

Nugbares, galantes und curiöses

Frauenzimmer: LEXICON,

Worinnen nicht nur

Der Frauenzimmer geistlich = und weltliche Orden, Aemter, Würden, Ehren-Stellen, Professionen und Gewerbe, Privilegia und Rechtliche Wohlthaten, Hochzeiten und Trauer-Solennitäten, Gerade und Erb-Stücken, Nahmen und Thaten der Göttinnen, Heroinen, gelehrter Weibes-Bilder, Künstlerinnen, Prophetinnen, Auffer-Prophetinnen, Märtyrinnen, Poetinnen, Kegerinnen, Quackfärinnen, Schwärmerinnen und anderer Sectirischen und begehrtesten Weibes-Personen, Zauberinnen und Hexen, auch anderer berufener, curiöser und merckens-würdiger Weibes-Bilder, Trachten und Moden, Küchen, Tafel-Wochenstuden, Wäsch-Nehe-Haus-, Speisekammer-, Keller-, Kinder-Puz, Geräthe und Vorrath, Juwelen und Schmuck, Galanterie, Seidne, Wolne und andere Zeuge, so zu ihrer Kleidung und Puz dienlich, Rauch- und Pelswerk, Haar-Puz und Auffsatz, Schmincken, kostbare Nitäten und Seifen, Bücher, Vorrath, Künste und Wissenschaften, Nahmen, Stamm-Nahmen und besondere Benennungen, absonderliche Gewohnheiten und Gebräuche, Eigenschaften, sonderbare Lebens-Arten und Termini, Abergläubisches Wesen, Ländeleyen und Sprüchwörter, Häußliche Verrichtungen, Divertissements, Spiele und andere Ergöcklichkeiten, allgemeine Zufälle, Beschwerden und Gebreden der Weiber, Jungfern und kleinen Kinder, Gesinde-Ordnung und Arbeit, weibliche Straffen und absonderliche Züchtigungen, und alles dasjenige, was einem Frauenzimmer vorkommen kan, und ihm nöthig zu wissen,

Sondern auch

Ein vollkommenes und auf die allerneueste Art verfertigtes

Koch-orten- und Gebäckens-Buch,

Samt denen darzu gehörigen Rissen, Taffel-Auffsätzen und Küchen-Zetteln,

Ordentlich nach dem Alphabeth kurz und deutlich abgefaßt und erkläret zu finden,

Dem weiblichen Geschlechte insgesamt zu sonderbaren Nutzen, Nachricht und Ergöcklichkeit auff Begehren ausgestellt

Von

Königliche
Bibliothek
MÜNCHEN

Amarantes.

Mes Dames

&

Demoiselles.

So leichtwie die Herren Berleger dieses Wercks durch ihre in der That sich selbst rühmenden deutschen Lexica dem männlichen Geschlechte bißher vortreflich zu statten gekommen, und denenjenigen, so der Lateinischen Sprache und derer darinnen versteckten Wissenschaften nicht kundig seynd, kein geringes Licht aufzustecken gesucht, der Nutzen auch, der dem gemeinen Wesen durch Aushändigung solcher compendiösen und Lobenswürdiger Bücher zugewachsen, sich durch den bekannten Abgang mehr als zu sehr verrathen, also ist zugleich auch Ihre rühmenswürdige Vorsorge dahin mitgegangen, wie sie mit Ihrem nützlichen Verlag auch dem weibl. Geschlechte dienen, und selbigen dadurch einigen Vortheil gönnen möchten.

möchten. Bey solcher Überlegung sind Sie endlich auf ein Frauenzimmer - Lexicon gefallen, und weil es Ihnen beliebet mir die Abfassung und Ausarbeitung solches Wercks anzuvertrauen, so bedienet sich meine schlechte Feder darbey der Gelegenheit, ehe und bevor sie solches Buch ihnen allerseits zum Nachschlagen in die Hände giebet, einen kleinen Stillstand sich vorher auszubitten, und einen benöthigten Vorbericht von meinem Dessen zu erstatten. Was nun den Titel dieses Frauenzimmer - Lexici, welcher dasjenige, was er von aussen versprochen, von innen auch in der That halten wird/ anbelanget, so will ich denjenigen, so sich dieses Werck durch öftters Nachschlagen werden bekandt machen, zu urtheilen überlassen, ob man selbiges nutzbar, galant und curiös auch mit recht betitteln mag, denn was mich anbetrifft, so getraue ich mich sonder einige Schwirigkeit darzuthun, daß ihm solche Beywörter nicht allzu unschuldig und unwürdig zugeeignet worden,

den, obgleich hier und dar vielmahl solche Bücher zum Vorschein kommen, an welchen die auswendige Schale, wie an denen hohlen und leeren Zimmet-Rinden, das beste ist, und welche zwar ein schön geschmincktes Titul-Blatt aufweisen, von innen aber bey Aufschlagung deren eine häßliche und unscheinbare Haut hervorspielen lassen. Denn was die Abfassung dieses Wercks betrifft, so habe ich mir dreyerley Classen Frauenzimmer bey Ausarbeitung dessen vorgestellt, als nemlich, das haushältige und sorgfältige, das curiöse und galante, und endlich das gelehrte Frauenzimmer, welche allerseits bey Durchblätterung dieses Lexici verhoffentlich etwas finden sollen, das nach ihrem Goust ist, und selbigen ein und andern Nutzen allerdings versprechen wird. Die ersteren finden darinnen ein auf die allerneueste Art und noch nie durch Druck bekanntes Koch-orten- und Gebäckens-Buch, so von einer hiezu innen erfahrenen und durch Länge der Zeit in grosser Herren Küchen geübten

Person auf Ersuchen und Erlegung nicht geringer Kosten denen Herren Berlegern im Manuscript übersendet worden, worinnen vielerley Arten und Zurichtungen der sowohl gebräuchlichen als auch vieler noch unbekannter Speisen und Trachten nach dem Alphabet eingetragen zu finden, und deren man sich sowohl bey öffentlichen und propren Ausrichtungen, als auch in gemeinen und schlechten Küchen mit nicht geringen Nutzen vermuthlich bedienen wird. Hiernechst erblicken Sie darinnen alles dasjenige, was zu ihrem Hauß-Küchen-Tafel-Wäsch-Rehe-Speisekammer- und Keller-Geräthe gehöret, ihren Puz und Schmuck, Kleidung u. Moden, auch was zu ihrer Kinder Aufserziehung und Aufsicht nöthig, der Gesinde Ordnung und Arbeit und was ihnen sonst etwan in der Haushaltung vorkommen kan: Hingegen hat sich gleichfalls das curiöse und galante Frauenzimmer dieses Wercks nicht sonder merckliches Vergnügen, Nutzen und Zeitvertreib zu bedienen, angesehen

sehen sie darinnen nicht nur der Frauenzimer geistliche und weltliche Orden, Aemter, Würden, Ehrenstellen, Professionen und Gewerbe, Privilegia und Rechtl. Wohlthaten, Gerade und Erb- stücken, Hochzeiten und Trauer-Solennitäten, sondern auch ihre Galanterien, Ausländische Trachten und Moden, so viel deren eingeschicket worden, Künstlerinnen, curiöse und merckenswürdige Weibesbilder, Schmincken, kostbare Obitäten und Seifen, Divertissements, Spiele und Ergötzlichkeiten, abergläubisches Wesen, sonderbare Redens-Arten und Sprüchwörter, seidne, wollne und andere Zeuge zu ihrem Puz und Kleidung, häufig antreffen werden. Und weil, wie bekant, das weibl. Geschlechte eine nicht geringe Liebe und Neigung zur deutschen Poesie insgemein verspüren läßt, so habe vor dienlich und nöthig erachtet, die Rahmen und Thaten der Göttinnen, auch anderer Mythologischer Weibesbilder, deren sich die Poeten in ihren Gedichten zu bedienen pflegen,

mit einzurücken, damit deren kurz und deutlich abgefaßte Beschreibung ihnen allerseits bey Durchlesung eines Hochzeit- oder andern Carminis zu statten kommen und ein besseres Licht geben möchte. Wie denn auch der vornehmsten Göttinnen Abschilderung und Einkleidung darbey nicht vergessen worden, damit, wann ihnen etwan eine curiöse Schilderung und Bild, aus dem Ovidio oder andern entlehnet, vorkommen sollte, sie so gleich aus der beschriebenen Tracht die Historie zu errathen und sich darbey durch Nachschlagung zu helfen wissen. Gleichergestalt hat sich meine Feder bemühet an die gemeinen und fast jedermann bekannten Articul, welche (weil es ein Real-Lexicon und Inbegriff alles desjenigen, was zum weibl. Geschlechte gehöret, heisset) nicht füglich ausgeschlossen werden können, angesehen auch das Ausländische Frauenzimmer unsre Terminos und Redens-Arten zu wissen begierig ist, etwas curiöses und nützlichers, wo sich selbiges hat wollen thun lassen,

anzu-

anzufügen, damit die Durchlesung selbiger denenjenigen, so bereits deren verständig, nicht sonder Frucht und Ergößlichkeit abgehen möchte. Was nun endlich das gelehrte Frauenzimmer anbelanget, so hoffe ich, daß sie dieses Buch nicht umsonst u. ohne Vergnügen in ihre flugen Hände nehmen sollen; Sie finden darinne eine solche Zahlreiche Academie gelehrter Weibesbilder, als sie wohl auf keiner Univerſität unter allen vier Theilen der Welt antreffen sollen, und werden bey ihrem Umgang und gelehrten Unterredungen mit Wunder wahrnehmen, daß dieser mehr als edle und preiswürdige Musenberg dem ehemahls von dem Alterthum erdichteten Helicon weit vorzuziehen sey, weil auf selbigen vormahls nur neun Musen, auff diesen aber neunhundert und noch weit mehr Pierinnen sitzen, welche sich durch ihre vortreffliche Gelehrsamkeit bey der Welt signalisiret, und den verächtlichen Titul, ob wäre das weibl. Geschlechte nur ein schwaches Werkzeug zu beneñen, durch

ihre Stärcke des Verstandes und recht männlichen Geist mit allen Beyfall satt- sam abgelehnet. Ja wie die Tugend nicht nur ihre Augen auf ein kluges Buch len- cket, sondern auch darbey einen blancken Degen in die Hand nimmt, um ihren entbrannten Arm dadurch nicht müßig gehen zu lassen, so wird sie Bellona, als Göttin des Krieges, von diesem wun- dernswürdigen Parnas auf eine solche Wahlstadt führen, wo ihre Töchter als Heroinen, trotz den berühmtesten Helden kämpffen, Lanß und Schild beherkt füh- ren, ihren zarten und schlanken Leib in einen beschwerlichen Panzer und Küras einschliessen, die wollenweiche Stirne mit einem Casquet beschweren, und so wohl die Blitze in ihren schönen Augen, als auch auff der Klinge zeigen, wo diese Heldenmüthigen Dames mit auffge- streiffen Armen das Schlachtschwerdt auff beyden Seiten viel tausend Leichen streuen lassen, und sich durch ihren männ- lichen und heroischen Geist solche Sieges- Palmen und Oliven- Zweige erfechten,

welche

welche mit ihrer rühmens-würdigen A-
 sche niemehr verstäuben können, son-
 dern längst in den Tempel der Ewigkeit
 mit unter die unverwelcklichen Sieges-
 Cränze auffgehenget worden. Wosern
 es ihnen auch belieben solte sich mit sol-
 chen gelehrten und virtuosen Dames län-
 ger und weitläufftiger, als es der enge
 Platz dieses Wercks erlauben will, zu be-
 sprechen, so werden die angehengten alle-
 gata verhoffentlich ihnen Dertter genung
 anweisen, allwo sie mit selbigen ihre ge-
 lehrten Discurse länger auszuführen
 und die kurz abgefaßten Unterredungen
 zu ihrem Vergnügen fernerweit unge-
 hindert fortsetzen können. Indessen
 hoffet meine Feder weder Haß noch eini-
 gen Tadel des sämtlichen schönen Ge-
 schlechts deswegen auf sich zu laden, weil
 selbige sie allerseits zugleich mit aus den
 Tugend-Tempel in solche Capellen füh-
 ret, wo die Laster, so sich in Weibeskleider
 verhüllet, mit anzubauen gesucht, und
 selbige mit solchen Weibesbildern bese-
 set, die sich vor der öffentlichen Welt
 durch

Durch ihre unartige Aufführung allzubekannt gemacht, und mit ihren Kezerischen, Schwärmerischen, Zauberischen, Quäckerischen, Sectirischen und begeisterten Wesen zum Spott und Schauspiel aller Welt dargestellet. Denn, gleichwie der helle und silberreine Mond an seinem herrlichen Glanz und Schein zur Nachtzeit nicht verhindert noch dadurch verdunkelt wird, oder gleich die in denen Sümpffen hin und wieder herum vagirenden Irrlichter neben sich ersehen muß, so können auch dergleichen befleckte und tadelns-würdige Weibesbilder, welchen man in diesem Buche als in einem allgemeinen Frauenzimmer Lexico nothwendig einen Platz mit gönnen müssen, dero allerseits Zugschimmer gar nichts entziehen, vielweniger dem edlen Rahmen des Frauenzimmers einige Schandflecken ansprützen. Die Muschel behält doch ihre reine Perl in dem Meere, obgleich ein heßliches See-Monster um selbige herum streichet, und dem weissen Schwan kan die Zierde und Schönheit auff den Zeichen nicht entgehen, wann schon ein stinckender Biedehopff-

fe mit an dem Ufer sitzen. Vielmehr wird man den Glanz und reinen Schein der Sterne erkennen, wann sie angeschwärmte und verdunkelte Wolken zum Nachbarn haben, und neben einem fleckigten Spiegel kan man am allerbesten die Güte und Schönheit eines rein geschliffenen Spiegelglases ersehen. Da nun Ihnen allerseits von meiner wenigen Absicht, so ich bey Ausfertigung dieses Wercks gehabt, einigen Vorschmack zu geben mich so pflichtig als willig erachtet, so lebe der gesicherten Hoffnung, man werde mich nicht des Lasters einigen Ehrgeitzes beschuldigen, wann ich diesem meinen Frauenzimmer-Lexico den Titul eines nutzbaren, galanten und curiösen Wercks gleichsam zur Aussteuer mitgebe, weil ein jedes bey dem Nachschlagen in der That ersehen wird, daß ich von innen fast mehr gehalten, als ich von aussen auff dem Titul, dem ich noch ein und anderes einverleiben können, versprochen. Solte diese meine schlechte Arbeit Dero gütigen Beyfall erhalten, so will ich selbst vor diesem mahl mein Beginnen edel, die Feder aber

mehr

mehr als glücklich nennen, weil Sie demie-
nigen Geschlechte, dem alles, was Männ-
lichheit, gleichsam zu dienen geböhren, ei-
nige Gefälligkeit zu erweisen geschickt gewe-
sen. In solcher Hoffnung lieffre nunneh-
ro Selbiges völlig zu Dero beliebender
Überlesung ein, und verbleibe

Mes Dames

&

Demoiselles

allezeit

mit Respect ergebener

Amarantes.

Kal,

Anguilla, Anguille, ist ein bekandter Fisch, der fast durch das ganze Jahr gut zu verspeisen. Siehe *Natur-Lexicon*. Viele wollen ihn wegen seiner Fettigkeit vor schädlich halten und setzen selbigen mit unter diejenigen Speisen, so eine Heiſcherkeit verursachen; daher etliche der Meynung seyn, man solle in Zubereitung des Kals solche Dinge hinzuthun, die ihm seine böse und ungesunde Art brechen. Solcher Zusatz aber bestehet oft aus contrairen Sachen, die der Güte des Fisches mehr schaden als nutzen. Vielmehr bleibt der Kal ein gesunder Fisch, wo nur der Liebhaber seinen Magen nicht vorher verderbet hat; zugeschwelgen, daß er offters ein remedium ist vor die salzigte Schärffe des Menschen. Die Holländer wissen sich solches trefflich zu Nuze zu machen; denn wenn sie im Sommer gar zu viel Heringe gegessen, temperiren sie im Herbst das scorbutische salzigte Wesen durch den Gebrauch der gebratenen Aale, und führen endlich solches gegen den Winter mit Austern aus. Delicaten Mäulern dienet der Kal vor eine lecker Speise, daraus sie sich viel machen, und ist absonderlich der gebratene Kal nach Francisci Boullueti Meynung Lib. d. Natur. Aquatiliu p. 108. denen Phlegmaticis sehr gesund. Zwar giebet es viel Leute, die dergleichen Fisch weder sehen noch essen können, auch wohl gar, wenn sie an einen Ort kommen, wo solche Fische enthalten werden, eine starcke Alteration empfinden, dergleichen

Frauenzimmer-Lexicon.

wunderliche Begebenheiten Zars Dörffer in seinem grossen Schauplatz Lust und Lehrreichet Geschichte anführet. Jedoch ob es gleich in der That ein Fisch ist, der ein sehr süßes und leckes Fleisch hat, woran man sich bald einen Ekel, zumahl wenn er noch darzu in Pasteten geschlagen wird, essen kan, so werden doch die meisten, wenn er wohl zubereitet wird, dergleichen Fisch mit Appetite verzehren. Denn ein erfahrner Koch weiß ihn auff vielerley Art zu zurichten, und schmackbahr zu machen: als 1) gesotten, 2) gebraten, 3) gespickt mit Speck, 4) gespickt mit Citronen, 5) weiß in einer Pastete, 6) braun in einer Pastete, 7) mit Sardellen Soffe weiß, 8) mit Sardellen Soffe braun, 9) marinirt, 10) geräuchert mit durchgestrichenen Erbsen, 11) geräuchert zu kochen und mit braun.Kohl zu zurichten, 12) ohne Haut zu räuchern, u. 13) gebacken.

Kal gesottener.

Man nimmt einen Kal, reißt ihn auf und thut das Eingeweide heraus. Darnach wird er, wenn man ihm das Maul abgehacket, in Stücke zerschnitten und ein wenig guter Eßig drüber gegossen. Nach diesem muß ein Fisch-Kessel aufgesetzt, und darinnen Wasser, Eßig, Wein und Salz, wie auch allerhand Kräuter, Citronen und etliche grosse Zwiebeln gethan werden. So bald es anfähet recht aufzuwallen, legt man die Kalstücken in Kessel und läßt sie fieden. Weil aber der Kal, als ein harter Fisch, nicht leicht kan weich gesotten werden,

muß

muß man ein Stückgen Butter mit hinein werffen, welches das wahre Fundament beym Sieden eines Aals ist. Wenn nun der Aal recht ausgefotten, wird er endlich in eine Serviette, so vorher gebrochen worden, gelegt und aufgetragen, darzu auch Citronen gegeben werden. NB. Solte von solchem Aal was übrig bleiben, darff man es nur wieder in die Soffe, darinnen er gesotten worden, thun, und mit einem Papier bedecken, durch welches Mittel das überbliebene wohl 14. Tage lang gut zu erhalten ist.

Aal gebratener.

Dem Aal wird erstlich die Haut also abgezogen: Man schneidet demselben einen Ring um den Hals, nagelt ihn mit einem starcken eisern Nagel durch den Kopff fest an, nimmt Salz in die Hand, so kan man ihm die Haut bald herunter streiffen. Hierauff muß solchem der Bauch auffgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, der Aal in beliebige Stücke zertheilet und selbige starck eingesalzen werden. Ist solches geschehen, wird er an ein hölzernes Spießgen gesteckt, mit Salben gespickt, mit den hölzernen Spießlein an einen eisern Spieß gebunden, offt mit Butter begossen und fein gemacht gebraten. Wenn er nun bald fertig, muß man geriebene Semmel daran streuen und ihn zum Anrichten bereiten; Da den um den Schüsselrand halbgeschnittene Citronen, welche vorher zierlich gerissen sind, gesetzt und hinzugegeben werden.

Aal gespickter mit Speck.

Dem Aal ziehe, wie sonst, zum

braten die Haut ab, schneide ihn in Stücke und salze selbige. Wann sie eine Weile im Salze gelegen, streiche sie ab, damit das nasse, das von kommt. Darnach spicke solche auf die Art, wie Haasen, Rebhühner, und d.g. gespicket werden. Stecke sie hierauf an ein hölzern Spießlein, selbiges befestige wiederum mit Bindfaden an einen eisern Spieß, brate sie. NB. Bey einem nicht gar zu gehlingen Feuer, begiesse sie auch unter währendem braten öftters mit Butter. Wenn er soll angerichtet werden, muß man zur Garniture halbe Citronen setzen und so dann auftragen lassen.

Aal gespickter mit Citronen.

Dieser wird wie der vorige bereitet, nur daß an statt des Specks Citronen genommen werden. Man muß aber die Citronen: Schalen als Speck schneiden, solche im Wasser, daß das bittere heraus komme, wohl abkochen lassen. Damit wird der Aal sauber gespicket, und eben auf die Art, wieder vorhergehende, gebraten. Wenn er am Spies fertig, ist er eben mit vorgedachter Garniture zu belegen und aufzusetzen.

Aal weiß in einer Pastete.

Man schneidet den Aal in Stücken, legt ihn in einen Kessel und geuß siedend Wasser darauf; wie man etwan die Neunaugen oder Schleyen brühet, darnach thut man den Aal heraus, legt ihn auf eine Schüssel, schneidet Citronenschel-

ler klein, welche nebst Muscaten-Blüten, Ingwer, etwas weissen Pfeffer und 1 paar gehackten Sardellen ordentlich auf einen Zeller gethan werden. Hierauf machet man einen mürben Pasteten-Teig, davon treibet man ein Blat aus, ingleichen zu Formirung der Pastete einen Rand auf das Blat; denn dieses ist, NB. eben der Grund der Pastete; wird solcher ordentlich ge-
 leget und befestiget, so bekümmet die Pastete nicht nur ein schön Ansehen, sondern hält auch, daß sie nicht auslauffen kan. Ferner leget man wohl ausgewaschene Butter unten auf das Blat, etliche Lorbeer-Blätter, wie auch etwas von obgedachten zubereiteten Gewürz; endlich den Kal selber und das übrige Gewürze. Oben drauf wird wieder Butter gethan, und nachdem der Deckel zur Pastete auch ausgetrieben worden, der Kal damit bedeckt. Hierbey ist zu erinnern, daß man mit dem Teig behutsam verfare. Wo derselbe gar zu sehr ausgedehnet wird, springt die Pastete, so bald sie die Luft im Back-Ofen fänget, gern entzwey. Es sind auch die Figuren nicht zu vergessen, worzu man gewisse Pasteten-Bänder hat. Ebenfalls muß der Deckel mit Schutzwerck, so gut als man kan, gezieret werden. Wann nun dieses alles geschehen, wird die Pastete in Back-Ofen gesetzt. So bald sie anfängt braun zu werden, nimmt man ein spitziges Holz oder einen kleinen Brat-Spieß, sticht oben ein Loch hinein, welches gelüfftet heißt, und machet die Brühe zu rechte. Es wird ein Stückgen Kal in Butter geröstet, hernach im Mörsel mit ein

wenig Semmel, frischer Butter und etwas gelinden Gewürze gestossen. Dieses alles thut man in ein Löffgen, geußt Wein und Brühe darzu, drückt Citronen-Safft darein, und läßt ein wenig kochen. Ferner nimmt man Eyer-Dotter, zerquirlt sie mit etlichen Tropffen Essig in einem andern Löffgen, (NB der Essig wird deswegen darzu gethan, damit es nicht zusammenrinne) leget noch ein Stückgen Butter darzu und geußt die Brühe, so im andern Löffgen bereitet ist, und siedet in die Eyer, quirlt sie ganz klar, damit es ein wenig dicke werde. Letzlich wird die Pastete aus dem Ofen genommen, aufgeschnitten, die Brühe hinein gegossen, fein umgerüttelt, auch Saft von einer Citrone drein gedrückt. Diese Pastete ist so delioat, daß sie auf einer Königlichen Tafel wohl bestehen kan. Man muß selbe auch mit Zucker bestreuen, oder ists bey einem Panquet, kan man sie mit Lorbeer-Blättern und Blumenwerck garniren.

Kal braun in einer Pastete.

Der Kal wird erstlich gerissen, die Haut herunter gezogen und ein wenig mit Saltz eingesprenget. Darnach lege selben auf dem Rost, und laß ihn über Kohlen etwas anlauffen. Mache alsdenn einen mürben Teig, nimm eine Torten-Pfanne, schmiere sie mit Butter und treibe die Helfte von den Teig auf; mit solchem überziehe gedachte Pfanne, verrichte alles in guter Ordnung, damit unten auf dem Boden keine Rissen werden. Nachst

diesem streiche das eingelegte Pasteten Blat mit Ethern über und über, lege ausgewaschene Butter darauf und streue ein wenig braungeröstete Semel, darzu halte auch parat Citronen: Scheller, Muscatenblüthen, Ingwer, ein wenig Melck, Lorbeer: Blätter, und etwas durren Rosmarin, davon streue ein wenig auf den Boden, lege den Aal drauf, darnach thue wieder von dem Gewürze nebst etwas Butter hinzu, mache den Deckel fein förmlich darüber, und ziehe das Blatt oben über die Torten: Pfanne ganz aus. Dieses ist ein Kunst: Stück, daß die Pastete hohl werden muß, ob sie gleich nicht aufgeblasen wird. Es bestehet aber darinne; Wenn das Blatt überzogen worden, drückt man auf der Seite etwan 2. qweer Finger tief hinein, dadurch gehet es dergestalt in der Mitte in die Höhe, als wenn es aufgeblasen wäre. Leglich Sorge für einen feinen Deckel mit Zierathen, so gut du kanst, setze die Pastete in den Ofen und backe sie fein Goldgelb. Wenn sie ausgebacken, mache folgende Brühe. Nimm einen Ziegel, setze darinn Butter aufs Feuer, laß die braun werden, thue auch etwas Mehl hinein, und bräune es. Wenn dieses geschehen, geuß Wein, Eßig und Brühe darein, Citronenscheiben und Capern müssen auch darbey seyn, laß alles mit einander kochen, soll es etwan ein wenig süsse werden, darffstu nur ein Stückgen Zucker darzuthun. Diese Brühe fülle in die Pastete, rüttel sie fein herum, und trage sie zu Tische.

Aal mit Sardellen Soffe weiß.

Hierzu muß der Aal gefotten werden. Der Sott ist schon aus der ersten Beschreibung des Aals zu erlernen. Es wird aber zu der weissen Sardellen: Soffe folgendes genommen. Erstlich wasche ohngefähr ein halb Pfund Butter aufs sauberste aus, lege diese nebst ein Fleus wenig rohen Mehls in ein Casserole oder Ziegel, schlage 6. Eyer: Dotter daran, doch mit der Vorsichtigkeit, damit ja kein weisses darzu köme, und rühre dieses wohl durch einander. Darnach thue aus denen Sardellen, welche vorher so sollen gewässert seyn, die Gräten, hacke sie, mit ein wenig Fleisch: Brühe ganz klein. (NB. Es dürffen nur etliche Tropffen seyn, damit die Sardellen in etwas angefeuchtet, und desto kleiner können gehackt werden) rühre sie auch unter die Butter mit denen Ethern, schneide Citronen: Scheller daran, thue Muscaten: Blüthen: Saft von einer Citrone, ingleichen Plekenweise geschnittene Citronen hinein, geuß endlich unter die benannten Species Wein, und Brühe oder Peterfillien: Wasser, und zwar so viel, als man meynet gnug zu seyn den Aal damit zu überziehen, rühre solches auf dem Feuer, bis es begönnt dick zu werden, denn thue etliche Tropffen kaltes Wasser hinein, damit wenn es anfängt zu sieden, nicht zusammen lauffe, massen das kalte Wasser solches gleich verhindert. Mercke, der Aal muß im Warmen wohl gehalten, und diese Brühe drüber gegossen werden. Hierauf nimm, ob
schon

schon zum Ueberflus, doch stehets
fein, ein wenig geschmelzte Butter.
Läß sie zergehen und tröpfle selbe
darüber, so ist dieses Gerichte fertig
und zum Auftragen bereit.

Aal mit Sardellen Soffe braun.

Der Aal wird erstlich gebraten,
und zubereitet wie es im vorherge-
henden zu ersehen. Hierauf muß
in einem Casserole oder Ziegel Dut-
ter gethan, und übern Feuer braun
gemacht werden. In diese brau-
ne Butter schütte ein wenig Mehl,
damit es ebenfalls eine braune Far-
be überkomme, darein geuß alsden
Wein, Fleisch-Brühe; (ists beym
Catholischen, muß man daran thun
Neter-~~Wasser~~ Wasser, Citronen-
Schalen, ~~Blüten~~ Blüten, ein
wenig Ingwer, etliche ganze Zwie-
beln mit Nelcken besteckt, die aber
beym Anrichten wieder heraus ge-
nommen werden) Du must auch et-
liche Stunden vorher drey bis vier
Stück Sardellen im Wasser liegen
haben, die ziehe ab, daß die Gräten
darvon köüen, hacke sie ganz klein,
rühre sie unter die letztgedachte
Brühe u. laß es gemächlich kochen.
Wilt du es aber ein wenig süße ha-
ben, so wirff ein bißgen Zucker hin-
ein, nur nicht zu viel, weil der Zu-
cker sich nicht wohl, wo Sardellen
sind, vertragen will. Beym An-
richten kan die Brühe in die Schüs-
sel gegossen, und der Aal als eine
Garniture herum geleyet werden:
Oder man kan auch den Aal eine
Weile in der Brühe erwärmen las-
sen, welches in eines ledweden Ge-
fallen gestellet wird. Das erste-
re ist propre und wird höher gehal-

ten, das letztere aber stehet nur bes-
ser wegen des Geschmacks.

Aal marinirt.

Der Aal wird gerissen, und zu
rechte gemacht, wie bey dem braten,
nur daß etliche Kerben darein ge-
schnitten werden. Man darf sel-
bigen nicht mit Salbey, sondern
nur mit Baumöhl braten, Wenn
er nun gar fertig, muß er erstlich
kalt, darnach auf folgende Art ein-
geleyet werden. Man nimmt ein
neu wohlvermachtes Fäßgen, legt
unten auf den Bodendorbeer-Blät-
ter, etwas Rosmarin, Citronen-
Schalen, und ganz Gewürze,
darnach eine Lage Aale, ferner ob-
gedachte Species wieder, und damit
wird Wechfels Weise so lange fort-
gefahren, biß das Fäßgen seine Fül-
le hat. Endlich muß man das Fäß-
gen, wenn vorhero guter Esig, und
Baumöhl über das eingeleyte ge-
gossen worden, mit dem obersten
Boden fest vermachen und verpi-
chen. Auf solche Art ist dieser Aal
ein ganzes Jahr gut zu erhalten,
man muß aber NB. das Fäß-
gen alle Tage umzustürzen nicht
vergessen.

Aal geräucherter mit durch- gestrichenen Erbsen.

Der geräucherte Aal muß über
Nacht eingewässert werden, dadurch
kommt das übrige Salz nicht nur
heraus, sondern er läufft auch ein
wenig auf. Die Erbsen kan
man in Fleisch-Brühe oder Wasser
zufetzen, welche so lange kochen
müssen, biß sie ganz weich werden.
Hierauf streicht man solche durch
einen Durchschlag in einem Ca-

scrole oder Ziegel, läßt sie auf dem Feuer gemächlich kochen, legt darauf ein Stück Butter, ein wenig Pfeffer und etwas Ingwer, thut den Aal zugleich mit hinein und läßt ihn aufkochen. Wenn solcher gar ist, wird er also angerichtet: Man leget den Aal ordentlich in die Schüssel, schüttet die Erbsen drüber her; darnach muß in einer Pfanne oder Casserole Butter braun gemacht, darinne würfflich geschnittene Semmel geröstet und über die Erbsen gestreuet werden, auf solche Art ist dieses Gerichte fertig.

Aal geräucherter zu kochen und zuzurichten mit Braun-Kohl.

Erstlich muß der Aal über Nacht wohl eingewässert werden. Hier auf nimm Braun-Kohl, streiffe ihn, damit die Stränge oder Adern heraus kommen. Dann wasche solchen sauber aus, schneide ihn fast auf die Art wie ein Kraut-Salat, doch nicht so klein, wirff ihn in ein Wasser, darinne etwas Salz und allbereit siedend ist, so bleibt der Kohl fein grün oder braun, nachdem er in der Jahres Zeit gebraucht wird. Ist er nun ziemlich weich gesotten, seige ihn ab, und nimm in einem Ziegel ein gut Stück Butter, in welchen, wenn sie bald braun, ein wenig Mehl muß gethan und auch braun gemacht werden. Hier auf schütte den Kohl hinein, geuß Brühe darauf (ists im Catholischen, muß Petersillien-Wasser statt der Brühe genommen werden) und lege gebratene Casteranien dabey. Zu merken ist,

daß der Aal nicht darff gekocht werden; er ist ohnedem ein feister Fisch, darum muß man ihn auf dem Braun-Kohl herum legen, weil ihn der Dampf von Kohl schon machen wird, welches geschieht, wenn man die Casserole mit einern gehobnen Deckel fleißig zuhält. Das Gewürz betreffend, müssen lauter harte Gewürze genommen werden, und richtet man sich hierinnen nach der Art der Speise.

Aal zu räuchern ohne Haut.

Dem Aal ziehe die Haut ab auf die Art, welche schon oben gemeldet worden; reiße ihm den Rücken auf, und thue das Eingeweide heraus, lege ihn, nachdem du ihn gesalzen, in ein solch Gefäß, darinnen er alle Tage kan umgekehret werden. Nach diesem nimm selbigen heraus, trockene ihn ganz treuge ab, schiebe ihm ein Spieß durchs Maul, und henge ihn an einen Ort, da eben nicht gar zu viel Rauch ist. NB. Der Rauch hierzu wird also gemacht: man muß Spähne, so die Holzmacher aushauen, nehmen, mit Wacholder-Beeren vermischen und öfters damit räuchern. Wenn nun der Aal bald seine rechte geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht ganz ausgeräuchert ist, so binde um denselben Papier, welches deswegen geschieht, damit er bey der schönen Farbe erhalten werde; laß ihn also hangen, biß er gut und recht geräuchert ist. Hierbey hat man Achtung zugeben, daß ein solcher Aal in kein dumpffigtes Gewölbe darf gethan werden; denn die

die Aale sind insgemein fett und ziehen gerne solch übeln Wesen an sich, davon sie hernach einen unangenehmen Geruch und Geschmack bekommen.

Aal gebackener, siehe gebackener Aal.

Aal-Haut.

Ein gewisser Parisscher Küchen-Meister will nicht haben, daß man dem Aal die Haut als das allerdelicatelste nehme, sondern man soll selbigen lieber mit heißer Asche abreiben, oder aber besserer Reinigkeit halber, mit heißen Wasser brühen, und den Kopf auch den Schwanz daran lassen. Er mag sich gründen auf die gemeine Küchen-Regul: An denen Fischen ist die Haut der Speck, und diese soll man denen Fischen lassen, weil bey ihrer Zubereitung selbige viel beyträgt. Die Aal-Haut wird in der Medicin zu vielen Dingen gut befunden, als in dem Vorfall der Gebähr-Mutter oder Prolapsu Uteri, in Verstauchung oder Verrenckung der Hände, u. d. g.

Aalraupen,

Mustela fluviatilis, Lamproye de riviere. Aalraupen sind Fische, denen nicht alle Leute günstig. Ich habe in meiner Jugend eine ganze Familie gekannt, welche diese Fische, weil sie ihrer Meynung nach so garstig aussehen, nicht essen mochte. Ob dieses eine Eigensinnigkeit oder sonst was gewesen, kan ich nicht wissen. Gleichwohl aber wenn ich des alten D. Adami Loniceri Beschreibung derselben

erwehe, muß ich gedachte Familie etlicher massen entschuldigen. Er hat in dem letzten Theil seines Kräuter-Buchs p. 351. b. folgendes gesetzt. Aalraupen, bey denen Sachsen Quappisch, Latine, *Mustela pilcis*, hat eine glatte Haut, wie ein Aal, einen Kopf, wie eine Krotte. (Kröte) Sein Magen mit dem Schlund hat etliche Federn, deren jede sieht wie ein Frosch- oder Krotten-Fuß oder Hand, wird gemennet Quappenfutt, und Quapp-Hände; daher haben die Sachsen ein Sprichwort:

Es war ein Quapp noch nie so gut, Sie hat in sich ein Pattenfutt.

Das ist ein Frosch-Fuß. Denn ein Frosch heißt bey ihnen ein Patt ic. Diese Beschreibung dürfte wohl manchem einen Edel verursachen. Jedoch überlege ich anderer Thiere seltsame Gestalt, als der Aale, die wie Schlangen aussehen, der Krebse, Schnecken ic. welche dennoch mit den größten Appetit genossen werden, fällt diese Einbildung von sich selbst weg. Die Liebhaber der Aalraupen lassen sich dardurch gar nicht abschrecken, zumahl da ihnen das süße Fleisch, und die süßen Lebern dieser Fische gar wohl anstehen, welche noch über die Hecht-Lebern seyn sollen. Sie werden in der Küche auf vielerley Art zugerichtet: 1) mit durchgestrichenen Erbßen. 2) mit einer Erbß-Brühe. 3) Mit einer Butter-Brühe. 4) Mit Butter-Brühe auf eine andere Art. 5) mit einer Kirsch-Brühe. 6) In Sauer-Kraut. 7) In Sauer-Kraut auf eine andere Art. 8) Auf Polnisch. 9) Mit sauern

Limonen. 10) Gebraten oder gebacken mit Baumöhl & Brühe. 11) in einer Citronen- & Soffe. 12) Mit Del marinirt. 13) Aalraupen-lebern als Gänse-lebern.

Aalraupen mit durchgestrichenen Erbsen.

Man reist die Aalraupen auf, die Leber aber muß unten am Halse hangen bleiben, nur daß hierbey die Galle weg zunehmen nicht vergessen wird. Hierauf wäscht man sie fleißig aus, gießt Eßig darüber und läßt sie wie einen andern Fisch sieden. Es ist auch nöthig, daß in dem Sott ein wenig Butter geworfen werde, weil die Härte ihres Fleisches (wie bey dem Aal) solches erfordert. Nun muß man schöne ausgelesene Erbsen ans Feuer setzen, und selbe weich kochen lassen; diese werden durchgestrichen. Danach gießt man $\frac{1}{2}$ Mößel guten Milchrahm dran, legt ein gutes Stück Butter darzu, wie auch etwas Muscaten- & Blüten und ein wenig weißen Ingber. NB. **Nur keinen Pfeffer.** Diese Brühe wird endlich über die schon vorher gesottenen Aalraupen gegossen, welches durch einander auf einen Kohl-Feuer erwärmen muß, und wenn selbige fertig, können sie mit unterschiedlichen Dingen, da es nöthig, garniret werden.

Aalraupen mit einer Erbsen-Brüh.

Reiß die Aalraupe, nimm das Eingeweide heraus, und laß die Lebern, nachdem die Galle davon abgefondert worden, am Hals hangen. Siede selbige wohl in einem Fisch-Kessel, welche du, aufs Feuer stellen,

und so viel Wasser hinein thun muß, als du meynst genug zu seyn. NB. Das Wasser salze ziemlich, denn die Aalraupen sind fast wie die Aale, harte Fische, die nicht mehr Salz annehmen, als sie brauchen; vergiß auch nicht ein Stückgen Butter in Sot zu werffen. Hierauf setze Erbsen zum Feuer, welche im Wasser wohl kochen müssen. Sind sie dann weich genug, thue solche durch einen Durchschlag, und habe acht, damit sie zur Brühe ziemlich dinne werden. Ferner gieß darunter etwas guten Rahm, der vorhero muß abgefotten seyn, sonst würde er zusammen rinnen, thue es in eine Cailerole oder Ziegel, wirff ein Stücke Butter, Ingber, und etwas Pfeffer hinzu, thue die Aalraupen hinein, und laß alles ein wenig gemächlich durch einander kochen. Solt du sie endlich anrichten, muß du halb gedöste, und würfflich geschnittene Semmel fertig haben, und sie oben drüber herstreuen. Mit der Gariture magst du dich nach der Zeit und Beschaffenheit des Gastmahls richten.

Aalraupen mit einer Butter-Brüh.

Dieselben werden ebenfalls also gerissen, und der Sot wie der vorige zubereitet, nur daß man sie nicht so sehr salzet. Darnach wird ein ziemlicher Theil rein ausgewaschener oder ungesalzener Butter, etwas geriebene Semmel, Muscaten- & Blüten und ein wenig weißer Ingber in einen Ziegel gethan; etwas von der Brühe, darinne die Aalraupen gesotten, in gleichen Fleisch-Brüh (oder bey dem Catholischen das ordinaire Peterfil

Peterfillien-Wasser) hinein gegossen, und zwar so viel, bis man mehr werden gnug zu seyn. Hierauf soll man grüne Peterfillie ganz klein gehack't darzu schneiden, auch die Aalraupen hinein thun, welches alles durch einander ganz gemählig kochen muß, bis daß die Brühe beginnt ein wenig dicke zu werden. Endlich kan man solche fein ordentlich anrichten, die Brühe darüber glessen, ein wenig Muscatens-Blüten drüber streuen, und aufstragen lassen.

Aalraupen mit einer Butter-Brühe auff eine andere Art.

Wenn die Aalraupen auf vorige Art abgefotten seyn, so thue ein Stück Butter, die vorhero rein ausgewaschen und gewässert worden, in einen Tiegel, streue zugleich ein wenig rohes Mehl etwan eine Messer-Spize voll hinein, schlage auch 6. Eyer-Dotter ohne die Eigel darzu, und rühre es wohl durch einander. Ferner schütte klein geschnittene Muscatens-Blüten, Citronen-Schalen und ein wenig weissen Ingber zu den vorigen, geuß Brühe oder Peterfillien-Wasser mit daran, und zwar nur so viel, als du selbige mit denen Eyer-Dottern dicke zu machen vor nöthig achtest. Dieses alles must du nur über einem Kohl-Feuer fleißig rühren; so bald es anfängt zu siedern, laß etliche Tropffen kalt Wasser hinein fallen, damit die Eyer nicht zusammen lauffen, welches schon oben bey den Aal No. 7. ist erinnert worden; richte nach diesem die Aalraupe an, geuß die Brü-

he über selbige, laß auch ein wenig Butter zergehen, und tröpffle das klare Tropffen-Weiße darüber: Wer etwa zu Peterfillie Appetit hat, kan selbige klein hacken und unter die Brühe rühre lassen, wodurch das Gerichte noch besser wird.

Aalraupe mit einer Kirsch-Brühe.

Erstlich brenne die Aalraupen mit heißen Wasser, reiße sie auff, thue das Eingeweide heraus und kerbe sie. Darnach brate selbige gar, doch schön braun; sie müssen aber NB. vorher 1 Stunde in Salz gelegen haben, auch auf den Kopf stets mit Butter bestrichen werden. Ist dieses geschehen, setze gedörrete saure Kirschchen zum Feuer, (oder nimm Kirsch-Muß welches gleich viel ist) streich selbige wann sie weich gekocht, durch einen Durchschlag in ein Casserole, thue Wein, Zucker, Naglein auch Citronen darzu, und laß es sachte kochen. lege alsdenn die Aalraupen darein, welche gleichfalls fein gemählig kochen müssen. Denn je gemählicher solche Essen kochen, je besser selbige die Brühe in sich ziehen: Da hingegen durch das gehlinge kochen nichts gutes gemacht wird; man muß immer zuglessen, und dadurch verlieren die Speisen ihre Krafft. deßlich mach etwas Butter braun, und laß solche mit hinein lauffen. Wilt du die Aalraupen anrichten, lege sie in eine Schüssel, geuß die Brühe darüber, reibe Zucker darauf, und streue klein geschnittene Citronen-Schalen darüber, so istts recht und zum Aufstragen fertig.

Kalraupen in Sauer- Kraut.

Rothe Sauer-Kraut nicht gar zu weich, feige die Brühe ab, und schneide es mit einem Schneides-Messer klein; dann lege ein gut Stück Butter in eine Casserole oder Tiegel, laß selbige heiß werden, thue ein wenig Mehl darein, welches etwas gebrannt wird. Schütte hierauf das Sauer-Kraut in die Butter und geuß etwas Brühe darzu. Wenn dieses alles geschehen, reiße die Kalraupen nach vorzigem Bericht, salze sie ein wenig ein und laß sie etwa 1. Stunde im Saltz liegen. Darnach werden selbige, wenn vorher der Schlier gar rein abgestrichen worden, aus Schmalz gebacken. Ferner nimm eine Schüssel, mach ein Rändgen von Teig drum, bestreiche sie auch wohl mit Butter, thue erstlich was Sauer-Kraut hinein, denn eine Lage von Kalraupen, womit wechselsweise so fortzufahren, bis es alle ist. Endlich begeuß es oben mit Butter, streue Semmeln drüber, laß es in einen Ofen backen, so wird es recht gut seyn.

Kalraupen in Sauerkraut, auf eine andere Art.

Die Kalraupen müssen in Saltz-Wasser gesotten, aber nicht gar ausgesotten werden, weil doch etwas Saft darinne bleiben muß. Darnach nimm schön klar geschnitten Sauer-Kraut, oder da es nicht zu haben, kan es mit einem Schneides-Messer erst klar geschnitten werden, setze es zum Feuer, damit es einen Sud thue. Hierauf laß in

einer Casserole ein reinlich Stück Butter zergehen, schütte das Sauer-Kraut hinein und schweiß es ziemlich, geuß auch eine Kanne sauren Rahm darzu, welches alles durch einander wohl muß gekochet werden. Ist dieses geschehen, so mache um eine Schüssel einen Kranz von Teig, lege in selbige erst Butter, darnach Sauer-Kraut, oben drauf fein ordentlich die Kalraupen; Dann wieder Sauer-Kraut, und so fort, bis es wie eine Pastete in die Höhe kömmt. Ferner streiche es sauber mit einem Messer zu, bestreiche es auch mit Eyern, geuß zerlassene Butter darüber, ingleichen streue geriebene Semmel oben her, und blase sie fein wieder ab, damit nicht zuviel auf einem Ort liegen bleibe. Endlich setze es in einen Back-Ofen und laß es fein sauber backen, so siehet es aus als eine Pastete, und kan auf die vornehmste Herren-Tafel gegeben werden. Das Gewürz belangend, ist es nur ein Unrath in dergleichen Essen Gewürze zu bringen. In vornehmen Küchen werden die Gewürze nicht so häufig gebraucht, als bey gemeinen Leuten, absonderlich Pfeffer, Ingber und dergleichen, welches ein jeder, der kochen will, zu beobachten hat.

Kalraupen auf Polnisch.

Siede die Kalraupen nach vorzigem Bericht im Wasser, Saltz und etwas Wein: schele Zwiebeln, und Aepffel, zerschneide beide, und thue sie in einen Topff. lege ferner geschnittene Semel-Krumen, Ingber und Pfeffer darzu, geuß auch Brühe oder Peterfillien-Wasser

fer, Wein und Eßig hinein; laß kochen, bis es alles zusammen weich worden. Hierauf quirle es klar, streichs durch ein Haar-Zuch in einen Ziegel, lege ein Stück Butter darzu, und wenn etwa die Brüh zu wenig, so geuß noch Peterfillien-Wasser, Wein und etwas Eßig daran. Zucker, Saffran, Eibeben, geschnittene Mandelkern, welche vorher abgezogen werden, Citronen-Scheiben und Scheler werden gleichfalls hinein gethan, so alles kochen muß, letztlich lege die Nalraupen drein und laß alles durch einander recht gemählig kochen. Wilt du anrichten, so stelle die Nalraupen fein zierlich auff die Schüssel, geuß die Brüh drüber her, belege sie mit denen darinnen befindlichen Citronen, bestreue sie mit Semmeln, und laß sie auftragen.

Nalraupen mit sauren Liemonen.

Der Soot ist schon bekannt. Wann selbiger geschehen, thue die gefottene Nalraupen in eine Casserole oder Ziegel, lege Butter dran, schneide auch eine saure Liemone als 2. gr. Stücken dick, und schütte sie nebst Muscaten-Blüten, etwas weissen Ingber, und Citronen-Scheler in den Ziegel; streue geriebene Semmel darüber, und geuß ein wenig Wein, Peterfillien-Wasser, oder auch Fleisch-Brüh, (wenn es nicht bey dem Catholischen ist) hinein, laß es fein gemählich kochen, bis es anfängt dick zu werden. Oder aber thue 1. Paar Eyer-Dotter in ein Töpffgen, tröpfsele etliche Eßig-Tropffen hinein, geuß die Nalraupen-Brüh darzu

und quirle es wohl, damit es nicht zusammen rinne. Richte endlich die Nalraupen an, und geuß die Brüh drüber, so ist es alsdenn recht gemacht.

Nalraupen gebraten oder gebäcken mit Baumöhl- Brüh.

Die Nalraupen werden gerissen und gekerbet, das ist: An ganzem Fisch vom Kopff bis auff den Schwanz wird ein Kerbgen neben dem andern geschnitten. Salze sie darnach ein, und laß sie 1. Stunde im Salz liegen. Nach verfloß sener Zeit streich sie durch die Hand, damit der Schlier gänzlich herunter komme, streue Mehl darauff, und backe sie aus Schmalz. Wenn sie nun recht gebäcken, thue ein wenig Butter zu Köstung eines braunen Mehls in eine Casserole oder Ziegel. NB. Du mußt aber nicht zu viel nehmen, weil die Nalraupen vorhin mit Mehl bestreuet werden, daher auch solche schon ein wenig dicke Brüh geben. Ist das Mehl braun, geuß Wein, Brüh und Eßig darzu, in gleichen würke es mit Ingber und Pfeffer ab, schneide auch Citronen dran, und lege eine ganze Zwiebel mit Nelcken besteckt, samt Lorbeer-Blättern und Rosmarin hinein, laß alles durch einander kochen, und wisse, daß das Salz eines jeden Geschmack anziehen wird. lege zuletzt die Nalraupen in den Ziegel, laß es fein gemählich kochen, geuß in die Brüh gut Baumöhl, so auch ein wenig mit kochen muß. Kömmt endlich die Zeit zum Anrichten herben, kanst du solches so viel nur möglich

auffe

auffs zierlichste verrichten und hingenben.

Aalraupen in einer Citronen = Soffe.

Die Aalraupen werden wie die vorigen gesotten. Darnach lege sie in einen Ziegel, thue ein Stück Butter, geriebene Semmel, Citronen = Scheller, Muscaten = Blüten, von einer ganzen Citronen die geschnittenen Scheiben herzu; geuß Wein, wie auch Wasser oder Brühe darauff, lege eine ganze mit Gewürze besteckte Zwiebel ingleichen ein paar Lorbeer = Blätter hinein, laß dieses alles durch einander kochen, biß es anfängt dicke zu werden. Endlich richte selbige an, geuß die Brühe darüber, und gieb es hin.

Aalraupen mit Del marinirt.

Nach vorigen Bericht reisse, salze und kerbe die Aalraupen, brate sie aufm Kost, du mußt aber nicht vergessen selbige stets mit Baum = Dehl zu schmieren. Wenn sie gänzlich gebraten, lege sie aus, daß sie kalt werden. Nimm hierauff ein darzu gemachtes Fäßgen, thue unten auf den Boden Lorbeer = Blätter, Rosmarin, ganze Würze, Citronen = Scheller und schmiere zugleich das Fäßgen mit Baum = Dehl wohl aus, welches durch einen Pinsel am besten geschehen kan. Hierauf lege die Aalraupen ein, auf diese eine Lage von benamten Kräutern und Gewürz, denn wieder Aalraupen ic. womit wechselseweife fortzufahren ist, biß das Fäßgen voll wird. Es sind aber die Lagen also einzurichten, damit zu-

lest oben die Species kommen, auf welche der Deckel endlich geleeget und zugeschlagen wird. Mercke, der Deckel muß in der Mitte ein Loch haben; denn so bald er zugeschlagen worden, solt du Eßig und gut Baum = Dehl durch das Loch hinein gießen, dasselbe wieder vermachen, auch das Fäßgen täglich umstürzen, und wohl unter einander rütteln. Auf solche Art können diese Fische über ein halb Jahr und noch länger gut behalten werden. Wilt du bisweilen zum Gebrauch was raus nehmen, mußt du das Fäßgen allezeit fleißig wieder vermachen lassen.

Aalraupen = Lebern als Gänse = Lebern.

Nimm die Lebern von Aalraupen, blanchire sie ein wenig im Wasser. Darnach thue in einen Ziegel ein Stück Butter, Muscaten = Blüten und klein geschnittene Citronen = Schalen, ingleichen die Lebern, so du aufs Feuer setzen und ein wenig pastiren mußt. Ferner gieße Wein drauff, nebst etwas Brühe, streue klar geriebene Semmel darein, und laß es fein gemächlich kochen. Wilt du sie bald anrichten, so drucke von einer Citronen den Safft hinein; und da es etwa zu sauer werden wolte, wirff ein bißgen Zucker hinein, wodurch es gleich piquant wird. So sie aber recht gut werden sollen, nimm 1. paar Lebern, stosse solche nebst einen Stücklein Butter, und etwas Semmel = Grume im Mörsel, setze es in einem Töpffgen, wenn erst Wein und Brühe drauff gegossen worden, zum Feuer, treibs durch ein

ein Haar-Zuch; Diese Coulis oder Ablauff schütte endlich auf die Lestern, so vorher wie oben gemeldet, passiret seyn, laß sie nur gemächlich und nicht lange kochen, so werden sie recht gut und angenehm seyn.

Abarca,

Anna Francisca aus Spanien. Diese war des im 16. Seculo weit berühmten und hochgelehrten Ritters Abarex Tochter, eine sehr gelehrte Nonne, Cistercienser Ordens, und hat ein Buch von denen heiligen Weibern dieses ihres Ordens hinterlassen, Vid. Christoph. Henderich in Pandect. Brandenburg. Tom. I. pag. 6. Edit. Berol. A. 1690. in Fol.

Abelarda oder Abaillarda Heloisa siehe Heloisa.

Abend-Essen;

Bedeutet zwar sonst in gemein die Abend-Mahlzeit, nach dem heutigen Frauenzimmer-Stylo aber heisset es diejenige Abend-Mahlzeit, so ein Bräutigam mit seiner Braut nach der Trauung den nächsten Freunden in aller Stille und sonder grosse Weitläufigkeit giebet.

Abeona;

Eine Göttin, so von denen Alten verehret wurde; hatte die Macht, denen Lüttenden volle Gewalt hinweg zu gehen oder zu ziehen zu geben.

Abgehacktes Brüstlein, siehe Brüstlein.

Abgezogene Wasser, siehe Destillirte Wasser.

Abigail;

Nabals Weib, deren Fürsichtigkeit und Klugheit in heiliger Schrift gerühmt wird, weil Ihr Mann dadurch von dem Zorn und Enfer Davids errettet worden. Sie ward nach seinem Tode Königin, weil sie David zum Weibe nahm. 1. Sam. XXV, 33. seqq.

Abisag von Sunem,

Die schönste Jungfer aus Israhel, so der König David aussuchen ließ, Ihn in seinem Alter zu wärmen.

Abkündigen,

Heisset das Absterben eines verstorbenen Frauenzimmers der Gemeinde in der Kirchen von der Kanzel zu wissen thun, mit begefügeter Nachricht, wenn und wo Ihr Leichbegängniß soll gehalten werden.

Ab- und Zunehmen,

Im stricken, heisset, wenn das Weibes-Volck bey dem Strumpff oder Handschuch stricken eine Schmaase mehr oder weniger nimmt, damit es die gehörige Proportion bekömmet.

Abortiren, siehe Unrichtig gehen.

Abräumen.

Heisset nach gehaltener Mittags- oder Abend-Mahlzeit den Tisch wieder abdecken, und das überbliebene Essen nebst den leeren Schüsseln

Schiffeln, Zellern und sämtlichen Tisch-Geräthe zurück nehmen.

Abrotelia;

Abrotelis Tarentini Tochter, war in denen Philosophischen Wissenschaften nicht wenig erfahren, und der Pythagorischen Secte zugehörig; Wiewohl sie Stanlejus in Philosophorum Sectis, ein gelehrter Engelländer mit der berühmten Lathenia aus Arcadia confundiret. Vid. Menagium de Mulierib. Philosoph. p. 61. N. 105.

Abschäumen;

Heisset den auffsteigenden und überlauffenden Gäscht von denen Koch-Löffeln mit dem Schaumlöffel abfischen.

Abschneiden,

Gänse, Hühner, Tauben, ic. ist eine Art dergleichen Feder-Vieh umzubringen; worbey zu mercken, daß selbige vielerley sey; Als die Gänse werden in das Genicke nahe an den Kopff geschnitten, die Hühner in die Gurgel und Kehle, den Tauben werden die Köpffe gang abgerissen, und den zahmen Endten selbige abgehacket.

Abtiffin;

Ist eine insgemein von hohen Stande und Herkommen, denen Kloster-Jungfern gesetzte Vorsteherin, deren Befehl und Anordnung die Nonnen insgesamt zu gehorsamen verpflichtet sind. Sie gilt in den Nonnen-Kloster eben das, was ein Abt bey den Mönchen. In Teutschland findet man 14. ge-

fürstete Abtissinen, so Reiches Stande sind. Eine Abtiffin kan nicht mehr als einem Kloster vorstehen; In Italien behalten sie solche Würde nur 3. Jahr lang, in Deutschland aber und Franckreich Zeit ihres Lebens.

Abtreiben Kinder;

Ist eine gottlose und verfluchte Art der Huren und anderer lieblichen Betteln, so durch allerhand starcke und treibende Arzney und Mittel die Leibes-Frucht, ehe selbige zur Perfection gelanget, wieder abtreiben. Dergleichen ruchloses Verbrechen wird nach denen Sächsischen und Carolinischen Rechten, willkührlich bestraffet, wann die Leibes-Frucht noch nicht lebhaft gewesen. Ist selbige aber bereits lebhaft gewesen, (welches nach der Medicorum Meynung in vierzigsten Tage nach der Conception, nach den Sächsischen Rechten aber um die Helffte der Schwangerschaft zu geschehen pfleget) wird die Verbrecherin am Leben gestraffet, dieweil es eine Art des Todtschlages ist.

Abweissen, siehe Weissen.

Abwürgen,

Heisset die nöthige Würke an die kochenden Speisen in der gehörigen Dols thun und werffen.

Abziehen oder Abstreiffeln;

Heisset einem geschlachteten Thiere, das man verspeisen will, die Haut oder das Fell abziehen, z. B. einen Mal abstreiffeln, einen Haasen das Fell und Haut abziehen, u. d. gl.

Abzie

Abziehen,

Heißt, wenn das Gesinde nach verflorener Dienstzeit und vorhergeschehener Aufständigung aus ihres alten Herrn und Frauen Dienst wegziehet, und in eines andern Dienste tritt.

Acasta,

War eine Nymphe des Oceani und Theryos Tochter.

Acca,

Ober wie sie einige nennen, *Arca*, aus Griechenland, ein in der Medicin gelehrtes und wohl erfahres Frauenzimmer, wuste absonderlich wie Maerobius meldet, sonderbahre Mittel und Arhney wieder den Stiffe.

Acca Laurentia oder Lupa genennet,

War des Faustuli eines Hirten Weib, welche den Romulum und Remum gesäuget. War ein lieberlich geiles Weib, und wurde daher Lupa genennet.

Acco,

War ein altes heßliches Weib, welche als sie einmahl in den Spiesgel sahe, und ihre verfallene Gestalt darinnen erblickte, vor Harm und Kummer unsinnig ward.

Achsel-Flecklein,

Heissen im Nehen die schmahlen und gedoppelten Sträußlein, so auf den Ober- und Unter-Hemdden von dem Bund bis an des Ermels Anfang über die Achsel gesetzt werden,

seynd insgemein gesteppt oder mit andern Zierrathen benehet.

Achsel-Hemdden, siehe Hemdden.

Acidalia,

Ein Zunamen der Venus, von dem Fluß *Acidalia* des Berges Orhomeni in Bocotien, welcher der Venus und denen Gracien gewiedmet war, also benennet.

Aclotta, siehe Hervela.

von Acor Frau siehe Medum Anna.

Acte.

War eine Concubine des Kaisers Neronis, so er aus Asien erkaufft hatte, und aus übernatürlicher liebe gegen Sie, unter das Geschlechte Attalus rechnete, ja gar seiner Gemahlin der Octavie vorzog.

Accursia,

Eine Italiänerin des berühmten Glossatoris und Jure-Consulti Accursii, gelehrte Tochter; diese hat eine solche Wissenschaft in der Jurisprudenz gehabt, daß sie nicht nur denen Studiosis Privat-Collegia über das Jus gehalten, sondern auch selbiges öffentlich von der Catheder zu Bononien dociret und gelehret. Pancirollus, Tiraquellus und Albericus gedencken ihrer in ihren Schrifften, wie auch Dahlmann in seinem Schau-Platz der masquirten und demasquirten Gelehrten, p. 15.

Adelheid,

Eine um das Jahr Christi 357. lebende Gräfin in Engelland, in welche

welche sich Eduardus III. König in Engeland verliebet. Als dieser einmahls auf einen angestellten Ball mit dieser Adelheid tanzte, und ihr in währendem solchen tanzen, von ohngefähr ihr Strumpff-Band auf die Erde fiel, hub selbtes der König auf, und indem er Ihr solches wieder zustellen wolte, vermerckte er, daß diese Gräfin ganz schamroth darüber wurde, worauf der König öffentlich zu Ihr sagte: Monni soit qui mal y pense. Troß demjenigen, der was arges gedencket! welche Begebenheit Ihm Gelegenheit gegeben, den bekann- ten Englischen Ritter-Orden des Hofenbandes zu stifften, so noch heute zu Tage getragen wird. Einige Scribenten schreiben die Gelegenheit der Stiftung dieses Ordens einer andern Dame zu, nemlich der Gräfin Catharina von Salisbury.

Adelheid,

Eine im 12. Seculo mit ihren Entzückungen nicht unbekannte Prophetin und Nonne des Benedictiner Ordens zu Brügen im Jahr 1140. soll sich in einer kleiner Hütten dichte an der Kirche in aller Stille und Einsamkeit aufgehalten haben. Sie hat oft viele Entzückungen gehabt, und ungelehrt fertig Latein geredet, auch solche tief-sinnige Dinge darinnen vorgebracht, worüber sich jederman verwundern müssen. Ihr Geist war recht Prophetisch, massen sie viel Sachen hersagte, die auch allemahl richtig eintraffen. Man findet noch mehr Nonnen dieses Namens, so Zeillerus in Historischen

Anzeiger vieler heiliger hoch-leuchteter und aus den Schrifften bekannter, auch anderer vornehmer Leute beyderley Geschlechts, pag. 10. weitläufftig beschreibet.

Adelica,

Ein gelehrtes und in der Poly-mathie wohl erfahres Frauenzim-mer. Petrus Blesensis leget ihr in seiner 54. Epistel ein herrl. Lob bey.

Adelmunda,

Eine tapffere und heldenmüthige Fürstin, war von solcher coura-ge und beherztem Geist, daß sie sich nachdem sie ihr Angesichte mit ei-nen Helm und Thurnier Kappe verdecket, mit einen gewissen Rit-ter in ein Duell und Zweykampff einließ, darinnen recht heroischfochtete, und als Siegerin vom Platze gieng. Lohenstein in Arminio. P. II. L. III. p. 554.

Ader-Binde,

Ist ein schmaler und langer Streiff von klarer weissen Leinwand, Schwedisch oder Caron, deren sich das Frauenzimmer bey dem Aderlassen bedienet.

Adesia siehe Adesia.

von Adlershelm,

Johanna, Wenceslai Weichhards Grafen von Oppersdorff Wittib, eine gelehrte und in den Sprachen wohl erfahrene Dame; so zu Erfurth gestorben. Sie hat die Stratonica aus dem Französischen in das Teutsche übersezt. Henning Witte in seinem Diario Biographico Tom. II. ad Ann. 1680. fol. 123. hat ihr ein grosses Lob beygeleget.

de Adorno oder Adornavia
Catharina, siehe Catharina
Genuensis.

Adreste,

War der Helena Magd und Be-
diente.

Adrichomia Cornelia,

Eine adeliche Holländische Mon-
ne, des Ordens Sanct Augustini,
ein vortrefflich gelehrtes Frauen-
zimmer und gute Poetin. Ihre
Fertigkeit in der Lateinischen Poesie
und Sprache ist der Welt allzu
bekannt, und soll selbige, des gelehr-
ten Opmeers Meynung und Aus-
sage nach keinem unter denen alten
Poeten etwas nach gegeben haben.
Sie hat sich nicht allein durch ihre
schönen, geistlichen und tieffsinn-
igen Gedichte, sondern auch durch
ihre vortreffliche Beredsamkeit bey
der Gelehrten Welt wohl recom-
mendiret. Muslerus in seinen Ora-
tionibus p. 158. nennet sie Virgi-
nem Carminibus Mysticis & varia
Oratione illustrem. Monf. Bayle,
wie auch der Berlinische gelehrte
Bibliothecarius Hendreich, rühmen
sie sehr. Sie hat sich selbst in zwey
Lateinischen netten Distichis bey
Lebenszeiten ihre Grabchrift ver-
fertigt.

Aea,

Eine junge Jagd = Nymphe,
ward von denen Göttern ihrer
Keuschheit wegen in einen Fluß ih-
res Nahmens verwandelt.

Aedon,

Des Königs Zethi Gemahlin,
Frauensitzer. Laticea.

welche aus Unvorsichtigkeit des
Amphionis einen Sohn umges-
bracht; von den Göttern aber in
einen Stieglitz verwandelt wor-
den.

Acaterina, siehe Catharina
Sancta.

Adesia oder Adesia,

Ein Egyptisches Weib, des
Hermia Frau, und des berühmten
Philosophi Syriani Freundin, war
ein rechtes Muster der Keuschheit
und Frömmigkeit, darbey aber auch
sehr gelehrt, wie ihr Suidas nachrüh-
met.

Ageria,

Eine Wald-Nymphe, so sich in
den König Numam verliebet, nach-
dem er aber gestorben, hat sie sich
vor überhäufften Thränen in einen
Fluß verwandelt.

Aegiale,

Des Diomedis Königs in Aeo-
lien Weib, hat in Abwesenheit des
Mannes, der sich im Trojanischen
Kriege aufhielt, mit dem Cyllaba-
ro sich fleischlichen vermischt, wes-
wegen sie der Mann auch verlassen.

Agina,

Eine Tochter Alopei des Königs
in Bœotien, welche der Jupiter, so
sich in eine Feuer-Flamme verstell-
et, aus grosser Liebe geschwächet,
von welchem Bey Schlaf hernach der
Æacus und Rhadamantus gezeuget
worden.

Aegla,

Des berühmten Griechischen
Arztes Esculapii und der Lampe-

lie jüngste Tochter, so in der Medicin und Arzney gelehrt und sehr erfahren gewesen. Vid. Schævii Mytholog p. 28. Cyriac. Spangenberg im Adel Spiegel p. 427.

Emilia,

Aus Neapolis, Antonii Spensales Bürgers, Wunderswürdiges Ehemweib; den nachdem sie ihren Mann 12. Jahr gehabt, verwandelte sie sich unverhofft in ein vollkommenes Manns-Bild, schied sich daher von ihrem Manne, nahm ein Weib, und zeugte Kinder mit ihr. Pontan. in Histor. Neapolit.

Erope.

Des Atrei Weib, so mit dem Thyeste des Atrei Bruder, Ehebruch getrieben, und zwey Söhne von ihm gebohren.

Eteta,

Ein Wunderswürdiges Weib aus Syrien, so sich mit ihrem Mann zu Laodicea aufhielt, und unversehens in ein vollkommenes Manns-Bild verwandelt, auch daher Aetjus genannt ward. Phlegon Tral-lianus meldet in seinen Memorabilib. & Longzu. daß er dieses Wunder-Bild selbst gesehen.

Afrania,

Des Römers Licini Haus-Frau, welche so unverschämt war, daß wenn sie eine rechtl. Sache hatte, sie selbst vorzutragen sich unterstand, und denen Richtern die Ohren vollschriehe; daher auch nachgehends diejenigen Weiber, welche unverschämt, und ihrer Weiblichen Schamhaftigkeit und Erbarkeit

vergessend waren, Africanen zum Schimpff genennet wurden.

Affections-Bändlein, oder Faveugen,

Heissen diejenigen Striemlein oder Stücklein Band, so das Frauenzimmer ihren Courtisanen und Geliebten zum Andencken an der Brust zu tragen giebet. Sie werden öftters mit Gold und Silber gesticket, und des Frauenzimmers verschlungener Nahme drauff gesetzt; Etliche sind auch zuweilen mit Haaren des Frauenzimmers unterwürcket und geflochten, so das Manns-Volk insgemein in geheim auf den blossen Arm zu binden pflegen.

Affter-Bürde, siehe Nach-Geurt.

Affter-Propheetinnen;

Seynd solche begeisterte und Scitirische Weibes-Personen, so da fälschlich vorgeb, als wären sie von Gott wunderbahr begabet und erleuchtet worden, könten daher vermöge ihrer ausserordentlichen Gaben, Visionen, Träume, Entzückungen und Offenbahrungen, denen Leuten viel zukünftige Dinge vorher sagen, und selbige durch ihre Lehren und Mystisches Wesen bey Zeiten warnen. Was von ihnen zu halten sey, lehret D. Feustking in seinem Vorbericht des Gynaeci Haereticico-Fanatici.

Agallis,

Ein sehr gelehrtes Griechisches Frauenzimmer, so in der Insul Coregra bey dem Ionischen Meer, die heut

heut zu Tage Corfa genennet wird, floriret. Sie hat in arte grammatica, in welche sie Commentaria geschriben, vor vielen andern excelliret; Caelius Rhodiginus, Meursius und Voelius, die in ihren Schrifften dieser gelehrten Agallis erwehnen, erzehlen zugleich mit, daß man ihr die Erfindung des Ball-Spiels habe wollen zuschreiben. Vid. Joh. Meursium D. Ludis Græcis. p. 5.

Agamedea,

Ein in der Arzney-Kunst wohl erfahrnes Weib, so, daß man keine Arzney auf der Welt gewußt, von welcher sie nicht hat urtheilen können. Homer. lib. II. Iliad.

Agape,

Aus Spanien, hat im IV. Seculo nach Christi Geburt gelebet, ist ein erfahrnes aber auch zugleich verführisches Weib gewesen, und hat mit ihren gnostischen Principiis ihren Mann, den berühmten Redner Helpidium oder Epidium verführet, auch Priscillianum unterrichtet, wiewohl Sulpitius Severus l. 2. Histor. Sacr. c. 46. meynet, sie sey samt ihrem Manne von einem Egyptier mit Namen Marco in ihre Irthümer geführt worden. Vid. D. Schmid. in Muliere Heterodoxa §. 20. A. 398. ward eine eigene Secte auffgerichtet, so nach ihren Nahmen die Liebes-Secte benennet ward, und diejenigen so hinein traten, hießen Beth- und Liebes-Schwestern, Vid. D. Feustking in Gynæc. Hæretic. Fanatic. 120. seq. Diese Agape muß man nicht mit der Märtyrin Agape confundiren.

Vid. Lebb. in Onomast. Theolog. L. A. Centur. 1.

Agatha,

War Anno 1543. Priorin in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Closter zu St. Georgen zu Leipzig Bernhardiner Ordens.

Agave,

Eine Tochter des Cadmi und des Echionis Weib, welche ihren eigenen Sohn Pentheum, den König der Thebaner bey dem Bacchus-Fest in kleine Stücken zerrissen.

Agenora,

Hesse bey denen Alten die Göttin des Fleißes.

Aglaja,

Eine von denen 3. Gratiën.

Aglaonice oder Aganice,

Eine Tochter des Hegemonis, oder wie einige wollen, Hegothesis in Theßalien, war vortreflich erfahren in der Sternseh-Kunst, welche aber wegen ihrer Vermessenheit und Hochmuths in grosses Unglück gerieth. Vid. Menag. in Histor. Mulier. Philosoph. p. 14.

Agnes,

Eine junge und sehr schöne Jungfrau, so sich in ihrem 13. Jahre zum Christlichen Glauben bekannte, und deswegen von denen Römischen Käysern Diocletiano und Maximini no heftig verfolget ward. Zuletzt ward sie vor dem Römischen Amtmann Sempronium vor Gerichte geführt, und

dieselbst nochmahlen in Güte von dem Christlichen Glauben abgemahnet, weil sie aber sich nicht wolte bewegen lassen, ließ sie selbiger zum Spott und Hohn, nachdem er solches zuvorhero öffentlich ausruffen lassen, ganz nackend durch die Stadt in das Frauen-Haus führen, um alda eine gemeine Messe abzugeben. In wärend der solcher Hinführung aber ereignete sich ein rechtes Wunderwerck mit ihr, massen ihr in einem Augenblick ihre Haare auf dem Kopffe so lang und häuffig wuchsen, daß sie ihren ganzen nackenden Leib über und über damit bedecken, und also dadurch den ihr angedroheten Spott und Schimpff zu nichte machen konte. Endlich aber ward sie auf Befehl des Römischen Stadthalters Aspasii auf einen breittenden Scheiter-Hauffen geworffen, und weil sie in selbigen dennoch nicht verbrannte, angesehen sich die Flamme zertheilte, und ihr kein Leyd that, mit Messern vollends als eine Märtyrin A. C. 306. zu Tode gestochen, auch von ihren Eltern nahe bey der Stadt Rom in der Numenianischen Strasse begraben. Ambrosius in Conc. 91. Rabbi Martirer Buch P. I. p. 25.

Agnodice,

Eine gelehrte Jungfer, welche die Medicin vortreflich erlernt, und in angenommenen Männer-Habit die schwangeren Weiber glücklich curirte. Ihrentwegen machten auch die Athenienser ein neu Gesetz, Krafft dessen allen Weibes-Bildern frey stunde, sich auff die Medicin zu legen; Und grüñ

den sich vielleicht heute zu Tage auff solches Recht die alten Weiber, welche durch ihre vermennten Curen denen Medicis und Barbierern mit ihren so genannten Haus-Mitteln einpufchern.

Agraffe,

Heisset eigentlich ein Häcklein an einem Juwel; dem Frauenzimmer aber ein von Gold oder Silber durchbrochenes in form eines breitlänglichten Schildes, mit Diamanten, Perlen und andern Juwelen reich besetztes Brust-Stück, so an etlichen Orten das Weibes-Volk auf den Ober-Theil des Schnär-Leibs vorn an der Brust mit einem Bändlein anzustecken pfleget. Weshwegen es auch ein Brust-Stück genennet wird.

Agremente,

Ist eine Spitze von Gold oder Silber, mit allerhand erhabner künstlich gedrehter und beschungener Arbeit, so das Frauenzimmer um allerhand Puz zu krühen pfleget.

Agricola

Catharina, aus Meissen, eines gelehrten Mannes Tochter, ist eine gute Poetin und in der Music wohl geübt gewesen, sie hat um das Jahr 1628. gelebet, und einen zu derselben Zeit netten deutschen Vers gemacht, welches das Carmen ausweist, so sie einem gewissen vornehmen Musico auf seine Hochzeit gemacht, so bey Johann Frauenslob in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber pag. 7. zu finden.

Agrippina

Julia, des tapffern Germanici Tochter, die Jüngere, des Kaisers Claudii Gemahlin, ein Kluges und verständiges Weib, war sehr beredt, brachte es auch durch ihre Beredsamkeit so weit, daß ihr Gemahl das Römische Reich ihrem Sohne dem Tyrannischen Neroni abtratt, der sie aber hernachmahls zur Danckbarkeit tödten ließ. Sie hat sich durch unterschiedene Schrifften der gelehrten Welt bekannt gemacht; aus ihren Lucubrationibus hat Plinius einige Excerpta seiner Historiæ naturali Lib VII. c. 8. einverleibet. Ihr Commentarius von ihrem und ihrer Kinder Leben wird von dem Vossio in Libro de Historic. Latin. Lib. I. c. 25. und andern sehr gerühmet. Vid. D. Val. Ernest. Læcher. in Disputat. Bibliotheca Purpurata dicta S. 4. Ihr erster Gemahl war Cneus Domitius Agrippa ein lasterhafter Herr. Als ihr Sohn Nero sie hatte lassen umbringen, begab er sich zu ihren entseelten Körper, ließ selbigen auffschneiden, und wolte den Ort sehen, wo er gelegen hätte.

Agrischen

Weiber und Heroinnen. Waren recht tapffere und heldenmüthige Weiber, so sich bey der damaligen Belagerung zu Agra, so Machomet A. 1552. mit einer unzähligen Menge Volcks unternahm, tapffer und heldenmäßig erzeigten. Ihr fester Vorsatz war, lieber ihre Gräber in Agra zu suchen, als die Stadt zu übergeben; Vid. Thuan. T. 1. L. X. Histor. ad An. 1552.

Agstein oder Bernstein,

Ist eine gelbe oder weisse aus solchen Steinen rund gedrehte Coralle, so das gemeine Weibes Volck täglich auch öfters das Frauenzimmer wieder die Flüsse um den Hals zu binden pfelet.

A la braise,

Heist ein gedämpfftes Essen, welches in einem zugemachten und mit einem Deckel verkleibten Topf, so unten in heißer Asche stehen, und oben mit glühenden Kohlen beschütet werden muß, zubereitet wird.

A la braise von Capaunen, Hünern und dergleichen.

Diese werden ebenfalls also zubereitet, und kanst du sie zu Potagen oder Ragout brauchen. Hierbey ist zu mercken, daß nicht alles muß gespickt seyn: es werden auch diese eingesezte Sachen auf solche Art viel weißer und mürber, als wenn mans in einen Topff wie ordinar köchet.

A la braise von Tauben.

Würge Tauben ab, und puke sie auff's reineste. Dann schneide sie unten auff und thue das Eingeweide hinweg, wasche sie wohl aus, haue ihnen die Beine ab, und blanchire sie ein wenig im heißen Wasser. Hierauff lege sie in kalt Wasser, wasche sie wiederum auff's beste und spicke sie fein sauber. Wenn dieses alles geschehen, nimm einen kupffern Topff mit einem Deckel, (in Ermangelung dessen muß auch eine Casserole angehen) lege unten auf des Topffs Boden

Speck, Nieren-Zal.; Denn ein zusammen gebundenes Bündlein von Thymian, Zwiebeln un etlichen Lorbeer-Blättern; Darnach eine Lage von Tauben, und wieder dar auf gedachte Species, womit du Wechselfweise so lange fortfahren mußt, biß der Topff voll wird. Endlich thue den Deckel auf den Topff, verkleibe denselben auff's fleißigste mit Pappier, setze ihn in sehr heisse Aschen, damit es recht dämpffen kan; Oben auf dem Deckel leue auch Feuer, massen es unten und oben Hitze haben muß. Wenn es nun eine Zeitlang verstanden, so mache den Topff auf, nimm die Einlage heraus, das Fette thue herunter, und brauche die Jus zur Brühe, welche also gemacht wird: Schütte die Jus in einen Tegel oder Casserole, geuß ein wenig Wein darzu, ingleichen wirff auch Citronen-Scheler, Muscaten-Blüten und Reglein hinein. Ist etwa die Brühe zu dünne, magst du ein wenig in Butter braun geröstet Mehl hinein rühren; es können auch etliche ganze Zwiebeln, die du aber wieder heraus nehmen mußt, darinnen nicht schaden; denn man findet viel Menschen, die dergleichen nicht essen können. Zu guter Letzt richte die Tauben fein sauber auf der Schüssel herum an, die Brühe reuß in die Mitte, garnire sie mit Citronen, oder sonst andern Garnituren, die sich darzu schicken, und laß sie auftragen.

A la daube,

Ist ein Gerichte z. E. ein Türckischer Hahn, Kalbs-Keule und Span-Fetzel u. somit Wein,

Specerey und Speck gelochet wird.

A la daube von einer Kalbs-Keule.

Nimm eine schöne Kalbs-Keule, blanchire sie ein wenig in siedendem Wasser, thue selbige wieder heraus, und spicke sie mit grob geschnittenen Speck, Nägelein und Zimmt. Darnach wickle diese gespickte Kalbs-Keule in eine Serviette, stecke sie in einen Kessel, den man wohl zumachen kan, geuß darauff Wein, Esig und Wasser, biß gnug ist, wirff auch Kräuter, als Isopp, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Thymian und ganze Zwiebeln mit hinein. Dieses alles setze ans Feuer, und laß es gar gemächlich kochen, und zwar so lange, biß du vermeynest, daß es gnug habe. Nimms lezlich vom Feuer, thue es an ein kaltes Ort, und verfare mit dem Anrichten, wie beym Türckischen Hahn; Doch kan mans garniren, wie es die Zeit und Gelegenheit zuläßt.

A la daube von einer Span-Sau weiß.

Man schlachtet die Span-Sau, und läßt das Blut alles davon laufen, darnach wird sie ausgenommen, sauber ausgewaschen, und in einen langen Poragen Kessel ganz eingerichtet, auch viel Wein, Esig und Wasser darenin gegossen, ingleichen gute wohlriechende Kräuter, ganzer Ingber und Pfeffer, Muscaten-Blüten, Salk, ganze Zwiebeln, Nelcken und dergl. daran gethan. Hierauff muß alles im Kessel

Kessel auf ein Feuer gebracht werden, damit es ganz gemächlich bis zu seiner völligen Gnüge kochet. Vom Feuer trägt man es an einen kühlen Ort und läßt erkalten, zum Anrichten wird eine Serviette gebrochen, die Span-Sau darein gelegt, mit Citronen garniret, und nebst guten Esig hingeeben. Oder man legt die Span-Sau in eine Schüssel, auf welcher vorher ein sauberer von Teig gemachter, aber wieder abgedrochneter Kranz gesetzt worden, geuß eine klare Colée drüber und laßet solche gessen, so präsentiret sich die Span nicht nur recht schön, als wenn sie in Wasser läge, sondern sie wird auch dem Geschmack desto angenehlicher.

A la daube von einer Span-Sau schwarz.

Die Span-Sau wird auf folgende Art schwarz gemacht: Weiche sie mit Speck oder Schwein-Schmalz, stecke ihr einen Spieß von hinten an bis durchs Maul, lege Stroh auf den Heerd, oder wo sonst Gelegenheit darzu ist; Zünde das Stroh an, halte die Span-Sau drüber, und drehe sie fein herum. Hernach reibe mit der Asche von Stroh die Span-Sau, bestreiche sie aufs neue mit Butter und continue wie das erstemahl, so lange bis sie gänzlich schwarz ist. Wenn sie nun sauber abgewaschen worden, so richte sie nach vorhergehender Beschreibung, ganz in einem Potagen-Kessel ein, geuß Wein, Esig und Wasser dran, wirff allerhand ganze Würke und wohlriechende Kräuter darzu, und laß es also bis es gnug hat, sieden. Ist

nun der Kessel vom Feuer; setze ihn an einen kühlen Ort, und laß es kalt werden. Wilt du solche Span-Sau brauchen, so richte dich nach der Zeit und Gelegenheit, welche Umstände bey dergleichen Essen allezeit zu observiren sind.

A la daube von einem Türckischen Hahn.

Der Türckische Hahn muß abgewürget, sauber gepuzet, das Eingeweide heraus genommen, und reinlich ausgewaschen werden. lege denselben hernach auf einen Tisch, decke ihm ein Tisch-Tuch über den Bauch und schlage mit einem Scheid-Holz oder sonst mit einem Prügel, das herausstehende Bauch-Gerippe ein, damit er schön rund auf der Brust werde. Ferner blanchire ihn, wenn er erstlich gespreilet oder gezäumet worden, in siedendem Wasser, ziehe ihn wieder heraus, und laß ihn wohl trocknen. Hierauff muß du den Hahn ganz mit starken Speck spicken, darzu eine sonderliche grosse Spick-Maschel erfordert wird, in welche der mittlere Finger dick geschnittene Speck kan eingeschoben werden. Ist selbigem nun mit den Spicken sein Recht geschähen, muß du ihn in eine Serviette wickeln, in einen Potagen-Kessel, (oder in Ermangelung dessen nur in einen andern Topff) thun, Wein, Wasser und Esig drauff, und zwar ganz voll gießen, ganze Zwiebeln, wie auch ganze Würke, als Muscaten-Blüten, Ingber, Pfeffer, Nelcken, &c. in gleichen Saß, so hierbey die allerbeste Würke, hinein werffen, dieses zum Feuer setzen und all-

mählich kochen lassen, bis du merckest, daß es gnug sey. Endlich thue es vom Feuer, setze es an einen kühlen Ort, und laß es erkalten. Wilt du anrichten, nimm den Hahn aus der Soffe und wickle ihn aus der Serviette, lege ihn auf eine Schüssel, garnire mit Citronen und Gelee und giebs hin. NB Ob gleich der Hahn ganz weich in der Serviette gekochet wird, kan es nicht zerfallen; Vielmehr bekommt er, nachdem er kalt worden, ein Aussehen, wie eine Gallerie, wird auch auff's neue ganz feste. Solte derselbe wieder von der Tafel kommen, so stecke ihn in seine vorige Soffe, auch ist ein solch Essen wohl über 6. Wochen gut zu behalten. Wer etwan ein Capaune, Gans, Ente und dergleichen auf diese Art zurichten will, der gehe nur nach obiger Vorschrift, er wird nicht irren.

Albunea, siehe Sibylla Tiburtina.

Alberta

Catharina, aus Böhmen, so um den Anfang des XVII. Seculi gelebet, war M. Nicolai Alberti in Böhmen gelehrte Tochter, und war nebst ihrer Mutter Sprache der Hebräischen, Griechischen und Lateinischen sehr kundig. G. Mart. a Baldhoven in Catalog. Virgin. Eruditar. Parthonic. Westhon. annexo.

Alberta

Joanna, war eine berühmte Hexe und Zauberin.

Albertini

Detta la Reggiana Givoanni. Eine virtuose und berühmte Sangerin in Italien.

d' Albuquerque,

Eine Spanische Fürstin, Wittbe des Duc d' Albuquerque, und erste Cammer-Frau der Königin, eine Dame von grossen Geist und gelehrter Wissenschaft. Die Anonyma des Memoires de La Cour d'Espagne leget ihr ein grosses Lob bey. P. II. p. 98. & 99.

Alceste,

Die Gemahlin des Theessalischen Königs Admetus, welche ihren Gemahl so getreu und beständig geliebet, daß, nachdem sie von dem Oraculo vernommen, daß ihr Gemahl anders nicht von der tödtlichen Krankheit auffkähme, als wenn jemand vor ihm stürbe, sie solches in Ermanglung und Darbietung eines andern, aus liebe selbst auf sich genommen.

Alcistene,

War eine zu ihrer Zeit vortrefliche Mahlerin und Künstlerin.

Alcithoe,

Ein Thebanisches Weib, welche, weil sie dem Baccho nicht andern Weibern gleich opffern wolte, sondern bey ihren Wollspinnen zu Hause verblieb, von dem erzürnten Baccho in eine Fleder-Maus verwandelt ward.

Alcmena,

Amphitruonis Weib, so in ihres

Ihres Mannes Abwesenheit, der im Kriege war, mit dem Jupiter, in Meynung, daß es ihr aus dem Kriege kommende Mann wäre, sich ehelich vermischet, und daraus den Herculem gezeuget.

Alcove,

Ist eine unbewegliche Bettstadt, oder ein erhöhter und von dem übrigen Platz eines Schlaf-Samachs in etwas abgesonderter und durch eine kleine Galerie oder andere Zierrathen abgesonderter Ort, dergleichen sich das Frauenzimmer in ihre Putz- und Schlaf-Kammern zum Staat anlegen läßt.

Aldegundis,

Die begeisterte, war etne Aebstin, so An. 640. im Januar. gestorben. In ihrem ganzen Leben wußte sie von nichts als lauter Visionibus, Gesichtern und Entzückungen zu reden, daher sie auch die begeisterte Aldegundis genennet ward. Sie soll sich ihrem Vorgeben nach, einesmahls recht sehr nach den Todt gesehnet, auch deswegen bey einem ihr erscheinenden Engel beklaget haben, der ihr aber zur Antwort gegeben, es würde ihr natürliches Leben deswegen gefristet, damit ihr herrlicher Tugendsschein noch länger leuchten möchte. Delrio in seinen Disquisit. Mag. l. 4. P. II. fol. 151. erhebet sie ziemlich, und Huebaldus, der ihr Leben beschrieb, machet viel Besens von ihr; allein Voetius nennet sie in seinen Vol. 2. Dissert. Select. pag. 1067. die unheilige und selbstgewachsene Heilige. Vid. Geieri Zeit

und Ewigkeit, P. II. p. 778. Sever. Exempl. Mor. p. 34.

Alecto,

Ist eine von den drey höllischen Furien.

Alemona,

War bey denen Alten die Götterin, so die Leibes-Frucht der Schwangeren Weiber, während der Schwangerschaft ernährte und erhielt.

Alexia Drigea,

War eine berühmte Hexe und Zauberin, so der Satan auf keine andere Art auf seine Seite bringen konnte, als daß er ihr drohete, wie er ihr die Mauer in ihrer Behausung einwerffen wolte.

Algasia,

Wohnete an den eussersten Gränzen Frankreichs, und lebte im IV. Seculo. War ein in Theologischer Wissenschaft wohl erfahrnes Weib, hat auch einige Theologische Fragen an den S. Hieronymum nach Bethlehem, zur Auslegung und Beantwortung gesendet. Vide Centur. Magdeburgic. Centur. IV. c. X. p. 778.

Alida 'Ambrosia,

Eine Engelländische Quäckerin, so aller erschrecklichen Leibesstraffe ungeachtet, eine Quäckerische Versammlung dennoch nach der andern angestellet, wodurch sie viel Leute theils verführet, theils gärgert, auch durch keine Züchtigung, weil sie in Erduldung aller Marter ganz erhärtet und fühllos war, von ihren abergläubischen

Worsatz können abgezogen werden.
Vid. Croesi Histor. Quaker. p 451.
Edit. Germ. & p. 429. Edit. Latin.

Aliorumna,

Waren gewisse Zauberische
Weiber und Hexen, in Scythien,
so der Gothen König Filimerus
deshwegen in die eusserste Wüstenen
vertreiben ließ, allwo sie von denen
bösen Geistern kleine wilde und un-
stätige Leute geböhren; Vid. Remig.
Dæmonolat. P. I. pag. 23.

Alkonora,

Eine Königin in Engelland,
Königs Johannis, so ums Jahr
Christi 1199. gelebet, und Anno
1216. in Kummer gestorben,
Mutter, ist ein sehr gelehrtes Weib
gewesen, hat etliche Episteln an
Pabst Coelestinum III. der A. 1198.
nach einer 6. jährigen Regierung
gestorben, geschrieben; anderer,
so sie an andere geschrieben, zu ge-
schweigen. Absonderlich werden
die Brieffe gerühmet, so sie an den
Käyser Henricum VI. geschrieben.
Vid. Martheum Parisiensi. Joh. Ba-
leum & Vossium, so Hendreich in
seinen Pandect. Brandenb. allegiret.

Almaitha,

War ein in Philosophischen
Wissenschaften sehr gelehrtes und
in Sprachen wohl erfahres Weib,
dannenhero sie auch billig von Joh.
Frauen-Lob in seiner lobwürdigen
Gesellschaft gelehrter Weiber p. 1.
gerühmet und unter das gelehrte
Frauenzimmer gesetzt worden.
Vid. Menagium in Histor. mulier.
Philosoph. p. 64.

Almosen-Frau,

Ist eine in die Hospitäler gehö-
riges altes Weib, so vor denen
Kirch-Thuren nach geendigten
Gottes-Dienst mit der Büchse zu
stehen und das Almosen von denen
Herausgehenden einzusammeln
pflegt.

Aloyssa Sigza, siehe Sigza.

Alpaides,

Eine Jungfrau, so die Heil.
Schrift gründlich verstanden,
ward nach angenommener Christ-
licher Religion mit dem Franköf-
schen Kister- und Neben-Könige
Pipino vermählet, mit welchem sie
den tapffern Carolum Martellum
geböhren. Weisius R. Z. in sei-
nem Anhang des Politischen Nach-
tisches. Baldhoven in Catalog.
Doctar. Virg.

Alp oder Nacht-Männlein,

Auch Schrötlein genante, ist
ein alter Weiber Aberglaube, da
die Weibes-Bilder in den irrigen
Wahn stecken, ob wäre der Alp, so
sie des Nachts über, ihrer Meynung
nach, braun und blau oftmahls ins
Schlase drückte, ein besonderer
Spiritus, Gespenste oder Geist, wel-
ches doch nur bloß von dem üblen
und schwarzen Seblüthe, so thner
mannichmahl zu Herzen steigt,
oder von einer Unverdaulichkeit
des Magens, auch geschwächter Be-
wegung der zur Respiration dienen-
den Organorum herrühret.

d' Alinoes, siehe Valentine d'
Alinoes.

Altags:

Altags-Kleider,

Ober Wochen-Kleider, heissen dem Frauenzimmer diejenigen Kleider, so sie die Woche über zum Ausgehen pflegen anzulegen. Sie seynd nicht nur von schlechterer Sorte und Zeugen als die Sonn- und Festtags-Kleider, sondern auch mehr nach der commodite als sene eingerichtet.

von dem Altar zuerst aufstehen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, so da meynen, daß diejenige Person, so von der Braut und Bräutigam bey der Trauung nach dem Niederknien zuerst von dem Altar auffstehende, auch zuerst unter ihnen sterben müßte.

Althéa,

Eine Tochter des Thekii und Weib des Aetolischen Königs Oenei, sie zeugte den Meleager, welchen Sohn sie auff eine unvorsichtige Art verbrannte.

Alt-Fische oder Alte,

Alosa, Clupes, Alose, ein Fisch, den man in Seen, Flüssen, Bächen und Teichen antrifft. Er ist überaus auff seine Nahrung begierig, daher wird er in Teichen nicht gerne geduldet, weil er sonderlich den Karpffen ihre Speise hurtig wehraubet. Vor diesem wurden gedachte Fische nicht leicht auf Herren Taffeln aufgesetzt, sondern nur vor eine Speise armer Leute gehalten, welches aus dem Ausonio abzunehmen, der Mossella v. 127. diese Fische obsonia plebis, eine

Kost gemeiner Leute nennet. Heut zu Tage wird es so genau nicht genommen; Große Herren essen auch davon. Man hält die Alt vor gute Brat-Fische, und wenn sie in frischen Wassern gefangen worden, sind sie desto angenehlicher. Am besten schmecken sie entweder 1) gebraten mit einer Caper-Sosse oder 2) gebacken; oder 3) in zerlassener Butter.

Alt-Fisch gebacken.

Dieser wird gleich den folgenden zerissen, aber nur in Stücken zer schnitten und eingesalzet; Doch muß er im Salz eine gute Weile liegen, damit dasselbe recht eindringt. Darnach streiche ihn ganz trocken ab, lege ihn in eine mit vielen Gries bestreute Schüssel, wirff ihn darinnen oft hin und wieder, bis er ganz weiß werde. (NB In Ermanglung des Grieses kan auch nur weiß Mehl genommen werden) Hierauf mache Butter in etue Pfanne oder Casserole übern Feuer heiß, Que den Fisch, doch nicht zuviel Stück auf einmal, in die heiße Butter, sonst kan er nicht sauber gebacken werden. Denn je weniger man auf einmal heraus bädet, je schöner und angenehmer er wird. Am besten kanst du diesen Fisch beim Anrichten entweder mit gebackener Peterillie garniren, oder einen Meerrettig mit Mandeln und Milchrahm vermischet, darzugeben.

Alt-Fisch gebraten mit einer Caper-Sosse.

Wenn dieser Fisch groß ist, verfare mit demselben also. Schups

pe ihn sauber, reiß ihn auf, thue das Eingeweide heraus, schneide über den ganzen Fisch Kerben, salze ihn ein, lege ihn in ein Geschirr, darinne er 1. Stunde, oder so lange es seyn kan, liegen muß. Man darf ihn aber NB. durchaus nicht waschen. Ferner streiff denselben durch die Hand ganz trocken ab, und brate ihn, nachdem er vorher mit Butter bestrichen worden, aufm Roß, oder im Manglung dessen in Ofen. Ist er nun gar gebräun, kan die Soffe auf folgende Art verfertigt werden. Setze eine Casserole oder Ziegel mit Butter aufs Feuer, laß selbe braun werden, rühre ein wenig Mehl darein, das mit der Butter gleicher Gestalt bräunen muß. Dann geiß Wein-Eßig und Fleisch-Brühe drein, wirff 1. paar ganze Zwetbeln nebst eilichen Lorbeer-Blättern, Ingber, Pfeffer, wie auch eine Hand voll Capern, Citronen-Scheler ic. darzu, welches alles durch einander wol Kochen muß. Nichte hierauf den Fisch an, geuß die Soffe drüber und bestreue die Schüssel mit Semmel. Ist eine solenne Ausrichtung, kan es mit Citronen und Backwerck, welches darzu gemacht wird, garniret werden.

Alt-Fische mit zerlassener Butter.

Salze Wasser und setze es aufs Feuer, thue die Alte, wenn sie vorher geschuppert worden, darein und laß sie fieden. So bald dieselbe gar gesotten, lege sie auf eine Schüssel und geuß nun zergangene Butter, welche du in einem Ziegel parat haben solt, drüber. Hierbey ist zu

mercken, daß der Fisch immer muß warm gehalten werde. Streue endlich grüne gehackte Petersilie und Muscaten-Blüten über denselben, so ist er recht zubereitet.

Alvilda,

Eine Tochter der Gothen Königs, war nicht nur von sonderbare Schönheit, sondern auch von recht heroischen und heldenmätzigem Geiste. Sie hatte sich anfangs mit Also des Dänischen Königs Sohn in ein Ehe-Verbindniß eingelassen, welches aber ihre Mutter wieder zurück trieb. Über welche Begebenheit sie sich also entrüstete, daß sie sich feste entschloß, in Manns-Kleider zu verwerffen, auf das Kriegs-Wesen forchtin sich zu appliciren, und ihre Lebens-Zeit auf dem Meere mit Raub u. Sträuffereyen hinzubringen; auf welchen sie auch eine lange Zeit sich tapffer und heldenmätzig gehalten. Als aber ihr vormahls gewesener Bräutigam Altus, der gleicher Gestalt auf dem Meer mit Raub und Kriegs-Schiffen herum kreuzte, von ohngesehr in denjenigen Hafen rücken wolte, den diese Alvilda kurz vorher mit ihren Schiffen eingenommen, nicht wissend, daß er mit seiner Geliebte zu thun hätte, giengen sie beyderseits mit Scharmuziren auf einander loß, und suchte eines das andere aus solchen Hafen zu delogiren. Mitten aber im Treffen und Fechten, worinnen sich Alvilda als eine rechte Heroinne aufführte, entfiel ihr von ohngesehr die Sturm-Haube von ihrem Kopffe, bey welchem Zufall Also sie so gleich mit

mit nicht geringerer Gemüths-Bewegung und Verwunderung erkannte, die Waffen aus den Händen warff, seine ehemahlige Geliebte auf das zärtlichste umarmete, und selbige auf solche Art anredete: Hat uns das wiederwärtige Glück auf solche Art zusammen geführt, daß, da wir einander nicht in Liebe umfassen durfften, wir mit bewaffneter Hand auf einander los gehen müssen. Was mir das wiederwärtige Schicksal bey stillen Frieden im Bette nicht gönnen wollen, das wiederfähret mir nunmehr auf dem wütenden Meer, mitten unter blutigen Krieges-Waffen. Kranz. Dan. L. II. c. 5. p. 30. & Succ. Histor. c. 45. L. I. p. 229.

Amage,

Des Sarmatischen Königs Medosacci Gemahlin, eine nicht nur tapffere und recht heroische, sondern auch auf Recht und Gerechtigkeit haltende Dame. Sie führte, weil ihr Gemahl das Scepter allzuschläfrig regierte, statt seiner das Regiment, schrieb ihrem Volcke Gesetze für, führte Krieg, ward ihren Feinden und deren Anfällen tapffere Gegenwehr, und ließ nichts vorbey, was die Nothwendigkeit eines Klugen und beherzten Regentens erfordert. Denen Einwohnern in der Taurischen Insul Chersoneso, so von denen Scythen überfallen und überwältiget worden, kame sie in einer einigen Nacht mit nur wenigen Volk zu Hülffe, jagte die Feinde heldenmüthig wieder heraus, und erwürgte den feindlichen König selbst. Vid, Polyan in Stragema.

Amalafuntha,

Eine Tochter, oder, wie einige wollen, Gemahlin des Gothischen Königs, Theodorici, so perfect Griechisch, Lateinisch auch andere Sprachen mehr verstunde. Hat nach etlicher Meynung ums Jahr 420. nach anderer aber ums 520. Jahr gelebet; sie regierte mit ihrem Sohne Achlarico VII. Jahre ganz glücklich, nach dessen Tode sie ihren Anverwandten Theodorum zum Neben-Regenten annahm, der sie aber ins Elend stieß, und sie endlich gar A. 535. um das Leben bringen ließ. Vosius d. Philolog. c. 2. p. II. seq. Vid. Cassiodor. lib. 10. Epist. 2. 3. 4. & lib. II. Ep. 13.

Amalthea,

Des Cretischen Königs Melisi Tochter, so die Amme des Jupiters gewesen, und ihn in seiner Jugend mit Ziegen-Milch aufgezogen.

Amata,

Des Königs Latini Frau, und Schwester der Göttin Venilia.

Amazoninnen,

Waren gewisse streitbare Weibes-Bilder in Scythien, so sonder Männer lebten, und berühmte Kriege führten, pflegten sich die rechte Brust abzubrennen, damit sie zum reiten und schiessen geschickt würden. Sie wurden von einer souverainen Königin regieret; diese tapffere Heldinnen sollen fast über tausend Jahr bis auf die Zeiten Alexandri M. floriret haben. Warum sie Amazoninnen genennet werden, lehret Laurembergius in Acerra Philolog. Cent. 2. p. 270.

Amazones

Amazones Bohemica,

Ober Böhmische Amazonen, wurden diejenigen tapffern und Heldenmüthigen Weibes-Bilder genennet, so A. 735. den Böhmischen Krieg angefangen, zeitwährenden selbigen viel Schlachten geliefert, und sich ganzer sieben Jahr über, recht tapffer und wundernswürdig gehalten, bis sie endlich, wiewohl mehr durch Betrug, als durch Macht und rechtmäßige Tapfferkeit überwunden wurden. Die Vornehmsten darunter waren, Malada, Nodra, Vorasta, Suetacia, Radga, Zastana, Tristona und Sarca. Ihre Anführerin war Valaska oder Wlaste, eine Dame von der Libussa. Vid. Æneam Sylvium in Histor. Bohem.

Ambra,

Ambre, ist ein gelblichtes oft gesprenckeltes und mit schwarzen Adern durchlauffenes leichtes Harz eines überaus wohlriechenden Geruchs, wird meistens aus Ost-Indien gebracht, allwo es in Klumpen von unterschiedener Größe auf dem Meer treibend gefunden wird; welchen die so genannten Bienen in America ihr Wachs und Honig an die ausgehöleten Felsen der Indischen Sees Küsten legen, und selbiges hernach, wenn es die Sonne zerschmelzt, wegen seiner Schwere ab und in das Meer fällt. Er wird eingetheilet, in gelben oder grauen, welches der beste ist, in schwarzen, der keine sonderliche Krafft hat, und in Ost-Indien an Königl. Höfen zum Fackeln gebraucht wird, und in moschadirten oder gemach-

ten Ambra, so aus allerhand schönern Speciebus componirt wird. Der Ambra wird nicht nur wegen seines angenehmen Geruchs, den er bey sich führet, sondern auch deswegen, weil er die Lebens-Geister stärckert und erquicket soll, von denen Köthen unter ihre Gelées genommen, um selbige dadurch desto annehmlicher zu machen, wiewohl es nicht allezeit dienlich, massen sich öfters bey denen Taffeln Personen, so wohl Männlichen als Weiblichen Geschlechtes befinden, denen dergleichen Geruch von Natur zu wieder ist.

Amesla Sentia oder Sentiarea,

War ein hochgelehrtes und in weltlichen Rechten wohl erfahres Weib. Ward sonst wegen ihres beherrzten Gemüths und herrlichen Verstandes halber in Verhörung der Parthenen und Aussprechung der Urtheile Androgine genennet. Valerius Maximus l. 8. c. 3. rühmet diese Römische Advocatin überaus. Vid. Pasch, in Gynæceo Docto. p. 56.

Amme,

Heisset das jünge Weibes-Bild unter dem Gefinde, welches das neugebohrne Kind im Hause mit ihren Brüsten zu säugen und zu stillen pfleget. Dergleichen Weiber fandte man schon im alten Testamente: denn da hatte Rebecca eine Amme, Gen. XXXV, v. 8. Moses, Exod. II, v. 7. Mephiboseth, 2. Sam. IV. 4. Joas, 2 R 2. XI. 2. Heut zu Tage nimmt man insgemein diejenigen Dirnen zu der gleichen Amt, so zu Falle

Falle kommen, oder geschwächt worden.

Ammelthau Sabina,

Aus Schlesien, verstande die Teutsche, Polnische, Moscovitische und Französische Sprache, sie hatte keine Hände und konte doch sehr viel Ränfte.

Ammen - Hütsche,

Ist ein kleines und niedriges hölzernes Fuß-Gestelle, auf welches die Ammen, wenn sie die Kinder säugen, die Füße zu setzen pflegen.

Ammen-Stühlgen,

Ist ein kleiner, niedriger und weichepolsterter Stuhl, worauf die Ammen in den Wohnstuben zu sitzen pflegen, wenn sie die Kinder säugen.

Ammia,

Aus Philadelphia, war ein Weib vom Prophetischen Geiste, und welches ihrer Offenbarungen u. Weissagungen wegen so berühmt war, daß auch die alten Kirchen-Väter sich auf selbige wieder den Ruhm der falschen Prophetinnen mit ihren Affect-Geschichten und erdichteten Offenbarungen offters berufen haben. Vid. Euseb. l. 4. Hist. Ecclesiast. c. 15.

Amöna Amelia,

Graf Arnolds von Bentheim Tochter, Ludwigs, Joachim Ernst, Fürstens zu Anhalt, Sohns, Gemahlin. Sie starb A. 1625. den 8. Sept. war eine sehr gelehrte Dame, und verstande Hebräisch, Italienisch und Französisch. Vid. D.

Sagittar. Histor. Anhalt. c. 42. p. 203.

Amphilochia,

Aristonis Tochter, so hernach den berühmten Jamblich Sohn geheuerathet, war ein sehr gelehrtes Weib und in der Platonischen Philosophie wohl erfahren. Menagius in Histor. Mulier. Philosoph. p. 28. num. 49.

Amphitrite,

Des Neptuni Weib, bedeutet in der Poesie die Göttin des Meeres.

Amsel,

Merula, Merle, ist ein schwarzer Vogel, fast so groß als eine Drossel. Ihr Geschlecht wird durch die Farben der Schnäbel unterschieden. Der Mann hat einen gelben und das Weiblein einen schwarzen Schnäbel. Hauffen weise werden sie zugleich nicht gefangen, denn sie sollen gerne allein fliegen. Dem Geschmack und der Güte nach, werden sie denen Drosseln gleich gehalten, auch auf die Art, wie andere große Vögel zubereitet. Davon an seinem gehörigen Ort.

Anagalla oder Agalla,

Eine sehr gelehrte Dame aus Corsica, lebte im Jahr der Welt 2445. disputirte mit den gelehrten Leuten aus der Grammatic und schrieb auch Præcepta Grammatica.

Anagora,

Von Mileto, so jetzt Milasso heißet, aus Matollen gebürtig, war ein gelehrtes Weib und sehr gute Poesin. Vid. Tiraquell. p. 134. ad Leg.

Leg. Connub. XI. sie wird von etlichen auch Apagora genennet.

Anastasia,

Des Kaisers Valentiniani gelehrete Tochter, hatte zwar in der Grammatica Martianum einen Novarianischen Priester, war aber in der Lateinischen Sprache gelehret und wohl erfahret. Vid. Johann Frauenlob, in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber. p. 3.

Anastasia,

Eine berühmte Römerin, so dem Heyden Publico zum Weibe gegeben war, bekam nach seinem Tode durch des Martyrers Chrylogoni, oder, wie ihn einige nennen, Chyrogoni, eines Römers, Unterricht und Anweisung so viel Licht, daß sie nicht nur die Heilige Schrift richtig erklären lernete, sondern auch viel Trost = Schriften an die in Banden liegenden Martyrer, als auch ein Buch Episteln an ihren Lehr = Meister ausstellte; Nach dem aber ihr Lehr = Meister Chrylogonus hingerichtet worden, hat sie gleicher Gestalt, als man sie auf Befehl des Wendischen Land = Richters Flori, an einem Pfahl gebunden und lebendig den 22. Decemb. verbrannt, ihren edlen Geist als eine Martyrin aufgegeben. Vid. Santel. Annum Sacrum. p. 232. seq. L. 1. Lebbacus in Onom. Theol.

Anastasia,

Eine ehemahlige Nonne und Doctin, welche die Evangelia in schöne Lateinische Verse gebracht. Sie soll von denen andern nur die gelehrte Stasel genennet worden

seyn. Paullin. in seinem hoch- und wohlgelehrten Frauenzimmer. p. 17.

Anatiphila

Cyrenensis, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Anaxarete,

Eine Cyprische Jungfer aus hohem Stamm, von außerordentlicher Schönheit und Gestalt, in welche sich ein gemeiner Jüngling Namens Iphis verliebet hatte; als er aber sahe, daß er keine Gegenliebe erhielt, hung er sich aus Schmerz vor ihre Thüre; Über welchen Anblick Anaxarete so erschrocken, daß sie mit thranenden Augen zum Stein geworden.

Anker,

Ist ein von Gold mit Diamanten ausgezieretes und in Form eines Anders ausgearbeitetes Geschenk, so das Frauenzimmer an dem Halse zu tragen pfleget.

Andre de Saint,

Eine gelehrte Jungfer aus Frankreich und gute Poet. Sie hat eine schöne Probe ihrer Poesie in dem Gedichte erwiesen, so sie in ihrer Mutter = Sprache geschrieben, und zu Paris unter dem Titel Description de la Chapelle de Seaux Paris. Der Abt Gallæsius hat solche mit recensiret in den Journal des Sçavans A. 1677.

Andreas = Gebetlein,

Ist ein den Mägden und andern Gesinde gebräuchliches abergläubisches Reim = und Sprüchlein, vermög

möge dessen sie in der Heil. Andreas-Nacht um einen Mann erfrig und inständig bitten, auch wenn sie sich ganz nackend darbey ausziehen, in denen abergläubischen Gedanken stehen, ob müste ihnen des Nachts ihr Liebster erscheinen.

Andrea

Bettina, des um das Jahr 1335. berühmten un gelehrten Juristens Johannis Andreae, gelehrte Tochter. Ihr Ehemann war ein Doctor Juris, Johannes de S. Gregorio genannt, welcher hernach Professor in Leyden ward. Sie hatte eine solche wundernswürdige Wissenschaft in Jure, daß, als ihr Mann wegen Kranckheit so wohl, als anderer unvermeidlicher Geschäfte halben, seine Lectiones aufzuschieben sich genöthiget befand, sie an seiner Statt auf die Catheder getreten, und ihren Auditoribus in Erklärung der Legum solche Gnüge gethan, daß sie ein jeder mit erstaunen angehörtet; Vid. Hilar. de Coste in Vir. Illust. Foemin. Tom I. part 3. p. 522. Leander Albert. in Descriptione Romandioli. p. 515. Ihre Schwester hieß Nouella, welche gleichfals eine nicht geringe Wissenschaft in der Jurisprudenz besaß. Paschius in Gynæceo docto p. 24.

Andreini

Isabella, von Padua, eine zu ihrer Zeit sehr bekannte u. berühmte Poetin, und zugleich auch eine von denen besten Comödiantinnen in Italien; Sie soll von besonderer Schönheit seyn gewesen, weswegen auch Ericus Putecanus sie in einer Epistel vermahnet und ihr gerä-

then, daß sie sich ihr Gesicht mit Lorbeer-Blättern bedecken solte, damit, wenn ihrer Wörter süßer Nectar die Sinne der Zuhörer ganz daumlend machte, ihre strahlenden und funcklenden Augen die Sinnen nicht zugleich rührte und verblendete. Ihr Mann war Franciscus Andreini. Sie starb den 10. Jun. A. 1614. zu Lion, in dem 42ten Jahr ihres Alters, an einem unglücklichen Zufall, indem es ihr unrichtig gieng. Ihr Tod ist von vielen bedauert, und so wohl durch Italiänische als lateinische Federn beklaget worden, welche Epicedia an ihre Gedichte Edition. Milanens. An. 1605. mit angehenget worden. Ihre Briefe sind zu Venedig An. 1610. und zu Turin An. 1618. heraus gekommen. Nicht nur Putecanus, sondern auch Tasso und Marini haben hin und wieder von ihr viel Wesens gemacht, und ihr kein geringes Lob bengelegt, indem sie der erstere Suadam suam Musamque, ac Seculi nostri Sulpitiam zu nennen pflegte. Bellarmin. Epistol. 2. Ausser der Poesie hat sie auch einige Wissenschaft von der Philosophie gehabt, auch Französisch und Spanisch reden können.

Androgine, siehe *Amesia*.

Andromache,

Eine Heroinne, des Hector's Weib, so von solcher Tapfferkeit und beherztem Muth gewesen, daß sie sich auch mit Männern zu kämpffen unterstanden; ward nach der Zerstörung Troja von dem Pyrrho nach Griechenland entführt, und dem Heleno zur Ehe gegeben.

Andromache,

Des Palladas böses und Zandſüchtiges Weib, so er selbst in dem Florilegio rariorum Epigrammat. L. I. c. 17. n. 1. & L. II. c. 10. schön beschrieben.

Andromeda,

Des Cephei und der Cassiope Tochter, ward wegen ihrer Mutter unbändigen Hochmuth von denen Nymphen an einem Felsen im Meere mit Ketten angegeschlossen, damit sie das von dem Neptuno zur Strafe über den Hals geschickte See-Ungeheuer auffrässe; ist aber von dem Perseus, der sie hernachmahls zum Weibe genommen, wiederum befreuet, und endlich unter die Zahl der Sterne am Himmel mit gesetzt worden.

Angebinde,

Ist ein present und Geschenk, womit der Mann sein Weib, oder die Mutter ihre Kinder an ihrem Geburths- und Nahmens-Tage beschenkt.

Angehende, siehe Basen.

Angela, siehe *Angelia*.

Angela Curionia,

Cœlii Secundi Curionis, eines Italiäners, und Margaritæ Ilacis Tochter, legte sich von Jugend an auf die Studia und freyen Künste, worinne sie eine nicht geringe Wissenschaft erlangte, zumahl da sie Itallianisch, Teutsch, Französisch und Lateinisch nette und zierlich sprach. Sie soll ein vortrefflich und herrliches Ingenium, und alle Tugenden,

so man nur von einem Frauenzimmer erfinden kan, vollkommen besitzen haben. Die damahls grassirende Pest rieb diese gelehrte Jungfer in dem 18. Jahre ihres Alters bedauernswürdig auf. Ihre Eltern haben ihr ein schönes Epitaphium aufrichten lassen, es ist selbtes zu finden in des Nath. Chytræi Deliciis Varior. in Europ. itin. p. 441.

Angela Nugarola,

Des Antonii Nugarulæ zu Verona gelehrte Tochter, ist eine gute Poetin gewesen, und hat etliche wohlgemachte Eclogas geschrieben. Spangenberg in seinem Adels Spiegel p. 427. Le grand Dictionnaire Historique par M. Moreri T. IV. p. 34. Sonsten gedenket auch Stengelius in Christi Stamms Buch 3. Jan. einer Nonne dieses Nahmens, des dritten Ordens S. Francisci, so A. 1308. gestorben.

Angelia, oder Angela, auch Hangela,

Des Böhmischen Königs Raymondus gelehrte Tochter, hat nach ihres Vatern Tode zu Tyro im gelobten Lande gelebet, und ein sehr strenges Leben geführt ums Jahr 1166.—1190. und in ihrer Einsamkeit Contemplationes de Christo, ingleichen, weil sie eine Prophetin gewesen, vid. Wolf. Lektion. Memorabil Cent. XII. p. 332. Revelationes geschrieben. Vid. Hendreich in Pandectis Brandenburg. p. 183.

Angerona,

Die Göttin des Stilleschweigens,

gens, ward mit verschlossenen und zugeseigelten Wunde abgeschribet. Angerona wurde auch von denen Alten die Göttin Volupia genennet, so der Wollust und Freude gewidmet ward, und der die Römer zu Ehren ihre Feste, Angeronalia gewant, anzustellen pflegten.

Angeronia,

Ein gelehrtes und in denen Medicinischen Wissenschaften sehr erfahres Weib, so absonderliche Mittel wieder das Gift zu geben wuste. Vid. Joh. Frauenlob in der lobenswürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber, und Cyriac. Spangenberg in seinem Adelspiegel. p. 427.

Angiola Augusti,

Eine virtuose und künstliche Sangerin in Italien.

Angla,

Aus Böhmen, so zu Schönau im Stiffte Trier sich aufhielt, war ein lectirisches und verführerisches Weibesbild, so in Manns Kleidern gieng, und darinnen viel lose Händel ausgeübet. Wie sie nicht weiter kommen konte, fiel sie auf allerhand Visiones und Entzückungen, wodurch sie viel abergläubische Articul, absonderlich die Messe und das Fege-Feuer, weil diese den Clöstern das meiste eintragen, behaupten wolte. Vid. Centur. Magdeburg. 12. cap. 11. p. 855.

Anmelden,

Setzet, wenn ein Frauenzimmer vorher sich bey dem andern durch ihre Bediente melden, und ihm an-

sagen läßt, daß es ihm eine Bitte zu geben Willens sey. Siehe Stunden-Frauen.

Anna,

Ferdinandi, des I. Gemahlin, Uladislai in Ungarn Tochter, Römische Kaiserin, war sehr gelehrt, fromm u. gottselig, schrieb allerhand Gebeths Formeln in der Messe zu gebrauchen, und andere, so gedruckt sind zu Franckfurth am Mann, unter dem Titel: Clypeus Pietatis in 8. Deutsch. Vid. Hendreich in Pandect Brandenburg. p. 198.

Anna,

Königin in Pohlen, eine gelehrte und gottselige Dame, sie hat geschrieben Speculum Pietatis, oder Spiegel der Gottseligkeit, welcher das Leben der Königin in Pohlen in sich hält. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 198.

Anna,

Käysers Maximiliani' Tochter, und Käysers Matthiae Gemahlin, eine sehr devote und Christliche Dame, so viel Clöster gestiftet.

Anna,

Des Käysers Alexii Tochter, ein gelehrtes Frauenzimmer, hat 15. Bücher von den Thaten ihres Vaters geschrieben, und dieselbigen Alexaida betitelt.

Anna,

Hertogin von Cleve, Gräfin zu Waldeck, war im 16. Seculo wegen ihrer Gelehrsamkeit und Wissenschaft in der Theologie sehr berühmt.

rühmt. Sie hat das Fürstl. Würz-
Bärtlein zu Arolsen, oder Confes-
sionem Fidei, so mit einer Vorrede
D. Jerem. Nombergeri Anno 1589.
in 8. heraus gekommen ist, geschrie-
ben. Vid. Hendreich in Pandect.
Brandenburg. p. 198.

Anna Askeue,

Ein gelehrtes und in der Heil.
Schrift wohlerfahres Weibes-
Bild, aus Engeland. Sie lebte in dē
XVI. Seculo, legte sich nur auf The-
ologische Sachen, und starb als eine
standhafte und auf dem Scheiters-
Hauffen getroste Martyrin in
dem 25. Jahr ihres Alters, 1546.
Hotting. Hist. Eccles. N. T. Secul.
XVI. l. part. 5. in dedicat. ad sere-
niss. Princip. Palat. Elisabetham.
Sie hat 2. Theologische Bücher ge-
schrieben, deren das erstere heisset:
Examinationes Pix, das andere a-
ber handelt de Ultimo Conflictu,
oder von ihrem letzten Kampff, den
sie im Gefängniß mit den Feinden
der Wahrheit gehalten, die her-
nachmahls der berühmte Engels-
länder Joh. Balæus mit Scholiis er-
klähret hat. Vid. Joh. Simleri
Bibliothecam continuat. per Frisi-
um. p. 52.

Anna Bolena,

Königs Henrici VIII. in Engel-
land Gemahlin, war eine Dame
von herrlichen Verstand und in al-
lerley Arten der Music erfahren, ge-
stalt sie nicht nur sehr lieblich sang,
sondern auch fast alle Musicalische
Instrumenta künstlich zu spielen
wusste. Vid. Wolfgang Caspar
Prinzgens Hist. Musc. p. 174. c.
22. Nechst diesem mercktet sie

wohl mit unter die Heroinnen und
großmüthigen Damen gerechnet zu
werden, gestalt sie einen recht hero-
ischen Geist und eine ungemeyne
Großmuth bey ihrer Enthauptung
öffentlich blicken lassen, da sie sich
ganz unverzagt und sonder einige
Verwandlung dargestellet, auch in
der letzten Todes-Stunde ihren Kö-
niglichen und heroischen Geist nicht
abgeleget. Vid. Gratian. in Casib.
Viror. Illustr. p. 269. Sie war die
Mutter der berühmten und gelehr-
ten Königin Elisabeth in Engeland.
Die Ursache ihrer Enthauptung
war die ausschweifende und vers-
borgene Liebe.

Anna Caltria,

War des gelehrten Lipsii ehrgeiz-
tiges und importunes Weib, so an
seinen wunderlichen fatis gar viel
Schuld und Antheil gehabt haben
soll. Vid. Scaliger. Epistol. CXX.
p. 288. it. Les Eloges des hommes
Scauans avec des additions par Mr.
Teislier II. Part. p. 386. Clarmund.
in Vit. Cl. Viror. P. I. p. 206.

Anna Comnena,

Des Griechischen Kaisers Ale-
xii Comnei Tochter, war ein in der
Historie, Genealogie und Geogra-
phie wohlerfahres und gelehrtes
Frauenzimmer; sie hat ein Histori-
sches Werk unter dem Titul Alexia-
da, worinnen sie ihres Waters Hi-
storie verfasset, und die mit der La-
teinischen Version und annotationi-
bus P. Possevini S. I. & Glossar. zu
Paris 1651. in fol. heraus gekömen,
ediret. Vid. Zonaram, it. le grand
Dictionaire Historique par M. Mo-
teri. p. 191. T. 1. Lambec App. 4.
Prior.

Prior. cap. l. 1. Prodr. Histor. liter. Sciagraph. c. 28 f. 268. Hankius de Byzantin. Rer. scriptor. p. 1. c. 29. & Vosius de Histor. Græcis. l. II. c. 28.

Anna von Guise,

Herzogs von Ferrar Tochter, eine vortreflich gelehrte, und in der Philologie wohl versirte Prinzessin. Von dieser berichtet Coelius Secundus Curio in seinem Buche de liberis pie educandis. p. 61. daß er sie also in Lateinischer Sprache peroriren, Griechisch und Spanisch reden, des Ciceronis Paradoxa erklären, und auf alle ihre vorgelegte Fragen dermassen antworten hören, daß er kein gelehrtes Weisbes: Bild von denen alten zu nennen wüßte, dem diese Anna nicht gleich gewesen. Die Olympia Morata hat an diese gelehrte Prinzessin Annam eine Epistel geschrieben, worinne sie sich überreden will, daß sie die wahre christliche Religion annehmen möchte; Es ist solche Epistel zu finden in dem andern Buch ihrer Episteln p. 130. Ihr Præceptor ist gewesen, Johannes Sinapius Medicin. Doctor und Profess. zu Tübingen, der A. 1561. gestorben. Vid. Christian Wetzen im curiösen Anhang zum Politischen Nach: Tisch. p. 325.

Anna Leja,

Conradi gelehrte Tochter, so aber gar jung verstorben. Posthum. Part. 2. Poem. p. 101.

Anna Maria,

Gebohne Herzogin von Braunschweig, Alberti Herzogs in Preuss

sen Gemahlin, war sehr verständig und gelehrt; Sie hinterließ ein Buch: Speculum Principum oder Fürsten: Spiegel in hundert Regeln abgetheilet, an ihren Sohn Albertum Fridericum, wovon noch ein geschriebenes Exemplar in der Bibliothec zu Königsberg, wie nicht weniger in des Hrn. Johann Ernsts Wallenrode Bibliothec zu finden ist. Vid. D. Loescher. in Bibliothec. Purpurat. §. 32. Joh. Hallervord in Bibliothec. Curios. p. 13.

Anna von Palant, siehe Palantia Anna.

Anna perenna,

War die Göttin der Jahre, und wurde ihr meistens in dem Monat Martio zu Rom von dem Volk geopfert.

Anna Rœmeria, s. Römerin.

Anna Sophia,

Gebohne Königl. Erb: Prinzessin zu Dännemarc, Norwegen, &c. &c. mit Ihrer Durchl. Churfürst Joh. Georgio III. vermählte Churfürstin und Herzogin zu Sachsen, Jülich, Cleve und Berg, &c. &c. hat durch dero recht Königlichem Gemüthe, durch die vortrefliche Wissenschaft so wohl in geistlichen als weltlichen Sachen, ausländischen Sprachen, worinnen Ihre Hoheit denen Abgesandten Audienz und Antwort erthellen, rühmenswürdiger Gottesfurcht sich bey der Welt in nicht geringe Verwunderung gesetzt. Vid. Weisens curiösen Anhang zum Politischen Nach: Tisch. pag. 328. & seqq.

Anna Sophia,

Georg Land Grafens zu Hesse Tochter, war des Dom-Capituls in Quedlinburg Präposita, zuletzt aber auch 1680. Aebtissin, und hatte sich von Jugend auf, auf das Studium Theologicum geleyet, so, daß sie die Erklärung der h. Schrifft, die Patres, die Morgenländischen und andere Sprachen, wie auch die Philosophos vortreflich verstande; auch in der teutschen Poesie wohl erfahren hieß. Sie hat ein geistlich Buch heraus gegeben, unter dem Titul: Der treue Seelen-Freund Christus Iesus, mit nachdencklichen Sinn-Gemälden, anmuthigen Lehr-Gebichten und neuen geistreichen Gesängen. Edit. Jen. A. 1658. und Leipzig 1675. Sie starb in Quedlinburg den 13. Decembr. 1683.

Annehmen

Das Spiel, heisset im L'ombre-Spiel an des Spielers Stelle, welcher unglücklich gekaufft, und beschwogen Ganc geruffen, treten.

Anrenhe-Nadel,

Ist eine lange, dreneckigt, spitze, stählerne Nadel, mit einem langen Dehr, wormit das Weibes-Gold das geschälte Obst, so es zu treugen Willens ist, an lange Bindfaden und Renhen hängt.

Anrichten,

Heisset die weich gekochten, gebratenen, gefotenen oder gebackenen Speisen von dem Feuer hinweg nehmen, und selbige zierlich in die Schüsseln legen.

Anrichte-Löffel,

Ist ein grosser blecherner Löffel, wormit in denen Küchen die Speisen angerichtet werden.

Anrichte-Tisch,

Ist ein zu Anrichtung der Speisen absonderlich bestimmter Tisch, in der Küchen, worunter insgemein die Speise-Köthen gebracht werden.

Ansagen,

Heisset nicht nur, wenn eine Frau ihres verstorbenen Mannes Tod durch die Blitt-Frau in den Gassen der Stadt ausrufen läßt; sondern auch, wenn eine niedergekommene schwangere Frau ihren guten Freundinnen durch eine Muhme oder Magd ansagen läßt, daß sie eines jungen Sohnes oder Tochter genesen.

Ansage-Geld,

Heisset dasjenige Ernd-Geld, so man denen Muhmen oder Ammen, welche der Sechs-Wöchnerin ihre glückliche Entbindung in ihrem Nahmen melden und zu wissen thun, zu zustellen pfelegt.

Anschlagen im Nehen,

Heisset dasjenige Stücklein Leinswad oder Cotton, so man auf zu setzen Willens ist, vorher mit langen und weiten Stichen anschlagen, damit sich selbiges in dem Anstehen nicht schiebet.

Anstecken, oder Anzapffen,

Heisset den Zapffen aus dem Bier- oder Wein-Fas behutsam schlagen, und mit einer Geschwindigkeit

digkeit an dessen Stelle den Hahn hinein stecken.

Anstricken,

Heisset, wenn das Weibes Vold die zerrissenen Strümpffe oder Handschuch unten her abschneidet, und wieder etwas neues dran stricket.

Anschüsse der Brüste,

Ober Nodi mammarum, sind besondere Zufälle der säugenden Weiber und Verstopffungen derer Milch-Drüsen, von Gerinnung übel disponirter Milch herrührend. Wann dieses Übel einreisset, können allerhand Gebrechen daraus entstehen, als: Entzündungen derer Brüste, Brust-Geschwülre, kröpffigte Brüste, auch endlich gar der Krebs.

Anteuorta,

War bey denen alten Römern eine Göttin, so die zukünfftige Dinge vorher sahe.

Anthea, siehe Sthenobœa.

Anthusa,

Aus Cilicien gebürtig, ein in der Philosophie wohlverfahrnes Weib, hat absonderlich viel auff das Wahrsagen gehalten, und durch Träume und Gesichter unterschiedene Sachen, als eine Wahrsagerin zuvorhero sagen können. Menagius in Histor. Mulier. Philosoph. pag. 13. & 14.

Anticlea,

Die Mutter des Ulysses, ward, da sie mit dem Laerta solte verheh-

chet werden; von dem lieberlichen Sisyphone des Koli Sohne entführet und geschwängert.

Antigone,

Die Schwester des Priamus, und Laomedonris Tochter, welche die Juno, weil sie sich auff ihre Schönheit viel einbildete, und einen grossen Hochmuth spähren lieffe, in einen Storch verwandelte.

Antiope,

Lyci des Thebaner Königs Weib, welche der Jupiter, so sich in einen Wald-Gott verstellte, geschwängert, nachdem aber Lycus solches vermercket, hat er sie verstofften, und an ihrer Stelle Dirco genommen.

Antiope,

War die Königin der streitbahren und heldenmüthigen Amazonen.

Antiqua

Maria de la, aus Marchena in Andalusien, eine Prophetische Nonne aus Spanien, hat weder lesen noch schreiben können, dennoch aber viel Sachen aufzeichnen lassen, die ihr, wie sie vorgegeben, von Gott, mit dem sie öfters selbst geredet, eingegeben worden. Petrus a S. Cæcilio, in seinem noch nicht herausgegebenen Buche de Scriptoribus Ordinis B. Mariæ de Mercede meynet, es wären hentiges Tages noch fast 3000. kleine Tractätlein von dieser Maria de la Antiqua übrig, mit einer besondern Lehre angefüllet, die allen so wohl Mäns- als Weibs-Personen, geistlichen

Standes dienlich wären. Bernardus de Corbera soll einmahl ihr Weicht-Vater gewesen seyn, hat auch dieser Maria Sachen zusammen heraus zu geben versprochen, ob es geschehen, weiß man noch nicht. Sie ist gestorben A. 1617. Hendreich in Pandect. Brandenb. p. 207. D. Feuskling. nennet sie eine Betrügerin und scheinheilige Dionne in Gynæc. Hæretic. Fanat. p. 136. seq.

Antonia,

Hertzogin von Wirtemberg, eine gelehrte und fromme Prinzessin und ein Muster aller Tugenden, war denen Künsten und Sprachen sehr ergeben, verstund die Hebräische Sprache, absonderlich die Cabalam der J. den so wohl, daß sie manchen damit beschämen konnte. Henning. Witte in Spicileg. post Messlem ad An. 1679. Tom. 2. Diar. Biogr. annex. Ihr vortreffliches Stücke, der so genannte Turris Antonia, der sie als eine Meisterin erkennen, ist in der Kirchen zur H. Dreyfaltigkeit zu Deynach, und wird nicht sonder Verwunderung der Durchreisenden angesehen. Sie starb 1679. in ihrem 66. Jahre den 1. Oktobr. Vid. Andr. Caroli Tom. 2. Memorabil. Eceles. Secul. 17. p. 2. l. 8. c. 70. & Imhofs, Notit. Procer. p. 514.

Antoniana

Margarita. ein gelehrtes Frauenzimmer, hat ein gewisses Buch von Unsterblichkeit der Seelen geschrieben, so zu Venedig A. 1555. in Druck heraus kommen. Hend-

reich in Brandenburg. Pandect. pag. 213.

Anyta,

Ein aus der Insel Morea in Epidaurο gebürtiges und wegen ihrer Gelehrsamkeit und Poetischen Wissenschaften sehr berühmtes Weibes-Bild. Die eigentliche Zeit, darinnen sie gelebet, kann man nicht wohl determiniren, obgleich Tatianus in seiner Oration contra gentes p. 168. die CXX. Olympiadem benennet, und Plinius Histor. Natur. 34. 8. das Zeugniß giebet, daß die Verfertigung ihrer Statue von dem Euthycrate und Cephisodoro zur selbigen Zeit geschehen. Sie ist unter den 9. berühmten Frauenzimmern, deren Carmina Fulvius Ursinus A. 1568. zu Antwerpen in 8. cum notis herausgegeben, die erste, und wird man daselbst XIV. Epigrammata von ihr finden. In Libris Epigrammat. Græcor. findet man auch einige Gedanken, so sie an Themistoclem geschrieben, wie Vossius de Histor. Græc. p. 85. Edit. Amstelod. 1662. berichtet. M. Blum führet in seiner Disputat. de Poëtriis Græcis noch 4. inedita Epigrammata von ihr an. Pausanias gedenket dieser Anyte in Phocicis.

Anziehen,

Heißet, wenn eine neugemietete Magd oder Gesinde in des Herrn und Frauen Dienst tritt, und ihre Arbeit anhebet.

Apagora, siehe Anagora.

Apel de Sina, siehe Pommerange.

Apffel,

Apffel.

Malum, pomme. Apffel sind Baum-Früchte, welche auch denen Kindern bekannt. Sie werden in zahme und wilde eingetheilet. Diese heißen Holz-Apffel und sind eines herben und sauern Geschmacks: jene gute Apffel. Etliche Französische Botanici haben schon über anderthalb hundert Arten derselben angemerket, deren Unterscheid theils aus dem Geschmack und Geruch; theils aus der Gestalt; theils aus der Landes-Art und des Besitzers Boden, wo sie gewachsen, zu erlernen ist. Sie werden ferner entweder abgebacken oder frisch zum Gebrauch beybehalten; Wie denn vielerley Arten Apffel sind, welche lange hinaus liegen, wenn man sie sonderlich bey vollkommener Reife abgenommen und reinlich verwahret hat. Wer die Apffel gerne roh isset, hat zu merken, daß die süßen weit gesünder seyn, als die sauren. Ingleichen, daß diejenigen Apffel, welche eine Zeitlang gelegen haben, besser zu verdauen sind, als die nur erst abgenommen worden. Absonderlich behalten diejenigen Apffel den Preiß, so nebst ihrem süßen Geschmack, wie die Borsdörffer, auch einen aromatischen lieblichen Geruch haben. Es können zwar nicht alle Leute solchen Geruch vertragen. Ich habe gelesen, daß die Herren von Candales in Guienne, und alle von solchem Geschlecht können keine Apffel riechen: Desgleichen hat auch Jean de la Chelnaye die Apffel so geschast, daß ihm alsbald von dem

Geruch die Nasen geschweift. Allein das sind extraordinaire Exempel, dergleichen wenig anzutreffen. Wer die Apffel mäßig braucht, sonderlich wenn sie gekocht und wohl zubereitet sind, dem schaden sie leichtlich nicht. Man hat zwar viele Arten die Apffel zu zurechten eronnen, es sollen aber hier nur folgende, als die besten, beschriben werden. 1) Apffel gebacken. 2) Apffel auf eine andere Art gebacken. 3) Dito noch auf eine andere Art. 4) Apffel geschrepft. 5) Apffel geschreckte. 6) Apffel gesulzte. 7) Dito auf eine andere Art. 8) Apffel gefüllte. 9) Dito auf eine andere Art. 10) Apffel-Strauben. 11) Apffel gedämpfte. 12) Apfels-Muß. 13) Apffel-Muß gebakten. 14) Apffel Aumelette. 15) Dürre Apffel zu kochen. 16) Dito noch anders.

Apffel gebacken,

Schelet grosse saure Apffel fein sauber, schneidet solche in 4. Stücke, und jedes Viertel, wenn erst die Schelfen davon gethan worden, noch ein oder zweymahl von einander, leget sie auf eine Schüssel oder ander Geschirr, damit sie fein trocken bleiben. Darnach nehmet ein halb Maß Wein, oder nach Proportion der Apffel, so viel, als ihr selbe damit einzuweichen gedencket, quirkt Mehl drein, und machet eine ziemlich dicke Klare, bald wie ein dünner Milch-Brey. Ferner stecket an ein spitziges Hölzgen ein Stück nach dem andern, thut es wenn es vorher in der Klare herum gezogen worden, in heiß

Schmaltz und lasts backen. So bald die Apffel gar, leget sie auff eine Schüssel und reibet, well sie noch warm seyn, gleich Zucker drüber. NB. Ihr müßt euch hier mit dem Zucker nach der Klare richten, denn die ist etwas sauer. Auf solche Art backet eure Apffel immer fort, bis ihr derselben gnug habt, nur vergesst nicht dieselben mit Zucker zu bestreuen.

Apffel auf eine andere Manier gebacken.

Wenn ihr die Apffel sauber geschelet, so schneidet sie als Thaler; machet mit einem darzu gehörigen Apffel-Stecher mitten ein Loch durch, damit es wie ein Kranz werde, und last sie fein trocken in Geschirr liegen. Die Klare hierzu ist also zubereitet: Thut Mehl in Weiß-Bier, macht einen nicht gar zu starcken Teig, schlaget 4. Eyer drein, und rühret es gang klar ab; gehackte Muscaten-Blüten und ein bißgen Zimmet müssen auch brunter kommen. Hierauf setz Schmaltz übers Feuer, last es heiß werden, gießet desselben einen Eß-Löffel voll in die Klare, und rühret alles wohl unter einander. NB. Dieses bißgen Schmaltz machet die Klare lucher, daß sie nicht nur auffläufft, sondern auch hart anzugreifen wird. Gießet endlich solche Klare auf die Apffel, leget diese in das heiße Schmaltz, und zwar so viel, als ihr auf einmahl daraus zu backen vermeynet, fahret mit Backen fort, bis sie alle seyn. Wenn Anrichten habt ihr zu mercken, daß die Apffel sauber und ordentlich müssen auf eine Schüssel geleyet,

mit Zucker bestreuet, und mit allerhand Blumenweeck oder Lorbeer-Blättern besteket werden.

Apffel gebacken noch auf eine andere Art.

Schelet und schneidet die Apffel nach euren Gutsdüncken, und bereitet darzu folgende Klare. Schlaget 4. Eyer in einen Tiegel, schütet so viel Mehl darein, damit die Eyer als ein starcker Brey können gerührt werden, glesset ein wenig gute Milch darzu, thut auch etwas geriebenen Zucker hinein, und wie vorher gemeldet worden, ein wenig Schmaltz. Leget hierauff die Apffel, nachdem sie in der Klare gewesen, Stückweise in das heiße Schmaltz, last sie fein Gold-gelb backen, und continuiert damit, bis ihr der Apffel satt habt.

Apffel geschreyffte.

Hierzu gehen zwar alle Apffel an, jedoch, die säuerlichen Geschmacks sind, taugē am allerbesten. Schelet solche Apffel, schneidet sie in 4. Stücke, hacket mit dem Messer gang subtile Strichlichen drauf, und setz sie in eine Schüssel ordentlich herum. Wenn nun die Schüssel voll überleget worden, so gießet Wein drüber, last sie auf dem Kohl-Feuer kochen, streuet kleine geschnittene Citronen-Scheller, wie auch klar gemachten Zucker darzu, welches alles wieder durch einander kochen muß; leglich thut kleine Rosmey, die sauber gewaschen und gelesen worden, hinein; Da auch die Apffel weich seyn, nehmet selbige vom Feuer, streuet Zucker und Zimmet darüber, und gebet

bet sie hin. Mercket hierbey, daß dieses Gericht warm und kalt kan genossen werden.

Apffel geschreckte.

Die Zubereitung dieser Apffel ist wie die vorige; nur wenn man sie anrichten und hingeben will, wird braune Butter drüber gebrannt, und dieses heißet geschreckt.

Apffel gesulzte.

Man schelet Borsdorffer Apffel fein sauber, u. läßt die Stüke dran bleiben. Darnach wird in einem Einmach-Kessel etwas Wasser, nebst ein halb Pf. Zucker gethan, welches auf dem Feuer durchelander kochen muß, auch ein wenig Wein dran gegossen, in gleichen Citronen-Scheller, und geschnittenen Zimmt hinein geworffen. Hierauf werden die Apffel drein gesetzt, welche durch einander dämpfen müssen, biß man es gnug zu seyn vermeynet. Sind die Apffel gar, so richtet man sie auff einer Schüssel oder porcelainen Schale ordentlich an, geuß die Sauce drüber her, streuet Zimmt drauff, und läßt sie erkalten. Beym Anrichten soll man sie mit Citronen belegen, und mit geschnittenen Citronen-Schellern bestreuen.

Apffel gesulzte auf eine andere Art.

Hierzu gehen alle Apffel an, doch sind die Borsdorffer die besten. Diese müßt ihr schelen und den Krieks oder Kern heraus stechen. Setzet rotthe Weinbeeren mit rothen Wein zum Feuer; laßt sel-

bige kochen, und streichet sie hernach durch ein Haar-Tuch in einen Ziegel. Fället hierauff die Apffel statt des Krieks mit eingemachten Citronat, setzet diese in die vorbenannte Brühe, laßt sie kochen, thut viel Zucker drein, sonst gestohet es nicht. Wenn sie nun gar, müßet ihr solchs mit einer Schaum-Kelle heraus auff eine Schüssel legen, diese Brühe drüber gießen, auch klein geschnittene Citronen-Scheller oben her streuen, und so es erkaltet, auftragen lassen.

Apffel gefüllte.

Die Apffel müssen vorher, ehe du sie schelest, ausgehölet werden, auf daß sie nicht zerpringen. Aus andern Apffeln solt du auf folgende Art eine Fülle machen; hacke dieselben klein, röste sie ein wenig in Butter, schneide abgezogene Mandeln, Pistacien, Citronen-Scheller, kleine Rosinen und Zimt drunter, mische dieses alles mit Zucker wohl unter einander, und feuchte die Fülle mit guten Wein an. In die ausgehöleten Apffel thue alsdenn die Fülle, setze Wein und etwas Wasser auff's Feuer, in welchen Zucker und Zimmt muß geschüttet werden. Wenn es kocht, setze die Apffel ordentlich hinein, und laß sie also kochen, biß sie weich sind; Doch NB. dürfen sie nicht zerfahren. Fasse lezlich die gekochten Apffel mit einer flachen Anricht-Kelle fein ganz an, setze sie ordentlich in die Schüssel hinein, geuß die Brühe drüber, laß es noch ein wenig auf einem Kohl-Feuer sieden, streue Zucker und Zimmt drein; denn können sie zu Tisch getragen werden.

Apffel gefüllte auf eine andere Art.

Man schneidet von sauber geschelten Apffeln oben die Deckel weg, machet sie hohl, füllet solche mit einer Fülle, die aus andern ganz klein gehackten, mit Zucker, Zimmet und 1. Ey vermischten Apffeln zubereitet werden, und decket sie mit dem Deckel wieder zu. Hierauf wird eine Klare nur von lauter Wein verfertiget, Schmalz in einer Pfanne über dem Feuer heiß gemacht, und die Apffel, nachdem sie geschwinde durch die Klare gezogen worden, ins heisse Schmalz geworffen, darinne sie gehling ein wenig anlauffen müssen. Wenn man nun dencket, daß sie gnug haben, können selbige mit einem Schaum-Löffel ausgefangen, in eine Schüssel gelegt, Wein drangegossen, Zucker, Zimmt und kleine geschnittene Citronen-Scheller darüber gestreuet, und auff ein Kohl-Feuer gesetzt werden, wo selbst sie ein wenig kochen müssen, bis sie weich werden. Beym Anrichten wird wieder von neuen Zucker und Zimmt drüber gestreuet, auch die Garniture nach der Zeit und jedes jeden Gelegenheit eingerichtet.

Apffel-Strauben.

Wenn geschelte Apffel in Stückgen geschnitten worden, machet man darzu folgende Klare; Wein und Mehl sind also durch einander zu vermischen, daß es nicht gar zu dick als ein Brey werde; solches geuß in eine Schüssel oder Ziegel, wirff die Apffel alle hinein, und rühre es wohl durch einander. Ferner thue mit

einem spitzigen Holz etliche Stücke von solchen Apffeln, (nachdem man die Strauben groß haben will) und etwas von der Klare in eine Kelle, setze selbige in heiß gemachtes Schmalz, streiche mit einem hölzern Span diejenigen Apffel, so in der Kelle gewesen, ins Schmalz, damit sie alle fein zusammen kleben, mit welcher Arbeit so lange anzuhalten, bis deren gnug seyn. Merke aber hierbey, so bald sie aus dem Schmalz kommen, muß gleich Zucker, weil die Klare zu sauer ist, darüber gerieben werden; alsdenn laust du sie sauber und ordentlich anrichten, mit schönen Blättern und Blumen werck zieren und hingeben.

Apffel gedämpfte.

Die Kriebse muß du erst aus denen Apffeln heraus stechen; Hernach laß ein wenig Butter in einen Ziegel oder Torten-Pfanne nicht gar zu braun werden, setze die Apffel drauff, mache oben und unten Feuer, welche so lange dämpfen müssen, bis sie gnug haben. Thue sie hierauff in eine Schüssel, geuß Wein drauff, streue Zucker und Zimmt drüber, so sind sie fertig.

Apffel-Ruß.

Geschelte und klein geschnittene Apffel thut man in einen Topff, geuß ein wenig Wasser darzu, und läßt sie kochen; wenn solche bald gar, müssen sie klein gerieben, Zucker, kleine Rosiney, Zimmet und ein Stückgen ausgewaschene Butter dran gethan, und alles wohl durch einander gerieben werden. Auf einer Schüssel wird dieses Essen fuet

fein ordentlich angerichtet, mit Zucker und Zimmet bestreuet und hin gegeben.

Apffel-Muß gebacken.

In einen Topff oder Hasen werden geschelte Apffel gethan, Wasser und Wein darauf gegossen, und zum Feuer gesetzt. So bald solche weich gekocht seyn, muß man sie durch einen Durchschlag in einen Reibasch treiben, ein wenig gerieben Brodt in Butter geröstet, auch Zucker und Zimmet dran thun, und alles wohl durch einander rühren. Wenn dieses geschehen, sollen noch von 4. Eiern die Dotter, und 3. ganze Eier drein geschlagen, und selbige gleichgestalt fein untergerührt werden. Nun ist auch zu sorgen für einen feinen Krantz, welchen man von guten Teig um eine Schüssel machen kan. Es dienet aber dabey dieses zur guten Vorsorge: Damit der Teig, weil er dünne ist, nicht in die Schüssel lauffe, so muß von einem harten Teig ein Rändgen, das etwas hoch und sauber gewinckt ist, inwendig um die Schüssel geleyet, das inwendige der Schüssel mit ein wenig Butter geschmieret, das Abgerührte hinein gegossen, und solches in einen geheizten Back-Ofen gesetzt werden. Nachdem das Muß gar gebacken und fertig, soll man es mit Zucker bestreuen und aufs beste ausziehen.

Apffel Aumelette, siehe Aumelette von Apffeln.

Apffel dörre zu kochen.

Nehmet geschelte dörre Apffel

glesset Wein und Wasser drauf, und laffet sie eine Stunde darinne weichen. Hernach setzet selbige mit den darauff gegossenen Wein und Wasser zum Feuer, wovon sie nur dämpffen müssen. Wann sie weich sind, so richtet solche an, streuet Zucker und Zimmet darüber, und gebet sie hin.

Apffel dörre zu kochen noch anders.

Setzet geschelte Apffel nur mit Wasser ans Feuer; so sie bald gar, laffet Butter heiß werden, thut ein wenig Mehl drein, und rühret durch einander, bis es braun wird: Dieses gebräunte Mehl brennet hernach an die Apffel, rüttelt solche wohl durch einander, damit sich das Mehl nicht auf einer Seite anlege. Wenn sie angerichtet werden, so streuet Zucker drüber zc.

Apffel = Compôte, siehe Compôte.

Apffel-Kammer,

Ist ein in Leipzig bekanntes und also genanntes Gefängniß, worein die lieberlichen Weibes-Personen und die mit einander sich rauffende und zankende Mägde bengestecket werden.

Aphrodite,

Ein Zunahme der Venus, weil sie von dem Meer = Schaum soll herkommen seyn.

Apollonia,

Eine fromme und Gottesfürchtige Jungfrau, so unter dem Tyrantischen Käyser Deciano A. C. 253. in Alexandria als eine Martyrin lebte.

lebendig verbrändt ward. Sie soll selbst mit Freuden in den Scheiter-Hauffen gesprungen seyn. Eu-
seb. Cap. 12. Lib. 6. Hist. Eccles.

Apollonia,

Eine gelehrte Schwester des Corneli van Veen. Sie wird wegen ihrer herrlichen Wissenschaften und vortrefflichen Verstandes sehr gerühmet. Barlaeus schreibt viel gutes von ihr in seiner 332. Epistel an ihren Bruder; hat ihr auch über ihr Bildniß ein schönes Epigramma zu Ehren aufgesetzt. Vid. Sauerbrey Dissert. d. Faem. Erudit. §. 1. in Not. Lit. K.

Appelfeldin

Anna Margaretha, eine gelehrte Priesters Tochter aus der Schweiz, war absonderlich in der Historie und Mathesi, worauff sie sich sehr geleyet, wohl erfahren. Vid. Paullin. hoch- und wohlgelehrtes Frauenzimmer. p. 21.

Arachne,

Eine künstliche Lydische Jungfer, so gar unvergleichlich sticken und nehen können. Als sie sich aber in dieser Kunst der Pallas selbst vorziehen wolte, und mit selbiger sich in einen Wett-Streit einließ, nahm die Pallas dieser ihre Arbeit und zerriß sie in tausend Stücken, worüber Arachne aus Zorn sich erhencfet, welche hernach die Pallas in eine Spinnewebe verwandelt.

Aramena,

Eine unter diesen malquirten Mahmen versteckte gelehrte und

sehr kluge Princessin, aus einem der ältesten und berühmtesten Häuser Teutschlandes. Sie ist nicht nur in der Historie wohl erfahren, sondern auch eine vortreffliche Poetin, wie die von ihrer hohen Poetischen und sinnreichen Feder entworffene Proben, so man zu Zeiten einzeln erblickt, deutlich ausweisen.

d' Arc. Johanna, siehe Johanna d' Arc.

Archidamia,

Die vornehmste unter denen Spartanischen Weibern, eine heldenmüthige und mit einem heroischen Geiste begabte Dame. Als die Stadt Lacedæmon von dem Epirotischen Könige Pyrrho hefftig gedrucket ward, wurde endlich von denen Spartanern beschlossen, daß sie alles Weibes-Volk aus der Stadt nach Oretam schaffen, um der Feinde letzten Sturm abzuwarten. Worauff diese heldenmüthige Dame, nachdem sie das sämtliche Weibes-Volk zusammen geruffen, und ein Schwerdt um ihre Lenden gegürtet, öffentlich vor dem Rath und Gerichte trat, und ihre ganze Junfft folgender Gestalt beherzt anredte; Schämet euch, ihr feigen Männer, meynet ihr nicht, daß, wenn die Stadt Lacedæmon übergegangen, und alle Männer gleich nieder gefallen, dennoch die Spartanischen Weiber noch wohl siegen können? Welcher Zuruff und beherzter Vortrag so viel gefruchtet, daß die Männer zu Sparta nicht nur wiederum frischen Muth und Herze bekommen, sondern auch durch Hülffe der Weiber

ber und Jungfern, so sich in grosser Anzahl versammelten, die bebrängte Stadt durch ihre defendirten. Vid. Polycen. in Stratag. l. 8. Plut. in Lycurg. & Joh. Boter. de Polit. illust. l. 9.

Ardoina Anna Maria,

Ein adeliches Frauenzimmer von Mesina, hat sich zu Rom aufgehalten, und nicht nur die Music und Mahler-Kunst trefflich verstanden, sondern auch die Philosophie, Rhetoric und Poesin excoliret, auch unterschiedene Gedichte nebst andern Schriften in lateinischer un Italiänischer Sprache heraus geben lassen. Sie starb 1700. d. 29. Decembr. zu Neapolis.

Areta oder Arete,

Des weltweisen Aristippi, so ein Schüler des Socratis war, grunds gelehrte Tochter. Diese hatte sich durch ihre ausbündig grosse Gelehrsamkeit in ganz Griechenland so signalisiret, daß man öffentlich vorgab, es müste des Socratis Seele ohnfehlbar in diese Areta gefahren seyn. Sie hat solche Wissenschaft von ihrem Vater dem berühmten Atheniensischen Philosopho, der der Cyrenäischen Secte zugethan war, bekommen, und ihre Wissenschaften in denen Wäldern und Atheniensischen Academien über 25. Jahr lang öffentlich ihren Zuhörern, worunter ihr eigener Sohn Aristippus gewesen, mitgetheilet, auch nach ihres Vaters Tode hundert und zehn Auditores in der Natural- und Moral-Philosophie von ihm zu perfectioniren übernommen. Doch hat sie nicht nur

lich gelehret, sondern der Welt auch in die 48. Bücher von unterschiedenen Materien, worunter die vornehmsten sind 1) vom Leben Socratis, 2) von der Kinder-Zucht, 3) von der Athenienser-Kriege, 4) von der Unglückseligkeit der Weiber, 5) von dem Acker-Bau der Alten, 6) von den Wundern des Berges Olympi, 7) von der Dienenkunst, 8) von der Eitelkeit der Jugend, 9) von der Mühseligkeit des Alters, u. d. g. m. hinterlassen. Endlich ist sie in dem 77. Jahre ihres Alters gestorben. Die Athenienser haben sie mit folgender Grabchrift beehret, welche aus der Welschen Sprache etwan also übersehet lautet:

Areten trifft man hier, der Griechischen Zerrath, an,
Von welcher man mit Recht
und sicher glauben kan,
Es hätt ihr Aristipp den Kiel,
Homer den Geist,
Die Helena den Glanz, der
wundernswürdig heist,
Und Tirana nach dem Tod die
Vorschrift keusch zu leben,
Hingegen Socrates die Seele
wohl gegeben.

Arethusa,

Des Nerei und Doridis Tochter, eine Jagd-Nymphe und Gelehrtin der Diane, welche, als sie der Alpheus verfolgte, und ihr überall nachgieng, von der Diana in einen Brunnen verwandelt worden.

Aretophila,

Von Cyrena, ein sehr gelehrtes und beredtes Weib, hat so vortreffliche Worte führen können, daß sie,

wie

wie Plutarchus rühmet, mit dero Lieblichkeit des grausamen Tyrannens Nicostrati Zorn stillen und besänftigen können, auch sonst durch ihre Geschicklichkeit und Tugenden sehr viel Gutes ausgerichtet. Vid. D. Joh. Esber. Mulier. Philosophant. lit. c. 2. b.

de Arenso

Alfiere Catharina, eine rechte Heldenmüthige und Heroische Jungfer, sie war von Biscaya, sprang aus einem Kloster, und machte sich an den Spanischen Hoff, allwo sie sich lange Zeit in Männlichen Kleibern aufgehalten, bis sie sich endlich unter die Miliz begab, viele und grosse Schlachten mit lieffern half, und allezeit darinnen victorisirte. Sie soll sehr groß von Leibe gewesen seyn, und zu einer Weibes-Person viel zu starke Glieder gehabt haben, und zwar also, daß man sie eher vor eine Manns- als Weibes-Person angesehen. Ihre Brust soll gleich und eben, wie eines Mannes, gewesen seyn, welche sie, wie sie selbst dem Petr. Du Vall, der sie zu Rom gesprochen, gestanden, mit einem gewissen Pflaster, so ihr von einem Italiäner gegeben worden, ausgetrocknet und gleich gemacht. Ihr Habit ist allezeit ein Spanisches Manns-Kleid gewesen, und soll sie ihrem Gesichte und ganzen Wesen nach mehr einem Verschnittenen als einem Weibes-Bild gleich gesehen haben. Vid. Petr. Du Vall. Itiner. T. IV. Epist. 171.

Argentaria Polla,

Des vortrefflichen Spanischen Poetens Lucani Ehe-Weib, eine

gelehrte Poetin, so wegen ihrer Erudition und Schönheit sehr gerühmt war. Sie soll ihrem Mann Lucano in seinen Pharsallis nicht allein geholfen, sondern auch die ersten drey Bücher, die ihre völlige Approbation noch nicht gefunden, mit einem gleichmäßigen netten und pathetischen Stylo verbessert haben. Ueberdies ist sie in Epigrammatibus sehr glücklich gewesen; Baptist. Fulgos. L. 8. c. 3. Papinius Statius hat ihr in einem gewissen Carmine ein großes Lob beygelegt L. II. Sylv. Genethl. Lucan. it. Martialis Lib. X. epigram. 64. Nach dem Tode ihres Lucani, den der Tyranne Nero die Adern schlagen liesse, soll sie sich, wie einige wollen, an den Statium verheyrahtet haben. Sidonius Apollinarts scheint darauf zu zielen. Vid. Carm. XXIII.

Argia,

War des Adrasti, der Argiven Königs, Tochter, so er mit der Poly-nice erzeuget, so von dem Tyrannen dem Creonte, als sie ihren in Krieg erschlagenen Mann begraben wolte, getödtet ward.

Argia Coronaria, siehe Coronaria,

Argiel

Anna von, eine gelehrte Gräfin aus Spanien, sie hat in ihrer Mutter-Sprache ein Buch geschrieben, welches betitelt wird: El alma de incomparable S. Augustini, Sacade del cuerpo de sus Confessiones in Antwerpen An. 1622. Hendr. in Pandect. Brandenburg. pag. 264. seq.

Ariadne.

Ariadne,

Die Tochter des Minois Königs in Creta, von sehr schöner Gestalt, gab dorten dem Theseus, welcher in dem Labyrinth geworffen wurde, aus Liebe einen langen Faden, durch dessen Hülffe er sich glücklich wieder heraus half. Nachdem er aber selbige entführet, ließ er sie solcher Wohlthat vergessend, auff der Insel Chio sitzen; zuletzt hat sie der Bacchus noch geheyrathet.

Arien-Buch, siehe Singebuch.

Arignote, oder Arignete,

Von Samus, eine Schülerin Pythagoræ Majoris und der Theano. Zwingerus in Theatr. Vit. Hum. T. V. l. I. p. 1197. b. Über ihre Philosophische Wissenschaft, die sich absonderlich in der Pythagorischen Secte hervor gethan, ist sie auch eine vortreffliche Poetin gewesen; Denn, wie Suidas berichtet, hat sie Bacchica oder de Cereris mysteriis Epigrammata, wie auch Initia Bacchi geschrieben. Menagius in Histor. Mul. Philosoph. p. 53. Sie hat auch des Dionysii res gestas heraus gegeben. Clem. Alexandr. l. 4. Stromat. p. 381.

Ariosti

Magdalena Salaroli, eine Gräfin aus Italien und gute Poetin, hat geschrieben ein welsches Gedicht: La Conversione di S. Maria Magdalena diviso in canti quattro genannt, und solches der berühmten Poetin Lauræ dediciret. Laurentius Legatus hat es unter seinen Wercken mit heraus gegeben.
Frauenzimmer-Louicon.

ben, wie Gregor. Leti in seinen Italia regnante, P. III. L. II. p. 182. berichtet.

Aristarete,

Des Nearchi künstliche Tochter, eine vortreffliche Mahlerin ihrer Zeit, so einen künstlichen und Wunderwürdigen Esculapium verfertigt. Vid. Lotichii Gynecolog. p. 128. & Sandrarts deutsche Academie T. II. L. I. c. 7. p. 46.

Aristoclea, siehe Themistoclea.

Arm-Band,

Ist eine von goldnen Ketten, Perlen, oder rothen Corallen an einander gefetzte und hengende Schnure, einfach oder doppelt, auch mehrfach, so das Frauenzimmer um die Hände zu binden pfleget. Dergleichen Schmuck war schon im alten Testamente bekannt, und wurden die Arm-Bänder nicht nur von denen Weibes-Bildern, sondern auch von dem Manns-Volk, als von dem Saul und andern Vornehmen im Lager, Num. XXVI. v. 50. getragen. Also dräuetet dort der Herr denen Weibern ihre Armspangen oder Arm-Bänder weg zu nehmen. Esai. XII. v. 19.

Arm-Ketten, siehe Ketten.

Arm-Schnallen,

Seynd kleine von Gold und Diamanten versetzte Schnallen, mit dem darzu gehörigen Vor-Riesel, werden insgemein auf sametne Bänder gefezet und um die Hände angeschnallet.

Armulin,

Ist ein Französische seidner Zeug,

Zeug, von gedrehten runden Fasden, glatt und ohne Muster, von unterschiedener Güte, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrer Auskleidung zu bedienen pfleget.

Arrhia,

War ein gelehrtes Weib, so in der Medicina wohl erfahren gewesen, hat den Platonem fleißig gelessen, und unter dem Römischen Kaiser Alexandro Scuero gelehret. Menag. in Histor. Mulier. Philosoph. p. 20. n. 47. Galenus in seinem Buch de Theriaca rühmet selbige sehr.

Arria,

Eine edle und beherzte Römerin, des Pazzi Weib, welche, als ihr Mann zum Tode verurtheilet wurde, aus Liebe zu ihm sich vorher den Stahl durch die Brust stach, und nachdem sie selbige heraus gezogen, dem Manne übergab, mit der Vermahnung und dem beherzten Zuruff, er solte nach ihrem Exempel tapffer sterben.

Artinoë,

Des Ptolomæi Lagi Tochter, und Gemahlin des Macedonischen Königs, war die schönste Dame zu ihrer Zeit, so den Lysimachum und Philippum gebohren. Ihr Bruder Philadelphus bauete ihr zu Ehren eine Stadt, so er nach ihrem Nahmen benennete.

Artemisia,

Ein in der Arzney-Kunst sehr gelehrtes Weibes-Bild, von welcher der Venusfuß seinen Nahmen bekommen, und welche auch ei-

ne Dialecticam geschrieben. Vid. Lotichium von Perfection des Frauenzimmers. pag. 133. Hiernächst hatte sie einen rechten heroischen Geist. Den als sie dem Xerxes wider die Griechen zu Hülffe kam, war sie selbst diejenige, so in der Schlacht den ersten Angriff thate; Daher auch Xerxes hernach gesagt: Die Männer wären bey der Schlacht, Weiber, die Weiber aber Männer gewesen. Vid. Justin. L. II. c. 12. Polyæn. l. 8. Sie war des Mausoli der Carier Königs Gemahlin, welche ihren Mann so übernatürlich geliebt, daß sie nicht nur mit ihm wieder seine Feinde in Krieg gezogen, und tapffer mit gefochten, sondern auch nach seinem Absterben seinen zu Pulver und Asche verbrannten Leib täglich in Weine getruncken, ihm auch überdies ein solch kostbahres und prächtiges Grabmahl aufrichten lassen, daß noch heute zu Tage alle Grabmähle, so prächtig erbauet sind, nach ihres verstorbenen Mannes Nahmen Mausolea genennet werden. Plinius l. 36. Histor. Natural. c. 5. & Gellius lib. 10. Noct. Attic. c. 18.

Artemisia

Gentilesca, von Neapolis, war eine vortreffliche virtuose Künstlerin in Mahlen, so viel schöne Stücke verfertiget. Vid. Sandrarts teutsche Academie T. II. L. 2. c. 22. p. 203.

Artemisia,

Des berühmten Philosophi Diodori Coronis gelehrte Tochter, die der H. Hieronymus sehr rühmet. Vid. Menag. in Histor. Mulier. Philosoph. p. 35. N. 60. Siehe Coronis. Artemi-

Artemisia,

König Xerxis Gemahlin, ein solches hoch verständiges und erfahres Weibs-Bild, daß der König, wenn er im Rath eine wichtige Sache abhandeln wollen, sie allezeit darzu ersodern lassen, und ihr Güt-düncken jedesmahl vor das beste gehalten. Vid. Joh. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber p. 5.

Artischocke,

Cinara, Artichaud, ist ein bekannt Garten-Gewächs. Man findet deren dreyerley Sorten, so hier zu specificiren, nicht nöthig. Diese Frucht siehet aus wie ein Distel-Kopff, trägt eine Purpurfarbene röthlichte Blume, fast wie der wilde Saffran, und will ein sehr warmes un darbey nitrocesland haben. Delicate Mäuler machen sich viel draus, und halten selbige vor eine gesunde und angenehme Speise. Sonst schreibet man ihr diese Krafft zu, daß sie Venerem stimuliren, und renes & vesicam von Schleim purgiren sollen; zu dem Ende werden sie in Frankreich, wenn nur die faserichte Substanz weggeschnitten worden, des Morgens nüchtern, mit Salz und Pfeffer bey einem Glas Wein roh genossen. Weil selbige auch in dem regard ein Antiscorbuticum mit abgeben, bedienen sich die Französische Chirurgi solcher bey denen Gonorrhæiten beyderley Geschlechts mit grossen Nutzen. Ist also Schade, daß sie von Medicin nicht fleißiger zur Arzney, als zur Mahlzeit gebraucht werden. Unser Köche richten sie unterschiedlich

zu. 1) Mit Muscaten-Blüten, 2) mit einer Spargel-Brüh, 3) mit grünen Erbsen, 4) gefüllet, 5) gefüllt auf eine andere Art, 6.) dergl. noch auf etne andere Art, 7) gebacken, 8) mit Nöhren und grüner Peterfillie, 9) roh zu bereitet.

Artischocken mit Muscaten-Blüten.

Es müssen denen Artischocken der Stiel und die Spitzen an denen Blättern abgeschnitten werden. Darnach setzet Wasser in einen Topff oder Kessel aufs Feuer, wenn es siedet, werffet ein wenig Salz hinein, leget die Artischocken auch darzu, und lasset selbige so lange sieden, bis sie die Blätter, welches die rechte Proba ist, fahren lassen, nehmet sie wieder aus dem Kessel, und leget sie in kaltes Wasser. Setzet hierauf in einer Casserole oder Ziegel Fleisch-Brüh (ists beyms Catholischen Peterfillien Wasser) übers Kohl-Feuer, streuet klar geriebene Semmel drein, thut ein viertel Pfund rein gewaschene Butter darzu, würket sie auch mit Muscaten-Blüten, und etwas weissen Ingber ab, leget die Artischocken in die Brüh, und laßt es fein gemählig unter einander kochen. Es soll aber vorhero denen Artischocken das inwendige weisse harichte Zeug genommen werden. Meynet ihr nun, daß die Artischocken bald genug gekochet haben, und es Anrichtens Zeit ist, so setzet die schönste in die mitte, leget die Blätter, welche denen andern Artischocken ausgezogen worden, ordentlich auf den Schüssel-Rand herum

rum, schneidet die untersten Böden würfflich, und streuet sie auf die Artischocken, gieffet auch die Brühe drüber und gebet sie hin. Wann die Artischocken auf solche Art abgefotten werden, bleiben sie schön grün; denn eben das Salz in siedenden Wasser erhält ihnen die grüne Farbe. Solte man es aber versehen, und sie mit kaltem Wasser zum Feuer setzen, ehe und bevor es im Sud, würde ihre natürliche grüne Farbe bald verlohren gehen und sie ganz blaß aussehen. Und dieser Vortheil ist nicht nur bey denen Artischocken, sondern auch bey allen andern grünen Garten-Gevächsen glücklich zu practiciren.

Artischocken mit einer Spargel-Brüh.

Kochet die Artischocken auf die vorher beschriebene Art ab, thut 3. bis 4. Eyerdotter, nachdem der Artischocken viel oder wenig seyn, in eine Casserole, werfft eine Messer-Epthe weißes Mehl drein, und menget es wohl unter einander, gieffet auch guten Eßig darzu, in gleichen Wasser oder Fleisch-Brüh, und rühret es fein klar ab. Dar-nach thut ein gutes Stück Butter und Gewürz hinein, rühret es aber-mahl fein durch einander, setzet es abers Feuer, und gieffet mit einer Kelle so lange, bis es anfängt dicke zu werden: Wenn es nun kochen will, so tröpfflet etliche Tropffen kaltes Wasser drein, sonst rinnt es zusammen. Setzet endlich die Artischocken nach vorigem Bericht ordentlich auf die Schüssel; Die Schüssel aber, wenn die Brüh erst drüber gegossen worden, auf einen

Dreyfuß, und unter selbigen nur etwas heiße Asche, damit es sich durch einander erwärme, sprenget auch ein wenig abgeklärte Butter oben her, so ist es fertig. NB. Unter den Dreyfuß darff man kein Feuer thun. Denn wenn es solte zum Sud kommen, würde es gleich zusammen rinnen. Die garnicure betreffend, kan selbige nach Gelegenheit der Zeit eingerichtet werden.

Artischocken mit grünen Erbsen.

Denen Artischocken werden die Blättter etwas kürzer, als denen vorhergehenden, abgeschnitten, damit man solche wie Pastete bereiten kan. Ist vollends das inwendige fäsichte aus selben heraus, ähnen sie kleinen Pasteten ohne Deckel. Habt ihr nun die Artischocken recht abgefotten, setzet sie alsdenn in eine Casserole: zu gleicher Zeit thut auch ein Stück Butter in einen Ziegel, lasset grüne Erbsen eine Weile in der Butter passiren, gieffet Brühe drauf, welches alles zusammen fein kochen muß. Stoffet ferner etwas von denen Erbsen mit einem Stückgen ausgewaschener Butter und Muscaten-Blüten in Würfel, gieffet die Brühe von den andern Erbsen auf die gestossenen, rührets durcheinander, streicht es durch ein Haartuch, und schüttet es über die grünen Erbsen, mit denen ihr die Artischocken füllen und überziehen wollet. Setzet hierauf die Artischocken hinein, laßt es durch einander kochen; Wenn soll angerichtet werden, so setzet sie in die Schüssel, füllet die Erbsen drein, oder

oder wie am zierlichsten damit kan verfahren werden. Es ist gewiß ein gut Essen, das leichtlich niemand verachten wird.

Artischocken gefüllet.

Die Artischocken werden wie vorige zu Pastetgen gemacht, auch eben also gekocht. Darnach nehmet Krebsen 1. Schock, aus einem halben Schock schneidet das bittere heraus, stosset solche im Mörsel, gießet auch, wenn sie klein genug gestossen, 1 Mössel Rahm oder gute Milch darauf, streichet es zusammen durch ein Haar-Tuch in eine Casserole, welche so lange muß übers Feuer, gesetzt werden, bis es alles zusammen läuft. NB. Vergesset ja das umrühren nicht, sonst brennet es an. Hierauf schüttet es in einen Durchschlag, daß das wasserichte alles davon lauffe. Das zusammen geronnene thut in einen Reibasch nebst Gewürk, Muscaten-Blüten, ingleichen im Milch eingeweichte Semmeln, so aber erst ganz treuge muß abgetrocknet werden, schlaget auch 8. Eyer, jedoch nur die Helffte ganz, von denen übrigen nur das Weiße drein, rühret alles durch einander, habt Krebs-Butter fertig, und mischet diese ebenfalls drunter, so wird ein Krebs-Farce draus. Siedet ferner das andere halbe Schock Krebsen nach gemeiner Facon ab, brechet diese aus, und ziehet das schwarze Aedrigen, so durch den Hals gehet, heraus, schneidet sie als Nudeln; Die Scheren können auch ausgebrochen, und das Fleisch zu dem vorigen vom Halsen gethan werden.

Endlich blanchire Kalbs-Milch in heissen Wasser, schneidet die gleich den Krebsen, und thut selbige nebst der Kalbs Butter, Krebsen, wie auch abgezogenen und klein geschnittenen Pistachos in einen Ziegel, passiret es durch einander, schneidet Citronenscheller und Muscaten-Blüten 2c. drunter, un drückt von einer oder mehr Citronen den Saft drein, so ist das Ragou fertig. Nun müssen mit der vorher beschriebenen Krebs-Farce die Artischocken inwendig, als wie mit einem Teig beleet, von der Fülle drein gethan, oben drüber ein feiner proportionirlicher Deckel aus der Farce gemacht, dann mit Krebs-Butter bestrichen, so viel Artischocken, als man nöthig hat, zubereitet, selbige in einer Torten-Pfanne gesetzt, im Ofen gebacken, auf einer Schüssel sauber angerichtet und trocken hin gegeben werden.

Artischocken gefüllet auf eine andere Art.

Die Zubereitung der Artischocken geschicht auf vorige Art. Darnach wird Kalb-Fleisch aus der Keule genommen, und würfflich geschnitten, auch Trufes in Kalb-Fleisch-Brüh eingeweicht. Ferner setzet man Butter in einem Casserole oder Ziegel über Kohl-Feuer, thut das zugerichtete Kalbfleisch hinein, läßt passiren, schüttet klein geschnittene Citronenscheller, Muscaten-Blüten, Ingber 2c. hinzu, geußt auch endlich ein wenig Coulis drauf, thut die eingeweichten Trufes drunter, welches also mit einander wohl dämpffen muß. Ferner macht man eine Klare an, läßt

Schmalk in einem Casserole auf dem Feuer recht heiß werden, wirfft die Artischocken, nachdem sie erst von aussen herum in die Klare getaucht worden, ins Schmalk und bäcket sie heraus. Man kan auch wohl durch Hülffe eines Pinsels die Artischocken-Blätter mit der Klare bestreichen, denn so werden sie desto reinlicher. Setzt endlich in eine Arsch-Schüssel die gebackenen Artischocken, welche als kleine Pastetgen aussehen, drückt vorher in ihre Höhlen, Citronen-Safft, füllet sie drauf recht sauber mit vorbesagter Raguor, und laßt sie hurtig auftragen, damit sie fein warm können genossen werden.

Artischocken gefüllet noch auf eine andere Art.

Beschneidet und kochet die Artischocken, wie vorher gemeldet worden, nehmet von einer gebratenen Kalbs-Keule etwas derb Fleisch, schneidet dieses zum Hachis und hacket Nieren- und Zalg oder Rinder-Marc klein. Darnach habt Semmel in Milch liegen, drückt diese fein aus, damit sie nicht so naß bleibe, schüttet solche in einen Casserole oder Ziegel, reibet alles zusammen, thut Gewürz hinein, schläget 6. Eyerdotter drunter, doch so, daß nur die Helffte von Eyweiß darzu genommen werde; rühret dieses alles wohl durch einander, und gießet guten Rahm drein, denn es muß bald so dicke als ein Milch-Muß werden, wiewohl es ohnedem, wenns in Ofen kömmt, von dem Fett ziemlich weich wird. Machet endlich einen Kranz um eine Schüssel, wie oben beym Keps-

sel-Muß beschrieben worden, setzt die Artischocken in selbige, und gießet so viel von der abgerührten hinein, daß man von den Artischocken nur etwas zusehen bekömmt, schiebet sie in Ofen und laßt sie backen. So bald solche fertig, müssen sie zur Taffel getragen, und ganz warm genossen werden. Kalt zu essen taugen sie nicht. Denn wenn das Fett gelieffert, wirds ganz hart und unangenehme.

Artischocken gebacken.

Schneidet von der Artischocken-Blättern die Spitzen ab, und denn selbige der Länge nach, durch 4. 2 5. Stück. Kochet sie wie die andern Artischocken, bis sie weich werden, leget solche heraus, damit sie abtrocknen. Gießet hernach in einen Casserole, darinne Mehl ist, Milch, rühret es fein klar ab, als einen Milch-Muß, schläget 4. Eyer drein, nachdem man viel Artischocken hat, rühret es wieder durch einander, thut Salz und ein wenig Muscaten-Blüten drunter. Lasset ferner Schmalk in einer Pfanne auf dem Feuer heiß werden, gießet einen Eßlöffel voll von dem Schmalk in die Klare, menget es wohl durch einander, thut die Artischocken in die Klare, leget sie drauf ins heisse Schmalk, und bäcket sie fein Goldgelb. NB. Man kan auch die Helffte der Artischocken nur unten in die Klare einweichen, damit die obern Spitzen heraus ragen, und also backen, so sehen sie oben grün und unten Goldgelbe.

Artischocken mit Mähren und grüner Petersillie.

Das Abkochen und Ausbuzen der

der Artischocken, ist schon aus vor-
hergehender Beschreibung bekannt.
Nun muß ihr die Nöhren fein rein
schaben, und in kaltes Wasser werf-
fen, hernach selbige klein, wie Nu-
deln schneiden, heißes Wasser drauf
gießen, damit der rohe Geschmack
sich heraus ziehe, und das Wasser
wieder abseigen. Thut ferner in
eine Casserole oder Ziegel ein Stück
Butter, Muscaten-Blüten, und
als denn die Nöhren, passiret sie ein
wenig, werffet gepflockte Peterfillie,
wie auch eine Hand voll ganz klar
gesiebte Semmel drein, gießet gu-
ten bouillon oder Rindfleisch-
Brühe darzu, (beym Catholischen
wird am Freytag Peterfillien-Was-
ser, statt der bouillon genommen)
laßt es ein wenig aufwallen, leget
die Artischocken drein, und wenn
selbige in der bouillon wohl gekocht
haben, können sie bekannter ma-
ßen angerichtet, und aufgetragen
werden.

Artischocken rohe.

Waschet die Artischocken erst
sauber, und schneidet darnach die
Spitzen von denen Blättern ab.
Ihr müßt auch, nach dem sie groß
sind, jegliche auf 8. Stücke, inglei-
chen das fästige mit einem Mes-
ser heraus schneiden, selbige
dann auf einer Schüssel oder nur
Zeller anrichten, und nichts, als
Saltz und Pfeffer darzu geben.

Asch, oder Napff.

Ist ein hart gebranntes, tieff
rundes, irden Gefäß, so in der Kü-
chen und Haushaltung zu vielerley
Dingen kan gebraucht werden.

Asche,

Thymus, (Thymallus) Thym,

ein Fisch, der im Teutschen deswegen
diesen Nahmen bekommen, weil er
fast Aschenfarbig aussehen soll. Et-
liche geben vor, sein Fleisch rieche
nach Thymian, und daher sey die La-
teinische Benennung entstanden.
Ich halte es aber vor eine Unwar-
heit, gestalt bey vielfältiger Zube-
reitung dieser Fische, dergleichen
guten Geruch ich niemahls em-
pfunden. Vielmehr mag der La-
teinische Nahme auf die Güte die-
ser Fische abziehen, weil ihr Fleisch
nicht nur annehmlich, sondern auch
das Schmals, als ein treffliches
Remedium zu den Brand und bösen
Augen ausgeschriehen wird, davon
Joel in Praxi nachzuschlagen. Von
Mertz an bis in den Herbst-Monat
sind sie am besten zu verspeisen, und
werden auf unterschiedliche Arten
zu bereitet: als 1) gefotten, 2)
mit einer Butter-Brüh, 3) mit
Butter-Brüh und Eiern abgezogen,
4) mit einer Sardellen-Brüh,
5) mit einer Citronen-Brüh, 6)
mit einer Caper-Sosse 7) geba-
cken, 8) marinirt.

Asche gefotten.

Nachdem die Aschen auf die Ma-
nier wie die Forellen gerissen, sauber
ausgewaschen, und Wein-Eßig
drüber gegossen worden, können sel-
bige in einem Kessel, darinne nicht
gar zu starck gesalzen Wasser nebst
etwas Wein und Eßig seyn muß,
aufs Feuer gesetzt, etwas Zwiebeln
und Kräuter darzu geworffen, und
wenn es siedet, die Asche hinein gele-
get werden. Haben sie gefotten, muß
man sie herunter nehmen, auf einen
Bogen Pappier legen, un ein wenig
kaltes Wasser drauf spritzen. Man
kan

Kan sie warm oder kalt essen, darzu aber allezeit frische Butter und Eßig aufzusetzen ist.

Asche mit einer Butter- Brüh.

Es werden die in Saltzwasser gesottene Aschen in eine Schüssel gelegt, geriebene Semel, Muscaten-Blüten, und klein gehackte grüne Peterfillie drüber gestreuet, ein gut Theil ausgewaschener Butter drauf gelegt, Peterfillien-Wasser nach Nothdurfft darzu gegossen, und solche in eben dieser Schüssel, welche mit einer andern Schüssel zu gedecket ist, auf ein Kohl-Feuer gesetzt, darinnen sie nicht nur kochen müssen, sondern auch unterschiedliche mahl mit der Schüssel umzurüteln sind, damit alles durch einander sich vermischen, auch die Brüh fein dicke werde, un einen guten Geschmack bekommen möge. Wenn sie sollen aufgetragen werden, bestreuet man sie mit Semmel, bey Ausrichtungen aber geschicht die Garnicure mit Citronen und Backwerck.

Asche mit einer Butter- Brüh und Eiern ab- gezogen.

Wann die Aschische abgefotten worden, so thut 6. Eyerdotter, ein Stück ausgewaschene Butter, Muscaten-Blüten und klein geschnittene Peterfillie in einen Topf oder Ziegel, gießet etwas von der Brüh, darinne ihr die Asche gesotten, darzu, rühret es über dem Feuer, biß es anfängt dicke zu werden. Auff der Schüssel, welche ihr zu Löffel wolt tragen lassen, rich-

tet darnach die Asche an, gießet die Brüh drüber, und laßt sie auf einer gelinden Feuer durchwärmen, nehmet hierauf von ein wenig zerlassener Butter oben das Klare weg, sprenget es auf die Fische, und bestreuet sie mit geriebener Semmel.

Asche mit einer Sardellen- Brüh.

Es haben zwar die Asche ganz kleine Schuppen; Dennoch müssen sie bey dieser Zubereitung bessern Geschmacks willen, geschuppert und wie die vorigen abgefotten werden. Hierauf weichet etliche Sardellen ins kalte Wasser, ziehet ihnen, wenn sie erst sauber ausgewaschen worden, das Fleisch herab, damit die Gräten heraus kommen, hacket selbiges klein, und thut es nebst 5. biß 6. Eyerdottern, einem guten Theil gewaschener Butter, ingleichen Muscaten-Blüten, und weißen Ingber zusammen in eine Casserole oder Ziegel, gießet Wein, Wasser und etwas von der Brüh, darinne die Aschische gesotten werden, hinein, rühret dieses auf dem Feuer ab, biß es dicke wird, und drücket von einer Citrone den Saft drunter. Richtet hernach die Fische in einer Auffes-Schüssel an, gießet die Brüh drüber, und verfähret ferner mit der Butter- und Eyer-Brüh, wie im vorher gehenden gelehret worden.

Asche mit einer Citronen- Brüh.

Leget diese Fische nebst ausgewaschener Butter in eine Casserole oder Ziegel, streuet geriebene Semel drauf, schneidet Citronenscheller und

und Muscaten: Blüthen drein, wie auch von einer Citronen die Scheiben, aus welcher vorher die Kerne müssen gethan werden, gießet drauf Wein und Wasser, und laßt alles mit einander kochen. Wenn etwa die Brühe nicht dicker genug wird, so nehmet ein paar Eyerdotter, und ziehet die Brühe damit ab, das geschieht also: schlaget die Eyerdotter in ein Eypfiffgen, sprengt erliche Tropffen Espig oder Wein darzu, quirt es klar ab, und schützt die Brühe von denen Aschen drunter; es muß aber NB. immer gequirlet werden, und gießt endlich die Brühe über die Asche. Wer sie will piquant haben, der werffe nur ein wenig Zucker hinein. Bey dem Anrichten sollet ihr dieses beobachten: Wenn die abgezogene Brühe mit denen Eiern über die Asche gegossen worden, dürfen sie nicht wieder kochen, sonst würde alles zusammen rinnen, welches dem Geschmack hernach unangenehm vorkommen möchte.

Asche mit einer Capers-Soffe.

Diese sind nach vorhergeschriebener Art zu tractiren, nur daß man der Säure was abbricht, weil ohnedem die Capern sauer genug seyn.

Asche gebackene.

Wenn die Asche geschuppet, gekerbet, und auf 2. 3. bis 4. Stücke, nachdem selbe groß, geschnitten seyn, muß man sie ein salzen, und 1. Stunde im Salze liegen lassen. Hernach werden sie mit einem Tuche abgetrocknet, mit Mehl bestreuet, und damit um und um ganz

weiß gemacht. Letzlich legt man sie in eine Pfanne, darinne heiß Schmalz, und bäcket sie fein frisch und Goldgelb heraus. Das Anrichten kan nach eines jeden Belieben geschehn.

Asche marinirt.

Wie dieselben sollen zubereitet und eingelegt werden, ist hier unnöthig anzuführen. Wer dergleichen Fische zu mariniren Lust hat, darff sich nur in allen richten nach derjenigen Beschreibung, welche oben bey dem Aal ausführlich ist abgehandelt worden.

Aschern Garn,

Heisset den gesponnenen und in Strehne geweiffen Flachs oder Werd in einem grossen Kessel über dem Feuer mit Lauge, Asche, Unschlitt und Hafers-Stroh sieden und kochen.

Aspasia,

Des Axiochi, oder wie einige wollen, des Pythagoræ gelehrte Tochter von Mileto aus Asien. Diese war so erfahren, daß sie den Periclem in der Rhetorica, den Socratem aber in der Philosophie unterwies, welches ihr so viel Ruhm und Ehre erworben, daß sie Sophistria und Eloquentia Magistra genennet ward. Hiernächst hatte sie einen vortrefflichen Geist zur Poesie, wovon Herodicus Cræteus sehr viel an das Licht gebracht. Diese ihre vortreffliche Wissenschaft und Beredsamkeit hatte den berühmten Fürsten und Redner Periclem endlich so weit gebracht, daß er sich mit selbiger in ein Ehe-Bündniß eingelassen

gelassen. Es hat aber solche Heyrath denen Peloponnesern und Samiern gar unglückliche fata zu wege gebracht, weil Pericles auf der Aspasia schmeichelndes Zureden, selbige mit einem harten Kriege überfallen. Die größten Philosophi selbiger Zeit beworben sich um ihre Freundschaft, ja der König Cyrus hielt sie wegen ihrer vortrefflichen Qualitäten so hoch, daß er einer von seinen Maitressen, die er vor allen andern liebte, den Namen Aspasia beylegte. Ihre Apophtegmata und Chrien sind in beyden Sprachen, nemlich Griechisch und Lateinisch, A. 1556. in 8. an das Tage Licht kommen. Plutarchus in Pericle rühmet sie sehr. Vid. Lotich. d. Nobilitat. Fœrm. p. 126. Menag. in Histor. Mulier. Philosoph. p. 6. 7. & 8.

Assenburgia Rosemunda
Juliana,

Ein Adel. Fräulein, A. 1672. gebohren, so ihrem Vorgeben nach, mit allerhand unmittelbaren Erleuchtungen, göttlichen Gesichtern, und himmlischen Offenbahrungen begabet gewesen. Es sind ihre sogenannten Bezeugungen durch D. Petersen, unter dem Titul: Sendschreiben an einige Theologos und Gottsgelehrte, betreffend die Frage: Ob Gott nach der Auffarth Christi nicht mehr heutiges Tages durch göttliche Erscheinungen den Menschen-Kindern sich offenbahren wolle, und sich dessen ganz begeben habe? A. 1691. heraus gegeben worden, worinnen zugleich ihr Lebenslauf enthalten. Sie soll drey Haupt-Visiones ge-

habt haben, als die erste A. 1679. im stehenden Jahre ihres Alters, da sie Christum in Gestalt einer Jungfer erblicket; die andere A. 1684. im 12ten Jahr ihres Alters, da sie Christum, bald als einen gecreuzigten, bald als einen zur Herrlichkeit des Vaters erhöhten Jesum gesehen, in welchem Gesichte ihr auch das Erlösungs-Blut Jesu gezeigt worden; und die dritte An. 1687. im 15. Jahr ihres Alters, da Gott der Vater sich ihr auch offenbahret gehabt, doch mit verdeckten Gesichte. Ihre Lehren sind dem Chibialmo, Indifferentismo und Naturalismo zugethan gewesen. Ihr ganzes quackerisches Wesen, hat Johann Winckler in Hamburg, in seiner Schrift wieder die Assenburgischen Bezeugungen wiederleget, D. Feustking aber hat ihr völliges Portrait in seinem Gynæceo Hæretico-Fanatico p. 141. seqq. weitläufftig aufgewiesen.

Assemblée.

Heisset eine Versammlung oder Zusammenkunft, so bey den Höfen oder vornehmen Ministern auch privat Personen angestellet wird, allwo sich die Dames und Cavalliers im Tanzen, Spielen oder andern Lustbarkeiten zu divertiren pflegen.

Affiere,

Ist ein tieffer Zeller, auf welchen die Gallate oder eingemachten Dürtschen aufgesetzt werden.

Affinas Agnes,

Eine gelehrte teutsche Jungfrau, war eine Nonne S. Claræ, lebete im 13. Seculo, ums 20. Jahr, und hinterließ Episteln ad S. Claram &

& ad Collegium suorum. Vid. Henrici Villot Catalog. & Hendreich in Pandect. Brandenb. p. 312.

Astarte, siehe *Ostra*.

Asterie,

War eine Tochter des Cei, mit welcher der Jupiter buhlete. Sie ward von selbigem, als er in Gestalt eines Adlers zu ihr kommen, geschwächt, und gebahr ihm den Hercules. Endlich aber ist er ihrer überdrüssig worden, und als sie seinen Haß vermerckte, auch deswegen vor ihm flohe, ward sie durch Hülffe der Götter in eine Wachtel verwandelt.

Ast-Loch,

Heissen diejenigen kleinen Löcher in der Leinwand, Coron, Nesteltuch oder Schleyer, so bey Webung dessen wegen des gerissenen oder knöchigen Fadens verursacht werden.

Astrza,

Des Jupiters und der Themis Tochter, ward wegen der Billigkeit, so sie im Richter verfühhren ließ, zur Göttin der Rechte und Gerechtigkeit ernennet. Sie wird abgemahlet mit verbundenen Augen, in etner Hand haltend ein Schwert, in der andern aber eine Waage.

Astyanissa,

Der schönen Helena Auffwärterin, eine zwar fluge, doch erß geile Weibes-Person, ist die erste gewesen, so ein ganzes Buch von allerhand geilen Posicuren und Arten der Liebes-Schulen geschrieben. Vid. Henrich Kornmann in monte Veneris. c. 48. p. 270.

Atalanta,

So auch nach ihrem Vater Iasin benennet ward, eine Jungfer in Arcadien und flüchtige Jägerin, hat dem grossen Schwein, so in Aetolien übel haufiret, den ersten Fang gegeben, weswegen des Königs Oenei Sohn Meleager sie lieb gewonnen, und würcklich geheyrathet.

Athalia,

Ahabs Tochter, Jorams Ehes-Weib und eine Mutter Ahasia, des Königs in Juda, war ein tyrannisches, herrschbegieriges und Erßverführisches, abgöttisches Weib, suchte sich durch List und Gewalt in das Reich einzudringen, ward aber zuletzt durch einen Aufruhr auf Befehl des Priesters Jojada, in dem Hofe von dem Volk erschlagen. II. Reg. XI. 3.

Athanasia,

Aus der Insel Agyna gebürtig. Ihr Vater hieß Nicetas, und ihre Mutter Irones, hat nur 16. Tage im Ehestande gelebet, als sie aber eine Wittwe geworden und zum andern mahl einen Mann, Namens Andronicum nehmen müssen, hat sie ihn beredet, daß er ein Mönch geworden, hernachmahls ist sie gleichfalls auch ins Kloster gegangen, und eine Aebtrissin geworden. Sie hat gelebet im IX. Seculo um das Jahr 50. oder wie einige wollen, um das Jahr 1050. war eine gelehrte, fromme, u. Gottesfürchtige Frau, absonderlich in der D. Schrift wohl versirer, und konte den ganzen Psalter auswendig hersagen. Vid. Mart. Zeiler.

Zeiler. im Historischen Anzeiger gelehrter und berühmter Leute p. 65. seqq. Weßwegen man sie auch nach voriger Zeiten Gewohnheit in den Calender versetzet, und ihr den 27. Febr. zugeeignet hat. Vid. Sancti Ann. Sacr. T. 1. p. 91.

Athenais, siehe Eudoxia.

Atheftina

Sabina, von Padua aus Italien gebürtig, war ein in allen Wissenschaften, absonderlich in der Poesie sehr verlorntes Weibes-Bild, hatte grosse Freundschaft mit dem grossen Poeten, Marco Valerio Martiali. Dieser hatte nicht allein sehr viel von ihr gehalten, sondern ihr gar sein gutes Buch Epigrammatum, worinnen er überaus glücklich gewesen, und deswegen bey dem Kaiser Aelio Verio in solcher Gnade gestanden, daß er ihn nur seinen Virgilium hieß, mit einem schönen Epigrammate an Clementem Poetam Patavinum, so vielleicht ihr Mann gewesen, zu recognosciren übersandt. Vid. Hendreich, in Paedecl. Brandenb. p. 5.

Athyrtia,

Aus Egypten des Königs Sesostris Tochter, eine vortreflich gelehrte, und in der Astronomie wohl erfahrene Princessin. Vid. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber p. 5.

Atlas,

Ist ein einfärbigter glatt gewebter ganz seidener Zeug, von ungedrehten Drat, sonder Blumen und Streiffen, und von einem vor-

treflichen Glanz und Spiegel, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung bedienet; Der schlechte oder geringe Atlas wird Bällgen-Atlas auch Satin benennet.

Atossa,

Ein in denen Sprachen, absonderlich der Griechischen wohl erfahres und gelehrtes Weibes-Bild. Sie hat in Griechenland regieret, und wird eine Königin in Persien genennet. Der weise Socrates ist ihr Schüler gewesen. Tacianus meldet von ihr, daß sie zu allererst *επισολας συντάσσω* gelehret. Vid. Lambec. App. 4. Cap. XI. f. 209. Clem. Alexand. lib. 1. Strom. Tiraquell. Tom. 2. in XI. Leg. Connub. gloss. prim. part. XI.

Atropos,

Ist eine von denen drey Parcen und Lebens-Göttinnen.

Attaveyin

Jana, eine Quäckerin und schwärmerisches Weib aus Pomononia, so unter andern närrischen und giftigen Lehren, dieses zugleich mit vorgegeben, daß sie nimmers mehr sterben, sondern lauter Jesus-Kinder zu Jerusalem zeugen, daselbst Christo entgegen gehen, sich sichtbarlich mit ihm vereinigten und in Ewigkeit, als eine Königin, mit Gott regieren würde. Vid. Ernesti Amphitheat. cap. 5. p. 123. & Starkium d. Viribus Imaginat. pag. 13.

d'Auchy

Burggräfin, eine gelehrte und

in der Theologie wohl-versehrte Dame. Sie hat über die Episteln Pauli an die Römer und Hebräer gelehrte Homilias geschrieben; von welchen du Bose in seinem Tractat: L' Honneste Femme, genannt, P. I. p. 120. sehr viel rühmens macht. Es ist solches Raisonnement in Junckeri Centur. Illustr. Fœminar. p. 129. & 130. zu finden.

Auerhahn,

Urogallus, Coy de bruyere, soll in Teutschen so viel heißen, als ein grosser Hahn, massen einer gemetniglich 10. 12. bis 14. Pfund am Gewichte hat. Er hält sich in dicken Wäldern, Gebürgen und Einöden auff, dahero etliche Autores ihn einen Wald-Hahn zu nennen pflegen. Sein Wildpreth ist sehr zähe; und je älter er wird, je fleißiger muß ihn der Koch beym Feuer in acht nehmen, damit er recht mürbe möge gebraten werden. Es macht auf Herren Tafeln dieses Feder-Wildpreth nicht nur eine Parade, sondern schmecket auch sehr wohl, zumahl, wenn es entweder recht ausgebraten oder in einer Pastete aufgesetzt wird.

Auerhahn oder Auerhenne gebraten.

Wenn der Auerhahn gerupffet worden, werffet selbigen sauber aus und kloppet ihn, damit er mürbe werde. NB. Ein Auerhahn hat solch zähe Wildpreth, daß auch ein Braten von einem alten Hirsch eher zu zwingen; Dahero muß

man, solchen Hahn recht mürbe zu braten, fleißig Achtung geben. Ist er nun wohl geklopfft worden, waschet ihn aus, setzet auch eine Casserole mit Wasser auff's Feuer, und wenn es im Sieden, haltet den Auerhahn hinein, lasset ihn ein wenig anlauffen, und leget ihn wiederum in kaltes Wasser. Hernach müßet ihr solchen sauber spicken, einsalzen, an einen Spieß stecken, und ans Feuer, aber nicht gar zu gehling, legen. NB. Sehet wohl zu, daß er nicht von aussen her brate, inwendig aber roh bleibe; je gemähtlicher er am Feuer tractiret wird, je besser er ausbratet. Sobald er anfängt zu braten, begießet ihn mit zerlassener Butter; machet ferner Pappier übern Auerhahn, begießet dasselbe auch mit Butter, und da es braun wird, stürzet noch einen Vogen drüber. NB. Er muß in die 3. Stunden braten, und wird er bey harten Holz oder Kohlen am mürbesten, weil die Hitze noch eines so stark als bey dem weichen Holz. Wann er nun fertig und bald soll angerichtet werden, so ziehet ihn von Spieß, leget ihn auf eine Schüssel, die vorher mit Blumen und Blättern auf das schönste auszuzieren ist, gießet die abgetroffene Brühe unten unter den Hahn, und oben drauff ein wenig braune Butter, streuet ein wenig klar geriebene Semmel drüber, beleet es sauber mit ausgerissenen Citronen, und laßt diesen gebratenen Hahn zur Taffel tragen.

Auerhahn oder Hühner auf eine andere Art gebraten.

Ihr müßet den Hahn wie vorla
gen

gen bereiten, erstlich mit Melcken und Zimmet, hernach drüber mit Speck spicken, einsalzen und ein paar Stunden liegen lassen. Hierauff stecket ihn an, und forget, damit er ganz gemächlich brate; verwahret ihn mit Pappier, begießet ihn auch sehr oft mit Butter, weil er dadurch kan mürbe gezwungen werden. Meynet ihr nun, daß er bald gebraten, und wollet ihn anrichten, so verfertiget folgende Sauce: Machet ein Stückgen Butter übern Feuer braun, schüttet ein wenig Mehl drein, so auch bräunen muß, gießet die Jus aus der Braten-Pfanne darzu. Item thut Wein, etwas Eßig, Citronen, nebst dergleichen Scheler und Gewürz, als Ingber, Pfeffer und Melcken, wie auch ein Stück Zucker hinein, damit es süsse und säuerlich durch einander schmecke. Diese Sauce schüttet in eine zu recht gemachte Schüssel, leget den Hahn über die Sauce, gießet oben braune Butter drüber, garniret selbigen auff das zierlichste, und lasset ihn auftragen.

Auerhahn in einer Pastete.

Rupffet den Hahn, und werffet ihn aus, klopffet ihn mit einem Scheitholz oder sonst einem guten Knittel alle Gebeine entzwen, salzet ihn hernach ein, schneidet Zwiebeln drüber, sprizet ein wenig Eßig drauff, und laßt ihn über Nacht also stehen. Hierauff zähmet ihm die Weine unten ein, daß er sein zusammen kömt, stoffet ihm einen Spreiß durch den Leib, legt ihn auff den Rost, woselbst er ein wenig anlaufen muß, setzet ihn in ein Geschirt

und gießet Eßig drauff, so kan er wohl ein halb Jahr liegen und wird nicht zu schanden. Wolt ihr nun eine Pastete draus machen, so schneidet erstlich Speck ganz grob als ein Finger dicke, und drey quer Finger lang, leget den geschnittenen Speck auf eine Schüssel, streuet drauff Salz, Pfeffer, Ingber, Melcken, und mischet alles wohl durch einander. Mit diesem Speck spicket den Hahn, nachdem ihr ihn aus dem Eßig genommen, und machet einen gebrannten Teig darzu, wie folget: Thut auf den darzu bereiteten Back-Tisch so viel Mittel-Mehl als ihr meynet, daß es gnug sey, den untern und obern Teig eines Fingers dicke daraus zu verfertigen; streuet eine Hand voll Salz daran, brennet das Mehl mit siedenden Wasser, (denn eben darum heißt dieser Teig der gebrante Teig) durchmischet es so zähe und feste, als es immer seyn kan, wirket die Helffte dieses Teiges klar ab, treibet ihn mit einem Walger oder Back-Holz aus, daß er ohngefähr eines Fingers dicke bleibe, leget denselben auff Pappier, und bestreichet ihn mit Eiern: Hierauff nehmet ein wenig Teig, schneidet Ringen als wie Rostleisen draus, leget solche auf, den ausgetriebenen Teig in der Form eines Rosts herum. NB. Dieses heißet eben bey den harten Pasteten der Rost, u. zwar nur so weit, als der Auerhahn zu liegen kömt; thut Butter und Speck auf diesen Rost, streuet Ingber, Pfeffer, Melcken und klein geschnittene Citronen-Scheller drüber, setzet Lorbeer-Blätter hinzu und leget den Hahn drauf. Dar-

nach rollet ein Stück Teig mit denen Händen lang, gleich einem Strick aus, schneidet solchen in der Mitte entzwen, und umziehet unten am Teig den Auerhahn, daß er geraum, doch den Umzug nicht berührend, darinne liegen kan, und streuet nur istgemeldtes Gewürze oben über denselben. Damit ihr nun den ganzen Hahn und den untern Teig überziehen könnet, so treibet die andere Helffte des Teiges auch aus, drückt ihn auswendig an dem aufgesetzten Rand feste und fein proportionirlich zusammen; nehmet ein Pastetenband, wird von vielen ein Gurt, (eine Form genannt) drückt den Teig drein, schneidet es unten und oben fein sauber ab, umziehet die Pastete um und um auff's zierlichste, schneidet alsden den untern Teig, welcher über das Pasteten-Band, ein paar quer Finger vorgehen muß, in der Runde ganz reinlich weg, daß er gleich wird, machet auch einen gedrehten Kranz unten herum und oben auff einen ausgeschnittenen Deckel und setzet den Auerhahn also, damit auff dem obern Ort der Pastete dessen Kopff und unten die Fasse kommen. Diese verfertigte Pastete lasset in einen heißen Ofen backen; wird sie etwas zu braun, so leget einen Bogen Papier drauff, und wenn sie halb gar gebraten, müßet ihr auch nachgesetzte Brüß darzu machen: Vermischet Butter und Mehl in einem Casserole über'n Feuer, biß es braun werde; gießet Brüß, Wein und Eßig drein, und lasset es einen Sud thun; nehmet hierauff die Pastete aus dem Ofen, schneidet in selbige

oben ein rundes Loch, füllet durch einen Trichter diese Brüß hinein, setzet sie wieder in den Ofen, darinne sie wohl noch 2. Stunden kochen muß. Ist sie nun fertig und soll angerichtet werden, so nehmet sie aus dem Ofen, bestreicht sie mit Speck, buket sie auff's sauberste zu und lasset sie auftragen. NB. Etliche Köche schneiden sie in der Küche auff, es ist aber nicht der Tafel; so kan auch diese Pastete warm oder kalt verspeiset und lange Zeit gut erhalten werden.

Auerhahn in einer Pastete auf eine andere Art.

Der Auerhahn, Teig und Pastete müssen nach voriger Beschreibung bereitet, und gedachtes Gewürz darzu gebraucht werden. Nur könnet ihr, wenn der Hahn auf dem ausgewalkten Teig gelegt worden, die Pastete anders formiren und diese Sauce darzu machen: Schüttet gebranntes Mehl in einen Casserole, gießet Wein, Eßig und Brüße drein, leget etliche ganze Zwiebeln, etliche Stengel Thymian, Lorbeer-Blätter, Rossmarin, Capern und ein paar gehackte Sardellen darzu, und lasset es durch einander kochen. Wenn nun die Pastete im Back-Ofen oben erhärtet ist, so stecket mit einem Holz ein Loch darein, welches lüfften heisset, außer diesen Vortheil zerspringt sie gerne; hat sie eine weile gestanden, setzet einen weiten Trichter auf das Loch, füllet die verfertigte Brüß mit ihren Speciebus (nur die Zwiebeln müssen erst daraus genommen werden) in die Pastete, und lasset es noch eine Stunde im

im Ofen durcheinander dämpfen. Nehmet sie endlich heraus und richtet an; sie kan nach Belieben entweder warm oder kalt hingegessen und ebenfalls wohl 3. bis 4. Wochen davon gespeiset werden.

Auerhenne,

Urogallina, Gelinote de bois, ist kleiner als der Hahn. Sie muß ebenfalls beym Feuer wohl gebraten werden, wenn sie anders den Appetit vergnügen soll. Ihre Zubereitung geschieht wie beym Hahn.

Aufffodern,

Heisset, wenn ein Frauenzimmer bey der Hochzeit oder einem andern Balle ein Manns-Wolck aus der Compagnie mit einer tieffen Vorbeugung zum Tanz auffruhet.

Auffgeboth,

Ober Bannum Nuptiale, so der ersten Kirche ganz unbekandt war, massen erst im IXten Seculo dergleichen Auffgeboth eingeführet worden, heisset die zu dreym unterschiedenen mahlen von dem Priester auff der Cangel öffentlich geschene Abkündigung und Denunciation der zwey verlobten Personen, mit Ablefung ihrer beyder Nahmen und Titul, nebst angehengter Clausul, daß, wosern jemand wieder solches instehende Verbündniß etwas zu erinnern hätte, sich binnen solcher Zeit des Auffboths melden, oder hernach nach Vollziehung dessen, schweigen solle. Zuweilen wird dergleichen Auffgeboth bey vornehmen Frauenzimmer durch erlangte Permission von Hofe gar, weggelassen,

oder es geschiehet nur solche zusammen ein einiges mahl.

Auffgelauffene Röche.

Sind eine Art von Torten. Es wird aus gewissen Dingen, zum Exempel: Aus Mandeln, Reiß, Zimmet, Aepffeln, Semmeln, Rindermarc ic. davon sie auch den Namen bekommen, vermittelst vieler Eyer und klar gesiebten Zucker ein zarter Teig gemachet, den man hernach in einen hierzu verfertigten blechern Reiß thut, und im Back-Ofen wohl ausbacken läset. Soll aber ein solcher Koch nicht sitzen bleiben, sondern wohl aufflauffen, muß man bey Bereitung desselben unterschiedliche Vortheile gar wohl beobachten, die unser Küchenmeister aufrichtig entdecket, und zugleich beschreibet.

1) Der auffgelauffene Mandel-Koch. 2) Der auffgelauffene Reiß-Koch. 3) Auffgelauffener Zimmet-Koch. 4) Auffgelauffener Griess-Koch. 5) Auffgelauffener Aepffel-Koch. 6) Dito auff eine andere Art. 7) Auffgelauffener Koch von Rindermarc. 8) Auffgelauffener Eyerdotter-Koch. 9) Auffgelauffener Semel-Koch. 10) Auffgelauffener Koch von Kälberslebern. 11) Auffgelauffener Erbsen-Koch. 12) Auffgelauffener Krebs-Koch. 13) Auffgelauffener Koch von Kinds-Euter. 14) Auffgelauffener Währen-Koch. 15) Auffgelauffener Quitten-Koch.

Auffgelauffener Mandel-Koch.

Setzet 1. oder 2. Pf. Mandeln, nachdem der Koch groß werden soll

soll mit Wasser zum Feuer, lasset sie einen Sud thun, und ziehet sie ab. Werfft selbige hierauf in kalt Wasser, dürfen aber nicht gar zu lange drinne liegen bleiben, stoffet sie in einem Mörfel nicht gar zu klein ab, sprengt unter wählenden Stossen ein bißgen lautere Milch, doch ja nicht zu viel, darein; denn wenn die Mandeln zu feuchte werden, bleibt der Koch sitzen. Etliche nehmen beym Abstoffen Rosen-Wasser, welches aber viel Leuten zuwider ist. Rühret darnach die gestoffenen Mandeln in einem Reibasch, mit 2. oder 3. Eiern klar ab; Nach dem Abrühren schlaget wieder 12. Eyer ganz hinein, und 15. Dotter noch drüber, daß also auf 1. Pf. Mandeln 17. Eyer gesetzt werden, und mischt solches wohl durcheinander, thut ferner in einen Eß-Löffel ein wenig Safran, rühret ihn mit ein wenig Milch auch ab, und gießet solchen unter die Mandeln. Es müssen aber die Mandeln gerühret werden; wann sie dann schön auffgelauffen, so thut 1. Pf. feinen klar gesiebten Zucker hinein, und haltet mit dem rühren immer an. Bestreichet hierauff einen blechern Reiffen, der zu solchen Köchen gemacht worden, mit Butter, machet einen festen Teig an, setzet den Reiffen auf einen blechern Teller, streichet unten um den Reiffen mit Eiern, leget auch den Teig unten um denselben herum, befestiget ihn (den Reiffen) damit keine Luft heraus kan, und bestreichet den Teller inwendig auch mit Butter. Ist dieses alles geschehen, so gießet den abgerührten Mandel-Teig hinein; setzet ihn in einen Ofen, da vorher

schon einmahl heraus gebacken worden, denn gar zu heiß darff er nicht seyn, und lasset ihn backen. Damit ihr aber wissen möget, ob der Koch fertig sey oder nicht, so stecket ein Hölzgen in denselben, ist dieses, wenn ihrs wieder heraus ziehet, trocken, könnet ihr abnehmen, der Koch sey recht ausgebacken. Wann er soll angerichtet werden, müßet ihr den Teig unten vom Teller wegschneiden, den Reiffen abziehē, und den Koch außprächtigt garniren und bestecken. Gewißlich ein Essen, das delicat schmecken u. schön aussehen wird.

Auffgelauffener Reiß-Koch.

lasset Milch sieden, thut ein halb Pf. rein ausgelesenen Reiß, wenn derselbe erstlich mit heißen Wasser gebrennet worden, hinein; er muß darinne nur halb gar ausquellen und das anbrennen zu verhüten, fleißig ungerühret werden; werffet auch, weiln er noch warm, ein Stück Butter dazu, schüttet alles zusammen in einen Reibasch, reibet es mit einer Reibe-Reule ganz klein, schlaget 10. ganze Eyer und so viel Dotter hinein, und rühret es immer auf eine Seite wie den vorhergehenden Mandel-Koch. Nachdem nun eine halbe oder drey viertheil Stunden gerühret worden, thut 1. halb Pf. gesiebten Zucker hinein, und rühret solches zum dritten mahl wohl durcheinander, setzet, wie beym Mandel-Koch, den Reiffen auf einen blechern Teller, schüttet den abgerührten Reiß hinein, lasset ihn etwas scharff backen, er wird so schön als der Mandel-Koch

werden. Das Anrichten ist nach voriger Art anzustellen.

Auffgelauffener Zimmet-Koch.

Reiß ein halb Pf. muß wie vor in Milch gequellert, in einem Reibasch ohne Butter abgerühret, mit 20. Eiern, jedoch nur mit der Helffte des Weissen, nebst ein halb Pf. Zucker und 3. Loth gestossenen Zimmet vermischet, und alles aufs beste durch einander gerühret werden. Hernach kan man diesen Teig in den Reiffen, der eben also wie die vorigen auffzusetzen, schütten, u. gemählich backen, auch, wenn solcher Koch fertig, wie die vorigen anrichten und austragen lassen.

Auffgelauffner Gries-Koch.

Thut feinen und in Milch halb ausgequollenen Gries nebst einem Stücke Butter in den Reibasch, rühret es wohl durch einander, schläget 12. Eier, oder wenn es zu dicke ist, noch 8. Eier: Dotter drunter; rühret es abermahl fleißig zusammen, damit es recht klar werde, und schütet drey viertheil Pfund geriebenen Zucker darzu. Gießet hierauff in den zu recht gemachten Reiffen das abgerührte, lasset es im Back-Ofen wohl backen, davon denn die oben angeführte Probe mit dem Hälgen den Ausschlag geben kan; richtet solchen Koch an und gebet ihn hin.

Auffgelauffener Aepffel-Koch.

Lasset Aepffel im Back-Ofen gar braten, ziehet ihnen die Haut herunter, und nehmet alles Fleisch bis

auf den Kriech herab, thut solches nebst geriebener und in Butter fein goldgelb gerösteter Semmel in einen Reibasch, rühret es wohl unter einander, schläget auch 10. Stück Eier, und eben so viel Dotter von andern Eiern darzu. Wenn ihr dieses alles aufs beste nachmahls zusammen gerühret habt, so mischet drey Viertheil Pf. Zucker und 1. Loth Zimmet drunter, gießet die abgerührten Aepffel in den zu rechte gemachten Reiffen, backet sie im Back-Ofen gar aus, streuet Zucker und Zimmet drüber, so ist dieser Koch fertig. NB. Die Semmel wird zu dem Ende drunter gethan, damit sie den Aepffeln die Feuchtigkeit hinweg nehme. Denn wenn diese bleibt, kan ein solcher Koch niemahln aufflauffen; Daher muß man bey allen auffgelauffenen Köchen die Feuchte wegzubringen sorgen, welches gewiß der wahre Grund solcher Essen ist.

Auffgelauffter Aepffel-Koch auf eine andere Art.

Ihr müßet ein wenig Butter in einem Casserole übers Feuer setzen, darinne geschelte und klein geschnittene Aepffel ganz trocken rösten, geriebene und gleichfalls in Butter geröstete Semmel hinein thun, solches wohl zusammen rühren, auch drey Viertheil Pf. Zucker und ein Loth Zimmet darzu schütten, und alles recht mit einander vermischen. Hierauff nehmet von 16. Eiern das Weiße, schläget oder peitschet dasselbe in einer hölzernen Mulde oder Schüssel, mit einem darzu gemachten abgeschelten birken Besen-Reißig so lange, bis alles

les ein Schnee wird. Wenn nun die Aepffel mit dem Zucker wohl gerühret sind, schüttet den Schnee hinein, und rühret es wieder fein durch einander; Thut diese Mixtur in den zu recht gemachten und mit Butter fett geschmierten Reiffen, lasset es im Back-Ofen oder einer Torten-Pfanne backen, und wenn es bald gar, so schlaget noch ein wenig solchen Schnee, überstreichet etwa eines kleinen Fingers dick den Koch damit, streuet bunten Zucker drauff, und richtet ihn so gut an, als es euch möglich.

Auffgelauffner Koch von Rinder-Marc.

Schneidet Rinder-Marc 1. Pf. oder auch noch mehr, ganz klein. Machet darnach 10. Stück gerührte Eyer. NB. Die Eyer müssen sehr hart gerühret werden, thut selbige mit dem Rinder-Marc in einen Reibasch, und reibet beydes klar durcheinander; schlaget hernach noch ungefehr 12. Eyer drein, welche unter vorige Masse wiederum auffs beste zu rühren sind, schüttet sauber ausgewaschene kleine Rosinen, abgezogene Mandeln, auch viel Citronen-Scheller, beyde Sorten klein geschnitten, darzu, und wenn dieses unter einander wohl gemenet worden, misset ihr zuletzt ein halb Pf. gesiebten Zucker drüber streuen, und solches alles noch eine viertheil Stunde aufs fleißigste unter einander rühren. Ist dieses vollbracht, so gießet die abgerührte Materie in vorgedachten und zu rechte gemachten Reiffen, und backet sie im Back-Ofen oder in einer Torten-

Pfanne, da unten und oben Feuer ist. Dahin müisset ihr aber sehen, daß dieser Koch recht warm zu Tisch gebracht werde; ihr könnet auch in Rahm eingeweichte und wiederum rein ausgedruckete Semmel drunter thun, wornach sichs besser heben wird.

Auffgelauffener Eyer-Dotter-Koch.

Rühret drey Viertel Pf. schöne frische ausgeschmelzte Butter in einem Reibasch also, daß sie wie ein Schnee werde. Schlaget hierauf immer einen Eyerdotter nach dem andern hinein, und rühret so lange bis ungefehr ein Schock solcher Dotter sich drinne befinden, thut auch ein halb Pf. gesiebten Zucker darzu, gießet endlich dieses abgerührte in einen darzu gemachten Reiffen, lasset in einer Torten-Pfanne, welches besser als im Back-Ofen, backen, und zieret es beyrn Anrichten so gut, als euch möglich. NB. Der Reiffen zum aufgelauffent Köchen muß also gemacht seyn, daß er könne eng und weit werden, weil ein Küchenmeister sich jedesmahl nothwendig nach der Tafel zu richten hat. Man findet dergleichen Reiffe, die sich wohl 4. mahl verkleinern und vergrößern lassen.

Auffgelauffner Semmel-Koch.

Schneidet von schöner weißer Semmel die Rinde herunter, lasset sie in guter Milch recht durchweichen, drucket selbige wiederum rein aus, setzet sie in einem verzienten Casserole auf Kohl-Feuer, damit

sie trocken werde. NB. Ihr müßet aber solche Semmel fleißig umrühren, sonst möchte sie sich anlegen. Wenn sie nun bald trocken, schlaget 5. bis 6. Eyer hinein, menget es wohl durcheinander, und laßet die Eyer unter der Semmel gar werden. Darnach rühret solches in einem Reibasch ganz klar ab, schlaget wiederum 10. Eyer, und zwar nicht auf einmahl, sondern eins um das andere hinein, schützet geschnittene Muscaten-Blüten und etwas Cardamomen mit bey, incorporirts wohl mit dem vorigen, und thut ungefehr 8. Dotter darzu, die ihr abermahl glatt rühren müßet. Schlich mischet ein halb Pf. Zucker, oder drey Viertel Pf. wenn der Koch groß ist, nebst etwas Saffran, gedachten Koch gelb zu machen, drunter, und wenn ihrs noch eine Viertel Stunde gerühret habt, gießet solche Teig in den zubereiteten Reiffen, laßet ihn im Back-Ofen oder in einer Sorten-Pfanne ganz gemächlich backen, und bedienet euch hierbey obgedachter Proba zur Nachricht. Dieser Koch kan nach Belieben angerichtet, und staffiret werden.

Auffgelauffener Koch von Kalbs-Lebern.

Laßet 2. schöne Kalbs-Lebern am Feuer gar kochen, und wenn sie wieder kalt, auch auf einem Reib-Eisen ganz klar getrieben worden, so thut sie in ein Casserole, schlaget etliche Eyer dran und rühret solche durcheinander auf dem Feuer ab, daß die Eyer unter der Leber gar werden. Ferner rühret dieses mit 12. Eyern in einem Reibasch

auch wohl ab, laßet zergangene Butter drunter lauffen, und rührets wieder glatt ab: NB. Ihr dürfft euch des vielfältigen rühren nicht verdriessen lassen, wenn ihr anders dergleichen Koch gut und schön haben wolt. Darnach schlaget wohl noch 10. bis 12. Dotter hinein, rühret es wiederum eine Viertel Stunde, werffet Gewürk, und sechs Viertel Pf. Zucker dazu, und rühret es abermahl noch eine weile. Meynet ihr nun, daß es gnug gerühret worden, so thut es in den auffgesetzten Reiffen, den ihr vorher mit Butter starck habt beschmierren sollen, denn sonst möchte der Koch vom Reiffen nicht ablassen: streichet den Koch oben fein glatt zu, backet ihn fein gemächlich im Ofen oder in einer Sorten-Pfanne, bis er gnug hat. NB. Dieser Koch muß sehr warm auf die Tafel gegeben werden, denn so bald er erkaltet, wird er harte und unangenehm zu essen.

Auffgelauffener Erbsen-Koch.

Schöne und sauber gelesene Erbsen müssen im Wasser bey der Feuer halb gar gekochet und wieder trocken gemacht, vorher aber die Haut, welche sich selber ablöset und oben auf dem Topffe lieget, davon genommen werden. Darnach stoffet sie in einem Mörsel ganz klein u. glatt, reibet in einem Reibasch unter selbige ein Stück Butter, ingleichen in, Butter geröstete Semmel, schlaget 10. Eyer dran, und rührets wohl durch einander, thut auch Gewürk darzu, und rührets immer ganz hart und glatt ab;

ab; setzet noch 8. Eyer: Dotter bey, welche ihr gleichergestalt wohl einrühren müßet. Endlich schütet ein halb Pf. gesiebten Zucker hinein, und haltet mit dem Rühren an, bis es ganz zart und glatt wird, thuts in den offtesagten und mit Butter wohl ausgeschmierten Reiffen, und backet es im Back: Ofen oder in der Torten: Pfanne. Wenn er fertig, richtet ihn fein zierlich an und gebts warm hin. Mercket hierbey alle dergleichen fett abgemachte Köche müssen warm gegessen werden, kalt schmecken sie gar nicht.

Auffgelauffener Krebs: Koch.

Nehmet ein Schock auch wohl ein und ein halb Schock Krebse, stochet ihnen vorn am Kopff das gelbe und bittere heraus, thut selbige, wenn sie erst klein gestossen worden, in eine Kanne gute Milch oder Rahm, rühret sie wohl durch einander, streichet das abgeriebene durch ein Haar: Tuch in ein Casserole, und laßt es übern Feuer zusammen lauffen. Nach dem zusammenlauffen schüttet dieses in einen Durchschlag, daß das Nasse davon kömmt, und wenn es ganz trocken, rühret es in einem Reib: asch, bis es recht klar wird, wohl zusammen, reibet ein gut theil Krebs: Butter, die ihr schon parat haben müßet, drunter, schlaget 8. ganze Eyer und 14. Dotter hinein, un reibet dieses gleichfalls fein glatt zusammen. Schüttet ferner abgezogene und ganz klein geschnittene Pistaches, in gleichen in Rohm geweichte und sauber ausgedruckte Sen:

mel darzu, und continuiret mit dem Reiben. Rühret lezlich klein geschnittene Citron: Schalen, Muscaten: Blüten und drey Viertel Pf. gesiebten Zucker unter diesen Teig. NB. Dieser Koch muß sehr fett mit Krebs: Butter abgemachet werden, schüttet solchen in den mit Krebs: Butter sehr starck bestrichenen und zu rechte gesetzten Reiffen, bestreichet auch den Koch oben auf mit Krebs: Butter, setzet ihn in Ofen oder eine Torten: Pfanne, und wenn er fertig, laßet ihn warm auftragen.

Auffgelauffner Koch von Rinds: Euter.

Laßet ein Kuh: Euter am Feuer weich kochen, und wenn solches wieder kalt worden, reibet es auf einem Reib: Eisen. Schüttet das geriebene in ein Casserole und verfahrret ferner damit, wie die gegebene Nachricht bey dem Leber: Koch es erfordert.

Auffgelauffener Röhren: Koch.

Rein geschabte gelbe Röhren dürfen nicht erst ins Wasser gesetzt, sondern gleich auf einem Reib: Eisen recht klar gerieben werden. Weil sie nun viel Saft bey sich haben, müßet ihr solche in einem Casserole auffn Feuer ganz trocken abrühren, darnach 5. Eyer dran schlagen, und mit dem Rühren so lange anhalten, bis sie durch und durch treuge. Hierauf rühret sie in einem Reib: asche ganz glatt ab, thut etwas Butter, so übern Feuer erst zergangen, in gleichen 10. Eyer hinein, und rühret es wohl unter

einander. Schlaget ferner noch 10. Dotter, etwas eingeweichte, und wieder wohl ausgedruckte Semmel, auch drey Viertel Pfund Zucker darzu, welches alles eine Viertel Stunde aufs fleißigste unter einander muß gerühret werden. Schüttet es in den darzu bereiteten Reiffen, setzet selbigen in einen Back-Ofen oder Torten-Pfanne, und lasset es fein gemählich backen. Dieser Koch wird wie andere Köche angerichtet, und ist er warm besser, als kalt zu essen.

Auffgelauffener Dvitten-Koch.

Aus schönen geschelten Dvitten schneidet die Kriebse heraus, lasset sie im Wasser auf dem Feuer gar kochen, schabet selbige darnach gang klar, und reibet sie in einem Reibsch auf's zärteste. Machtet ferner aus dem Weissen, etwan von 8. Eiern, vorbeschriebener massen einen Schnee, rühret solchen drunter, reibet ein halb Pf. Zucker drein, und rühret alles wieder aufs beste. NB. Gar zu viel Dvitten dürfft ihr nicht nehmen, denn es muß nur als ein saum werden. So bald nun das meiste abgetehen worden, sollet ihr noch von 8. Eiern Schnee schlagen, und wenn ihrs in den Reiffen schütten wollet, so thut den Schnee vollends hinein, setzet es so gleich im Back-Ofen damit es bace, solcher Koch wird alsdenn recht schön und gang lucker seyn.

Auffhängen Wäsche.

Heisset die rein gewaschene, ausgespielte, ausgerungene und aufgeschlagene Wäsche über die

Wäsche-leinen, entweder auf dem Treige-Platz, oder bey nassen Wetter auf dem Boden schlagen und hengen, damit selbige treiget.

Auffliegen

Heisset, wenn das Gesinde eine Zeitlang ausser Diensten sich auffhält, und vor sich allein lebet.

Auffräumen, Auffputzen,

Heisset die Zimmer und Gemächer bey vermuthenden Besuch und Zuspruch roth zu saubern, jedes Ding an seinen Ort zu setzen, und alles in gehörige Ordnung zu bringen.

Auffsatz, siehe Fontange.

Auffsatz

Zum Confect, ist ein von Holz verfertigtes und mit runden Stüßgen spizig zu abgetheiltes Gestelle oder Postement, worauff bey den Hochzeiten oder andern Banqueten und grossen Gastereyen das Confect hierlich geleget und angeputzet, oder auch das Eingemachte in kleinen Schälgen gesetzt wird.

Auffsatz auf Thresor

Und grosse Schräncke, heissen allerhand Zierrathen, Töpffe und Geschirr von Porcellain, Terra Siggillata, Gips und anderer Materie, so das Frauenzimmer oben auf das Gesims der grossen Schräncke und Köthen statt einer Zierrath zu stellen pflaget.

Auffsatz von Bande, siehe Haar-Kopff von Bande.

Auffsatzlein, siehe Bündlein.
Auffsatz

Auffsatz-Nadel, siehe **Schleiff-Nadel**.

Auffschlagen Wäsche,

Heisset die ausgerungene Wäsche Stückweise über einander breiten, ehe man selbige zum treigen aufhengenget.

Auffschnitt am Brode, siehe **Kanfft**.

Auffschürzen,

Heisset, wenn sich die Mägde bey dem scheuren oder waschen mit einem Schurz-Bande den Rock hinauff binden, damit ihnen selbiger in der Arbeit nicht beschwerlich und hinderlich sey. Die Bäuerinnen pflegen insgemein auffgeschürzet zu gehen.

Auffschwänzen Fische,

Heisset die Hechte oder andere Fische, so sich dazu schicken, auf dem Rücken auffschlagen, selbige zusammen krümmen, und den Schwanz durch das Maul ziehen.

Auffseß-Spiegel, siehe **Spiegel auf den Nacht-Tisch**.

Auffsetzen

Im **Nehen**, heisset die Bündlein auf die eingefalteten Manchetten, Hembden, Ermel oder Hals anschlagen, und selbige auf beyden Seiten anstecken und einnehen.

Auffsetzen oder coëffiren,

Heisset bey dem Frauenzimmer die Haare von vornher in Puffe sich auffziehen, und die Fontange darauff setzen.

Auffspielen,

Heisset das abgewaschne und rein gescheuerte Küchen-Geräthe in dem Spitz-Fasse aus reinen Wasser abspielen.

Auffsteck-Kleid, siehe **Man-teau**.

Auffstecken das Kleid,

Ist eine Arbeit vor die Schmitts der oder ihre Weiber, welche das ganze niedergelassene Hintertheil an denen Frauenzimmer **Auffsteck-Kleidern** in eine gehörige Zusammensetzung, nach vorher untergelegten starken Pappier, von beyden Seiten bringen, selbige mit grossen Nadeln befestigen, und den Schweiß oder die Schleppe davon entweder innwendig hinein, oder an die Seite stecken.

Auffstürzen,

Heisset das auffgewaschne Küchen-Geräthe, als Töpfe, Schüsseln, Zeller u. d. g. wieder an seinen Ort und Stelle setzen und stellen.

Aufftrennen,

Heisset dasjenige, was das Frauenzimmer nicht recht genehet, mit dem Trenne-Messer wieder aufflösen und anders machen.

Auffwaschen,

Heisset das über der Mahlzeit und in der Küchen eingeschwärtzte Küchen- und Tisch-Geräthe wieder um scheuern und reine machen.

Auffwindeln oder Auffwickeln

Wäsche, heisset die abgetreigte

Wäsche bey dem Rollen über das Mangel-Holz oder Walze Stückweise schlagen, und selbige derb und straff anziehen, damit sich selbige im wählenden Rollen nicht schiebet.

Auffzurathen geben, siehe Räzel.

Auge,

Soll nach des Stephani und Gyraldi Bericht eine gute Griechische Poetin gewesen seyn. Vid. M. Blum. Dissertat. d. Poetriis Græcis. S. 12. p. 18.

Augenbraunen Rämmlein, siehe Rämmlein zum Augenbraunen.

Augusta,

Wurden der alten Käyser Gemahlinen bey Lebzeiten genennet, wann sie aber starben, hiesse man sie Divas oder heilige Göttinnen. Dergleichen des Augusti seiner Livix, Agrippæ Agrippinen, des Galbæ seiner Lepidæ und andern mehr beygeleget wurde.

Augusta Magdalena,

Land-Gräfin zu Hessen. Ludovici 17. Land-Gräfers zu Hessen Darmstadt kluge und gelehrte Princeßin; Sie hatte eine grosse Geschicklichkeit zur Poesie, wie ihr Buch, so sie die Ehre zur teutschen Poesie betittelt, und welches voller Geistreichen moralischen und anderer herrlichen Gedanken ist, klärllich darstellt. Diese kluge Princeßin ward A. 1657. den 6. Martii gebohren, starb aber den 1. Septemb. 1674.

Aumelettes,

Sind gar dünne Pfannkuchen, fast wie die Plinken, so mit einer gewissen Fülle hernach überstrichen, zusaumen gerollet, und in einer Brüß übern Kohls Feuer gekochet werden. Man kan sie zwar aus vielen Dingen bereiten; es werden aber als was sonderliches gerühmet die Aumelettes 1) von Kirschmuß, 2) von gehacktem Fleisch, 3) von Äpfeln.

Aumelettes von Kirschmuß.

Man rühret schön Mehl mit Milch und Eiern, wie einen dünnen Brey, salzet es ein wenig, und thut ganz klein geschnittene Muscaten-Blüten drunter: hierauf laffet ein Plinken-Eisen, oder sonst eine eiserne platte Pfanne heiß werden, bestreichet sie mit Butter, giesset von vorbesagter Klare drauf, und zwar so viel, damit es über das ganze Geschirr lauffe, es muß unten braun, und oben trocken werden; auf dem Plinken-Eisen könnet ihr sie umwenden, und auf beyden Seiten braun machen, auch derselben so viel verfertigen, als ihr nöthig brauchet. Nunmehr solst du Kirschmuß mit Zucker, Zimmt, Melcken, und klein geschnittenen Mandeln vermischen; ist noch zu trocken, so giesset ein wenig Wein drunter, überstreichet mit dieser Fülle die gebackenen Flecke, rollet sie zusaumen, und leget sie ordentlich auf diejenige Schüssel, darauf ihr anrichten wollet. Rühret zuletzt Kirschmuß und zwar so viel, als ihr zur Brüß nöthig zu haben vermerket,

meynet, wohl durch einander, thut Zucker, Zimmet, und klein geschnittene Citronenscheller darzu, gießet diese Brühe über die Aumelettes, lasset sie oben zugedeckt auf einem Kohlf Feuer kochen; so lauffen sie auf, und sind zu verspeisen fertig. Ehe sie aufgesetzt werden, müßet ihr Zucker drüber streuen, und sie hingeben.

Aumelettes von gehackten Fleisch,

Das Anmachen der Klare und des Abbackens ist im vorhergehenden deutlich genug beschrieben worden. Die Zubereitung der Aumelettes ist diese: Man schneidet unten ganz klein gehackten Kalbsbraten, auch eine vorher abgebratene fette KalbsNiere, vermittelst eines Schneidmessers, vermischet es mit kleinen Rosinen, Citronenscheller, Gewürk, Saltz und zweyen Eyerdottern, (ein wenig geriebene Semmel darzu gethan, schadet auch nicht.) Und damit diese Masse nicht zu spröde werde, muß man ein wenig Wein drauf gießen. Diese Fülle streichet auf die Aumelettes, rollet solche zusammen, und leget sie auf eine mit ausgewaschener Butter angestrichene Schüssel. Machet ferner folgende Gelée, stoffet etwas von dem gehackten Braten, mit einem Stück gewaschener Butter und ein wenig Semmel in einem Mörsel wohl ab. (NB. Wer gerne würzen will, kan nur Muscatenblüten nehmen; denn zu dergleichen Essen gehören gar keine scharffen Gewürze.) Das abgestoffene thut in einen Topff, schüttet gute bouillon drauf, laßt ein wenig ko-

chen. Darnach streicht es durch ein Haartuch, gießt diese Gelée über die Aumelettes, setzet sie aufs Kohlf Feuer, und wenn es durch einander gekochet, hat, müssen sie gleich angerichtet, und auf die Tafel gegeben werden.

Aumelettes von Aepffeln,

Du mußt geschelte un auf einem Reibeisen geriebene Aepffel nebst zweyen hart gesottenen Eyerdottern in einem Reibasch durch einander klar abreiben, und Zucker, Zimmet, kleine Rosinen, wie auch Citronenscheller drunter mischen, welches die Fülle ist. Zum Aumeletten Teig, wird in ein halb Mörsel Milch, Mehl gerühret, 6. Eyer hinein geschlagen, und alles wohl durch einander gequirt, damit es als eine sonst gewöhnliche Klare werde. Hierauf bestreiche eine flache Pfanne oder Plingeneisen mit Butter oder Speck; Wenn solches über dem Feuer heiß worden, so geuß von der abgerührten Klare etwas drauf, un laß es herum lauffen, auf daß es gar dünne die ganze Pfanne oder Plingeneisen überziehe; setze selbiges alsdenn aufs Feuer, damit es unten braun und oben ganz trocken werde, und continuire so lange, biß du wohl 30. oder 40. Stück habest; bestreiche endlich eine Schüssel mit Butter, und das gebackene mit der Fülle fein dünne über und über, rolle solches als eine Wurst zusammen, lege es auf eine Schüssel, mache sie ganz voll, geuß auch Wein darzu, streue Zucker, Zimmet, Citronenscheller zur Gnüge drauf, setze es über ein Kohlf Feuer, und laß sie also fein gemählig kochen. Wenn sie

eine Weile gekocht haben, gieb sie hin. Du mußt aber vorher Zucker drüber reiben, auch die überbliebenen Blätter, wovon die Accumletes gemacht worden, wie Nudeln schneiden, und den Schüsselrand damit garniren.

d'Aunoy,

Gräfin, schrieb anfangs mit Verschweigung ihres Namens in Französischer Sprache, 1) *Memoires de la Cour d'Espagne*, und 2) *Relation du Voyage d'Espagne*. Weil aber diese beyden gelehrten Bücher, wegen ihrer raren Sachen, so sie in sich begriffen, und der in Erzählung gebrauchten wahrhaften und getreuen Aufrichtigkeit, wohl verdienten, daß sie auch von denen Teutschen, so der Französichen Sprache unerfahren, gelesen würden, kamen sie beyderseits mit Vorhersehung ihres Namens in teutscher Sprache heraus. Das erstere unter dem Namen; der Gräfin von Aunoy Beschreibung ihrer Reise nach Spanien mit Kupffern. Leipzig A. 1696. in 12. welche teutsche Übersetzung vollständiger als die Französische ist, weil in selbiger viel Kupffer zu finden, so in der Französichen Edition nicht seyn; das andere kam unter dem Titel: *Reise durch Spanien*, beschrieben von der Gräfin d'Aunoy. Leipzig. 1695. in 12. u. A. 1696. wieder heraus, gleichwie auch ihr erstes A. 1703. Leipzig in 12. unter dem Namen: *Spanische Staats-Geschichte*, beschrieben von der Gräfin d'Aunoy, benebenst einem Anhang, die nach Absterben Königs Carl des II. erfolgte grosse Revolution in Spanien betreffend, sich wieder an

das Licht stellte. Man findet auch dieser Französichen Gräfin Lebens- und Liebes-Beschreibung, worinnen ihre unglücklichen Begebnisse eröffnet werden. Franckf. und Leipz. An. 1698. in 12. Juncker in seiner *Centuria foeminarum* p. 85. legt ihren Schrifften ein grosses Lob bey, und dieses nicht nur wegen ihrer netten Schreib-Art, sondern auch wegen derer gar häufig hin und wieder zu findenden raren und specialen Sachen. Sie hat in denen Spanischen Staats-Geschichten noch andere Memoiren von einem gewissen Hoffe versprochen, ob sie aber ihr Wort gehalten, kan man noch nicht wissen.

Aurelia,

Cæsar's M. erstere Gemahlin, ein gelehrtes und sehr keusches Weib, sie soll eine vortreffliche Rednerin gewesen seyn, und das herrlichste und reineste Latein gesprochen haben, wie Jacobus de Strada in *Epit. Theaur. Antiq.* p. 3. meldet.

Aurietta,

Des Catalusii Gemahlin, ein streitbares und recht heldenmüthiges Weib. Denn als Amurath mit einer starken Türckischen Flotte die Insul Lesbos belagerte, und die Inwohner der Stadt wegen Mangel des Proviant's und Munition alle Augenblicke der Übergabe sich befürchteten, kam diese heroische Dame, in Abwesenheit ihres Gemahls denen bedrängten Lesbiern mit bewaffneter Hand zu Hülffe, thate selbst den ersten Anfall auf die Türcken, schlug selbige glücklich, und befreyte also durch ihre tapffere Hand die belagerte Insul. Vid.

Ubert.

Ubert. Fogliett. in Elogiis. Conf.
Schönb. Advocat. Armat. c. VII.

Aurinia,

War bey denen alten Heydnischen Teutschen eine warfagen: de Göttin; Von welcher einige mutthmassen, daß das alte teutsche Wort, *Haure*, oder *Hure* herstammet, weil die alten Teutschen gewohnt waren, die Nahmen ihrer Götter und Göttinnen in schimpfliche Scheltworte zu verwandeln, nachdem sie von dem heidnischen Aberglauben ab, und zu der Christlichen Religion sind bekehret worden, wie wir davon an dem Krodo, Thor und vielen andern dergleichen Nahmen, wahrscheynliche Exempel haben.

Aurora oder Matuta,

Des Titans und der Erden Tochter, ist eine Vorgängerin der Sonne, und wird unter dem Bilde der Morgenröthe entworffen; und bedeutet denen Poeten in ihren Gedichten nichts anders als die Morgenröthe.

Ausflechten,

Heisset dem Frauenzimmer die in die Haarbänder eingeflochten gewesenen langen Haare wieder auflösen.

Ausflicken Spitzen,

Heisset dem Frauenzimmer, die zerrissenen und schadhafften Spitzen an Kiegeln, Grund und Ränge verbessern und wieder ersetzen.

Ausgeberin, siehe Hausjungfer.

Ausgeben,

Heisset der Köchin täglich vor der Mahlzeit dasjenige aus der Speise-Kammer, so sie bey Kochung und Abwürkung der Speisen nöthig hat, als Butter, Eyer, Würste, Mehl, getreigt Obst, u. d. gl. herausgeben.

Ausgeschnitten Pergament.

Ist das von Pergament formirte Laubwerck und abgetheilten Figuren, worüber das Weibs-Volk mit Gold oder Silber oder auch Seide zu sticken pfeget.

Ausgeschnittene Nath,

Ist eine Art die Blumen-Blätter, so auf die Bündlein genehet werden, mit einem zarten Messer subtil aus der Leinwandt oder Caton heraus zuschneiden, und an dessen Statt saubere Spitzen-Stiche einzusetzen, und selbige Löcher dadurch wieder zuzufüllen.

Auskehren,

Heißt, wenn die Magd die Zimmer früh Morgens mit einem Besem oder Borstwisch säubert und von dem Roth und Staub rein macht.

Auskehricht,

Heisset derjenige Unflat, den das Gefinde früh Morgens aus denen Zimmern mit dem Besem oder Borstwisch kehret.

Ausklopfen,

Heisset, wenn die Junge-Magd aus der Frauen ihren Kleidern, oder aus denen gepolsterten und überkleideten Stuben, Stühlen, Polstern

stern und Teppichten den Staub und Roth mit einem kleinen Stäblein kloppet und heraus schläget.

Ausmachen,

Schoten, Castanien, Nüsse u. d. gl. ist, wenn man den Nips und den Kern aus den Schaaalen schliesset, und selbige in den Kochtopf sammlet.

Ausnehmen,

Heisset das vorher gebrühete oder gerupfte Feder-Vieh unten aufschneiden, und das Eingewende heraus nehmen; wird auch von Fischen gesagt.

Auspauken,

Ober austrommeln, ist eine an etlichen Orten eingeführte Straffe und Beschimpfung derer geilen und liederlichen Dirnen, welche des Markt-Tages durch des Nachrichters Knecht mit einer ausserordentlichen Trommel, und zwar nur mit einem Klöppel öffentlich durch die Stadt gepauket, zum Thore hinaus geführt, und des Landes verwiesen werden.

Auspfeiffen,

Ist eine gar gemeine und gewöhnliche Beschimpfung der liederlichen Betteln und verdächtigen Weibesbilder, wann nemlich die Gassen-Jungen dergleichen liederliches Gesinde auf denen Strassen inne werden, und ihnen öffentlich auf eine bekandte Art und gewissen Thon so lange nachpfeiffen, bis sie selbige aus dem Gesichte verlihren.

Ausreiben,

Das Haar mit Poudre heisset, wenn die Umbinde = Frau dem

Frauenzimmer das aufgestochene und aufgelockerte Haar mit frischen Poudre wieder aufreibt, und den alten herab kammset.

Ausreiben die Kleider.

Heisset, wenn das Gesinde aus der Frau ihren Kleidern den Roth, der sich unten um den Saum geleget, und angeborret ist, wieder heraus reibet und mit der Kleiderbürste rein austraget.

Austringen Wäsche,

Heisset aus der reingewaschenen und ausgespielten Wäsche das Wasser durch Zusammenbrechung eines jeden Stückes heraus winden und bringen.

Ausspannen.

Heisset dem Weibes-Volck die fertig geneheten Sachen aus dem Mehe-Rahm, worein sie straff gezogen waren, wieder auflösen und heraus nehmen.

Ausspielen Wäsche,

Heisset die aus Seiffen = Erlet warm gewaschene Wäsche wieder aus kalten Wasser waschen, damit die Seiffe nicht darinnen hengen bleibet.

Aussuchen oder auslesen Wäsche.

Heisset das eingeschwärzte Wäsch-Geräthe, ehe man waschen will, zusammen lesen, und das klare und grobe von einander sortiren.

Ausstattung siehe Mit-Gift.

Auster,

Ostrea, Huitre, die Aустern sind im

im Winter am fettesten, und lassen sich auch am besten versenden; daher werden sie um selbige Zeit von denen Liebhabern am meisten genossen. Man will sie zwar unter die gesündesten Speisen nicht zehlen, weil ihr Fleisch kalt, feucht und unartig; gleichwohl aber ist nicht zu leugnen, daß sie ein gutes Mittel die scorbutischen Feuchtigkeiten gelinde abzuführen, wie schon oben beym Aal ist angeführet worden. In denen See-Städten isset man bey einem Glas Wein sie gern roh, dabey Citronen- oder Tamarinden-Safft, Ingber, Pfeffer gebraucht wird; jedoch sind die gebratenen wohl die annehmlichsten, wer Unverdaulichkeit liebt; am besten und gesündesten aber die rohen; da das Feuer daran nichts verderbet. Ein Koch hat sich nach dem Appetit des Liebhabers zu richten, und kan er seinen Küch-Zedel also machen, daß er die Austern bald roh, bald auf eine andere Art zubereitet, auftragen lasse. Unser Küch-Meister lehret

- 1) Austern zuzurichten,
- 2) selbige roh zu geben,
- 3) Austern zu vermehren,
- 4) Austern wie Gänselebern zu machen,
- 5) Fässel-Austern zuzurichten,
- 6) Austern mit Sauerkraut zubereiten.

Austern zuzurichten,

Nehmet frische Austern, wie sie von Italiänern oder aus dem Faß kommen, klopfet das garstige Zeug mit einem starken Messer herunter, (NB. Etliche waschen die Austern, so aber nicht rathsam; Denn weil manche unter weilen offen, kan das Wasser hinein dringen, wodurch der Auster Geschmack verderbet

wird,) machet solche auf, wie sie sich denn durch das Messer klopfen schon ein wenig öffnen werden, löset die Austern mit dem Messer ab, und setzet sie in die tieffe Seite der Schale, denn eine Schale ist tieff, die andere ganz platt. Wenn ihr nun mit dieser Arbeit fertig, und wollet die Austern braten, so leget selbige auf den Roß, lasset aber erst frische und wohl ausgelassene Butter zergehen, glesset in jede Schale, darinne die Auster lieget, einen kleinen Eß-Löffel voll, nachdem die Auster-Schale groß, solcher Butter, streuet auch in jede ein wenig gestosene Muscaten-Blüten und kleingeschnittene Citronenscheller, setzet den Roß mit denen Austern auf Kohlfener, habt aber darbey wohl acht, daß keine untern braten sich an die Schale henge, sonst springet sie in die Luft. Streuet endlich, wenn sie bald gar gebraten, ein wenig klar geriebene Semmel drüber, setzet bey dem Anrichten halb geschnittene Citronen darzu und gebet sie hin.

Austern roh zu geben,

Die Austern müssen wie vorige aufgemachet, auf einer Schüssel angerichtet und mit halb geschnittenen Citronen, Pfeffer, Ingber, Weinessig und Salz aufgetragen werden, welche hernach ein jeder nach seinen goût zubereiten und essen kan.

Austern zu vermehren,

Schneidet aufgemachte Austern halb entzwey, und leget sie in die Schalen. Blanchiret hierauf Kalbs-Milch in heissen Wasser, buchet selbe hernach sauber aus, thut sie

sie in kaltes Wasser, damit sie schön weiß werden. Hernach schneidet solche in feine förmliche Stückgen, leget zu jeder Auster deren eines, in gleichen Butter, Muscaten-Blüten, und klein geschnittene Citronenscheller darzu, lasset sie wie schon gemeldet, braten. Drücktet endlich Citronen-Safft drein, und gebet solche nebst bengelegten Citronen auf die Tafel, auf daß sie mit Citronen-Saft nach Belieben können sauer gemacht werden.

Austern wie Gänse-Leber zu machen,

Leget die Austern, wenn sie aufgebroschen worden, in eine Schüssel, damit der Saft nicht davon lauffe. Thut hierauff in ein Casserole ausgewaschene Butter, Muscaten-Blüten, Citronenscheller, nebst einer ganzen Zwiebel, werffet die Austern drein, und pasliret sie ein wenig. Schüttet ferner ein bißgen guten Wein und Citronen-Safft darzu, wie auch ein wenig klar geriebene Semmel, laßt es durch einander auf gelinden Feuer, doch also sieden, damit die Austern etwas safftig bleiben. Beym Anrichten drücktet ein wenig Citronen Saft drein, decket es fein zu, an daß der Bradem nicht davon komme und lasset es auftragen.

Austern, so in Fässeln, zuzurichten,

Wässert dergleichen Austern über Nacht im frischen Wasser, thut solche mit recht rein ausgewaschener Butter zusammen in ein Casserole oder Tiegel, und lassets aufn

Feuer pasliren. Streuet ferner geriebene Semmel, klein geschnittene Citronen und Muscaten-Blüten drein, gieffet ein wenig Wein und bouillon darzu, welches mit einander kochen muß. Beym Anrichten drücktet Citronen-Saft hinein, und gebets hin.

Austern mit Sauer-Kraut.

Anfangs müssen eben solche Fässel-Austern über Nacht eingewässert und drauf in gewaschener Butter, wie vorige pasliret, zugleich auch auf einem Zeller Rindermarschscheiblich geschnitten werden. Hierauf kochet Sauerkraut am Feuer nur halb gar, schneidet selbiges mit dem Schneide-Messer nicht gar zu klein; setzet in einem Casserole ein Stück Butter auf's Feuer, thut das Kraut hinein, und lasset solches ein wenig schweissen; gieffet darnach eine Kanne dicken sauern Rahm drunter, welches zusammen durch einander dämpfen muß. Nach diesem nehmet eine Schüssel, darauf soll angerichtet werden, machet um dieselbe einen sauber gezwickten Kranz, schmieret sie mit Butter an, überziehet die ganze Schüssel mit dem Kraut; leget alsdenn eine Lage Austern, und von dem scheiblich geschnittenen Rindermarsch, und deß wiederum eine Schicht Kraut, womit ihr Wechselsweise so lange fortfahren könnet, bis die Schüssel voll ist; doch muß das oberste Sauerkraut seyn. Gieffet lezlich ein wenig zerlassene Butter oben drüber, streuet geriebene Semmel drauf und laßt es im Ofen backen, es wird gewiß einen recht guten Geschmack bekommen. Soll nun angerichtet

tet und dieses Essen etwa bey grossen Gastereyen gebrauchet werden, so machet folgende Garniture; nehmet von den Austern, stecket sie an ein Spiesgen, doch also, daß allezeit neben eine Auster auch ein Stückgen Speck komme, (NB. beyn Catholischen muß der Speck zurück bleiben) tuncet diese im Butter, bestreuet sie mit Semmel, und Muscaten-Blüten, bratet sie gar gelinde auf einen Rost und garniret das gebackene Kraut damit, welche Ausstaffirung diesem Gerichte ein prächtiges Ansehen geben wird.

Austina,

Anna, aus Engelland, ein Erzkvackerisches Weib, sie gieng mit ihren adharenten aus Alt-Engelland, (so in dem mittlernächtigen America gegen dem grossen Welt- Meer zu lieget) über, setzte sich in die Hauptstadt Boston und heckte allda allerhand wunderliche und gefährliche Lehren aus, massen sie sich dem Obrigkeitlichen Respect entzog, selbige sehr grob tractirere, und eine grosse Menge allerhand irriger und kvackerischer Bücher bey sich hatte. Sie ward aber bald, nebst einer andern Quackerin, Maria Fischerin genennet, so mit ihr übergegangen war, nicht allein in Haft genommen, sondern ihre Bücher wurden auch öffentl. durch den Hencker verbrannt, und nahme man ihr nunmehr alles Schreib-Zeug, als Dinthe, Feder und Papier hinweg, damit sie von ihren fanatischen Wesen nichts schreiben konte. Vid. Croesi Histor. Quackerian. c. 3. p. 392.

Austragen,

Heisset, wenn ein Gesinde seine

Frau bey andern Mägden und Leuten vor arg, eigensüchtig, mißtrauisch, oder geiztig ausschreyet, und selbige dadurch nebst ihrem Dienst bey dem Volck verhasst zu machen suchet.

Austreberta,

Des Grafens Kaldefrieds und der Framohild in Frankreich Tochter, so A. 690. oder wie andere wollen, A. 680. gestorben, war eine gelehrte und andächtige Aebtrissin im Kloster Baulia. Ihr Leben hat ein Anonymus, der zu Bedæ Zeiten gelebet, geschrieben, welches bey dem Surio Tom. I. ad diem 10. Febr. zu finden ist. Man hat sie wegen ihrer Heiligkeit mit in den Calender gesetzt, und den 10. Febr. gewiedmet. Vid. Zeiler. im Historischen Anzeiger. p. 74. Bucellin. ad 10. Febr. Santel. T. I. Ann. Sacr. p. 74.

Auströffel,

Oder Auströtteln, heisset, wenn das Frauenzimmer im Nehen vom Nestel-Zuche oder andern klaren Zeuge einige Queer-Fäden am Rand ausziehet, selbigen besticht, verknüpfft, und gleichsam Franzen oder Trotteln draus machet.

Auszäcken,

Heisset, Flohe, Zuch oder Taffet mit einem darzu gefertigten und aufgeschlagenen Eisen am Saum und Rand auszackten, und in kleine Bogen oder Spizlein bringen.

Auszäcken,

Weiß, heisset denen Nähderinnen Manchetten, Krausen, Halstücher,

tücher, Schürzen und ander weiß
Geräthe Bogen weise an denen Enden
auschweiffen, bestechen, und
mit kleinen Zäcklein beschlingen.
Bisweilen werden auch nur die
Bogen schlecht weg umschlungen,
und keine Zäcklein daran gestochen.

Ausziehen Wäsche,

Heisset die rein gewaschene und
getreigte Wäsche, ehe man, selbige
plattet oder rollet, wieder aus ein-
ander Stückweise ziehen, und in vor-
rige Form wieder bringen.

Autonoë,

War des Thebanischen Königs
Cadmi Tochter, so er mit der Her-
mione erzeuge.

de Auila,

Beata, ein abergläubisches, ver-
führerisches und sectirisches Weib,
so durch ihre Affer-Prophecey-
ungen und falschen Offenbahrungen
das Volk zu verblenden suchte.
Vid. Reinhardi Theatr. Prudent.
Elegant. p. 235.

Axiothea,

Eine Schülerin des Platonis
siehe. *Lasthenia*.

Art,

Ist ein in der Küche nöthiges
Instrument und Geräthe, womit
man das kleine Fischholz spaltet, o:
der auch zu andern Dingen selbige
nöthig hat.

B.

Baath,

Catharina, eine Baronessin aus

Schweden, war sehr geübt in der
Historie und Genealogie vortreff-
lich erfahren, konte auch unver-
gleichlich mahlen. Sie hat Com-
mentarios Genealogicos geschrie-
ben, und selbige mit eigener Hand
abgerissen. Es ist solches Werk
noch nicht gedruckt, weil in selbigen
ein und andere Irrthüme observir-
et werden. Doch leget Joh. Heinr.
Boeclerus in seiner Peregrinat. Germ.
p. 18. und in seiner Bibliograph. Cu-
riof. Lit. K. ihr ein grosses Lob bey.

Babine,

Ist eine gewisse Art eines Rauch-
wercks brauner Moscovitischer
Kagen Felle, deren sich das Frau-
enzimmer zu Winters-Zeit unter
ihre Pelze und Kleider statt Unter-
futters zu bedienen pflaget.

Baccha,

War die Priesterin des Bacchus,
so stets betruncken war, und bey
dem Opffer wie halb unsinnig er-
funden ward.

Bachhaase, siehe. Land- Läufer.

Back-Bret,

Ist ein rundes und dünnes höl-
zernes Bret, so bey dem backen in
der Küche nöthig ist.

Back-Rädlein,

Ist ein kleines eisernes ausge-
zäcktes Rädlein mit einem Stiehl
versehen, welches zu dem backen in
der Küchen und Abschneidung des
Teiges gebrauchet wird.

Back-Schüssel,

Ist eine runde und tieffe von
Holz

Holz ausgeschnitzte Schüssel, so in der Küche zu vielen Dingen kan gebraucht werden.

Back-Trog,

Ist ein lang rundes hohl ausgehöhltes hölkernes Behältniß, oben und unten mit kleinen Handhaben versehen, worinnen die Mägde das Mehl oder den eingewürckten Teig zum Brodte nach dem Becken zu tragen, auch die gebackenen Brodte darinnen wieder heim zu tragen pflegen.

Bade-Haube,

Ist ein von weißer Leinwand oben auf dem Kopffe zusammen gefixtes Tuch, deren sich das Frauenzimmer bey dem Bade zu bedienen pfleget, sie werden auch öftters mit rother Seide oder Sarn durchnehet.

Bade-Magd,

Ist eine absonderliche Frau oder Magd, so in denen öffentlichen Badstuben denen badenden Weibes- oder auch Manns-Personen mit abwaschen an die Hand gehet, und selbige in dem Bade zu bedienen pfleget. Merckwürdig ist diejenige Bade-Magd, so de aus dem Gefängniß entsprungenen Römischen Kaiser Wencel auf ihren Schultern durch das Wasser trug.

Bade-Mantel,

Ist ein von weißer Leinwand oben her zusammen gereyhetes Schurz und Tuch, so das Frauenzimmer bey dem Bade umzuschlagen pfleget, es hat die Form fast wie eine Weiberschürze.

Frauenzimmer-Losicon,

Bade-Rolde,

Ist ein von Kupffer Oval und flach getriebenes Behältniß, worinnen die Sechswochen-Kinder gebadet werden.

Baderin,

Christina Regina eines Predigers in Stimmersfeld im Württembergischen, Tochter, ein Erquäckerisches und sectirisches Weibsbild, so sich durch ihre gerühmten und vorgegebenen Visionen, Gespräche mit den Engeln, Träumen, Propheceyungen, Kampff wider den Teufel und allerhand erschreckliche Fascinationen A. 1698. an vielen Orten ein grosses Aufsehen gemacht. So aber endlich auf hartes Zusehen und ernstliches Zureden eines Geistlichen, dem solches von ihrer hohen Obrigkeit aufgetragen ward, frey und öffentlich bekennet, daß alles dasjenige, was man an ihr bewundert hätte, lauter Betrug, Simulation, Leichtfertigkeit und Teufelrey gewesen, und hätte sie selbiges nur dessentwegen gethan, damit sie bey der Welt vor groß und heilig möchte gehalten werden. Es war ihr deswegen eine harte Strafe zu erkannt worden, so aber hernachmahls auf Intercession in eine öffentliche Kirchen-Busse und Widerserruff verwandelt ward. Vid. Pantheon Anabaptistico-Enthusiasticum p. 158. it. D. Sontag. Dissertat. de Fugiendo. Xenophonia. p. 14.

Bade-Schürze,

Ist ein von weißer Leinwand geschnittenes Vortuch mit einem angefesten und in Falten gelegten Saum, deren sich das Frauenzimmer bey

F

dem

dem Schröpfen zu bedienen pfleget. Sie werden nur von vornher vorn genommen, denn der Rücken bleibt zum Schröpfen frey und bloß.

Bade-Wanne,

Ist ein von Holz zusammen gesetztes kleines Gefässe, worinnen die gemeinen Weiber statt der Bader-Molde ihre kleinen Kinder zu baden pflegen.

Bade-Wisch,

Ist eine von zarten Stroh zusammen gesetzte und an einander geheftete Decke, deren sich die Weiber bey dem Bade ihrer kleinen Kinder zu bedienen pflegen.

Badstube,

Ist dasjenige Behältniß unten im Hause, worinnen sich das Frauenzimmer zu baden pfleget; Man findet auch fast in allen Städten öffentliche Badstuben, worein die Weibesbilder von schlechten Ständen zu gehen und sich daselbst zu baden pflegen.

Bäncke,

Seynd von Holz geschnitzte und zusammen gesetzte Gestühle, dergleichen die gemeinen Leute in ihren Stuben an statt der gepolsterten und Taffel-Stühle haben: wenn sie mit einer Lehne versehen, heisset man selbige Lehnebäncke.

Bändel,

Heisset dem Frauenzimmer in Regensburg eine gewisse Zierrath des Hauptes und Haar-Nests, so fast die Form einer runden Masche band hat, doch von guten Perlen zusammen gesetzet und geflochten ist,

und auf das Haar-Nest gesetzet wird; die gemeinen Weibesbilder nehmen falsche Perlen darzu.

Bänder-Kopff,

Heisset ein von lauter Bande Schleiffen und Maschen in die Haare geschlungener Auffatz über die Stirne von vornher etwas erhöhet, dessen sich das Frauenzimmer im Sommer zu bedienen pfleget.

Bänder-Latz,

Ist ein mit eitel Schleiffen Band oder Igeknüpfsten Maschen durchaus besetzter Latz, den das Frauenzimmer vor zu stecken pfleget, die Schleiffen sind dicht an einander herunterwärts gesetzet, und lauffen immer spiziger biß unten hinaus zu.

Bär,

Ursus, l' Ours, weil der Bär ein wildes, zorniges und rachgieriges Thier ist, meynen ihrer viele, sein Wildpret könne als etwas ungesundes, nicht verspeiset werden. Lonicerus schreibet im dritten Theil seines Kräuter-Buchs, daß das Bären-Fleisch schleimigt, unverdaulich sey, und böse Nahrung gebe, auch daher mehr zur Arzney als zur Speise gehöre. Ja die Alten haben nach Coleri Bericht in seiner Oeconomia das Bären Gehirn gar vor giftig gehalten, weßwegen sie auch die Bären-Köpfe verbrannt, damit es niemand essen und davon von Sinnen kommen möchte. So sehr kan oft eine falsche Einbildung ein Ding verhasst machen, und mag auch die Ursache seyn, daß in denen Gesang-Büchern in dem bekannsten Tisch-Liede: Singen wir aus Herzen

Herzen: Grund ic. diese Worte: Hirsche, Bären, Kinder und Schwein

also geändert worden:

Hirsche, Schaaf, Kinder und Schwein ic.

Jetzt angeführter Colerus aber ist ganz anderer Meinung, denn er schreibt, daß das Bären-Wildpret nicht nur ein feines, weißes und süßes Fleisch sey, sondern viel Leute hielten solches besser, als das Rehe: zwar ist dieses nicht eben zu bejahen, doch kan man dieses gewiß versichern, daß das Bären-Wildpret heut zu Tage gar sehr beliebt werde, welches man an grosser Herren Tafeln bemerken kan; daselbst wird ein Eisz sonderlich von Bären-Tagen und dem Kopff gemacht, und als eine delicatelle aufgetragen, wie aus folgender Zurichtung erhellet.

Bärenkopff zuzurichten,

Nehmet einen Bärenkopff, nach dem derselbe als ein Schweinskopff abgeschnitten worden, brennet ihn eben als einen Schweinskopff mit heissen Eisen. Wenn ihr nun solchen gnugsam gebrennet habt, so schneidet ihm forn am Maul das Fleisch loß, schneidet ihm auch die Nase inwendig entzwey, damit solche kan überbrochen werden. Hierauf wäschet selbigen sauber ab, setzet ihn in Wasser, Wein und Eßig zum Feuer, werffet daran viel Saltz, allerley Kräuter, als Thymian, Salbey, Jfop, Lorbeerblätter, Rosmarin, Zwiebeln, und dergleichen, darinnen er so lange kochen muß, bis er weich wird. Ist er nun gar, so hebet ihn von Feuer weg, und lasset ihn also in der Sulze erkalten, soll

er endlich angerichtet werden, müsset ihr ihn aus dem Topff heraus langen, wohl beschneiden, und ihn aufs beste als ihr könnet, auszieren, auch eine Citrone oder einen schönen Borsdorffer-Apfel ins Maul geben, dann ist er zum auftragen fertig.

Barentagen zu bereiten.

Nehmet die Barentagen, wie sie unten um den Knorn weggehauen werden, wäschet sie sauber aus, und setzet sie mit Wasser ans Feuer, wo selbst solche so lange, bis sie die Haare und Haut fahren lassen, kochen müssen, welches eben die Zubereitung ist, derer man sich beyn Hirschohren und Hirschmaul bedienet. Ziehet ihnen hierauf die Haare samt dem Häutgen fein sauber herunter, und setzet wohl zu, damit nicht viel vom Fleisch weggerissen werde. Sind solche nun aufs reinlichste abgeputzet, so leget sie in kaltes Wasser, und lasset sie eine Weile liegen, darinne sie endlich weiß werden. Man kan selbe auf unterschiedene Art, wie es beliebig, zurichten. Als 1) Barentagen mit einer Schweiß-Brühe, 2) Barentagen mit Mandeln und Eibeben braun, 3) Barentagen mit der gelben Pohnischen Brühe, 4) Barentagen mit Senff-Brühe.

Barentagen mit einer Schweiß-Brüh,

Thut die Barentagen, wenn sie vorbeschriebener massen rein geputzet worden, in eine Casserole, gießet drauf bouillon, Wein und ein wenig Eßig, schüttet Pfeffer, Ingber, Citronenschalen und etliche ganze Zwiebeln, wie auch ein wenig Thy-

mian hinein, und lasset es durch einander kochen. Wenn selbige nun bald weich und gar seyn, so nehmet Schweiß, entweder von Hünern, Gänsen oder einem Kalbe, ein halb Möffel, quirlt diesen Schweiß mit Eßig ganz klar, leget ein Stück Zucker hinein, damit die Sauce recht piquant werde, rühret auch etwas gestoffene Nüglein drunter, lasset alsdenn diesen Schweiß durch einen Durchschlag in der Casserole zugleich wohl zerrüteln; deß so kan der Schweiß recht durchdringen. Machet lezlich Butter braun, und brennet diese auch hinein. Wollet ihr nun diese Tazen anrichten, so streuet geschnittene Citronenschalen drüber, garniret sie mit Gebäckens und Citronen, und gebet sie hin.

Barentagen mit Mandeln und Eibeben braun,

Sind die Tazen, wie anfangs gemeldet worden, bereitet, so leget sie in eine Casserole oder Tiegel, gießet drauf Brühe, Wein, und auch etwas Eßig, thut Pfeffer, Ingber und was wenigens von ganzen Nüglein, ingleichen ein Paar ganze Zwiebeln darzu, und laßt es mit einander kochen. Reibet ferner guten Pfefferkuchen, schüttet solchen zum Barentagen, wie auch rein gelesene Eibeben, im heißen Wasser abgezogene und etliche mahl entzwey geschnittene Mandeln, so viel als beliebet wird, hinein. (NB. Etwas geschnittene Mandeln müßet ihr zum anrichten übrig behalten, und sehet zu, daß alles wohl durch einander so lange koche, biß es eine feine dicke Brühe bekommt.) Wann nun als

les fertig, so richtet an, streuet die zurück gehaltenen geschnittenen Mandeln, wie auch geschnittene Citronenschalen drüber, garniret mit Gebäckens und Citronen, und lasset auftragen.

Barentagen mit der gelben Polnischen Brühe,

Nehmet die Barentagen, thut selbige in ein Geschirr, Casserole oder Tiegel gießet Brühe, Eßig und Wein drauf, leget ein Bündlein von Lorbeer-Blättern, Thymian und Zwiebeln zusammen gebunden hinein, und lasset es mit einander kochen. Hierauf schneidet etliche Borsdorffer-Äpfel, viel Zwiebeln, wie auch Semmelrinden, in ein Töpfgen, gießet Brühe drauf, sezet aufs Feuer, daß es weich kochet, quirlt es klar, streichets durch ein Haartuch oder Durchschlag, und schüttet die dicke Brühe zum Barentagen, in die Casserole oder Tiegel, rührets auch fein durch einander, damit die Brühe überein dicke werde. Thut ferner Ingber, Pfeffer, und Safran hinein, und waschet grosse Rosinen aufs reinst, schneidet auch abgezogene Mandeln etliche mahl entzwey, und menget diese beyden Sorten gleichfalls drunter. Noch lieblicher und recht piquant wird dieses Essen werden, wenn ihr zugleich ein Stück Butter drein leget, Citronen, auch Schalen von Citronen und Zucker hinein werffet, und es also durch einander kochen laßt. lezlich richtet diese Tazen sauber und die Brühe drüber an. Bestreuet sie und lasset aufsetzen.

Barentagen mit einer Senff=Brühe,

Vor allen Dingen müssen dieselben ganz weich abgekochet werden. Setzet Butter aufs Feuer, und wenn solche braun ist, so gießet ein halb Nösel guten Senff, ingleichen Wein und Brühe, und zwar so viel hinein, als ihr meinet derselben gnug zu haben; thut auch Zucker, Citronen, Pfeffer und Ingber darzu, und lasset alles durch einander kochen. Werffet ferner ein Paar ganze Zwiebeln dran, die ihr aber beyrn anrichten wieder davon nehmen sollet, leget auch die Barentagen hinein, welche darinnen so lange kochen müssen, biß sie ganz mürbe seyn. Kommet nun die Zeit herbey anzurichten, so leget die Tazgen fein ordentlich auf die Schüssel, gießet die Brühe darüber und garniret sie mit Gebäckens, oder da es bey einer gewissen Ausrichtung ist, könnet ihr die Schüssel mit Kränzen von lutterteig umziehen und die Barentagen drein anrichten.

Bär-Muff,

Ist ein von Isländischen oder andern schönen und absonderlich ausgesuchten Bären-Fellen rundverfertigte Muff, dessen sich das Frauenzimmer zur Winterszeit zu bedienen pfleget. An etlichen Orten pflegen die Dames noch neben den Müssen ihre Sonnen-Fächer als eine Galanterie zu tragen.

Bärtiges Frauenzimmer,

Ob gleich die Bärte nur eine männliche Eigenschaft seynd und

von Natur nur denen Männern gehören, so hat doch die Erfahrung auch schon vor alten Zeiten satzsam gelehret, daß, wie oft ein Manns Herze in einer Weiberbrust, also auch ein männlicher Bart in einem Weiber-Kinn stecke. Die Weiber in Egypten und Georgien haben eben Bärte wie die Männer. Vid. Danzum d. Hæresib. c. 97. p. 593. Etliche von denen Heidnischen Göttinnen wurden mit Bärten abgebildet, wie aus der Venus ihrem Bilde, so die Inwohner in Cypren zu ihrem Wahrzeichen hatten, deutlich zu ersehen; dergleichen ward auch die Göttin des Glücks oder Fortuna mit einem Barte vorgestellt. Unter solches bärtiges Frauenzimmer ist zu rechnen S. Liberata, sonst Wilgefortis genant, Phætusa von Abdera, Gorgippia aus Namynien, Galla Symmachia, Helena Antonia, Jacoba Nigra, Maria Pellegrina, Margaretha, Käyfers Caroli V. natürliche Tochter, Barbara Ursleria u. a. m. Vid. M. Antonii Ulmi Physiolog. Barb. Human. Sect. 3. Cap. II. p. 397. Aldrovand. Histor. Monstror. p. 210. & 446. Jacob. Thomaf. d. Barba. c. 3. & Joh. Georg. Joch. d. Foem. Barbat. Apulejus in seinem Asino Aureo L. II. fällt von dem bärtigen Frauenzimmer nachfolgendes Judicium; Wenn auch ein Frauenvolk vom Himmel herabfiel, wie die Venus aus dem Meer entstünde, von den Wellen erzogen würde, und von dem ganzen Chor der Gratien nebst allen Liebes-Göttinnen begleitet würde, nach lauter Zimmet und Balsam röche, und mit dem Gürtel der Venus umge-

ben wäre, dennoch wurde sie, wofern sie in einem Bart daher träte, niemanden, auch ihren Vulcano selber nicht, gefallen.

Bäumelgen,

Ober Pandelotten, Vorstecker Rosen, seynd allerhand von Gold oder Silber ausgearbeitete Zierathen, verzogene Rahmen, oder andere Figuren, mit oder ohne Edelsteinen versehen, so das Frauenzimmer an einem schwarzen zarten Bändlein oder Schnürlein am Hals herunter hengen hat.

Bagoe,

Wird von etlichen vor die Sibylla Erythraea gehalten, was sie aber geschrieben findet man in Hendreichs Pandect. Brandenb. p. 385.

Balandraea,

Catharina, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Baldachin,

Heist ein Himmel oder eine ausgespannte und gepukte Decke, dergleichen man in denen Puz-Stuben und Cammern über Betten, auch öfters über die Thüren aufzuthürmen pfleget.

Bällgen Atlas,

Ist eine leichte und schlechte Sorte von Atlas, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget, man nennet ihn auch Satin. Die allerfeinste Sorte von diesem Bällgen Atlas wird Poelings Canton genennet.

Bällgen Leinwand,

Ist ein von starcker Hauf-Mit-

tel oder auch klaren Leinwand zusammen gerolltes Bäcklein von vielen oder wenig Elen, dergleichen das Frauenzimmer in denen Gewölbem oder von denen Leinwand-Händlern nach der Hand zu kauffen pfleget.

Balleonia Cornelia,

Von Perugia, ein gelehrtes Frauenzimmer, hielt unterschiedene Orationes an Pabst Paulum III. so voller Griechischen Sententien seynd, und im Druck heraus gekommen.

Balsam,

Ist ein aus köstlichen Specereyen zusammen gesetztes und wohlriechendes Wesen, dessen sich das Frauenzimmer zu bedienen pfleget. Man fandt dessen Gebrauch schon zu den allerersten Zeiten, und mus sie selbiger zum Schmuck der Weiber dienen, sintemahl die Jungfrauen, so zu dem König Ahasvero hingehen wolten, sich ganzer 6. Monat mit Balsam schmücken mussten. Esther II. 12. und Susanna lieff sich Balsam in das Bad hohlen. In Histor. Susanae. vl. 27.

Balsam-Büchlein,

Ist ein kleines, auf vielerley Art, mit oder ohne fachen von Silber getriebenes Behältniß, worinnen das Frauenzimmer allerhand Balsam, oder auch Schwämmlein mit wohlriechenden Wassern und Spiritu angefeuchtet, (welches insgemein in Form eines kleinen Tauben Eyes gegossen ist,) bey sich trägt.

Band,

Ist ein ein- oder mehrfarbiges von unterschiedener Breite und Muster dicht zusammen geschlossenes seidenes Gewebe, mit oder ohne Gold, von guter oder Floret-Seide, gewässert, piccirt, gestreifft, gebühmt oder glatt, jäckigt oder gleich, doppelt oder einfach, gemodelt oder schlecht, so zu den Fontangen, Aufssätzen, Hauben, und andern Frauenzimmer-Puz gebraucht wird. Die ganz schmahlen und kleinen Sorten von Band sind; Pater Noster-Bändlein, Stroß-Bändlein und Bislint.

Bandoninia,

Ober wie sie einige nennen Bandoninia, aus Frankreich gebürtig, war eine Nonne des H. Kreuzes zu Poictiers in Frankreich, eine Alumna der H. Königin Radegundis, die An. 590. gestorben. Als Venantius, Honorius, Clementianus, Fortunatus Bischoff zu erwehnten Poictiers, dieser Radegundis Leben beschrieben hatte, schrieb diese Bandoninia noch ein Supplementum zu demselbigen, in welchen sie viel Sachen aufgezeichnet hat, die Fortunatus übergangen, es ist solches Supplementum bey dem Surio Tomo IV. ad diem 13. Augusti teste Possevino in Appar. Sacr. it. Voss. d. Histor. Lat. l. 2. c. 22. & Philolog. c. 2. p. 12. zu finden. Albertinus hat aus diesen das meiste gezogen, was er von der H. Radegundis aufgesetzt. Vid. Zeiller. im Historischen Anzeiger. p. 496.

Bandour,
Königin in Frankreich, Clo

douci II. Gemahlin, war eine sehr devote Dame, führte ein H. Leben, und stiftete viel Clöster und Schulen.

à Banno

Joanna, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Baptista,

Galeatii Malatestae Fürstens zu Pesaro älteste gelehrte Tochter, und Graf Guidonis Montefeltrens zu Urbin, Gemahlin, eine Dame von wundernswürdiger Gelehrsamkeit, hat mit denen gelehrtesten Männern ihrer Zeit nicht nur öftters zu disputiren sich unterstanden, sondern auch ein Buch in Lateinischer Sprache von der menschlichen Gebrechlichkeit und der wahren Religion geschrieben, auch über dieses noch viel herrliche Orationes gehalten. Vid. Ravil. Textor. in Officin. L. 4. c. 12. p. 346 Baptist. Fulgol. l. 8. c. 3. Meiger. Nucl. Histor. L. 1. c. 32. p. 293 Baldhoven in Catalog. Doctar. Virg. & Fœm.

Baptista

Johanna, aus Spanien gebürtig, eine gelehrte und sehr andächtige Jungfer, hat etliche Theologische Schrifften heraus gegeben, und in Spanischer Sprache geschrieben, erstlich ein Buch vom Gebet, hernach eines von denen drey größesten Feinden der Seelen. Vid. Christoph. Hendreichs Pandeckt. Brandenb. p. 406.

Baptista

Maria, aus Portugall, eine gelehrte Nonne Prediger Ordens im Kloster S. Salvatoris zu Lissa,

bon, hat in Portugiesischer Sprache gedachten Klosters Historie geschrieben, welche von denen Gelehrten sehr gelobet wird. Vid. Nicol. Anton. in Bibliothec. Hispanie. teste Hendreich. in Pandect. Brandenburg. p. 407.

Baptista

Sfortia, Alexandri Sfortie und der gelehrten Constantie, gleichfalls gelehrte Tochter, diese hatte sich so eine gewisse Wissenschaft erworben, daß sie durch ihre Beredsamkeit auch denen allergelehrtesten Männern zu thun machte, sie soll gleichfalls auch eine gute Poetin gewesen seyn, und in einem gewissen Gedichte das gelehrte Franzosimmer recensiret haben. Vid. Ravil. Textor. Officin. p. 345.

Baratotti Galerana, siehe Tarabotti.

von Barbançon, Maria Ansona.

Eine tapffere und heldenmüthige Heroine, Michael von Barbançon, Herrn von Cany, berühmte Tochter, und Johann. Barenis Neovii Wittbe, als sie von dem Königlichem Frankösischen Lieutenant in Bourbonnois, Mahmens Montare, A. 1569. belagert ward, wehrte sie sich recht tapffer und beherzt, ohne geachtet die Thürme und Mauern von ihrem Schlosse bereits über den Hauffen geschossen waren. Sie stellte sich selbst mit einer Pike auf die Breche, und schlug die Feinde in drey Stürmen zurücke. Endlich aber trieb sie der Hunger nach 15. tägigen Widerstande zur Übergabe. Als der König von

solcher ihrer Herzhaftigkeit benachrichtiget ward, befahl er sie wiederum in ruhige Besizung ihres Castells mit Erlassung der Ranzion, so sie, bey der Übergabe versprechen müssen, zu setzen. Hilarion de Coste des Femm. illustr.

Barbara,

Des Kaisers Sigismundi Gemahlin, ein gottloses Weibes Bild, nennte diejenigen Jungfern, so als Märtyrinnen vor Christo gelitten, albern und närrisch, weil sie den Zucker der Wollust nicht gekostet. Sie statuirte keine Aufserstehung, sondern meynte, die Seele verwesete mit dem Leibe.

Barbara,

Eine Jungfer aus Nicomed, des Dioscori Tochter, von welchen sie, weil sie sich eine Christin nennte, in einen Thurm geworffen, und nachdem sie ganz nackend zum Spott alles Volcks vor den Richter geführt, unter dem Kaiser Maximiliano schmählig als eine Märtyrinne umgebracht worden.

Barbe,

Barbus, (Mullus barbatus) Barbeau, ein bekannter Fisch, der in lateinischer Sprache seinen Nahmen vom Bart hat, weil er vorne am Maule mit 2. Flossen pranget, die sich fast wie ein Knebel-Bart präsentiren: dieser Fisch schadet Gesunden und Krancken nichts, denn er hat ein weißes, weiches und wohl geschmacktes Fleisch, und ist im Majo am fettesten und gesundensten, sonderlich haben die grossen Barben das Lob, daß sie besser als die kleinen. Wie hoch vor diesem

fern die Römer die Barben gehalten, und wie viel Geld sie darüber verschwendet, kan in den Historien nachgeschlagen werden. Hat doch, nach Plinii Bericht, der Burgermeister Asinius Celer eine einzige Barbe um 8000. Römische Nummos, so bey nahe 400. Thl. betragen, gekauft. Diese Geld: Verschwendung ist nicht allein in Rom bey den Grossen geblieben, sondern endlich gar unter die Privat-Personen kommen. Jovius bezeuget, es hätten auch gemeine Leute daselbst, diesen Fisch, wenn er über einen Schuch lang gewesen, um so schwer Silber, als gewogen, bezahlt. ~~Wahrlich~~ Ihnen als eine unverantwortliche Geld: Verschwendung ausgeleget wird. Heut zu Tage giebt man vor diese Fische, weil etliche Ströme, als die Elster, solche a part hegen, in Sachsen nicht so viel Geld aus. Gleichwohl aber, wenn ich den alten Reim erzeuge:

~~Ruppen: Fische~~, Carpen-Zungen,
Barben-Mäulchen,

Die brachten mich um mein
graues Häulchen;

scheints, daß verschwenderische Mäuler, die eine Delicasse in denen Barben-Mäulern u. Köpfen gesucht, noch ein ziemliches auf die Barben müssen gewendet habe, wie den noch täglich in kostbaren Fisch-Hältern geschicht, da sie specialiter darzu gemästet werden. Was etwa die Alten nach Macasii Bericht, in seinem Promptuario Mat. Medicæ von dem Nogen dieser Fische geglaubt, ob solte selbiger bey Geniesung den Durchlauff, Erbrechen, und andere gefährliche Sympto-

maca in dem menschlichen Leibe verursachen, wollen wir iho nicht untersuchen, vielmehr sorgen, wie die Barben wohl mögen zubereitet werden. Darzu uns der Koch unterschiedene Arten vorschreibet, als 1) Barben blau gesotten. 2) Barben in einer Pohnischen Soffe gelb. 3) Barben mit der schwarzen Pohnischen Soffe. 4) Barben mit weisser Butter Soffe. 5) Barben mit zerlassener Butter. 6) Barben gebacken. 7) Barben mit Capper-Soffe und Baumöl. 8) Barben mit Fricassee und gerösteter Semmel.

Barben blau gesotten.

Nehmet dieselben, reisset und schneidet sie, nachdem sie groß, in Stücken, waschet sie rein aus, gießet, wenn sie in einem Gefässe liegen, etwas Essig darüber, setzet in einem Fisch-Kessel Wasser aufs Feuer, salzet solches und mercket, daß zu 4. Pf. Barben 2. Hände voll Salz gehören. Wenn es nun siedet, so werffet die Barben hinein, lasset sie bey hellen Feuer wohl einkochen. Hernach hebet sie vom Feuer, spritzet kaltes Wasser darauf, leget rein Pappier drüber, so bleiben sie blau. Es ist dieses ein geringer Handgriff, der aber wohl in acht zu nehmen. Denn so bald der Braden davon gehet, werden diese Fische nicht blau, sondern schwarz. Wollet ihr sie anrichten, brechet eine Serviette, und leget sie fein zierlich darüber. Oder aber ihr könnet auch grüne Peterfilie drauf streuen; Denn da muß man sich allezeit reguliren, bey was vor einer Tafel sie verzehret und gegessen werden,

werden, lasset guten Wein-Eßig darzu aufsetzen, so ist recht.

Barben in einer gelben Pohlischen Soffe.

Diese werden gerissen, geschupet, und hernach gleich als die vorigen abgefotten. (NB. nur so sehr muß man sie nicht salgen.) Setzet einen Topff zum Feuer mit Wasser oder bouillon; schneidet viel Zwiebeln und etliche Forsdörffer-Lepffel hinein, thut auch Semmel-Rinden, Ingber und Pfeffer darzu, und lasset es durch einander weich kochen. Hierauf streichet das gekochte durch ein Haar-Zuch, welches in allen Küchen zu finden seyn wird und soll; oder in Ermangelung dessen, nur durch einen Durchschlag; schüttet es in eine Casserole, wenns gleich sehr dick ist, gießet darzu Wein, aber nicht viel Eßig, werffet Butter, rein gelesene grosse Rosinen, abgezogene Mandeln, geschnittene Citronen-Schalen, auch Citron-Scheiben, ein Viertel Pf. Zucker, und vor drey pf. Saffran mit darzu, und lasset es alles zusammen einen Sud thun, leget auch hernach die Barben hinein, welche auf einem gelinden Feuer durcheinander dämpffen müssen. Wollet ihr die Barben anrichten, so können selbige sehr zierlich auf die Schüssel geleget, mit ein wenig weissen Ingber und Muscaten-Blüten bestreuet, die Brühe oben drüber gegossen, sauber mit Gebäckens und Citronen garniret, und hingeeben werden.

Barben mit der schwarzen Pohlischen Brühe.

Die Barben werden gleich den vorigen gesotten. Nimmet Wein, Wasser und Wein-Eßig, setzet es zum Feuer, schneidet viel Zwiebeln, und die braune Rinde von Roccen-Brod drein, schüttet Pfeffer und Ingber darzu, und lasset dieses alles mit einander kochen. Ferner reibet vor einen Gr. guten Pfeffers Kuchen in diese Brühe, streichet solche hernach durch ein haren Tuch oder Durchschlag in eine Casserole, machet braune Butter statt der rohen dran, werffet auch ein Stück Butter, Citron-Scheeler, Nelcken und Zucker drein. Wenn es kochet, so quirlt ein wenig Schweiß, es sey von was es wolle, mit ein wenig Eßig ab, gießet den hinein, und rühret die Brühe wohl um. In diese Brühe leget lechlich die Barben, und lasset sie ein wenig durchziehen. Beym Anrichten streuet geschnittene Citron-Scheeler drüber, und lasset sie auftragen.

Barben mit einer weissen Butter-Soffe.

Die Barben zu sieden, ist schon Nachricht gegeben worden. Die Soffe hierzu wird auf folgende Art bereitet: Setzet eine Casserole auf Feuer, gießet halb Wasser und halb Brühe, darinne ihr die Barben gesotten, hinein, thut etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und Ingber, auch ein Stück Butter darzu, und lasset es kochen. Leget ferner eine ganze Zwiebel, ein bißgen kleine gehackte Petersilie, und darnach die Barben in die Brühe, damit sie ein

ein wenig durchziehen. Schlaget hierauff drey Eyer: Dotter in ein Löffgen, gießet nur ein Paar Tropffen Wein in die Eyer: Dotter, und quirlet selbe ganz klar, und gießet es wieder unter die Brühe, die noch auf den Fischen; setzet solche vom Feuer, sonst rinnen die Eyer: Dotter zusammen. Richtet endlich die Barben an, gießet die Brühe drüber, nehmet zugleich ein wenig abgellärte Butter und besprenget mit solcher die Fische, alsdenn könnet ihr sie lassen auftragen.

Barben mit zerlassener Butter.

Die Barben müssen erslich geschuppert und darnach gesotten werden. Lasset Butter zergehen, ein gut Theil, nachdem ihr viel Fische habt, hacket Peterfilie und Muscaten-Blüten klein, richtet die Fische an, bestreuet solche mit der Peterfilie und Muscaten-Blüten, setzet sie auf glühende Asche, und gießet damit die abgellärte Butter drüber, so sind sie fertig.

Barben gebacken.

Nachdem ihr die Barben geschuppert und gerissen, so machet ihnen über den ganzen Leib Kerben; schneidet sie hernach in Stücke, und leget solche eine Stunde in Salz. Nun lasset auf dem Feuer Schmalz in einer Pfanne recht heiß werden, trocknet die Barben ab, bestreuet sie mit Gries oder Mehl, werffet sie ins heiße Schmalz und backet solche fein Gold-gelb heraus, und zwar so viel Stück als ihr vonnöthen habt.

Hierauf richtet sie an, nehmet zugleich grüne Peterfilie, leset die sauber, waschet und machet sie wieder trocken, backet sie auch aus dem Schmalz, und streuet sie über die Barben her, sie werden alsdenn den Appetit gar wohl vergnügen.

Barben mit einer Capern-Soffe und Baumöl.

Schuppert und reisset die Barben auf Stücken, saltet selbige ein, und backet sie aus Schmalz, wie die vorigen, jedoch ohne Mehl. Hierauf setzet eine Callerole mit Butter aufs Feuer, lasset diese braun werden, thut ein wenig Mehl hinein, und machet solches auch braun. Wenn es nun braun genug, so schüttet ferner Brühe oder Peterfilien: Wasser in die Callerole. NB. aber nicht gar zu viel, dieweil noch Wein und etwas Eßig dran muß gegossen werden. Leget Lorbeer: Blätter, Ingber, Pfeffer und etliche ganze Zwiebeln darzu, lasset es durch einander kochen, mischet auch eine Hand voll Capern drunter, und leget darnach die Barben, in gleichen geschnittene Citronen: Schalen und Scheiben mit hinein, und lasset es alles zusammen wieder kochen. Eine Viertel Stunde vor dem Anrichten, müßet ihr Baumöl statt der Butter an diese Brühe schütten, selbige noch einen Aufwall thun lassen, die Fische hernach anrichten, die Soffe drüber gießen, und das Gerichte zum Aufsetzen hingeben.

Barben mit saurer Fricassée und gerösteter Semmel.

Die Barben werden geschuppert

pet, gerissen, in Stücke geschnitten, und wie vorige gesotten. Ist dieses geschehen, so thut Eyer-Dotter in ein Löffgen, schüttet eine Messer-Spitze rohes Mehl darzu, gießet ein Paar Tropffen Eßig drein, und quirlt solches klar. Nehmet hernach halb Eßig und halb Brühe, darinne die Barben gesotten worden, und zwar so viel als euch düncket gnug zur Brühe zu seyn, mischet und rühret dieses alles wohl unter die Eyer-Dotter, thut Pfeffer und Ingber hinein, setzet solches mit dem Löffgen ins Kohlf Feuer, und mercket, daß dieses immer muß gerühret werden. Zuletzt leget auch ein Stück Butter darzu, und rühret wiederum so lange, bis es angefangen zu sieden. Wenn es nun dicke ist, so gießet einen Eß-Löff voll kaltes Wasser hinein, (NB. dieses hindert, daß die Eyer-Dotter nicht zusammen lauffen können,) richtet die Barben an, und gießet die Brühe drüber; Habt auch würfflicht geschnittene Semmel, so fein Goldgelb in Butter geröstet worden, fertigt diese über die Fische, machets so zierlich, als es seyn kan, und gebts hin.

Barberina

Lucretia, eine gelehrte Französin, aus adelichem Geschlechte zu Paris gebohren, wurde wegen ihrer Gelehrsamkeit von dem berühmten Gabriel Naudæ so hoch estimiret, daß er ihr des Leonhardi Aretini Tractat. de Studiis & Literis, den er An. 1642. heraus gab, dedicirte.

Barbier,

Mademoiselle, eine galante Franz

ösische Poetin, so acht Tragedies geschrieben, so nach und nach zu Paris heraus gekommen, unter deren die eine, Arrie & Petus genant, sonderliche Approbation gefunden: sie hat selbige der Madame la Duchesse de Bouillon dediciret.

Barhent,

Ist ein halb leinen und halb Baumwollnes dichtes Gewebe, dessen sich das Weibes-Volk zu allerhand Unterfutter, auch Indelten zu Betten bedienet. Ist entweder weiß, blaustreifigt oder couleur, breit oder schmaler; Der Zettel ist aus leinen, der Eintrag aus Baumwolle.

Barclaja,

Des gelehrten Johannis Barelaji gelehrte Gemahlin. Ihr völliger Nahme heißet Louise, gebohrne Debonnaire. Sie soll einen netten Vers geschrieben haben, absonderlich wird das lateinische Carmen, worinnen sie den berühmten Peireskio, vor die ihrem aus Engelland flüchtigen Manne erwiesene Aufnahme, u. erzeugte Wohlthaten Dank abgestattet, sehr gerühmet. Biewohl es einige nicht glauben wollen, sondern in denen Gedanken stehen, sie hätte mit ihres Mannes Feder gepflüget; auf welche Gedanken Petrus Gassendus gekommen. Vid. Petr. Gassend. in Vita Peireskii pag. 176. & 177. Edit. Parisiens. 1641.

Barne

Juliana, eine gelehrte und geschickte Engelländerin, so zugleich eine grosse Liebhaberin der Jagt gewesen: sie hat in ihrer Mutters Sprache

Sprache ein Buch von der Vogelsteller-Kunst, Jagt und Fischey, wie auch eines von denen Gesezen der Waffen geschrieben, welche alle in das Latein übersetzt worden. Diese Barne lebte um das Jahr 1460. in guten Ansehen und Estim. Vid. Joh. Pitseum, de illustribus Angliæ Scriptoribus, pag. 649. Man schreibet ihr noch ein Buch zu, dessen Titul heißet: Of The Gentlemans Academie, so zu London 1595. heraus gekommen,

Baronesse,

Oder Frey-Frau, ist ein Fräulein oder Dame hohen Standes, so entweder aus Freyherrlichen Hause und Stamm entsprossen, oder einen Frey-Herrn zum Gemahl hat, und durch ihn in solchen Stand und Würde erhoben worden.

Baroni,

Leonora, eine sehr berühmte Sängerin, so ehemahls in Italien florirte, und der zu Ehren ein ganzes Volumen Lateinischer, Griechischer, Französicher, Italiänischer und Spanischer Poesien gemacht, und zu Rom unter dem Titul: Applausi Poetici alle glorie della Signora Leonora Baroni, heraus gegeben worden. Vid. Erythrum in Pinacoth. II, p. 129. it. Bayle. T. II. p. 491.

Barline,

Ein zwar von geringer Herkunft, doch sehr gelehrtes und in der Griechischen und Lateinischen Sprache wohl erfahrenes Frauenzimmer. Einige nennen sie auch Barlene. Vid. M. Blum, Dissert. D. Poeticiis Græ-

eis. S. 13, p. 18. War des Alexandri M. Gemahlin, so der Cassander mit ihrem Sohn Hercules umbringen ließ, damit das Königreich Macedonien auf ihn verfiel.

Bart im Spinnen,

Heißet, wenn das junge Webbes-Wolck so noch nicht recht im Spinnen erfahren, die abgerissenen Enden am Wocken hangen läßt, und den Faden an einem andern Orte des Wockens wieder von neuem anspinnet. Dergleichen Barte nennet man an etlichen Orthen Freyer.

Barthoria

Elisabeth. Eine zwar gelehrte, doch erzbetrügerische Nonne in Engeland, so im XVI. Seculo unter dem Könige Henrico VIII. ums Jahr 1534. gelebet. Diese, weil sie etwas hartes wieder den König geredet, und böses von ihm prophecyet, indem sie von unterschiedlichen Päpstlichen Creaturen angestiftet, den König durch allerhand listige Erfindungen und Betrügereyen erschrecken und dadurch um Cron und Thron bringen sollte, auch bereits darzu bey seinen Unterthanen einen Auffruhr erwecket, endlich aber bey gerichtlichen Verhör gestunde, daß alle ihre vorgegebenen Visiones und Prophecyungen erdichtet gewesen, sie auch darinnen Richardus Maffer unterwiesen und abgerichtet, Gilbert. Burnett. Histor. Reformat. Anglic. ad An. 1534. Einige nennen sie auch Cantia, weil die Provinz könt dieser Engelländischen Prophetin Waterland gewesen.) wurde

wurde neſt noch etlichen Profello-
ribus Theologiae ſtranguliret. Vid.
Joh. Henr. Boecler. in Reb. Secul.
c. XVI. Part. 2. p. 275.

Baſe,

Heiſſet in dem Stamm-Baum
ſo viel, als des Vaters Schweſter.

Baſilia

Adriana, von Neapol aus Ita-
lien gebürtig, war eine treffliche
Poetin, und hat in Italiäniſchen
Verſen ein Buch geſchrieben, unter
dieſem Titel: Il Teatro delle glo-
rie, della Signora Adriana Baſile,
alla Virtu di lei, dalle cetri digli an-
ſioni de queſto Seclo fabricato in
Venetia, ſo gedruckt zu Neapolis
1628. Vid. Toppium in Biblio-
thec. Neapol. & ex eo Hendreich
in Pandect. Brandenburg. p. 443.

Baſmath,

Die Hethiterin, eine Tochter
Elons und Weib Eſaus, Genes.
XXVI, 34. Ein abgöttiſches,
abergläubiſches und verführeri-
ſches Weib, maſſen durch ſelbige
allerhand abergläubiſches Weſen
im Hauſe Iſaacs eingeführt ward,
daher auch ſeine Nachkommen die
rechte Quelle verließen, und ihnen
ſelbſt Böſen Brunnen machten.

Baſt,

Iſt ein ſchlechter und leichter,
glatter, einfärbigter Taffet, deſſen
ſich das Frauenzimmer zum Un-
terfutter und Auffſchlagung ihrer
Kleider zu bedienen pſieget.

Baſtard,

Jungfern Kind oder Huren-

Kind, auch Findel-Kind, heiſt ein
außer der Ehe erzeugtes Kind.
Ohngeachtet die Göttlichen und
Weltlichen Rechte auf die Erzeu-
gung ſolcher Jungfern-Kinder gar
heftig enfern, auch dergleichen auſ-
ſer der Ehe getriebenen Unzucht zu
beſtraffen ſuchen, ſo vergönnte doch
damahls der Rath zu Lacedaemon,
aus Mangel der in dem ſchweren
und langwierigen Kriege wie-
der die Athenienſer auffgeriebes
nen jungen Mannſchaft, denen
Spartaniſchen Jungfrauen, durch
einen öffentlichen Ausruff und
ſtrene Connivenz, daß ſich eine jede
von ſelbigen, ſo viel ſie wolte,
Manns-Personen ausſähe, und
bey ſelbigen heimlich ſchlaffen ſol-
te, damit der Mangel wieder erſe-
tzt würde, welches auch in kurzer
Friſt geſchehen. Dieſe Jungfern-
Kinder wurden hernach Partheni-
genennet. In Spanien werden
die Huren-Kinder oder Findlinge
vor edel gehalten.

Bathſebah,

Des Urias Weib, hernachmahls
aber des Königs Davids, mit wel-
cher er zuvor wegen ihrer Schön-
heit Ehebruch getrieben. Salo-
mo war ihr Sohn, und kam durch
ihre Klugheit zum Reichthum, I. Reg. I.
v. 11. ſeq.

Bathuſia Meckinſia,

War eine ſehr gelehrte und in
denen Wiſſenſchaften erfahrne
Matrone. Vid. Schurman. Epist.
ad D. Simonds d' Ewes. p. 118.

Baſen

Oder Angehencke, auch Klump-
pen genannt, iſt eine von Gold mit
hängen

hängenden Diamanten reich besetzt und mit vielen Gelenken und ausgebreiteten Gliedern um sich strahlende Zierrath, welche das Frauenzimmer nach heutiger Mode mit dem darzu gehörigen Schmür-Kasten am Hals herunter zu hängen pfelet.

Bauch-Bettlein,

Ist ein kleines mit weichen Pflaumen-Federn ausgestopftes Bett, so das Weibes-Volk sich und auch den kleinen Kindern des Nachts vorzubinden pfelet.

Bauchbett-Züglein,

Ist ein von weißer Leinwand, Zwilling oder Damast verfertigter Überzug, womit man die Bauch-Bettlein zu beziehen und zu bekleiden pfelet.

Baucis,

Ein altes armes Weib, des Philemonis Frau, welche beyderseits von dem Jupiter, den sie doch vorher mit dem Mercurio beherberget und aufgenommen hatte, in Bäume verwandelt worden.

Bauers-Frau oder Weib,

Heißt eine Frau Bäuerlichen Standes, so auf dem Dorffe und Lande lebet.

Bauer-Magd.

Heißt eine ledige und annoch unverheyraethe Dirne oder Magd Bäuerlichen Standes, so auf dem Lande lebet. In Holland findet man gar schwere Bauer-Magdelein, so oftmahls zur Mit-Gift so

viel Silber oder an Weide mit bekommen, als sie schwer seynd.

Baum-Bast,

Wird von denen Bäumen in Indien, item Africa, sonderlich in der Provinz Angola genommen, woraus man gewisse Zeuge, auch Matten, Tapeten, Tisch-Decken und ganze Kleider zu weben und zu verarbeiten pfelet, welche wie das schönste seiden Zeug aussehen; und deren sich das Frauenzimmer bey ihrer Kleidung zu bedienen pfelet.

Baum-Früchte,

Fructus arborum, des fruits, werden in der Küchen auf unterschiedene Art angewendet und zubereitet. Es gehören aber darzu Äpfel, Birn, Feigen, Mispeln, Kirschen, Pfirsinge, Limonen, Citronen, Pomeranzen, Granats Äpfel, Quitten, Datteln, Mandeln, Nüsse, Oliven, Pistacien, Castanien, Pflaumen zc. von welchen allen insonderheit an gehörigen Ort.

Baumöl,

Olivarum Olearum, Huile des Olives, wird aus den zeitigen und reifen Oliven geprest, un zu uns in Pipen u. Fässern gebracht. Es behält aber unter allen Baumöl das liffabonische und Italiänische, welches sonderlich um den Lago di Garda herum wächst, wegen seiner Süßigkeit und lauterkeit den Preis. So wenig man dieses Del in Apotheken entbehren kan, so und noch weniger kan man es in wohlbestelten Küchen missen, weil mit selben vielerley Speisen zubereitet, und dadurch recht angenehm gemacht werden,

werden. Die Spanier, Frankosen, und Italiäner verthun es gar häufig, und brauchen es an statt der Butter, welches ihnen nebst den Hollen und Engelländern, auch die Teutschen abgelernt. Wie sie denn in ihren Küchen das Baumöl bald zum rösten, braten, backen, marinieren; bald zu Salaten und andern Essen gar wohl anzuwenden wissen.

Baumöl-Mäsklein,

Ist ein kleines von Blech verfertigtes Schöpf-Gefäße, welches in den Baumöl-Ständer gehenget wird.

Baumöl-Ständer,

Ist ein von Zinn oder Blech, lang und tieff verfertigtes Behältniß mit einem Deckel versehen, worinnen das Baumöl in denen Küchen und Speise-Kammern erhalten wird.

Baum-Wolle.

Wächst auf denen Baumwollen Bäumen in Indien, und wird von dem Frauenzimmer so wohl roh, als gesponnen zu allerhand Sachen gebraucht und unter gelegt.

Bauren-Haube,

Ist ein langes weißes und mit rothen Streiffen durchwürcktes Tuch, welches die Bäurinnen in Straßburg auf eine besondere Art um den Kopff zu winden und zu schlagen pflegen.

Bauren-Hut,

Ist ein von schwarzen Sammet und mit Spitzen ausgezierter Hut, mit einem niedrigen und kleinen Kopff, aber desto breitem und auf

beiden Seiten sehr lang über die Ohren hinaus gehenden Rande, den die Staats-Jungfern in Straßburg zu tragen und mit schwarzen Spitzen einzufassen pflegen. In Basel sind sie von Sammet und mit Gold oder Silber eingefasset.

Beatrice,

Ein gelehrtes Weib, war erstlich Bonifacii eines sehr mächtigen Herrns in Italien, hernachmahls Herzog Gottfrieds in Lothringen Gemahlin, eine zu ihrer Zeit im XI. Seculo von den berühmtesten Frauen, die von dem weltbekanntem Kortholdo in Histor. Ecclesiastica Part. XI. Sect. 3. c. 4. §. 17. p. 330. sehr gerühmet wird.

Beatrice,

Baononensis, war ein beruffenes zauberisches Weibesbild und Hefe.

Beatrice,

Friderici Barbarossa, Käysers Gemahlin, ward von denen Mäsländern gar sehr beschimpffet, denn als diese Käyserin die Stadt Mensland einmahl besichtigen wolte, ward sie von denen treulosen Untertanen, so bald sie hinein kam, rücklings auf einen Esel gesetzt, mußte den Schwanz in die Hände nehmen, und solcher Gestalt durch die Stadt zum andern Thore hinaus reiten.

du Bec.

Renata. Guebriantii eines Französichen Marschalls Gemahlin, eine Dar. von solcher Klugheit und Geschicklichkeit, daß sie als eine Französ

Franszösische Abgesandte in Pohlen geschicket ward. *Projet & Fragmens d' un Dictionnaire Critique.*

Becher Gläser,

Seynd diejenigen glatten runden und weiten Trind-Geschirre oder aus Glas verfertigten Becher, woraus man bey Gastereyen oder Hochzeiten das Bier zu trincken pfleget.

Beklagen, abgeschlachte Hünner, Gänse, Tauben. &c.

Ist eine alte abergläubische Weiber Meynung, da einige in denen wunderlichen Gedanken stehen, es müste sich ein solches abgeschlachtetes Vieh, wenn man es bezogte, lange und erbärmlich quälen, könnte auch so leicht nicht sterben.

Bectoia,

Sonst *Laudia Scholastica* genannt, eine Franszösin, war eine sehr gelehrte Nonne im Delphinat, und deswegen vom Könige *Francisco I.* dem grossen Mäcenate aller Gelehrsamkeit hochgehalten: sie hat sehr viel Sachen in Lateinischer und Fransösischer Sprache geschrieben, und ist Anno 1547. verstorben. *Vid. Hendreich. im Pandect. Brandenburg. p. 476.*

Beere,

Baccz, Graines: es giebt derer vielerley Arten, als *Johannis-Stachel, Hind-Broms, Hollunder, Reissels, Erd-Maul- und Schwarze-Beer* &c. So zum Theil frisch gebraucht, zum Theil abgackeu, zum Theil eingemacht werden, und kan sie ein geüb-

Frauenzimmer-Lexicon.

ter Koch zu vielen Speisen anwenden. Absonderlich nimmt er gewisse Sorten zu kalten Schalen und Suppen; oder thut sie in Torten; oder läst sie bey dem Gebratenen aufsetzen; oder färbet gewisse Essen, als gekochte Birn damit an, u. s. w.

Besühlen Hünner,

Ist ein Amt der wirthlichen Haus-Mütter, welche fleißig darnach sehen und visitiren, ob die Hünner balde legen werden, auch so dard ein wachsames Auge auf selbige haben, damit sie nicht die Eyer an einem Ort legen, wo man selbige nicht bekommen kan, oder (wie etlicher Hünner Art ist,) selbige, so bald sie sie gelegt, wieder auffressen.

Begleffen,

Heisset in den Küchen alles dasjenige was an dem Spieß stecket, oder zum braten auf dem Roß liegt, mit zerlassner Butter oder Braten-Fett beträuffeln.

Beguine,

Ist eine gewisser Platz in Amsterdam, in Form einer kleinen Stadt mit Mauern und Graben umgeben, wo die Gesellschaft dererjenigen Wädgens oder Wittben, welche niemahls Kinder gehabt, zu finden. Eine jede Beguine hat ihr besonders Haus.

Beguine,

Oder die heiligen Beguinen. Waren gewisse Ordens-Schwester, so sich in ihren kecherischen Lehren nach den Ordens-Brüdern, so *Beguini* genennet worden, gleich-

B

falls

fals richteten. Ihre lehrerischen Lehren erhellen daraus, weil sie vorgaben 1) es könne ein Mensch hier in dieser Welt zur höchsten Glückseligkeit gelangen, also, daß sie in der andern Welt nicht könnte größer seyn. 2) Eine Weibes Person zu küssen, sey eine Todt-Sünde, weil die Natur den Menschen nicht eben darzu antriebe; hingegen aber sey es nicht sündlich, mit einer Weibes Person sich fleischlich zu vermischen, weil die Natur die Menschen darzu anreizete. 3) daß ein solcher Mensch alsdenn nicht schuldig wäre sich einiger menschlichen Barmhertigkeit zu unterwerffen, dürfte auch weder fasten noch beten. 5) Der Mensch könne es in dieser Gnaden-Zeit so hoch bringen, daß er der Gnade Gottes nicht weiter bedürffe. Vid. Ernest. Amphit. c. 5. p. 109. Abrah. Carpzov. in Annal. ad A. C. 1310. Hottinger. in Histor. Eccles. Tom. 3. Opp. p. 552.

Behn,

Aphara; eine gelehrte Engelländerin gebürtig von Canterbury. So sich durch ihre gelehrte Poesie bey der Welt vortreflich renommiret. A. 1696. hat man zu London von ihr gesehen: The Histories and Nouels of the Late Ingenious M. Behn: In one Volume. Viz. 1) Oroonoko or the Royal Slave 2) The Fair Child, or Prince Tarquin. 3) Agnes des Castro, or the Force of Generous Love. 4) Louers Watch' or the Art of Love. 5) The Ladies Looking-Glass. 6) The Lucky Mistake, and Love-Letters. Langbain und Gildon setzen dieses gelehrte Weibes-Bild unter die Scri-

ptores der Dramatum Die Collectores Actor. Erudic. Lipsiens. legen ihr in dem Jahr 1699. p. 425. ein nicht geringes Lob bey. Sie liegt an einem verschlossenen Ort in der Westmünsterischen Abtey unter einem Marmor-Stein begraben, worauf eine in Englischer Sprache gefertigte Grab-schrift gehauen stehet; welche in der Übersetzung also klingen dürfte:

Die durch Verstand und Witz durch alles konte bringen,
Vermochte doch den Todt das durch nicht zu bezwingen.

Belhoria,

Alexia; war ein beruffenes jaurberisches Weibesbild und Hexe.

Bella Margherita,

Eine vortreffliche Itallianische Sängerin, so sich vor einigen Jahren lange Zeit in Dresden auf gehalten, und von jedermann bewundert worden.

Bellza Claudia,

War eine berühmte Hexe und Zauberin.

de Bellegarde,

Ein Französische Fürstin, deren Geist in der Poesie nicht geringe gewesen. Devizeus in Mercur. Polit. A. 1680. Octobr. Mens. p. 36. rühmet ihr Gedichte sehr, so sie unter dem Titul: La Réponse sur la Question: Que si l' étu de fait les Orateurs, la Nature seule a le droit de faire les Poetes? heraus gegeben.

Bellona,

Göttin des Krieges, des Martis Schwes

Schwester, hat nach der Alten ihren Sabeln, den Wagen und Pferde allezeit parat halten müssen, wenn Mars zu Felde gezogen. Ward auch von denen Alten Duellona genennet.

Beltha,

Martha Salome: eine gelehrte Dame, hat eine sehr schöne Oration von denen Ursachen des teutschen Krieges verfertigt. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 500.

Bemba,

War eine gelehrte Aebtißin im Closter zum Leichnam Christi in Bononien, sie hat ein Buch hinterlassen, dessen Titul ist: Speculum Illuminationis. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 652.

Bennatel, siehe Suppe

Bennatel,

Benticola,

Mitilda, Ferrantis Benticoli aus Italien Tochter, eine Dame von ungemeinen Tugenden mit einer sonderbahren Gottseligkeit begabet, ist in allerhand Wissenschaften wohl versiret gewesen, sehr verständig und gelehrt darben, und hat sich vortreflich wohl in die Zeit und den Staat der Höfe zu schicken gewußt. Der berühmte Janus Nicius Erythraeus hat ihr in seiner Pynacothec. III. p. 242. seqq ein vortreflich Lob beygelegt.

Benzoe Schminck - Wasser,

Ist ein aus klein gestoffenen Benzoe, und Storax in reinen und guten Brandtwein bey gang ge-

linden Feuer destillirte Tinctur, so das Frauenzimer in ihr Waschwasser zu tröpfeln pfelet, und das Gesicht dadurch rein und glatt zu erhalten suchet.

Berechnen,

Ist ein Amt einer ohne Frau auf den Markt gehenden Köchin, da sie nach vollbrachten Einkauff ihrer Frau zu Hause das ihr zugezählte Markt-Geld Stückweise berechnen und zugleich ansagen muß, wie viel jedes koste.

Berecynthia,

Die Mutter aller Götter. Bey denen Poeten wird unter ihrem Nahmen die Erde verstanden.

Berenice,

Des Königs Agrippæ Schwester, war zum schreiben sehr fertig und in der Oratorie wohl versiret, sie hat eine Oration ad Judæos novis rebus studentes hinterlassen, so aber nicht gedruckt ist, sondern noch in Manuscripto lieget. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg p. 66.

Berenice,

Ptolomæi Lagi Weib, von sonderbahrer Schönheit; daher die Poeten in ihren Gedichten viel Besens von ihren schönen und unvergleichlichen Haaren machen. Dergleichen Nahmen führte auch das Weib des Ptolomæi Philadelphitit: die Tochter des Herodis Ascalonitæ.

Berlinische Zypfel - Mütze,

Ist eine von schwarzen Sammet, Plüsch oder Lripp zubereitete und mit schwarzen Spitzen übernehete Mütze, über den Kopff ganz platt und schlecht, hinten aber mit

zwey breiten und langen getheilten und über den Rücken herabhängenden Flügeln versehen, um und um an denen Rändern mit einem dicken und runden Zobel oder Marter-Gebrähme versehen, so vor diesen (auch noch ichto an etlichen Orten) die erbaren und betagten Weiber in Winters-Zeit zu tragen pflegten.

Bernard,

Eine vortreffliche Poetin aus Rouen in Frankreich, anfangs reformirter Religion, die sie aber A. 1685. im Monat October abschwur, und sich zur Catholischen bekennete. Ihre Gedanken sind artig, und findet man von ihr ein nettes Carmen, so sie des Dauphins Gemahlin über die Geburth des Herzogs von Berry præsentiret. Deuiseus, Mercur. Polit. A. 1686. Mens. Octob. p. 120. Über dieses hat sie auch ein Buch unter dem Titul: Les malheurs de l'Amour. Premiere Nouvelle Eleonore d'Yvrée. A la Haye. 1688. in 12. heraus gehen lassen. Was Hr. Thomasius von diesem Buche urtheilet, ist zu finden in seinen freymüthigen jedoch vernünftigen und Gesetzmäßigen Gedanken, p. 110. seqq. des 1689ten Jahres. Anno 1699. hat diese galante Poetin auf der Academie zu Paris den Ruhm in der Poesie öffentlich davon getragen.

Berta, siehe *Bertrada*,

Bertha,

Eine Gemahlin Pipini, Königs in Frankreich, eine Mutter Caroli Magni und Tochter des Griechischen Königs Heraclii, war ein sol-

ches zorniges, ja fast raues Weib, daß auch die Alten schon ihre schreyenden und böshafften Kinder mit Betrohung der bösen Bertha gestillet haben.

Bertha,

Des keuschen Königs in Hispanien gleichfalls keusche und devote Gemahlin, so mit selbigen in grosser Heiligkeit gelebet, und bey selbigen in unbesleckter Jungerschafft gestorben.

Bertrada, oder Berta,

Eine gelehrte Kloster Jungfer, im Benedictiner Kloster zu Willock so A. 980. gestiftet ward. Sie lebte zur Zeit Königs Conradi II. hat das Leben der H. Adelheidis beschrieben. Vid. Petr. Lambec. App. 4. c. 27. f. 265. L. II. Prodr. Histor. liter.

Berurjah,

Ein gelehrte Jüdin, so im 2. Seculo nach Christi Geburth gelebet, eine Tochter R. Chanina des Sohnes Tardeson, der um der Religion willen verbrant worden. Sie hat auf der Academie zu Tiberias und Jafae studiret, und in einem einigen Winter alle Jüdische Gelehrsamkeit gelernet; daher sie bey denen Jüden in grossen Ansehen war, und verschiedene mahl denen Disputationen im Talmud den Ausschlag gegeben. sie bildete sich auch darauf nicht wenig ein, und verachtete so wohl ihren eigenen Mann den R. Meir, als auch die andern Rabbinen: ihr Mann aber gab aus Ueberdruß einem seiner Schüler ein, daß er sie zur Unkeuschheit verleiten möchte,

möchte, und nachdem solches geschehen, warff er ihr solches vor, worauf sie sich selbst erhengte. Vid. Georg. Gustav. Zelnor. Disp. d. Berurja. Altdorff. 1714.

Beschicken Kinder, siehe windeln das Kind.

Beschlaffen, siehe Schwäthen.

Beschreyen Kinder.

Ist eine lächerliche und abergläubische Meynung des Weibes Volcks, da dieselbigen in denen Gebanden stehen, ob könnte ein kleines Kind durch eines andern Mund, der solches kleines Kind etwan losset, bewundert, oder ihm zuredet, beschrieen und verwahrloset werden, und den kleinen Kindern deswegen rothe Flecklein oder andere Umdelungen dafür anzuhängen pflegen.

Bestechen,

Heisset das klare weisse Zeug am Ende sonder Saum und Nath mit kleinen Stichen rund umschlingen und anhalten, damit sich die Fäden nicht auströffeln.

von Bessemers,

Von Mechlen Maria. Petri Coucks von Alost Eheweib, war eine vortreffliche Künstlerin im mahlen. Vid. Guicciardini verteutschte Beschreibung Niederlandes. fol. 20. 21.

Bete oder Respuesta setzen,

Heisset im L' Ombre Spiel, wenn der Verspieler auf den Spiel-Teller so viel Straffe setzt, als der Saq

austraget, oder so hoch die Spicler unter einander es anfangs abgeredet.

Beth-Schwester, siehe Pietistin.

Begner.

Ist eine gewisse Art aber und über raucher grosser Mützen, so rund und breit sind, oben aber einen kleinen sehr schmalen und länglichten Teller von Sammet, Plüsch oder Tuch haben, deren sich die gemeinen Weiber in Augspurg bey Winters-Zeit über den Kopff bedienen.

auff das Bette schencken,

Ist an etlichen Orten der Gebrauch, daß die Gevattern, aussere dem Parthen-Gelbe, der Sechswöchnerin nach vollbrachten Tauf-Actu, etwas zum Geschenk auff das Bette reichen.

Bettel-Brod kleinern Kindern zu essen geben,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige in der thörichtesten Meynung stehen, man solte denen kleinen Kindern, so schwerlich reden lernen, Bettel-Brod zu essen geben, welches ihnen die Zunge lösete,

Bettel-Frau,

Ist ein armes altes und bedürftiges Weib, so wegen Alters, Krankheit oder Gebrechlichkeit nicht mehr arbeiten kan, und ihr Brodt vor denen Thüren oder auf den Land-Strassen und Wegen suchen muß.

Betten sinnen,

Heisset nach hiesiger Landes Art zu reden, die Feder-Betten bey solchen Sommer-Tagen an die Sonne legen und ausbreiten, und selbige mit zwey langen schwancken Stäblein ausklopfen, damit die verstockten und in einen Klumpen verfallenen Federn wiederum aufzulassen, und von dem Schweiß nicht faul werden.

Betten stopffen,

Heisset die aus Barchent verfertigten Bett-Indelte mit geschlossenen oder gerissenen Federn anfüllen und ausstopffen.

Bett-Korb,

Ist ein grosser langer und flachgeflochtener Korb, worinnen die Ammen des Nachts in denen Wochen-Stuben zu schlaffen pflegen.

Bett-Tisch,

Ist ein aus Holz verfertigtes und zusammen geschobenes Tisch-Gestelle, welches, wenn es aus einander geschoben und aufgeschlagen wird, die Form eines Bettes bekommt, und man sich dessen in denen Kinder-Stuben bedienen kan.

Bett-Tuch,

Ist ein grosses breit und langes aus weisser Leinwand geschnittenes und umsaumtes Tuch, so man über die Pfühle und Unter-Betten zu breiten und zu schlagen pfleget: sie seyend entweder groß, klein oder Mittel.

Bett-Zopff, siehe Quaste im Ehe-Bette.

Beutel-Tuch,

Ist ein von Wolle weit löchericht und dünnes Gewebe, woraus das Frauen-Volk ihre so genannten Model-Tücher zu schneiden und in dieselbigen Creuk-Nath zu nehen pflaget.

Bey-Frau,

Ist eine erbare, erfahrene und beztagte Frau, so denen Sechswöchnerinnen, ausser der Kinder-Mutter bey Beschickung des kleinen Kindes auf Erfodern pfleget beyzustehen, und mit Rath und That an die Hand zu gehen.

Beyfuß,

Armoise, Artemisia, (von der Königin Artemisia, so dieses Kraut zu allererst gefunden und wahrgenommen, also benennet;) hat nicht nur seinen Nutzen in der Medicin, sondern auch in der Küche, sonderlich die Gänse anzufüllen u. selbige nicht nur desto schmackhafter, sondern auch gesunder zum verdauen zu machen, weilen dem Frauenzimmer das Gänse-Fleisch dasjenige gerne aufzuhalten pfleget, was doch sonst den ordentlichen Lauff haben soll. Ehe man aber dieses Kraut in die Gänse stecken will, muß selbiges zuvorher gelesen, in der Luft getrocknet und in heissen Wasser gefotten werden.

Beyfuß lesen,

Heisset die kleinen Blätter von dem noch vor der Blüte abgeschnittenen Beyfuß pflücken, damit die Knöpfgen allein daran verbleiben, und wenn man selbigen gelesen, in kleine

kleine Bündlein binden, so man hernach in die Gänse stecken kan.

Bezette,

Bezetta rubra, Tornesoll, Torna solis, sind kleine zarte Fleckgen von Baumwollner klarer Leinwand, welche die Spanier und Franzosen in einem besondern Saft von Heliotropio, so schön roth färbet, eintuncken, und darinne beitzen lassen; hernach auf-trocknen, zusammen rollen, und solche in andere Länder verschühren. Hierbey gehet öftters Betrügeren mit vor, weil in solche Rollen Fleckgen von Leinen Zeug mit eingepacket, auch schlechtere und oft beissende Couleuren dazu gebraucht werden, die aber wenig taugen, und bey weiten der Güte der vorigen nicht beykommen. Die guten Fleckgen färben schön roth, und werden vom Frauenzimmer zur Schmincke gebraucht: Die falschen hergegen zernagen die Haut der zarten Gesichter, und sind schädlich. Die guten brauchet man auch in der Küche zu Färbung der Gelées, oder gewisser Crèmes, wiewohl bey essenden Wahren ihr Gebrauch sehr sorgsam, weil hierdurch gar leichtlich eine Empoisonirung, oder doch species philitri kan mit beygebracht werden, daher es sicherer wäre, sie würden weder in usum medicum, noch culinarem gezogen.

Biblides,

Ein Weibes-Bild aus Lion, so A. C. 180. unter der erschrecklichen Verfolgung Käyfers Antonii Veri als eine Martyrin hingerichtet

ward. Eusebius Cap. I. lib. 5. Histor. Eccles.

Bicklinge, siehe Bocklinge.

Bieber,

Fiber, Castor, Bievre ist ein animal amphibium, oder ein solches Thier, daß im Wasser und auf der Erden lebet, und sich von Baumrinden und Fischen ernehrt. Es ist am Bieber viel gut, wie solches Boussverus de nat. aquatiliū. p. 133. bezeuget. Seine Haut wird hoch gehalten; und je schwärker sie ist, je kostbarer schätzen sie die Liebhaber. Die Seilen haben in der Arzney ihren besondern Nutzen, und können Manns- und Weibs-Personen in gewissen Zufällen selbige als ein kräftiges Mittel nicht gnugsam preisen: Jedoch sind die Tonquinischen, so aus Ost-Indien kommen, darzu am allertauglichsten. Sein Schwanz ist am Geschmack und Gestalt wie ein Fisch-Schwanz, hat ein sehr niedlich Fleisch, und dienet auf grosse Herren-Zafeln zur angenehmen Speise. Unser Küchenmeister lehret den Bieberschwanz 1) recht zurichten, 2) an selben eine Melcken-Sosse machen.

Bieberschwanz zurichten,

Schneidet den Bieberschwanz als wie einen Karpffen in Stückchen, setzet Wasser aufs Feuer, daß mit es siede, thut auch Salz hinein, aber nicht so viel als bey einem Karpffen. Denn ihr sollet wissen, daß ein solcher Schwanz nicht so weich wird als andere Fische, drum muß unter dem siede, ein Stückgen

Butter darzu geworffen werden: welcher Handgriff das wahre Fundament ist, alle harte Fische weich zu machen. Wenn nun der Schwanz gesotten, so seiget das Wasser rein abe, thut ihn in eine Casserole, giesset ein wenig Brühe, Wein und Eßig drauff, und lasset ihn kochen; schüttet auch Pfeffer, Ingber, geriebene Semmel, Citron-Scheller, Butter, Saffran und Zucker hinein, lasset dieses alles wohl durch einander kochen, bis daß die Brühe fein dicke werde. Setzt gedachten Bieber-Schwanz hernach auf ein Feuer, damit er nur ganz gemächlich koche. Letztlich habt in Bereitschafft von Butter-Teig einen Kranz um die Schüssel, richtet selbigen drein an, so wird es sich fast als eine Pastete präsentiren.

Bieber-Schwanz mit einer Melcken-Sosse.

Machet den Bieber-Schwanz gleich dem vorigen zu rechte. Nehmet guten Pfeffer-Kuchen oder in Ermangelung dessen, nur gebrannt Mehl, thut es in einen Topff, giesset drauff Brühe, Wein und etwas Eßig, lasset es durch einander kochen, streichet es hernach durch ein Haar-Tuch, in eine Casserole oder Ziegel, leget Melcken, Pfeffer, Ingber, Citronen-Scheller, Zucker ic. nebst dem Bieber-Schwanz hinein, welches zusammen durch einander wieder kochen muß. Dar nach nehmet Blut oder Schweiß, von was es sey, quirlet solches klar mit etwas Eßig. Wan nun in der Casserole alles recht kochet, so lasset den Schweiß durch einen Durchschlag hinein lauffen, rüttelt zu

gleich fein um, daß es durch einander kommt. Endlich richtet den Bieber-Schwanz an, giesset die Sauce drüber, bestreuet ihn mit Melcken und klein geschnittenen Citronen-Schalen, so ist es fertig. NB. Weil dergleichen Essen nicht à l'ordinaire gespeiset werden, ist dahin zu sehen, damit man solche aufs zierlichste garnire. Ein jeder, der hierinnen was sonderliches praktiren will, hat sich nach der Zeit, Gelegenheit und der Wissenschaft des garnirens zu richten.

Bier,

Ist ein aus Hopffen, Gersten und Malz in Wasser gesottenes und gekochtes Geträncke; hat in einer jeden Stadt seinen absonderlichen Nahmen, als Raltrum, Guckguck, Kühschwanz, Mumme, u. d. g.

Bier-Cranz,

Ist ein von grünen Laub und Blättern geflochtener Cranz, welcher von denen Bier-Mägden bey Aussetzung des Bier-zeichens um den Regel gehangen wird, zum Zeichen; daß man in selbigen Hause auch neben dem andern Bier, Kräuter- oder Rosmarin-Bier zu verschencken habe.

Bier fassen,

Heisset das aus dem Brau-Haus abgeführte Bier in den Haus-Keller bringen, und auff die darzu bestimmten Fässer und Bier-tel füllen.

Bier-Gefässe.

Heisset alles dasjenige Geräthe, was zu dem Bier-Schank gehöret, als

als Fässer, Viertel, Tonnen, Zapfen-Faß, Bier-Trichter, Defens-Fäßlein, Bier-Gelte, Wañe, Bier-Kinne, u. d. g.

Bier = Geld,

Heisset dasjenige Geld, so das Gefinde wöchentlich von ihren Frauen zu ihrem Trunck bekommet.

Bier = Regal, siehe Bier = Zeichen.

Bier Kräutern,

Heisset demjenigen Bier, so fauer werden will, durch Kreide und andere dienliche Sachen wieder auffhelffen und zuvor kommen.

Bier-oder Keller = Magd,

Heisset diejenige Magd, so das Bier bey dem Schanck aus dem Keller trägt, und denen Leuten zumessen pfleget.

Bier schencken, oder aufstun

Heißt das gebraute und im Keller verfühlte Bier Kannenweise um das Geld verkauffen und ausmessen. Wird insgemein durch einen vor dem Hause stehenden Bier = Regal angedeutet und kund gethan.

Bier = Tisch,

Heisset derjenige Sitz und Verschlag, wo die Frau bey dem Bier-Schanck das Geld von denen Bier-Gästen einnimmt.

Bier = Tisch, siehe Bier = Zeichen.

Bier = Zeichen, oder Bier = Tisch, Bier = Regal.

Ist ein hölzernes bundgemahltes Creutz, mit zwey hölzernen Töpffgen obenher gezieret, welches eine Frau, so Bier schencket, vor das Haus setzen läßt.

Bignon,

La jeune, eine galante Poetin aus Frankreich, so sehr schöne Gedächte heget, Vid. la Galerie des Peintures, ou Recueil des Portraits & eloges en Vers. & en prose. T. II. p. 552. Edit. Paris. 1663. in 12. & Edit. 1670. p. 296.

Bilde,

Brigitta. Eine adeliche Matrone aus Dännemarc, des berühmten Claudii à Bilde, Gülden Ritters und des Königreichs Dännemarc Rathsherrns, Tochter und Christophori Gaei hiterlassene Wittib, etne gute Poetin, so in einem Dänischen Carmine die Genealogie ihres Vaters beschrieben, so hernach zu Coppenhagen A. 1634. in 4. heraus kommen. Bartholin. de Scriptorib. Danic. p. 6.

Bilder = Mahd,

Ist eine Wissenschaft und Kunst mit bundfarbichter offener Seide Bilder, Figuren, Früchte und Blumenwerck nach der Mahler-Art lebhaft auszudrücken, und auf einen seidenen Boden zu sticken.

Bilha,

War der Rahel, Jacobs Weib, Magd, durch welche Jacob, weil sie auf seiner Rahel Schoß gebahr, Kinder zeugte. Genes. 30.

Bille oder Billgen,

Iſt eine gewiſſe Art eines grauen zarten Rauchwercks, deſſen ſich das Frauenzimmer zur Winters-Zeit ſtatt Unterfutters unter ihre Pelz und Kleider zu bedienen pfleget.

Bimſenſtein, oder Bimsſtein.

Iſt ein weicher und ſchwammichtſter fremder Stein, den gleichſam die Natur calciniret hat, wormit das Gefinde dem Frauenzimmer die Schuhe und Pantoffeln, ſo von rauchen Leder ſeynd, abreibet und puſet.

Binderin

Catharina, wurde die heilige und von Gott abſonderlich erleuchtete Jungfer, wegen ihrer wunderſelſamen Aufführung und Weiſſageriſchen Geiſtes benennet, maſſen ſie 7. Jahre lang ohne Speiß und Trand geleet, auch darbey Sprachloß geſeyen, A. 1583. aber durch eine wunderliche Errettung, ihrem Vorgeben nach, wieder darzugelaget, und von ihrer vielen vor eine Prophetin gehalten ward. Ihr Betrug aber und erſonnenes Weſen ward durch die zu dieſer Sache abſonderlich verordneten Commiſſarios entdeckt. Vid. Hiſtor. Apollon. Schregeriaz in Appendix. p. 51.

Bind-Faden,

Iſt eine geſchlancke und aus Werck zuſammen gedrehte Schnurre, womit das Weibes-Volck ihr Neze-Werck in den Rahm einſpannet und befeſtiget.

Binſia oder de Bins,

Anna, eine gute Holländiſche Poetin von Antwerpen, zugleich aber enyfrige Papiftin. Sie ſchrieb im XVI. Seculo viel Verſe wieder die Lutheraner, Hendreich. Biblioth. Borol. p. 580. & p. 814. Act. Erudit. Lipſ. ad Ann. 1687. p. 437. welche Guilielmus Eucharis von Gent aus dem Niederländiſchen in das lateiniſche überſetzet hat, Hoffmann. Lexic. Universal. p. 124. hielt zugleich zu Antorff Schule. Fridericus Subertus hat ihr folgendes Elogium in einem lateiniſchen Diſticho, ausgeſtellt; welches in der Überſetzung etwan also klingen dürfte:

Der Sappho Weſen heißt mit
Binſiens gemein,
Nur dieſer Unterſcheid wird unter
beyden ſeyn,
Die erſte ſchilderte der Welt die
Laſter ab,
Da die der Tugend Riß dargegen
übergab.

von Birden

Clara Catharina, ein gelehrtes und in der Poefie verſtändiges Weibes-Bild: im Blumen-Orden ward ihr der Name Florinda beygelegt. Sie ſtarb A. 1679.

Birdhun,

Tetraon minor, Gelinote, iſt ein wenig gröſſer, denn ein Hafels Hun, und von ſchwärzlicher Farbe; weil es kleine Flügel und dabey einen ſchweren Leib hat, kan es ſich nicht wohl in die Höhe ſchwingen. Sein Fleiſch rühmen die Liebhaber als eine ſonderliche Delicateſſe,
wie

wiewohl andere sagen, solch Wildpret sey oben grob und zähe; unten aber weiß wie Hühner-Fleisch. Der Birckhahn hingegen hat ein recht hartes und zähes Fleisch; Dahero werden die Birckhähne fast wie die Auerhähne tractiret, nur daß sie nicht so lange, wie diese braten dürfen. Zuvor muß man sie etliche Tage in Essig legen, darnach braten, und endlich in Pasteten schlagen, alles nach der Vorschrift, so bey dem Auerhahn weitläufftig ist gegeben worden.

Birgitta siehe Brigitta.

Birn,

Pyrum, Poire. Birnen sind bekannte Baum-Früchte, die in zahme und wilde eingetheilet werden. Jene pflanzet man in Gärten; diese hingegen wachsen von sich selbst auf dem Felde. Ihrer sind viel und mancherley Geschlecht, wie denn denen Gärtnern über 60. Sorten bekannt, deren Benennung theils vom Geschmack, welcher entweder sauer, bitter, herb, wässerricht, süsse oder aromatisch; theils von der Gestalt und Farbe, so entweder groß, klein und länglicht, oder roth, gelb und grün; theils von der zeitlichen Reiffung, indem etliche Arten frühzeitig, etliche aber späte werden; theils auch etliche Sorten à loco natali vel inventore ihre Benennung haben. Unter denen guten Birnen behalten sonderlich den Preis, die Pfalzgräfer-Bergamotten, Bonchrestien, Malvalier- und Muscateller-Birnen, welche mäßig genossen, gar gesund seyn. Sonst geben

die Birnen ein gut und gesundes Zugemüse, wie sie denn gebraten oder gesotten, den Magen stärken und den Durst löschen sollen. Ihre Zubereitung in der Küche ist unterschiedlich 1) gedämpft, 2) dito auf eine andere Art, 3) dito noch anders, 4) gefüllet und gebacken, 5) dito auf eine andere Art, 6) als gelbe Möhren zuzurichten, 7) angeschlagen, 8) ganz schlecht gekochet, 9) dürre gekocht, 10) dürre zu dämpfen.

Birnen zu dämpfen und roth zu machen.

Schälet schöne harte Birnen fein sauber, schneidet oben die Sterne heraus und verkürzet ihnen die Stiele ein wenig, schüret sie hierauf in einen Topff, der justoment dazu recht ist, thut Wein und Wasser dran, auch klein geschnittene Citronen-Scheler, setzet sie ins Kohlf Feuer, dergestalt, daß der Topff um und um Feuer habe, oben aber decket solchen fleißig zu, lasset sie so lange dämpfen, biß sie weich werden. Nehmet denn rechte reife Hollunder-Beer, bindet sie in ein Lappgen, werffet selbiges nebst einem Viertel Pf. Zucker in die Birnen, und lasset sie noch ferner dämpfen. Wenn sie nun gar, so schüttet sie in eine Schüssel, nicht in diejenige, darinnen ihr anrichten wollet, sondern in eine besondere, aus welcher ihr endlich die Birnen auf die rechte Anricht-Schüssel bringen, die Brühe durch ein Haar-Zuch drauf lauffen lassen, daß Lappgen mit den Hollunder-Beeren hinweg thun, auch Zucker und Citronen-Scheler drüber streuen sollet.

let, Dieses verfertigte Gericht kan warm oder kalt genossen werden, weiln darinnen nichts fettes anzutreffen.

Birnen auf eine andere Art zu dämpffen und roth zu machen.

Nehmet dergleichen Birnen, schälet sie, und thut den Stern oder Buzen oben heraus, schüttet sie wie vorige, in einen Topff, setz sie mitten aufs Feuer, daß derselbe um und um drinnen stehet; decket aber einen Deckel drauf, und lasset sie also dämpffen. Damit nun auch die Birnen erröthen, so werffet ein wenig Kirsch-Safft hinein, decket wieder zu, denn sie müssen noch ferner dämpffen. Machet darauf in einer Pfanne ein Stückgen Butter heiß, thut ein wenig Mehl hinein, rühret es um, biß es braun genug ist, brennet es in die Birnen, und lasset sie vollends gar werden. Richtet sie fein sauber auf eine Schüssel an, streuet Zucker drüber, und lasset aufstragen.

Birnen gedämpffet noch anders.

Machet die Birnen wie die vorigen zu rechte, thut sie in einen Topff, gießet Wasser drauf, setz sie eben in ein solch Feuer, darinnen sie eine Weile kochen müssen, gießet darnach Wein dran, lasset es dämpffen, röstet geriebene Semmel in Butter, die schüttet auch drein, lasset wieder durch einander dämpffen, damit die Brühe durch und durch fein dicke werde. Wenn sie angerichtet seyn, kan

Zimmet und Zucker drüber gestreuet werden.

Birnen gefüllt und gebakten.

Schälet feine grosse Birnen sauber, schneidet oben ein Stückgen weg, als einen Deckel, hölet sie behutsam aus, daß sie nicht zerspringen, nehmet das ausgeholte zusammen und hacket es klein; hacket auch grosse Rosinen, Citronens, Scheler und Zimmet drunter, thut noch in Butter geröstete Semmel darzu, schlaget ein Paar Eyer Dotter dran, zuckert und rühret wohl durch einander, werffet hierauf die Birnen ein wenig in siedenden Wein, wenn sie eine Weile drinnen geleget, nehmet sie heraus, fället sie mit benannter Fülle, und decket sie mit dem vorher abgeschnittenen Deckeln zu: bereitet eine Klare von Milch, Eyer und Mehl, nicht gar zu dicke, doch daß sie an denen Birnen kleben bleibet, thut einen Löffel voll heisses Schmalz in die Klare, denn eben dieses machet dieselbe härter, als sie sonst wird. Setz darnach eine Pfanne mit Salz aufs Feuer, lasset heiß werden, tunket die Birnen erst in die Klare, nehmet sie dann beim Stiel und thut sie ins Schmalz, worinnen sie fein goldgelb backen müssen: sind deren genug, so richtet sie auf eine Schüssel an, und bestreuet sie mit Zucker. Daferne aber jemand eine Brühe drüber zu machen beliebte, der setze denjenigen Wein, darinnen die Birnen gelegen, in einem Tiegel aufs Feuer, schütte in Butter geröstete Semmel, Zucker, kleine Rosinen, Zimmet

met und Citronen-Scheler darein, lasset es durch einander so lange kochen, bis es dicke wird. Hernach setze er die Birnen in eine Anricht-Schüssel, giesse die Brühe darüber, stelle die Schüssel auf ein Kohl-Feuer, und lasse es zugedeckt mit einander kochen. Wann nun vermehnet wird, daß sie bald gut seyn, können sie mit Zucker bestreuet und hingegeben werden.

Birnen gebacken auf eine andere Art.

Schälet Birnen und schneidet jede auf 8. bis 10. Stücken; thut solche in einen Ziegel, gießet Wein drauf, und lasset sie aufm Feuer ein wenig kochen. Wenn sie angefangen weich zu werden, so leget sie heraus auf eine Zeller oder ein sonstigen sauber Bret, damit sie trocken werden. Machet ferner einen Teig von lauter Wein und Mehl an. NB. er muß aber sehr klar gerührt werden, sonst bleiben gern Klößergen von Mehl ganz. Machet in einer Pfanne Schmalz aufm Feuer heiß, werffet die Birnen in die Klare, stechet mit einem spitzen Holz die Birnen an, und thut ein Stück nach dem andern ins heisse Schmalz, darinnen sie fein goldgelb backen müssen: wenn einmahl heraus gebacken worden, so reibet gleich Zucker drauf, weil sie noch vom Schmalz naß sind, denn diese Klare ist gar zu sauer, drum muß man mit dem Zucker eslen, damit er sich desto besser anhängt. Mit dem Backen könnet ihr fortfahren, bis ihr der Birnen genug habt. Richtet sie hernach fein sauber auf eine Schüssel an, garni-

ret sie mit grünen und Blumen-Weiß.

Birnen als gelbe-Möhren zuzurichten.

Nachdem ihr die Birnen geschälet, so schneidet sie länglicht, wie Nudeln, daß lasset Butter in einer Casserole heiß werden, werffet die geschnittenen Birnen hinein, und rühret sie eine gute Weile, bis sie ein wenig weich werden, hernach seihet die Butter rein davon ab, thut die Birnen in eine Schüssel und mischet gewaschene kleine und große Rosinen, abgezogene, und etliche mahl entzwey geschnittene Mandeln unter dieselben, setzet sie aufs Kohl-Feuer, gießet guten Wein drauf, und lasset es also durch einander dämpffen. Ferner röstet ein wenig geriebene Semmel in Butter, reibet auch viel Zucker und Zimmet, welches alles zusammen ihr in die Casserole hinein schütten und selbige wieder zudecken sollet, damit die Birnen noch mehr dämpffen können. Wenn soll angerichtet werden, so streut Zucker und Zimmet drauf, welches diesem Essen ein gutes Ansehen geben wird.

Birnen angeschlagen.

Setzet geschälte Birnen in einem Topf zum Feuer, gießet drauf Wein und Wasser, und lasset sie eine Weile kochen, darnach nehmet sie heraus, und schabet mit einem Messer alles Fleisch, bis auf den Grieb herab, schneidet mit einem Schneide-Messer das abgeschabte ganz klein, thut in Butter geröstete Semmel, gepackte grosse Rosinen und

und Pistacien drunter, auch muß Zucker und Zimmet genug darzu kommen, in gleichen schlaget ein ganzes Ey und einen Dotter drein, und rühret dieses alles durch und wohl unter einander. Wenn nun eine ziemliche Birnen-Farce draus worden, so schlaget ein Ey auf und besprenget die Birnen-Mehle damit, umleget selbige so lange mit der Farce bis sie so groß als Birnen werden; bestreuet sie mit klar geriebener Semmel, und setzet sie inzwischen auf eine Schüssel; habt ihr nun derer so viel, als ihr brauchet, gemacht, so bereitet eine Klare, setzet sie ganz behutsam in das heisse Schmalz, und backet sie ganz geschwinde heraus; setzet sie alsdenn recht ordentlich in diejenige Schüssel, darinnen sie sollen angerichtet werden; gieffet Malvasier oder sonst guten Wein drauff, streuet Zucker drüber, und lasset sie auf einem Kohlfeuer zugedehnt gemächlich kochen. Komt die Zeit anzurichten, so bestreuet sie erst mit Zucker und Zimmet, und gebet sie auf die Tafel.

Birnen ganz schlecht zu kochen.

Nehmet geschälte oder ungeschälte Birnen, schneidet sie mitten entzwey, setzet sie in einem Topff mit Wasser zum Feuer, damit sie kochen können, wenn sie bald weich sind, so machet auf dem Feuer in einer Pfanne Butter braun, werffet ein wenig Mehl drein, rühret es übern Feuer, bis es auch braun wird, schüttet dieses in die Birnen, rüttelt solche wohl auf, daß die Brühe überein dicke werde. So

thr nun anrichten wollet, könnet ihr ein wenig Zucker drüber streuen.

Birnen dürre zu kochen.

Wässert die dürren Birnen ein, daß sie ein wenig aufflauffen, thut selbige hernach aus dem Wasser in ein Töpffgen, röstet gerieben Rosen-Brod braun in Butter, und streuet dieses zu den Birnen, in das Töpffgen gieffet halb Wein und halb Wasser drauff, und lasset es miteinander kochen. Wenn sie sollen angerichtet werden, streuet Zucker drüber, und gebet sie hin. Weil bey armen Leuten, die dergleichen Gerichte essen, nicht viel Zucker anzutreffen, können und werden auch dieselben ihre dürren Birnen schon nach ihrer gewohnten Art zuzurichten wissen.

Birnen dürre zu dämpfen.

Nehmet gute schöne Birnen, die von einer grossen Art sind, leget diese in halb Wein und Wasser, lasset sie eine halbe Stunde darinnen liegen, thut sie hernach daraus, und stecket in jede derselben etwas ganzen Zimmet und eine Nelcke, ferner setzet ein wenig Butter in einem Ziegel aufs Feuer, damit solche braun werde, thut die Birnen drein, und lasset sie also dämpfen. Nehmet lechlich die Brühe, darinnen die Birnen gelegen, vereuschet sie mit gerösteten Brod, gieffet sie auf die Birnen, welche in selbiger noch weiter dämpfen müssen, werffet auch ein Stück Zucker drein, so sind sie fertig. Beym Anrichten bestreuet sie mit Zucker.

Bisam,

Moschus, du Musc, ist eine dunkel-graue und lieblich riechende Materie, die von einem Ost-Indischen Thier, welches wie ein Reh aussehen soll, herkommt, wie davon ein mehrers in D. schroeckii Tractat nachzusehen. Es stärcket dasselbe das Herz und alle innerlichen Glieder, dienet wieder den Schwindel und stinkenden Athem; Dahero die Köche ihn bisweilen unter ihre Gelbes nehmen, und selbige dadurch annehmlich machen. Die aber solche Speise geniessen, müssen sich vor Wein-Debauchen hüten, sonst verfallen sie statt der vermeynten Stärkung in grosse Leibes-Schwachheit und Kopffweh.

Bischoff

Brigit, war eine beruffene Zauberin und Hexe in Neu-Engelland.

Biscuit, siehe Zucker-Brodt.

Bislint,

Heisset das schmale und kleine Bändlein, so das Frauenzimmer zu allerhand Puz zu gebrauchen pfleget.

Bisorronde,

Von Taranto aus Italien gebürtig, war der Philosophie sehr zugethan, und von der Pythagorischen Secte, der sie Menagius in seiner Histor. Mulier. Philosoph. p. 61. n. 106. zugeschrieben.

Bitter Wasser,

Oder verfluchtes Wasser, war dasjenige von Gott verordnete Probe-Wasser, das der Hohe-Prie-

ster auf Anklagen der eifersüchtigen Männer, einem wegen Ehebruchs verdächtigen Weibe in dem Alten Testamente zu trincken geben musste; und welches, wann das Weib unschuldig erfunden ward, sonder Schaden wieder von ihr gieng; wann sie aber sich verunreiniget, und an ihrem Manne versündigt hätte, ihr den Bauch schwellend und die Hüfte schwindend machte. Numer. Cap. V. vl. 12. bis 28.

Bitt-Frau oder Klage-Frau.

Ist eine gemeine weiß geschlechte Frau, so zu den Leichen bittet, die Verstorbene ansaget, und die Werke bey dem Leichen-Process zu führen pfleget. Bey den alten Römern wurden diese Weiber Praefica genant: siehe Praefica.

Blanca,

Baptista de la Porta, eines Vürgers zu Padua so wohl tapfferes, als keusches Eheweib. A. 1233. gieng sie mit ihrem Mann nach Bassano in die Treviser-Marc, als er von Padua, um die Guarnison zu commandiren, dahin geschicket ward, und defendirte diesen Ort recht tapffer, wider den Tyrannen Acciolini, der selbigen belagerete. Als er aber endlich durch Verrätheren die Stadt einbekommen, und ihr Mann darben geblieben war, wurde sie von denen Feinden gebunden, vor den Acciolini gebracht, welcher sich in sie verliebte, und sie zu seinem Willen zwingen wolte. Ob sie nun gleich zum Fenster hinaus sprung, wurde sie doch zum andern mahl

mahl wieder gefangen genommen, und ihr von dem Acciolini noch schärffer zugesetzt; weil sie ihm nun nicht mehr widerstehen konnte, barhe sie sich aus, nur noch einmahl in ihres Mannes Grab zu sehen, und als ihr solches erlaubet ward, warff sie sich hinein auff den Leichnam ihres Mannes, und ließ den Leichenstein mit einer solchen Vehendigkeit und Heftigkeit zufallen, daß er ihr den Kopff zerquetschte. Scardeon. Hist. Patav. Lib. 3.

Blanca,

Petri I. Königs in Castilien Gemahlin, und Graf Petri de Bourbon unglückliche Tochter, massen sie von ihrem eigenen Gemahl mit Gift vergewen ward.

Blancha,

Eine Königin in Frankreich, war sehr verständig und gelehrt, sie schrieb einen Brieff de Bello inter Christianos an die Gräfin von Champagne, so bey dem du Chesne Tom. V. Scriptor. Francicor. zu finden ist.

Blanchetta

Johanna von Bononien aus Italien, ein sehr gelehrtes Frauenzimmer, war Matthæi Blanchetti Tochter, und des bekannten Bonignorii Ehe-Gemahlin, eine von denen berühmtesten Weibern, die Bononien nur gekennet, sintemahl sie nicht nur lateinisch und Italienisch, sondern auch Deutsch und Böhmisch reden und schreiben konnte. Vid. Leand. Albert. in Descriptione Romanul. p. 15.

Blanc-Scheid,

Ist eine entweder von Stahl oder auch Holz formirte lange, schmalle und dreyeckigte Stütze, nach dem Leib gebogen und ausgeschweiffet, die das Frauenzimmer vorn herunter unter die Schnür-Brust zu stecken pflegt, und selbige damit an den Leib also anschliessend macht, daß die Vorder-Schneppe von der Schnür-Brust durch drücken und einschneiden sie nicht incommodiren kan.

Blanc-manger,

Ist eine verzuuckerte Mandelmilch, mit Safft aus Capaunen, Kälber-Füssen ic. und Milch nebst etlichen Gewürzen zubereitet. Sie wird zu denen Gelées gerechnet, auch öfters mit selbigen vermischet. Unser Küchen-Meister lehret hier 2. Arten derselben verfertigen.

Blanc-manger zu machen.

Bereitet eine Gelée auf die Art, wie ihr unten an gehörigen Ort Unterricht finden werdet, wenn nun der Stand abgekocht und das Fett herunter genommen worden, so thut solchen Stand in einen neuen Tiegel oder Casserole; nehmet ein halb Pf. oder ein Viertel Pf. (nachdem ihr viel oder wenig machen wollet) bittere Mandeln, schälet diese, stoffet sie hernach ganz klein, und rühret sie unter den Stand; thut auch ganz Gewürz, als Muscaten-Blüten, Citronen-Scheler und Zucker hinein, lassets durch einander kochen, und streichet es leiglich durch ein Haar-Tuch. Solch blanc-manger könnet ihr her-

hernach brauchen à part auf Zeller; oder auch zu meliren, wenn die Gellées auf einander gegossen werden.

Blanc manger auf eine andere Art.

Nehmet Kalbs-Füsse, schneidet diese aus, blanchiret sie, damit das gelichte heraus komme, darnach waschet sie aus, thut sie in einen reinen Topff, gießet Milch drauff und lassets kochen. Nach diesem schüttet ganze Muscaten-Blüten und Citronen-Scheler drein; probiret auf einem züernnen Zeller, obs gestehet; nehmet hierauf mit Lösch-Pappier das Fette herunter, und lassets durch doppelte Servietten lauffen, thut darnach Zucker drein, lasset es gestehen, so ist es fertig. Dieses Blanc manger siehet schöner aus als das vorhergehende.

Blandina,

Eine Gottesfürchtige und Ehrlichke Jungfer, so unter Kaiser Antonini Veri erschrecklicher Tyrannen A. C. 180. nach vieler ausgestandner Marter und oft wiederholter Peinigung, als eine Martyrin hingerichtet worden. Euseb. Cap. I. Lib. 5. Hist. Eccles.

Blase-Balg,

Ist ein von Holz mit Eisen beschlagenes und durch geschmeidiges Leder zusammen gefügtes Instrument, von vornher mit einer spitzen Lufft-Röhre versehen, womit man durch Auf- und Niederdrückung die Kohlen anzublasen pfleget.

In die Blasen hören,

Ist eine abergläubische Geschwätzerei;
Frauenzimmer; Lexicon.

wohnheit, wenn das Weibes-Volk in der Christ-Nacht zwischen 11. und 12. Uhr in die eingemauerten Kuppfernen oder eisernen Blasen höret, um zu erfahren, ob es darinnen etwas höret, daß ihnen ihres künftigen Mannes Handwerk und Gewerbe vorher saget.

Blättgen der Liebe,

Ist ein dem Frauenzimmer gebräuchliches und bekanntes Spiel, vermöge dessen man eine ganze Teutsche Karte verdeckt auff den Tisch in einen Creyß herum blättert, und das um den Tisch sitzende Mannes- und Frauen-Volk ein Blatt nach dem andern aufheben läßt: wer Eickeln oder Eckern bringt, richtet seine beyden Nachbarn zur rechten und lincken Hand aus; Schellen-Blatt theilet kleine Maulschellen aus; Grün lobet die Nachbarn beyderseits; Roth aber oder Herzen, theilet auf beyden Seiten ein Küßgen aus.

Blaue Farbe,

Ist ein aus Kobalt, Kiessel und Pot-Asche blau geschmelztes und klein geriebenes Glas, womit die Weiber bey dem Waschen die weiße Stärke zu vermischen pflegen.

Blaureria

Margareta, eine Schwester des Ambrosii und Thomas Baurer, eine gelehrte und sonderlich in der Poesie sehr erfahrene Dame. Erasmus, Bullinger und Gualterus rühmen sie gar sehr. Colomelius in setner Bibliothecque choisie. p. 465. & 66. Edition. Hamb. 1709. erwehnet ihrer gleichfalls.

Bleiche Farb=Sucht,
 Oder Chlorosis. heisset bey denen Medicis ein weibliches Gebrechen, da durch eine üble Disposition des Geblütes oder durch allzu langwieriges oder gänzlich aufsenbleiben der Monatlichen Blumen die Lebens- und Nahrungs-Säfte so verderbet werden, daß das Frauenzimmer stetig blaß, gelb und bleyfärbigt aussiehet, Mattigkeit in allen Gliedern, Husten und insgemein geschwollene Schenkel darbey hat. Bey denen Monnen wird diese Krankheit sonderlich verspüret und angegemercket.

Bleichen,

Heisset die rohe gewürckte und annoch graue Leinwand auf der Bleich=Wiese mit Pflockern aufspannen, selbige mit Wasser begießen, und bey dem Sonnenschein weiß machen.

Bleich=Wiese,

Heisset ein grosser mit Gras bewachsener Ort, worauff die Weiber ihre rohe Leinwand aufzuspannen und durch fleißige Begießung bey der Sonnen weiß zu bleichen pflegen. Zu Harlem sind die berühmtesten in der ganzen Welt.

de Blemur

Joanna, eine adeliche Dame aus Frankreich, eine Nonne und wohlbelesen Frauenzimmer, sintemahl sie die alten und neuen Historicos Ecclesiasticos wohl durchwandert, aus welchen sie viel excerptiret, und hernachmahls Viras Sanctorum in ihrer Mutter=Sprache heraus ge-

geben, zu Lion 1689. in Fol. 3. Volum.

Bleilla,

Ein sehr gelehrtes Weib, von welcher der H. Hieronymus Tom. III. Epist. 65. berichtet, daß sie eine Wundernswürdige Memorie, einen scharffsinnigen Verstand und solche Wissenschaft in der Griechischen und Lateinischen Sprache gehabt, daß, wenn sie Griechisch geredet, man selbige vor eine geborne Griechin gehalten hätte, und in der Lateinischen Sprache vor eine Römerin angesehen. Sie soll die Ebräische Sprache in wenig Tagen erlernt habn. Vid. Weisus im curieulen Anhang des Politischen Nach=Zisches. p. 325.

Bley oder Zinn gießen,

Ist ein aberglaubischer Gebrauch, da das Weibes=Volk in der Christ=Nacht zwischen 11. und 12. Uhr zerlassnes heißes Bley oder Zinn in kalt Wasser geußt, und sich aus der zusammen genommenen Figur vorher propheceyen will, von was vor Handthierung es einen Mann bekommen werde.

Bleyrin,

Beata, war ein devotes und in der H. Schrift sehr erfahrnes Weibes=Bild, gestalt sie auch ein schönes und Andacht=volles Gebets Buch geschrieben, hinterlassen.

Bleystift,

Ist ein aus Wasser=Bley mit Holz eingekleideter Griffel, mit welchen sich das Frauenzimmer das Muster auf den Nebe=Stahn abzeichnet, oder selbigen sonst zu ihrer

ihrer Mahleren und Reissen gebraucht.

Bleyweiß,

Wird aus Bley durch calciniren bereitet, und bedienet sich dessen offermahls das Frauenvolk zu ihrer Schmincke, wodurch sie das Gesicht schön und weiß zu machen suchen.

Bleyweiß-Tinctur,

Ist eine von klein pulverisirten Venedischen Bleyweiß, Campher, Weinstein, Del, und destillirten Wein-Eßig in gelinder Wärme präparirte Essenz, deren sich das Frauenzimmer um eine glatte und klare schöne Haut dadurch im Gesichte zu erlangen, zu bedienen pfleget.

Blinde-Ruh,

Ist ein dem jungen und lustigen Weibes-Volk gebräuchliches Spiel und Zeitvertreib, wenn nemlich sie unter einander oder auch mit Mannsvolk vergesellschaftet einen runden Erenß schliessen, einem aus ihrem Mittel die Augen mit einem Luchlein feste zu binden, selbige in die Mitten des Erenßes führen, und hernach solche blinde Jungfer um sich greiffen heissen, ob sie eine von ihnen ertappen kan, erwischt sie eine, muß sie die Person mit Nahmen nennen, trifft sie es nicht, muß sie weiter gehen, trifft sie es aber, so wird sie von solcher Person, so sie erhascht, abgelöset.

Blinder Saum,

Oder Blend-Saum heisset denen Nähderinnen derjenige schmal und lange Streiff, so unten auf die Schürzen, wenn selbige nicht lang

genug zureichen wollen, gefeket, und statt der eingeschlagenen Naht und Saum angenehet wird.

Blocksb Berg,

Oder Brocks-Berg, auch Heves Berg, Vogels-Berg. Vid. Ortelium in Thesuro Geographico. Ist derjenige ausgeschriebene grosse Berg bey Elbingrode, auf welchem die Heren und zauberischen Weiber ihre vermennte Zusammenkunfft in der Walpurgis Nacht haben sollen, die Muthmassung solcher Zusammenkunfft und die abergläubische Meynung soll von der alten Weissagerin Velleda herrühren. Siehe. Velleda.

Bluhme oder Wamme,

Heisset dem Frauenvolk in der Haushaltung dasjenige aneinander hengende Fett und Schmeer, so aus denen gemästeten und abgeschlachteten Gänsen innwendig herausgenommen wird.

Blumelia,

Oder Blumelin, Anna, ein gelehrtes Weibesbild, hat ein schönes Buch, das Guldne Halsband betitult, geschrieben und zu Nürnberg A. 1586. heraus gehen lassen. Sie hat im XVI. Seculo floriret.

Blumen-Kohl, siehe Carfiol.

Bock-Fleisch, siehe Ziegen-Fleisch.

Bockel-Haube,

Oder Buckel-Haube, heist denen Weibesbildern in Augspurg eine gewisse Art einer Haube, deren sich die Jungfern zu Winters-Zeit zu

bedienen pflegen: sie seynd fast auf Art der Leipziger Schleppe, von allerhand seidnen Zeugen geschnitten, und haben vornher über die Stirne weisse, breite, gefaltene und in Duzen gelegte Spizen. Das Nest hat oben und unten eine Schleiffe Band. In Ulm tragen sie die Weiber im Hause.

Boden-Haube,

Ist ein von weissen seidnen oder zwirnen gestrickten Netz weit ausgespannter und breiter runder Aufsatz um das Haupt, so die Ulmerischen Frauen zu tragen pflegen.

Bäckel - Fleisch,

Caro Conditanea, Chair salée, wird nicht nur in denen See-Städten in grosser Menge eingesalzen, und das meiste auf Schiffen verthan; sondern man bedienet sich auch dessen an Höfen und in privat Häusern zur Abwechslung: wie wohl die Franzosen davon eben so grosse Liebhaber nicht sind. Man siehet zwar aus allen Scribenten, daß man verschiedene Fleisch-Sorten vermöge Salpeters lange auffhalten könne, jedoch dürffte, weil das Nitrum zu kostbar gewesen, aus der Benennung zuschliessen seyn, daß die Art und Weise solches Fleisch einzusalzen, Wilhelm Boeckel, dessen unter dem Wort Hering gedacht wird, vielleicht möge erfunden haben. Hierzu braucht man vornehmlich das Ochsen- oder Rindfleisch, wiewohl man auch roth Wildbret, Rüh- und Schweinefleisch einzubäckeln pfleget. Hier wird gelehret 1) Bäckelfleisch zu machen und einzusalzen; 2) dito

anders; 3) Bäckelfleisch zu räuchern; 4) Bäckelfleisch nur Stückweiß zu machen, das balde kan gebraucht werden.

Bäckelfleisch zu machen und einzusalzen,

Nehmet schönes fettes Rindfleisch, davon hacket die vordersten Beine und Knochen weg (so ist auch das Halsfleisch unter dem Bäckelfleisch nichts nütze) und hacket es wie einem beliebt, zu feinen saubern Stücken. Habt in Bereitschaft ein darzu verfertigtes doch nicht eben gar zu grosses Faß, daz rein man etwa einē halbē oder auch einen ganzen Centner einbäckeln kan: ferner nehmet zu einer Meß-Kanne, Schneebergisches Maasses Salz 1. Loth gestossenen Salpeter, vermenget beyde Stück wohl unter einander; und müssen zu einem Centner Fleisch 2. Kannen genommen werden. Hierauf nehet das Faß ein, und bestreuet es um und um mit Salz; Salzet das Fleisch besonders und leget recht ordentlich in das Faß. Wenn ihr nun mit dem einsalzen fertig, und das Faß voll ist, so lasset einen Deckel drüber machen, vergiesset es auf allen Seiten wohl mit Pech, setzet es auf einen kühlen Ort, und sorget, damit es alle Tage erst gewelket und drauf gestürzet werde: auf diese Art könnet ihrs ein ganzes Jahr gut behalten, wird auch so roth als eine Coralle seyn. Wenn man es aber versichet, und das Faß nicht recht walzet und stürzet, auch selbiges nur auf einem Fleckgen trocken wird; alsbald leget sich der Salpeter an, und verursachet einen

nen solchen Gestand, daß man das Fleisch zu nichts brauchen kan. Ist gleich roth und harte; so taugt doch nicht zu Essen.

Böckelfleisch auf eine andere Art,

Nehmet, wie vorgedacht, Rindfleisch, hacket es in Stücken, und bereitet Salz und Fäß, wie in vorhergehenden beschrieben worden. Hernach streuet unten am Boden des Fasses Wacholder-Beern, Lorbeer-Blätter und rothe Rüben Scheibenweis geschnitten; leget drauf eine Lage eingesalzen Fleisch, auf dieses streuet wieder leichtgedachte Species; denn wieder eine Lage Fleisch, und continuiert wechfels Weise damit, bis das Fäß voll ist: endlich spündet es fleißig zu, damit keine Brühe heraus komme, und verfähret mit diesem eben also, wie mit dem vorhergehenden, so wirds schön roth und gut werden.

Böckelfleisch zu räuchern,

Nehmet nur die Brüste vom Rind, und dann die Rück-Stücke, salzet selbige ein auf vorige Manier und kömnet ihr aus beyden Arten eine erwählen, welche euch gefällt; leget es in einen Scheffel oder offenes Fäß, beschweret es mit Steinen, und wenn es Brühe giebt, muß dieselbe allezeit abgeseiget und das Fleisch wieder damit begossen werden, hat es nun in die 3. bis 4. Wochen also gelegen, so nehmet es heraus, und waschet es ganz trocken ab; stecket es hierauf an die Spießse, und hengeret es in die Räucher-Kammer, woselbst es etliche Tage also hengen muß, damit es ei-

ne gelbliche Farbe bekomme. Nach diesem überziehet die Stücke mit Leinwand-Säckgen, so wird es nicht nur schön räuchern, sondern auch die gelbe Farbe behalten, welches hernach roh oder gekocht kan gespeiset werden. Will man es abkochen, so ist nöthig selbiges vorher über Nacht einzuwässern, dann könnet ihrs in einen Topff thun, Wasser drauf gießen, auch 1. Hand voll Grummet drein werffen, und es so lange kochen lassen, bis es weich wird. Hierauf richtet es in eine Serviette an, setzet Senff oder saure Gurcken darzu und gebets hin.

Böckelfleisch nur Stückweise zu machen, das bald kan gebraucht werden,

Nehmet 20. Pfund, auch wohl mehr oder weniger Rindfleisch, salzet es auf diese Art, welche euch beliebt, ein, und leget es in einen großem Topff oder Fäßgen. Wenn es Brühe giebt, so begießets alle Tage; es muß aber ein wenig eingestweret werden. Dieses Fleisch könnet ihr, wenn es 14. Tage oder 3. Wochen gelegen, auch wohl noch eher, kochen und verspeisen.

Böckling, Bickling oder Bückling,

Halec infumarum, Hareng enfumè, ist ein in der Luft getrucknetter und igeräucherter Hering, von welchen zu mercken, daß die Holländer diejenigen, so sie nach Bartholomæi fangen, einsalzen und in Rauch hengen: selbige hernach in gewisse Fässer oder in Stroh einzupacken und verführen. Jene heiß-

sen Sonnen Böcklinge, und sind gar hart gesalzen, diese so etwas besser und süßer seyn, werden Stroh-Böcklinge genennet. Wie wohl wir hier zu Lande dieser Negotie wahres Fundament noch nicht recht penetriren können, indem auch in Holland die Englischen Buckings eingeführet und verkauft werden, da hergegen der Holländer die so genannten Y Boeken, so in 6. à 8. Tagen können fertig werden, zur Landes Consumtion verbraucht: und weil sie sich nicht ausser Landes verführen lassen, es sey denn in Stroh, so glaub ich, die vorgemeldten sind würcklich Englische, und diese Holländische. Wie denn zu dessen Erläuterung die Schrifften können gelesen werden, die wegen des Heringsfangs zwischen Engelland und Holland ergangen. Kranken und zarten Leuten dienen sie nicht, sondern nur gesunden, die einen guten Magen haben, und tapffer arbeiten. In einer Haushaltung sind sie sehr nützlich, weil man solche gleich rohe essen und braten, oder auch in Eyerkuchen bringen kan.

Böcklinge zu braten,

Nehmet Böcklinge, schneidet diese auf dem Rücken auf, daß sie breit werden, thut das Eingeweide heraus, leget sie in ein Geschirr, und gießet, wenn sie sehr dürre sind, etwas Bier drauf. Wenn sie nun also angefeuchtet eine Weile gelegen, so nehmet sie heraus, beschnieret sie dick mit recht ausgewaschener Butter, leget sie auf den Drost, und lasset sie gar gemächlich braten, richtet sie alsden an, machet

braune Butter drüber und lasset sie auftragen.

Böcklinge in Eyerkuchen, siehe. Eyerkuchen mit Böcklingen.

Boemin,

Wilhelmina, war eine Erzhochschwärmerin, so sich unterschiedlicher Gesichter und göttlicher Offenbarungen rühmete. Unter andern irrigen Lehren, gab sie auch vor; Ob habe Christus durch sie menschliche Natur angenommen. Vid. Joh. Mabillon. in Museo Ital. T. I. p. 19.

Boco,

Eine alte Griechischische Poetin, so einen Hymnum auff Delphis gemacht. Vid. Paulan. in Phosic. c. VI. p. 801.

Boetia,

Elpis oder Helpis. War des berühmten Philosophi Anici Manlii Severini Boetii Gemahlin aus Sicilien, eine vortreffliche Poetin, lebte umbs Jahr 15XXX. und verfertigte nebst andern Sachen ein nettes lateinisches Carmen von der Entsehung Petri und Pauli. Vid. Joh. Frauenlob in der löblichen Gesellschaft gelehrter Weiber p. 13. & 14.

Bogatta

Claudia, von Brindus, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Bohne,

Faba, Fève, ist eine in Küchen wohl bekannte Hülsenfrucht. Es giebt derer unterschiedliche Arten, als rothe, weisse, grosse und kleine. Sie

Sie erfordern einen guten Magen, un wer ihrer gar zu viel isset, bekomt Blehungen, und Noth in Augen. Um dieser Ursachen willen meynen etliche, die Bohnen wären eine Kost der Bauren; und gehörten nur vor diejenigen, welche solche wieder ausarbeiten: dessen aber ungeacht, wenn sie wohl zugerichtet und mäßig genossen werden, dienen sie auch vor vornehme Leute. Man bereitet sie in Küchen 1) mit Rahm; 2) säuerlich fricassirer; 3) man machet sie auf unterschiedene Art ein; 4) werden sie auch durchgestrichen wie Erbsen.

Bohnen mit Rahm,

Die noch nicht recht reiff, sondern ganz jung seyn, müßet ihr die Fasen auf beyden Seiten erst wegziehen, darnach selbige klein schnetzden, fast wie man einen Spargel bricht, und ganz sauber auswaschen: so bald dieses geschehen, leget ein Stück Butter in eine Casserole oder Tiegel, thut die Bohnen auch hinein, und können sie ein wenig schweiffen, gieffet hierauf abgefottenen Rahm darzu, und lasset sie durch einander weich kochen; wenn sie sollen angerichtet werden, so nehmet erst ein Paar Eyerdotter (NB. ihr müßet euch hierinne nach den Bohnen richten, ob derer viel oder wenig seyn) und ziehet den Rahm von denen Bohnen ab, gieffet ihn wieder an dieselben, welche aber nicht mehr kochen dürfen. Beym Anrichten sprengt ein wenig zerlassne Butter drüber, gewürk ist eben hier nicht nöthig, wer Beliebung darzu hat, kan etwas Muscaten-Blumen drauff streuen.

Bohnen säuerlich fricassiren,

Nehmet dergleichen Bohnen und machet solche wie die vorigen zu rechte, waschet sie aus, kochet sie in guter Fleisch-Brühe ab, thut sie in eine Casserole oder Tiegel, gieffet von der Fleisch-Brühe etwas drauf, leget ein wenig gewaschene Butter, Muscaten-Blüten, und ein wenig Ingber dran, und lasset solches auf dem Feuer ein wenig kochen; hernach schloget 3. Eyerdotter in ein Eypffgen, thut etwas Eßig dran, viel oder wenig, nachdem es ein jeder gerne sauer essen will, quirlt es wohl durch einander, werffet noch ein wenig Butter an die gequirleten Eyer, gieffet auch die Brühe vordenen Bohnen unter die Eyer, und quirlt es ohn Unterlaß, daß es nicht zusammen lauffe. Schüttet zuletzt die Brühe alle an die Bohnen, damit sie sich in dieselben ziehe, richtet an und besprenget die Bohnen wie die vorigen.

Bohnen von der kleinen Art in Eßig einzumachen,

Es müssen erstlich den Bohnen von der kleinen Art die Aedrigen von einer Spitze bis zu der andern auf beyden Seiten abgezogen werden. Hierauf wirfft man sie in siedend Wasser, läffet sie darinnen eine kleine Weile liegen, nimmt sie wieder heraus, so bekommen sie eine feine grüne Farbe. Endlich leget man selbige fein ordentlich in ein Fäßgen, thut Fenchel, etwas ganzen Pfeffer und ein wenig Salz darzu. Wenn nun das Fäßgen voll ist, so machet solches oben zu mit

einem Boden, darein ein klein Loch gebohret worden, setzet in das Loch einen Trichter, füllet dadurch das Fäßgen mit guten Eßig, schlaget einen Zapffen vor, und rüttelt es alle Tage um. Diese Bohnen werden hart grün und gut seyn, und können statt eines Salats wohl gebraucht werden.

Bohnen von der grossen Art einzumachen,

Diese werden wie die grossen Erbsen ausgehället: will man sie grün haben, müssen sie in Wasser einen Sud thun, so kan man ihnen gar süßlich die weisse Haut oben weg ziehen, darauf sie sich schön grün präsentiren. Sie werden nach voriger Art eingelegt. Man kan sie hernach zu Salat gebrauchen, oder Brühen, gleich den Capern, davon machen, an Ragouts von Schöps, Kalbs-Lamm- oder andern Fleisch, auch Schweinen Wildbret, welches bey jeder Art insonderheit ausführlich wird beschriebener werden.

Bohnen von der grossen Art zubereiten,

Nehmet von den grossen Bohnen, und kernet sie eben so aus, wie die grünen Erbsen, hernach müßet ihr solche mit Wasser aufs Feuer setzen, einen Sud thun lassen, wieder vom Feuer nehmen und die obere Haut von ihnen weg thun, so sind sie inwendig grün: wenn sie nun alle abgeschälet worden, so werffet ein Stück Butter in eine Casserole oder Ziegel, wie auch die Bohnen, und lasset sie ein wenig rösten; endlich reibet Semmel hin-

ein. Thut Muscaten-Blüten darzu, gießet gute Fleisch-Brühe drauf und sorget, daß sie etwas dicklicht einkochen; hierauf können sie angerichtet werden.

Bohnen durchgestrichen, wie Erbsen,

Kochet dergleichen Bohnen weich, gießet ein wenig Rahm dran; streichet sie durch einen Durchschlag in einen Ziegel, leget ein Stück Butter dran, und wenn ihr sie anrichten wollet, so röstet Speck, und würfflicht geschnittene Semmel in Butter und streuet es drüber.

Böhmische Amazonen siehe Amazonas Bobemica.

Böhmische Haube,

Ist eine Art hoch und rund erhabner, von Rauchwerck, fast in form eines Muffes zubereiteter und dem Augspurgischen Frauenzimmer gebräuchliche Müzen, hat oben her einen kleinen runden Zeller von Sammet, hinten aber eine Masche Band, wird von ihñe zur Winterszeit, jedoch nur von Weibern getragen. Dergleichen Hauben werden auch in Ulm getragen.

Bologneser Hündlein,

Sind eine Art von den kleinen zottichten Hündlein, so aus Bologna kommen, und welche das Frauenzimmer zu ihrem divertissement, weil sie sonderbar zärtlich seynd, mit sich herum zu tragen pfleget. Sie werden von dem Frauenzimmer so hoch gehalten, daß auch einstens eine welsche adeliche Dame vor eine einzigte Messe, so sie ihrem verstorbenen

benen Hündlein zu Ehren halten lassen, 400. Thl. soll gezahlet haben. In Bajonne und Biscaya tragen die Dames an statt der Hündlein kleine Span-Ferckel an dem Arm herum, so mit allerhand bunten Bändern ausgezieret.

Bona

Eine Heldin, so um das XV. Seculum lebete. Sie war aus der Lombardey gebürtig, von geringen Herkommen, und anfangs eine Concubine, hernach aber ein Eheweib eines Kriegs Obristens von Parma, Petri Brunoro genant, fochte in vielen Scharmüßeln nebst ihrem Mann recht tapffer, und brachte sich in Kriegs Sachen eine nicht geringe Wissenschaft zu wege, die sie bey vielen Begebenheiten, und sonderlich bey dem Unternemen der Venetianer wieder Franciscum Sforziam, Herzogen von Meyland erwiesen, da sie die Feinde nöthigte, das Schloß Pauono, nahe bey Brescia, zu übergeben, welches sie selbst mit bestürmen half, und mit dem Degen in der Faust vorn an der Spitze stand. Ueberdies half sie auch mit ihrem Mann die Insul Negroponte wieder die Türcken tapffer defendiren. Sie starb A. 1466. in einer Stadt in Morea, und hinterließ 2. Kinder. Hilar. d. Cost. des Femmes illustres.

Bona Dea, mit dem Zunahmen Senta,

War des Fauni Eheweib, oder wie einige wollen, Tochter. Sie hegte eine solche grosse Schamhaftigkeit, daß sie niemahls aus ihrem Frauenzimmer heraus gekommen,

und man ihren Nahmen in öffentlicher Versammlung gehöret, es hat selbige kein einiges Mannsbild mehr als ihr Mann zu sehen bekommen; daher sie nach ihrem Tode, als eine Göttin verehret, ein Tempel ihr zu Ehren erbauet und darinnen von den Weibern bloß allein geopfert worden, ihr Tempel war zu finden auf dem Berg Aventino.

Bonavia,

Maddelena, eine berühmte und virtuose Sängerin in Italien.

Boncuria

Odilla, war ein beruffenes jaurberisches Weib und Hefe.

Bonhom in

Johanna Maria, eine Klosterfrau zu Basson, und Ergschwärmerin, so sich vieler Erscheinungen Christi, der Engel und der Verstorbenen rühmte. Ihre närrischen Einfälle sind in ein eigen Buch gebracht, und von Alberto Garzadaro zu Salzburg durch den Druck der abergläubischen Welt mitgetheilet worden.

de Bononia.

Catharina, von Bononien aus Italien gebürtig, war im 14. Seculo eine Nonne zum Zeichnam Christi, sehr fertig zum Schreiben; wie sie denn auch ein Buch de sibi revelatis à Domino hinterlassen, so zu Bononien A. 1511. und zu Venedig 1503. heraus gekommen; Ihr Msct aber wird noch in obig erwehnten Kloster gefunden. Sie wird von den Päpstern als eine Heilige verehret, und hat ihr zu Ehren der gelehrte Minorit Dionysius

Balzortus ein Buch unter dem Titel: Officium & Missa, quæ in omniversaria die Catharinæ de Bononia celebratur, geschrieben, Christoph. Mauserus hat ihr ganzes Leben beschrieben, so zu Rom A. 1591. gedruckt. Wie auch ein Anonymus, welches Buch zu Freyburg in deutscher Sprache in 12. heraus gekommen. Voëtius Vol. 2. Dissertat. Sol. p. 1076. zehlet sie unter die verführischen Weiber und Schwindel-Geister, und Delrio l. 4. Disquil. Mag. fol. 132. will gar aus ihren eigenen Büchern erweisen, daß sie ihren Betrug und Verführung zuletzt selbst erkannt habe.

Boonen,

Heisset die schwarzgebeigten oder mit Nußbaum und andern guten Holze ausgelegten und furnirten Schräncke, Kötchen, Thron, Tisch- und Stuhl-Gestelle, Servietten-Pressen u. a. d. g. mit einem wollenen und mit Wachs bestrichenen Lappen überfahren, poliren und glatt machen.

Borbonia,

Gabriela, eine Französische Herzogin, so im XVI. Seculo unter dem Könige Carolo VII. ums Jahr Christi 1484. gelebet, war eine fromme und gelehrte Fürstin, hat etliche Theologische Schrifften hinterlassen, unter welche nachfolgende gezehlet werden. 1) Iter poenitentis. 2) Templum Spiritus Sancti. 3) Institutio Virginum. 4) Contemplationes Animæ. 5) De incarnatione Domini und andere mehr. Vid. Vossium in Philolog.

p. 13. & Johan. Bochetium in Analib. Aquitan.

Borghini *Maria*, siehe Selvaggia,

Borgia,

Lucretia, ein gelehrtes Frauenzimmer, wird von dem gelehrten Petro Bembo in seinen Gedichten p. 143. sehr hoch æstimiret. Vid. Sauerbrey in Disput. d. foem. Erudit. p. 4.

Bornständer. siehe. Wasser-Ständer.

Borromæa Blanca,

Eine gelehrte Frauens Person in Padua, war in Wissenschaften und ausländischen Sprachen sehr erfahren, und hat zu Padua mit grossen applausu dociret. Sie starb A. 1557.

Borst-Wisch,

Ist zweyerley der grosse ist eine von langen Borsten rund gefertigte Kugel, auf eine lange Stange gesteckt, womit man die Spinnweben herunter zu kehren pfleget; der kleinere aber ist eine von Borsten ganz kurz, doch länglicht zusammen gesetzte Hand-Bürste.

Borte,

Ist eine von Gold, Silber, Seide, Garn oder Zwirn hohl in einander geflochtenes u. am Rand scharff ausgebogenes oder gezäcktes Gewebe, ein oder zwey färbigt, schmal oder breit; womit das Frauenzimmer ihre Röcke und andere Sachen bedrehmet; Seynd von allerhand Sorten

Sorten und Gattung; als Sammet-Borten, Spiegel-Borten, Püschel-Borten, Schlangen-Borten, Pfennig-Börtlein, u. d. g,

Boschi,

Francesca Vanini, eine künstliche und berühmte Sängerin in Italien.

Böse Sieben,

Heissen insgemein die käuffigten, zandfächtigen und beißigten Weiber, so Tag und Nacht murren und in die Männer hinein käuffsen, dergleichen des Socratis böses Weib, die Xantippe war.

Bosin

Christiana Eleonora. M. Paul Bosens Archi-Diacon. zum H. Kreuz zu Dresden, jüngste Tochter, so ihrer ältesten verstorbenen Schwester, Johannen Margarethen in Gelehrsamkeit nichts nachgegeben, weil sie gleichfalls Griechisch, Lateinisch und Französisch vollkommen verstunde, geschweige, was sie in der Music und andern dem schönen Geschlechte anständigen Künsten und Wissenschaften gethan.

Bosin

Johanna Margaretha, M. Paul Bosens Archi-Diacon. zum H. Kreuz zu Dresden, älteste Tochter, und Eheweib des Torgauischen Superintend. D. Hoffkunkens, war von solcher Gelehrsamkeit, daß sie die Griechische, Lateinische und Französische Sprache vollkommen inne hatte: sie wußte hiernächst von Theologischen so wohl zu discurren als auch zu disputiren,

hatte auch in Antiquitäten was gethan. Ueberdies war sie auch eine vollkommene Vocal- und Instrumental-Music-Verständige.

Boudicea,

Oder Bondicea, wie sie einige nennen, eine tapffere Königin und Wittbe Prafutagi, Königs der Icener in Engeland, so ihren Heldenmuth, nach ihres Gemahlen Tode, bey dem damahligen Einfall der Römer blicken ließ, massen sie die Einwohner des Landes gleich auffbiethen ließ, und 26000. Man zusammen brachte, sich zum Haupt und Führerin auffwarff, und selbige tapffer aufffrischte, das Römische Joch von sich zu werffen. Ihr erstes Unternehmen gieng auch glücklich von statten, weil der Kaiserl. Stadthalter Paulinus Suetonius nicht selber zugegen war; Als er aber von der Insul Mona, der er sich zuerst versichert hatte, zurücke came, zerstreute er ihre zusammen gezogenen und im Krieg unerfahrenen Völcker, und machte eine grosse Niederlage von selbigen. Worüber Boudicea ganz in Verzweiffelung gerieth, und weil sie sahe, daß sie sich nicht wieder helfen konte, brachte sie sich selbst mit Gift um. Tacit. Annal. L. 14. c. 31. Hiernächst soll sie auch dabey sehr gelehrt und klug gewesen seyn, massen sie an die Städte ihres Landes viel kluge und herrliche Episteln geschrieben haben soll. Vid. Frauen-Lob in der löbl. Gesellschaft gelehrter Weiber. p. 6.

Bouillon.

Ist eine aus gewissen Dingen

gen zubereitete Brühe oder Suppe, welche an die Essen, sie desto wohlgeschmackter zu machen, gegossen wird; sie kommt fast mit der Coulis überein, worbey dieser Unterscheid zu merken, Bouillon wird klar heraus genommen, Coulis hingegen wird zerrühret, und durch ein Haar-Tuch gestrichen.

Bouillon zu machen.

Nehmet ein gut Stück Kind-Fleisch und ein Paar Marcks-Knochen; item auch alte Hüner, Kalb-Fleisch, waschet dieses alles aufs reinste aus, thuts zusammen in einen Topff, gießet rein Wasser drein, saltet es zur Gnüge, werffet allerhand ganze Würke, als Muscaten-Blüten, Ingber, Citronen-Scheler dazu, setzet es zum Feuer, und lassets zusammen kochen. Diese Bouillon oder Brühe wird recht kräftig, dabey noch folgender Griff zu merken; wenn es bald anfängt zu kochen, muß es fein sauber abgefäumet werden.

Bouquet,

Ist ein von natürlichen oder von Seide und Schmelz-Werck nachgemachten Blumen zusammen gebundener Strauß, den das Frauenzimmer entweder an die Brust, oder auch auf die eine Seite des Kopffs zu stecken pflaget. Daß das Frauenzimmer schon zu den allerersten Zeiten die Blumen sehr muß geliebet haben, erhellet aus der Mahel ihren Dudaim, so eine Art lieblicher Blumen war, und welche Kuben der Ica seiner Mutter mit nach Hause brachte, Gen. XXX, 14. An etlichen Orten nennet es das

Frauenzimmer einen Schmecker oder Schmeckerle; In Nürnberg heisset es ein Stöckel Schmecken.

de Bourbon Gabrielle, siehe Borbonia Gabriela.

Bourignon

Antonia aus Flandern, starb als eine Exulantin in den Niederlanden A. 1680. im 64. Jahr ihres Alters. Sie war ein sehr gelehrtes und verständiges, darbey aber erzkaiserliches Weib. Und hat ihr Leben selbst beschrieben, welches mit einem Anhang eines Anonymi in 2. Voluminibus zu Amsterdam 1683. in 8. mit ihren andren Wercke aber zusammen A. 1686. zu Amsterdam durch Westenium Französisch in XIX. Tomis heraus gekommen. Sie hat mit ihren Schrifften in denen Niederländischen und Hollsteiner Kirchen einen grossen Allarm gemacht, weil sie darinnen unter dem Schein der Frömmigkeit und Heiligkeit viel schädliche Lehren verstecket, daher auch selbige öffentlich verbrannt wurden. Weßwegen sie auch sich nirgends sicher auffhalten durffte. A. 1674. gieng sie nach Flensburg in dem Hollsteinschen, mußte sich aber, weil sie des Nachts in ihren Lectionibus die Bürger auf gefährliche Meynungen und Lehren gebracht, gar bald wieder retiriren, und ihre schöne Bibliothec, so aus Französischen, Teutschen und Niederländischen Büchern bestand, im Stiche lassen. Vid. Act. Erudit. Lips. A. 1686. Jon. Menagius in Lezzione sopra l' Sonnetto VII. di Francesco Petrarca.

ca. Sie war gebohren zu Nyffel in Flandern, A. 1616. den 13. Januar. in ziemlicher monströser Form. Von ihr ist weitläufftig nachzulesen in D. Feustkings Gynæc. Hæret. Fanat. p. 188. seq.

Bouteille,

Ist eine gläserne Flasche, unten mit einem weiten Bauch und obenher mit einem engen Halse, auch kleinem Deckel versehen, worinnen der Wein bey denen Hochzeiten und Gastereyen auf Tisch und Tafel auffgesetzt wird.

Boutefois,

Ist eine Art des so genannten Rale de Cyper, doch von schlechterer Seide, hat einen stark gedrehten Drat oder Faden, und wird von dem Frauenzimmer zu ihrer Kleidung öftters gebraucht.

Bozena,

Oder Beatrix, Udalrici XX. Herzogs in Böhmen Gemahlin, welche er aus recht brünstiger Liebe gegen ihre vortreffliche Schönheit, als ein Bauer-Mädlein aus dem Dorff Opuzna henrathete, und sie also, ohngeachtet alles Einredens derer Stände, zu seiner Fürstlichen Gemahlin machte.

Brabanter Elle messen,

Heisset in denen Frauenzimmer Spielen, wenn das Manns-Wolck, dem solches im Spiel auferlegt worden, das Frauenzimmer mit ausgespannten und an einander geschlossen Armen mißt, und in währendder solcher Verrichtung ihm einen Kuß zustellet.

Brajada,

Eine berühmte und edle Matrone, so ihre Tapfferkeit und Heldemüthigen Geist bey der von Picinno Philippo unternommenen Belagerung der Stadt Brixia, nebst andern Weibern, so sich in rechte Trouppen eingetheilet, in denen Ausfällen der Belagerten vortreflich sehen lassen. Vid. Sabellic. Dec. 3. L. 3.

Braise, siehe. à la braise.

Brandwein-Spielicht,

Ist das Überbleibsal von dem geschroteten Korn und Hesen, so auff der Brandwein-Blase im Brennen verblieben, womit die Köchin ihr küppfernes Küchen-Gesrätche hell und rein zu scheuren pfleget.

Brasselet,

Ist eine oval oder rund von schwarz geätzten Gold, mit oder ohne Diamanten, ausgearbeitete und am Rand durchbrochene Ziersrath, hat entweder in dem Schilde einen schwarz von Gold emailirten verzogenen Rahmen oder ein kleines Portrait; wird von dem Frauenzimmer mit einem Bande auff die Hand geknüpffet.

Brat-Böcke,

Heissen diejenigen eisernen Böcke, so mit ausgebogenen Zacken versehen, worauff der Brat-Spieß bey dem Braten-Wenden ruhet, und an selbigen herum gedrehet wird.

Braten-Wender,

Ist ein grosses von Eisen vers

fertigtes Uhrwerck mit einer Feder versehen, wird von einem an langen Stricken hängenden Gewicht gezogen, mit der darzu gehörigen Feder aber aufgezo- gen, und drehet in solchem Lauff den Brat- Spieß herum; ist entweder oben an des Heerdes Schurz- Nagel feste gemacht, oder stehet unten auff dem Heerde, und kan sodann abgehoben werden.

Brat-Pfanne,

Ist eine von eisernen Blech oder Thon lang und blatt ausgewölbt- tes Gefäß, welches unter den Braten zu Auffassung des herabtrie- fenden Fettes gesetzt wird.

Brat-Rost, siehe Rost.

Brat-Spieß,

Ist ein langer eiserner zuge- spitzter Spieß, so an den Braten- Wender gesteckt wird. Ist ent- weder groß oder klein: die letztern nennet man Hand-Spieße.

Brat-Teller,

Ist ein grosser ovaler zinnerner Teller, mit einem schmalen Rande, worinnen das Gebratens aufge- tragen wird.

Brat-Wurst,

Lucanica, Saucisson, ist eine ge- wisse Art von Würsten, welche aus Schwein-Fleisch, Speck und aller- hand Gewürze zubereitet werden. Die lateinische Benennung soll, wie Varro berichtet, von gewissen Völkern, denen Lucanis, herkom- men, von welchen die Römischen Soldaten gedachte Würste zu ma-

chen gelernet. Sind also diesel- ben schon vor langer Zeit im Ge- brauch gewesen, und als ein ange- nehmes Essen beliebt worden. Wie sie heut zu Tage sollen verfers- tigt werden, lehret unser Koch; indem er beschreibet, 1) ihre Zubereit- ung: 2) mit einer Senff-Sosse: 3) Citronen-Sosse: 4) mit sauerem Rahm und Capern.

Brat-Würste zu machen.

Nehmet vom Schwein die lens- den Braten und das kurze Hals- Fleisch, hacket dieses durch einander ganz klein, mischet würfflicht geschnittenen Speck, halb gar gestos- senen Pfeffer, geriebene Citron- Scheler, ein wenig Wein drunter, und salzet zugleich was recht ist. Nehmet ferner Schweins-Dar- mer, streiffet die sauber aus, auf daß sie fein helle werden, füllet das zubereitete gehackte durch einen Wurst-Diegel hinein, machet sie drey Viertel Ellen lang, henger sie hernach zusammen gebunden an ein Stänglichen auf, damit sie trocknen. Man kan sie hernach auf unterschiedene Art und Weise brauchen, zu was man will.

Brat-Würste mit Senff- Sosse.

Ihr müßet erstlich Brat-Wür- ste nicht gar zu sehr, sondern fein safftig braten lassen, hernach fol- gende Brühe darzu machen. Laf- set Butter in einer Casserole braun werden, gießet Senff, darnach Wein darzu, thut auch Citron- Scheler, Ingber, Pfeffer, ein wenig Bouillon und Zucker hinein, und lasset es ein wenig durch einander kochen.

Kochen. Nichtet endlich die Brühhe in eine Schüssel an, leget die Brat-Würste auf den Rand fein zierlich herum und gebet sie hin.

Brat-Würste in Citronen-Soffe.

Bratet die Brat-Würste halb gar, leget sie hernach in eine Casserole oder Ziegel, gießet Wein und Fleisch-Brühe drauf, schneidet Citron-Scheler und Scheiben von Citronen hinein, thut ein Bündlein Kräuter und Zwiebeln darzu, und lasset es also mit einander kochen. Wenn sie bald gar, so setzet Butter auf, damit sie heiß werde, schüttet ein wenig Mehl hinein, lasset es braun werden, und bräunet es hernach an die Würste, thut auch Ingber, Pfeffer und ein wenig Zucker dran, so sind sie fertig.

Brat-Würste mit sauern Robin und Capern.

Die Brat-Würste sollet ihr erstlich halb gar braten. Dann in einer Casserole Butter übern Feuer braun machen, ein wenig Mehl drein thun, und solches umrühren, bis es auch braun werde, Fleisch-Brühe und ein wenig Essig hinein gießen, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Pfeffer und Ingber darzu werffen, und alles zusammen kochen lassen. Endlich leget die Brat-Würste in die Brühe, thut geschnittene Citron-Scheler und eine Hand voll Capern hinein, und lasset es durch einander kochen; gießet ferner ein Mößel guten und dicken Wein darzu, welches alles durch einander dämpffen muß; es hat dieses Essen, wenn es recht in

acht genommen wird, noch allezeit seine Liebhaber gefunden, weil es von einem sehr annehmlischen und guten Geschmack ist.

Brauen,

Ist eine Wissenschaft, aus Hopfen, Gersten und Malz Bier in Wasser zu kochen. Diese Arbeit wird von gewissen Männern, so man Brauer benennet, in dem Brau-Hause verrichtet; in Brasilien aber müssen die Weiber dergleichen Amt allein über sich nehmen, und alles ihr Getränke selbst in grossen Töpfen kochen.

Braun-Kohl,

Brasica cumana, Choux rouge, ist eine gewisse Gattung der Kohl-Kräuter, welche sonderlich zur Winters-Zeit, wenn sie recht ausgefrohren, vor delicat gehalten werden. Diejenigen, so ihn mit Zucker angerichtet genießen, wissen, daß er eine gesunde und wider den Husten dienliche Speise sey. Wie aber der Braun-Kohl zu kochen, wird aus nachstehenden zu sehen seyn.

Braun-Kohl zu kochen.

Brauner Kohl, der recht ausgefrohren ist, muß sauber gestreiffet, am Feuer gekochet, das Wasser hernach von ihm abgeseiget, und er fein klein gehacket werden. Drauf machet man Butter in einer Casserole übern Feuer braun, schüttet ein wenig Mehl drein, damit es auch eine braune Farbe bekomme, thut hernach den Kohl nebst Fleisch-Brühe, Ingber, Pfeffer und Salz, so viel als dessen genug ist, in die Casserole, und lasset, durch einan-

einander kochen, biß der Kohl gänzlich weich, und keine lange Brühe mehr dran ist, welcher Kohl gemeinlich statt des Zugemüßes gebraucht wird. NB. Von diesem Kohl werden noch mehr Beschreibung folgen, wann sonderlich von Enten, Gänsen, Schincken, Rinds-Zungen und vielen andern Speisen mehr, wird gemeldet werden.

Braut,

Heisset dasjenige Weibes-Bild, so sich mit Beystimmung ihrer Eltern oder anderer Freunde, vermöge der Verlöbniß an ihren Bräutigam versprochen. Bey den alten Schottländischen von Adel war ein absonderliches Geseze wegen der Bräute im Gebrauch, daß eines jeden Unterthanen Braut in dem Gebiethe, dem Lands-Herrn zuvorher zur beliebenden Carosse und Beyschlaff präsentiret werden mußte, welches sündliche und wunderliche Geseze hernachmahls vom König Malcolino, auf Ansuchung seiner Gemahlin, Margarithæ aufgehoben und abgeschaffet worden. Vid. Polydor. Virgil. d. Invent. Rer. Lib. 10.

Braut-Bad,

Ist ein entweder schlechtes, oder bey Personen von Exraction, von allerhand wohlriechendē Kräutern, und Blumen zubereitetes warmes Bad, worinnen sich die Braut insgemein den Tag vor der Hochzeit zu reinigen und zu saubern pfelet.

Braut-Bette,

Ist ein grosses auf vielerley Façon gefertigtes, kostbar beklei-

detes und mit Falbala oder andern Zierrathen ausgeputztes Bette, auf zwey Personen gerichtet, worinnen die Braut zum allererstenmahl neben dem Bräutigam ruhet und schläfft.

Braut-Cranz,

Ist eine entweder von Lorbeers Blättern oder von grün besponnenen Drat und bunten Schmeltz-Blüngen zusammen gesezte kleine Krone, so eine Braut auf dem Haar-Kopff zu tragen pfelet; das vornehme Frauenzimmer schmücket selbigen mit Perlen oder wohl gar Diamant-Steinen aus. Die alten Deutschen setzten ihren Bräuten Cränze von Disteln auf.

Braut-Diener,

Ist ein von der Braut auserwählter Junggeselle, welcher sie bey der Hochzeit bedienen, den andern Tag über der Tafel, nach geraubten Cränze, hauben, und ausser seinem Hochzeit-Geschenke allerhand Kinderspiel-Sachen und andere Possen ihr bey der Tafel präsentiren lassen muß.

Bräutigams-Hembde,

Ist ein von Nestel-Zuch, klaren Caron oder Holländischer sauberer Leinwand zart un nette gefertigtes Mannes-Ober-Hembde, welches die Braut nebst Krause, Manchetten und Schnupff-Zuch ihrem Bräutigam früh Morgens vor der Trauung durch die Braut-Magd zu übersenden pfelet. Das löbliche Frauenzimmer hat den Aberglauben, daß eine Braut nicht einen einigen Stich an dem Bräutigam-

gams-Hembde thun darff, auch soll selbige der Nähderin, so solches verfertigt, nicht einen Groschen von dem gefoderten Lohn abbrechen, weil es in beyden Fällen keine gute Ehe geben würde.

Braut-Kleid,

Ist eine kostbare und ansehnliche Ausstaffirung der Braut vom Kopff biß auf den Fuß, welche der Bräutigam auf seine Unkosten der Braut verfertigen lassen. Bestehet insgemein in doppelter Kleidung, als nemlich schwarz und auch bunt.

Braut-Kutsche,

Ist derjenige Wagen, worauff die Braut nicht nur zur Trauung fährt, sondern auch welcher die Hochzeit-Gäste nach und nach zusammentreiben. Der Kutscher darauff führt der Braut Liveryn, auch zuweilen die Pferde, so vorgespannet sind.

Braut-Liveryn,

Ist diejenige Montur von bunten Bande, so die Braut unter die Mägde und Kutscher vor der Trauung auszutheilen pfleget.

Braut-Magd,

Heißet diejenige Magd, so der Braut ihre Hochzeit-Liveryn trägt, sie neben der Kutsche in die Trauung begleitet, bey der Tafel bedient, und ihren Cranz wieder den Braut-Diener mit Segenwehr tapffer beschützen hilft.

Braut-Messe,

Heißet die Solennität und An-
Frauenzünher, Lexicon,

ordnung, so bey der Trauung vor und nach zu geschehen pfleget: als die Kirchen-Music, Lautung der Glocken, Begleitung in die Kirche und wieder heraus. Ist entweder eine halbe oder ganze.

Braut-Mene,

Ist ein grüner mit allerhand kleinen Kinder-Zeug ausgezierter Baum, so die Bauer-Mägde an etlichen Orten der neuen Braut den andern Hochzeit-Tag in das Haus bringen, und sie darbey ansingen, worauff sie sich bey ihnen lösen muß.

Braut-Kehnen,

Heißet der allererste Tanz, den die Braut auf der Hochzeit nach aufgehobner Tafel mit dem Braut-Diener zu thun pfleget.

Braut-Schaz, siehe Mit-Gift.

Braut-Schmuck,

Ist derjenige Ornat, den der Bräutigam seiner Braut an Diamanten, Perlen, Gold und anderen Geschmeide nebst der Kleidung einzuhändigen verbunden ist.

Braut-Suppe,

Ist eine aus Wein, Eiern und Semmel abgewürzte gelbe Brühe, so den andern Hochzeit-Tag zu allererst auf die Tafel getragen wird. Man pfleget auch an etlichen Orten diejenigen lustigen und scherzhafften Carmina Braut-Suppen zu benennen, so man den andern Hochzeit-Tag bey der Tafel auszutheilet.

Bredalina,

Anna Margaretha, eine sehr gelehrte Dänin, hat in der Oratorie vortreffliche Specimina setzen lassen. Sie hat auf die Salb- und Krönung Christiani V. in Dänemarc eine Oracionem Panegyricam memoriter gehalten, so hernachmahls 1671. gedruckt heraus kommen. Bartholin. d. Script. Danor. p. 368.

von Breitenbach,

Margaretha, war A. 1501. Priorin in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Closter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner Ordens.

Brendelst,

Anna Maria, von Straßburg. Eine berühmte und geschickte Künstlerin in der Mahler-Kunst. Vid. Musæum Brackenhoff. Germ. p. 71.

Brennerin,

Sophia Elisabeth, eine gelehrte und berühmte Schwedin, des bekannten Antiquarii Elias Brenneri Ehe-Liebste: sie machet nicht nur in ihrer Mutter-Sprache, sondern auch in andern, vortreffliche Verse, so auch heraus gekommen, ist überdieß in andern Wissenschaften, absonderlich in Historia Literaria wohl versiret. Dannhero sie der gelehrte D. Esbergius in Disput. d. Mulier. Philosoph. Upsal. edit. 1700. nicht genug zu rühmen weiß. Was sie vor ungemeyne Gaben und Gelehrsamkeit besessen, kan man aus der netten Epistel, die sie an den jungen Fendengrahn, der ihr seine Disputa-

tion d. Mulierib. Philosoph. dediciret, geschriben. Vid. Monatliche Auszüge, An. 1701. Mens. Jan. p. 23. & Mens. Septembr. p. 49. seq. it. Holmia Literat,

Brescina, siehe Brixiana,

Brenhan

Oder Weiß-Bier, ist ein aus Hopffen und Weizen-Malz in Wasser gesottenes und abgekochtes Geträncke, so man in denen Küchen öfters zu Suppen verbrauchet.

Bricke,

Lampreta, Lamproye, diese Fische sind klein und geschmack, Daraus dick, fast anderthalb Schuh lang, werden in Liefland, Breßmen, Pommern ic. häufig gefangen, in gewisse Säßen eingeleget und mariniret. Sie bedürffen weiter keiner Zurichtung, und pflegen die Liebhaber solche aus der Lacke mit ein wenig Pfeffer zu verzehren. Sie werdē nicht nur öfters unter Italiänischen Salat roh gebraucht, sondern auch in Papier gebraten.

Breden roh aus Säßen,

Breden in Säßen sind schon zugerichtet, drum darff man sie nur fein ordentlich in eine Schüssel legen, und nebst Pfeffer zu verspeisen auftragen.

Breden zu braten in Papier,

Schneidet die Breden in gewisse Stücke, und schabet sie auff das allerreinste mit einem Messer ab. Machet hierauff kleine Fächlein von Papier, leget die Breden drein,

drein, gieffet Baumöl darzu, schneidet kleine Citronen-Scheler dran, setzet die Papiergen mit denen Bricken auf einen Koff: es muß aber NB. nicht viel Feuer drunter seyn, drücket Citronen-Safft drein, so sind sie fertig. Diese istbeschriebenen Bricken können zu Garnirung Braun-Kohls und Erbsen gebraucht werden.

Brieffträgerin,

Heisset diejenige Frau, so die von der Post kommenden Brieffe und Päcklein in die Häuser herum trägt, und selbige an die gehörigen Orter adressiret.

van Briel,

Anna, war die Haus-Prophetin des Erz-Ketzers in Niederland David Joris, auf deren Offenbarungen und Weissagungen er sich ohne Unterlaß bezogen. Über dieses verführte dieses ketzerische und irrige Weib David Georgium, der doch sonst ein Mann von guten natürlichen Verstande war, daß er seinen gewaltigen Haß gegen alle Evangelischen Kirchē in seinen Schrifften öffentlich ausdrückte und dieselbē heftlich beschimpfte.

Brigida,

Eine gelehrte Irrländerin, wie wohl sie auch einige vor eine Schottländerin halten, lebte ums Jahr 512. und war eine sehr schöne und berühmte, doch unächte Jungfer, angesehen sie von einem gewissen Mañe, Nahmens Dupraco mit seiner erkauften Magd Broschet erzeuget. Nachdem aber ihr Vater von seinem rechten und

ehelichen Weibe deswegen viel Verdruß hatte, mußte er sie mit samt der Magd aus den Hause schaffen, worauf er sie an einen Schwarz-Künstler verkauffte, der sie auch in der Zauberey unterwies. Sie hat sich nach diesem bey dem Bischoffe zu Sodore, Mexilla genannt, in Münchs-Kleidern aufgehalten, auch daselbst viele Wunder-Wercke durch ihre Zauberey gethan. Sie hat gelebet im VI. Seculo und ist gestorben ums Jahr Christi 518. oder wie einige wollen, 522. Gerhardus Cambrensis schreibt von ihr, daß auff ihr Gebet ein Engel (was es vor einer gewesen, weiß man nicht) ihr ein Buch dictiret, so ein Schreiber nachgeschrieben, welches so verwirret ist, daß es niemand lesen und verstehen können. Sonsten werden ihr noch 12. Bücher voller Offenbarungen, so sie aus Prophetischen Geiste, jedoch sehr dunkel geschrieben, zugeeignet, welche zu Dillingen A. 1569. in Deutscher Sprachē heraus gekommen. Vid. Andr. Hondorff. Promtuar. Exemplar. p. 95. Part. III. it. Santel. T. 1. Anni Sacri p. 55. seq. Voetius Vol. 2. Dissert. Sel. n. 1063. hält sie vor eine Lügen-Prophetin.

Brigitta

Ober Birgitta die Heilige, eine Prophetin, deren Visiones und Prophecenungen zu Rom 1556. zu Eöln . 1664. zu Lyon 1652. und zu München 1680. in Fol. gedruckt worden, und welche in dem Catalogo Bibliothecæ Thuarnez per Quesnelium zu finden. Sie war von Geburt eine Schwes

dische Princessin, hat in ihrem Vaterland in dem XIII. Seculo unter damahliger Regierung des grossen Smecks gelebet. Ihr Man ist gewesen Vulso des Gunderi Sohn, mit welchen sie 4. Söhne u. eben so viel Töchter erzeuget. Nachdem ihr Mann gestorben, so um das Jahr 1344. geschehen, hat sie sich in ihrem stillen und heiligen Wittbenstande auf das Propheceyen geleyet; Ist nach Rom gangen, allwo sie auch, nachdem sie sich 15. ganzer Jahr daselbst aufgehalten, und ihre Zeit mit geistl. Meditationibus und Propheceyungen zugebracht, A. 1383. gestorben. Ihr Leichnam ist nach Schweden abgeführt, sie aber 8. Jahr nach ihrem Tode von dem Pabste Bonifacio IX. unter die Zahl der Heiligen versetzt worden. Cardinal Joannes de Turre cremat. hat ihre Offensbahrungen Anno 1452. zu Lübeck ediret. Sie hat auch aus Rom Institutiones und Admonitiones an ihren Sohn Birgerum in lateinischer Sprache geschrieben, so zu Stockholm 1647. heraus gekommen. So hat auch ihr ganzes Leben Joh. Messenius in seinen Chronic. S. Brigittæ weitläufftig beschrieben. Voetius Tom. II. Dissert. Sel. p. 1063. rechnet diese Brigittam unter die Phantastischen Weiber.

Briseis,

Eine Phrygische Jungfer, von sonderbahrer Schönheit und Gestalt, welche der Achilles in dem Trojanischen Kriege entführet hatte. Es ward ihm aber selbige von dem Griechischen König Aga-

memnon wieder abgejaget, westwegen ein langwieriger Krieg geführt ward.

Britomartis,

Eine schöne Jagd-Nymphe aus Creta, des Jovis und der Charmes Tochter. Soll die Jagd-Netze erfunden haben.

Brixiana,

Laura, wird von etlichen Brescina genennet. Ein gelehrtes Frauenzimmer aus Welschland, verstand die lateinische Sprache überaus wohl, daß sie auch eine nette Epistel zu schreiben sich nicht scheuete, massen sie viel herrliche Briefe geschrieben, so der gelehrte Jacobus Philippus Thomasinus heraus gegeben. Vid. Morhoff. in Polyhistor. l. I. c. 24. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 740. & Juncker. in Centur. Fœminar. Illustr. p. 51. seq.

von Brobach,

Brigitta, war eine kluge und sehr gelehrte Nonne zu Hildesheim. Paullin. im hoch- und wohlgelehrten Frauenzimmer. p. 28.

Brocard Estoffe,

Seynd reiche bundsfärbigte mit allerhand gewirnten und glatten Blumen und Rangage künstlich gewebte Zeuge, deren sich das Frauenzimmer zu ihrem Puz und Kleidern zu bedienen pfleget. Sie seynd entweder von blosser Seide allein, oder mit Gold und Silber durchwürcket.

Brocksberg, siehe Blocksberg.

Brod,

Panis, Pain, wird entweder aus Weizen, Korn oder Gerste gebacken. Weizen-Brod ist das schönste und gesundeste; Korn-Brod das wohlfeilste und gemeinste, daher es auch Hauf-Brod oder Haufbacken-Brod genennet wird; und das Gersten-Brod gehöret vor Leute, die schwere Arbeit thun, oder die obern beyde weder haben noch bezahlen können, wie zu sehen Joh. VI, 9. Darunter auch im Fall der Noth Erbsen und Haver gemenget wird. In einer wohlbehaltenen Küche kan neben dem Haufbackenen, absonderlich das Weizen-Brod unmöglich entbehret werden, und bedienen sich die Köche insgemein der Weizen Semeln, die sie bald klar gerieben, bald in der Butter gebräunet, bald in Milch geweicht ic. an die meisten Essen thun, und selbigen dadurch einen angenehmen Geschmack zu Wege bringen.

Brod-Frau,

Heißet dasjenige BauernWeib, so alle wöchentliche Markt-Tage eine gewisse und ihr vorgeschriebene Anzahl an Broden in das Hauf liefern muß.

Brod gleich aufschneiden,

Ist ein alter Weiber Aberglaube und bekanntes Sprichwort, da man vorgeben will, daß derjenige, so ein ganges Brod nicht gleich und eben aufschneidet, denselbigen Tag entweder müsse gelogen haben, oder ohnfehlbar noch lügen würde.

Brod gleich schneiden,

Ist eine alte abergläubische Gewohnheit etlicher Weiber, so in denen wunderlichen Gedanken stehen, ob könnte man in der Welt nicht reich werden, wenn man nicht allezeit das Brod gleich schnitte.

Brod-Schrank,

Oder Kötche, ist ein mit grossen Sachen unterschiedener und insgemein mit zwey Thüren versehener Schrank, worinnen das Brod, so täglich gebrauchet und angeschnitten wird, verwahret lieget. Ist meistens an denen Thüren mit durchlöcherter Luft-Deckeln versehen.

Brosserin,

Marcha, eine begeisterte Nonne aus Portugall, so durch unterschiedliche vorgegebene Fascinationes und Entzückungen sich einen grossen Ruhm der Heiligkeit erworben hatte. Allein der gelehrte Marefortus hat ihr solche falsche Masque abgezogen, und sattem dargethan, wes Geistes Kind sie gewesen. Vid. Thuan. in Hist. lib. 123. Voetius rechnet sie unter die verführischen und irrigen Geister. Vol. 2. Dissert. Select. p. 1138. und 1033. auch 1173. Vid. Cardinal. Ollati Epistol.

Brounia,

Judicha, war eine Engelländische Quäckerin, ward aber wegen ihrer verzweifelten Lehr-Poffen und Quäckerischen Irrthümer auf einen Wagen gesetzt, mit Ruthen weidlich gestrichen, und zu Boston des Landes verwiesen. Vid. Croes. in Histor. Quakerian. p. 538.

van Bruck

Maria, eine Enkelin und Adharentin des Erz-Ketzers David Joris, mit dem sie unter einer Decken gelegen, und allerhand lästerliche und verdammliche Lehren ausgebrütet, massen man auch nach ihren jähen Todte unter ihren Sachen nicht nur viel leichtfertige und ärgerliche Juristische Bücher, sondern auch absonderlich die Relationem Delphensis Visionis Georgii, so er A. 1539. verfertigt, gefunden, Vid. Voet. in Dissert. Select. p. 135. & 36.

von Bruck,

Levinia, war eine vortreffliche Künstlerin in der Mahlerkunst, Vid. Guicciardini verteutschte Beschreibung Niederlandes, fol. 75. & 77.

von Brückel,

Ana, war eine sehr berühmte und virtuose Künstlerin im Mahlen, deren schöne Arbeit Jean Messager in Kupffer gestochen und copiret,

Brühen Hüner,

Heißt die abgeschlachteten Hüner in einen Topff voll siedend Wasser stecken, damit die Federn desto leichter können abgerupffet werden.

Brühen Wasche,

Heisset die schmutzigte und eingeweichte Wasche mit lauge und siedenden Wasser begießen, selbige zudecken, und in der Dese oder Wanne eine Zeitlang stehen lassen; cho man solche heraus wäschet.

Brunehald,

Sigisberti, Königs in Neben grausame und tyrannische Gemah-

lin, so mehr als 10. Königl. Personen hinrichten ließ, und zuletzt selbst ihren Sohn Theobertum bey den Füßen ergriff, und ihm an einem Stein den Kopff entzwey schmieß.

Brunnen-Kresse,

Nasturtium, Cresson, ein bekanntes Kraut, das gerne an denen Bächen und in nassen Wiesen wächst. Es soll die Kraft überflüssige Feuchtigkeiten auszutrocknen haben, und wird es von etlichen dem Senf gleich geachtet. In Küchen weiß man es sonderlich bey angehenden Frühling, wol zu nützen, und daraus allerhand Luncken zu verfertigen, so hernach beym Gebratens mit aufgesetzt werden. Man pfleget auch im Früh-Jahr Salate davon zu machen. Dazu noch Endivien, rothe Rüben, Räumgen Kapünzlein und dergleichen kommen, wie bey Scorbuticis im Elßas gebräuchlich. In nachfolgenden Beschreibungen lehret der Koch Brunnen-Kresse auf unterschiedliche Art zuzurichten.

Brunnen-Kresse gerieben mit Wein und Zucker.

Schneidet Brunnen-Kresse, weß sie erst sauber ausgelesen und gewaschen worden, mit einem Schneidmesser ganz klein, schüttet sie hernach in einen Reibsch, werffet ein Paar gesottene Eyer-Dotter dazu, und reibet solches mit einander ganz klar ab; das Geriebene thut in eine Schüssel, giesset Wein drauf, so ist es fertig.

Brunnen-Kress gerieben auf eine andere Art,

Wenn ihr solche geschnitten habt, so

so thut sie in einen Reibasch, schüttet zugleich ein Paar auf einen Reibeisen geriebene Borsdörffer: Aepffel mit hinein, und machet sie darnach ab, als wie die vorige.

Dito noch anders.

Die Brunnen: Kresse schneidet mit einem Schneide: Messer ganz klar, thut sie in eine Schüssel, gießet Eßig drauf und reibet viel Zucker dran.

Brunnen-Kresse mit Baum-Oel und Eßig,

Ist die Brunnen-Kresse sauber gelesen, und rein gewaschen, so machet sie ab wie einen andern Salat.

Brüste,

Seynd diejenigen zwey erhaben, wohlproportionirt, fleischicht, runden und mit denen gehörigen Mammellons gezierten Vorder- und Ober-Theile des Weiblichen Leibes, womit sie die Natur nicht nur zur Sierrath, sondern auch zur Säugung und Erhaltung der jungen Kinder, wosfern sie anders sich tüchtig darzu befinden, begabet. Mr. Dionis in seiner Anatomie de l'Homme will die mittelmäßigen, weissen und derben vor die schönste Weibliche Sierrath halten. Etlichen Indianischen Weibern wachsen sie fast biß auf den Schoß herunter, hingegen findet man auch wieder andere, so selbige können über die Achseln werffen. Die Amazoninnen pflegten sich die rechte Brust abzubrennen, damit sie zum Reiten und Schiessen geschickt würden. Bey denen Eyden, so eines Weibes: Wolck öfters ablegt, muß das Frauenzimmer die zwey-

finger auf die lincke Brust legen Carpa. P. 2. C. 16. def. 6.

Brüstgen

Ober Brüstlein, seynd kurze von weisser Leinwand, Nestel-Zuch, Cotton oder Schwäbisch und Schleyer verfertigte Ober-Leiber mit Ermeln, so das Frauenzimmer über die Unter-Hemdden zu ziehen pfleget: sie seynd entweder mit Läggen, so gesfällt und eingereyhet, oder platt, mit oder ohne Spizen, umstochen. Der Halloram Weiber oder Jungfern ihre Brüstgen haben Ermel mit rother oder schwarzer Seide ausgeuehet und mit allerhand Blumenwerck geziert.

Brustkern,

Heisset dem Weibes-Wolck bey dem Fleischeinkauf dasjenige Stück Fleisch von dem geschlachteten Kinde, das aus der Brust gehackt wird, und insgemein derb, fett und kernicht ist.

Brustläglein vor kleine Kinder,

Sind kleine nach der Brust geschnittene und insgemein von weissen Barchet oder Damast gemachte Flecklein, so man den kleinen Kindern auf die Brust zu legen und selbige vor der Kälte dadurch zu bewahren pfleget.

Brüstlein,

Heisset dem Augspurgischen Frauenzimmer eine gewisse Art seines Wambs oder Schnür-Leibes, wird sonst mit lanzenartigen Ermeln wie ein Wambs gemacht,

macht, nur daß es keine Schöße hat; der Zeug, woraus selbiges gemacht wird, ist seiden oder wollen, und werden sie durch und durch mit Spitzen frisiert; diejenigen, so die Mägde oder gemeinen Weibes-Bilder tragen, werden abgehackte Brüstlein genennet, weil die Ermel glatt und nicht auffgeschlagen daran sind.

Bruststücke, siehe Agraffe.

Bubona,

War bey den Alten die Göttin des Rindviehes.

Bucca,

Dorothea, ein gelehrtes Frauenzimmer, so im XV. Seculo zu Bologna gelebet, sie hat daselbst die Doctor-Würde erhalten und öffentlich mit Verwunderung gelehret.

Buch,

Heisset dem Weibes-Vold bey dem Fleisch-Einkauff das Schulterblatt von dem gehackten Rinde; bey dem Wildpret behält es gleichfalls solchen Nahmen.

Bücher-Thresor,

Oder Buchhalter, ist ein Kletnes, mit vier gedrehten Säulen ausgezirtes Gesims oder Gestelle von altherhand saubern Holz ausgeleget, oder durchaus schwarz gebeizt, worauff das Frauenzimmer ihre Gebet- und andere Bücher zu stellen pfleget, ist mannmahl mit Glas-Fenstern umzogen.

Buchhalter, siehe Bücher-Thresor.

Büchsen-Ruchen, siehe Gebackene Büchsen-Ruchen.

Bucklet Hauben,

Ist eine Art von einem runden Auffsatz, der aus einem weissen seidenen oder zwirnen gestrickten Netz verfertigt und weit, absonderlich auf beyden Seiten, ausgespannet wird; dergleichen die Weiber in Augspurg zu tragen pflegen; die Vornehmen pflegen auch öfters Perlen darein zu stricken und zu schlingen.

Bull-Bettlein,

Heisset denen Mühmen, Ainen und Kinderwärterinnen dasjenige Küssen und Bette, so den kleinen Kindern untergeleget und mit dem Windel-Lappen bedeckt wird.

Bulmia,

Desideria, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Bund,

Heist denen Salzburgischen Weibes-Bildern eine von Haaren oder Zindel geflochtene runde Wulst mit goldenen, silbernen oder seidenen Vortlein umwickelt, so sie zu ihren so genannten Cappel Sommers-Zeit über tragen, und um das Haar-Nest zu schliessen pflegen. Über solchen Bund tragen die Weiber noch eine Gätter- oder Bund-Haube, siehe Gätter-Haube.

Bund am Hembde,

Heisset derjenige schmähle und doppelt eingeschlagene Streiff, wodurch

durch die Mannes-Hemdden oben am Hals, die Weiber-Hemdden aber an dem Schurz in ihren Falten zusammen gehalten werden.

Bündel oder Gebütte,

Heisset denen Köchinnen bey dem Karpffen reissen das innwendige Gedärme, so in dem Bauch des Karpffens nahe bey dem Nogen oder Milch lieget.

Bund-Haube, siehe Gätter-Haube.

Bundicea, siehe Boudicea.

Bündlein oder Auffnäglein,

Heissen die schmalen und doppelt eingeschlagenen Striemen und Streiffen, wodurch die Hemden Ermel und Manchetten in ihren Falten zusammen gehalten und befestiget werden. Werden stark gestepet, geholnädelt oder über und über mit Zierrathen besetzt.

Büplin,

Heisset dem Augspurgischen Weibes Volk der Trauer-Nuff, so von schwarzen Luch gemacht wird.

Burdena,

Anna, eine Wittbe aus London und quackerisches Weib. Sie suchte in der neu angelegten Englischen Republicque Boston, ob gleich unter einem andern Vorwand, einen festen Sitz und Wohnung, nur daß sie daselbst eine Quacker Schule aufrichten und ihre abergläubischen Lehren daselbst aussäen könnte; allein der damalige Gouverneur Johannes Endicot sahe ihr gar bald

in die Karte, schaffte sie benzeiten fort, und verbannete sie aus dem Lande. Vid. Lentii Bouthoniam. p. 14. & Croësi Histor. Quaker. P. 497. 199.

Bürgers-Frau, oder Handwercks-Frau,

Ist ein Weib Bürgerlichen Standes, so einen Bürger zum Manne hat, und in einer Stadt oder Vorstadt wohnet.

Burgia,

Anna, von Paris aus Frankreich eines berühmten Doctoris Juris und Rathsherrn daselbst im XVI. Seculo, gelehrte Tochter, hat eine Confession geschrieben, welche mit des Feliciani Ninguardæ assertione fidei Catholicæ in Venedig A. 1563. heraus gekommen ist. Vid. Simler. Bibliothec. per Frisium. p. 53.

Burgoise.

Loyfa oder Ludovica, ein in der Medicin erfahrnes Frauenzimmer hat ein artiges Buch von dem Amte und denen nöthigen Wissenschaften der Wehe-Mütter geschrieben. Vid. Hendreich in Pandect. Brandenburg. p. 798.

Bürste,

Ist ein von Borsten rund und dick zusammen gefesttes Instrument mit einem hölzernen Stiehl, so bey dem vornehmen Frauenzimmer öfters mit Silber bekleidet ist, wormit sich das Weibesvolck die Haare aus einander theilen und wieder auflocken läßt.

Butter,

Butyrum, Beurre, ist in Teutschland

land überflüssig, da gegentheils andere Nationen Mangel dran haben. Es erzehlet D. Joh. Andr. Weber in seinen curieuses und fruchtreichen discursen aus David Frölichs Historiographia Apodemica folgendes. Als Churfürst Friedrich II. von Heidelberg nur mit 20. Personen zu Kaiser Carln dem V. in Spanien reisete, kam er nach Gomorra einer nicht unebenen Stadt und weil er den Appetit zu essen, der durch die allzugrosse Tages-Hitze bey ihm sehr verderbet war, durch eine ihm gemeine u. anehml. Speise wieder gerne zu recht gebracht hätte, fraget er in der Herberge, ob man keine Butter zu kauffen hätte, als nun der Wirth mit ja antwortete, Lehrte sich der Fürst zum Schaffner und sagte: gehe hin, und kauffe so viel Butter, als ein Maul-Esel ertragen kan, vergieß auch nicht Eyer in Vorrath zu schaffen, damit ich derselben täglich zu genießsen haben möge. Selbiger kam seines Fürstens Befehl nach: als er aber auf dem Marckte nach Butter fragte, wurde er von jemand zu einem Apotheker oder Würzkrämer geführet, von dem er zwey oder drehundert Pfund Butter beehrte, worüber sich der Apotheker vercreuzigte und sagte, Oho! so viel Butter wird man in ganz Castilien nicht finden, du must dich in Estremadura verfügen, daselbst findet man häufig Rube; hier zu Land wächst kein Gras, wir selbst kauffen die Butter anderswo, nur solche zu den Pflastern vor die Geschwüre zu gebrauchen, sonst haben wir keine Butter; u. mit diesen Worten hohlete er eine Tasche von Ziegenhaut, darinne war

Butter, die aber eher einer Wagenschmiere, als Butter gleich sahe, mit Vermelden, darinne wäre alle seine Butter besammen. Als der Diener dem Fürsten alles hinterbrachte, entffunde ein grosses Gelächter, und gabe diese Begebenheit ihnen auf der Reise gnug Materie zum Gelächter an die Hand. So nach müssen die Küchen schlecht daselbst bestellt gewesen, und dem Churfürsten aller Appetit zur Butter vergangen seyn. In unsern teutschen Küchen ist Gott lob! kein Mangel an guter und reiner Butter zu spühren: was machet man nicht vor Ruhm von der schönen gebürgischen und anderer gelben Mäns Butter, es giebt gefalkene und ungefalkene; sie wird geschmelzet und mit gewissen Dingen zubereitet. Als Krebs-Pistacien-Butter u. s. f. in Summa: unser Koch muß Butter haben, zum backen, braten, sieden, rösten, pregeln, und kochen, wie solches alles bey den Beschreibungen der Speisen deutlich wird zu sehen seyn.

Butter-Samme

Oder Schnittlein; seynd zwey dünne mit Butter, oder auch manchmahl Fett überschmierte und übereinander gelegte Schnittlein von Brod oder Semmel, dergleichen die Muthmen denen kleinen Kindern zum Morgen- und Vespers Brod mit zu theilen gewohnet seynd.

Butter-Büchse,

Ist ein von Zinn oder Ton mit Zinn beschlagenes rundes Gefäß, mit

mit einem Deckel versehen, worinnen die Butter auf den Tisch gegeben wird.

Butter-Faß,

Ist ein hölzernes lang rundes gedoppeltes Gefaß, mit dem darzu gehörigen Butter-Störl versehen, worinnen die Hoff-Meisterinnen auf denen Meyerhöfen und Vorwergen die Butter machen und zubereiten.

Butter-Frau,

Ist eine Hoff-Meisterin von einem Land-Gute oder Vorweg, so wöchentlich ein gewisses Deputat von frischer Tisch-Butter durch ihre Mägde in gewisse Häuser liefern muß.

Butter-Host,

Ist ein lang zusammen getriebenes Faßlein, worinnen die Butter zu Markte getragen wird.

Butter-Milch,

Oder Schlutter-Milch, heisset denen Weibern in der Haushaltung diejenige Milch, so sich unten in dem Butter-Faß, wann die Butter zubereitet worden, geseket, und überblieben, wird so wohl kalt, als auch warm zu Suppen ver-speiset.

Butter-Stecher,

Ist ein von Holz oder Eisen lang und hol verfertigtes Instrument, unten her mit eingekrümmten Stacheln versehen, womit man die Butter im Kosten und probiren von dem Boden heraus ziehen kan.

Butter-Störl,

Ist eine lange hölzerne Stange unten mit einem runden durchlö-

cherten hölzernen Zeller versehen, womit die Butter in denen Faßern durch öftters herauf und nieder ziehen gemachet und gestampset wird.

von Buwingshausen,

Und Wallenrode; Margaretha Maria, Frey-Frau. War nicht nur eine in der lateinischen und Französischen Sprache perfecte Dame, sondern auch zugleich eine treffliche Poetin. Sie hat Joseph Hals Ruhe des Gemüths nette übersetet. Paullin. im hoch und wohlgefahrten Frauenzimmer. p. 28.

byblis, 1

Eine Tochter des Milet und der Cyanes, hatte sich in ihren Bruder Caunum unsterblich verliebt; als dieser aber ihren Willen nicht vollziehen wolte, hat sie sich aus Verzweiflung selbst erhencket.

Bythleja,

Esther, eine Engelländische Quakerin, so unter andern ihren irrigen und phantastischen Lehren zugleich auch mit vorgab, wie sie von Gott gesand und aufgetrieben sey, Frieden zwischen hohen Häuptern zu stifften. Weswegen sie nicht nur an die damalige Königin in Engelland Maria Stuart, sondern auch an den König von Frankreich gieng, beyde darzu an zu vermahnen, wiewohl diese himmlisch vermeynte Legatin schlechte Expedition hatte. Vid. Croel. Histor. I, Quakerian. I. III. pag. 605.

Benwarthin,

Sibilla Catharina, eine statliche und fertige Poetin, deren wohl-gesekte

geſetzte Carmina Paullinus mit Verwunderung geſeſen zu haben anführet, in ſeinem hoch und wohlgeſehrten Frauenzimmer p. 28.

C.

Cabeliau,

Aellus, Cabeliau, iſt ein See-Fiſch von weiſſen Fleiſch, wird in der Nord-See gefangen, in Tonnen eingelegt, und hin und her in großer Menge verführet: nicht nur in See-Städten halten die Leute ſolchen Fiſch für was ſonderliches, ſondern auch in unſern Landen ſinbet er ſeine Liebhaber. Hier wird gelehret ſolchen Fiſch 1) zuzurichten; 2) mit einer Senff-Brühe; 3) mit einer Rahm-Soſſe; 4) in einer Paſtete zu bereiten.

Cabeliau zuzurichten,

Nehmet ſolchen aus der Sonne und waſchet ihn etliche mahl ſauber aus, leget ihn darnach in friſches Waſſer, darinne er 2. Tage lang liegen, täglich aber 2. mahl friſches Waſſer bekommen muß. Hierauf waſchet ſelbigen aus, thut ihn in einen Ziegel, und gieſſet ſo viel friſches Waſſer drauf, daß es über ihn zuſammen gehe; (iſts im Winter, ſo nehmet Schnee) ſetzt ihn nicht gar zu nahe zum Feuer, denn je länger er beym Feuer ſtehet, deſto beſſer iſts. Er darff aber gar nicht ſieden, ſondern ſolches zu vermeiden, müſſet ihr hierbey dieſes zur Nachricht mercken, wann oben auf dem Topff, oder worinnen er zugeſetzt worden, ein weiſſer Gäſcht wird, ſo will er anfangen zu ſieden, da iſts alsdenn Zeit ihn weg zu thun; doch laſſet ihn noch eine

Weile ſtehen: denn wenn ein dergleichen Fiſch zum kochen kommt, und eine Weile kochen ſoll, wird er hart; daher muß man ſich mit dergleichen Fiſche wohl in acht nehmen. Wenn er endlich ſoll angerichtet werden, leget ihn ordentlich auf eine Schüſſel, vermifchet klar geriebene Semmel mit weiſſen Ingber und Muſcaten-Blüten, und ſtreuet dieſe drüber her, machet auch braune Butter, begieſſet den Cabeliau damit, und laſſet ſolchen zu Liſche tragen.

Cabeliau mit Senff-Brühe,

Bereitet den Cabeliau nach icht gemeldeter Art, und ſiedet ihn auch ab wie den vorigen; hierauf laſſet ein ziemlich Stück Butter in einer Caſſerole oder Ziegel braun werden, werffet ein Paar Meſſerſpitzen Mehl dazu, welches auch bräunen muß, ferner gieſſet ein halb Möſſel Senff dran, und rühret dieſes durch einander; ingleichen ein halb Möſſel Wein, Fleiſch-Brühe oder Peterſilien-Waſſer, wärzet es mit Ingber und Pfeffer, leget Zucker, Citronen-Scheiben drein, und laſſet es alſo kochen, puſet lezlich den Cabeliau aus, leget ihn in die Brühe, darinne er nur anlaufen, aber gar nicht kochen darff. Beyn Anrichten gieſſet die Brühe fein ordentlich drüber und laſſet ihn auftragen.

Cabeliau mit einer Rahm-Soſſe,

Nach voriger Manier machet den Cabeliau zu rechte, ſetzt in eine Caſſerole Rahm oder in Ermanglung

lung dessen nur gute Milch auf Feuer, damit er kochet, puget den Cabelian sauber aus, leget selbigen in den Rahm, und lasts mit einander temperiren, werffet auch klein gehackte grüne Peterilie, Muscaten-Blüten und Ingber dran, hernach quirlt 3. Eyerdotter, und ein ziemlich Stück Butter durch einander, ziehet den Rahm, worinne der Cabelian lieget, an die Eyerdotter, gießts wieder in die Casserole, und schwenckts hin und wieder, damit sich die Soffe wohl durchsetze. Wenn er angerichtet ist, streuet grüne Peterilie drauf, und gießet etwas zerlassene Butter drüber, so ist er fertig.

Cabelian in einer Pastete,

Wenn der Cabelian, wie voriger, gewässert worden, so brennet ihn mit heissen Wasser, leget ein ziemlich Stück Butter in eine Casserole, thut den Cabelian drein, pa sicut ihn mit etlichen ganzen Zwiebeln, schüttet auch Ingber, Pfeffer und Citronscheler dran: zur Pastete ist ein guter mürber Teig zu nehmen, dessen Beschreibung hernach an gehörigen Orte folgen soll. Dieser Cabelian kan nun in einer Schüssel Pastete, oder in einer umgeschlagenen Pastete verfertiget werden. Es wird aber eine umgeschlagene Pastete eigentlich also zubereitet, nehmet einen mürben Teig, davon ihr die Pastete machen wollet, treibet diesen auf einem Backtisch auf, so groß, daß ihr die Pastete auf das halbe Blatt bringen könnet, leget einen Bogen Papier unter, bestreichet den Ort, worauf die Pastete aufgeführt

wird, mit Eiern, führet hernach ein erhabenes Rändgen eines quären Fingers hoch, so weit die Pastete gehen soll, thut Butter unten auf den Boden, leget den Cabelian drauf, machet die Pastete zu, und sezet sie in Ofen, wann diese nun bald gebacken, so nehmet ein zurück gelassenes Stück Cabeltau, ein wenig ausgewaschene Butter, Muscaten Blüten, und stoffet dieses mit etwas Semmel im Mörsel, thuts alsdenn, wenn es genug gestossen, in ein Löffgen, gießet Peteriliens Wasser, oder gute Brühe drauf, lasset es kochen und streichet es hernach durch ein Haarruch, das ist ein Coulis. Wellet ihr die Pastete anrichten, so gießet die fertige Coulis drein, sie wird sehr gut seyn, und kan man dergleichen bey grossen Ausrichtungen auch à l' ordinaire verspeisen.

Cadence,

Ist eine richtige Abmessung der Schritte in dem Tanzen nach dem Tact in der Music, mit welcher die Pas überein stimmen müssen, und welche das Frauenzimmer wohl zu observiren hat.

Cacilia Caja,

Des Tarquinii Prisci Weib, eine Frau von vortrefflichen Verstand und Kunst, wuste gar unvergleichlich und künstlich zu weben und zu sticken. Ward erstlich Tanaquilta genannt.

Cacilia,

Eines Marggrafen in Italien zu Mantua gelehrte Tochter, so viel Wissenschaft in gelehrten Sachen soll besessen haben. Vid Frauenslob in der löblichen Gesellschaft gelehrter Weiber. p. 10.

Cænis,

Eine Theſſaliſche Jungfer, wurde vom Neptuno mit Gewalt geſchwächt, und erhielt auf ihre Bitte ſtatt der Vergeltung von ihm, daß er ſie in einen Mann verwandelte, der allezeit feſte und nicht zu verwunden war, welches auch erfolget, und ſie ſich deßwegen den Nahmen Cænis beygelegt.

Cærellia, ſiehe Cerelia.

Cæſariſſa, ſiehe Panyperlebaſta.

Caffè,

Iſt ein aus gebrannten oder geröſteten Caffè-Bohnen mit ſiedenden Waſſer, oder Milch und Sahne vermiſchtes Geträncke, ſo das Frauenzimmer täglich zu trincken pfleget.

Caffè - Bohnen,

Seynd eine gewiſſe Art von Bohnen, ſo in Oſt-Indien und in der Türcken zu wachſen pflegen, werden in einem Tiegel gebrannt, klein gemahlen oder geſtoſſen, in heißem Waſſer abgekocht, und von dem Frauenzimmer als eine Panacé getruncken.

Caffè brennen,

Heiſſet die Caffè Bohnen in einem neuen und reinen irdenen Tiegel, der über glühende Kohlen geſetzt wird, unter fleißigem herumrühren, röſten und dörren.

Caffè - Bret,

Iſt ein viereckigt oder oval rundes laccirtes Bret, worauf der Caffè Pott, Schälgen und Köpff-

gen, Spiel-Napff, Caffè-Üſſel, Zucker-Schachtel, oder Zuckers-Schälgen, und die geſtochtenen Strohs-Zellerlein zum Caffè geſetzt und aufgetragen werden.

Caffè - Büchſe oder Schachtel,

Iſt ein von Meſſing oder Blech verfertigtes Behältniß, worinnen der gebrannte Caffè verwahrt wird.

Caffè - Cränggen,

Iſt eine tägliche oder wöchentliche Zuſammenkunfft und Verſammlung einiger vertrauter Frauenzimmer, welche nach der Reihe herum gehet, worben ſie ſich mit Caffè trincken und L' Ombre-Spiel divertirten und ergötzen.

Caffè - Kanne,

Iſt ein klein von Silber, Meſſing, Blech, Porcellain, Terra Sigillata, Serpentin, oder Zinn rund verfertigtes Geſchirr, mit einer Handhabe und Schnauze verſehen, worinnen der Caffè aufgegoffen wird, iſt ins gemein nur auf eine oder mehr Perſonen gerichtet.

Caffè-Keſſel,

Iſt ein groſſer kugelrunder küpfferner Keſſel mit einer Schnauze und einem hohen Spriegel von obenher verſehen, worinnen der Caffè pfleget gekocht zu werden.

Caffè - Lampe,

Iſt ein kleines rundes von Meſſing oder Blech verfertigtes Behältniß, mit einem Tacht und Spiritu Vini verſehen, welches angezündet unter den Caffè - Pott bisweilen geſetzt wird.

Caffe, Löffel

Seynd kleine silberne Löfflein, mit langen Stielen, womit man den Zucker in den Caffe: Schälgen herum rühret.

Caffe - Menscher,

Heissen nach heutiger Art zu reden, diejenigen verdächtigen und liederlichen Weibes: Bilder, so in denen Caffe: Häusern das anwesende Mannsvolk bedienen, und ihm alle willige Dienste bezeugen.

Caffe - Mühle,

Ist ein von Holz gefertigtes Instrument, von oben mit einer Leuzer und der darzu gehörigen Schraube, von unten aber mit einem Fach und Schubelästlein (worein der klein gemahlene Caffe fällt) versehen, worinnen die gerösteten und gebrandten Caffe: Bohnen klein gerieben und klar zermalmet werden.

Caffe - Pott oder Topf,

Ist ein von Messing, von Pring: Metall oder Blech länglicht und getriebenes Geschirr, stehend auff 3. hohen Füßen, mit Handhaben, und ein oder mehr Hänlein versehen, worinnen der gekochte Caffe auffgetragen wird.

Caffe - Schälgen oder Nápffgen,

Seynd dünne und klare von Porcellain gefertigte runde und unten zugespizte kleine Nápfflein mit ihren darzu gehörigen Schälgen, woraus das Frauenzimmer den Caffe zu trincken pfeget.

Caffe: Schwesterger,

Heissen einige vertraute und gute Freundinnen, so täglich auf ein Schälgen Caffe zusammen kommen, und sich darbey eine Ergötzung machen.

Caffe - Teller,

Seynd kleine runde von Stroh geflochtene Teller, worauff die Caffe: Schälgen gesetzt werden.

Caffe - Tisch,

Ist ein kleiner ovaler lacirter Tisch auf einem niedrigen Gestelle stehend, an welchen man das Oberblatt ein und ausschlagen kan, worauff das Frauenzimmer den Caffe zu trincken pfeget.

Caffar,

Seynd lange und sehr weite Ober: Röcke, so das Frauenzimmer in Moscau zu tragen pfeget.

Calamank,

Ist ein Englischer wollener ein oder mehr farbigter Zeug, gestreiffet oder geblühmet, von unterschiedener Sorte und Güte, dessen sich das Frauenzimmer meistens zu ihren Hauß: Kleidern oder Unterziehe: Röcken, zu bedienen pfeget; die schlechteste und leichteste Sorte von Calamank, nennet man insgemein Sarge de Poys.

Calcutischer Hahn, siehe Türckischer Hahn.**Callenbergia,**

Ursula Regina, gebörne Freyin von Friesen, vermählte Gräfin von Callen,

Callenberg, eine überaus gelehrte Dame, vortrefflich erfahren in der Lateinischen und Französischen Sprache, hat über dieses noch eine ungemeyne Wissenschaft von Theologischen Streit-Sachen, sintemahlen sie in denen Controversiis Theologicis so bewandert ist, daß man wenig ihres gleichen finden wird. Vid. Junck. Centur. Illustr. Foemin. p. 30. & 31.

Calliope,

Eine von denen neun Musen, und zwar die vortrefflichste, weil sie die Heroischen Lieder und Gedichte zu dirigiren pflegte.

Callirrhoe,

Des Phoci Boeotii Tochter, ein Frauenzimmer von auffserordentlicher Schönheit, und doch darben sehr keusch. Es haben um selbige 30. der reichsten und vornehmsten Boeotischen Jünglinge erworben und angehalten, weil aber ihr Vater solche Freyer immer von einer Zeit zur andern vergebens aufstellte, haben sie sich zusammen über den Alten gemacht und ihm die letzte Hülffe gegeben; wodurch sie aber nichts mehr erhalten, als daß die Callirrhoe heimlich entflohe. Dergleichen Mahnen führte auch die Tochter des Lyci, welche, nachdem sie von ihrem Diomede unverantwortlicher Weise verlassen wurde, sich selbst vor Schmerz erhenckte.

Callisto,

Des Arcadischen Königs Lycanion Tochter, eine Befehrtin der Diana, die aber selbige, als sie sie

mit verdächtigen Leibe, weil sie Jupiter geschwängert, im Bade erblicket, von sich gejaget; Sie hat kurz darauf den Arcadem im Walde gebohren; und ist von der Juno in einen Bär verwandelt, und aus Mitleiden unter das Gestirne mit an den Horizont gesetzt worden.

de Calonges,

Madame, eine gelehrte Französin, in der Hebräischen Sprache wohl erfahren, sie hat schöne Annotationes über das erste Buch Moses gemacht, und also ihr dadurch ein grosses Lob erworben. Sie ist eine Schwester von der Marquise de Bougy. Vid. Colomes. in Gallia oriental. p. 271. Juncker. Centur. Foeminar. erudit. Illustr. pag. 26.

Calphurnia,

Ein zwar in denen Rechten wohl geübtes, doch aber auch allzu unverschämtes und freches Römisches Weibsbild, des Plinii Jun. Weib, war von solcher Kühnheit, daß sie selbst in die Richter-Stuben lieff, Prozesse allda führte, und denen Richtern auf das gröbste begegnete, weswegen selbige auch hernach genöthiget wurden, ein Edict zu publiciren, vermöge dessen keine Frau etwas selber gerichtlich mehr vortragen durffte. Hoffmanns Lexicon Universal. Tom. I. p. 354. Plin. in Epistol. 19. lib. 4.

Calypso,

Eine Nymphe, des Oceani und Thetis Tochter, welche den schiffbruch-erlittenen Ulysses freundlich aufgenommen, und sieben ganz

per Jahr, in Hoffnung, daß er sie zur Ehe nehmen würde, beherberget und bewirthet.

de Cambis,

Margaretha, ein gelehrtes Frauenzimmer in Frankreich im XVI. Seculo, war eine Gemahlin des Baron d'Aigremont in Languedoc, sie hat Joh. Georgii Trisini Tractat. von der Pflicht der Wittben in ihrem Wittben-Stande ins Französische übersezet.

Cambra,

Formosa. Ward wegen ihrer Schönheit also genennet, sie war des Britannischen Königs, Belini, Kluge und gelehrte Tochter. Ihr Gemahl hieß Antenor, der Französischen König, welche nicht allein dem Könige und denen Vornehmsten des Reichs mit heilsamen und klugen Consiliis an die Hand giengen, sondern auch ein Buch Leges Sycambrorum genennet, geschrieben. Sie starb A. M. 3590. nachdem sie sich vorher ihr eigenes Begräbniß auferbauet. Joh. Pitseus de illust. Britann. Scriptor. p. 65. & 66.

de Cambray

Joanna. War eine Nonne im Pabstthum, zugleich aber auch eine Schwärmerin, welches aus ihren Schriften erhellet, so zu Turnai A. 1665. ans Licht gekommen. Ihr Leben findet man zu Antwerpen A. 1659. gedruckt. Feustking in Gynec. Hæretic. Fanatic. pag. 218. seqv.

Camelot,

Ist eine Art eines Englischen Frauenzimmers. *Lonicæ.*

von Cameel-Haaren sauber und dicht gewürckten Zeuges, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrem Putz u. Auskleidung zu bedienen pfleget; er ist entweder ganz Cameelhaar, oder auch halb seiden, welcher sehr sauber gearbeitet ist. Man findet auch eine gewisse Art Camelot, durch welchen ein Faden von Gold oder Silber-Lahn mit geschlagen ist, der in der Sonnen einen schönen Glanz von sich giebet.

Camilla,

Der Toscaner Königin, eine Tochter der Camilla und Königs Morabi, eine vortreffliche Heroine, so die Waffen wohl zu führen wuste, ward in dem Kriege zwischen den Turno und Ænea, deren erstern sie zu Hülffe kömnen wolte, erschlagen. Vid. Virgil. Æn. L. XI & VII.

Camilla,

Anna. Eine Jungfer aus Paris gebürtig, der Lucretie Morelle und Diana Schwester, war ein gelehrtes Frauenzimmer, das in Sprachen absonderlich wohl erfahren hieß, gestalt sie Griechisch, Lateinisch, Italianisch und Spanisch, vortrefflich zu sprechen wuste.

Camisohl, siehe Courset.

Cammerbecken, siehe Nachtbecken.

Cammer-Frau,

Ist eine vornehme Hof-Dame, so eine Kaiserin, Königin, oder Fürstin zu ihrem Staat und Bedienung täglich um sich hat.

Cammer-Fräulein, Jungfer oder Mädchen,

Heisset dasjenige unverheyrathete Frauenzimmer an den Höfen, so die Fürstin zu ihrer täglichen Aufwartung und Einkleidung mit und neben sich hat; von adelichen oder bürgerlichen Stande.

Cammer-Matten, siehe Decken in Stuben.**Cammer-Tuch, oder Cammerlicher Leinwand,**

Ist ein aus Baumwolle sehr zart, fein und kostbahr verfertigtes weisses Gewebe, so zu vornehmer und reicher Frauenzimmer Tracht und Putz dienlich, hat seinen Nahmen von Cambray oder Cammerich, einer Stadt in der Graffschafft Hennegau, allwo es häufig gemacht wird.

Campanen,

Werden diejenigen seidenen, goldenen oder silbernen Spitzen genennet, woran Zierathen wie Glöcklein hangen, deren sich das Frauenzimmer auf unterschiedene Art zu bedienen pfleget.

le Camus,

Eine galante Poetin aus Frankreich, deren Penséen viel Beyfall erhalten; von ihren Proben der Poesie weist ein und andere auff Deviséus in Mercur. Polit. 1. E. das Carmen auf die Bataille bey Cassel, it. auf die Entreprise von St. Omer, it. auf den Herzog von St. Aignan, it. eine nette Poetische Epistel an die Gräfin Guiche,

und die Gemahlin des Marschalls de Clerambault; wie auch einige sinnreiche Epigrammata, auf ihres Königs Portrait. Voies Diversité curieuses pour servir de recreation à l'Esprit. P. I. p. 1. 2.

Canandisches Weiblein,

War zwar eine Heydin, die aber so bald sie den Heyland ersah, etho mächtige und innerliche Erleuchtung empfand, auch einen solchen Glauben bekam, den Christus selbst rühmen mußte. Math. 15. v. 28.

Canarien-Hecke,

Ist ein kleines verschlagenes Behältniß, mit Wachholdersträuchern und kleinen geflochtenen Nestern versehen, wovein das Frauenzimmer zur Frühlingszeit die Canarien-Hähne und Siedhen wirfft, und sie darinnen hecken und ausbrüten läßt.

Canarien-Vogel,

Ist eine aus den Canarischen Inseln herflamende Art von Vögeln, so das Frauenzimmer in ihre Zimmer zu hengen pfleget, und ihnen allerhand musicalische Stücklein durch vorpfeiffen erlernen läßt: seynd von unterschiedener Art, als Erdfahle, graue, sprecklichte, weiße und gelbe, so bisweilen schwarze Ringlein um den Hals haben. Bastarte heissen, so von einem Canarie-Hahn und einer andern Siedhen gefallen.

Canatho,

Der Jungfern Fluß bey Argi in Griechenland, so der Juno zuge theilet ward: dieser Wunder-Fluß hatte

hatte die sonderbahre Krafft und Wirkung, daß, wenn sich ein Weib oder eine geschändete Jungfer darinnen badete, so gleich wieder zur reinen Jungfer ward. Soll aber leider! heut zu Tage nicht mehr zu finden seyn, und als ein herrlicher Gesundheits-Brunnen so schändlich eingangen seyn. Ein gewisser Poete hat über diesen Wunder-Brunnen nachfolgende Gedanken gehabt:

Der Brunn, den dort die Griechen hatten,
Der halff durch eine Wunder-Krafft
Gleich wieder zu der Jungfer schafft,
Wenn sie sich nur darinnen badten.
Wär dieser Brunn noch auff Erden,
Ich wolt ein reicher Vader werden.

Candace,

Eine Mohren-Königin, so zu des Augusti Zeiten gelebet: ein Weib von sonderbahrer Großmuth und feurigen Verstande, daher auch hernach alle Mohren Königinnen nach ihrem Nahmen genennet worden.

Candida,

Aus China gebürtig, eines reichen von Adel, de Hiu genant, Wittbe, war eine zu dem Christlichen Glauben bekehrte, gottselige und gelehrte Dame, in der Religion wohl erfahren, doch Römisch Catholisch, hielt sehr viel auf Gelehrsamkeit, wie sie denn solches öft-

entlich erwies, da sie auf ihre Unkosten mehr als 400. Sinesische Bücher kaufte, und selbige nach Rom in die Bibliothecam Vaticanam schenckte: starb endlich, nachdem sie über 70. Jahr gelebet hatte. A. 1680. Vid. Caroli Memorabilia Ecclesiastica Secul. XVII. T. 2. part. 2. l. 9. Cap. 2. p. 251.

Caneel, Zimmet, oder Zimmet-Rinde,

Cinnamomum, Canelle, ist eins von den allerbesten Gewürzen, so zu uns aus Ost-Indien gebracht wird. Zu Zeiten Galeni soll solches gar nicht seyn zu bekommen gewesen: nur die Kaiser, hätten sie mit grossen Unkosten aus Arabia angeschafft, und als etwas kostbares unter ihren Schätzen verwahret, vid. Galen. lib. I. de Antidot. So will auch Lonicerus in seinem Herbario p. 299. behaupten, daß zu seinen Zeiten noch niemand keinen rechten Zimmet gesehen, sondern was man vor Zimmet ausgäbe, wäre nur eine Species Cassia odorata, denn der Zimmet sey ein ganzes hölzernes Gerlein, und nicht hol, wie die Rinden der Cassien oder unsers gemeinen Zimmets. Allein die Meynung fällt nunmehr von sich selbst weg; denn, nachdem die Holländer Indien wohl durchtrossen, bringen selbige aus unterschiedenen Inseln gewisse Sorten darunter der Caneel aus Ceylon den Preiß behält. Man kan hiers von nachlesen Rumpfi Amboinische Karitäten-Cammer, wo zwar das Capitel, was den Zimmet anlanget, von der Ost-Indischen

Compagnie wider des Autoris intention ziemlich verstümmelt worden, da doch gewiß ist, daß bey 9. Species Zimmet von diesem curieu- sen Naturkündiger beniemet worden. Conf. Bartholomæus Pielar. in Insulæ Ceyloniæ Thesauro Medico. à Amsterd. 1679. in 12. edit. p. 55. Sonst ist der Canel dem Geruch und Geschmack nach nicht nur lieblich und durchdringend, sondern er stärcket auch die fürnehmsten Theile des Leibes, und vertreibet die Winde und Blehungen, zu dem Ende wird er fast in denen meisten Speisen, dieselben angenehm und gesund zu machen, gebraucht.

Canetille,

Seynd kleine runde von Gold- oder Silber-Drat zart zusammen gelauffene Würmergen, deren sich das Weibes-Volk im Gold- und Silber-Stücken zu bedienen pfleget.

Canevas,

Ist eine Art von roher ungebleichter dichter gewürckter flächfener Leinwand, womit die Weber-Kleider unterleget und estaffiret werden.

Canevas weiß,

Ist ein weißes baumwollenes dichtes, mit erhabenen Streiffen, auf vielerley fason gemödeltes Gewebe, dessen sich das Frauenzimmer zu Nacht-Camisolen oder Brust-Lägen zu bedienen pfleget: der Holländische ist der feinste.

Cante,

Ist eine schmähle von Gold oder

Silber gekleppelte Spitze, so das Frauenzimmer um Halstücher und andern Puz zu stechen pfleget.

Canthera,

Von Gröningen aus Fries-land, Joh. Cantheri, eines gelehrten Mannes, so dreyer Facultäten Doctor in Gröningen, Tochter, war vortrefflich gelehrt, daß sie mit guten Zug Miraculum Mundi genennet wurde. Vid. Vechner. in Breviar. Getm. p. 351. Sie hat mit ihrem Vater um das Jahr Christi 1489. gelebet.

Cantia Elisabetha, siehe Barthonia.

Capaum,

Capus, Chapon, ist ein verchnit- tener Hahn, welcher deswegen castriret wird, damit er desto feister und delicateser zu essen werden möge und gewiß unter allem Hünnerfleisch ist das Capaunfleisch das gesundes- ste und nahrhaftigste. Man kan aus selbigen gute Stärck- u. Kraft- Brähen bereiten, die zugleich den Bauch erweichen, die rohen Feuch- tigkeiten hinweg nehmen, u. den Ab- nehmen des Leibes widerstehen, da- von die Italiänischen Medici in ih- ren Scriptis grossen Stagt machen. Ubrigens werden Capaune fast bey allen Ausrichtungen aufgesetzt, und kan man ihre Zubereitung auf vielerley Art verrichten, wie denn unser Koch 34erley Beschreibung hiervon ertheilet. (1) Capaun zu puzen und zu bereiten; (2) Capaun geprest mit Sardellen; (3) Capaun mit Austern; (4) dito auf eine an- dere Art; (5) Capaun mit Sau- ertraus

erfrant im Backofen; (6) dito auf eine andere Art; (7) Capaun mit Castanien; (8) dito braun; (9) Capaun mit Muscheln weiß; (10) dito noch anders; (11) Capaun angeschlagen; (12) Capaun mit Citronen; (13) Capaun mit Capern; (14) Capaun mit Muscatenblüten und Semmelschnitten; (15) Capaun gedämpfft; (16) Capaun gut zu braten; (17) dito auf eine andere Art; (18) Capaun recht gut zu braten; (19) Capaun mit Meiß im Backofen; (20) dito schlecht; (21) Capaun mit Truffes; (22) Capaun mit Mandeln und Eibeben; (23) Capaun mit Nusseln; (24) Capaun mit Carthol; (25) Capaun mit Hering; (26) Capaun mit sauren Rohm und Capern; (27) Capaun mit Johannis Beeren kalt oder warm; (28) Capaun mit Hachis; (29) Capaun mit weißem Nüssen; (30) Capaun mit einer Eyer Soffe; (32) Capaun mit einer sauren Limone; (33) Capaun gedämpfft mit Stockschwämmen; (34) Estouffade von Capaun.

Capaun puzen und zubereiten.

Schneidet einem Capaun die Kehle ab, stecket den in recht heisses Wasser, rühret ihn darinnen so lange herum, biß er die Federn fahren läset, puzet ihn also ganz reinlich, und leget ihn in kalt Wasser. Oder, wann ihr dem Capaun die Kehle abgeschnitten habt, so schlaget ihn alsobald, da er noch zappelt, mit der Faust auf den ganzen Leib herum, so läset er die Federn fahren, und könnet ihr ihn recht rein-

lich rupffen, welcher Art sich sonderlich die Frankosen in ihren Küchen bedienen.

Capaun geprest mit Sardellen.

Aus einem oder mehr Capaunen, wenn sie nach tezt beschriebener Manier rein gemachet worden, nehmet das Eingeweide und den Kropff sauber heraus, speilert und zähmet ihn fein ordentlich, stecket selbigen darnach an einen Spieß, laffet ihn ganz gemächlich halb gar braten, setzet ein 2 part Pfänngen, die jus aufzufangen, darunter, bestreichet den Capaun mit roher Butter, und laffet ihn ferner braten. NB. Wolte man heisse Butter drauff gießen, würde der Capaun ganz hart werden; bey der rohen Butter aber bleibet er allewege gelinde, und mürbet desto besser. Hierauf ziehet den Capaun vom Spieß, leget ihn auf eine Schüssel, setzet oben wieder eine Schüssel drauf, und beschweret ihn, daß aller Saft heraus gehe; ferner nehmet ein Stück gewaschene Butter, beschmieret die Schüssel, wässert Sardellen ein, waschet dieselben rein aus, ziehet ihnen das Fleisch herunter, hacket es ganz klein, thut diese auch auf die Schüssel, und leget den Capaun drauf. Ingleichen schneidet Citronenscheler drüber, gieffet nebst Muscaten-Blüten, ein wenig jus, und ein wenig Wein darzu, setzet die Schüssel aufs Kohl-Feuer, und laffet dieses durch einander ganz gemächlich kochen; thut endlich die im Pfängen aufgefangene jus auch an den Capaun, leget eine ganze

Zwiebel darzu, und lasset es also fein zugedeckt dämpffen. Beym anrichten drücket von 2. Citronen den Saft drein und gebet es hin.

Capaun mit Austern,

Wenn ein oder ein Paar Capaunen nach vorbeschriebener Art gepuht, und aus ihnen das Eingeweide und der Kropff genommen worden, so vermischet Austern, (sind es aber eingesalgene, müssen solche erst ein Paar Tage eingewässert werden) ausgewaschene Butter, Muscaten-Blüten, Citronen-Scheler, und etwas klein geriebene Semmel durch einander, füllet die Capaunen unter die Haut auf im Leibe, vernehet sie feste mit Zwirn, bindet sie an einen Spieß, bratet sie ganz gemächlich, und behaltet fleißig die Jus, so aus denen Capaunen gehet. Sind nun die Capaunen halb gar, so ziehet sie herunter, richtet solche in eine Casserole oder Ziegel ein, leget Austern darzu, ingleichen etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Citronen-Scheler, gute Bouillon, und ein wenig süßen Wein; machet so viel Brühe, als vermenet wird gnug zu seyn, und lasset es gar gemächlich kochen, so werden sie alsdenn einen guten Geschmack bekommen. Zum Anrichten quirlt 2. oder 3. Stück Eyer-Dotter mit etlichen Tropffen Wein-Eßig in einem Eßpffgen klar ab; ziehet hernach die Brühe von Capaunen dran, richtet die Capaunen fein sauber auf eine Schüssel an, und ziehet die Brühe drüber; garniret die Austern fein zierlich drum. Ihr kömmt auch um die Schüssel kleine

Pastetgen, worinnen Austern liegen, garniren; deren Verfertigung unten an gehörigen Orte wird zu erschen seyn.

Capaun mit Austern auf eine andere Art.

Den Capaun machet erst nach der Beschreibung ein, löset selbigen drauf die Haut auf der Brust ab, und schneidet ihm das Fleisch heraus, welches ihr mit Austern klein hacken, etwas frischen Speck, wie auch etwas Semmel, so vorhero in Rahm eingeweicht worden, nebst Citronenschelern und Muscaaten-Blüten darunter thun müßet; dieses alles füllet wieder dahin, wo das Fleisch heraus genommen worden, und bindet ihn oben den Hals feste zu, stecket ihn an einen Spieß, und lasset ihn halb gar braten. Hierauf richtet den Capaun in einen Ziegel oder Casserole ein, leget 100. Stück Austern dazu, gießet eine im Vorrath verfertigte Jus drüber, und lasset ihn mit Gewürk und Citronen ein wenig durch einander ganz gemächlich kochen, gießet lechlich ein wenig guten Wein darauf, so ist der Capaun fertig, und kan aufs zierlichste angerichtet werden.

Capaun mit Sauer-Kraut im Back-Ofen.

Nehmet Capaunen, so viel als ihrer nöthig, und bratet dieselben halb gar, hernach setzet Sauer-Kraut zum Feuer, lasset es auch halb gar kochen, und hacket es, wenns vom Feuer klein. Ferner, setzet eine Casserole mit Butter aufs Feuer, wenn selbige heiß ist, so

so werffet ein wenig Mehl drein, welches auch ein wenig braun werden muß; thut alsdenn das Kraut drein, gieffet eine Kanne guten sauren Rohm drüber, und lasset es durch einander dämpffen. Nach diesem nehmet eine Schüssel, drauf der Capaun soll angerichtet werden, machet einen Reiffen von Teig drum, bestreichet die Schüssel mit Butter; schüttet vom Kraut hinein; leget den Capaun drauf, ziehet vollends das Kraut über den Capaun, und machet es als eine Pastete. Wenn es nun alles drüber gestrichen, so machts ganz schlecht. Nehmet einen Pinsel, und bestreichet es anfangs mit Eiern, darnach mit Butter, schüttet klein geriebene Semel drüber, setzet solches in einen Ofen, und lasset es gar backen. Es wird dieses Gericht als eine Pastete, bekommt vom Rohm einen annuthigen Geschmack, und wird bey den größten Ausrichtungen gebraucht.

Capaun mit Sauer-Kraut auf eine andere Art.

Nehmet Capaune, richtet selbige zum braten zu, zähmet und speilert sie, salzet sie ein wenig, steckt sie an Spieß, und lasset sie fein gemächlich braten. Diese müssen aber offters mit Butter begossen werden. Ferner, nehmet schönes Sauer-Kraut, kochet dieses fein weiß, machet in einer Casserole Butter heiß; rühret ein wenig Mehl drein, schüttet das Sauer-Kraut darzu, und lasset es dämpffen. Zuletzt thut die Capaune auch hinein, gieffet die Brühe, welche aus denen Capaunen getropf-

set drunter, richtet alsdenn die Capaune in der Mitte der Schüssel an, das Sauer-Kraut fein zierlich umher, und gebets hin.

Capaun mit Castanien,

Die zu recht gepukten Capaunen müssen gezähmet, in siedenden Wasser blanchiret, hernach in eine Serviette geschlagen, und mit Wasser, darein etwas Salz gethan worden, zum Feuer gesetzt werden, dadurch sie eine schöne weiße Farbe bekommen. Hierauf siedet man ein Pfund Castanien in Wasser, schälet diese nachgehends sauber ab, leget selbige und die Capaune in eine Casserole oder Tiegel, und Muscatenblüten darzu. Ferner wird eine Brust von Capaun oder ein Paar Stück Kalbs-Milch mit ein wenig ausgewaschener Butter und ein wenig eingeweichter Semmel im Mörsel gestossen; das Gestossene hernach in ein Töpffgen gethan, ein wenig Bouillon, so viel man denck genugs zu machen, drauf gegossen, welches zusammen bey dem Feuer aufkochen muß. Endlich soll es durch ein Haartuch gestrichen, diese Coulis über die Capaune gegossen, und wieder zum Feuer gesetzt werden, woselbst man es durch einander muß aufkochen lassen. Beym Anrichten sind die Capaune in die Mitte der Schüssel und hernach die Castanien fein zierlich zu legen.

Capaun mit Castanien braun,

Erstlich sind die Capaune, so viel deren von nöthen, zu speilern und abzubraten. Hierauf nehmet Castanien 1. Pfund, schneidet diese ein

wenig auf, bratet sie in einer Pfanne, schälet sie ab. Thut sie in eine Casserole oder Ziegel, leget die abgebratenen Capaune darzu, werffet Muscatenblüten und ein wenig weissen Ingber hinein, gießet jus drauf, so viel als nöthig; lasset ein Stück Butter braun werden, und gießet diese auch hinein. Wenn nun dieses alles durch einander gekochet hat, so kan es angerichtet und aufgesetzt werden. NB. Wie die jus zu machen, wird am gehörigen Ort zu sehen seyn.

Capaun mit Muscheln weiß,

Nehmet so viel Capaune, als ihr brauchet, zähmet und kochet diese, in der Serviette, daß sie weiß werden. Hernach puhet ein oder zwey hundert Stück Muscheln reinlich, thut ein Stück gewaschene Butter, Ingelichen klein gehackte grüne Petersilie, Muscatenblüten, Citronenscheler, geriebene Semmel und die Muscheln zusammen in eine Casserole, gießet bouillon drauf, so viel ihr meynet, daß es gnug sey; nehmet darnach die Capaunen, waschet sie sauber aus, leget sie auch zum Muscheln, setzet alles auffs Kohlfuer, und lasset es gar allgemählich kochen. Wenn soll angerichtet werden, so nehmet 3. Eyer-Dotter in ein Topffgen, thut eine Messerspitze rohes Mehl und etliche Tropffen Essig drein, gießet von der Brühe, so aus den Muscheln ist, darzu, und quirlet es ganz klar; schütet alsdenn diese abgezogene Brühe wieder unter die Muscheln, lasset es durch einander anlauffen, so ist zum Anrichten bereitet.

Capaun mit Muscheln noch anders,

Nehmet Capaunen, so viel ihr wollet; füllet die zwischen der Haut und im Bauch, als wie beym Capaun mit Ausern, bratet sie bey einem gelinden Feuer halb gar. Ihr müßet sie aber öfters mit Butter bestreichen, auch die Brühe, so aus dem Capaun triefft, sein aufbehalten. Nach diesen nehmet die Muscheln, so viel deren nöthig, puhet sie reinlich, thut sie hernach in eine Casserole oder Ziegel, leget ausgewaschene Butter, Muscatenblüten, Ingber und Citronenscheler darzu, gießet gute jus dorein, und zwar so viel, als ihr dran genug zu seyn vermeynet, setzet die Capaunen in die Muscheln, und lasset solche mit einander gar gemählich kochen. Da aber die Brühe auf den Capaunen von der jus nicht möchte dicke genug seyn, so thut ein wenig braun Mehl daran, wovon sie dicke werden wird. Daß Anrichten wird der Verstand und die Gelegenheit schon zeigen.

Capaunen angeschlagen,

Die Capaunen kochet ganz mirrbe. Hernach waschet und kühlet sie aus, schneidet ihnen alles Fleisch herunter, daß nur die bloßen Gerippe zu sehen, dieses Fleisch schneidet mit einem Schneidmesser ganz klein, schneidet auch Nieren Stollen, in Milch eingeweichte und reinlich wieder ausgedrucknete Semmel drunter. Thut hierauff solches Gehäck in einen Marsel und schüttet Muscatenblüten, Citronscheler und Salz darzu, darnach rühret 10. Eyer auffm Feuer mit Butter

Butter ab, als wie man gerührte Eyer machet, schüttet diese auch zum Gehäck in Mörsel, stoffet alles wohl durch einander, damit es ein Teig werde. Nun nehmet die Capaunen Gerippe, leget selbige in eine mit Butter bestrichene Zorten-Pfanne, schlaget ein Ey auf einen Zeller, bestreichet damit, durch Hülffe eines Pinsels, die Capaunen-Gerippe, beschlaget selbige fein ordentlich mit der gestoffenen farce, nach voriger Gestalt derer Capaunen, streichet sie mit einem warmen Messer zu, damit sie fein glatt werden; bestreichet sie ferner mit Eyern nicht gar zu dicke, und denn mit zerlassener Butter über die Eyer her; streuet ganz klein geriebene Semmel drüber, setzet sie in Backofen, und lasset sie backen, etliche bestecken sie mit Pistacien: es muß aber geschehen, wenn sie schon über die Helffte gar sind, sonst verbrennen die Spitzen oben von dem Besteckten. Diese Capaune kan man nun brauchen, zu was man will, als in Potagen, worinnen sie gar proper stehen; zu Ragouten, oder auch nur so, wie sie aus dem Backofen kommen: sie müssen aber ganz warm gegessen werden, denn so bald sie erkalten, werden sie wegen des Fetts, so dabey harte. Diesen Capaunen kan man auch andere Farben geben; mit Krebs-Butter werden sie roth, mit Pistacien-Butter grün, und so weiter: diese dürfen nur fein dick damit bestrichen oder unter die farce dergleichen gegossen werden, davon wird die farce durch und durch, entweder roth oder grün. Es siehet nicht nur gut aus, sondern der Geschmack ist auch angenehmer.

Capaunen mit Citronen,

Es müssen die Capaune ausgenommen, gezähmet, weiß gekochet und wohl ausgewaschen werden; diese setzet hernach in einen mit Butter bestrichenen Ziegel, mit Muscaten-Blüten, Ingber, Citronenscheler und klein geriebener Semmel: gieffet von der Brühe, worinnen die Capaunen gekochet, ingleichen auch etwas von Wein darzu. Nebst diesen schneidet eine schöne Citrone Scheibenweise, werffet selbe erst in Wein, damit er das in der Citrone enthaltene bittere ausziehen könne, schüttet diese Citronenscheiben auch zu den Capaunen, lasset es auf einem Kohlfener ganz gemächlich kochen, so werden sie recht gut und delicat schmecken, können also angerichtet und hin gegeben werden.

Capaunen mit Capern,

Leget die Capaunen, wenn ihr selbige nach oft beschriebener Art, sauber ausgebraten habt, in einen Ziegel, thut allerhand Gewürz, als Muscaten-Blüten, Cardemomen, auch eine Hand voll ganze Capern hinein. Ferner stoffet Capern, mit etwas eingeweichter Semmel, in einem Mörsel klein, schüttet diese in ein Löffgen, gieffet gute Bouillon drauf, und lasset es kochen, bis sie gar dicke werden: streichets hernach durch ein Haartuch, gieffet diese Brühe und etwas guten Wein über die Capaunen, in Ziegel werffet Citronscheler, auch nach belieben eine ganze Zwiebel darzu, und lasset es durch einander kochen, endlich richtet die Capaunen an, die Brühe

oben drüber, bestreuet sie mit Semmel und Muscaten-Blüten, und gebet sie hin.

Capaunen mit Muscaten-Blüten, und Semmel-Schnitten,

Wenn der Capaun ausgeweidet und gezähmet worden, so blanchiret ihn, hernach setzet solchen zum Feuer, damit er weich kochet; nehmet ihn wieder heraus, waschet ihn sauber aus, und leget ihn in einen Ziegel, darzu ihr Muscaten-Blüten und geriebene Semmel schütten, auch von der Brühe, darinne die Capaun gekochet worden, so viel als nöthig, in Ziegel gießen, und ihn aufs Feuer setzen müßet. Kurz vorher, ehe er soll angerichtet werden, so leget ein Stück ausgewaschene Butter dran, nehmet gute Semmel, schneidet sie Fleckweise, und röstet sie auf dem Rost. Beym Anrichten, wird dieser Capaun in die Mitte, und die Semmel-Schnitten umher gelegt, drüber mit Muscaten-Blüten und geriebener Semmel bestreuet und aufgetragen.

Capaun gedämpffet,

Puzet ein Paar Capaune sauber, nehmet das Eingeweide und den Kropff heraus, schlaget ihnen die Beine entzwey, besprenget sie ein wenig mit Salz, und lasset sie eine halbe Stunde liegen, hernach setzet ein wenig Speck und Butter in einer Casserole oder Ziegel aufs Feuer, und lasset es heiß werden. Wenn solches nun heiß, so bestreuet die Capaunen, welche aber vorher mit groben Speck auch müssen gespicket

seyn, mit Mehl, leget sie auf die heiße Butter, und lasset sie so lange dämpfen, bis sie auf allen Seiten braun sind: woben dieses zu beobachten, daß man sie nicht so jählige bräune, sonst bleibet die Jus aufsen. Wenn sie nun braun, so gießet gute Bouillon drauf, werffet Zwiebeln, Thymian und Lorbeer-Blätter, in ein Bündgen zusammen gebunden, drein, u. lasset solches eine gute Weile kochen: es muß aber der Ziegel oder die Casserole fleißig gehalten werden, damit der Dampf nicht heraus kan. Nun ist es auch nöthig Wein und allerhand Gewürze dran zu thun, damit es einen lieblichen Geschmack überkomme, und kan man ihnen teho den Geschmack nachgeben, wie man will. Z. E. von Citronen, Oliven, Sardellen ic. und weil hier nicht alles so genau kan beschrieben werden; als wird hoffentlich derjenige, so dergleichen Essen zubereiten will, zum wenigsten nur etwas Grund in der Kocherey gelegt haben. Ist nun Zeit anzurichten, so richtet die Capaune auf die Schüssel an, gießet die Jus drüber, bestreuet sie mit kleingeschnittenen Citronen, beleet sie auch mit sauber gertiffenen Citron-Blässgen und lasset sie zur Tafel tragen.

Capaun gut zu braten,

Nehmet einen Capaun, brähet solchen, aber nicht im Wasser, rupffet ihn, schlaget ihn auch, weil er noch warm, vorn das Brust-Beinlein ein, und leget ihn, wenn er gänzlich gerupffet, die Flügel Kreuzweise über die Brust, mit der Brust aber leget ihn auf einen Tisch, damit er erkalte,

Kalte, darnach nehmet das Eingeweide und den Kropff heraus, und sehet zu, daß ihr beyderseits nicht gar zu grosse Löcher machet: speilert und zähmet solchen, damit er recht proportionirlich aussehen möge; versenget ihn ein wenig auf dem Kohlfeuer, streichet ihn mit Butter oder Speck, lasset ihn auf dem Kohlfeuer ein wenig anlauffen, wischet ihn hernach mit dem Handtuch trocken ab; stecket ihn hierauf an einen Spieß und lasset ihn fein gemählig bey einem Feuer von harten Holz oder Kohlen braten, begiesset ihn öftters mit Butter, die nicht heiß, sondern die nur zergangen, streuet ein wenig Saltz drüber, und bestrecket ihn mit Papier, auf daß er nicht gar zu braun, sondern desto mürber werde. Wenn er nun gänzlich gebraten, so thut das Papier herunter, und bestreicht ihn mit Butter, streuet ein wenig klar geriebene Semmel drüber, und lasset es ein bißgen anlauffen. Ziehet ihn darnach vom Spieß ab, und richtet an, beleet ihn auch mit Citronen, und lasset auftragen.

Capaun zu braten auf eine andere Art.

Nehmet Capaunen, so viel ihrer nöthig, rupffet und bereitet sie zum braten, wie die vorigen, spicket sie sauber mit Speck, und ziehet darzwischen geschnittene Citronen, wie Speck, stecket solche an Spieß, und bratet sie wie vorbenannte, so werden sie recht schön und gut. Beym Anrichten nehmet zugleich Butter in einer Pfanne, die nicht gar zu braun, doch aber sehr gischet, und gieffet diese drüber, garniret sie sauber und gebet sie hin.

Capaun recht gut zu braten,

Wann der Capaun zugepuzet, so mischet gewaschene Butter, grüne Petersilie, Muscaten-Blüten, und etwas geriebene Semmel unter einander, füllet dieses in des Capauns Bauch, speilert ihn hernach fein wieder zusammen, steckt ihn an Spieß, bratet ihn sehr gemählich, bestreicht ihn öftters mit Butter, streuet etwas Saltz drauf, machet ihn fest mit Papier zu, so kan er desto länger beym Feuer braten, und wird fein mürbe; richtet ihn endlich an, begiesset ihn mit Butter, und der jus, so aus dem Capaun gelauffen, denn ist er fertig.

Capaun mit Reiß im Back-Ofen,

Kochet etliche Capaune fein schön weiß, auf die Art, wie oben bey dem Capaunen gelehret worden. Setzet alsdenn Reiß zum Feuer, und lasset sie halb gar kochen, gieffet hernach gute Fleischbrühe drauf, welches mit einander fein gemählich kochen muß. Wenn sie nun bald gar, so würket sie mit Muscatenblüten, rühret sie auch mit ungefehr 8. Stück Eiern ab, ingleichen rühret ein Stück Butter drein. Ferner thut ein Stück Butter in eine Casserole, leget die Capaunen drauf, schüttet Citronscheler und Gewürz dran, und pasfiret sie ein wenig: machet lechlich einen Kranz um eine Schüssel, bestreicht diese mit Butter, gieffet die Helffte von dem Reiß daran, leget die Capaune drauf, und ziehet den andern Reiß über die Capaune; streichets fein sauber zu.

Capaun mit Reiß schlecht,

Die Capaunen, wenn sie vorher gezähmet worden, müssen nach obiger Weise gekocht werden, hernach kochet Reiß sauber aus, brühet ihn mit heissen Wasser, gießet gute Fleischbrühe drüber, und lasset ihn fein gemächlich in einer Casserole oder Ziegel kochen; ferner schüttet Muscaten-Blüten, und feine fette Fleischbrühe dran, thut die Capaune auch drein, welche mit dem Reiß eine halbe Stunde kochen müssen, richtet nach diesem die Capaune in eine Schüssel, und den Reiß drüber her, streuet Muscatenblüten mit etwas weissen Ingber vermischet drüber, und gebets hin.

Capaun mit Truffes,

Bratet die Capaune halb gar, und setzet, damit die Jus oder Brühe, so aus denen Capaunen läuft, aufgefangen werde. Hernach schüttet die Truffes in eine Casserole oder Ziegel, gießet gute Brühe drauf, worinnen sie eine gute Weile weichen müssen: nach verflorener Zeit drückt sie aus, (es darff aber die Brühe, darinne selbige gelegen, nicht weggeschmissen werden) thut gedachte Truffes in einen Ziegel, gießet schon fertige Jus drauf, werffet Muscatenblüten, Ingber und dergleichen mit bey, und lasset es ein wenig kochen, leget endlich die Capaunen drein, gießet die aufgehobene Brühe, darinnen die Truffes gelegen, auch zu denen Capaunen, werffet eine ganze mit Nelcken besteckte Zwiebel hinein, richtet an, es wird gut und delicat seyn.

Capaun mit Mandeln und Eibeben,

Nehmet Capaune und kochet diese wie vorbeschrieben: hernach machet Butter in einer Casserole braun, thut etwas Mehl hinein, damit es auch ein wenig braun werde; gießet ferner Brühe, Wein und ein wenig Eßig drein, schüttet Muscatenblüten, Ingber, Citronenscheller, Eibeben und geschnittene Mandeln, ingleichen ein Stück ausgewaschene Butter dazu (von Salz wird nicht nöthig zu erwehnen seyn, in Erwägung, daß niemand ungeskostet etwas anrichtet) leget die Capaunen auch drein, und lasset es mit einander kochen, werffet ein wenig Zucker und Safran dazu, und wenn sie sollen angerichtet werden, so machet es fein zierlich.

Capaun mit Nudeln,

Erstlich kochet die Capaunen weiß, darnach bereitet folgenden Teig: thut Mehl auf einen Tisch, schlaget 2. ganze Eyer und 2. Dotter drein, und machet einen solchen festen Teig, der mit harter Mühe kaum kan auffgetrieben werden, treibet ihn auch so dünne, als immer möglich: streuet darnach Mehl drauf, leget ihn doppelt zusammen, und treibet ihn wieder, ziehet ferner solchen aus einander, kehret ihn ab, und henger ihn auf, damit er ein wenig trocken werde, rollet ihn hernach zusammen, so kan er klarer, als wie Italiänische Nudeln geschnitten werden. Nunmehr setzet Wasser aufs Feuer, lasset es sieden, werffet die Nudeln hinein, welche darinne einen Sod thun müssen, hebet also

den

denn den Kessel, worinnen sie gesotten, herunter, gieffet kaltes Wasser hinein, nehmet die Nudeln entweder mit den Händen, oder mit einem Durchschlag heraus, thut sie in eine Casserole oder Tiegel, dazu ihr auch Muscatenblüten und gute Fleischbrüh schütten sollet, setzet solche aufs Feuer, leget die Capaunen drein, und lasset alles durch einander kochen. Wenn sie sollen angerichtet werden, und die Fleischbrüh nicht recht fett ist, so legt ein Stück ausgewaschene Butter dran; lasset es noch einmahl auffieden, richtet hernach die Capaunen auf die Schüssel an, thut die Nudeln drauf, streuet Muscatenblüten drauf, und gebet sie hin. ~~Wenn~~ ~~mit~~ diesem Gericht ein Ansehen machen, so könnet ihr etwas Butter, ehe sie gesotten werden, aus dem Schmalz backen, und damit garniren.

Capaun mit Carfiol,

Einen zu recht gemachten, und gezähmten Capaunen blanchiret und setzet ihn hernach mit ein wenig Salz und Wasser zum Feuer, woselbst er recht weich kochen muß. Schälet nach diesem vom Carfiol das grüne herunter; ist er groß, so schneidet solchen entzwen, werffet ihn in kaltes Wasser, und setzet ihn drauf zum Feuer, damit er halb gar koche: ferner thut den Carfiol nebst ausgewaschener Butter, Ingber, ganz klar geriebener Semmel in einen Tiegel oder Casserole, leget den Capaun auch darzu, gieffet gute Fleischbrüh dran, setzet es zusammen auf ein Kohlf Feuer, lasset es so lange durcheinander kochen, bis es nicht mehr wird; soll es nicht fett ge-

aug sein, müßet ihr ein wenig zerlassene Butter hinein lauffen lassen, den Capaun auf die Schüssel anrichten, den Carfiol fein ordentlich herum legen, Muscatenblüten aufstreuen, und den Rand mit Semmelschnitten garniren. Es wird auch statt der geriebenen Semmel gebrannt Mehl genommen, in ein Töpffgen gethan, Fleischbrüh dazu gegossen, und ganz klar gquilt, auch ein Paar Messerspitzen saurer Rahm mit drunter gerühret, so siehet es auch wie die schönste Coulis.

Capaune mit Hering,

Rochet einen Capaun, wenn er zugepuzet worden, halb gar, wäsert frische Heringe ein, solten sie auch über Nacht liegen, schälet sie sauber, wie ingemein Heringe pflegen geschält zu werden, schneidet Stücken als Speck, oder wie man ihn zur à la daube schneidet. Spicket den Capaun damit, und den übrigen samt der Milch schneidet würfflicht: diesen gespickten Capaun leget hernach in eine Casserole oder Tiegel, darzu auch geriebene Semmel, der übrig geschnittene Hering und Fleischbrüh, so viel als nöthig, kommen muß. Ferner werffet ein Stück einer Faust groß ungesalzte, und recht reinlich ausgewaschene Butter dran, lasset es ganz gemächlich auf dem Feuer kochen, bis es ein wenig dicke wird. (Es schmecket dieses als wie eine Auster Brüh.) Beym Anrichten leget Semmelschnitten in die Schüssel, richtet den Capaun drauf an, und gebets hin.

Capaun mit sauren Rohm und Capern,

Einen Capaun, der ausgebeidet, und

und der Kropff herausgethan worden, speilert u. salzet ihn ein wenig ein, stecket ihn an einen Spieß, und bratet ihn halb, gar: hernach lasset Butter in einer Casserole auf dem Feuer braun werden, thut ein wenig Mehl drein, so auch bräunen muß, ist aber stets zu rühren, damit es nicht anbrenne. Wenn es genug braun, so schüttet ein wenig Fleischbrühe dran, leget was Lorbeerblätter, Citronscheler und Gewürz darzu, und gieffet Wein, auch ein wenig Eßig unter dasselbe, ingleichen ein Nösel dicken sauren Rahm, lasset es mit einander kochen, werffet eine Hand voll Capern drein, leget den Capaun darzu, decket es feste zu, welches zusammen noch eine halbe Stunde also dämpffen muß. Soll gespeisset werden, so richtet den Capaun in eine Schüssel an, un gieffet Brühe drüber, es ist recht und gut.

Capaun mit Johannis- Beer kalt oder warm,

Capaune, wie vorige bereitet, sollen ganz ausgebraten werden: setzet hierauf ein wenig Wein in einer Casserole oder Ziegel aufs Feuer, schüttet eine Rañe Johannis-Beere hinein, thut viel Zucker dazu, lasset also dämpffen, und reibet Citronscheler dran. Wenn sie sollen angerichtet werden, so schüttet die Johannis-Beere in die Schüssel, leget die Capaune fein zierlich drauf, und streuet Trissonet drüber. Wollet ihr solche aber kalt haben, so lasset die Capaune kalt werden, die Johannisbeere thut in eine Schüssel, und lasset sie auch erkalten, leget die Capaune drauf und gebet sie hin.

Capaun mit einem Gehäck oder Hachis.

Erstlich muß der Capaun gebraten oder gesotten werden; darnach bratet auch eine Kalbs-Keule, und wenn sie fertig, so schneidet das Fleisch alles herunter und hacket es ganz klein. Thut hierauf das Gehäck in einen Ziegel, gieffet ein Nösel guten Rohm darzu, und rühret es wohl durch einander, schüttet auch 1. halb Pfund gar klein geschnittene Nieren Stollen oder Zalg, ingleichen kleine Rosinen, Muscaten-Blüten, Citronscheler, 5. Eyerdotter und ein wenig Saltz hinein, und rühret dieses alles unter einander. Nun machet um die Schüssel, darauf soll angerichtet werden, von Teig einen Kranz, bestreicht die Schüssel mit Butter, schüttet etwas von dem benannten Gehäck hinein, leget den Capaun drauff, und überziehet ihn mit dem übrigen ganz und gar, streichet es mit einem Messer sehr sauber zu, gieffet etwas zerlassene Butter drüber, streuet klein geriebene Semel drauf, setzet es hernach in einen Backofen, und lasset es backen. Wenn es fertig, können ihres lassen auftragen. NB. Bey vornehmen Ausrichtungen ist dieses Essen gar wohl zu gebrauchen, und muß es alsdenn fein zierlich mit Citronen belegt, mit Lorbeer-Blättern bestrecket, oder mit solchen Dingen, die sich darzu schicken, garniret werden.

Capaun mit Welschen Nüssen.

Capaunen, so viel deren nöthig, müssen

müssen erst recht weiß gekochet werden. Hernach nehmet Nüsse, die sich noch schälen lassen, schälet deren ein ziemliches Theil, werffet sie in ein kaltes Wasser, damit das Del ein wenig weggehet. Ferner nehmet eine Hünere-Brust, ein wenig gebähete Semmel, ein Stück gewaschene Butter, Muscaten-Blüten, und stoffet dieses alles mit ein wenig sauren Rohm in einem Mörsel; hierauf thut selbiges in ein Töpffgen, gieffet Fleisch-Brühe drauf, lasset solches bey einem Feuer auffieden, und streichet es durch ein Haartuch. Endlich schützet diese Brühe in eine Casserole oder Ziegel. Leget die Nüsse und den Capaun drein, lassets durch einander kochen, leget ein Stück Butter drein, so bekommt es einen lieblichen Geschmack, und ist recht gut: kan also, wenn es auf eine Schüssel angerichtet worden, zu Tische getragen werden.

Capaunen mit Krebs und Spargel.

Anfänglich kochet einen Capaun fein weiß, hernach siedet Krebse nur halb gar, und brechet diese aus (NB. die Art und Weise des Ausnehmens wird schon unter dem Krebs zu lernen seyn) alsdenn nehmet Spargel, schneidet diesen fein ordentlich, bindet ihn zusammen, und kochet ihn halb gar. (NB. das Wasser muß erstlich siedend, dann muß ein wenig Saltz dran geworffen werden, so bleibet der Spargel fein grün.) Ferner nehmet etliche rohe Krebse, schneidet denen die Köpffe ab, daß das bittere heraus komme, thut diese in einen Mörsel,

nebst etwas gebäheter Semmel, etwas von Spargel und ein wenig Butter, und stoffet dieses alles klein, thuts hierauf in einen Topff, gieffet von der Brühe, in welcher der Capaun gekochet, drauf, lassets kochen, streichets darnach durch ein Haartuch, thut den Capaun in eine Casserole oder Ziegel, wärmet es mit Muscaten-Blüten, gieffet die Brühe drüber, leget die ausgebrochenen Krebse und den Spargel dazu, werffet ein Stück Butter drein, und lassets also durch einander kochen. Wenn es fertig, so richtet den Capaun in eine Schüssel an, den Spargel mit denen Krebsen fein melirt drum, gieffet die Brühe drauf, sprenget Krebs-Butter drüber her, und gebet sie hin.

Capaun mit einer Eyer-Soffe.

Nachdem der Capaun fein weiß gekochet worden, so thut diesen in eine Casserole oder Ziegel, gieffet von der Brühe drauf, darinnen der Capaun gelegen, thut Gewürz hinein, nur keinen Pfeffer, gieffet ein wenig Wein zu, leget eine ganze Zwiebel und etliche Lorbeer-Blätter drein, und lassets also kochen. Wenn es nun bald genug, so schlaget etwa 5. Eyer-Dotter in ein Töpffgen, thut eine Messer-Spitze rohes Mehl hinein, gieffet ein Paar Tropffen Eßig darzu, und quirlt es fein klar ab, gieffet hierauf die Brühe in das Töpffgen, und quirlts wiederum fein klar, daß es nicht zusammen lauffe: werffet alsdenn ein gutes Stück Butter zum Capaun, welches inzwischen zergethet; gieffet endlich

endlich die Brühe in der Casserole auf den Capaun, daß es sich mit einander vereinige, richtet den Capaun an, schüttet gedachte Brühe über selben, bestreuet sie mit Muscaten-Blüten, und gebet sie hin.

Capaun mit einer sauren Limone.

Bereitet einen Capaun nach oben beschriebener Art, und kochet selben fein weiß, hernach leget ihn in einen Ziegel oder Casserole, schneidet eine ganze saure Limone, und thut sie nebst geriebener Semmel, Muscaten-Blüten und Ingber hinein zum Capaun, werffet ein gut Stück Butter dran, gieffet von der Brühe, darinnen der Capaun gekochet worden, desgleichen Wein darzu, lassets fein gemächlich kochen, thut auch ein wenig Saffran hinein, und richtets hierauf an, so gut ihr könnet.

Capaun gedämpfft mit Stock-Schwämmen.

Vor das erste spannet und jähet mit einen oder mehr Capaune, wenn sie erst nach offtbeschriebener Manier gepuzet worden, schmeisset ihnen alsden die Flügel-Beine am Leibe entzwey, und salget sie ein wenig ein. Hernach setzet Butter in eine Casserole oder Ziegel aufs Feuer, und lasset diese heiß werden, bestreuet mittlerweile die Capaune dick mit Mehl, und wenn die Butter braun ist, so leget die Capaune drein, und lasset sie auch braun werden. Nach deren Bräunung gieffet die schon fertig gehabte Jus dran, leget ein Bündgen zusammen gebundene Kräuter, als Thymian,

Lorbeer-Blätter, Peterfilie und eine ganze Zwiebel mit Melken besteket hinein, weichet hernach einen ziemlichen Theil Stock-Schwämme, wenn sie nemlich dürre sind, in Fleisch-Brüh, puzet selbige, nachdem sie erweicht, sauber ab, und schüttet sie, nebst Ingber, Pfeffer, Cardemomen, zu denen Capaunen, und lasset es mit einander kochen. NB. Solte etwa die Brühe zu kurz werden, so gieffet mehr Jus hinein, und lassets ferner kochen, biß daß es soll angerichtet werden: richtet alsdenn die Capaune an, und die Schwämme drüber, das zusammen gebundene Bündgen aber nehmet wieder heraus, und lassets auftragen.

Capaunen-Estouffade.

Nehmet einen oder mehr Capaune, wenn sie zu recht gepuzet, schneidet diese in Viertel, klopffet sie wohl, und besprenget sie mit Sals. Lassets hierauf ein Stück Butter und Speck in einer Casserole oder Ziegel aufn Feuer braun werden, bestreuet die Capaunens Stücke mit Mehl, leget selbige in die braune Butter, darinnen sie rösten müssen. Wenn sie nun braun seynd, so gieffet fleißig Brühe dran, leget ein Bündgen Kräuter, wie vorher gemeldet worden, hinein, thut Gewürk, Ingber, Pfeffer darzu, gieffet auch Wein dran, werffet Citron und Scheler mit bey, und lasset dieses alles auf gelinden Feuer gar gemächlich kochen. Wenn es nun Zeit ist anzurichten, so machet alles fein ordentlich und gebets hin.

Capella,

War das böse und zandfichtige Weib des gelehrten Römischen J.Cci, Genesii Proidæ, so nicht nur mit harten und giftigen Worten ihn Tag und Nacht gepeiniget, sondern auch ihm offermahls als eine Furie mit den Nägeln in das Gesicht gefahren, und selbigen kläglich zerkrachte. Vid. Erythraei Pinacothec. III. p.164. seq.

Capellaria,

Sibylla, war ein beruffenes zandberisches Weib und Hexe.

Cappel,

Ist ein kleiner von schwarzen Sammet geschnittener und nach dem Haupt accommodirter Aufsatz, so auf der halben Scheitel stehet, mit schwarzen Spitzen bebrähmet, über die Stirne spitzig gehet, über die Ohren rund um das Haar-Nest offen, und auf den Nacken zusammen geheftet ist, dessen sich die Weibes-Bilder in Salzburg bedienen.

Capern.

Cappares, Capres, sind unzeitige Blumen-Knöpfe, welche sonderlich die Italiäner wohl einzumachen wissen, u. werden die klein- und härtesten Capern vor die besten geachtet. Ihre Krafft bestehet in zertheilen, zähe Feuchtigkeiten auszuführen, den Harn und die Menfes zu befördern. In Ermanglung der Capern soll nach Tabernemontani Bericht in seinem Herbario p. 1511. die zarte Blüh-Knospe derer Florum Geniste gleiche Dienste thun. In der

Frauenzimmer-Lexicon.

Rüche sind sie ein nöthiges Stück, gestalt viel Essen dadurch einen guten Geschmack bekommen; man nimmt sie auch zu denen Salaten, oder setzet sie allein bey dem Gebraten auf.

Carbonade,

Ist Fleisch, so fein safftig auf dem Kost gebraten worden. Weil auch sonderlich die Rippen von allerhand Vieh die Röche auf solche Art zu tractiren pflegen, nennen sie diese gleichfalls eine Carbonade, welches unten bey denen Coteletes wird zu sehen seyn. Siehe Coteletes.

Cardamomen,

Cardamomum, Cardamome. Eine Frucht, so auf denen Inseln Cananas, Java, Sumatra und Ceylon wächst. Diejenigen, so nach des Medici Bontii Erfahrung in Java wachsen, sind die besten, haben einen scharffen Geschmack, stärcken den schwachen Magen, das Haupt, und machen wohl dauern, worunter durchgehends die kleinen mit zu rechnen. In der Küchen werden sie bey vielen Essen mit Nutzen angebracht, wie solches die Beschreibung gewisser Speisen bezeugen.

Cardia, oder Cardinea, siehe

Carna.

Carfiol,

Caulisior, Brassica apiana vel Cauliflora, Choux fleur, ist ein gewisses Kohl-Gewächse, so vor etlichen Jahren aus Italien in Teutschland kommen, und nun mehro in vornehmen Gärten häufig gepflanzet, auch insgemein Blumen-Kohl genennet wird. Er hat aber diese Benennung das

4

her,

her, weil er inwendig in der Mitte, gleich wie eine kleine gelblichte krause Blume dick in einander wächst. Er ist sonst sehr gut und zart zu essen, und kan er den ganzen Winter hindurch im Keller erhalten werden. Bey Manns: Personen stimuliret er Venerem, und vermehret derer Frauens: Personen fluorem album, weil er allzu abundant nutritet. Seine Zubereitungen ist 1) Carfiol zu puzen; 2) Carfiol mit Muscaten:Blüten; 3) Carfiol mit Spargel: Brüh; 4) Carfiol mit Rahm und Krebs: Butter; 5) Carfiol gebacken; 6) Carfiol mit Baumöl und Eßig kalt als einen Salat zuzurichten.

Carfiol zuzupuzen,

Nehmet den Carfiol oder Blumen: Kohl, so er grosse Blumen hat, spaltet den in etliche Stücke, schälet mit einem Messer alle harte Rinden herunter, schneidet in der Länge ein Stückgen wie das andere, und werffet solche in kaltes Wasser, daß der rohe Geschmack heraus kommt; alsdenn kan er gebraucht werden, zu was man will.

Carfiol mit Muscaten: Blüten,

Der nach voriger Beschreibung gesauberte Carfiol muß in Salk: Wasser bald weich gefotten, hernach in eine Casserole oder Ziegel gethan, geriebene Semmel und Muscaten: Blüten drauf gestreuet, gewaschene Butter darzu geleet, gute Bouillon drein gegossen, und auf ein Kohlfeuer gesetzt werden; lasset alles durch einander kochen, biß es eine feine dicke Brüh wird.

NB. Andere nehmen eine gute Coulis, und giessen es auf den Carfiol, dürffen aber keine geriebene Semmel darzu thun. Sollt angerichtet werden, so leget auf den Kost gebähete Semmel drum, und gebet es hin.

Carfiol mit Spargel: Brüh.

Kochet den Carfiol in Salk: Wasser ganz gar; thut hernach Ey: Dotter in eine Casserole, schützet ein wenig, etwan eine Messer: Spitze, rohe Mehl darzu, leget ein ziemlich Stück gewaschene Butter hinein, und rühret es durcheinander ab. Ferner gießet ein wenig Wein, Eßig und überbliebene Fleisch: Brüh drein, Muscaten: Blüten und Citron: Schäler müssen auch darzu kommen, ingleichen eine ganze Zwiebel, die aber beym Anrichten wieder heraus gethan wird. Dieses alles setzet hernach aufs Kohlfeuer, und rührets fein fleißig um, daß es nicht zusammen rinnet. Wanns nun anfänget dicke zu werden, da will es auch sieden, so gießet nur etliche Tropfen kaltes Wasser hinein, richtet hierauf den Carfiol fein förmlich auf eine Schüssel an, gießet die Brüh drüber, sprenget abgeklärte Butter drauf, und setzet es auf heisse Asche, damit sich die Brüh ein wenig hinein ziehe, so ist es fertig; zu beobachten ist herten, ob viel oder wenig zugerichtet wird? bey wenigen muß in vorhergehenden Zusatz jedes Orts abgebrochen werden, absonderlich an Eyern, Wein, Eßig und an der Brüh, ingleichen muß man sehen, wie groß

groß das Geschirr, und wie viel der Personen seynd.

Carfiol mit Rahm und Krebs-Butter.

Wenn der Carfiol gar gekocht ist, thut ihn mit Krebs-Butter in eine Casserole, und lasset ihn auf ein Feuer pastiren. Werffet alsdenn Muscaten-Blüten darein, gießet Rahm, der vorher abgefotten worden drauff, welches alles durch einander kochen muß. Werdet ihr nun gewahr, daß er bald weich ist, so schlaget drey Eyer-Dotter in ein Töpffgen, und kloppet diese klar, gießet hernach den Rahm von Carfiol hinein, und quirlt es fleißig; schüttets nach diesem wieder in die Casserole, da der Carfiol liegt, und rüttelt es, daß es sich fein darein ziehet, richtet es an, sprengt Krebs-Butter drauf, und gebets hin.

Carfiol gebacken.

Nehmet gepuzten Carfiol, setzet ihn mit Salz-Wasser in einem Topff ans Feuer, lasset ihn gar kochen, thut ihn alsdenn heraus, und leget ihn auf einen Teller oder sonst ein rein Bret, hierzu machet folgende Klare: schüttet Mehl in eine Casserole oder Ziegel, gießet klare Milch darzu; NB. zu denen Klaren gehöret allezeit die schlechteste Milch, massen der Rahm oder gute Milch Fettigkeit an sich hat, davon die Klare schwer wird, drum muß man zu solchen Klaren allezeit schlechte Milch, Wasser, Wein und Weiß-Bier nehmen, rühret es wohl unter einander, schlaget 2. ganze Eyer und noch 2. Dotter

hinein, salzet es, schneidet Muscaten-Blüten drunter, und rühret es nochmahls wohl durcheinander, darnach setzet eine Pfanne mit Schmalz aufs Feuer, damit es heiß werde; davon rühret einen Eß-Löffel voll unter die Klare, und werffet den Carfiol hinein, auf daß sich derselbe ein wenig anlege. Thut lezlich den Carfiol Stückweise in das heisse Schmalz, backet ihn fein gold-gelb heraus, und richtet ihn ordentlich auf einen Teller oder Schüssel an. (NB. Auf solche Art wird er auch gebacken, wenn man Potages, Oils, Ollaportiden und dergleichen grosse Porages machet, diese damit ausziehen.) Unter diesen Carfiol kan nach Belieben eine Soffe bereitet werden, dergestalt; thut ein Stück gewaschene Butter in einen Ziegel, streuet Semmel und Muscaten-Blüten drein; gießet ein wenig gute Bouillon darzu, setzets auf ein Kohlfeuer und lasset es ein wenig verkochen. Hernach, wenn die Brühe soll unter den Carfiol gerichtet werden, nehmet 3. Eyer-Dotter, und ziehet die Brühe damit ab, so ist es fertig.

Carfiol mit Baumöl und Eßig kalt, statt eines Salsats zugebräuchen.

Kochet den Carfiol im Wasser, biß er gar wird, legét ihn aus dem heissen ins kalte Wasser, richtet ihn fein zierlich auf eine Schüssel an, streuet ein wenig Salz, aber keinett Pfeffer drüber, sondern setzet nur davon etliche Häufflein auf den Schüssel-Rand, weil der zehende

Mensch nicht gerne Pfeffer ist. Daher ein jeder es machen kan wie er will: gießet Baumöl und Eßig drauf und lasset es auftragen.

Carixena oder Charixena,

Eine vortreffliche griechische Poetin, so viel schöne Sachen geschrieben hat, Aristophanes und Plutarchus wissen viel von ihr zu rühmen, Suidas aber will eben nicht viel von ihr halten. Vid. Lotich. d. Nobil. Fœmin. p. 125.

Carmenta oder Carmentis, siehe Nicostrata.

Carna,

War bey den Alten die Göttin, so über das Menschliche Eingewende bestellet war, in deren Hand und Gewalt die Erhaltung dessen allein stunde. Sie wird auch sonst Cardia oder Cardinea genennet, und soll des Nachts die Gespenster oder Dämonen von denen kleinen Kindern weg getrieben haben. Der erste Römische Bürgermeister Junius Brutus hat ihr auch ein Tempel erbauet.

Carola,

Eine Wunderwürdige Tochter Ludovici Guarnæ Bürgers zu Salerno in Neapolis, bey Regierung Ferdinand. I. so in ihrem 15. Jahre sich unverhofft in ein vollkommenes Manns-Bild verwandelte. Und daher Carolus fort hin geheissen ward. Fulgositus Lib. I. c. 6.

Carosse, siehe Kutsche.

Carovine,

Ist eine kleine gläserne Flasche

oder Bouteille auf vielerley Art formiret, worinnen der Eßig bey denen Fischen über der Tafel herum gegeben wird.

Carouso,

Anna, ein in der Italiänischen und Französichen Sprache wohl erfahres und gelehrtes Frauenzimmer, deren Idylion Italicum von dem Devizeus in Mercur. Polit. 1683. M. Jul. p. 125. seq. angeführet worden.

Carpegna,

Eine Italiänische Gräfin, so nicht nur 6. Sprachen; als Teutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Lateinisch und Italiänisch vollkommen verstand, sondern auch noch darneben eine grosse Wissenschaft in der Philosophie besaß. Vid. Novell. Ritschian. de die 29. Nov. A. 1670. Rom. per script.

Carrier,

Martha, war etne beruffene Zauberin und Hexe in Neu-Engelland.

Carlette,

Ist eine besondere Art von Frauenzimmer Schnür-Brüste, so von vornher über den darzu gehörigen Vorsteck: laß zugeschnüret werden, hat breite Schuppen oder kleine Schößlein, und bestehet aus 8. Theilen.

Cartes,

Des, eine galante Französische Poetin und Anverwandtin des berühmten Philosophi Des-Cartes. Ihre Poesien findet man in dem Recueil des P. Bouhours.

Carthauterin,

Margaretha, eine Nürnbergische Nonne im Kloster zu St. Catharina, so im XV. Seculo gelebet, und in der Music wohl erfahren gewesen, im massen sie vor ungefehr 242. Jahren acht musicalische Choral-Bücher geschrieben, so noch in Manuscripto, in der Stadt-Bibliothec zu Nürnberg gezeiget werden. Der Titul davon heisset: Nach Christi Geburt des CCCC. in dem 48. Jahre hat geschrieben dieß Buch Margaretha Cartheuserin zu Nuß ihrem Kloster zu St. Catharina in Nürnberg, Prediger-Ordens. Vid. Saubert. Orat. II. de Biblioth. Norimb. p. 95. Sie hat auch eine lateinische ganze Bibel vortreflich schön abgeschrieben, so auch noch heute denen Liebhabern gezeuget wird. Vid. Hallervord. Biblioth. Curios. p. 259. & 60.

Caryca, siehe Feigen.

Caschet, siehe Courset.

Cascodille machen,

Heisset im L' Ombre - Spiel ehe man die Farbe nennet, worinnen man spielen will, das erste Blatt von der Kauff-Karte aufschlagen, und nach selbiger sein Entro einrichten.

Cassandra Fidelis Veneta,

Eine gelehrte Venetianerin, deren Vor-Eltern sich aus Meyland auf diese weltberühmte Insul gesetzt. Diese vortrefliche Frau und Zierde ist A. 1465. geboren worden. Ihr Vater hieß Angelo Fidelis. In der lateinischen Poesie

ist sie ein recht Miracul, und in den Episteln hat sie nicht ihres gleichen, wovon sie viel Proben an den Tag geleyet, und worüber die berühmtesten Männer, als Politianus, Fulgositius, Barbarus und Picus Sannazarius, wie auch andere ihre Elogia von sich gestellet. Hiernächst verstand sie auch die Griechische Sprache, Theologie, Philosophie, Historie und Oratorie sehr wohl. Diese vortrefliche Qualitäten zogen deswegen viele Gelehrte nach Venedig, um nur dieselbige zu sehen und mit ihr zu conversiren. Ja die höchsten Häupter der Welt, nemlich Pabst Julius II. und Leo X. Ludovicus XII. König von Frankreich, Ferdinandus König von Aragonien und andere mehr, erzeigten ihr die größte Gnade und Ehre. Sie hat ein Buch de literarum laudibus, wie auch ein anderes de Scientiarum ordine geschrieben, von welchen letztern der Autor delle cose notabile della Citta di Venetia, einen grossen Staat machet. Sie soll viel lateinische Verse extempore gemacht, auch zu Padua auf öffentlichen Catheder mit denen gelehrtesten Männer disputiret haben, so gar, daß man ihr endlich den Doctor-Hut aufgesetzt. Die Oration, welche sie bey einer von Bertruccio Lamberto, gehaltenen Disputation öffentlich recitiret hat, soll eine ausbündige schöne Rede gewesen seyn. Sie ist zu Modena A. 1487. von Dominico Roconciolo durch den Druck bekannt gemacht worden. Ihr Mann war Mario Marpello, ein Medicus von Vicenz, nach dessen Tode sie verwittibet geblieben. Ihr

Todt erfolgte gegen das Jahr 1567. in dem 102ten Jahr ihres rühmlichen Lebens. Baptista Fulgosi und Angelus Politianus machen, wie sie auch in der That verdienet, ein grosses Wunder aus ihr, und Sannazarius hat ihre Gelehrsamkeit und angebohrne Schönheit in einem lateinischen Epigrammate der Welt vor Augen geleyet; Welches in der Uebersetzung so lautet:

Du bist Cassandra zwar, die eln-
ge nur allein,
Doch sehn drey Ehre dich der
Götter um sich seyn,
Sie finden ja durch dich die zehnte
Pierinne,
Die andre Cyprie, und vierte Cha-
ritinne,

Cassandra Jovia,

Die Tochter des Priamus und der Hecuba; kunte zukünfftige Dinge vorher sagen, und ward wegen ihrer vortrefflichen Schönheit von dem Apollo geliebet; welcher sie auch in Hoffnung seinen Willen zu erhalten, sich bey ihm etwas ausbitten hieß, worauff sich diese Cassandra die Kunst zu wahrsagen von ihm ausbete, so er ihr auch mitgetheilte. Weil Apollo sich aber von ihr hernachmahls betrogen sahe, indem sie ihr Versprechen nicht hielt, hat er es aus Zorn so weit gebracht, daß man ihrem Wahrsagen keinen Glauben bestellet; wiewohl ihre Propheceyung von dem Trojanischen Pferde, der doch niemand Glauben geben wolte, würcklich eingetroffen. Die Sacerdämonier haben ihr zu Ehren einen Tempel aufgebauet.

Cassandra Leonaberna,

Von Mantua, eine nette Poetin, so sonderliche Lieblichkeit in ihren Versen sehen lassen. Stephanus Guazzi in seinen auserlesenen politischen Dialogis. p. 320. rühmet ihre Conduite sehr hoch.

Casselette,

Ist eine gewisse Art von einer Frauenzimmer Schnür: Brust, mit Achsel: Bändern, bestehet aus 8. Theilen, und wird sehr schwach gesteiffet.

Casserole oder Castrol,

Ist ein runder kupfferner Tiegel oder Pfanne ohne Füße, worinnen allerhand Speisen zugerichtet werden, die meisten sind mit Deckeln.

Casiope,

Des Nothren: Königs Cepheus Weib, und Mutter der Andromeda, ward wegen ihrer Meriten mit unter das Gestirne gesetzt.

Castagnette,

Ist ein klein hölzernes Instrument, aus zwey gehölterten Theilen, so oben zusammen gebunden, bestehend, so das Frauenzimmer vor Alters, wenn es allein tanzte, an die Hände zu binden und die Cadanz damit zu schlagen pflegte.

Castanie,

Castania, Chataigne, ist eine bekannte Baum: Frucht, deren es ganze Wälder voll, sonderlich im Elsaß giebet. Man hat unterschiedliche Arten derselben, und die gar Grossen, so meist aus Italien kom-

Kommen, werden Marones genennet. Will man wissen, welche gut oder böse seyn, muß man sie in kalt Wasser schütten, da denn die Guten zu Boden fallen, die Bösen hingegen oben schwimmen. Sie werden gebraten oder gesotten gegessen, sind aber nicht gar zu gesund, weil sie stopffen, Hauptweh verursachen, und sonderlich denen Lungenfüchtigen schädlich seyn sollen. Dessen ungeacht, brauchet solche der Koch öftters an andere Essen, als an die Capaunen, siehe Capaun mit Castanien davon diese einen annehmlichen Geschmack bekommen; jene aber durch beigefetztes Gewürz ihre Cruditäten verlihren.

Castianira,

War des Priami sehr schönes Weib, so er sich aus Ælymo, einer Stadt in Thracien gehohlet. Homer. Iliad. l. 8.

de Castille,

Eine gute Poetin aus Frankreich, so sich sonderlich durch Übersetzung etlicher Oden aus dem Horatio in das Französische berühmt gemacht. Vid. Deuisei Mercur. Polit. 1680. M. Septemb. T. 1. p. 143.

de Castro,

Agnes. War die ausbündig schöne Dame und Maitresse des Petri, Königl. Prinzens in Portugall, welche sein Vater Alphonsus IV. König in Portugall hinchrichten ließ.

de Castro,

Anna, eine gelehrte Weibesperson in Spanien, hat ein Werk unter dem Titel: Eternidad del Rey D. Felipe III. und andere sinnreiche Schrifften hinterlassen.

Catharina von Born,

D. Martin Luthers Weib, Die er sich A. 1524. als ein Zörgauischer Bürger, 9. Adelige Nonnen aus dem Kloster Nimtsch bey Grimma nach Wittenberg brachte, aus selbigen heraus ließ, und weil sie ihm wohl gefiel, ehelich beylegen ließ.

Catharina,

Von Halberstadt. Ist eine von denen drey begeisterten und entzückten Mägden, wovon M. Francke in Halle eine eigene Nachricht aufgesetzt, und welche einen Prophetischen Geist zu haben vorgaben. Vid. Feustkings Gynæc. Hæret. Fanatic. p. 220. seqv.

Catharina Alberta,

Eines Böhmischen Priesters M. Nicolai Alberti Tochter, war ein gelehrtes, und in denen Sprachen wohl erfahres Frauenzimmer, gestalt sie Böhmisch, Teutsch, Lateinisch, Griechisch und Hebräisch wohl zu sprechen mußte. Baldhoven in Catalog. Virg. & Fœm.

Catharina Arragonia,

Eine Tochter Ferdinandi Cathol. Henrici VIII. Königs in England erstere Gemahlin, hatte einen grossen Trieb und Liebe zum Studiren. Sie beredte ihren Gemahl, daß er mit ihr nach Delfurth reisete, nur bloß daselbst den berühmten Ludovicum Vivem in seinen Collegiis anzuhören. Über die Psalmen Davids findet man einige Erläuterungen, wie auch Klagen eines Sünders von ihr

verfertigt. Siehe Meuschens curiose Schaubühne p. 60. Sie erzuhrt allerhand wiederwärtige Facta, worunter auch dieses war, daß sie ihr Gemahl verstieß: warum selbiges geschehen, kan man eigentlich nicht wissen. Daß sie aber eine gelehrte und scharffsinnige Dame gewesen, kan man aus der vortreflichen und beweglichen Rede allerdings schließen, die sie in ihrem Gemahl, in Gegenwart des Päpstlichen Abgesandten, Cardinals Campegii, nachdrücklich that. Sie ist zu finden bey M. de Larray in Histoire d'Angleterre, d'Ecosse, & d'Irlande. Tom. I. p. 252. ex recensione L. Neocori Bibliothec. T. 4. pag. 82. seq.

Catharina de Medices.

Henrici II. in Frankreich Gemahlin, eine Tochter Herzogs zu Urbino. Der zu Gefallen A. 1572. den 24. Aug. das schreckliche Blutbad derer Hugenotten zu Paris gehalten wurde. Sie war dreyer Könige Mutter, als Francisci II. Caroli IX. und Henrici III.

Catharina Genuensis,

Ober Adorno, auch Adornavia, Jacobi Fieschi, des Neapolitanischen Vice-Roy Tochter, und des Juliani Adorno Eheweib, ein in der Theologie erfahrnes Weibesbild, starb zu Genua A. 1510. Sie hat Sacros Catalogos, auch einen Tractat von Reinigung der Seelen nach dem Tode geschrieben. Anno 1701. ist auch zu Halle ihre Theologia amoris heraus gekom-

men unter dem Titul: Der göttliche Liebes-Weg unter dem Kreuz, oder ein anmuthiges und erbauliches Gespräch, von denen Liebes-Würkungen Gottes in denen Menschen, in Italiänischer Sprache uhrsprünglich beschrieben, durch Catharinen von Genua, 1630 aber wegen seiner Vortreflichkeit aus des Herrn Poirets Französischer Uebersetzung ins Teutsche gebracht. Worbey auch angefüget ist ihr ganzer Lebens-Lauff. Das Judicium so Herr D. Feustking von diesem Buch gefället, ist zu finden in seinem Gynaceo Hæretic. Fanatic. p. 324.

Catharina Hovvarda,

Henrici VIII. Königs in England untreue Gemahlin, ward wegen beschuldigten Ehebruchs enthauptet.

Catharina Landa, oder Laudæa,

Wird als ein gelehrtes und in vielen herrlichen Wissenschaften, absonderlich im Griechisch- und Lateinischen hochehrfahnes Frauenzimmer, von dem Bembo in seinen Episteln Lib. VI. Epistol. 12. p. 615. sehr gerühmet.

Catharina Pacensis, oder de la Paz,

Eine gelehrte Spanische Poetin, deren Lateinische Verse auf approbation vieler gelehrten Männer den Poetischen Lorbeer-Cranz zu Sevilla und Alcala davon getragen. Sie hat Johannis Hurrodi Mendocii Buch de Honestate in Latei-

Latetnische Verse übersetzt, und würde man sich noch schönere Sachen von ihr haben versprechen können, wenn sie nicht schon in dem 27sten Jahre ihres Alters zu Guadalaxara gestorben wäre. Vid. Tom. II. Hispan illustr. p. 822. & Biblioth. Hispan. T. II. p. 340.

Catharina von Portugall,

Herzogin von Braganza, eine Tochter Eduardi II. und Gemahlin Johannis II. von Portugall, war in der Griechischen und Latetnischen Sprache, wie auch in denen Mathematischen und andern curiosen Wissenschaften wohl erfahren; und starb An. 1582.

Catharina Ruffa,

War eine beruffene Zauberin und Hexe.

Catharina Sancta,

Königs Costi zu Salamina Tochter, eine Jungfer aus Alexandria, eine Meisterin der Welt-Weisheit und Theologie. Lieffe sich mit 50. Grammaticis und Medicis ein, und siegte nicht allein in solcher Disputation, sondern bekehrte sie allerseits auch zum Christlichen Glauben. Ward deswegen als eine Märtyrin von dem Tyrannen Maximino zu dem Rade verdammet: weil aber der Donner und Blitz das vor sie aufgerichtete Rad zerschmetterte, mußte selbige durch das Schwerdt fallen. Ihr Leib soll dem Vorgeben nach, von denen Engeln auf den Berg Sinai getragen worden seyn. Vid. Vincent. Bellon. l. XIII. spec. histor. c. 5. 6. 7. & 8. Vossium d. Philolog. c. XI.

S. 3. Le grand Dictionnaire Historiqu. par Moreri. p. 82. Sie wird auch von einigen Ecaterina genennet, wie Menagius in Histor. Mul. Philol. p. 41. & 44. berichtet. Ihr zu Ehren ist der Ritter-Orden der S. Catharina auff dem Berg Sinai gestiftet worden, welche Ritter das Grab dieser S. Jungfrau bewahrten, hielten die Strasse vor die Pilgrimme rein, trugen ein weißes Kleid, und auff demselben ein halbes Rad, roßt einem blutigen Schwerdt, sie sind anezo wegen der Türcken ganz eingezogen, doch werden die Wall-Brüder nach demselbigen Berge von dem vornehmsten Mönch des Klosters über dem Grabe der heiligen Catharina noch zu Rittern geschlagen. Die Historie dieses Martyrthums hat Sim. Metaphrastes beschrieben. Sie ist zur Patronin der philosophischen Facultät zu Paris angenommen worden, und wird ihr Nahmens-Tag von selbiger jährlich celebrirt.

Catharina Sienensis, oder Senensis,

Ein in der Theologie wohlgefahrnes Italiänisches Weibesbild und Nonne, des Ordens des S. Dominici, starb A. 1380. und ward A. 1461. vom Pabst Pio II. canoniciret. Sie hat ein geistliches Buch de Providentia Divina geschrieben, hatte auch zugleich einen wiewohl falsch vermeynten Prophetischen Geist, und weissagete unter andern, daß Gott gewiß seine Kirche reynigen, und den Geist seiner Auserwehltlen erwecken würde. Ihre Episteln, so sie an der Zahl in die 364. geschrieben, sind

sind in Venedig A. 1506. ediret worden. Johannes Pinus Tolanus zu Pannonien, hat A. 1505. dieser Catharinæ Leben, und Antonius Penna gleichfals heraus gegeben.

Catharina Ursula.

Marggräfin zu Baden und Hochberg, lebte ums Jahr 1609. war eine devote und gelehrte Prinzessin; und schrieb bey ihrer lateinischen Sprache einen netten Versh. Wie sie denn solches beydes in einer gewissen Schrift, die sie in des Flacii Catalogum Testium Veritatis, den sie in die Durlachische Bibliothec verehret, geschriben, erwiesen. Vid. Seleniam. August. Andr. p. 496. & Andr. Carol. Memorabil. Eccles. Sec. XVII. Tom. I. l. 1. c. 63.

Cavalletta,

Orlina oder Orsolina, eine gelehrte Dame zu Ferrara, excellirte in Italiänischen Versen, und sonderlich in Madrigalen, worvon einige gedruckt: sie correspondirte fleißig mit Torqu. Tasso, und starb A. 1592. den 3. Jun.

Cecilia,

Eine berühmte Tochter der gelehrten Fonte Moderata, oder, welches ihr rechter Name ist, der Modesta Pozza, einer sinnreichen Venetianischen Poetin; diese Cecilia hat eine Vorrede oder Praetation über ihrer Mutter Buch, de Meriti dello Donne genennet, nach deren Verfertigung die Fonte moderata gleich in einem unglücklichen Kind-

Bette verstorben, gemacht, so bey diesem Tractat zu finden.

Cedro,

Ist ein Italtänisches wohlschmeckendes und gut riechendes Dehl, aus denen Citronen geprest, so das Frauenzimmer in den Thee oder andre Sachen zu tröpfeln pfleget.

Celano,

Eine von denen Plejaden, des Atlantis Tochter, mit welcher der Jupiter zu thun gehabt. Der gleichen Nahmen auch des Neptunus und der Erden Tochter geführt.

Cellia,

Catharina. Des berühmten Predigers im Münster zu Straßburg, Matthiæ Cellii Ehefrau, war ein gelehrtes und erfahres Frauenzimmer. Sie schrieb eine Auslegung über das Vater Unser, und über den 50. Psalm, wie nicht weniger eine Apologiam der hefftigen Epistel Ludovici Rabi, eines Predigers zu Ulm, und andere nützliche Sachen. Vide Simler. Bibliothec. p. 139. Hapelius im Academischen Roman. l. 1. c. 25. p. 284.

Cenchris,

War des Assyrischen Königs Cinyra Tochter, und eine Mutter der Myrrha.

Centaurea; siehe Michaelē Centaurea.

de la Cerda,

Bernardina Ferreira, eine Portugisische-Dame, so nicht allein in vielen Sprachen, sondern auch in der Philosophie und Mathesi etwas gethan; hiernächst hat sie viele nette Sachen, so wohl in gebundener als ungebundener Rede geschrieben, neml. ein Volumen von Comoedien, ein Gedicht, so sie Espagna Libertata, Las Soledades de Busaco &c. betitelt Lopez de Vega hat eine von seinen Elegien, la Philis genannt, ihr dediciret. Sie hat um das Jahr 1630. gelebet, und ist ihr Vater Ignatius Ferreira Chevalier von St. Jacob gewesen. Vid. Nicol. Anton. Bibl. Hispan.

Cere,

Hiesse die Tochter der Ceres oder Göttin der Erdfrüchte und des Geträndes.

Cerelia, oder Cærellia,

War nach des Ciceronis Auf- sage Lib. 13. ad Art. Epist. 2 1. ein der Philosophie enfrig ergebenes Frauenzimmer: Sie lag über des Ciceronis Schriften recht emsig, und suchte selbigen in allen nach zu ahmen; daher Cicero selbst auf sie gar viel hält, seine beste Freundin sie nennet, und selbige dem P. Servilio seinem Collegen und vertrauesten Freunde auf das beste reocommendiret. Vid. Ciceronem Lib. XII. ad Fam. Epistol. 72. & Godofred. ad d. L.

Ceres,

Des Saturni und der Opis Tochter, eine Göttin und Erfinderin

des Geträndes und der Erdfrüchte; von welcher der Jupiter die Proserpinam gezeuget. Wiemohl sie auch von ihrem andern Bruder dem Neptunus gleichfalls geschwätchet worden; sie wird insgemein mit allerhand Getrendig und Erdfrüchten ausgezieret und abgescbildert.

Ceruaton,

Anna, ein schönes und gelehrtes Spanisches Frauenzimmer im Anfang des 16. Seculi, hat sich sonderlich auf die Humaniora geleet, und mit grosser Lebhaftigkeit Latein geredet und geschrieben, wie sie denn auch sehr sinureiche lateinische Briefe verfertiget hat.

Cervelat,

Sind kurze dicke und sehr derb gestopfte Fleisch-Würste, welche in Italien gemachet, geräuchert und in Teutschland verführet werden; man kan sie entweder rohe geniessen, oder der Koch schneidet sie in Scheiben, und garniret damit die Schüsseln, oder brauchet sie mit unterm die Itallänischen Salate.

Chagrin,

Ist eine Art eines ein oder zweyfärbigten (so man insgemein schlecht nennet) seidnen Zeuges, sehr stark und dichte an einander piccir von unterschiedener Sorte, und Güte, dessen sich das Frauenzimmer bey ihrem Pus und Auskleidung zu bedienen pflaget.

Chalciopo,

War des Colchischen Königs Aetæ Tochter, der Medea Schwester und Phryxi Eheweib.

Cha.

Chalotte, siehe Schalotte.

Chamelouque,

Ist ein lang niedergelassenes aus allerhand seidnen oder andern Zeugen gefertigtes Oberkleid mit Schlaff-Pelz-Ermeln und ganz glatten Leibe, dessen sich das Frauenzimmer zu bedienen pfleget. Die Bornehmen stecken die Schleppe oder den Schweiff davon auf die eine Seite, die Gemeinen aber tragen sie gleich aus, weßwegen sie auch nicht gar zu lang daran geschnitten wird.

Champignon, siehe Psifferling.

des Champs,

Magdalena, ein gelehrtes Frauenzimmer in Frankreich, war eine Gemahlin des Controlleurs Servin, Herrn von Pinoches und eine Mutter Ludovici Servin de Pinoches, eines gelehrten Parlaments Advocaten. Sie lebte 1584. und schrieb Memoires touchant la Police de France, Griechische, Lateinische und Französische Gedichte.

Chariclo,

War des Apollinis Tochter, und des Centauri Chironis Ehefrau.

Charites, siehe Gratien.

Charixena, siehe Carixena.

Charmiren,

Ist eine heimliche Entdeckung der Liebe, wenn ein Frauenzimmer einer Manns-Person durch allerhand liebevolle Blicke und verlieb-

te Mienen zu verstehen giebet, daß sie ihm nicht ungeneiget sey.

Chaspia,

Oder Cozbia, war eine Fürstliche Midianitische Princessin, deren Vater Sur, geheissen. Numer. 25. v. 7. 8. 14. 15. 18. darben aber ein abergläubisches und kezerisches Weibesbild, so in der Kirchen Gottes viel Aberglauben erweckte, weßwegen sie auch von dem Priester Pinehas samt Simri einem Israelitischen Fürsten erstochen ward. Vid. Joseph. Antiquitat. Jud. lib. 4. fol. 63.

de Chate, siehe des Jardins Marie Catherine.

di Chateauf,

Maria oder Landini, eine virtuose und berühmte Sängerin in Italien.

Chenellen,

Deutsch: Schönellgen, sind samtliche Schnürgen von allerhand couleurs, so ganz zarte von Sammet abgeschnitten und auf Säyten oder auf subtilen Drat gewunden werden, so das Frauenzimmer entweder vorn in den Fontangen, oder an den Halstüchern, oder auch an Röcken trägt, werden auch sonst Käupgen genannt.

Chenellen-Kappen,

Seynd ein schwarzes seidnes leichtes Gewebe, mit so genannten Chenellen oder Käupgen durchschlungen, dessen sich das Frauenzimmer bey Winters-Zeit über die Fontangen geschlagen zu bedienen und damit wieder die Kälte zu verhüten

wahren pflaget, sie seynd entweder
halb oder ganz chenelliret.

de Chemeraut,

Magdalena, ein gelehrtes Fran-
zösisches Frauenzimmer aus Poitiers,
hat ein und andere Sachen sowohl
in gebundener als ungebundener
Diede herausgegeben, sie lebte 1584.
Vid. Hilar. Cost. Elog. Illustr. for-
minar.

von Chemnig

Maggatetha, war A. 1500.
Küsterin in dem im XIII. Seculo ge-
stifteten Nonnen-Closter zu St.
Georgen in Leipzig Bernharden-
Ordens.

Cheron,

Mademoiselle. Eine berühmte
Französische Künstlerin im Mah-
len.

Chevalier

Mariana, eine Französin, Jacobi
Chevalier Tochter, eine gelehrte
Dame, sintemahlen sie in der Hi-
storie, Geographie, Arithme-
tic und in der Music sehr erfah-
ren, weswegen sie von Devilco
in Mercur. Pol. A. 1684. Febr. M.
p. 179. & 80. sehr gerühmet wird.
Juncker. Centur. For. illustr. p. 29.
& 30.

Chevensia,

Sara, eine Engelländische Quä-
ckerin, so der Quäcker Secte zuge-
than, und etliche Quäckerische Tra-
ctätlein geschrieben. Sie war eine
vertraute Freundin und beständige
Begleiterin der Quäckerischen Ca-
tharina Evansia, mit der sie auch
gleiche fata erfahren. Siehe *Evansia Catharina*.

Chideley,

Catharina, eine Engelländerin,
der Independenten Secte zugethan.
Vid. Hornii Histor. Eccles. p. 577.
hat ihrer sehr viele zu dem Brownis-
mo (dessen Irrthümer Hornius
l. c. p. 532. beschreibet) verführet.
Sie hat ihre Secte in einem Buche
defendiret, welches sie unter dem
Titul heraus gegeben: The Justifi-
cation of the independant churches
of Christ. Londin. 1641. in welchen
sie zugleich wieder Mag. Eduard.
Presbyterianum schreibet. Vid.
Hallervordii Bibliothec. Curios.
p. 45.

Chilonis,

Eine gelehrte Dame, des be-
rühmten Chilonis Lacedæmonii, et-
nes von denen 7. Weisen aus Gries-
chenland, Tochter, war in der Phi-
losophie sehr erfahren, und der Py-
thagorischen Secte zugethan. Vid.
Menagium in Histor. Mulier. Phi-
losophic. pag. 60.

Chione,

War bey den Alten eine beruffe-
ne und sehr berühmte Hure. Mar-
cialis und Juvenalis gedencken ihrer
offt.

Chloris,

Sonst Flora genannt, die Gött-
tin der Blumen, welche, da sie den
Zephyrus geherrathet, von selbigem
die völlige Bothmäßigkeit über alle
Blumen erhalten. Siehe *Flora*.

Chloris,

Des Amphions und der Niohe
Tochter, welche an den Neleum,
verheyrahtet ward, auch demselbi-
gen

gen den Nestor und andere Söhne mehr gezeuget; ward wegen ihrer Mutter Hochmuth, mit ihren sämtlichen Geschwister von der Diana erschossen.

Chocolate,

Ist eine gewisse pasta, so aus der Indianischen Frucht Cacao und etlichen Gewürzen, als Zimmet, Nägelein, Vaniglia, pipere indico nebst Zucker nach der Americaner Composition, ehe die Spanier dahin gekommen, bereitet, und durch die Kleinen Indianischen grünen Mandeln Achioti genannt, gefärbet wird. Ich glaube auch ganz gerne, solche werde in der Arbeit verbrennt, wenn man sie nicht über den Lapidem Metate præcise zurichtet. Man hält die West-Indianische und Spanische vor delicater als die Holländische, welche hernach mit Wasser, Milch oder Wein gekochet einen angenehmen Trancf giebt, so der Gesundheit sehr zuträglich seyn soll. In der Küche hat sie bisweilen auch ihren Nutzen, und wird öfters ein Creme oder gesalzte Milch daraus gemachet.

Chocolaten-Schälgen, oder Köpffgen,

Seynd kleine länglicht runde von Porcellain gefertigte Geschirre mit ihren darzu gehörigen rundflachen Näpffgen, woraus das Frauenzimmer die Chocolate zu trincken pfleget.

Chocolaten-Topff,

Ist ein länglicht runder küpfferner Pott auff drey Füßen stehend und vornher mit einer Schnauze

versehen, hat oben in dem Deckel ein Loch, worinn der Quirl stecket, mit welchen man die darinnen gekochte Chocolate lauter quirlt.

Christ-Bescherung,

Ist ein allgemeiner Gebrauch und altes Herkommen, da die Eltern ihre Kinder zur H. Christzeit mit allerhand Spielwerck und andern ihnen nöthigen Sachen beschenken unter den Vorwandt, als hätte ihnen solches der so genannte Heilige Christ zugestellet.

Christiana Wilhelmina,

Hertzog Johann Adolphs von Sachsen Weissenfels zwente Gemahlin, sie war eine Fürstin von vielen herrlichen Wissenschaften und schönen Studiis und noch darbey eine nette Poetin.

Christina,

Gustaphi Adolphi, Königs in Schweden Tochter, ward A. 1626. geboren, und succedirte ihrem Vater, bey dessen Lebens-Zeit sie schon A. 1627. zu einer Königin erkläret ward, in der Crone, die sie aber A. 1654. wieder niederlegte. Eine Königin nicht nur von heroischen Gemüthe und vortrefflicher Tapferkeit, deren Helden Proben sie hier und dar blicken lassen. Vid. Boecler. Hist. Bell. Sueco-Danic. Ziegler. im Schauplatz täglicher Zeiten. Pufend. in Introduct. ad Hist. sondern auch von erstaunenswürdiger Gelehrsamkeit u. ein rechtes Wunder ihrer Zeit, daß man mehr bewundern als beschreiben kan. Vid. Anonym. Leben der Königin Christina von Schweden, Lips. A. 1705.

A. 1705. Puffendorffs Einleitung P. II. p. 674. Zieglers Schauplatz der Zeit. p. 393. usque 665. Zenzels curiose Bibliothek. A. 1706. p. 345. Ihre ausbündige Gelehrsamkeit und Wissenschaft kan man daher abnehmen, weil sie nicht nur mit denen gelehrtesten Cardinälen und andern beruffenen Männern, als: Salmasio, Heinsio, Carthesio, Kirchero, u. d. g. m. als eine grosse Gönnerin gelehrter Leute täglich Briefe gewechselt, sondern auch ihr hier und dar von gelehrten Leuten allerhand Schrifften und Bücher, als einer wahren und ächten Kennerin dediciret worden, wie den des Claudii Sarravii Sohn, Isaacus genannt, A. 1654. ihr seines Vaters Episteln dediciret, überdiß auch viele andere herrliche Panegyrica ihr zu Ehren geschriben worden, dergleichen Henricus Valesius, Sam. Bochartus und andere mehr gethan. Über dieses soll diese Grundgelehrte Königin sich auch noch in ihrem 70. Jahr auff andere gelehrte Wissenschaften, als die Alchimie, Astronomie, Antiquitäten und andere curiosa geleet haben. Anno 1645. hat sie den bekantten Amaranthen Orden gestiftet, vid. Gryphii Entwurff von geist und weltlichen Ritter Orden p. 242. & seqq. und diesen dem Spanischen Gesandten, Don Antonio Pimentel. zu Ehren. Vid. Zeitungs-Lexicon voc. Amaranthen Orden. Von ihren gelehrten Sachen und Schrifften ist vor allen andern lesens würdig dieselbige ausbündig schöne Epistel, in der sie ihre Gedanken über den enthaupteten König Carl Stuart in Engel-

land entworffen. Vid. Ulric. Huber. Instit. Histor. Civil. P. 3. l. 2. p. 638. & seqq. wie auch ihre vorzreffliche und bewegliche Oratio valedictoria, worinnen sie dem Reiche und der Trone adieu saget; sie hat sie zu Upsal 1654. im Monat Febr. gehalten. Vid. Thom. Crenium in Animadvers. Philologic. Historic. P. 4. c. 4. & 5. p. 152. Jedoch so groß ihr Ruhm bey der gelehrten Welt gewesen, so ist doch selbiger durch ihre Aopstasie in etwas verdunkelt worden, da sie die Lutherische Religion abschwur, und zu der Römisch Catholischen unter dem Nahmen Christina Maria Alexandra, übertrat. Wodurch sie dem P. Francisco à S. Augustino Gelegenheit gab seine Palladem togatam i. e. Reginam Sueciae fidem amplexam Romanam A. 1656. in 4to heraus zu geben. Vid. Morhof. Polyh. p. 270. Endlich ist sie zu Rom A. 1686. im 63. Jahr ihres Alters gestorben, und hat Menagius in Lectionibus Italicis p. 66. in einem gelehrten Carmine ihren Todt beklaget. Sarruvius hat ihr zu Ehren folgendes Epigramma aufgesetzt, welches in der Übersetzung also lauten dürffte:

Ihr! die ihr Phoebos sucht ein Opfer anzuzünden,
Und wiederum von ihm nach Pallas Tempel zieht,
Erspahret euch den Weg, und sehd nur unbemüht,
Dieweil ihr beyde könt hier in Christinen finden.

Christina,

Gebörne Landgräfin von Hessen,

sen, so an Herzog Johann Ernst von Sachsen Eisenach vermählet ward. Sie war geböhren Anno 1578. und hatte keine geringe Wissenschaft in der Historie und Mathematici erlanget. Anno 1658. starb sie im 80. Jahr ihres Alters.

Christina,

Eine zu ihrer Zeit sehr bekannte und gelehrte Jungfer, sie wohnete zu Löwen in Brabant, und lehte zu der Zeit Mariae Oegniacensis: es ist ein gewisses Buch von ihr herausgekommen, worinnen sie das Leben Christinz eines Weibes aus Spanien beschrieben. Vid. Vosium in Appendic. ad Histor. lat. pag. 817. Ihr Leben hat weitläufftig beschriebt Thomas de Cantiprato, man kan auch Laurent. Surium Tom. 3. die 23. Junii von ihr lesen.

Christina,

Eine Italiänische Jungfrau, ward von ihrem Heydnischen Vater erstlich zu einem Thurm gesetzt, hernachmahls aber denen Hencfern übergeben, welche sie auf alle ersüßliche Art gepelniget, und als sie selbige weder mit Feuer verbrennen, noch im Wasser ersäuffen konten, ist sie endlich unter dem Kayser Juliano mit Pfeilen, ihrer Standhaftigkeit wegen, als eine Martyrin todt geschossen worden.

Christina,

Die Wunderbahre genant, starb A. 1224. nachdem sie zu vorher im Pabstthum mit ihren vermeynten Offenbahrunge[n] und Entzückungen viele unschuldige Seelen

bezaubert, wovon weitläufftig Voetius in Dissert. Select. l. II. p. 613. 1067. handelt.

Christina,

Eine reiche und vornehme Jungfer in Tyro, so wegen des Christlichen Glaubens als eine standhaffte Martyrin enthauptet ward. Augustin. in Explicat. Psalm. 120.

Christina,

Ein gemeines Bauer-Mägdelein aus Kundstrup, war des Weltberühmten Mathematici Tycho de Brahe Gemahlin.

Christina Parisiensis, siehe Christina Pisana.

Christina Pisana.

Sonst Parisiensis genannt, ein in allerhand Wissenschaften und gelehrten Sachen wohlerrfahrenes Weibesbild: sie hat ein Buch unter dem Titul, Thesaurus civitatis mulierum, geschrieben, wie auch ein sehr grosses Werck, so sie Viam magni studii benennet, welches Carolo VI. Könige von Frankreich von ihr dediciret worden. Ferner das Lob der Welber, in Jacobi M. Sententiarum Collectionem, so unter dem Nahmen Sophologii heraus kommen, aus dem Lateinischen übersetzet und in ein compendium gebracht. Naudæus Epistol. 49. apud Magir. Eponymol. Critic. p. 110. sie hat ohngefehr vor 200. Jahren gelebt. Verdier. Bibliot. p 165.

Chrono,

Des Deucalionis Tochter von ausbans

ausbündiger Schönheit, ward von dem Apollo und Mercurius sehr geliebet; von welchen beyden sie auch Kinder gezeuget. Ward von der Diana, über deren Schönheit sie sich erheben wolte, mit Pfeilen erschossen.

Chudleich,

Mary, eine vortreffliche Engländerische Poetin, deren Gedichte A. 1703. zu London heraus gekommen, und welche grosse approbation erhalten.

Churfürstin,

Ist eine aus Fürstl. oder andern hohen Stamm und Blüte entsprossene Princeßin, so einen Churfürsten zum Gemahl hat.

Cibeben,

Passula, Cibeba, Raisins de casbas, sind lange blaue Rosinen von gutem Geschmack, so nur einen Kern haben, sie wachsen in Spanien und Frankreich, wie die Weintrauben, und wenn sie abgetrocknet worden, werden sie in grosser Menge zu uns in Deutschland gebracht: sie stärken den Magen, und eröffnen die Leber, und geben bey Abführung der Cruäritäten gute Nahrung, daher sie der Koch zu vielen Speisen, solche wohlgeschmack und gesund zu machen, mit Nutzen anwendet, welche sich aber über etliche Nächte, der Säure wegen, nicht halten lassen.

Cicori,

Cichorium Sativum. Cichorea, Chicorée, ist ein Wurzel-Gewächs von kühlender Art, und also in allen innerlichen Gebrechen des Magens, der Leber, des Milzes, und

Frantzösisch: LERICON,

der Nieren eine gesunde Speise; diese Wegwart-Wurzeln werden erst in Wasser abgebrühet, denn dienen sie zum Salat; können auch über Fleisch und Hühner warm gekochet werden, desgleichen das Kraut davon oder die gelben Keimlein, welche man auch rohe und mit Del u. Essig geniessen kan; man tractiret diese Wurzel in Französische Küchen wie Scorzonera Wurzel, und machet eine Brühe von gesottenen Wasser, Eyerdotter, und zerlassener Butter, mit Muscaten abgewürkt, drüber.

Cimburga,

Alexii Herzogs in Massovien Tochter und Ernesti Herzogs in Oesterreich Gemahlin, hatte von Natur eine dem weiblichen Geschlechte ungewöhnliche Stärke, angesehen sie mit ihrer bloßen Hand den stärksten Nagel sondern einigen Schmerz oder Verletzung in die Wand und Mauer schlagen konnte.

Cinq premier machen,

Heisset in L'Ombre-Spiel, wenn der Spieler die fünf ersten letzten sonder Einstechung der Wiederspieler machet, und sich selbige absonderlich von denen andern bezahlen läßt.

Cinquille,

Ist eine gewisse Art von L'Ombre Spiel, so das Frauzjümmen zu spielen gewöhnet ist: die Karte wird unter fünf Personen zu acht Blättern ausgetheilet, und muß in Ermanglung eines Spielers diejenige Person, so die Espadille hat, par force spielen; wer zwey Könige hat,

W

hat,

hat, muß ihm, wenn er nicht solo spielet, helfen; seynd die Könige aber zertheilet, ruffet er denjenigen auf, den er zu seinem Entro vor den dienlichsten hält; die beyden Spieler rechnen ihre Leisten zusammen.

Circe,

Eine Tochter der Sonne und des Perles, war in der Zauberey sehr erfahren, indem sie des Glaucci Geliebte, die Scyllam, nicht nur in ein Meerwunder, sondern auch des Ulysses Befehreten in allerhand wilde Thiere verwandelte; wiewohl sie denen letztern wiederum zu ihrer vorigen Gestalt verholffen.

Either,

Ist ein mit einem breit hohlen Bauch und langen Halse verfertigtes Instrument und Saitenspiel mit drättern Saiten bezogen, so mit denen Nägeln oder einer Federkiele gerühret wird, worauf das Frauenzimmer zu spielen und dazumal zu singen pflaget.

Eithringen,

Ist eine kleine Art von einer Either, mit drättern Saiten bezogen, wird von dem Frauenzimmer mit einer spitz geschnittenen Federkiele gerissen und gespielt.

Citiren in dreyer Herren Landen,

Ist eine in den Rechten zugelassene öffentliche Ladung, vermöge deren eine Ehefrau ihren flüchtigen oder sich auswärtig im verborgnen aufhaltenden Mann, der sie liederlich und sonder Schuld verlassen, binnen einer gewissen und in denen Rechten vorgeschriebenen Frist öf-

fentlich fodern und laden, auch solche Citation in dreyer Herren Landen an die Kirchthüren anschlagen läßt.

Citron,

Malum Citreum, Citron, eine bekannte Baumfrucht, von annehmlichen Geruch, säuerlichen Geschmack, und gesunder Wirkung: sie wachsen häufig in Spanien, Welschland und Portugal, von da sie in Deutschland gebracht werden. Die wir in Sachsen haben, sind meist Bohner Gut aus Tyrol, oder hiesige erzeugte Früchte. Von deren Cultur hat man den herrlichen Tractat Hermanni Grube Lübec. sub Tit. *Analysis mali citrei compendiosa*. Hafniae 1688. in 8vo. item. Pontani hortos Hesperidum. Man braucht selbige so wol in Apotheck, als auch in Küchen, massen der Koch die Essen annehmlich dadurch macht, oder selbige bisweilen damit garniret.

Citronen oder Pommeranzen Brodt zu backen,

Thut von zwey frischen Eiern das Weiße in eine Schüssel, zerrühret es fein dünne und wohl, reibet alsdann von zwey schönen frischen Citronen oder von Pommeranzen die äufferlichen Schalen ab, und rühret es unter das Eyerweiß, den mischet 2. Pfund Puder-Zucker darunter, machet alsdenn runde Kugeln daraus, wie ein Eyerdotter groß, treibet es auf, und machet runde dreyeckigte und längliche Küchlein daraus, legt selbige auf Papier, und backet sie in der Pfannen, biß daß sie auslauffen.

Citronen:

Citronen Reisser,

Ist ein gewisses Koch-Instrumentlein, womit man die Citronen, so auf die Schüsselränder gesetzt werden, zu reissen und auszusiechen pflaget.

Civitellischen Weiber

Diese waren tapffere und recht beherzte Weiber, so sich bey der Belagerung Civitella, einer Stadt in Neapolis, so A. 1557. von Guisio unternommen ward, recht streitbar und heldenmäßig erwiesen, angesehen sie wie ihre Männer bewaffnet, mit auf die Stadt-Mauern giengen, den durch den Feind angethanen Schaden der Mauern bey Nachtzeit wiederum ersuchen holffen, Ausfälle mit thaten, und ohngeachtet ihrer viele von ihren Geschlechte darbey getödtet wurden, dennoch in ihrer tapffern Gegenwehr beständig und wundernswürdig fortfuhren. Vid. Thuan. T. III. L. 28. ad A. 1557.

Claudia,

Eine von denen Vestalischen Jungfrauen; welche, als man selbige einiger Unzucht beschuldigen wolte, um ihre Unschuld darzuthun, mit ihrem Gürtel ein grosses Schiff, so viel 1000. Menschen nicht bewegen mochten, allein fortgezogen.

Claudia,

Des Statii Papinii, eines vortrefflichen Römischen Poeten und Redners, Eheweib, so gleichfalls sehr gelehrt gewesen: sie hat unter dem Domitiano gelebet, und als dieser Kaiser verstorben, hat sie sich

mit ihrem Mann nach Neapolis begeben, allwo sie, als ein vortreffliches gelehrtes und in allen Künsten erfahrnes Weib, ihrem Manne nicht wenig zu seinem Werke beförderlich gewesen. Vid. Ravil. Textor. in Offic. l. 4. c. 12. p. 344.

Claudia,

Ein in allerhand guten Künsten wohl erfahrnes und gelehrtes Weib, weswegen sie Plutarchus nicht wenig gerühmet. Vid. Joh. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Frauenzimmer. p. 10.

Claudia,

Bactozia, wurde nur Scholastica genennet, war aus Frankreich gebürtig, hat vieles in lateinischer und auch Französischen Versen geschrieben, und ward dessentwegen von Francisco I. sehr hoch gehalten. Nachdem sie sich zu der Secte der Academicorum bekennet, starb sie A. 1547. Vid. Hilar. Cost. Elog. foem. illustr. T. II. p. 8. p. 755. Conf. Lud. Domin. d. Nobil. foem. in. Fr. Augustin. Theatr. foem. illustr.

Claudia Felicitas,

Erz-Herzogin von Oesterreich, zu Inspruck, Erb-Prinzeßin von Tyrol, Kaisers Leopoldi andere Gemahlin, so A. 1673. den 15. Octobr. vermählet ward, aber kurz darauf A. 1676. wieder verstarb. Sie war eine gelehrte Prinzeßin, massen sie in Historien und ausländischen, auch lateinischer Sprachen unvergleichlich erfahren gewesen. Vid. Weisum im curioesen Anhang des polit. Nach-Tisches, p. 89.

Claudia Rufina, siehe
Rufina.

Clavier,

Ist ein lang breites mit dräuer-
nen Saiten bezogenes Instrument,
vornher mit Clavieren (worinnen
die Tangenten stecken,) versehen,
und in gehörige und richtige Thone
abgetheilet, worauf das Frauen-
zimmer insgemein nach der teut-
schen oder welschen Tabulatur spie-
len lernet.

Clavier-oder Tabulatur- Buch,

Heisset ein zusammen gehefte-
tes oder gebundenes längliches
Buch, worinnen die Musicalischen
Stücken und Parthien, so das
Frauenzimmer spielen erlernet,
von ihrem Informatore und Lehr-
Meister eingeschrieben stehen.

Clalla,

Eine beherzte und heroische Rö-
mische Jungfrau, welche nebst an-
dern ihres gleichen dem König Por-
senz, welcher Rom belagerte, zur
Geißel gegeben ward: sie betrog
über die Wächter, und schwamm
durch die Tyber wiederum glücklich
in die Stadt, weswegen ihr auch
eine Ehren-Säule in der großen
heiligen Strasse zu Rom gesetzt
ward. Daher Loredin von die-
sem klugen Weibesbild gesagt: die
Natur hätte einen Fehler began-
gen, daß sie diese männliche Seele
in einen weiblichen Körper verwie-
sen. Vid. Licium L. II. c. 13. &
Virgil L. 8. Aen.

Clea,

Hat zu den Zeiten des gelehrten
Plutarchi ums Jahr Christi 100.
gelebet, der ihr auch sein Buch de
Virtutibus dediciret; worinnen
er bezeuget, daß sie dessentwegen
viel Bücher gelesen habe, und sie
Librorum Lektione versitam nen-
net. Ja er gestehet selber, daß sie,
wie er aus ihren Discursen abge-
nommen, in der Philosophie allers-
dings müsse erfahren seyn. Vid.
Menag. in Hist. Mulier. Philosoph.

Cleachma,

War des berühmten Autochori-
de Lacedaemone Schwester, ein in
philosophischen Wissenschaften ge-
übtes Frauenzimmer, der Pychago-
nischen Secte zugethan. Vid Me-
nag Histor. Mulier. Philosoph.
p. 61. seq.

Cleo,

War eine solche Heldin im Trun-
ken, daß sie auch von dem allerbe-
rühmtesten und stärksten Sauffer
nicht zu Boden getruncken werden
konnte. Athenzus l. 10. c. 12.

Cleobulina,

Des Cleobuli Lindii, eines der
Sieben Weisen in Griechenland
Tochter, hieß sonst Eumetide oder
Eumele. ist eine vortreffliche Poes-
tin und sehr erfahrene Philosophin
gewesen. Sie hatte sich sonderlich
in Hexametrischen Versen sehen
lassen, auch darinnen viel Rätsel
geschrieben, von welchen allen aber
nur noch ein einiges zu finden.
Solches ist aus dem Griechischen
Text bey der Uebersetzung folgender
Gestalt gerathen:

Sagt!

Sagt! welcher Vater ist's wohl?
 der zwölff Kinder hegt,
 Davon ein jegliches kan dreßsig
 wieder weissen,
 Wie wohl dieselben nicht von
 gleicher Farbe heissen,
 Weil jenes sich ganz weiß, diß
 aber schwärzlich trägt.
 Sie sind zwar allerseits unsterb-
 lich zu benennen,
 Und doch wird keines leicht
 zwen Tage leben können.

wodurch sie das Jahr von 12. Mo-
 nathen, deren jeder dreißig Tage
 hat, so halb bey Licht, halb im fin-
 stern ihren lauff haben, verstanden
 wissen will. Cranius gedenket die-
 ser Cleobuline gleichfalls in einer
 Fabel, so er auch Cleobulius nen-
 net. Siehe den Laetium in Cle-
 obulo, und Athenæum L. 4. c. 21.

Cleopatra,

Des Ptolomæ Aulæ Tochter,
 die letzte Egyptische Königin, lag
 erstlich mit dem Augusto in Liebe,
 heyrathete hernachmahls aber den
 Antonium; welches den Augustum
 bewog, ihn mit Krieg zu überfallen
 und darinnen zu überwinden.
 Cleopatra, als sie sahe, daß es um
 ihren Antonium geschähe, als wel-
 cher sich selbst auf der unglücklichen
 Wahlstadt den Nest gegeben, folg-
 te ihres Gemahls Exempel nach,
 legte giftige Schlangen, A. M.
 3932. an ihre Brust, und tödtete
 sich also selber. Sie hat mit ihrem
 Bruder Ptolomæo IX. Dionisio
 vier Jahr zugleich, nach seinem To-
 de aber 17. Jahr allein regieret,
 und war 39. Jahr alt, als sie starb,
 inzwischen hieß sie sehr ehrgeizig,

welches aus ihrem kostbaren Con-
 vivio, bey welchen sie dem Antonio
 eine Perl eines Königreichs werth,
 in Spig zerlassen vorsetzte, zu schlief-
 fen. Nechst diesem war sie der
 Beilheit sehr ergeben, massen sie
 selbst gestanden, daß sie niemahls
 darinnen könnte vergnüget werden:
 sonst aber wird sie ihrer Gelehr-
 samkeit wegen sehr gerühmet, mas-
 sen sie so vieler Sprachen kundig
 war, daß sie mit denen Arabern,
 Egyptiern, Ebræern, Griechen,
 Syrern und Medern fertig reden
 konte. Dahero ihr Antonius
 die kostbare Pergamenische Biblio-
 thec verehrte, durch welche sie die
 Ptolomäische wieder aufrichtete.
 Sie hat unterschiedenes geschrie-
 ben; als De Mensuris & Ponderi-
 deribus: de Unguentis preciosis: de
 Chymia sive arte aurum faciendi
 und andere mehr. Vid. Eberti ab-
 iner des gelehrten Frauenzimmers.
 p. 100.

Cleophes,

Königin in Indien, die Mutter
 des Assacini, war eine Dame von
 heldenmüthiger Tapfferkeit und
 recht heroischen Geisse, so sich lange
 Zeit wieder den Alexandrum durch
 ihre kluge Anstalt und Tapfferkeit
 gewehret, biß sie endlich aus Noth
 gezwungen ward sich zu ergeben.
 Vid. Curtius l. 8. c. 53.

Clerica,

Maria, war eine Engelländi-
 sche Quäckerin und Schwärmerin,
 so zu Bosten in Neu-Engelland,
 weil sie sich ihrer schönen Glaubens
 Genossen gewaltig annahm, mit
 Ruthen gestrichen und ins Gefäng-
 niß geworffen ward.

Clio,

Die erste unter denen Musen und Pierinnen: Die Ehre und Ruhm genannt, so die Lichter von ihrer Poesie zu hoffen.

Clitagora,

Von Lacedaemon aus der Insel Morea, eine Poetin, so zu ihrer Zeit gar berühmt soll gewesen seyn. Vid. Scholiast. Aristophan. Vesp. 519. & 20.

Clitus,

Eine alte Griechische Poetin. Der berühmte Amphistratus hat ihre Seule verfertigt, so ihr zu Ehren aufgesetzt worden. Vid. Tatian. Orat. Contr. Græc. p. 168.

Closter-Jungfrau, siehe Nonne.

Clotho,

Eine von den Parcen, so den Lebensfaden spinnen.

Clotildis,

Königin der Franken, eine beherrschte und tapffere Dame, welche weil ihr Gemahl Clodoveus den an ihre Eltern begangenen Mord nicht sattfam gerochen, nach dessen Tode ihren jüngsten Sohn auffmunterte und durch beherztes Zureden dahin brachte, daß er die Burgundier mit Krieg überzog. Vid. Kranz. L. II. Wandal. c. IX. n. 29.

Clusia,

Ein sehr schamhaftes Frauenzimmer und Tochter des Königs Tulci, welche der Kaiser Torquatus, so gegen selbige entbrandt war,

von dem Tulco zur Gemahlin begehret, weil er aber selbige nicht befaßm, ließ er die Stadt bestürmen. Clusia solches ersehend, stürzte sich von einem Thurm herunter, weil aber der Wind sich in ihre Unterkleider verfangen, fiel sie sonder Schaden und Verletzung auf die Erde.

Clymene,

Die Tochter des Oceanus und der Theris, des Japeti Weib. Dergleichen Nahmen führte auch der schönen Helena ihre Bediente und Vertraute, so mit ihr nach Troja giengen.

Clytemnestra,

Des Tyndarus und der Leda Tochter, des Königs gamemnonis Gemahlin, welchen sie, als er aus dem Trojanischen Kriege wieder zurücke kam, mit Hülffe ihres Kebsmanns und Ehebrechers des Agisthus umgebracht. Welche Mordthat der Sohn Orestes an beyders seits Verbrechern wiederum gerochen.

Clytia

Oder Clytie, eine von des Oceanus Nymphen, so mit dem Apollo in Liebe lag; ward zuletzt in ein Kraut, Wegwart oder Sonnenwende genannt, verwandelt. Dergleichen Nahmen führte auch des Tantalus Eheweib und Amphidamantis Tochter. Item des Amyntoris Concubine.

Coca,

Des Amonii Coci sehr gelehrte Tochter, so vortrefflich in dem Griechischen und Lateinischen sollen gewesen seyn; Wie Cambdenus in seinen Annahibus p. 284. berichtet.

Codille

Codille gewinnen,

Heisset im L³ Ombre Spiel, weiß derjenige, so nicht spielt und entriret hat, das Spiel dem Spieler abgewinnt, und mehr Kosten als dieser, oder auch nur 4. wenn die andern vertheilt sind, macht.

Colemannin,

Anna, war eine Engelländische Quäckerin und Schwärmerin, zu Dover, ward ihrer keckerischen Lehren und Hartnäckigkeit wegen gegen die Obrigkeit des Landes verwiesen. Vid. Croel. Hist. Quaker. I. II. p. 542.

Colonna, siehe Columna
Victoria.

Columna, Victoria oder
Colonna,

Fabritii Columnæ eines edlen Römers Tochter und Gemahlin Ferdinandi Francisci d'Avalos, Marquis von Pesquaire. Sie ist von solcher grossen Gelehrsamkeit gewesen, das Folietta in seinem III. Buch de Latin. Ling. Præstantia pag. 143. von ihr schreibt, er wüßte selbst nicht, ob bey dieser gelehrten Colonna der weibliche Ruhm dem männlichen beykäme oder gar überträffe. Ueberdies ist sie in der Poesie von solcher Fertigkeit gewesen, daß man fast nicht ihres gleichen zu ihrer Zeit gefunden, Flamin. L. 2. Carm. p. 186. it. Joh. Casa p. 133. Opp. Gabriel Naudæus in Præfat. ad Leonhard. Aretin. Tract. de Studiis & Liter. Michael Havemann in Amusio. Sect. II. c. 35. Gyrard. d. Poet. nostr. tempor. I. 2. Pierius Valerian. in Epistol.

prælim. l. 22. Hieroglyph. Der gelehrte Bembus hat viel Sonnette an sie geschickt, worauf sie allemahl wieder geantwortet. Nach dem Tode ihres Gemahls wehlete sie sich die Einsamkeit und begab sich in das Kloster St. Marien zu Mayland, allwo sie auch ihres verstorbenen Gemahls des Marquis von Pesquaire berühmten Thaten in einem Carmine beschrieb, und im Jahr 1541. dieses Zeitliche segnete. Hilarion de Costo des Dames illustres. Von ihrer Poesie siehe Tesoro di Concetti Poerici da Giovanni Cifano P. II. p. 98.

Combe,

Eine Tochter des Alopei, und Erfinderin der ehernen Rüstungen, weswegen sie auch Chalcis genennet wurde.

Comdiantinnen,

Seynd diejenigen Wesbesbilder, so in denen öffentlichen Schauspielen mit auff dem Theatro agiren.

Commentgen,

Ist eine kleine flache Schüssel, darinnen die Dürschen aufgesetzt werden.

Commerin,

Clara Maria, war eine nette Poesitin, so wohl in teutschen als lateinischen Versen, und soll mit dem Königl. Dänischen Kriegs-Rath Paul Tscherningen und andern gelehrten Männern grosse Correspondence, so meistens in Versen bestanden, geführt haben. Paullin. im hoch- und wohlgelehrten Frauenzimmer p. 33.

Commode,

Heisset dem Frauenzimmer derjenige von Drat gebogene, mitleinwand überzogene, und nach dem Kopffe eingerichtete runde Umfang, worauff die Fontangen und Auffsätze gesteckt und befestiget werden.

Comnena, siehe Anna Comnena.

Compote,

Ist ein von Essen von gewissen Früchten, welche in Zucker gesotten, mit geschnittenen Citronenschelern oder Zimmet ic. bestreuet und in solcher Brühe aufgetragen werden. Unser Koch lehret hier dergleichen Essen mit und ohne Zimmet zubereiten, so leckerhaffte Mäuler mit dem größten Appetit verzehren.

Compote von Aepffeln,

Nehmet so viel Aepffel, als ihr brauchet, schälet und schneidet selbige in 4. Theil, und thut den Krebs heraus, hierauff setzet in einem Geschirr Zucker mit etwas Wasser auf Feuer, welches zusammen sieden muß; leget hernach die Aepffel drein, und laßt sie darinne nur nicht gar zu weich werden: wann sie dann weich sind, so hebet mit einem Löffel ein Stück nach dem andern heraus, und leget selbige auf die Schüssel oder Teller, darauff sie sollen angerichtet werden, streuet klein geschnittene Citronscheler drüber, laßets erkalten u. darnach auftragen.

Compote mit Aepffeln und Zimmet.

Diese werden eben wie die vorigen gemacht, nur daß die Aepffel über und über mit Zimmet bestreuet werden.

Concente,

Heissen diejenigen glatten gemeinen wollenen und bundsfärbigten Zeuge, so einen starcken gedrehten Drat haben, deren sich das Weibes-Vold zu ihren Hauskleidern bedienet: sie seynd entweder glatt oder gedruckt; die gang schmahlen nennet man Quinetten. Einige nennen die Concente auch Polemit.

Concubine,

Heisset diejenige Weibes-Person, so sich ein lediger Mensch oder Wittber, oder auch ein Mann statt einer Benschläferin hält, doch sonder Copulation, daher sie auch nicht das Recht der Weiber genießet. Die von ihr erzugten Kinder werden nicht vor ehrlich und zu allen Handthierungen tüchtig gehalten. In denen Römischen Rechten waren solche Concubinen und Benschläferinnen zugelassen, doch durffte ein Mann nur eine halten.

Condiren oder Einmachen.

Heisset allerhand Sachen in Zucker oder Honig sieden oder setzen, damit sie um so viel angenehmer im Geschmack seynd, und sich länger halten mögen. Hierzu sind tauglich, Wurzeln, Rinden, Stengel, Früchte und Obst, auch etliche Blumen.

Confect,

Confitures, seynd allerhand mit Zucker überzogene und candirte Sachen, so von denen Zucker-Beckern künstlich zubereitet, und bey Hochzeiten, Verlöbnißsen, Beyseßungen, Gastereyen und andern Mahlen aufgesetzt werden.

Conse-

Conferiren,

Ober beytragen, heißet, wenn die Weiber nach ihres Mannes Tode, weil sie nicht nach ihrem Einz gebracht werden wieder greiffen, sondern die Portionem Statutariam oder Pflichttheil annehmen wollen, alle ihre Sachen mit in die Erbscheiles Massam bringen und einlegen. Doch dürfen sie ihren weiblichen Schmuck und das Hausgeräthe, so sie täglich brauchen, nicht mit conferiren. C. 20. p. 3. C. E. S. Carp-
zov, Def. 24.

Conradin,

Johanna Albertina, Gebörne von Fleischer aus Leipzig, war ein Frauenzimmer von vortreflichen Verstand und besondern Qualitäten, massen sie nicht nur in der Historie, Genealogie, Geographie und Jure publico wohl versiret, sondern auch die Französische, Italiänische und Lateinische Sprache zu reden und zu schreiben wuste: sie hat eins und das andere aus diesen Sprachen übersezet, nicht aber aus besonderer Modestie zugeben wollen, daß solches zum Druck befördert worden: sie starb A. 1699.

Conradine,

War nicht nur ehemahls eine virtuose Sängerin, sondern auch vortrefliche Actrice auf dem Hamburgischen Theatro; soll aber nunmehr an einen Grafen vermählet worden seyn.

Conringin, siehe von Reichenbachen Madame.

Constantia,

Käyfers Henrici VI. Gemahlin,

so in ihrem 50. Jahr ihm noch einen Sohn, Fridericum II. in einem Zeit öffentlich und in Beysehn vieler Matronen gebahr. Fasell. Rer. Singular. Lib. 7. Dec. 2. Cap. pen. & Lib. 8. Cap. 1.

Constantia,

Käyfers Constantini Schwester, war eine grosse Favoritin und Bertheidigerin des Keyers Arii. gestalt er durch ihre Vorbitte und Bertheidigung seine Freyheit völlig wieder erthelte. Vid. D. Schmid. Disp. de Mulier. heterodox. §. 15. p. 21.

Constantia Sfortia,

Alexandri Sfortia Gemahlin hatte sich von Jugend auf der Wissenschaften beflissen, und nicht nur den Ciceronem, sondern auch des Hieronymi, Lactantii, Gregorii und Ambrosii Opera fleißig gelesen. In der Poesie war sie so fertig, daß sie auch ex tempore ein Carmen, so voller schönen Pensées, zu schreiben tüchtig war, da sie doch niemahls einige Anweisung und Unterricht darinnen bekommen. Sie hat gleichfalls eine gelehrte Tochter gehabt, Baptista genannt, welche sich keinen geringen Ruhm bey denen Gelehrten erworben, siehe Baptista Sfortia.

Contarini,

Samaritana, eine adeliche Venedigerin und Nonne des Ordens von St. Augustini des Convents der S. Catharina zu Venedig, so ihre Geschicklichkeit in der Poesie durch ein und anderes Sonnet sehen lassen.

Contouche,

Ist ein auf absonderliche Art aus allerhand seidenen auch wollenen Zeugen gefertigter weiter Überzug und halbes Oberkleid, so fast einem weiten und langen Mantel mit Ermeln gleichet, und dessen sich das Frauenzimmer so wohl in- als ausserhalb des Hauses zu ihrer commodité bedienet, und selbigen mit einem Bande über die Brust vornher zuzubinden pfleget, diejenigen, so man in dem Hause trägt, seynd etwas kürzer als die andern, und werden, weil sie ganz klein und kurz seynd, von etlichen auch Colsocklein benennet.

Corbilia,

Von Antiochien, war ein rechtes Wunder der Natur. Denn als sie, als ein schönes Mägdelein viel Freyer hatte, und mit ihrer Eltern Einwilligung sich einen wehlete, empfannde sie an dem ersten Hochzeit-Tage, als sie zu dem Hause heraus treten wolte, einen unsäglichem Schmerz in dem Leibe, welcher drey Tage lang bey unaufhörlichen Schreyen währete. Den vierten Tag aber drauff fand man nach einem starcken Paroxismo, daß sie sich jähling in einen Mann verwandelt, weil dasjenige, was einem Manne gehöret, mit Gewalt und grossen impetu auf einmahl bey ihr heraus getreten war. Man legte ihr deswegen nunmehr als einem Manne den Namen Corbillus bey, und mußte selbige vor den Claudium Cæsarem nach Rom gebracht werden, welcher diesem Wunder-Bilde zu Ehren in dem Capitolio Jovi Ausruc. einen Altar lassen auf-

richten. Vid. Phlegon. Trallian. in Lib. de Mirabil. & Longæ. v.

Corinna,

So zu des Ovidii Zeiten gelebet, eine berühmte Poetin. Auf welche Ovidius sehr viel gehalten, und ihrer in seinen Gedichten gar öftters verliebt gedendet.

Corinna Thebana,

Eine Tochter des Archelodori und der Procratiz. Eine Schülerin des Myrtidis, wird sonst Musa Lyrica genennet. Sie hat ohngefähr 340. Jahr vor Christi Geburt gelebet, und ist diejenige berühmte Poetin, so den zu ihrer Zeit florirenden grossen Poeten, Pindarum, zu Theben fünfmal zu einem Poetischen Wett-Streit heraus gefodert, auch selbigen allezeit darinnen überwunden; daher auch die Tanagræer wegen solches herrlichen Sieges ihr Bildniß an einen beruffnen Ort aufgehengeet. Sie hat fünf Bücher der herrlichsten Epigrammatum geschrieben, welche zu Antwerpen in 8. Anno 1568. Griechisch und Lateinisch bey denen von Fulvio Ursino heraus gegebenen Carminibus der neun berühmten Poetinnen, zugleich mit sich ans Licht gekommen. Hiernächst hat sie auch Leges Lyricas geschrieben. Sie soll auch in der Music sehr erfahren gewesen seyn. Statius und Propertius rühmen sie sehr in ihren Gedichten.

Corinna Thespia,

Oder Corinthia von ihrem Vaterland genannt, ist eine berühmte Poetin gewesen, welche Nomos Lyricos

Lyricos geschrieben, und denen Gelehrten nicht unbekannt ist.

Corinthen,

Passulae minores, Raisins de Corinthe, sind nichts anders als kleine Weinbeeren, welche in denen Inseln Cephalonia und Zante, unter der Venetianer Gebieth gelegen, wachsen, daselbst sie am Stock so lange stehen bleiben, bis sie dürre werden und abfallen. Man nennet sie insgemein kleine Rosinen, welche ein gutes Mittel wider den alten Husten sind, weil sie den Leib anfeuchten und kühlen; sie stärken auch Lung und Leber, machen gut Geblüt, und geben dem Leibe Kraft: um dieser Ursache willen brauchen solche die Köche zu vielerley Speisen, wie solches bey denen Zubereitungen derer selbst hin und wieder wird zu sehen seyn.

Cornelia,

Metelli Scipionis Tochter, Pompeji Gemahlin, war ein gelehrtes Weib, verstunde sich wohl auf die Geometrie, war in der Music erfahren, und machte einen nicht unangenehmen Vers. Vid. Vossium de quatuor artibus popularibus. c. 4. S. 28.

Cornelia Graccha,

Eine edle und gelehrte Römische Matrone, von grosser Beredsamkeit, des Sempronii Gracchi Weib, und Tiberii und Caji Gracchi Mutter: ihre Gewohnheit war weder mit Reichthum noch Schätzen zu prahlen, sondern sie meynte, daß ihr größter Schatz und alleredelstes Kleinod in ihren Kindern bestün-

de, als welche sie vortrefflich und wohl erzogen hatte. Cicero in seinen Rhetoricis erhebet sie sehr hoch. Ihre Epistel, so sie an ihre Söhne geschrieben, weist Sextus Charoneus, in seinem Buch de Laudibus Mulierum, mit auff. Sie hat nicht nur ihre eigenen Söhne, sondern auch andere jungen Römer, so häufig ihre Lectiones besuchten, informirer, wie Fabius Lib. XII. c. ul. berichtet, wodurch sie sich ein unsterbliches Lob erworben. Juvenalis hat ihre vortrefflichen Meriten in seiner VI. Satyra berühret. Nach ihrem Tode ist ihr eine Statue auffgerichtet worden. Vid. Ant. d. Guevara Horolog. Princip. l. II. c. 36. p. 570. Franc. Nann. d. Claris Corneliis Rom. Hiernächst soll sie eine vortreffliche Musica gewesen seyn. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber. p. 11.

Cornelia Paula, siehe Paula
Cornelia,

Cornelia Piscopia, siehe Piscopia.

Cornette,

Ist eine gewisse Art von denen nicht allzu hoch gesteckte Nachtzeugen, dessen sich das vornehme Frauenzimmer zu Bedeckung des Hauptes bedienet. Siehe Nachtzeug.

Cornificia oder Cornificina,

Wie sie Vincentius de Beauvais nennet. Eine sehr gelehrte Römerin, und des berühmten Poeten Cornificii Schwester, welche ihren Bruder ziemlich gleich gekommen

Kommen seyn soll, ja ihnen öftters durch ihre ex tempore gemachten Verse, wann jener lange nach gesonnen, übertroffen. B. pr. Fulgol. L. 8. Cap. III. Petr. Crin. d. Poet. Lat. L. 2. c. 29. Sie verstund die Griechische un Lateinische Sprache vollkommen, und war eine nette Poetin. Absonderlich sind ihre Epigrammata hoch gehalten worden. Sie pflegte zu sagen, daß das Gedächtniß das einige Stücke wäre, so der Gewalt des Glückes nicht unterworfen. In was sie vor Ansehen und Renomee bey denen Italiänern und ihren Bruder gewesen, kan man aus denen mit dem Calphurnio gehaltenen Disput ersehen: denn da dieser Calphurnius ihrem Bruder dem Cornificio seine Armuth und mühseliges Leben vorwarff, gab dieser ihr Bruder ihm zur Antwort: Er wäre viel glückseliger als Calphurnius bey seinem grossen Reichthum, denn er hätte doch eine gelehrte Schwester, die ganz Italien verehrte und hoch hielt, er aber Calphurnius ein Weib an seiner Seiten, so in Rom die größte Coquette hiesse. Vid. Petr. Crin. d. Poet. Lat. l. 2. c. 29. it. Ant. de Guevara Horolog. Princip. p. 366. & 67. Diese berühmte Cornificia lebte unter dem glückseligen Käyser Augusto.

Coronela Maria d' Agreda.

Eine Nonne im 17. Seculo. so Erscheinungen hatte und deswegen mit ihrem Vater Francisco Coronel und ihrer Mutter Catharina de Arena so zu Agreda in Spanien wohnten, 1619. zu Hause einen Convent anrichtete, auch auf Be-

fehl Gottes und der Jungfer Maria, dieser ihr Leben, wiewohl nach einiger Weigerung 1637. und 1655. in 3. Theilen beschrieben, so jedoch zu hart von der sorbonne censurirt worden.

Coroniz,

Des berühmten Philosophi Diodori Coroni 4. Töchter, waren sehr gelehrte und keusche Jungfern, so in der Philosophie was recht gethan. Hieronymus in Lib. 1. contra Jovian weiß sie nicht zur Ehre zu rühmen, und sagt, daß ihrer fünffe sollen gewesen seyn; wiewohl Philo. de Coroni Discipul nur von 4. gedenket, dem auch Clemens Alexandrinus Lib. IV. Stromat bestimmet, und sie nahmentlich Argiam, Theogridam, Artemisiam und Pantacleam aufgezichnet hat.

Coronis,

Eine Thessalische Nymphe, so mit dem Apollo zugehalten, welcher mit ihr den Esculapium gezeuget: weil aber Apollo erfuhr, daß sie mit einem andern zugleich zu thun gehabt, erschoss er selbige mit einem Pfeil, ehe daß sie noch gebahr, schnitte das Kind aus ihrem Leibe, und gab es dem Chiron auffzusziehen.

Corvinin,

Anna Kunigunda, L. Andrea Corvini Prof. Publ in Leipzig Tochter, war eine kluge und in der so genannten Wilder-Nahd sehr künstliche Jungfer, massen sie nicht nur mit bunter offener Seide allerhand Blumen, Früchte und Vögel stuckten

den, Historien und andere Sachen nach dem Leben durch ihre kluge Schattirung künstlich zu entwerffen wuste, sondern auch durch ihre Nadel lebhaftte und ähnliche Contrefaits auf eine besondere Art verfertigen konte, sie hat etliche sonderliche Kunst-Stücke ausgenehet, so in grosser Herren Kunst-Kammer genommen worden, hatte auch das Glück, daß nicht nur viel adeliche junge Fräulein vom Lande, sondern auch das vornehmste Frauenzimmer in Leipzig ihrer Unterweisung und Aufficht anvertrauet wurden. Das Wundernwürdigste von ihr ist dieses, daß sie fast biß in das 80. Jahr ihres Alters sonder einige Brillen oder Vergrößerungs-Glas der gleichen künstliche Naßd verfertiget. Sie starb A. 1693. den 8. Maji.

Colsäcklein, siehe **Courslet**.

de Costa Blancha,

Maria. Eine Franköfin aus Paris gebürtig, war in der Philo sophie absonderlich in der Mathe maric sehr wohl erfahren, wie sie denn auch in der Physica, und vor andern in allerhand Sprachen was rechtschaffenes præstiret hatte. Solches bezeugen die 3. Dialogi des Petri Messia, eines Spaniers, de Natura Solis & Terræ, welche sie ins Franköfische übersetzt, und zu Paris A. 1566. heraus gegeben hat. Vid. Hoffman. in Lexic. Univerf. Tom. I. p. 994.

Costa,

Marguerite Eine galante Poetessin aus Rom, so in dem XVII. Se-

culo gelebet. Sie hiette sich eine zeitlang bey dem Groß-Herzog von Florenz Ferdinando II. auf, und beschrieb seine Reise. Man findet von ihr Une Fête à Cheval en forme de Caroussel & de Ballet; allwo ein Kampff zwischen dem Apollo und Mars fingiret wird. Hiernächst hat Mazarini etliche Comödien, Satyren, Oden, auch ihr Carmen Epicum vom Martyrthum der S. Cecilia und andere Sachen, zu Paris prächtig drucken lassen. Vid. Bayle dans l'Article Costa. p. 971. T. I. it. Menétrier representations en Musique p. 231. seq.

Cotelettes,

Sind Ripplein von allerhand Bleh, zum Exempel Cotelettes de pore, de mouton, &c. Costulz porcine, vervecine &c. Schweins oder Hammels-Ripplein, welche unser Koch zu braten, mit guten Sossen zubereiten und zu farcirer lehret.

Cotelettes oder Carbonade zu machen.

Nehmet von einem Schops die Rippen, schneidet eine jede besonders herunter, schabet vorher an der Spitze der Rippen eines Glied des lang das Bein ganz glatt, kloppet selbige fein breit und dünne, leget sie auf ein sauber Bret, und bestreuet sie mit Saltz. Laß set hernach Butter in einer Callrole zergehen, vermischet geriebene Semmel, mit etwas Ingber und gehackter Petersilie; duncket die Carbonade in die Butter und bestreuet sie, weil sie noch naß, mit dem

vermischten Semmel, leget sie ordentlich auf einen Rost, setzet selbigen auf ein gelindes Feuer, und sorget, damit sie fein langsam braten; denn ie langsamer dergleichen Rippen braten, ie mürber werden sie: sind sie nun fertig, so richtet an, und gebet sie, wenn vorher braune Butter drüber gegossen worden, hin. NB. diese Cotelettes oder Carbonade kan man auf unterschiedene Arten bey gewissen Speisen trocken brauchen, nehmlich Comps: Kraut, Braunkohl, durchgestrichene Erbsen, Linsen, Bohnen, braune Rüben, ic. zu garniren, und wenn man solche Cotelettes von Lämmern oder jungen Ziegen zurichtet, werden sie recht subtil; dahero dienen sie rare Essen damit zu belegen, als fricasées, fricandeaus, fricantelles, poragen &c. müssen aber niemahl gar zu harte abgebraten werden, damit sie allezeit safftig bleiben.

Cotelettes, oder Carbonade, mit einer piquanten Sosse:

Wie die Rippen ausge schlagen werden, ist aus vorhergehenden ausführlich zu sehen. Dahero kan man dergleichen von Kalb: und zahmen Schweinefleisch zubereiten. Machet diese also ab: Setzet in einer Casserole Butter auf Kohl: Feuer, lasset selbige braun werden, thut geriebene Semmel hinein, und röstet diese auch fein braun, darnach gieffet bouillon, Wein, und etwas Eßig drein, leget eine ganze Zwiebel, Zucker, Melcken, und etwas Citronenschel-

ler darzu, damit es einen fein piquanten Geschmack bekomme: denn die Süsse und die Säure streiten hier gleichsam um den Rang, und ist dahin zu sehen, daß man die Süsse mehr als die Säure schmecke, weil doch die meisten Menschen eher zur Süsse als zur Säure appetit haben. Drücket Citronensaft drein, leget die abgebratenen Cotelettes in diese Sosse, und lasset es mit einander kochen. Mit dem Anrichten mache es ein jeder nach seiner besten und bezwohnenden Wissenschaft.

Cotelettes oder Carbonade mit einer Capern-Sosse.

Nehmet die Rippen vom Schweinefleisch, bratet selbige wie vorher beschrieben, hernach setzet Butter in einer Casserole oder Ziegel aufs Kohl: Feuer: wenn sie braun, so schüttet ein wenig Mehl drein, damit es auch braun werde, gieffet hierauf Bouillon, Wein, und ein wenig Eßig drein, leget eine ganze Zwiebel, Lorbeer: Blätter, Citronenschelck, Ingber und Pfeffer hinein, thut auch lezlich Capern dran, lasset wohl durch einander kochen, alsdenn könnet ihr die Cotelettes hinein legen und auskochen lassen. Vor besser aber hielt ichs, wenn man die Cotelettes, nachdem sie sauber aufgebraten, fein ordentlich auf den Schüssel: Rand herum leget; die Brühe in der Mitte der Schüssel gösse, und die Cotelettes zierlich mit Citronen garniret.

Cotelettes farciret oder ange- schlagen.

Nehmet die Rippen: Stückgen
vom

vom Kalbe, und machet die Carbonade auf oben beschriebene Art zu rechte, salzet solche ein wenig, und bratet sie halb gar, hernach nehmet aus einer Kalbskeule das derbe Fleisch, schneidet alle Gräden heraus, hacket das Fleisch klein, thut 1. halb Pfund gehackten Nieren-Falg, ingleichen in Milch eingeweichte, und wiederum ganz rein ausgedruckte Semmel drunter, schüttet dieses nebst geschnittenen Citronenschelern, Muscatens Blüten und Ingber zusammen in einen Mörsel, schlaget 3. Eyerdotter, und ein ganges Ey hinein, und stoffet es, wenn es gefalzen ist, ganz klar. Nachdem es nun klar gestossen worden, so thuts heraus, nehmet die zurecht gemachte Carbonade, schlaget auf beyden Seiten von der farce, und streichets mit einem warmen Messer fein zierlich zu. Ferner schneidet von Speck lange dünne Stücke, ungefehr einer Hand breit, oben an beyden Enden des Specks aber ein loch der Quere, stecket die Rippe von der Carbonade durch ein solch loch, ziehet hernach das andere Ende um die Carbonade, und stecket die Rippe gleichfals durch das andere loch, daß also die Carbonade als eingefasset ist, continuiret damit so lange, biß ihr deren genug habt. Wenn nun dieses alles geschehen, so leget die Carbonade in eine mit Butter beschmeirte Zorten-Pfanne, setzet solche in heissen Backofen, und lassets fein goldgelbe backen. Beym Anrichten ziehet den Speck davon, den aber etliche dran lassen, und mag auch eine Soffe dazu gegeben werden, welche ein jeder

nach seinem goust erwehlen kan. NB. Weil bißweilen in mancher Küche der Speck sehr rar ist, kan an statt des Specks Papier, das vorher fein fett angestrichen worden, gebraucht werden.

Coton oder Catun,

Ist ein von Baumwollenen Garn verfertigtes leichtes Gewebe, dessen sich das Weibsvold zu ihrem Puz und allerhand andern Sachen zu bedienen pfleget. Ist entweder weiß, oder bunt gedruckt, klar, mittel und grob, schmahl oder breit.

Cottonia,

Anna. Eine alte Engelländische Quäckerin, so ihre lehre zu Boston in Neu-Engelland, allwo sie sich nieder gelassen, auszubreiten suchte. Allein sie wurde durch den dasigen Magistrat davon abgehalten, kehrte daher nach Cambridge, um daselbst ihr Heyl zu versuchen, allwo sie aber als eine Verrührerin des Volckes gestäupet, und in eine Einöde verbannet ward. Welcher Actus, weil sie dennoch wieder zurücker kommen war, noch einmahl an ihr wiederholt ward. Vid. Cræf. Histor. Quakerian. L. II. p. 424.

Cotyto,

Die Göttin der Geilheit, welcher ihre Priester, Bapten genandt, zu Athen bey Nachtzeit Opffer brachten.

Couleur,

Heißt die Farbe eines Zeuges oder Bandes, dessen sich das Fray einnimmet

enzimmer bey ihren Puz und Aus-
 Kleidung zu bedienen pfleget. Die
 Sorten der Couleuren sind nach-
 folgende, als schwarz, weiß, grau,
 ascherfarbig, Mulcus, braun, licht-
 braun, dunkelbraun, Castaniens-
 braun, schwarzbraun, Violbraun,
 Poncéau, Amaranth, Ziegel Far-
 be, Colombin, Cerise oder Kirsch-
 Farbe, Feuerroth, Carmesin, incar-
 nat, Nacarat, Purpurroth, Pfirs-
 schfarbe, Zinnoberroth, Blutroth,
 Scharlach, Rosa oder Rosenroth,
 Couleur de chair, de Prince, Bleu-
 mourant, Violblau, Perlenfarbe,
 Franzblau, Aurora, Citronengelb,
 Paille, Couleur de feuille morte,
 Isabell, Orange, Schwefelgelb, Er-
 bisfarbe, Jonquille, Grasgrün,
 Meergrün, Olivengrün, PAPA-
 gongrün, Celadongrün, u. d. g.
 Alle diese Couleuren sind entwe-
 der schwach oder feste, gleichfärbig
 oder schielende.

Coulis,

Ist ein durchgeseigter Saft
 von Kalbfleisch, Hünern oder Lau-
 hen, und etlichen Gewürz, welchen
 ein erfahrender Koch immer im Vor-
 rath haben muß, weil er solchen
 nicht nur an Ragouten, Potagen,
 nützlich gebrauchen, sondern auch
 bey unversehrten Gasteren in
 Eyl gute Brühen davon machen
 kan. Die Oesterreicher und Böh-
 men nennen die Coulis eine gestof-
 fene Suppe, u. deren Zubereitung
 aus folgenden zu erlernen ist.

Coulis zu machen.

Nehmet Kalbfleisch, Hünern u.
 Hut dieses in einen Topf, gieffet

rein Wasser drauf, setzet es zum
 Feuer, salzet es ein wenig, schnei-
 det die Rinde von Semmeln her-
 unter, und werffet welche, nebst Ci-
 tronenschelern, Muscaten-Blü-
 ten, und dergleichen hinein, und
 lasset dieses alles ganz weich kos-
 chen. Wenn es nun weich wor-
 den, so rührets fein stark unter
 einander, und streichets hernach
 durch ein Haartuch. Ein solch
 Coulis ist in einer Küche sehr nö-
 thig, und bey grossen Ausrichtun-
 gen hat ein Koch deren jederzeit fer-
 tig. Denn er kan diese an Ra-
 gouten, die weiß sind, brauchen,
 ingleichen an die Potagen. Fern-
 er dienen sie, Brühen davon zu
 machen, und darff nur ein solcher
 Zusatz genommen werden, als man
 den Geschmack haben wil. Zum
 Exempel von Austern, Muscheln,
 Sardellen, Capern, Citronen und
 was einem beliebet, auch von denen
 geringsten Sorten. Wo nun
 Coulis und jus fertig ist, kan ein
 Koch bald eine Mahlzeit bereiten,
 da er in Manglung dessen einem je-
 den Essen sonst eine absonderliche
 Brühe zu geben bemühet seyn müs-
 ste. In Böhmen und Oester-
 reich heisset man dergleichen Coulis
 ein gestoffenes, oder gestoffene
 Suppe, und kommen sie noch
 leichter darzu. Sie nehmen nur
 Kalbfleisch mit etwas Semmel
 und Muscaten-Blüten, stossen
 und thun es in ein Topffgen, gies-
 sen Brühe drauf, und streichens
 hernach durch. Es gehet aber ei-
 ne Coulis nicht nur von Hünern
 Brüsten, gebratenen Kalbfleisch, u.
 an; sondern man kan auch von
 allerhand Garten-Gewächsen ders-
 gleichen

gleichen practiciren, wie solches ein jeder erfahrner Koch bezeugen wird. Unterschiedene Arten derselben sind schon oben zu finden, als beyn Kraupen, beyn Artischocken, beyn Cabeliau, beyn Capaun, bey dito, beyn Focellen, beyn Hecht, bey der Lachs-Pastete, bey der Schincken-Pastete, bey der Stockfisch-Pastete, beyn Kalbfleisch, bey der Potage, bey dito, bey Erbsen, Coulis &c.

Courset, Corset, Caschet, oder Cossacklein, auch Camisol,

Heissen dem Frauenzimmer diejenigen kleinen von Damast, Estoff, Taffet, Tuch, Cammelot, halb seidenen, Coton, oder wollenen Zeugen verfertigten leichten Wamslein, deren sie sich im Hause, oder auch in der Wochen auf die Gasse zu bedienen pflegen: sie haben ganz kurze Schöße, und lange, schmahle, auch zuweilen etwas weite Ermel, vornher um die Hände mit einem absonderlichen Zeuge staffiret und aufgeschlagen, aufgewickelt, oder auch mit kleinen rechten Aufschlägen versehen, die Egon davon variret nach einer jeden Landes-Art, und täglich changirender Mode.

Courtoisie oder Inclination,

Heisset nach heutiger Art zu reden, bey dem Frauenzimmer derjenige Galan oder Amante, mit welchen sie heimlich in Liebe liegen, demselben vor allen andern affectioniret seynd, und ihm aus son-

Frauenzimmer Louison.

derlicher Gewogenheit ein und andere kleine Liebes-Freyheit verstatten.

Chozbia, siehe Chasbia.

Crang,

In Sarg, ist eine von buntem seidenen und andern Schmeltz-Blümgen, auch öfters mit guten oder Wasser-Perlen reich besetzte Crone, so man den verstorbenen Jungfern im Sarge aufzusetzen, oder wenn deren viel sind, selbige herum zu legen pfleget, wird entweder von der Pathe, oder einer nahen Freundin, oder auch von einem Junggesellen überschiedet.

Den Crang bezahlen;

Ist eine in hiesigen Landen gebräuchliche Lebens-Art, und heisset, einer jungen Dirne oder Dienst-Magd, die geraubte Jungferschaft und Ehre, mit einem gewissen Stück Gelde büßen und bezahlen, welche Summa nach deren Rechten insgemein, als der geschwächten Dirne Vater sie austatten, und mit einer Wittgiffte versehen können, geschätzt und gerechnet wird.

Crang um das Ehe- oder Wochen-Bette,

Ist ein runder Umfang um das Obertheil des Ehe- oder Wochen-Bettes gestreket, von weissen oder buntem Coton, wollenen Zeuge, Taffet oder Damast verfertigt, glatt oder falbaliret, mit Francken umstochen und frifiret.

Cränge-Macherin,

Oder Cränge-Frau, heisset die nicht

nicht nur diejenigen Weiber, so aus Blumen Cränke und Sträußer binden, sondern auch diejenigen, so aus gemachten seidenen und Holländischen Blümlein, Magister-Cränke, Braut-Cränke und Begräbniß-Cränke, künstlich in einander zu flechten wissen.

Cränglein,

Heisset denen Ulmerischen Weibes-Bildern derjenige von Perlen, Diamanten oder Rubinen, auch weissen Flohr formirte schmähle Umfang und Streiff, den sie oben um die Stirne herum, unter ihre Auffätze zu legen pflegen: das Augspurgische Frauenzimmer nennet es Perlne Haarbänder.

Cramerin,

Anna Maria. Diese gelehrte Jungfer war von Magdeburg, eine kluge Tochter M. Andreas Cramers, weyland Pastoris zu St. Johann. Sie ward geböhren 1613. und legte sich in ihren zartesten Jahren auf die Studia, daher sie der Lateinischen und Hebräischen Sprache, als welche zu ihrem Studio höchst nöthig waren, vollkommen mächtig ward: in der Music und Arithmetica war sie wohl bewandert, die Historie hatte sie vorztrefflich inne, und was sie vor Geschicklichkeit in der Poesie besessen, zeigen diejenigen Proben, so sie ihrem Vater kurz vor ihrem Absterben eingehändiget, an; sie starb in der schönsten Blüte ihrer Jahre, nemlich in dem 14den, den 6. August. 1627. Was der gelehrten Welt durch diesen allzu frühen Tod entgangen, hat ihr betrübter

Vater, in dem Jahr zu Ehren auffgerichteten Epitaphio dargethan. Vid. Laurenberg. Accrram Philolog. Cent. 4. Histlor. 24.

Cratesipole,

Des Sicionischen Königs Alexandri heroische und tapffere Gemahlin, so nach dessen Tode das Regiment fortführete, auch ihre rebellischen Unterthanen, die ihr gerne das Scepter aus den Händen gespieler hätten, durch ihre Tapfferkeit gänglich dämpffete, und über selbige victorisirte. Vid. Zieglers Schau-Platz täglicher Zeiten.

Credenz-Tisch, siehe Thresor.

Creme,

Ist ein Essen, so aus Wein, vielen Eyerdottern, Zucker und andern Dingen gekochet, und als ein dicker Milch-Nahm oder Gallerte vorgestellt wird. Die Teutshen Köche heissen es eine gesulzte Milch, davon sie unterschiedene Zubereitungen haben, und sind die besten nachfolgende, 1) Creme von Wein; 2) dito von Zimmet; 3) von Citronen; 4) von Pistacien; 5) von Mandeln; 6) von Eyerdottern; 7) von Eyerweiß; 8) von Choccolate; 9) von Rosen.

Creme von Wein.

Setzet 1. Nösel guten Wein zum Feuer, und lasset ihn sieden. Schlaget inzwischen in ein ander Löpffgen 15. Eyerdotter, davon aber das Weiße aufs reineste muß weggethan werden; gieffet einon

Eß-Löffel voll Wein dran, und drucket von einer Citrone den Saft hinein, quirlts wohl durch einander, schüttet 1. halb Viertel-Pfund Zucker darzu, gießet den siedenden Wein an die Eyerdotter und quirlts beständig, sonst rinnet es zusammen; setzet es darnach bey ein Kohlfeuer, und rühret es immer: wenn es anfängt dicke zu werden, so setzet es vom Feuer weg, und lasset eiliche Tropffen kalten Wein drein fallen. Lasset ihn endlich durch einen Durchschlag auf dasjenige Geschirr lauffen, darauf er soll angerichtet werden, wirfft er etwa Bläßgen, so streichet sie mit einem Messer oder saubern Spänngen herunter, und lasset ihn kalt werden. Beym Anrichten garniret ihn mit Citronen und geschnittenen Lorbeer-Blättern, so ist er fertig.

Creme, von Wein anders, mit Zimmet.

Der Wein wird auch zugesetzt, darnach Eyerdotter aufgeschlagen, so viel als deren nöthig, welche ihr mit ein wenig kalten Wein klar abquirln, 1. halb Loth Zimmet und 1. Viertel-Pfund Zucker drein schütten, und die Dotter mit dem Wein, gleich denen vorigen, abziehen müßet. Diesen Creme drucket durch einen Durchschlag, auf das Geschirr, darauf er kommen soll, und garniret ihn nach Belieben.

Creme von Citronen.

Setzet 1. Nösel Wein an das Feuer, und lasset ihn kochen, schneid

det indeß von 4. bis 5. Citronen die Schalen herab, werffet selbige in den Wein, darinne sie auch weich kochen müssen, sind sie nun weich, so streichets durch ein Haartuch, das Durchgestrichene setzet wieder zum Feuer, und lassets heiß werden, inzwischen schlaget 12. Eyerdotter in ein Töpffgen, drucket von 3. bis 4. Citronen den Saft drein, quirlts ganz klar, thut 1. halb Pfund Zucker dazu, gießet den heißen Wein, der mit den Citronenschalen durchgestrichen worden, an die Eyerdotter, es muß aber NB. stets gerühret werden, und machet diesen vollends ab, wie den ersten Creme von Wein.

Creme von Pistacien.

Schüttet in eine Casserole Pistacien, gießet Wasser drauf, und lasset sie einen Sod thun. Hierauf ziehet ihnen die Haut ab, und leget sie in kaltes Wasser, thut sie aus dem Wasser in einen Mörsel, und stoffet solche ganz klein als einen Brei. Inzwischen setzet ein Nösel Milch ans Feuer, auf daß sie kochet, schlaget in ein ander Töpffgen 10. bis 12. Eyerdotter, quirlt sie mit 1. Viertel-Pfund Zucker klar ab, und thut die Pistacien auch darzu hinein, gießet darnach die gesottene Milch dran, welches alles beständig muß gerühret werden, und setzet es zu einem Kohlfeuer. Wenn es nun beginnt dicke zu werden, so nehmet es vom Feuer weg, und lasset einen Eß-Löffel voll kalte Milch hinein: streichets darnach auch durch ein reitn Haartuch, oder es kan auch nur durch einen Durchschlag auf das-

jenige Geschirr lauffen, darauf der Creme zu stehen kommt, setzt solchen in einen kalten Ort, damit er wie eine Gallerte gerinne, und garniret ihn, weil er grün, mit Zitronen- und Rosen-Blättern.

Creme von Mandeln.

Nehmet 1. Viertel-Pfund Mandeln. Ziehet ihnen die Haut ab, auf die Art, als ihr es bey den Pistacien gethan habt, stoffet sie darnach in einen Mörsel ganz klein, in wählenden Stoffen aber, tröpflet Milch dran; setzt auch in einem Topff 1. Mössel Milch ans Feuer, und wenn solches siedet, so quirlt die Mandeln drein. Ferner nehmet von 10. Eiern das Weiße, thut in einen Topff, und quirlt es recht klar, schüttet 1. Viertel-Pfund Zucker und ein wenig Rosen-Wasser dazu, ziehet das Eyerweiß mit der gesottene Milch ab, setzt es an ein Kohlfeuer, und rühret es so lange, bis es beginnet eine Dicke zu bekommen. Endlich streichets durch ein Haartuch, oder lasset es durch einen Durchschlag lauffen, und garnirets wie ihr wollet.

Creme von Eyerdottern.

Setzt ein Mössel Milch zum Feuer, und lasset sie kochen. Darnach verfähret, als wie bey dem Creme von Pistacien gelehret worden, nur daß ihr keine Pistacien dran thut; ein wenig Rosen-Wasser könnet ihr zugleich mit drunter gießen.

Creme von Eyerweiß.

Diesen verfertigt eben auf die

Art, als wie den Creme von Mandeln, welche aber hier weg bleiben müssen. NB. Diese beyde Cremes von Eyerdottern und von Eyerweiß werden unten ausführlicher beschrieben unter den Eiern.

Creme von Choccolate.

Setzt 1. Mössel Milch ans Feuer, und schlaget inzwischen, ehe sie kochet, 8. bis 9. Eyerdotter in ein Löffgen, thut einen Löff voll geriebene Choccolate drein, und quirlt es wohl unter einander, schüttet 1. Viertel-Pfund Zucker drein, ziehet 1. Mössel gesottene Milch dran, und quirlts wiederum sehr wohl durch einander, werffet auch ein Fleckgen von der Bezette hinein, damit der Creme schön roth werde; setzt ihn ans Kohlfeuer, und haltet mit dem rühren an, bis er beginnt dicke zu werden, alsdenn lasset ihn durch einen Durchschlag auf das Geschirr lauffen, worauf er soll angerichtet werden.

Cremonensischen Weiber,

Waren diejenigen merckwürdigen und gegen ihre Männer recht getreu beständigen Weiber, so vom Kaiser Friderico Barbarossa, der sie damahls belagert hatte, sich bey dem Abzug ausbathen, daß ihnen so viel aus der Stadt mit zu nehmen vergönnet ward, als sie auf dem Rücken ertragen konten, und als sie solches erhielten, jede von selbigen Weibern ihren Mann auf den Rücken mit sich nahm, und selbigen heraus trug.

Cremutia,

Marcia. Eine Römerin, des
ins

im ersten Seculo berühmten Historici A. Cremutii Cordi Tochter, war den Studiis, absonderlich der Historie sehr ergeben, und hat ihr dadurch einen unsterblichen Ruhm zuwege gebracht, daß sie nach dem Tode ihres Vaters seine Historiam Bellorum Romanorum & Rerum Augusti, welche lange verborgen gewesen, ans Tageslicht gebracht. Vid. Joh. Jonston. in Polyhistor. P. III. l. 1. c. 1. p. 452.

Crepon,

Ist ein Englisches halbseidenes oder ganz wollenes krauses, ein oder mehr farbigtes Gewebe, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget: ist von unterschiedener Sorte und Güte, entweder glatt oder gestreift.

Creuz,

Ist eine von Gold schwarz geätzte, und in Form eines Creuzes mit Diamanten besetzte Zierrath, so das Frauenzimmer mit dem darzu gehörigen Schnür-Kasten an den Hals zu hengen pfleget. Das gemeine Frauenzimmer trägt dergleichen von geschliffenen, und mit dergleichen Steinlein besetzten Stahl.

Creuze

Machen, bey Ausschneidung des Brodtes, ist eine abergläubische Gewohnheit der Weiber, die da meynen, das Brodt gedeyete nicht, wenn nicht zuvorher bey Ausschneidung dessen mit dem Messer Creuzweise über den Rücken ge-

fahren würde; könnte auch sonst beheret werden.

drey Creuze an die Thüre schreiben,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da einige in denen einfältigen Gedanken stehen, man solte dem Walpurgis-Abend 3. Creuzen an die Thüren schreiben, so könnten einem die Hexen nichts schaden.

drey-Creuzige Messer auff die Brausche drücken,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da sie vermeynen, daß, wenn man einem gefallenen Kinde die Brausche, so es bey solchen Fall bekommen, mit einem drey-Creuzigen Messer, stillschweigend über das Creuze drückte, solche Dente von Stund an heilen müste.

Creuzin

Margaretha. War Anno 1543. Kellerin, in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Closter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Creuz-Nahd, oder Creuz-Stich.

Ist eine sonderbare Art, die Nahmen, Jahrzahl, auch offters ganze Figuren in weisse Wäsche, durch eitel Creuz-Stiche, so über den Faden gezehlet werden, Creuzweiß einzuziehen.

Creusa,

Eine Tochter des Priamus, und Weib des Anaxas, mit welcher er Anchisen gezeuget. Eben dergleichen

chen Nahmen führte auch des Corinthischen Königs Creontis Tochter, welche sich der Iason, nachdem er die Medeam verstofften, zum Weibe nahm, bald aber durch der Eifersüchtigen Medez unauslöschliches Kunst-Feuer umkam.

Im Erenß spielen,

Ist eine dem Frauzimmer besonderte und gebräuchliche Art zu spielen, allwo sich das Frauzimmer, mit oder ohne Manns-Volck vergesellschaftet, in einen grossen runden Kreis an die Hände schliesset, darbey gewisse Lieder zu singen pfleget, eine Person in die Mitten des Erenßes stellet, und ihr allerhand darinnen, vermöge solches Gesangs, bey denen um sie herum tanzenden Personen zu verrichten aufserleget und anbefiehet.

Crisbeerin,

Eva Dorothea, ein geschicktes und sinnreiches Frauzimmer, so in teutschen Anagrammacibus sehr glücklich gewesen, auch dererselben ein ganzes Buch voll elaboriret hat.

Crispina,

Ein frommes und Gottesfürchtiges Weib, so wegen des Christlichen Glaubens um das Jahr Christi 360. zu Zeiten Kaisers Diocletiani und Maximiani als eine Martyrin hingerichtet ward. Augustin. in Explicat. Pl. 137.

Crofftin,

Elisabeth, ein quackerisches und erzbetrügerisches Weib, so Anno 1554. in London eine feiche Br-

trägeren gestiftet, worin sich kein Mensch zu finden gewußt. Denn es schiene, als wenn jemand, aus einer Mauer, in fremden Thon und Stimme, rebete und unterschiedliche Dinge propheceyete. Endlich ward befunden, daß es die Elisabeth Crofftin war, welche vermittelst einer Röhre, so darzu absonderlich gemacht war, durch ein Loch der Mauren, auf Anstiften eines Mannes, Dracus genant, solchen Betrug ausgübet, welches sie auch vor der ganzen Gemeine bekennen, und deswegen in der S. Pauli Kirchen daselbst öffentlich büßen mußte. Vid. Burnet. Histor. Reform. Angl. l. 3. p. 668. Delrio Disquisit. Mag. l. 4. Tom. 2. p. 154.

Crohn-Leuchter,

Ist ein von Messing zierberfertigter und viel Zillen von sich werfender Leuchter, wird meistens auf den grossen Sälen oder Stuben an die Decke fest gemacht.

Crohn-Princeßin,

Ist eine aus Käyserl. oder Königlichem Stamme entsprossene Princeßin, so in Ermangelung Männlicher Erben die nächste Anwartschafft zur väterlichen Crohne hat.

Crohn-Rasch,

Ist eine Art eines Holländischen wollenen Zeuges, von Sorgen Güte, doch nicht so breit, dessen sich das Weibes-Volck bey ihrer Kleidung meistens statt Unterfutters zu bedienen pfleget. Er ist entweder gepreßt oder ungepreßt.

de la Cruz,

Magdalena, eine Spanische Nonne und vermeynte Prophetin, so zuletzt Hebräerin ward, auch ihre durch den Teuffel getriebenen Verblendungen, deren man zuvorher nicht wenig mit grossen Wunder und Erstaunung angesehen hatte, öffentlich in der Kirche bekennete und bereuete. Sie bekam dessenthalben wegen ein und anderer Ursachen von dem Pabste Absolution. Vid. Zwinger Theatr. Vit. Human. Vol. 5. l. 4 it. Bodini Dæmon. l. 2. c. 7. Voet. Tom. 11. Dissert. Select. p. 1033. & 1075.

Erythall,

Ist ein länglicht rund geschliffener Stein von Erythall, in Silber eingefaßt, so die Weiber ihren Kindern an das Pater Noster mit zu hängen pflegen, um selbigen damit das hitzige und juckende Zahnfleisch zu kühlen.

Cuba,

War eine alte Göttin bey den Römern, welche denenjenigen, so bettlägerig waren, beystande, und sie zu beschützen pflegte.

Eucumern, siehe Gurken.

Cullender,

Rosa, war eine beruffene Zauberin und Hexe in Neu-Engelland.

Cuna, siehe Cunina.

Cunicia oder Runizin,

Maria. Henrici Cunitii Med. Doct grundgelehrte Tochter, aus Schlesien, des von Löwen auff

Kunkendorff und hohen Stierdorff Med. Doct. Eheweib. Sie verstand 7. Sprachen: als Teutsch, Italiänisch, Französich, Polnisch, lateinisch, Griechisch und Ebräisch. Über dieses war sie in der Music wohl erfahren, machte auch ein sehr sauberes Gemählde. Sie hat sich durch ihr Mathematisches Werck, so sie Ferdinando III. unter dem Titul: Urania Propitia, dediciret, einen unsterblichen Ruhm erworben, worinnen sie gewisse Astronomische Tafeln auffweist, durch deren Vermittelung auf eine besonders behende Art aller Planeten: Bewegung nach der Länge, Breite und andern Zufällen auf alle vergangene, gegenwärtige und künftige Zeits-Puncten fürgestellt wird. Des Tages über soll sie sich meistens im Bette aufgehalten, des Nachts aber der Sterns-Guckerey eyfrig obgeliegen haben. Herbinus in seiner Dissert. Histor. de Fœm. Illustr. Erudit. Witteb. 1657. habit. weiß sie nicht genug heraus zu streichen. Vid. Lippen. Biblioth. real. Philos. p. 1579.

Cunina oder Cuna,

War eine alte Göttin bey denen Römern, so die Kinder, welche auch noch in den Wiegen lagen (worvon sie auch den Nahmen bekommen) zu bewahren und zu hegen pflegte.

Curandin,

Heisset ein Frauenzimmer, so sich entweder ihren Mann, wenn es eine verehlichte Person ist, oder ein ander Manns-Volck entweder zu einer absonderlichen oder zu allen ihren in- und ausserhalb Gerichts

richts vorfallenden Sachen des vermöge darüber ertheilten und ausgefertigten Curatorii zum Curator bestätigen lassen, der ihr Bestes beobachten muß.

Curionia Angela, siehe Angela Curionia.

Curtia,

Maria Elisabetha, von Zittau aus der Ober-Lausitz, M. Jacobi Curtii, des Zittauischen Gymnasii Con-R. Jungfer Tochter, ein in der Instrumental-Music wohlgefahres Frauenzimmer, überdieß auch der lateinischen, Griechischen und Italiänischen Sprache wohl erfahren.

Cyana,

Ein Syraculisches Frauenzimmer, ward von ihrem eignen truncknen Vater geschwächt; weil aber wegen dieser That eine starke Pest und Seuche einfiel, schleppte die geschwächte Jungfer ihren Schänder, den Vater bey den Haaren zum Altar, und opfferte sich und ihn zugleich blutig auff; worauff auch die Pest nachgelassen.

Cyanea,

Eine Nymphe aus Sicilien, welche, weil sie der Proserpina wieder den Plutonem bezustehen trachtete, von ihm hernachmahls in einen Fluß, so nach ihrem Nahmen genennet ward, verwandelt worden.

Cybele,

Eine Tochter des Himmels und der Erde, des Saturnus Eheweib, wird sonst Bercynthia und Mutter aller Götter genannt, bey ihrem

Festen tanzten die Curetes nackt mit Schildern um sie herum.

Cybele,

Ein in der Medicin wohlgefahres Weib, so wieder der Kinder-Krankheiten viel Arzneyen erfunden. Cyriac. Spängenberg im Adel-Spiegel. p. 427.

Cybilin,

Sara, eine gute Poetin, so das ganze Büchlein Ruth in annus thige teutsche Verse soll gebracht haben; Vid. Paullin. hoch- und wohlgelahrtes Frauenzimmer. p. 35.

Cymodoce,

Eine sehr beredsame und kluge Nymphe, war des Oceanus und der Therys Tochter, deren Beredsamkeit Virgilius lib. 10. *Æneid.* rühmet.

Cynosura,

Ursula, eine Engelländische Princessin von Cornwall gebürtig, Herzog Dionothi in Cornubien Tochter, war sehr gelehrt, und lebete im IV. Seculo. sie verstund die lateinische und Griechische Sprache so wohl, daß sie unterschiedene Schrifften in selbigen hinterlassen. Vid. Joh. Baleum d. Script. Britann. Andere sagen, sie sey mit denen 11000. Jungfrauen ums Jahr 453. im Rheine ertrunken, und also zu einer Martyrin geworden. Pitseus ein gelehrter Engelländer referiret, daß sie 1) *Librum Documentorum Fidei.* 2) *Librum de Visionibus Arcanis,* und 3) *Librum Epistolarum ad Diverfos* geschrieben habe. Vid. Pitseum allegat.

gar. d. Illustrior. Angliæ Scriptorib. p. 88. & Juncker. Centur. Illust. Fœmin. p. 76.

Cyrene,

Eine Tochter des Arcadischen Königs Peneus, welche der Apollo entführet, und mit sich nach Lybien genommen, mit welcher er hernach den Nomium, Anteum und Argum zeugt.

Cytheris, siehe Lycoris.

D.

Dabnerin,

Maria Dorothea, eine gelehrte Lüneburgerin, so viel schöne lateinische Briefe geschrieben, deren der Abt Heribert von Amelunghorn viel in Händen haben soll. Paullin. im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer. pag. 35.

Daciera oder Daceria, siehe Le Feure, Anna.

Daffin,

Bya, Melchior Judas' Daffen verständige und in H. Schrift gelehrte Tochter; sie schrieb einen Commentarium über die Epistel Judæ, ist aber über der Arbeit gestorben.

Dagila,

Ein adeliches und Gottseliges Weib aus Carthago, so wegen des Christlichen Glaubens unter der Tyrannischen Verfolgung des Königs Hunnerichs ins Elend versaget ward, in welches sie auch mit freudigen Muth und Geist geganz-

gen. Victor. Lib. III. von der Wendischen Verfolgung.

Dakon,

Ist ein besonderes blaues Crystall, so die Weibes-Bilder in Guinea in ihren Haaren statt einer Zierrath tragen.

Dama oder Damo,

(Wie sie Laertius; Pythagoras aber Polycratam nennet) war des Pythagoras Tochter, von vortrefflicher Gelehrsamkeit und Beredsamkeit. Diese erlangte nicht nur von ihrem Vater den Dietrich zu aller Wissenschaft, sondern er hinterließ ihr auch, als er starb, alle seine Scripuren, jedoch mit der Bedingung, daß sie selbige ja nicht publicirte; welches sie auch heilig gehalten, und ob ihr gleich vielmahl die größte Noth angestossen, selbige doch nicht veräußert. Indessen hat sie doch die dunklen Philosophischen Dertter ihres Vaters mit einigen Erklärungen erläutert, und sich bey der Welt bekannt gemacht. Diogenes Laertius in Pythagora. l. 8. p. 501.

Damaris,

War ein Griechisches Weib, so durch Pauli Predigt an Christum zu glauben anfieng. Act. 17. v. 34.

Damast,

Der seinen Nahmen von Damasco, allwo er zuerst erfunden worden, bekommen. Ist ein mit eingestreueten Blumen und Ranken gewürckter seidner Zeug, hat einen glänzenden Sarcin - Boden und Grund, wird ein- und zweyfärbig
D 5
gewes

gewebet; auch öftters mit gewirnten Blumen; ist Holländischer oder Italiänischer, der letztere ist der schwereste, die Blumen sind entweder glatt oder gewirnet.

Damast Moscovitischer,
siehe Moscovitischer
Damast.

Damast oder Leinen Da-
mast.

Ist ein mit allerhand Blumen, Laubwerk, Bildern und Figuren von Flachs verfertigtes keinenes Gewebe, so die Weiber zu ihrer Bettgeräthe, Quehlen und Tischzeuge zu gebrauchen pflegen; Ist entweder ganz weiß oder bund, der bunde ist wiederum entweder blau und weiß, oder weiß und grau, so von ungebleichten Garn eingeschoben wird. Man findet selbigen von unterschiedener Güte, Breite und Sorten: der Holländische ist der feinste. Die Erfindung dessen wird den Babyloniern zugeschrieben.

Dame,

Heisset so viel, als eine Frau von Condition, oder vornehmen Standes und Ranges.

Dame d' honneur, siehe Eh-
ren-Dame.

Dame ziehen,

Ist ein gewisses Spiel in dem Brete von aussen, wo zwölff weiße Steine gegen so viel schwarze ausgesetzt, gegen einander gezogen, geschlagen oder ausgeblasen werden, der letzte so auff dem Brete bleibet, oder seinen Felnd versetzt, daß er

nicht weiter ziehen kan, heisset Uberswinden. Ist ein Spiel, womit sich das Fraucnzimmer öftters divertiret.

Damo, siehe Dama.

Damocharis,

Eine berühmte Griechische Poetinn, hat verschiedene Verse geschrieben, so noch hier und dar gefunden werden. Vid. Voss. de Poetis Græc. p. 88. & M. Blum Dissertat. de Poetriis Græcis. p. 24. seq.

Damocrita,

Eine alte Römische Matrone und Eheweib des Alcippus, ein Weib von Großmuth und seltner Resolution, denn als ihr ihrem in das Exilium verjagten Manne nachzufolgen untersaget ward, ihre mannbahren Töchter auch nicht heyrathen durfften, damit kein männlicher Erbe, als des Alcippus ohnfehlbarer Rächer, gebohren würde, erfasste sie den Muth, mit Behülffe ihrer Töchter, alle diejenigen vornehmen Weiber, so der Gewohnheit nach, des Nachts zum Opfer sich versammelt hatten, nachdem sie zuvor das Opfer-Holz in die Thüren geworffen, und selbiges unvermercket angezündet, mit Feuer zu verbrennen; Ja nachdem das Feuer überhand genommen, und die Männer um ihre Weiber zu retten, herbey lieffen, erstach sie erst ihre Töchter, sich aber zuletzt selbst.

Damophila,

Ein gelehrtes Weib aus der Insul Lesbos, des Pamphili Hausfrau; Hatte viel liebes Gedichte
und

und Panegyrische Poesien auf die Diana verfertigt. Sie lebte zur selben Zeit, welches A. 3340. von Erschaffung der Welt, als die grosse Poetin Sappho in dem höchsten Flor war, mit welcher sie auch grosse Freundschaft hielt, und sie durchgehends zu imitiren suchte. In des Brassicani Commentariis in Angeli Politiani Nutricia kan man von ihr ein mehrers lesen. Philostr. in Vita Apollonii.

Danaë,

Eine Tochter des Acrisius der Argiven Königs; ward von ihrem Vater in einen Thurm geschlossen, und dennoch von dem in einen güldnen Regen sich verwandelten Jupiter, so durch die Dach-Ziegel drang, geschwächet, wovon sie hernach einen Sohn, Perseus genannt, gezeuget. Ob nun gleich ihr erzurnter Vater, der Acrisius, seine Tochter mit samt ihrem Kinde in einen hölzernen Kasten schliessen und selbigen in das Meer werffen liesse; erzielte er doch seinen Endzweck nicht, weiln der auf dem Meer schwimmende Kasten den Fischern bey dem Apulischen Ufer in die Hände gerieth, nach dessen Eröffnung man selbige mit dem Kinde vor den König Pylumnus brachte, welcher die Danaë zum Weibe genommen, den kleinen Sohn aber einem andern aufzuziehen übergab.

Danaides,

Hießen die fünf und funffzig Töchter des Danaï, so alle ihre Mütter umbrachten. Sie sollen zuerst die Brunnen erfunden und ausgedacht haben. Plato fingiret, als

müßten sie zur Strafe in dem Orous Tag und Nacht in ein durchlöcheretes und zerlechsetes Faß Wasser giessen, daher das Sprich-Wort entstanden; Wasser in der Danaidum Fässer tragen; das ist, vergebne Arbeit thun.

Dankfagen vor eine Sechswöchnerin.

Heisset, wenn eine Frau von der Cankel durch den Priester wegen glücklich und fröhlicher Entbindung ihrer bisher getragenen Leibes-Bürde danken läßt.

Dantes,

Theodora, eine gelehrte Tochter des berühmten Mathematici Petri Vincentii Dantes von Perugia, sie ward von ihrem Vater auf dem Lande, wegen der in Perugia 1497. grassirenden Pest in der Mathematic mit solchen Ruhm unterrichtet, daß sie auch einige Mathematische Schrifften verfertigt.

Daphne,

Eine gelehrte Griechische Poetin, war des Tiresias Tochter, welche so vortreffliche Verse geschrieben, daß der berühmte Poete Homerus viele Gedanken von ihr soll entlehnet haben. Vid. Andr. Carol. T. 2. memorabil. Ecclesiasticor. P. 2. l. 9. a. 7.

Daphne,

Eine Tochter des Thessalischen Königs Peneus; welche, nachdem sie Apollo, welcher sich in sie verliebt hatte, auf der Flucht verfolgte, durch Hülffe und Kunst ihres Vaters in einen Lorbeer-Baum verwandelt wurde.

Daphne,

Daphne,

Eine von den Sibyllen. Siehe Sibylla Delphica.

Darnieder kommen, siehe Einkommen.

Datteln,

Dactyli, Dattes, sind Baumfrüchte, welche in Arabien, Syrien und Egypten, auch in Ost- und West-Indien häufig wachsen, und zu uns in Deutschland gebracht werden. Ob zwar die Mühe etlicher Deutschen Gärtner in Pflanz- und vermeynter Fortbringung dieses Baums mit seinen Früchten vergeblich gewesen; massen derselbe ein ganz hitziges Klima, auch ein sandig und salpetrig Erdreich erfordert, so hat man doch solchen aus dem Kern in einem gewissen vornehmen Garten fortzubringen gewußt. Sonst sollen die Datteln die Frucht in Mutterleibe stärken, und daher denen schwangern Weiber dienlich seyn, weil durch deren Gebrauch sonderlich auch der unordentliche Appetit, Pica genannt, bey ihnen unterbrochen werde. Denen Phelysics dürffte diese Frucht gleichfalls wohl bekommen, zumahl, wenn sie ein gut Glas Wein drauf zu trincken hätten. Wie nun die Datteln überhaupt eine gesunde Speise seynd, also dienen sie auch lecker Mäulern zur angenehmen Delicatsse, wenn sie absonderlich gedampfft und mit Wein und andern Specereyen zubereitet werden.

Datteln zu dämpffen,

Schneidet die Datteln auf, thut den Kern nebst dem inwendigen weissen Häutlein heraus, setzet Butter aufs Feuer, leget die Datteln drauff, und lasset sie dämpffen. Gießet hernach Wein dran, werffset Citron-Scheler, Zucker, wie auch etwas Zimmet drein, und bestreuet sie vor dem Aufsetzen mit Zimmet und Zucker.

Datteln noch anders.

Wetset die Datteln erst in Wein, damit sie weich werden, setzet selbige hierauf zum Feuer, und lasset sie vollend dämpffen, schneidet Citronen-Schalen dran; werffset was Zucker hinein, und wenn sie sollen angerichtet werden, so streuet Zucker und Zimmet drauf.

Dattel-Kern Kindern im Schubesack stecken.

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da viele in denen lächerlichen Gedankē stehen, man solle den kleinen Kinder ohnwissend Dattelkerne zustecken, damit sie nicht fallen, und darbey einen Schaden nehmen könnten.

Dattlerin,

Ursula, ein gelehrtes und in H. Schrift wohl erfahres Frauenzimmer, so A. 1583. gelebet, sie soll schöne Anmerkungen und Erklärungen über das Buch Tobia verfertiget haben. Vid. Paullin. im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer. p. 36.

Daube, siehe à la Daube.

Debon-

Debonnaire Louise, siehe
Barclaja.

Debora,

Lapidoths Frau, ein heldenmäßiges Weib, so dem Jüdischen Volk als Richterin und Prophetin etliche Jahr lang vorgestanden Judic. IV. 4. auch in der Poesie erfahren war, wie ihre Lob- und Dancklieder anweisen. Dergleichen Nahmen führte auch ebenfals der Rebecca Amme, Genes. 25.

Deck-oder Ober-Bette,

Ist in dem Bette das oberste grosse Bette, mit welchen man sich zudecken pfleget: ist entweder auf eine oder zwey Personen gerichtet.

Decke über das Wochen-Bette,

Ist eine saubere auf allerhand Art genehete oder gesteppte Decke, weiß oder bund, so die Schwangerinnen, wenn sie sich nach denen drey Wochen aus dem Bette gemacht, zum Staat über das Wochenbette zu decken pflegen.

Deecken oder Daacken in Stuben, auch, Cammer-Matten

Benennt, seynd von einer gewissen Art zarten Schilffs oder Rohr zusammen geflochtene und durchschlagene Unterbreits-Deecken, von unterschiedener Breite u. Güte, ein oder mehr färbigt, gemodelt, und ungemodelt, die man in die Stuben und Camern, um selbige rein u. sauber zu halten, auf den Fuß-Boden zu breiten pfleget, die meisten wer-

den in Holland verarbeitet: die kleynen und absonderlichen Deecken, so man vor die Stuben-Thüren breitet, werden absonderlich Säub-Matten genennet.

Degen, siehe Diamanten Deglein.

de Degenfeld,

Maria Loyla, oder wie einige wolten, Sophia Eleonora, Baronesse, ein vortreffliches und kluges Frauenzimmer, redete gut Französisch, Italiänisch und Lateinisch, war darneben von ungemeiner Schönheit, und konte mit ihrer Galanterie manchen gewinnen: wie sie denn den Carolum Ludovicum Churfürsten in der Pfalz dermassen eingenommen, daß er seine rechtmäßige Gemahlin verstiess, und diese Mariam Loylam statt jener zu sich nahm. Sie hat etliche schöne lateinische Briefe an besagten Churfürsten geschrieben; zu Heydelberg, allwo sie begraben lieget, ist ihr ein schönes Epitaphium gesetzt worden. Vid. Anonym. in der Lebens Geschichte der weysland durchl. Churfürsten Friedrichs V. Carl Ludewigs und Carls; Colon. 1693. in 12.

Dejanira,

Eine Tochter des Aeolischen Königs Oenei und Ehemieb des Herculs. Des Herculs sein Rival, so gleichfalls um die Dejanira buhlten, war Achelans, er muste aber selbige, weil er in jedem Kampffe verspielte, und dem Hercul unten zu liegen gezwungen ward, ihm endlich abtreten. Nachdem nun Hercul mit dieser seiner erfochten

nen

nen Dejanira einen Fluß in Aeoli-
en passiren wolte, erbote sich einer
Nahmens Nessus, freywillig an, die
Dejaniram über zu setzen, weil er
ihr aber während solcher Überse-
zung etwas mit Gewalt zumuthen
wolte, welches die Gesetze der Ehre
verlezte, und ihr Mann Hercules
solches erblickte, erschaff er den Nes-
sum mit einem Pfeil; Nessus, der
als ein sterbender, seinen Tod ger-
ne rächen wolte, zog sein mit Blut
bespritztes Kleid aus, und schenkte
solches der Dejanira, worbey er sel-
bige zugleich überredete, daß, wenn
ihr Mann dieses Kleid anziehen
würde, er selbiger niemahls wieder
könnte untreu werden. Eine Zeit her-
nach, als ihr Mann Hercules dem
Gerichte nach, eine junge Dirne
Jole genannt, geraubet und entfüh-
ret, schickte die Dejanira solches mit
Blut bespritzte Kleid ihren Manne,
um ihn von solcher ausschweifenden
Liebe dadurch abzuführen. Hercules,
der sich nichts böses ver-
sah, zoge solches Kleid, als er
opfern wolte, an, empfand aber in
solchem habit unmenschliche Mar-
ter und Pein, so daß es sich endlich
in einen brennenden Berg vor
Schmerz stürzte: als solches sein
Weib erfahren, hat sie sich mit ihres
Mannes Keile selbst erschlagen.

Deidamia,

Des Königs Lycomedis Toch-
ter, mit welcher der Achilles, so
sich in Weibliche Kleider verstecket,
den Pyrrhus gezeuget.

Delia,

Margarita, Aebtrissin im Klo-
ster Himmelscrohn im Bistum Lan-

de, eine sehr gelehrte und verständi-
ge Nonne, hat A. 1440. annoch ge-
lebet, und die adelichen Fräuleins
im Christenthume, guten Sitten
und weiblichen Tugenden wohl in-
formiret. Vid. Caspar Brushius
de Monasteriis Germ. p. 233.

Delila,

Ein freches Weibesbild, dessen
in der H. Schrift gedacht wird.
Sinson hatte sich in ihre Schön-
heit verliebt, und verlohr auch zu-
lest durch ihre List und Ausholung
nicht nur seine erstaunenswürdige
Stärke, sondern auch sein Leben.
Jud. XVI. v. 4, 5. seqq.

Deloima,

Des berühmten Poeten Iapi
Morelli Guinzi Ehefrau, ein sehr
gelehrtes Weib, wird von Scævola
Sammarthano in seinen Elogiis
Doctrorum in Gall. Viror. p. 112.
sehr gerühmet.

Demophile, siehe Sibylla Cumana,

Dentiere *Maria*, siehe Dentria.

Dentria oder Dentriere, auch
Dentiere,

Maria, von Dornick aus Flan-
dern, lebte im 16. Seculo, war ein
sehr gelehrtes Frauenzimmer und
schrieb Epistolas contra Turcas, Sa-
dzos & Lutheranos, welche auch
A. 1539. gedrückt worden. Vid.
Valer. Andr. Bibl. Belgic.

Derceto oder Dercetis,

Eine schwachhafte Göttin, so
von den Syriern verehret ward,
Plin. l. 5. c. 13. & 23 und eine Toch-
ter

ter der Venus war, hatte ein Menschen-Gefichte, die übrigen Theile aber ihres Leibes hatten die Gestalt eines Fisches. Ihre Tochter hiesse Semiramis, so von denen Tauben soll aufferzogen seyn.

Des-Cartes, siehe Cartes des.

Des-Champs, Magdalena, siehe Champs des.

Dese oder Dose,

Ist ein grosses rundes hölzernes Wasch-Gefässe, auf drey Beinen stehend, mit einem Zapfen versehen, worinnen das Weibsvolk die schwarze Wäsche ein zu brühen, und rein zu waschen pfleget.

Dessein, siehe Patrone.

Destillirte oder Abgezogene Wasser,

Seynd allerhand von unterschiedenen Kräutern, Blumen, Wurzeln und andern Speciebus wohlriechende und stärckende, auf dem Brennkolben und destillir-Blase abgezogene und gebrannte Wasser, deren sich das Frauenzimmer in der Haushaltung zu bedienen pfleget. Die vornehmsten Sorten davon sind nachfolgende; als Abbiswasser, Abermenigwasser, Aglenwasser, Andorwasser, Artichwasser, Basilgenwasser, Bethonienwasser, blau Violentwasser, Brunnenkresswasser, Camillenwasser, Cardobenedictenwasser, Cypressenwasser, Engelkrautwasser, Ehrenpreiswasser, Eisenkrautwasser, Engelsüßwasser, Epffigwasser, Erdbeerwasser, Fenchelwasser, gelb Violentwasser, Hol-

derblüthwasser, Himbeerwasser, Hopwasser, Krausemännwasser, Kirschwasser, Kornblumenwasser, Lavendelwasser, Lindenblüthwasser, Löffelkrautwasser, Lilgenwasser, Limonienwasser, Majoranwasser, Mainblumwasser, Melilotenwasser, Melissenwasser, Negleinwasser, Nesselwasser, Pommerangenwasser, Peterfilienwasser, Poleynwasser, Quendelwasser, Rautenwasser, Rosmarinwasser, Rosenwasser, Schlagwasser, Scharlachwasser, Scabiosenwasser, Scordienwasser, Schlehenwasser, Spickenwasser, Tillenwasser, Thymianwasser, Zormentillwasser, Wacholderwasser, Wermuthwasser, u. d. g. m.

Diaconissa,

Hießen diejenigen Weibesbilder, so vor diesen in der alten Kirche allerhand Dienste verrichten mußten, als die Kirch-Thüren zuschließen, und denen Geistlichen, wenn Weiber getauffet wurden, an die Hand zu gehen; die armen, krankten, frembden und schwangeren Weiber zu besuchen, ihnen hülfreiche Hand zu thun u. d. g. Es waren so wohl Jungfern als Weiber, und haben ihren Ursprung noch von denen Aposteln. Dergleichen war die Phoebe der Cenchrer. Rom. XVI. 1.

Diamanten Deglein,

Ist eine kleine in Form eines Degens ausgearbeitete und mit Diamanten oder andern Juwelen versezte Zierath, so das Frauenzimmer an etlichen Orten zur Galanterie und Zierrath an die Brust oben in den Saß zu stecken pfleget; sie

ſie führen es ſtatt eines Zahnſto-
hers, pflegen auch die Blumen-
Bouquet darmit anzustecken.

Diana,

Sonſten auch Luna Delia, und
Phoebé von ihrem Bruder Phoebó
genannt, die Tochter des Jovis und
der Latonæ, eine Göttin der Jagd,
welche aus allzugroßer Liebe zur
Jungferſchaft alle Compagnie ge-
mendet, und damit ſie der Liebess-
Kügel nicht ſtechen könnte, ſich Tag
und Nacht mit Jagen die Zeit ver-
trieben. Hat auch von dem Jupi-
ter Bittweiſe erhalten, daß ſie Zeit
lebens eine Jungfer verbleiben
möchte, weil ihr der gefährliche
Zuſtand ihrer ſchwangern Mutter,
als ſie den Apollo gebahr, nicht we-
nig Furcht und Eckel verurſachet.
Den Actæon, welcher ſie neſt ih-
ren Nymphen in dem Bade na-
hend antraff, hat ſie in einen
Hirsch verwandelt. Wird insges-
mein in einem kurzen und flücht-
gen Jagd-Habit abgeſchildert, mit
einem Köcher voller Pfeile u. Bog-
gen, auch etliche Jagd-Hunden ver-
ſehen. Es iſt dieſer Göttin zu E-
phelo ein Tempel aufgerichtet wor-
den, an deſſen Pracht und Koſt-
barkeit hundert und 20. Jahr ge-
bauet worden.

Dicke Liebe,

Heißet dem Weibes: Volk bey
dem Fleiſch: Einkauf dasjenige
Stück Fleiſch von dem geſchlachte-
ten Kinde, ſo noch über der
Schos: Liebe, nach den Vorder-
Wiertheln zu, gefunden wird.

Dicker Lappen,

Heißet dem Weibesvolk bey dem

Fleiſch: Einkauf dasjenige Stück
am Kinde, ſo aus dem Wanſt ge-
hackt wird.

Dictynna,

Eine Nymphe aus Creta, ſo zu
erſt die Jäger-Neze ſoll erfunden
haben. Sie begleitete, als eine Ge-
ſpiehlin, die Dianam ſtets auff der
Jagd.

Dido,

Sonſt Eliſa genannt, eine Toch-
ter des Tyriſchen Königs Beli, und
Weib des Sichzi:raſte ihres Man-
nes Reichthum, nachdem er von
ihrem Bruder Pygmalion vor dem
Altar ermordet worden, zuſamen,
gienge zu Schiffe, und flohe damit
in Africam; allwo ſie ſich ausge-
beten, ihr nur ſo viel Platz und Land
abzutreten, als man mit einer Och-
ſenhaut umfangen könnte, ſo ihr
auch verſtattet worden. Die li-
ſtige Dido aber zerſchnitt die Och-
ſenhaut in ſolche ſchmale Riemenlein,
durch deren Umfang ſie einen ſol-
chen Platz umzäunen konnte, wor-
auf ſie füglich die groſſe Stadt Car-
thago erbauete, ſelbiger auch Rechts-
te und Policey-Ordnung, nach ih-
rem eigenen Gutbefinden ertheilte.
Vid. Spangenberg Adelspieg. p. 427.
Nach Verflieſſung einiger Zeit
warbe der König Hiarbas oder Jar-
bas um ſelbige, wiewohl ſonder Er-
langung ihres Jaworts, und als er
ſelbige durch Waffen und Krieg
mit Gewalt darzu zwingen wolte,
ſiele die kaltſinnige Dido, welche lie-
ber ihr Leben verlieren wolte, in ihr
eignes Schwerd; wiewohl auch et-
liche Scribenten dem Aneas dieſen
unglück-

unglücklichen Todesfall und dessen Ursache zuschreiben wollen.

Diebin,

Heißt ein liederliches und treulos Weibesbild, so anderen Leuten heimlichen etwas entwendet und wegpartiret hat: wird insgemein nach Sächsischen Rechten, wann der Diebstahl sich nicht allzu hoch beläufft, mit Staupenschlägen und Landes Verweisung, nach vorhergegangener Stellung an den Pranger und Notificirung ihres Verbrechens, so nebst ihrem Nahmen auf einem Täflein stehet, bestraffet. Wenn ein Weib Diebstahl begangen, so kan der Mann sich deswegen nicht von ihr scheiden, Carpz. l. 2. Def. 103. & 4. 5. 6. Solte sie aber des Landes darüber verwiesen werden, kan ihr Mann zwar selbigem nachzufolgen auvermahnet, aber nicht gezwungen werden. Wiewohl einige Rechts-Lehrer meynen, daß dergleichen Mann darzu könnte angehalten werden. Hartm. Pistor. Obl. 148. n.3. Carpz. Præf. Criminal p. 3. qv. 130. n. 47. Bey denen alten Römern war die Ehescheidung wegen Diebstahls zugelassen. Corasius Lib. V. Miscell. c. 12.

Dienst auffagen,

Heisset, wenn eine Frau ihrer alten Magd, oder die Magd ihrer bisherigen Frau, ein Viertel Jahr vorher den Dienst aufkündigt, und ihr andeutet, daß sie sich zu verändern willens sey.

Dienst-Magd oder Dienst- Berthe,

Heisset alle dasjenige Gesinde, *Frauenzimmer-Lexicon.*

weiblichen Geschlechts, so sich um ein gewisses Lohn in Dienste begiebet, als da ist Magd, Jungemagd, Jungfermagd, Amme, Mühme, Kindermägdlein u. d. g.

Dietrich, siehe Haupt- Schlüssel.

Dietrichin,

Justina Sigismunda Von Romstock aus Schlesien im Jaurischen Fürstenthume, gebürtig, Königl. Preußnische und Churfürstliche Brandenburgische Hof-Wehemutter, ein kluges und in diesen Sachen wohl erfahrenes Weib, hat ein Buch von ihrer Profession geschriben, welches A. 1690. zu Edln in 4to mit Kupffern herausgetömen.

Dill,

Anechum, Anet, ist ein Gartenskraut, so die Kraft zu erwärmen und zu zertheilen hat. Unser Koch brauchet zwar dieses Kraut nicht sonderlich, auffer bey Einmachung der Gurcken, an andern Orten aber wird es als ein gutes Küchenkraut beliebt. Tabernæmontanus weiß dieses Kraut in seinem Kräuter-Buche nicht genug zu loben. Er schreibet Lib. 1. p. 166. hiervon also. Es haben die Alten, wie der Poet Virgilius in Alexi bezeuget, eine Salsen von Dillkraut, Qwendel und Knoblauch unter einander gestossen, und solches den Schnittern fürgestellt. Und ist zwar das Dillkraut und sein Samen noch heutiges Tages in unsern Küchen des Teuschlandes sehr gemein, und den Armen eine nützliche Würze, das grüne Kraut wird an Suppen und

Gemäß nützlich gebraucht, und giebt demselben einen guten Geschmack. Mit denen Samen machet man die jüngsten Cucumern ein, so brauchen ihn auch die Weiber zum Kappeskraut, wenn sie das übers Jahr zu brauchen einsalzen, welches ihn nicht allein einen guten Geschmack giebt, sondern es benimmt ihm auch die Windigkeit, und machet es desto verdaulicher: desgleichen wird der Same nützlich gebraucht, das Fleisch damit einzumachen, und zu den Würsten; davon denn alle solche Speisen einen anmuthigen Geschmack bekommen, und auch desto verdaulicher werden. In Summa, unsere Weiber und Köche können der Dille in ihren Küchen keinesweges entbehren.

Dillhofin,

Barbara Catharina, eine Schlesi- sche Poetin, so den ganze Jesus Erz- rach in schöne und wohlklingende teutsche Verse versetzt haben soll.

Dina,

Eine Tochter des Jacobs und Lea, Gen. 30. v. 21. ward, als sie aus Fürwitz, aus ihrer Mutter Hauff, und zwar allein u. sonder ihr Wissen ging von Sichem Hemors Sohn des Hevitors, in ihrem 15. Jahr geschwächet. Worüber ein grosses Blutbad entstande. *ibid.* 34.

Dinner Lappen,

Heisset dem Welbesvolck bey dem Einkauf des Fleisches, dasjenige Stück am Rinde, so aus dem Bauche unten her gehackt wird.

Dione,

Eine Tochter des Oceani und der Thetis. Ist die Mutter der Venus gewesen.

Dionysia,

Starb unter des Decius Regierung bey Alexandria, An. 251. als eine Martyrin. Euseb. c. 12. L. 6. Histor. Eccles.

Diotima oder Diotime,

Hat mit der Aspasia Milesia, weil sie gleichergestalt eine vortreffliche Philosopha war, gleiche Ehre genossen, indem Socrates ihre Lectiones, wie jener ihre ebenfalls besuchet, und sich nicht geschämte, sie seine Meisterin zu nennen. Plato in Symposiis & Menexem. Petr. Greg. Tholof. p. 276. n. a.

Diplas,

War eine alte Huren-Wirthin und Kupplerin, so die jungen Nymphen anführte, auf welche Ovidius in seinen Büchern der Liebe nicht wohl zu sprechen: weil sie ihm sein Mädchen gleichfalls verführet und auf krumme Wege verleitet.

Dirce,

Des Thebischen Königs Lyci Gemahlin, so er nach Verlassung und Verstossung seines ersten Weibes der Antiope, genommen, welche Antiope, nachdem sie Zeit während der Verstossung von dem Jupiter geschwächet worden, von dieser Dirce sehr gepeiniget und in Ketten u. Banden geworffen worden, in Meinung, es hätte ihr Gemahl der Lycus sich etwan wieder

von

von neuen zu ihr gefunden. Nachdem aber ihre Geburtzeit heran nabete, hat sie der Jupiter durch seine Hülffe und Erbarmung wieder auf freyen Fuß gestellt: worauf sie zwey Zwillinge, den Zethum und Amphion geboren, welche, nachdem sie erwachsen, den König Lycum ermordet, die Dirce aber einem wilden Ochsen an den Schwanz gebunden, von welchen sie eine lange Welle auff der Welt herumgeschleppt worden, biß sich endlich die Götter über sie erbarmet, und sie in einen Brunnen, der nach ihrem Namē geneuet worden, verwandelt.

Dirce,

Ein sehr schönes Weibsbild aus Babylonien, welches, weil sie von der Pallas übel gesprochen, in wählenden Waschen in einem Fisch verwandelt worden.

Dirne,

Heisset an etlichen Orten so viel, als ein junges gemeines Weibsbild oder Mägdelein.

Difa,

War ein schlechtes Bäuermägdelein, so der König von Schweden Sichterug wegen ihres vortreflichen Verstandes und Scharffsinnigkeit zur Ehe nahm.

Disselbeck,

Rebecca, ein der teutschen Poet sie kundiges Frauenzimmer, so die 7. Buß-Psalmen in sehr bewegliche Verse gebracht.

Dobeneckerin,

Catharina Margaretha, war eine mit Ruhm gekrönte Poetin, und

Johann Baptist Dobeneckers, hochfürstl. Brandenburgische Brandenburgischen Cammer-Raths Eheliebste. Sie hat in dem Blumen Orden den Nahmen Sylvia geführt: ihr Todt ist A. 1683. erfolgt. Vid. Christ. Franciscum Paullinum im hoch und wohlgelahrten Frauenzither. p. 27.

Doe, siehe Puppenwerk.

Dodoneæ Columba,

Oder Pelez, sollen gewisse Weiber und Poetinnen in Griechensland gewesen seyn, so in dem Epirischen Wald Dodone genannt, und durch das daselbst gewesene Oraculum, denen Rathfragenden geantwortet. Vid. Paulan. in Boeotia. pag. 828.

Dominica,

Kaiser Valentiniani Gemahlin, ein zwar kluges und verständiges, aber auch darbey Sectirisches Arianisches und verführerisches Weib; massen sie als eine Arianerin auch ihrem Gemahl zum Arianer gemacht, und durch solches Gift angestecket. D. Schmid. in Mulier. Heterodox. p. 24. Theodoret. l. 4. Histor. Eccles. c. 12. p. 165.

à S. Dominico,

Maria, war eine begeisterte Nonne im Pabstthum, so mit ihrer Schwester Charitas Gambara sehr viel Offenbarungen und Ecstasies soll vorgeschüzet haben: die Papi sten sollen allezeit bey Nennung ihres Nahmens den Hut abgezogen, und ihre Heiligkeit sehr hoch gepriesen haben. D. Saudius aber de superstit. Papist. §. 27. p. 8. hält solches vor eine selbst erwählte Heiligkeit

keit und abgöttisches Wesen, ja gar vor ein Blendwerk des Satans.

Domna,

Des Kaisers Severi Gemahlin, ward wegen ihrer Großmuth und beherzten Geistes eine Mutter der Kriegs-Heere genannt.

de Doni,

Constantia, von Florenz, ein ausbündig und ungemein schönes Weibsbild, so zu ihrer Zeit gar nicht ihres gleichen hatte, und des wegen vor einen Engel in der Schönheit gepriesen wurde. Die berühmte Mahlerin von Florenz, Plantilla hatte ihr Portrait verfertigt, welches ein rechtes Wunder hieß. Vid. Sandrarts deutsche Academie, T. II. L. 2. c. 22. p. 203.

Donna Olympia, siehe Olympia Donna,

Doris,

Eine Meer-Nympha, des Oceani und der Ihetis Tochter, welche, nachdem sie ihren eigenen Bruder den Nereus gehyrathet, eine unsägliche Menge Meer-Nymphen ihm nach einander gebohren, welche auch hernach nach seinem Nahmen Nereides genennet worden.

Dorothea,

Ein ausbündiges schönes Frauentzimmer aus Alexandrien, von vornehmen Herkommen und unsäglichen Reichthum; doch zugleich von solchen Tugenden und Bescheidenheit, daß selbige, als ihr ein heydnischer Tyranne, so damals die Christen durch entseztliche

Martern verfolgete, an statt der Straffe seine unzüchtige Liebe antrug, sie bey Nacht heimlich durchgieng, und aus ungemeiner Liebe zur Keuschheit, ihr grosses Reichthum und vornehme Anverwandten willig und gerne mit dem Rücken ansah.

Dorothea Susanna,

Geborne Pfalz-Gräfin am Rhein, Herzog Johann Wilhelms zu Sachsen gelehrte Gemahlin, war in der Theologie und h. Schrifften trefflich belesen, hat aus D. Luthers und andern geistlichen Schrifften ein schönes Gebet-Buch zusammen getragen und in Druck kommen lassen, auch ein Bekännniß von denen vornehmsten Glaubens-Articula gestellet, so D. Georgius Mylius und D. Ambrosius Reudenus Professores zu Jena approbiret haben.

Doto,

War eine mit von denen Wasser-Nymphen und Töchtern des Nerei und der Doris.

Dotter-Brod zu backen,

Nehmet schönen Zucker ein halb Pfund, gut Weizen-Mehl 1. Pfund, zwölff Eyerdotter, Anis, Fenchel, jedes ein halb Loth, wol zerstoßen, mischt es unter einander zu einem Teig, formiret ihn in Schnittlein, und backet sie ab.

Draben,

Oder Dräber, ist das Überbleibsel des von Hopffen und Gersten-Malz gekochten und gebraueten Bieres, so auf dem Grund liegen bleibt.

Dracona Penthilea,

War des gelehrten Pittaci Mitylenzi böses und herrschsüchtiges Weib, welches, als ihr Mann einmahls gute Freunde bey sich tractirte, bey ihrem Eintritt in das Zimmer vor Zorn und Wuth den gedeckten Tisch mit Speiß und Trand über den Hauffen warff. Vid. Plutarch. Libr. d. Animi Tranquillit. P. II. p. 298.

Dragant,

Ist eine gewisse Art von weissen Gummi, dessen sich das Frauenzimmer bey ihrem Flor und Spitzenwaschen zu deren Starr- und Steifmachung zu bedienen pfelegt.

Drahomira,

Vratislai I. Königs in Böhmen gottlose Gemahlin, so durch List diesen ihren Gemahl, mit Beyhülffe seines Bruders Boleslai I. ums Leben brachte. Es traff sie aber die gerechte Rache wieder, indem sie lebendig von der Erde verschlungen ward.

Drap d' Argent,

Ist ein ganz silbern und mit allerhand zierlichen Blumen und Ranken durchwebetes und zubereitetes reiches Stück, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrem Puz und Galanterie zu bedienen pfelegt.

Drap de Dames,

Ist ein schwarzes zart und leicht gewebtes wollenes Tuch, in welches sich das traurige Frauenzimmer zu Weiden pfelegt.

Drap d' Or,

Ist ein ganz gülden gewebtes und reiches Stück, mit allerhand künstlichen Blumen und Rangage gezieret und durch gearbeitet, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrem Puz und Galanterie zu bedienen pfelegt.

Drat in das Band,

Ist ganz schwacher und zarter ausgeglüeter Drat, so unter das Band sauber angestochen wird, damit die daraus geknüpften Schleifen auf den Fronzungen und Hauben starr und steiff liegen bleiben.

Drat-Leuchter,

Ist ein von starken eisernen Drat zusammen gefester Leuchter, hat eine eiserne Tülle, so man auf und nieder schieben kan, und stehet auf einem hölzernen abgesetzten Fusse, wird nur in Küch und Keller gebrauchet.

Drenfuß,

Ist ein runder eiserner Trench, auf drey hohen Füßen stehend, worauf man den Fisch-Kessel über das Feuer zustellen pfelegt.

Drögwald,

Candida, etne teutsche Poetin, so den Gesang der drey Männer im feurigen Ofen, und die Historie vom Drachen zu Babel, wie auch die Historie von Susannen in artige Lieder gebracht.

Drossel,

Turdela, (Turdus minor) Tourd, ist ein grosser Vogel, doch etwas kleiner als ein Krammetz Vogel.

Vogel. Sie kommen in der Weinlese ein, und giebt es derselben zweyerley Arten; nemlich Wein-Drosseln und Zippen, oder Zipp-Drosseln, deren Unterscheid an denen Federn untern Flügeln zu erkennen: jene sollen gelblichte, diese bräunliche Federn haben. Bey Fische sind sie sonderlich angenehm, weil man selbe am Geschmack fast denen Ziemern gleich schähet; gestalt sie auch in der Küche entweder 1) wie die Ziemer gebraten, oder 2) eingemachet werden, auf welche Art man sie lange Zeit gut behalten kan.

Drosseln zu braten,

Lasset Drosseln rupffen und absengen, stecket sie an hölzerne Spießgen, und bindet diese mit Bindfaden an einen eisernen Spieß feste, leget sie hernach zum Feuer, begießet sie öftters mit zerlassener Butter, die aber nicht braun muß gemacht seyn, und sprenget ein wenig Salz drüber: wenn sie nun bald gar, so begießet sie mit Butter, und streuet klar geriebene Semmel drüber; betreuffet sie nur Tropfenweiß mit Butter, davon werden sie fein gäschten. Endlich ziehet sie fein gemacht von denen Spiessen, daß die angestreuete Semmel nicht herunter falle, machet braune Butter unten in die Schüssel, leget die Drosseln oben drauf und gebet sie hin.

Drosseln einzumachen,

Nehmet dergleichen, und lasset sie rupffen, thut das Eingeweide heraus, und hacket ihnen die Beine und Köpffe weg, waschet sie hernach fein sauber aus, stecket sie an Spieß-

gen, leget sie auf den Rost, da sie halb gar braten müssen, bestreichet sie ein wenig mit Butter, und salzet sie ein wenig, hierauf nehmet ein Fäßgen, darein ihr die Drosseln legen wollet, macht es inwendig naß mit Eßig; bestreuet es mit grob gestosseneu Gewürk, leget Lorbeer-Blätter unten an Boden, und darauf eine Lage Drosseln, auf diese wieder Lorbeer-Blätter, u. s. f. Wechselfeise, damit ihr fortfahren müßet, bis ihr fertig send; zuletzt spündet oben zu, bohret aber ein Loch in den Deckel, daß man einen Zapffen drein stecken könne, machet auch so viel Eßig siedend, als ihr vermeynet nöthig zu haben, lasset solchen wieder kalt werden, gießet ihn alsdenn an die Drosseln und setzet sie an einen kühlen Ort, wenn det sie auch alle Tage fein steißig um, so könnet ihr sie lange Zeit gut behalten.

Drusilla,

Eine Jüdin, des Land-Volgtz Felicis Haus-Frau, so des Apostels Pauli Predigt mit anhörete. Act. 24. v. 24.

Dryades,

Wurden genennet diejenigen Nymphen, so über den Wald und die Bäume gesetzt waren. Sie hießen nur Halb-Göttinnen.

Dryas,

Des Wald-Gotts Fauni Tochter, scheuete sich vor denen Mannsbildern also, daß sie sich niemahls offentlich sehen ließ; daher auch offentlich ausgerufen ward, daß sich kein einiges Mannsbild bey Leib und Lebens-Straffe bey ihrem Dpfer solte erblicken lassen.

Dryope,

Dryope,

Eine nette Jungfer aus Oechalien, welche von dem Apollo geschwächt worden, hernach aber den Antramon zum Manne bekam; endlich ist sie in einen Nesselstrauch verwandelt worden.

Dryweg,

Abigail, ein in der Astronomie wohlverfahrnes Weibesbild, so anfangs Calender machte, hernachmahls aber Gebet-Bücher schrieb.

Duchesse,

Ist eine von bunten Schmelz, Stroh-Bündlein oder so genannten Käupgen zusammen geflochtene Schleiffe oder Masche, so an etlichen Orten von dem Frauenzimmer, als eine besondere Zierrath, vornher auf die Stirne in die Fontangen und Aufsätze angesteket wird.

van Duchnick,

Christina Poniatovia, eines Prædigers in Böhmen, so A. 1627. vertrieben ward, Tochter. Sie gab vor, daß sie allerhand göttliche Offenbahrungen, himmlische Gesichter und heilige Erleuchtungen hätte: die erste Vision soll sie 1627. und die andere 1629. gehabt haben; worüber sie allezeit in eine tödliche Kranckheit gerathen. Ihre letzte Kranckheit brachte es dahin, daß man sie dem Ansehen nach, vor würcklich todt hielte, auch bereits schon auf das Stroh legte; sie stund aber doch wieder auf. Ihre Revelationes hat J. A. Comenius heraus gegeben. Vid. Voet. Vol. 2. Dissert. Sel. p. 1081. welcher ihre Offenbahrungen vor eitele Träu-

me, Possheiten und Phantasien hält. Vid. Consil. Wittebergenf. P. I. p. 803. & 805. Herman. Witsium Lib. I. Misc. c. 24. p. 390. Sie verheyraethete sich an einen Priester Daniel Vettern A. 1632. und starb A. 1644.

Duellona, siehe Bellona.

Duny,

Any, war eine berühmte Hexe und Zauberin in Neu-Engelland.

Durantia,

Dominica, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Durchschlag,

Ist ein rundes und hol durchlöcherteres Blech, bisweilen auch länglicht zugespitzt, wodurch man den Haber-Grüze und andere gekochte Sachen von dem dicken abzusenbern pfleget.

Durchstäuben,

Heisset dem Frauenvolk das mit Nadeln nach dem Umfang der Blumen durchlöcherete Muster, so sie zu nehen willens sind, vermöge des darzu dienlichen und mit gestoffener Kohlen angefüllten Klopfs-Säckleins, auf die Leinwand oder Caton tragen, damit solches hernach mit Wasserbley kan überrißen werden.

Durchziehen,

Heisset denen Nähderinnen einige von Gold, Silber oder weissen Zwirn-Faden, so zusammen geschlungen und auf einmahl eingesädmet seynd, durch Nesteltuch oder ander klahres und zartes Zeug die

Länge hinauf fadenweise an dem Ende und Saum ziehen und schlagen, gleich wären solche Streiffen mit drein gewürcket, z. E. in Männerkrausen, Manchetten, auch Weiber Halstücher.

Dutroi,

Ist ein Ost-Indianisches Gewächs, giebet braune Sam-Körner, so unsern Linsen gleichen, wodurch man einen Menschen ganz dumm und schläffrig machen kan. Die wollüstigen Weiber in Indien sollen solches ihren Männern, oder die Töchter ihren alten Vätern in Speiß oder Franck listig beybringen, und sie dadurch in eine Unempfindlichkeit bringen, damit sie in dessen sich mit ihren Courtisans brave lustig machen können: doch kan dergleichen gemachter Zufall durch Abwaschung der Füße mit kaltem Wasser wieder gehoben werden.

Duz-Schwestern,

Heissen diejenigen vertrauten, und mit einander special-bekanntesten Weibesbilder, so als rechte wahre und Herzens-Freundinnen sich aus aufrichtiger und vertrauter Freundschaft einander Du heissen und zu betitteln pflegen.

Dyarin,

Maria. Eine Erz-Quäckerin aus der Insel Rhodus gebürtig: sie ward, weil sie in Neu-Engelland in Ausbreitung ihres quäckerischen Wesens ganz unsinnig war, ins Gefängniß geworffen, und als eine Aufführerin, aus dem Lande verwiesen; weil sie aber solches nicht achtete, und wieder nach Boston

came, auch den Richtern unter die Augen sagte, daß sie ihr Quäckerthum lieber mit Blute versiegeln, als die Ausbreitung davon unterlassen wolte, ward sie als ein Beispiel einer hartnäckigten Quäckerin den 31. May A. 1660. an Galgen gehendet. Vid. Croel. Hist. Quack. p. 412. seqq.

E.

Ebnerin,

Christina, war eine Aebtissin in einem Kloster ohnweit Nürnberg, und bekannte Schwärmerin, so sich vieler Offenbahrungen rühmete, und dahero viele schwärmerische Propheceyungen hören ließ, auch der Platonischen Theologie zugehan war. Vid. Micron. in Microcol. p. 12.

Echecratis,

Des berühmten Philosophi Echecratis Philiassi Tochter, eine in der Pythagoreischen Philosophie wohl versirte Jungfer, wird vom Menagio in Histor. Mulier. Philosoph. p. 61. sehr gerühmet.

Echidne,

Königin der Scythen; mit welcher der Hercules 3. Kinder auf einmal gezeuget. Nachdem nun solche zur Welt gebohren, fragte die Mutter den Hercules, was er aus selbigen machen wolte? welcher Hercules zur Antwort gegeben, daß derjenige, so unter diesen dreyen Knaben bey erwachsenen Jahren seinen Bogen, so er ihnen hinter sich, spannen lernte, der Nachfolger im Scythischen Reiche werden sollte,

solte, welches auch geschehen, in dem der eine, so selbiges vermocht, und den Namen Scythia führte, das Scythische Scepter dadurch erhielt.

Echo,

Eine junge Nymphe, so an dem Fluß Cophissus wohnete, hatte sich in den Narcissus, einen schönen Jüngling, so sehr verliebet, daß sie, als sie seine Gegenliebe nicht erhalten konnte, sich vor Ungedult und Schmerz ganz auszehrte, zuletzt in einen trocknen Stein verwandelt ward, und nichts mehr von denen Menschen mehr übrig behielt, als eine bewegliche Stimme. Woher hernachmahls das Echo, das ist, der Widerschall, seinen Ursprung genommen.

Eckel schwangerer Weiber,

Oder Nausea genennet, ist ein Abscheu, den sie entweder vor aller oder nur etlichen Speisen haben, er rühret von einer Alteration der Lebens-Geister her, besonders, weiln die Menstrua zurücke bleiben, da viele Unreinigkeiten in dem Geblüte sich verhalten, wodurch die Chylification turbiret wird.

Edel-Frau,

Heißt eine aus Adelichen Stamm und Blute entsprossene oder einem Adelichen Cavalier angetraute Dame, so insgemein auff ihres Gemahls Erb- und Ritter-Gütern von denen Unterthanen die gnädige Frau tituliret wird.

Edictal - Citation,

Heissen diejenigen von denen

Consistoriis ergangenen Citationes, Krafft dessen der eine Ehegatte, so den andern verlassen, öffentlich in dreyer unterschiedener Herren Lande, wo etwan der Desertor sich befunden, citiret wird. Dergleichen Citationes werden in unsern Landen zu dreyen mahlen wiederholet, die andere und dritte aber wird nur in loco judicii insgemein an der Kirchthüre angeschlagen.

Editha,

Eduardi Confessoris, Königs in Spanien gelehrte Gemahlin, welche wegen ihrer ungläublichen Gelehrsamkeit Gervasius Dorobernensis nicht genung zu rühmen weiß. Vid. Vossium in Epist. p. 15.

Edonides,

Heissen vor Alters diejenigen Weiber, die des Bacchus Fest als unsinnige Leute begiengen und celebriren.

Educa oder Edufa,

Heißt bey denen Alten die Fress-Göttin, der man bey der Geburt eines jungen Kindes durch Fressen und Sauffen allezeit opfferte. Vid. Alex. II. c. 25.

Edufa, siehe Educa.

Egeria,

Eine Nymphe, welcher die schwangeren Weiber zu opffern pflegten, in Hoffnung, daß die Geburt desto glücklicher von statten gehen solte. Numa Pompilius berühmte sich, daß diese Göttin oder Nymphe Egeria ihm A. M. 3250. die Gesetze in Rom machen, und

den Gottesdienst daselbst angeben helfen.

Egerin,

Eusafia, gebohrne Bornin, aus Leipzig, ein in der Koch-Kunst wohl-erfahrenes und geschicktes Weib, gestalt sie A. 1706. das so genannte Leipziger Koch-Buch heraus gegeben, so viel Approbation gefunden: überdieß wußte sie vor vielen andern mit dem Eingemachten sehr wohl umzugehen, und selbiges in Zucker zu sieden, massen sich die Vornehmsten in der Stadt bey denen angestellten Gastereyen und andern Solennitäten ihrer schmackbahren und wohlzubereiteten Sachen meistens zu bedienen pflegten.

Egla,

Davids Weib, mit welcher er den Jethream gezeiget 1. Samuel. 3. vers. 5.

Ehebette,

Heisset diejenige Lagerstatt mit denen darzu gehörigen Betten, auch bisweilen Vorhängen versehen, worinnen Mann und Weib zu liegen pflegen. Dergleichen Ehebetten gehören nicht mit zur Gerade, sondern es behält selbiges der Wittber nach des Weibes Todt, und zwar in solchen Zustande, wie sich selbiges Zeit während der Ehe befunden, Land-R. lib. 3. art. 38. Weichbild. Art. 23. Hiernächst wird auch nach denen Sächsischen Rechten zum völligen Ehestande die Beschreitung des Ehebettes erfordert.

Ehe-Geld, siehe Mit-Gift.

Ehe-Ordnung,

Ist eine von der hohen Landes-

Obrigkeit angestellte und publicirte Sanction und Vorschrift, worinnen denen Eheleuten ihre Pflicht, Ordnung und Schuldigkeit vorgehalten, auch zugleich abgefasst wird, wie weit die Heyrathen wegen der Blutsfreundschaft oder Schwägerschaft zugelassen. Dergleichen Ehe-Ordnungen pflegen jährlich von denen Conseln abgesehen zu werden.

Ehe-Pacten, siehe Ehe-Stiftung.

Ehescheidung,

Geschiehet, wenn ein Paar zusammenthen copulirte Eheleute aus erheblichen und in denen Rechten zugelassenen Ursachen wiederum eintrüben, weder von Tisch und Bette, oder wegen Ehebruch oder boshafter Verlassung, gänzlich von aller ehelichen Verbindlichkeit dergestalt geschieden und losgesprochen werden, daß hernach der unschuldige Theil, oder nach Befindung der Sache, alle beyde sich anderwärts auf das neue verheyrathen mögen. Bey der boshaften Verlassung, wird der abwesende Ehegatte auf Ansuchung des andern in dreyer unterschiedenen Herren Lande öffentlich citiret und angeschlagen: wenn nun die gesetzte Frist verflossen, und der abwesende sich nicht wieder einfindet, mag der andre Theil sicher wieder sich verheyrathen. In Peim einer Stadt in der grossen Tartaren in Alien, dürfen sich die Weiber, wenn ihre Männer über 19 Tage aussen bleiben, sicher wieder verheyrathen. In dem Alten Testamente wurde dergleichen Ehescheidung vermög-

des Scheidebriefes von Mose zugelassen, Deut. XXVI, 1. nicht zwar, als wenn es Gottes Gebot gewesen, sondern weil er sich fast gezwungen und genöthiget sahe, um ihres Herzens Härte willen, solche Politische Permission zu geben, wie denn der Heyland selbst, Marc. X. vers. 5. 6. solche Ursache wiederhohlet, warum Moses sich genöthiget befunden, in diesen Stücke ihnen durch die Finger zusehen.

Ehestand,

Ist ein zwischen Mann und Weib nach Göttlichen Satz und Ordnung Genes. I. & II. fest verknüpfftes Eheband, vermöge dessen sich beyderseits, sowohl den Leibern als Gemüthern nach, zu allem Leid und Freud auf Lebenszeit verbinden. Vid. Næv. Ehe-Recht. cap. I. per. tit.

Ehesener, siehe Mit-Gift.

Ehestiftung oder Ehe-Pacten,

Auch Ehezarter genannt, seynd ein absonderlicher Vergleich zwischen Mann und Weib, über der Mit-Gift und anderen dem Weibe zugehörigen Geldern, auffgerichtet. Wann solcher in einem Actu unter Lebenden aufgerichtet wird, müssen 2. Zeugen darbey seyn; geschiehet er aber auf den Todes-Fall, werden 5. Zeugen darbey requiriret. Dergleichen Ehestiftungen waren schon im Alten Testamente bekandt; also richtete dort Raguel mit seinen neuen Schwieger-Sohn, dem jungen Tobia eine Ehestiftung auff. Tob. 7. v. 16.

Ehezarter, siehe Ehestiftung.

Ehe zur Morganatica, siehe Trauung zur linken Hand.

Ehren-Dame,

Ober-Dame d'honneur, heissen an denen Höfen die vornehmsten Dames, so zu der Fürstin Bedienung am nächsten um sie seyn: die Ober-Hofmeisterin ist die vornehmste und erstere Dame vom Range.

Eichhörlein,

Sciurus, Escurieu, wird unter die Arten der Marter gerechnet. Es ist ein leichtes Thierlein, von der Farbe entweder röthlich oder schwarzbraun, und kan wohl springen, darzu ihm sein ziemlich langer Schwanz etlicher massen dienet. Weil selbige gerne Nüsse, Birnen, und andere Früchte fressen, werden sie von vielen, als ein angenehmes Essen beliebt: dahero geschossen, gestreiffet, gewässert und in der Küche auf mancherley Art zugerichtet. Absonderlich aber schmecken sie wohl gebraten, oder gesotten, und mit Zwiebeln sauer zugerichtet, oder man zerhacket und tractiret sie wie das Haasen-Klein, dessen Zubereitung unter dem Haasen zu finden. Das Frauenzimmer pfleget sich auch öfters an dergleichen Thierlein zu belustigen und selbige in kleinen Häußlein an Ketten geleyet, vor ihre Fenster zu setzen.

Eisleria Gertrudis, siehe Mölleria.

**Eilff tausend heilige Jung-
-frauen, siehe Ursula S. &
Undecimilla.**

Einbinden,

Heisset dem neugebohrnen
Kindlein etwas zum Tauff-Ge-
schencke, oder so genannten Pa-
then-Gelde in einen Tauff-Zeddel
schlagen, und selbiges nach voll-
brachter Tauffe der Kinder-Mut-
ter versiegelt zustellen.

Einbrocken zur Meerte,

Heisset Brodt, Zwenbad, Sem-
mel oder Brekeln in kleine Stück-
gen zerkrümeln und in den Sup-
pen Napff werffen.

Einfademen, oder Einfä- deln,

Heisset einen Faden von Gold,
Seide, Garn oder Zwirn, durch
das Nehenadel-Deyr stecken.

Einfälteln, siehe Einreyhen.

Einflechten,

Heisset dem Frauenzimmer das
ausgekämmte und durchgebärstete
Haar wiederum in die Haar-Bän-
der flechten und einschlagen.

Eingebracht Gut, oder Il- lata.

Heisset alles dasjenige über-
haupt, was eine Frau statt der
Wit-Gift zu ihrem Manne brin-
get.

Nach dem Eingebrachten greiffen.

Wird denen Weibern auf zwey-

erley Art in denen Rechten zuges-
lassen, eines theils, wenn sie nach ih-
res Mannes Tode portionem sta-
tutariam, oder statuten Theil nicht
nehmen wollen, dieweil ihr Einge-
brachtes mehr gewesen: andern
theils, wenn ihr Mann banqueroe
geworden, oder sonst in grosse
Schulden gerathen, da sie dann
nach ihrem Eingebrachten wieder
greiffen, und das Privilegium habt,
allen andern Creditoribus vorge-
zogen zu werden: sie müste sich denn
vor ihren Mann, als selbst Schulde-
nettn mit unterschrieben haben.

Eingemachtes,

Heisset überhaupt alles dasje-
nige, was in Zucker abgefotten und
eingeseket wird, es sey nun, Obst,
Früchte, Gewürze, Schalen, Blü-
men u. d. g. siehe *Conditum*.

Einkommen, oder darnieder- kommen.

Ist eine gebräuchliche Neben-
Art, so von den schwanger gehens-
den Weibern gesaget wird, wann
selbige ihrer Geburt entbunden
seynd, und etwas Junges zur
Welt gebracht.

Einlegen,

Heisset in der Haushaltung ei-
nige rohe und grüne Sachen, so
man verspeiffen will, vorher in ei-
ne gewisse und darzu dienliche La-
cke eine zeitlang setzen, als Sauer-
braten, rotte Rüben, grosse und
kleine Gurcken, viertheilig Kraut,
Sauer-Kraut, u. d. g.

Einsetzen, siehe Einsprengen.

Einpö-

Einspöckeln oder Einsalzen,

Heisset allerhand Fleisch und Fische, so sich nicht lange halten, in eine salzigte Lacke legen, und eine Zeitlang darinnen durchbeissen und weichen lassen.

Einprofilen, siehe Profceilen.**Einreihen, oder Einsädeln,**

Heisset die Manchetten, Ermel, Schürzen, oder Hemden in zarte und dicke Fältlein schlagen, legen und an einen langen Faden reihen.

Einsalzen Fleisch, siehe Einspöckeln.**Einsatz**

In Handkorb. Ist ein von Kupffer hol getriebenes und nach dem Handkorb eingerichtetes Verhältnis, welches die Köchinnen, in Einkaufung der Victualien auff dem Marckte, in ihre so genannten Handkörbe zu setzen und einzusetzen pflegen: geschlehet insgemein beschweden, weil die Handkörbe, so geflochten und weitschrich sind, nicht allzu haltbar befunden werden, wofern man etwas kleines oder fließende Sachen von dem Marckte mit heim zu nehmen gesonnen ist.

Einschneiden Gebratens,

Heisset den überbliebenen kalten Braten, vollends in Stücken zerschneiden, und mit einer warmen Brühe machen.

Einschneiden zur Suppen,

Heisset Brodt oder Semmel

entweder würfflicht, oder breit länglicht mit dem Küchen-Messer in den Suppen-Napff schneiden.

Einschneiden zur Zugemüse,

Heisset Kraut, Raben, Möhren, Apffel, Birn u. d. g. schälen, schaben, und vierttheilig in den Koch-Topff schneiden.

Einschnüren,

Heisset eines Frauenzimmers Leib in die Schnur-Brust, mit dem daran hängenden Schnur-Senskel feste zusammen ziehen und einzwängen, damit selbige geschlandt aussehen.

Einsetzen,

Heisset in der Haushaltung einige frische Sachen, so man zum verspeisen brauchet, in Eßig setzen, als Kirschen, Hindbeeren u. d. g.

von Einsiedel, Margaretha Sibylla, siehe à Löseria.

Einsingen Kinder,

Ist eine Verrichtung und Amt der Ammen und Kinder-Musmen, so denen in die Wiege gelegten und eingebunden Kindern, bey den Wiegen, ihre gebräuchlichen Wiegen-Lieder so lange vorzusingen pflegen, biß sie selbige dadurch eingeschlaffert, und in Schlaf gebracht haben.

Einspannen,

Heisset dasjenige weiße Zeug und Wäsch-Geräthe, so man zu nehen willens ist, mit Bindfaden

den vermöge der Einspanne: Nadel, in einen hölzernen Rahm dicke ausspannen, und an den Rändern feste anziehen.

Einspanne-Nadel,

Ist eine grosse stählerne Nehe: Nadel mit einem weiten Dehr; womit das Frauenzimmer das weisse Zeug, so es zu nehen Willens ist, durch Bindfaden in den Rahm ausspannet und straff anziehet.

Einsprengen oder Finneken.

Heisset die Klahre, weiß gewaschene Wäsche, so da soll geplattet werden, mit reinem Wasser vorher wieder anspritzen, anfeuchten, oder in ein feuchtes und nasses Tüchlein schlagen.

Einspruch;

Ist ein würcklicher Eingriff eines Frauenzimmers, welche wider das Auffgebot eines Mannes, zu dem sie ein näheres Recht und Anspruch zu haben vermeynet, protestiret, und ihn dadurch so weit bringet, daß er sie entweder zur Ehe nimmt, oder sich, wegen des daraus ihr zugewachsenen Schimpffs, mit einem Stück Geld bey ihr abfindet. Solcher Einspruch kan noch vor dem dritten Auffgebot geschehen; wann aber solches vorbei, wird dergleichen Person mit ihrem Anbringen nicht gehört.

Einwässern oder wässern,

Heisset den Braten, Hüner oder das in Kochstücken zerhackte Fleisch ehe daß es an das Feuer kömmt, in der Fleisch-Gelte zuvorher in Wasser legen. Es wird auch gesagt von

dem Stockfisch und andern Sachen, so erst gewässert werden müssen.

Einweichen,

Heisset das harte Speisewerck zuvorher erst in Wasser legen, und darinnen eine gute Weile liegen lassen: als Schollen, oder Halbfisch, u. d. g.

Einweichen Wäsche,

Heisset die schwarze Wäsche Stückweise in eine Wasch-Dose, oder Wanne legen, und über selbige, ehe sie gebraucht wird, warm Wasser gießen.

Eisen-Mahl,

Ist ein gelber Fleck, so in das weiße Geräthe, welches noch naß und feuchte ist, durch Berührung des Eisens gebracht wird: stehet nicht wieder heraus zu bringen.

Elaira,

War die Schwester der Phoebe, eine Tochter des Leucippi, so mit ihrer Schwester von dem Castor und Pollux entführt ward.

Elle,

Ist ein von Eisen oder Holz schmahl und länglicht verfertigtes Maas, in vier Viertel abgetheilet, womit das Weibes-Volck die weiße Leinwand, und ander Klahres Gewebe bey dem zuschneiden abzumessen, und einzuthellen pflegen. Ist lang, oder kurz: die lange heisset Brabandter.

Electra,

Des Orestes Schwester, und Tochter

Zochter Agamemons, brachte ihr Leben als Jungfer sehr hoch, weswegen sie nur die alte Jungfer betitult wurde.

Electra,

Eine Nymphe und Tochter des Oceani und der Thetis, des Atlantis Weib; zeugte eine Tochter gleiches Namens, welche dem Jupiter den Dardanum zur Welt brachte.

Eleonora,

Römische Kaiserin, gebohrne Herzogin zu Mantua und Montferrat, Kaisers Ferdinandi III. Gemahlin, war eine sehr gelehrte Dame. Sie richtete A. 1662. den Orden der Schwestern der Tugend auf. Vid. Imhoff. l. 1. c. 3. Notit. p. 17. A. 1668. aber stiftete sie den Orden der Kreuzträgerinnen, so aber nur an Catholische Dames konte vergeben werden. Vid. Gryphium in kurzen Entwurff von geist- und weltlichen Ritter-Orden. p. 263. seq.

Eleonora,

Eine Königin von Frankreich und hernach von Engelland, wurde von ihrem Gemahl Ludovico VII. König in Frankreich geschieden, und von Henrico, Könige in Engelland, ihrem andern Gemahl, ins Gefängniß fast 16. Jahr gesetzt, worauff sie sich in das Kloster begeben, und daselbst Anno 1204. den 31. Martii gestorben. Sie war von grossen Verstand und Wissenschaft, massen sie an den Pabst Coelestinum III. Henricum IV. Richardum und Johan-

nem, ihre Söhne, viel kluge Briefe geschrieben.

Elconora,

Herzogin von Guyeane, und König Ludwig des jünger, Gemahlin, ward von ihrem Gemahl, weil sie sich einmahl auf einer Reise nach Hungarn, in einen schlechten Barbaren verliebet, verlassen.

Elconora Juliana,

Gebohrne Marggräfin zu Brandenburg: Onolzbach, und verwittibte Herzogin zu Württemberg und Teck ic. Eine nicht nur devote und tugendhafte Fürstin, sondern auch zugleich vortrefliche Teutsche Poetin, wovon eine recht schöne Probe in dem Stuttgarter Gesangbuch Edit. 1705. p. 893. zu finden.

Elephantis,

Eine zwar gelehrte, aber auch dabey unkeusche Poetin, welche nette Verse, doch sehr wollüstig und unnützig soll geschrieben haben, absonderlich hat sie viele Carmina, de Variis Concubitus generibus versfertiget. Vid. Hoffm. Lex. Univers. T. 1. p. 587.

Elfenbein, siehe Helsenbein.

Elisa, siehe Dido.

Elisabeth,

Königin in Engelland, Königs Henrici VIII. und Annae Bolonae Tochter, A. 1533. den 8. Septembr. gebohren. Eine gelehrte Königin

gin von solchen Verstand und Wissenschaften, daß kein Scribente sie genug zu erheben weiß. In ihrem 17. Jahre konte sie schon nebst ihrer Mutter = Sprache zierlich Teutsch, gut lateinisch, schön Italiänisch, Griechisch und nette Französisch sprechen. Sie kam Anno 1558. nach dem Tode ihrer Schwester, der Königin Maria aus dem Gefängniß (worein sie aus unzeitigen Religions = Exer ihrer Schwester war geleyet worden) zur Regierung, welcher sie mit einem sonderbahren Verstande, heroischer Tapfferkeit. Vid. Camden. Anna. Elisabethæ. hoher Klugheit, ungemainer Autorität und grosser Verwunderung aller Welt vorgestanden. Vid. Lausium in Orat pro Britann. p. 508. Sie führte gleich bey dem Eintritt ihrer Regierung die reformirte Religion wieder ein, und schaffte alle Papisten aus dem Lande, weswegen sie auch vom Pabst Pio V. in den Bann gethan wurde, welches A. 1570. geschah, dergleichen Kata sie zum andernmahl 1587. vom Pabste Sixto, nach der unruhigen Königin Maria Enthauptung erfuhr, welches sie aber wenig achtete, sondern alle ihre Feinde, absonderl. die Spanier, denen die Execution dieses andern Banns auffgetragen ward, glücklich überwand; worzu ihr ihre polittische Wissenschaft und vortreffliche Staats = Politique wohl zu statten kommen. Nebst ihrem gefährlichen Regimente ergab sie sich allezeit denen Studiis dermassen, daß sie allezeit die Feder nebst dem Scepter bey sich liegen hatte, wie sie denn viel

Griechische und lateinische Bücher übersetzt, auch andere Sachen geschrieben. Denn erstlich findet man von ihr den Isocratem aus dem Griechischen ins Lateinische übersetzt. 2) Etliche Orationes von ihm, aus dem Französichen in das Englische. 3) Den Salustium. 4) Horatium. 5) Sophoclem. 6) Boetium de Consolatione Philosophiæ. 7) Das neue Testament. 8) Meditationes Regina Navarræ. 9) Precationes quasdam piissimas. 10) Librum precum publicarum S. Ministerii Ecclesiasticæ Administrationis, it. Sacramentum in Ecclesia Anglicana. u. a. m. Vid. Volsium Epist. V. p. 15. Was sie vor eine gelehrte Dame müsse gewesen seyn, kan man daraus schliessen, weil diese geschickte Königin drey unterschiedenen Gesandten in einem Tage, und zwar ex tempore, dem ersten Lateinisch, dem andern Französich und dem dritten Italiänisch geantwortet. Sie liebte über dieses die Music sehr, war auch zugleich eine geschickte Poetin, daher die Poeten eine grosse Schutzgöttin an ihr hatten, auch gegen selbige frey und ungeschueet reden durfften, welches aus der Historie mit dem Dalleratio, einem berühmten Poeten, erhellet: diesen hatte ein entseßlicher Schiff = Bruch so arm und elend gemacht, daß er gezwungen ward, in einem Winkel des Königlischen Schlosses einige Gaben zu suchen; als nun die Königin ihn von ungesehr erblickte, sagte sie zu ihm: Pauper ubique jacet. So bekam sie gleich ex tempore von ihm ein lateinisches Distichon zur Antwort.

wort, welches nach der Uebersetzung also lauten möchte:

Ein Armer, der sich muß gebückt
vor andern schmiegen,
Wird, wenn er auch gleich steht,
an allen Orten liegen:

Träff, grosse Königin, dieß
Sprichwort richtig ein,
So müßt ich heutige Nacht in
deinem Bette seyn.

Selbst ihre Religions- und Reichs-
Feinde konten ihre Klugheit und
Gelehrsamkeit nicht ungerühmet
lassen; gestalt denn Sixtus V. selbst,
der sie doch in Bann thate, wie
Gregorius Leti bezeuget, einmahl
soll gesagt haben: Er schätzte nur
3. Personen in der ganzen Welt
vor tüchtig das Scepter zu führen,
nemlich, diese vortreffliche Elisa-
beth, Henricum IV. König in
Frankreich und sich selbst. Über
dieß soll er auch einsmahls zu ei-
nem Engelländer gesaget haben:
Es mangle dieser Königin bey ih-
rer glücklichen Regierung nichts
mehr, als daß sie sich nur mit ihm
vermählen solte, um der Welt ei-
nen andern Alexander zu geben.

Woch wie der alleredelste Körper
der ganzen Welt, die Sonne, nicht
ohne Flecken ist, also ist auch diese
Wundernswürdige Königin nicht
sonder Fehler geblieben, die aus
der allzugrossen Bekantschaft
des Grafen zu Leucester und des
Grafen von Esser entsprungen.
Über welchen letztern sich unsere
grosse Elisabeth dermassen gehär-
met, daß, als sie vor dem Thurm, all-
wo er gefangen saß, vorbei gegan-
gen, sie in eine grosse Ohnmacht
dermassen gefallen, daß sie wenig

Frauenzimmer-Lexicon.

Tage hernach An. 1603. den 14.
Martii im 70. Jahr ihres Alters
verstorben. Das Leben dieser
grossen Königin haben beschrieben
Gregorius Leti, Camdenus, Jacob
Thomasius und Thomas Haywo-
de 1631. Englisch. Ihr Königli-
cher Körper lieget in Westmün-
ster ihrem Groß-Herr Vater gegen
über, und hat ihr Successor Jaco-
bus VI. König in Schottland sel-
biger ein prächtiges Mausoleum
mit vielen Inscriptionibus. zu Eh-
ren aufreichten lassen. Sie soll
bey lebens-zeiten noch anbefohlen
haben, ihr auf das Grabmahl eini-
ge lateinische Worte zu äßen, wel-
che übersetzet also klingen dürfften:

Die Cron und Scepter stets als
eine Jungfer führte,
Und die des Todes Arm, auch
noch als Jungfer, rührte:
Die ruhet, Wanderer, hier unter
diesem Stein.
Es wird, was fragst du noch,
Elisabeth wohl seyn.

Elisabetha,

Königin in Spanien, eine in
der Philolophie und Astronomie
vortrefflich gelehrte Dame. hat ar-
tigithe Astronomische Tabellen hin-
terlassen, welche der gelehrte Lucas
Goaricus übersehen und vermeh-
ret. Vid. Simier. Bibl. p. 213.

Elisabeth,

Königin in Arragonien und
Dionysii Königs in Portugall Ge-
mahlin, eine sehr devote und milde
Dame, so allezeit heimlich Geld vor
die Armen bey sich zu tragen ge-
wohnet war.

¶

Elisa-

Elisabeth,

Eine gelehrte Königin in Pohlen, hat ein Buch de Institutione Regii Pueri geschrieben, das noch in der Wienerischen Bibliothec in MSto gefunden wird. Vid. Simleri Bibliothec. p. 213.

Elisabeth,

Des Churfürsten von der Pfalz Friderici V. Tochter, Aebtissin zu Herford, eine sehr gelehrte Dame, starb An. 1680. wird von vielen Scribenten wegen ihrer herrlichen Meriten vortrefflich heraus gestrichen. Vid. Andr. Carol. in Memorabilib. Ecclesiast. Sec. 17. l. 9. c. 3. D. Goëtzius in Princip. Græce docto §. 65. p. 40. Meüschin in der Schau: Bühne Durchl. gelehrter Dames. §. 68. p. 86. Sie soll eine so grosse liebe zu denen Studiis gehabt haben, daß sie deswegen den ihr von dem König von Pohlen angetragenen Heyraths-Contract refusiret und abgeschlagen. Vid. Tenzel. Curiose Bibliothec. Anno 1705. p. 914.

Elisabeth,

Francisci Ernesti, Herzogs zu Parma einige Princessin, und nunmehrige Gemahlin Philippi V. in Spanien, eine kluge und sehr künstlerische Dame, so in der Malererkunst recht virtuos zu nennen. Sie hat nur ohnlängst dem Cardinal Aquaviva, so sie auf der Reise nach Spanien begleitet, ein kleines Gemälde von ihrer hohen künstlerischen Hand zum Präsent geschickt, so sehr precieux soll gewesen seyn.

Elisabeth,

Erci des Aeltern, Herzogs zu Braunschweig Gemahlin, und Joachimi I. Churfürstens zu Brandenburg Tochter, A. 1510. geboren. Eine kluge, fromme und gelehrte Dame: sie hat ein Buch de Instructione Filii an ihren Sohn Ericum juniorem geschrieben, welches annoch in der Bibliothec zu Königsberg gefunden wird. Nechst diesem hat sie auch durch Antonium Corvinum das Braunschweigische Land mit Evangelischen Kirchen-Ordnungen versehen lassen. Sie starb An. 1558. den 5. Maji, und findet man noch in der Fürstl. Gothaischen Bibliothec ein geschriebenes Buch von ihr, unter dem Titel: Etliche Lieder, so die Durchlauchtige Elisabeth in ihrem Elende zu Hannover gemacht. A. 54. und 55. es sind derer 14. Stück. Vid. Tenzel. in seiner ersten Hannobergischen Zehende. p. 35. 36. & 37. Vid. Hallervord. Biblioth. Curios. p. 66. Letzner. P. 1. l. 5. Chron. it. Læscher. Bibliothecam Purpurat. p. 533. Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel. c. 6. p. 423.

Elisabeth,

Aebtissin im Kloster zu Schöning oder Schonden, Benedictiner-Ordens, unweit Trier, lebete im XII. Seculo, und soll A. 1162. oder wie einige wollen, A. 1165. gestorben seyn. Sie war der bekannten Rhosvitz-Schülerin, und hatte eine superstitiose Erudition, massen sie zum Enthusiasmo und Fanatismo sehr inclinirte, verstand aber

Aber dieß die Lateinische Sprache, in welcher sie unterschiedene Sachen verfertigt. Ihre Schriften sind folgende: 1) Opus de Viis, quibus Itur ad Deum. 2) Epistolæ plures. 3) Sermones adversus Catharos. 4) Revelaciones & Visiones. 5) Liber de Origine, nomine & inventione 11000. Virginum. Sonst werden ihre Sachen von vielen Abergläubischen als Prophetische Scripta æstimiret, und hat ein Jesuite, Hermann Crombach genannt, A. 1647. einen großen Band in 2. Bücher abgetheilet, und unter dem Titul: Ursula Vindicata, heraus gegeben, worinnen er dieser Elisabeth Heiligkeit und Offenbarungen trefflich heraus streichet. Ihr Bruder Eckbertus, Canonicus zu Boma, und Carl von Visch haben ihr Leben weitläufftig beschriben. Vid. Johann. Wolfium, Centur. XII. Lektion. Memorabil. p. 292. Voet. Dissert. Select. Vol. 2. p. 1064.

Elisabeth,

Lebtsin zu Herford, Friedrichs, Königs in Böhmen, Tochter, die Älteste, war ein gelehrtes und in der Philosophie auch Orientalischen und Occidentalischen Sprachen, wie nicht weniger Theologischen Sachen wohl erfahrene Frauenzimmer: der berühmte Renatus des Cartes hat ihr seine Philosophie dediciret; in welcher Dedicacion man ihr gankes Wesen und Wissen finden kan. Sie soll in dem Haag etliche vortreffliche und Wundernswürdige Gemählde verfertigt haben, und den 2. Febr. 1680. gestorben seyn.

Elisabeth,

Zacharias, frommes und Gottesfürchtiges Ehemeth, so in ihrem Alter noch den grossen Mann, Johannem den Täufer, zur Welt gebohr; Luc. I.

Elisabeth,

Eine Schottländerin, war ein rechtes Wunder der Natur, angesehen ihr ein Horn binnen 7. Jahren hinter dem rechten Ohr angewachsen war, welches ihr Anno 1671. den 4. Maji der berühmte Chirurgus Arcturus Temple glücklich ausgeschnitten. Dieß abgeschnittene Horn wird als etwas curioses in der Edenburgischen Bibliothec gezeigt. Sibbald, in Prodrom. Not. Hist. Scot. P. I. L. 2. c. 9.

Elisabeth,

Von Erfurth; oder wie ihr rechter Name war, Anna Elisabeth Schuchartin, war eine von denen drey begeisterten und bekanteten Mägden M. Frankens. Siehe, Schuchartin Anna Elisabeth.

Elisabetha Francica,

Philippi IV. Tochter, und Eduardi II. Königs in Engelland Gemahlin. Eine Dame von heroischen Geiste und Tapfferkeit, ward von ihrem Gemahl versaget, worauf sie sich nach Frankreich machte. Sie kam aber wieder nach Engelland zurücke, faste sich einen Muth, lieferte ihrem Gemahl eine Schlacht, worinne sie nicht nur victorisirte, sondern selbigen gar erlegte, auch Eduardum III. ihren Sohn

Sohn an dessen Stelle setzte. Vid. Froillard. in Histor. Angli.

Elisabeth die Heilige,

Andreas Königs in Ungarn Tochter, und dessen Nachfolgers Bela IV. Schwester, Ludovici Landgrafens in Thüringen Gemahlin, war wegen ihrer grossen Wissenschaften im XIII. Seculo berühmt. Ihre Revelationes, so sie aufgezzeichnet, sollen noch gezeigt werden. Sie starb A. 1231. den 19. Novembr. im 25. Jahres ihres Alters zu Marburg in Hessen, allwo man ihr Grab findet mit diesem Epitaphio: Hic jacet Elisabeth, si bene fecit, habet. Sie wurde 5. Jahr nach ihrem Tode von Gregorio IX. in die Zahl der Heiligen gesetzt, und ihr der 19. Novembr. zugeeignet. Vid. D. Val. Löscher. in Bibliothec. Purpurat. §. 10. lit. b. 3. Carol. du Fresn. Catalog. p. 92. Georg. Fabricium in Memorabilibus Germ. & Sax. l. 2. p. 234. Ziegler im Schau-Platz der Zeit p. 1366. Das Leben dieser H. Elisabeth hat einer mit Nahmen Theodoricus Thuringius, so um das Jahr 1288. gelebet, beschrieben.

Elissa, siehe Sibylla Lybica.

Ellin,

Sidonia, eine geschickte und gelehrte Hamburgerin, so eine Catechismus hohe Schule geschrieben.

Elpis, siehe Boetia.

Elrichin Magdalena, siehe Schulkin Magdalena.

Elrichen,

Foxini, Gobions, sind kleine Fische, die im April und Majo am besten schmecken: sie halten sich in reinen klaren Bächen auf, und werden vor eine gesunde Speise gehalten. Diejenigen, so solche, wenn sie sonderlich voller Kogen, mit Strumpf u. Stiel essen, schmecken einige Bitterkeit; die aber nicht dem Fisch, sondern seiner Galle zuzuschreiben, deswegen sie bey etlichen den Leib eröffnen, und in Siebern zu essen gerathen werden. Ihre Zubereitung ist aus folgenden Beschreibungungen zu ersehen; 1) Elrichen blau gesotten; 2) Elrichen mit einer Butter-Brühe; 3) Elrichen in einer Butter-Brühe mit grüner Petersilie; 4) Elrichen mit einer säuerlichen Fricallee; 5) Elrichen gebacken.

Elrichen blau gesotten,

Nehmet dergleichen, saubert sie, und besprenget solche hernach mit guten Esig. Hierauf setzet in einem Fisch-Kessel Wasser auf Feuer, thut eine Hand voll Salz hinein; wenn es bald sieden will, so seiget die Elrichen ab, thut sie hinein, und lasset selbige ziemlich schnell sieden. So bald sie eingesotten, hebet sie vom Feuer, besprenget sie mit kaltem Wasser, und decket einen Bogen Papier drüber, so bleiben sie schön blau. NB. Solche kleine Fische müssen aber nicht in das siedende Wasser gethan werden, weil die Schärffe ihnen die Haut abbeissen und ganz fleckigt machen würde.

Elrichen

Elixen mit einer Butter- Brühe.

Siedet diese erst blau ab, hierauf thut ein Stück rein ausgewaschene Butter in einen Ziegel oder Casserole, schlaget 4. Eyer-Dotter darzu, thut eine Messer-Spize rohes Mehl hinein, rührets klar ab, gieffet hernach so viel Wasser, als nöthig ist, darzu, werffet Muscaten-Blüten hinein, setzet es auf ein Kohl-Feuer, und rühret es mit einem Rühr-Löffel, bis es beginnet dicke zu werden. Wenn es nun etwas dicke, so lasset etliche Tropffen kaltes Wasser drein fallen, welche verhüten, daß es nicht zusammen lauffen kan: richtet alsdenn diese Fische auf eine Schüssel sauber an, gieffet die Brühe drüber, lasset ein wenig Butter auf einen Teller zu Schmalz werden, sprengt alsdenn diese über die Fische, so sind sie fertig, und zum Auftragen bereit.

Elixen in einer Butter- Brühe mit grüner Pe- tersilie.

Die Elixen werden nach voriger Beschreibung gefotten. Hierauf nehmet ein Stück Butter, etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, thuts zusammen in eine Casserole oder Ziegel, gieffet etwas Wasser darzu, setzet aufs Feuer und laßt es kochen, hernach hacket grüne Petersilie, werffet davon etwas hinein, die übrige hebet auf, bis soll angerichtet werden. Ferner schüttet einen Eß-Löffel voll guten sauren Rahm hinein, rührets wohl um, daß es durch einander kömmt, richtet die Fische auf

eine Schüssel an, gieffet die Brühe drüber, streuet gehackte Petersilie und Muscaten-Blüten drauf, und gebet sie hin.

Elixen mit einer säuerlichen Fricassée.

Siedet dieselben wie vor beschrieben ab, hernach waschet ein Stück Butter, thuts in eine Casserole, schlaget 5. Eyer-Dotter dran, schneidet Citronenscheler und Muscaten-Blüten, schüttet solche nebst ein wenig rohen Mehl auch hinein, u. rühret es mit ein wenig Eßig klar ab: hierauf gieffet noch so viel Wasser darzu, als ihr gedencet mit der Brühe auszukommen, setzet solche aufs Feuer, und rührets mit einem Rühr-Löffel stetig um, bis es anfängt dicke zu werden. Wann nun dicke, und anfängt zu kochen, so thut gleich etwas kaltes Wasser oder Eßig hinein, sonst rinnet es zusammen. Nach diesem richtet die Fische an, gieffet die Brühe drüber, besprengt sie mit zerlassener Butter, streuet Muscaten-Blüten und kleine geschnittene Citronen drauf, denn sind sie fertig.

Elixen gebacken,

Nehmet solche und setzet sie in ein Gefäß, lasset selbige eine Stunde im Salz liegen, wenn es anders die Zeit leiden will; hernach trocknet sie mit einem Tuch sauber ab, nehmet Gries, bestreuet sie dick damit, und mischet sie fein durch einander. Ist kein Gries vorhanden, so brauchet Mehl an dessen statt: darnach setzet in einer Back-Pfannen Schmalz aufs Feuer, und lasset dieses heiß werden. Wenn es nun gnug, so thut von de-

nen eingemachten Fischen hinein, und backet sie fein goldgelb und hart heraus, continuiret damit so lange, bis derselben gnug seynd. Endlich richtet sie an, garniret solche mit gebackener Peterfilie, und gebet sie hin.

Elvia,

Eine berühmte Römische Jungfer, so von dem Donner und Blitz erschlagen ward.

Embryon,

Heisset die unzeitige Frucht in Mutter-Leibe, und zwar so, daß alle Gliedmassen schon gebildet seyn.

Emerentiana,

Eine heydnische Jungfer, so zwar noch nicht würcklich getaufft war, im Christlichen Glauben aber sich enfrig unterrichten ließ: ward A. C. 306. deswegen zu Diocletiani und Maximiniani Zeiten zu Todegesteiniget.

Emissen,

Dorothea, ein geschicktes und devotes Weib, hat ein Gebet-Buch auf allerhand Fälle des weiblichen Geschlechts, jung und alter, hoher und niedern, unter dem Titel: Welber-Andacht, geschrieben hinterlassen.

Empanda,

War diejenige Göttin, so dem Feld und Land-leben, absonderlich den Dörffern und deren Inwohnern, vorgesehet ward: wiewohl auch einige meynen, es sey ein Neben-Nahme der Ceres, als Göttin der Feld-Früchte, gewesen.

Empfangen oder, Bewillkommen,

Heisset, wenn ein Frauenzimmer dem andern bey dem Besuch und Zuspruch mit einer tieffen Verbeugung die Hand manierlich bietet, oder nach adelicher Dames Art einander umhülset, und auf beyden Seiten statt der Bewillkommung einen Kuß ausdrücket.

Enckeln oder, Nefse,

Heisset auf dem Stamm-Baum der Tochter Kind.

Ende suchen im Spinnen,

Heisset, wenn der Faden am Spinn-Rad gerissen, und das abgerissene Ende sich unter die Fäden auf der Spuhle verkrochen hat, und man selbiges also wieder heraus suchen muß.

Endivien,

Endivia, (Scariola,) Endive, ist ein süßes Garten-Kraut, das sehr kühlet, und also wieder alle hitzige Gebrechen und Entzündungen sehr dienlich. Die Gärtner theilen solches in 2. Sorten: als, in den grossen und breit-blätterigen, und in den kleinen und schmal-blätterigen, den sie Scariol oder Schmals Endivien nennen. In denen Küchen wird er absonderlich zu Salaten gebraucht, nur ist dabey acht zu haben, daß man nicht solche Endivien nehme, die auf Beeten gewachsen, so mit Roß-Düß gedünget worden; weil selbige davon einen sehr bittern und unannehmlichen Geschmack bekommen. Den
Wine

Winter kan man sie auch im Keller behalten. Wenn man die Endivien-Stöcke mit denen Wurkeln, nachdem sie vorher ein Reiß getroffen, aushebet, in etwas verwelcken läffet, und sie drauff in frischen Sand ordentlich versetzet, so bleiben sie fein frisch, und kan man sich solcher den ganzen Winter durch, zu Salate mit Nutzen bedienen.

Engageanten oder Mancheten,

Seynd runde und in der Mitten länglich herunter gekräuselte und in Falten gelegte Hand-Krausen, so das Frauenzimmer um den Arm zu Ende des Ermels im Ober-Kleide anzubinden pfleget. Sie seynd entweder einfach, oder zwey- auch dreyfach über einander frisiert, bey welchen letztern ein Streiff immer länger über einander, als der andere gefältelt und zusammen gerepht wird. Man träget selbige entweder ganz von Spizen, oder von weissen klaren Streiffen mit geklöppelten und geneheten Spizen stark frisiert, oder auch ganz schlecht und sonder Spizen, deren sich das Frauenzimmer in der Trauer bedienet. Oftermahls werden auch die schlechten von Netz-Luch mit Mustern durchnehet, und mit schmalen Zäcklein am Rande umstochen, dergleichen insgemein die erbarn Frauen zu tragen pflegen. An etlichen Orten werden auch Maschen oder Schleiffen Band hinein geknüpft.

Englisch Essen,

Wird fast wie eine Sorte zubereitet,

und entweder warm alleine, oder in einer darzu verfertigten Soffe genossen. Es ist selbiges sehr angenehm und von gutem Geschmack, davon unser Koch 2. Beschreibung ertheilet.

Englisch Essen,

Podeni genant. Nehmet Nieren-Stollen ein Pfund, schneidet sie ganz klein, hernach weichet gute Semmel in Milch: wenn solche weich, so dücket sie ganz treuge wieder aus, und schneidet sie unter die Nieren-Stollen. Hierauf thut dieses zusammen in einen Reibasch, reibet es klar, thut etliche ganze Eyer und 10. Dotter hinein, Eibeben 2c. Dieses rühret unter einander: wann es genug gerühret, so bestreicht eine Torten Pfanne mit Butter, gieffet das gerührte hinein, setzet es in einen Back-Ofen, der nicht gar zu heiß ist, und lasset es backen. Letzlich machet es loß, richtet solches auf eine Schüssel an: NB. es muß aber warm gegessen werden: und denn gebets hin, oder machet eine Soffe darzu. Nehmet 5. Eyerdotter, thut selbe in ein Eypffgen, werffet ein wenig rohes Mehl darzu, und quirlt es ganz klar, gieffet ein halb Röffel Wein drein, auch so viel Brühe, in gleichen Zucker und Muscatenblättern, ferner ein Stück Butter, setzet es in die Kohlen, und rühret es stetig um, biß es anfängt dicke zu werden, letzlich gieffet die Soffe in eine Schüssel, leget die Podeni drauff, und lasset es auftragen.

Englisch Essen auf eine andere Art.

Weichet Semmel in Milch, und drücket

drückt selbe wieder rein aus, schneidet etwas Nieren-Stollen; schläget 6. Eyer und noch 6. Dotter dran, ingleichen Muscaten-Blüthen, grüne Petersilie, ein wenig Salz und etwas guten Rahm, rühret dieses alles unter einander, hernach gießet es in eine Serviette, bindet diese mit Bindfaden oben zu, leget die Serviette in einen Topff siedendes Wasser, und laßt solches eine gute Weile kochen. Endlich bindet es auf, schneidet es auf Stücken, gleich als man ein Rüh-Eyter schneidet. Dieses in Butter getaucht, mit Semmel bestreuet, und auf dem Rost als ein Rüh-Eyter gebraten, und alsdenn warm hingegen: oder in eine Torten-Pfanne gelegt, welche vorher mit Butter bestrichen, in Back-Ofen gesetzt und braten lassen. Es kan auch eine Gasse darzu gemacht werden, welche Art man haben will, absonderlich schicket sich diese wohl darzu, die etwas süß und säuerlich schmecket.

Englische Jungfern-Milch.

Ist eine aus rectificirten Spiritu Vini, Rosen-Blättern, feiner Benzoe, Storax, Würz-Nägelein, Balsam und Zibeth vermischte und zubereitete Tinctur, so dem Frauenzimmer die schönste Haut zu machen pfeget.

Englische Schnür-Brust, siehe. Schnür-Brust.

Englische Zeuge,

Seynd allerhand Mode-Zeuge von unterschiedener façon, deren sich das Frauenzimmer bedienet;

sind entweder halb seidene, als Crepon, glatt und gestreift, Camelott, halbseidene gestreifte Stoffe, u. d. g. oder wollene, als Syperfoy, Du Roys, Sajetties, Tragett, Flonnell, schlecht oder gestreift, Quinelt, Calamank, u. d. g. m.

Ente,

Anas, Canard, gehöret unter das Feder-Vieh; welche in wilde und zahme eingetheilet werden: jenen stellen die Jäger nach, und pflegen sie solche insgemein auf den Zeichen zu beschleichen und zu schießen: diese hingegen ziehen sorgfältige Haus-Mütter, nebst andern Feder-Vieh in Häusern auf: das Männlein wird genennet Entrich, ist stärker von Leibe, als das Weiblein, und kan man ihn sonderlich an der heischen Stimme, an dem Klingeln um den Hals und an den krummgehogenen Federschweif erkennen. Die Enten haben sonst ein recht wohlschmeckendes Fleisch, das hier und dort seine Liebhaber findet. Der Poet Marcialis mag auffer der Brust nicht viel davon gehalten haben, weil er in einem seiner Epigrammata das übrige dem Koch wieder zurücke giebet. Allein, daran kehren sich die wenigsten, sondern lassen sich gar wohl schmecken, zumahl wenn der Koch selbige wohl zubereitet auftragen lässet; davon er diesen Bericht ertheilet, 1) Enten, zahme, zu puzen; 2) Enten mit Sauerkraut; 3) Enten mit Sauerkraut im Backofen; 4) Enten gedämpft; 5) Dito auf eine andere Art, mit sauren Rahm; 6) Enten mit Braunkohl; 7) Enten mit braunen Rüben; 8) Enten gedämpft

dämpfft mit Schwämmen; 9) Enten gebraten auf wilde Art; 10) Enten nur schlecht gebraten; 11) Enten angeschlagen; 12) Enten gefüllt mit einem Mandel Meerrettig; 13) Enten zu räuchern; 14) Enten, wilde, rein zu machen; 15) Enten gespickt und gebraten; 16) Enten ungespickt und gebraten; 17) Enten mit Sauerkraut; 18) Dito in Backofen; 19) Enten gedämpfft; 20) Dito mit sauren Rahm,

Enten, zahme, zu puzen,

Nehmet Enten, schneidet ihnen die Kehle ab; oder hacket ihnen, wie an etlichen Orten der Gebrauch ist, die Köpffe gar ab, rupffet sie erst, hernach brühet sie mit heissen Wasser, und machet sie vollends rein; hierauf leget sie in kaltes Wasser: nach diesem schneidet sie unten auf, thut ihnen das Eingewende heraus, schneidet auch oben am Hals ein, ziehet die Gurgeln und Köpffe heraus, waschet solche wieder sauber aus, so sind sie rein.

Enten mit Sauerkraut,

Nehmet Enten, so viel ihr derer nöthig; wenn sie gepuzet, wie oben beschrieben, speilert sie, und salzet sie ein wenig ein, hernach stecket solche an einen Spieß, bratet sie halb gar, bestreicht selbige etliche mahl mit Butter, setzet ein Pfännigen drunter, daß der Saft kan aufgefangen werden, darnach setzet Sauerkraut zum Feuer, lasset es halb gar kochen, als denn seiget das Wasser dran ab, thuts auf ein Bret oder Tisch, schneidet es mit einem Messer klein, setzet in einer Cassero-

le oder Ziegel Buttter aufs Feuer, lasset diese braun werden, thut ein wenig Mehl hinein, und rührets so lange, biß das Mehl auch braun ist, alsdenn schüttet das Kraut hinein: wenn es zu trocken, so gießet Fleisch Brühe drauf, leget die Enten dazu, und lasset also mit einander dämpffen; darnach, wenn es bald soll angerichtetet werden, so schüttet das aufgefangene aus der Brats Pfanne darzu, richtet sie an, und thut das Kraut drüber oder darneben, wie es am besten stehet, so sind sie fertig.

Enten mit Sauerkraut im Backofen,

Richtet die Enten zu wie die vorigen, setzet Kraut zum Feuer, und lasts gar kochen; hernach setzet ein ziemlich Stück Butter in eine Casserole aufs Feuer, damit sie braun werde, streuet ein wenig Mehl drein: wenn es auch braun ist, so thut das Kraut drein, rührets durch einander, gießet ein Rössel, oder nachdem es viel, 1. Kanne guten sauren Rahm hinein, und lasset es durch einander dämpffen; endlich machet einen Kranz (wie bey dem Capaun beschrieben) um eine Schüssel, schmieret diese mit Butter an, schüttet von dem Kraut hinein, leget die Enten drauf und decket sie vollends mit Kraut zu, wie mit denen Capaunen geschehen ist.

Enten gedämpfft,

Nehmet Enten, so viel als nöthig; wenn sie nach obiger Beschreibung gepuzet, schlaget ihnen Flügel und Beine entzwey, salzet sie ein wenig ein, zahmet und spicket sie

ſie, wie bey der à la daube beſchrieben worden, mit dicken Speck. Hernach leget in eine Caſſerole oder Ziegel ein Stück Butter mit etwas Speck, laſſet dieſes braun werden, beſtreuet die Enten mit Mehl, thut ſie in die heiſſe Butter, und laſſet ſelbige auch braun werden, gieſſet etwas Fleiſch-Brühe mit Eſig vermiſchet, drauf, leget eine ganze Zwiebel nebst etwas Lorbeer-Blättern hinein, würzet es mit Ingber und Pfeffer, und laſſets alſo durch einander kochen, habet fertig etwas gute Jus, gieſſet ſelbe nebst ein wenig Wein, auch hinein, und laſſets noch ferner ganz gemächlich kochen: wenn ſie ſollen angerichtet werden, ſo nehmet die ganze Zwiebel heraus, richtet die Enten an, und gieſſet die Brühe drüber, ſo ſind ſie fertig. Will man dieſe Enten bey Gaſtreyen gebrauchen, können ſolche auf folgende Art angerichtet werden; machet einen Teig um eine Schüſſel, wie ſolcher auf unterſchiedliche Art hierinnen beſchrieben worden, backet ſolchen in einer Tortenpfanne oder Backofen ab; wenn er gebacken, richtet die Enten drein an, ſo ſiehet es aus als eine Schüſſel-Paſtete, oder garniret es mit ſauber geſchnittenen Butter-Teig, darzwiſchen Citronplätzgen, und über die Enten Citronſchelet geſtreuet, ſo ſeynd ſie fertig.

Enten gedämpfft auf eine andere Art mit ſauren Rahm,

Nehmet Enten, puhet und bräunt ſie, wie oben beſchrieben, hernach gieſſet Wein und Eſig drauf, thut Muſcatenblüten, Ing-

ber und Pfeffer dran, ſchneidet Citronſchelet, werffet ſelbige nebst Lorbeer-Blättern, und eine ganze Zwiebel hinein, beſtecket die Enten mit etwas ganzen Nägeln und laſſet es alſo ganz kurz einkochen. Hernach werffet eine Handvoll Capern dran; nehmet auch ein Möſel, oder ſo viel nöthig, ſauren Rahm, und gieſſet die Brühe, ſo noch auf den Enten iſt, drunter, quirlt ſolches ganz klar, gieſſet es wieder an die Enten, und laſſets noch eine halbe Stunde auf gelinden Feuer durch einander dämpffen, hernach können ihr ſie anrichten, ſo zierlich ihr wollet, denn ſind ſie fertig und werden nicht übel ſchmecken.

Enten mit Braunkohl,

Zahmet und ſpeilert die Enten, bratet ſie, wie bey dem Sauerkraut beſchrieben worden; hernach nehmet Braunkohl, laſſet denſelben leiſen und waſchen, ſezet ihn aufs Feuer, laſſet ſelben halb gar kochen, darnach drückt ihn aus, ſchneidet ihn etliche mahl entzwey, leget Butter und Speck in eine Caſſerole, laſſet es braun werden, thut ein wenig Mehl hinein, daß es mit bräune, ferner ſchüttet den Kohl drauf, rühret ihn um, gieſſet ſeine fette Kindfleiſch-Brühe daran, in gleichen Ingber, Pfeffer, alsdenn leget die Enten drein, und laſſet ſie gemächlich kochen; wenn ſie nun ſollen bald angerichtet werden, ſo gieſſet die Brühe, welche in wählenden braten aufgefangen worden, darzu, ſo ſind ſie fertig.

Enten mit braunen Rüben,
Man nimmet Enten, ſo viel derſelben

selben nöthig, puget, speilert, zähmet und bratet sie wie die vorigen: hernach nehmet weiße Rüben, schälet und schneidet sie fein zierlich, entwedert viereckigt oder länglicht, wie Nudeln, thut selbige wohin, da sie trocken liegen, sehet inzwischen Schmalz aufs Feuer, lasset dieses heiß werden, wenn es ganz heiß, so streuet Zucker drein, welcher alsdenn ganz braun und als ein Eßigt werden wird; dabey muß aber wohl in Obacht genommen werden, daß er nicht verbrenne, welches bald geschehen kan. Denn werffet die weißen Rüben hinein, rühret sie um, ehe eine halbe Stunde vergehet sind sie braun, da sonst ohne Zucker wohl 2. Stunden oftmahls damit zugebracht wird; darnach gieffet jus drauf, oder in Ermanglung dessen, weil man solche nicht in allen Küchen, ja wohl in der hundertsten nicht antrifft, machet ein wenig Butter braun, rühret Mehl dran, daß es mit bräune, leget die Enten darzu, mischet das gebräunte Mehl zwischen die Rüben, und lasset kochen; thut Pfeffer und Ingber hinein, so sind sie fertig.

Enten gedämpfft mit Schwämmen,

Erstlich müssen die Enten zu recht gemacht und gedämpfft werden, wie oben beschrieben worden; hernach nehmet dürre Stockschwämme (es darff auf die Enten kein Eßig noch Wein gegossen werden, weil solches die Schwämme nicht vertragen;) weicht sie ein, lasset solche ein Paar Stunden in warmen Wasser stehen, biß sie weich werden, hernach

leget selbige zu den Enten, und gieffet jus drauf, oder wenn solche manget, macht es wie vorher bey den Rüben beschrieben worden, thut Gewürz hinein, als Muscatenblüten, Ingber 2c. und lasset sie fein gemahlich kochen, wenn sie gar sind, könnet ihr selbige anrichten, so sind sie fertig.

Enten gebraten, auf Art wie wilde,

Nehmet vors erste Eßig, Wein, Ingber, Pfeffer und gestoffene Nägelein in ein Töpffgen, mischet dieses durch einander, und gieffets denen lebenden Enten in die Hälse, wenn denn solches geschehen, so bindet mit einem Bindfaden selbigen die Hälse zu, doch nicht also, daß sie bald sterben, sondern je länger sie sich bewegen, je besser schlägt das eingegossene zwischen Fell und Fleisch, hernach lasset sie rupffen und rein machen, versenget sie über dem Feuer, waschet sie sauber aus, nehmet ihnen das Eingeweide und den Kropff heraus; wenn solche gewaschen, so speilert sie zum braten; nach diesem lasset sie auf einem Kohlfeuer, wenn solche vorhero, mit Speck oder Butter bestrichen, anlauffen, spicket sie sauber und salget sie ein wenig ein, stecket hierauf solche an Spieß und lasset sie fein gemahlig und gelinde braten, trauffet auch Butter drauf, so werden solche fein mürbe; wollen sie etwa zu braun werden, muß man dieselben mit Papier bestecken, denn bleiben sie weißlicht; wenn solche nun recht gebraten, so richtet sie an, machet gischichte Butter drüber und gebet sie hin.

Enten nur schlecht gebraten,

Wenn die Enten sauber gepuzet, so speilert selbige und salzet sie ein, hernach stecket solche an Spieß, und lasset sie gar sachte braten, bestreichet sie mit roher Butter gar oft, so werden sie fein mürbe; wenn soll angerichtet werden, so streuet geriebene Semmel drauf, und bestropffet sie mit Butter, alsdenn sind sie recht und gut.

Enten anschlagen;

Zähmet und speilert dieselben, und machet sie zum kochen gerecht. Hernach setzet diese zum Feuer und lasset sie ganz weich kochen. Wenn dieses geschehen, so nehmet solche heraus, ziehet ihnen die Haut ab, ingleichen das Fleisch vom Gerippe, schneidet es ganz klein, scheidet auch ein halb Pfund Märentstollen drunter, weichet Semmel in Milch; wenn solche weich ist, so drucket sie aus, daß selbe ganz trocken wird. Endlich thut zusammen in einen Mörsel, schüttet Muscatenblüten, Ingber, Pfeffer, Citronscheler, nebst behörigen Saltz hinein, schlaget 4. Eyerdotter und 2. ganze Eyer drein, leget ein wenig Butter darzu, stoffet alles durch einander und machets zu einem Teig. Ist es etwa zu stark, so gieffet ein Paar Löffel voll guten süßen Rahm dran: ein wenig klein geschnittene Zwiebel drunter gerühret, kan auch nicht schaden. Darnach thut den Teig oder farce heraus, nehmet der Enten Gerippe, bestreichet es mit Eiern, schlaget dasselbe mit oben

benannter farce in gleicher proportion, als die Enten an, bestreichet solche wieder ganz dünne mit Eiern, begießet sie mit Butter, streuet klein geriebene Semmel drüber und setzet solche in Backofen. Wann sie nun halb gar gebraten, so nehmet solche heraus, besteket sie mit Pinien, und setzet selbige wieder in Backofen, bedeket sie mit Papier und lasset sie vollends gar backen. Wenn solche nun gar fertig, können sie trocken, oder mit einer Brühe angerichtet werden, welche bereitet wird, wie folget. Nehmet zur Brühe (als zu einer Sardellen Soffe) ein Stückgen Butter, laffet selbige auf dem Feuer braun werden, thut ein wenig Mehl drein und lasset es rösten. Nach diesem nehmet gewässerte Sardellen, ziehet ihnen das Fleisch vom Gräten herunter, und hacket klein, werffets hernach ins braune Mehl, gieffet Rindfleisch-Brühe drauff, lassets also kochen. Ferner gieffets durch einen Durchschlag in eine andere Callerole, schneidet Citronscheler, werffet solche nebst allerley Gewürze hinein, gieffet von dem Fett, so aus denen Enten gelauffen, drunter. Alsdenn richtet die Brühe auf die Schüssel an, leget die Enten drauff, so sind sie recht und gut. Diese Enten können absonderlich zu Potages gebraucht werden; welche an behörigen Orte schon beschrieben worden.

Enten gefüllet mit einem MandelMeerrettig.

Nehmet Enten wenn sie gepuzet und nicht zerrißen sind, löset ihnen

ihnen die Haut loß, schneidet das Fleisch, so viel möglich untk heraus: hernach schneidet es klein, nebst etwas Nierenstollen, thut Gewürk, eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel drunter, schläget 2. ganze Eyer und 2. Dotter drein, und rührets also mit einander ab. Hierauff schneidet eine breite Schnitte Speck, stecket solche in die Ente, doch so, daß sie oben an der Enten Haut zu liegen kömmt; nach diesem füllet die zubereitete Fülle unter den Speck hinein, nehmet einen Zwirnsfaden, bindet oben bey dem Hals, wo die Fülle hinein gethan worden, die Ente fest zu sammen, speilert diese, stecket sie an Spieß, und bratet solche fein langsam, besprenget sie auch mit ein wenig Saltz. Wenn solches geschehen, so nehmet Meerrettig, reibet selben und stoffet ein viertel Pfund Mandeln klein, thut selbe unter den Meerrettig, gießet ein Maßel guten Rahm drauf, und quirlet es ganz klar, hierauf setzet dieses zum Feuer und lasset es einen Sud thun: es muß aber wohl ungerühret werden, sonst brennt es leicht an. Endlich thut ein Stück Butter nebst etwas Zucker drein, schüttet es in eine Schüssel, leget die gebratenen Enten oben drauf, so sind sie fertig.

Enten zu räuchern und auf Westphälisch mit Braunkohl zuzurichten, siehe unter den Gänsen.

Enten, wilde, rein zu machen,
Erstlich rupffet selbige fein sauber, darnach senget die übrigen kleinen Federn auf einem hohen Feuer

ihnen ab, nehmet sie auch aus, und handelt übrigens, wie bey denen zahmen Enten gelehret worden.

Enten gespickt und gebraten,

Wenn die Enten nach ickigen Bericht gereiniget worden, so waschet sie sauber aus, speilert sie wie zahme Enten zu rechte, und lasset sie auf folgende Art anlauffen: stecket sie an einen hölzernen Spieß, haltet selbige über ein Kohlfeuer, kehret sie oft um biß sie trocken, und bestreichet sie hierauf mit Speck oder Butter: ist dieses nun eingetrocknet, so wischet sie mit einem Handtuch sauber ab, beschmieret sie wieder aufs neue, drehet sie noch öfters herum, biß sichs wieder hinein gezogen hat, wischet sie alsdenn sauber ab, und leget sie hin, damit sie kalt werden. Ferner schneidet Speck in solcher Länge, als er zum spicken erfodert wird, spicket damit die Ente fein sauber, stecket sie nach diesem an einen Spieß, leget sie zum Feuer, und lasset sie fleißig umwenden, begießet sie bald mit Butter, damit sie recht safftig werde, überziehet sie auch bald mit Papier, auf daß sie schön weiß bleibe. Ist solche nun fertig, können ihr sie anrichten und die Jus in die Schüssel, oder auf den Brat-Zeller, darauff die Ente zu liegen kommet, gießen, sie ein wenig mit Saltz besprengen, welches zwar besser ist, wenn die Ente am Spieß gefalcken wird: machet göschigte Butter drüber und lasset sie aufstragen.

Enten ungespickt und gebraten,

Nachdem die Enten gerupffet und

und ausgenommen worden, selbige etwan auch anbrüchig seynd, so wischet sie sauber aus; auffser diesem wäschet man sonst das gebratens nicht gerne; speilert sie und machet solche wie vorher gehende zu rechte, nur daß sie nicht gespicket werden. Wenn dieses geschehen, so besprenget sie mit Saltz, und bordiret sie mit Speck also: Nehmet ein Stück Speck, das so breit, als ihr der Enten den Bauch damit zu belegen gedencket, selbigen bindet der Ende mit Bindfaden an, stecket sie an Spieß und bratet sie wie vorhergehende; ist sie bald gar, so begießet sie mit Butter, bestreuet sie mit Mehl, laffet solche immer fort wenden, und continuiret mit dem begießen, und bestreuen etliche mahl dergestalt, biß daß das Mehl ein wenig hart wird; zuletzt begießet noch einmahl, streuet klar geriebene Semmel drüber, richtet sie wie vorhergehende an, und gebet sie hin.

Enten mit Sauerkraut,

Sie werden wie die zahmen Enten zubereitet, weswegen bey jenen nachzuschlagen und nachzusehen ist.

Enten mit Sauerkraut im Backofen,

Aus der Zubereitung der zahmen Enten kan solches erschen werden.

Enten gedämpfft,

Solche Zubereitung ist wie der zahmen Enten ihre.

Enten gedämpfft mit sauren Rahm,

Ihr könnet sie eben auf die Art

wie die zahmen Enten zubereiten. Davon ihr Nachricht daselbst findet.

Entführen ein Weibes- Bild,

Ober Jungfern = und Weibers Raub, heisset eine Jungfrau, Frau oder Wittib, wieder der Eltern, Anverwandten oder anderer Wissen, heimlich, mit Gewalt, oder durch listige und böshafte Überredung, an einen frembden Ort, fleischlicher Wollust wegen mit sich führen. Bey denen alten Dänen hielten es grosse Herren vor eine sonderbare Gloire, wenn ihre Töchter entführt wurden: nach dem alten Römischen Rechten aber ward es mit den Leben bestraffet, und konte die geraubte und entführte Jungfer ihrem Räuber nicht ehelich beygelegt werden. Nach heutigen Rechten aber fällt alles dieses beydes hinweg, und wird darauf nicht mehr gesehen, der Sabinische Jungfern Raub ist bekandt, da nehmlich die Römern denen Sabinern ihre Jungfern mit Gewalt weg nahmen.

d' Entieres,

Von Dornick aus dem Französischen Flandern, lebte ums Jahr Christi 1539. und war eine sehr gelehrte und berühmte Dame. Vid. Valer. Andr. Dessel. Bibliothec. Belgic. p. 642.

Entre-mets,

Heissen bey denen Taffel Auffätzen, diejenigen Speisen und Trachten, so eingeschoben werden, man nennet sie auch Bey-Essen oder Zwischen-Trachten.

Entro,

Entro, oder et il permis?

Sagen; heisset im L' Ombre Spiel die andern fragen, ob es zugelassen sey zu spielen: denn im Fall einer ein Solo hat, muß er ihm, ob er gleich unter ihm siset, das Spiel; wofern er nicht selbstens sans prendre spielen will, überlassen.

Entwöhnen!, siehe. Gewöhnen.**Enyo,**

Des Kriegs-Gott Martis Schwester: heisset auch sonst Bellona oder Göttin des Krieges.

Ephrenis,

Ein frommes und gelehrtes Frauenzimmer, Päpstlicher Religion, hat ein Handbuch heraus gegeben: worinnen, wie der Titel lautet, viel schöne Sprüche und Lehren, einem jeden Christen höchst nützlich, begriffen werden. Gedruckt zu Maynz A. 1567. in Oct. Vid. Nicol. Bassai Catalog. Libror. ab A. 1564. usque ad An. 1592. editor. P. III. p. 191.

Epicharma,

Eine Tochter des berühmten Sicilianischen Comici und Poetens, wird ihrer Gelehrsamkeit wegen sehr gerühmet. Vid. Aret. 1. 9. Epistol. 8. p. 283.

Episcopissz,

Hiessen vor diesen der Bischöffe ihre Weiber, welcher Nahme ihnen nicht in Ansehung ihres Amtes, sondern bloß Ehrentwegen vergönnet und bengeleget ward. Und

ob sich gleich einige unterstanden öffentlich zu predigen, zu absolviren, und die Sacramenta auszu theilen, so waren es doch nur diejenigen Kezerinnen, so den Quinilianischen und Priscilianischen Schwarm mit anhängen.

Eppich, siehe Peter silie.**Equina,**

Jacobaa, war eine beruffene Heere und Zauberin.

Erato,

Ein tapfferes und heroisches Weibes-Bild, welche sich wegen des Zenonis, an den sie sich verlobet hatte, mit der Adelmunda in ein öffentlich Duell und Zweykampff einließ; vid. Lohenstein. Armin. P. II. L. 3. p. 554.

Erato,

Eine von denen 9. Musen, oder Pierinnen: hat ihren Nahmen von der Liebe her bekommen, weil sie denenjenigen vorgefetzt war, so Helden- und Liebes-lieder schrieben.

Erbrechen schwangerer Weiber,

Oder Vomitus genannt, ist ein gemeiner Zufall schwangerer Weiber, wann sie nehmlich, wegen der rohen Unverdaulichkeiten derer Speisen, theils auch wegen einer übernatürlichen Anreizung derer nervosen Magens: Theilgen diejenigen Speisen, so sie zu sich genommen, wieder von sich zu geben, gezwungen werden.

Erb-Schlüssel an die Hausthüre werffen.

Ist ein abergläubischer Gebrauch

brauch, wenn das Weibesvold in der Christ = Nacht zwischen 11. und 12. Uhr ein Bund Erbschlüssel an die Hauptthüre wirfft, um zu hören, auf welche Ecke der Hund zu bellt, als wohin sie zu heyrathen vermeynen.

Erbsen.

Pisa, Pois, Zehlet man unter die Hülsen = Früchte, derer die Gärtner unterschiedliche Arten pflanzen. An etlichen Orten säet man Erbsen in ungedüngtes oder ausgerissenes hart Land, weil selbiges hiervon locker wird, die hernach wenn sie reiff sind, abgehauen und ausgedroschen werden. Und eben diese geben eine gute Haus = Speise ab. Man kan auch die Brüche derer selbst in vielen Krankheiten ohne Schaden genießen, wie denn selbige in Bauchflüssen und Steinbeschwerden; auch als ein Vehiculum der Brech = Arzneyen zu gebrauchen. Unser Koch bringet gedachte Früchte nicht nur bey vielen Essen gar wohl an; sondern er richtet sie auch auf folgende Art zu: 1) Erbsen durchgestrichen; 2) Erbsen nur schlecht auf Böhmisch; 3) Erbsen und Graupen durch einander auf Böhmische Art; 4) Erbsen ganz gemein; 5) Erbsen mit gebrunirten Zucker; 6) Erbsen auf Oesterreichische Art abzuziehen.

Erbsen durchgestrichen.

Nehmet Erbsen, lasset sie sauber lesen, hernach setzet solche zum Feuer, daran dieselben so lange kochen müssen, bis sie weich werden. Darnach gießet 1. halb Mäsel zu

ten Rahm dran, streichet sie durch einen Durchschlag in einen Ziegel, leget ein Stück Butter hinein, und lasset sie also fein gelinde auf dem Kohlfeuer kochen, bis sie dickliche werden, rühret ein wenig weissen Pfeffer, nebst etwas Salz drein. Nach diesem schneidet Speck ganz würfflicht, röstet denselben, und wenn er heiß, so werffet auch würfflicht geschnittene Semmel darzu, und lasset solche darinne braun werden. Alsdenn richtet die Erbsen auf eine Schüssel an, streuet die geröstete Semmel nebst dem Speck drüber, und gebet sie hin. Bey denen Catholischen wird nur die Semmel in Butter geröstet, der Speck hingegen bleibt weg.

Erbsen nur schlecht auff Böhmisch,

Diese werden nur in Wasser gekocht, bis sie beginnen weich zu werden, hernach seiget das Wasser davon ab, und salzet sie ein wenig, diese bleiben ganz, als ob sie ungequirt wären. Endlich richtet selbe an, brennet braune Butter drüber, so sind sie fertig.

Erbsen und Graupen durch einander auf Böhmische Art,

Wird ein Pfenkel genannt; der rechte Name aber ist ein Erbsen Koch. Setzet Erbsen zum Feuer, und lasset sie halb gar kochen, ingleichen auch so viel Graupen; darnach nehmet beyde Sorten zusammen, und lasset solche vermische wieder kochen, bis sie gar seynd; hernach salzet sie ein wenig, seiget diese ab, mischet etwas Ingber und Pfeffer

Pfeffer drunter, auch ein wenig geriebene Semmel. Ferner setzet Butter in einer Casserole oder Tiegel aufs Feuer, damit sie bräune, schüttet die mit Graupen vermischten Erbsen hinein, lasset solche unten braun werden. Wenn nun dieses, wie gemeldet geschehen, so richtet sie an, und gebet sie hin.

Erbsen nur gemein.

Setzet solche mit Wasser zum Feuer, und lasset sie ganz weich kochen, hernach quirlet und salzet dieselben, und brennet braune Butter drüber.

Erbsen mit gebrannten Zucker,

Kochet reine und schöne weisse Erbsen ganz weich; gieffet 1. halb Nösel guten Rahm drunter, quirlet solche ganz klar, rühret auch ein Stück Butter dran; lasset sie wie oben bey denen durchgestrichenen Erbsen beschrieben, in einem Tiegel etwas dicker werden. Hernach nehmet ein Stücke Zucker, thut selbigen in ein Gefäßtr oder messingigen Pfänngen, sprizet etliche Tropffen Wasser dran, und lasset es auf einem Kohlfeuer so lange stehen, bis der Zucker braun wird, und sich ziehen läffet. Wenn sie sollen angerichtet werden, so ziehet den gebräunten Zucker drüber, bestreuet sie auch mit Zucker, und gebet sie hin.

Erbsen auf Oesterreichische Art abuziehen.

Nehmet schöne Erbsen, so viel ihr deren brauchet, darnach setzet reine durchgelauffene Lauge aufs

Frauenzimmer. Lexicon,

Feuer, werffet die Erbsen drein, und lasset sie darinnen einen Sud thun. Nach diesem nehmet solche vom Feuer, schüttet sie heraus, so werdet ihr die Hülsen davon thun können, also, daß nur das gelbe von Erbsen noch übrig; dieselben werden sich alle unten entzwey spalten, und gut aussehen, denn eine iede Erbse spaltet sich von einander, wenn die Hülse herunter. Diese Erbsen können hernach trocken gemacht, und zu unterschiedenen Essen gebraucht werden, z. E. an Hüner, zu Potagen &c.

Erbsen in den zwölff Christen Nächten essen.

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da viele in denen Gedanken stehen, daß wenn sie in den zwölff Nächten Erbsen, oder andere Hülsen-Früchte äßen, garstige Schwärren davon bekämen.

Erbsen-Mehl,

Ist das aus Erbsen verfertigte und klar gemahlne Mehl, worin sich das Frauenzimmer, weil es glatte und harte Haut machen soll, zu waschen pfleget.

Erbsen-Topff,

Ist ein rund und hol durchlochertes irdenes Gefäß, wodurch man die gekochten Erbsen mit einer hölkernen Keule zu reiben und von den Hülsen abzusondern pfleget.

Erbs-Koch. Siehe. Erbsen und Graupen durch einander auf Böhmische Art.

Q

Erbe

Erd-Aepffel,

Cyclamen, Cyclaminus, Pein de Porceau, gehöret unter die Wurzel-Gewächse, welche gemeinen Leuten zur guten Haus-Kost dienen. Im Meißnerlande sind sie sehr gemein, haben zwar einen Geschmack wie Erbsen, der dabey nichtlicht, können aber unterschiedlich zugerichtet werden: an etlichen Orten kochet und brüheth man sie erst und bereitet sie darauf wie die Arzrischocken, mit Baumöl und Essig kalt. Unser Koch brauchet sie bisweilen an gewisse Speisen, oder er richtet selbige also zu: 1) Erd-Aepffel gebacken; 2) dito auf eine andere Art; 3) Erdäpfel als ein Zugemüß; 4) Erdäpfel ganz gemein; 5) Erdäpfel sauer.

Erd-Aepffel gebacken,

Thut derselben, so viel ihr nöthig, in ein Gefäß, es sey eine Callerole oder Topff, und lasset sie auffieden, so lassen sie die Haut abgehen, ziehet ihnen dieselbe ab, setzet solche etwan auf ein Geschirr, da sie trocken liegen. Setzet alsdenn eine Pfanne mit Schmalz aufs Feuer, lasset es heiß werden; bestreuet die Erdäpfel dick mit Mehl, welches mit zulänglichem Salz vermischet ist, leget sie ins heiße Schmalz und lasset sie backen. Jedlich richtet diese auf ein Geschirr an, darinnen solche sollen zu Tische getragen werden, decket sie mit einer Serviette zu, daß sie warm bleiben, so sind sie fertig.

Erdäpfel auf eine andere Art gebacken.

Erstlich gehet mit solchen um,

gleich wie mit obigen. Hernach machet eine Klare. Nehmet ein halb Nösel Milch, eine Hand voll Mehl und 3. Eyer, rühret es klar mit einander ab, und salget solche ein wenig, setzet eine Pfanne mit Schmalz aufs Feuer, und lasset es heiß werden. Hierauf gießet einen Ess-Löffel voll vom Schmalz in die Klare, und rühret es durch einander, daß man das Schmalz nicht mercke. Jedlich gießet die Klare über die Erdäpfel, leget solche einzeln in das heiße Schmalz, und backet so lange, bis sie gelbe sind.

Erdäpfel als ein Zugemüß,

Siedet und schälet solche reinlich ab, thut sie in eine Callerole, oder Tiegel, gießet gute Fleisch-Brühe drauf, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen drein, thut selbe auf ein Kohlfeuer, und lasset sie dicklicht einkochen, doch daß die Erdäpfel nicht zerfahren: sind solche etwa nicht fett genug, so leget ein Stück Butter dran, und gebet sie hin.

Erdäpfel ganz gemein;

Die Erd-Aepffel werden nur abgesotten, hernach auf eine Schüssel geschüttet, Salz und Pfeffer darzu gesetzt, dann schälen sich solche ein jeder selbst; und bestreuet sie mit so viel Salz und Pfeffer als einem beliebet: solches Gericht ist bey gemeinen Leuten am üblichsten.

Erdäpfel sauer gemacht,

Das Abkochen und Schälen ist allbereit beschriben. Setzet ein

nen Ziegel aufs Feuer mit einem Stück Butter. NB. Da muß aber allezeit mit der Butter auf die Menge der Erdäpfel gesehen werden: lasset selbige braunen, rühret einen Koch = Löffel voll Mehl drein, welches auch braun muß werden, thut die Äpfel darzu, gießet Fleisch = Brühe und Eßig hinein, und lassets ein wenig aufkochen. Wenn sie sollen angerichtet werden, so streuet Pfeffer drauf, und gießet braun gemachte Butter drüber, so sind sie fertig.

Erdbeeren,

Fraga, Frailes, bekannte rothe Beeren von angenehmen Geschmack, wachsen gerne an sandigten Bergen und Wäldern, niedrig auf der Erden, und sind von einer kühlenden Krafft: daher sie auch in heißen Sommer = Tagen zur Erfrischung genossen werden. Sie treiben sonderlich den Harn, und führen die salzigten Feuchtigkeiten ab, zu dem Ende in Amsterdam täglich bey 6. à 8. Obst = Schiffe voll Erdbeeren consumiret werden. Tabernæmontanus hält sie gar vor ein Gift = treibendes Mittel, aus diesen Ursachen, weil sie niemahls von dem drüber kriechenden Ungeziefer vergiftet würden; indem selbige gemeine Leute ungewaschen und ohne Schaden zu essen pflegten, sey es eine gewisse Anzeigung, daß dieses Kräutlein und seine Frucht, dem Gift widerstehe. Ob aber diese Meinung Grund habe oder nicht, mögen andere untersuchen. Inzwischen kan man doch alle Jahr gewahr werden, wie sich Hendepen,

Frösche, schwarze Schnecken, deren zur Nahrung bedienen. In denen Küchen haben sie keinen sonderlichen Nutzen, ausser daß man solche zu kalten Weinschalen brauget.

Erdbeer kalte Weinschale.

Wenn die Erdbeere rein gelesen, und sauber gewaschen worden, so thut solche in eine Schüssel, gießet guten Wein drauf, reibet viel Zucker drein, und streuet geriebene Citronscheler, weiter nichts, drüber. Etliche bedienen sich hierbey des Zimmet, der aber den Beeren den Schmack nimmt, so dürfen sie auch gar nicht warm gemacht werden, weil sie eben hierdurch den Geschmack verlieren.

Erd = Birnen,

Sind ein Geschlecht der Erdäpfel, und da diese rund, sind jens länglicht rund. Sie können an alles Fleischwerk gar füglich gebraucht werden. Die übrige Zubereitung ist wie der Erdäpfel ihre, und kan man sie nach obiger Vorschrift, wie die Erdäpfel auff allerhand Art zurechten.

von Erdmannsdorff,

Magdalena. War An. 1539. Priorin, in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen = Closter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiners Ordens. A. 1528. war sie erstlich Unter = Priorin.

von Erdmannsdorff,

Margaretha. War A. 1535. Küsterin in dem im XIII. Seculo gestifteten

stifteten Nonnen-Closter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner Ordens.

Erdmuth Sophia.

Churfürst Johann Georgens II. in Sachsen, Tochter, ward gebohren A. 1644. den 15. Febr. war eine ausbündig schöne, fromme und gelehrte, absonderlich in der Historie und Politischen Wissenschaften hochehrfahrene Prinzessin. Ihr Gemahl war Christian Ernst, Marggraf zu Brandenburg-Bareuth, mit dem sie sich A. 1661. den 29. Decemb. versprochen, und A. 1662. Benlager hielte. Diese gelehrte Prinzessin starb den 12. Junii A. 1670. im 26. Jahr ihres Alters. Sie hat geschrieben: Handlung von der Welt Alter so zu Nürnberg A. 1676. in 12. gedruckt worden. Welches Buch vielmahl wieder aufgelegt worden. Vid. Bibliothec. Schulzian. p. 262. Henning Witte. Tom. I. Diarii Biographici ad Ann. Emortual.

Erichto,

Ein Thessalisches Weib, so wegen ihrer Zauberey und Schwarzkünstleren; weit und breit bekannt war.

Erigone,

Eine Tochter des Icarus, und Schwester der Penelope. Betrübte sich über ihres Vaters Tod, so von etlichen trunckenen Bauern ermordet war, dermassen, daß sie sich vor Schmerz erhengte. Sie ist aber hernach von denen Göttern aus Erbarmuß in ein Himmels-Zeichen verwandelt worden, welches die Jungfer benennet wird.

Erinna,

Eine berühmte Poetin aus Te-lia oder Teja, wiewohl auch einige meinen, daß sie aus der Insul Lesbos, oder gar aus der Insul Rhodus, seyn solle. Sie war eine vertraute Freundin von der berühmten Sappho, wie Tatianus und Suidas vorgeben, und hat in Dorischer Sprache ein herrliches Gedichte von 300. Versen verfertigt; auch überdiß viel andere schöne Epigrammata. Ihre Schreib-Art soll dem majestätischen Stylo des Homeri nichts nachgegeben, ihr Verstand aber, die Sappho, wie Eusebius schreibet, an Scharffsinnigkeit, und der Nectere weit übertroffen haben. Sie starb in dem 19den Jahre ihres Alters. Propertius gedencket ihrer in seinen Gedichten L. II. Ihre Gedichte sind mit anzutreffen in des Fulvii Ursini neun berühmter Poetinnen, A. 1568. zu Antwerpen heraus gegebenen Gedichten.

Erinnys,

Eine von denen Höllischen Furien und Plag-Göttinnen.

Eriphanis,

Eine Poetin, so sich in den Jäger Menalca verliebet. Als sie aber keine Gegen-liebe fand, und diesem unempfindlichen Liebhaber durch Wald und Feld nachlieff, und nichts dadurch erhalten konte, hat sie ein Gedichte verfertigt, so sie ~~10. 11. 12.~~ genennet. Vid. L. I. Poetics. Jul. Cesar. Scaliger. p. 21.

Eriphyle,

Des Wahrsagers Amphiarai Weib,

Weib, Tochter des Talai, und Schwester des Adrastus, welche ihren Mann, so sich aus Furcht, er möchte in dem Thebanischen Kriege sterben, verstecket hatte gegen den Polynicem, welcher sie durch ein goldnes Halsband bestochen, aus Geiz verrathen. Nachdem aber ihr Mann in solchen Thebanischen Kriege geblieben, hat ihr Sohn Alemzon des Vaters Tod und Verrätheren gerochen, und diese Eriphylon umgebracht.

Eris,

Die Landgöttin, so bey dem Götter-Banquet einen Apffel einwurff, auff welchen geschrieben stand, daß er der schönsten unter den Göttinnen verbleiben solte.

Erkennen,

Ist eine erbare und nichtige Redens-Art in H. Schrift, wodurch die Beywohnung des Mannes mit dem Weibe zu verstehen gegeben wird. Solches wird gesagt von Adam Genes. IV. v. 1. In der Grund-Sprache soll diß Wort so viel heißen als: Wissen, erfahren, empfinden; denn die Jüdischen Jungfern waren sonst verschlossen, und kamen niemanden vor das Gesicht. In der ehelichen Beywohnung aber, hatte sie der Mann nahe, sahe sie, und erkannte sie so wohl von Gesichte, als andern Gliedern des Leibes, so sonder Verletzung der Keuschheit erkennet werden konten.

Ermegarde,

Eine zu ihrer Zeit berühmte Gräfin, war recht heroischen und

Heldenmüthigen Geistes. Sie trat nach dem Tode ihres Gemahls das Regiment an, und eroberte das Haupt der Lombardie Paviam. Vid. von Hoffmanns. Waldbau Helden-Brieffe. p. 37.

von Erp,

Henrica. Eine sehr gelehrte Aebtisin des Closters, Vrouwen-closter Oesbroek genannt. Sie hat eine Chronica geschrieben, deren Titul heißt: *Extract uyt sekerout Boek, geschreuen by de hant van Vrouwe Henrica van Erp, Abdisse van Vrou-closter. Anton Matthæus Jctus in Leiden, hat es in seinen Veteris Aevi Analectis p. 141. biß 188. mit heraus gegeben, unter dem Titul: Henricæ ab Erp, Abatissæ Cœnobii, vulgo Vrouuenclooster dicti, in Suburbanis Trajectensibus, Annales Vernaculi.*

Erudita,

Ein in der Philosophie sehr gelehrtes und verfürtes Weibesbild, soll sich erst in ihrem vollkommenen Alter auff die Studia gelaget haben. Vid. Frauen-Lob in der lobenswürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber. p. 14.

Eryphila. Siehe. Sibylla Erythra.

Esclavage.

Ist ein von schwarzen Corallen, Schmelz, oder andern subtilen Drat zusammen geflochtenes Kettlein, so das Frauenzimmer um den Hals schlinget, und 2. lange Theile davon über den Schnür-

Leib vorn herunter hengen läßt. Man nennet auch Perle und Diamantne Angehenke, so auf vielerley Façon verfertigt und geschnüret werden, Esclavagen.

de Escobar,

Maria. Eine Spanische Nonne, so durch ihre vermeynten göttlichen Offenbahrungen und scheinheiliges Wesen, viel Menschen in Aberglauben und Irrthum gestürztet. Sie soll aus Hochmuth vielmahl gesagt haben, sie habe keinen Gott, sondern sey mit Gott so vereiniget, daß sie selbst eine Göttin geworden. D. Petrus Dissert. d. Sanct. non Sanct. p. 53.

Efig,

Acetum, Vinaigre; Ist ein saurer liquor, der zwar allen Leuten bekannt, sein vieler Gebrauch aber, vornehmlich bey denen, die zu Lande wohnen, mehr schadet als nützet. Diejenigen hingegen, so zur See leben, finden hieran eine ziemliche Arzenei. Er wird aus vielerley Dingen bereitet, als aus Wein, Bier, Weizen, wilden Obst, gemeinen Brantwein, u. s. f. auch öftters, absonderlich der Wein-Efig, mit Hindbeeren, Rosen, Korn-Blumen, Viole, Kirschchen, Erdbeeren u. c. angemacht, und statt der Zunden mit aufgesetzt. In der Küche muß der Koch Efig haben, will er anders bestehen, und seine Speisen angenehm machen, welches bey denen Beschreibungen hin und wieder wird zu sehen seyn.

Efig-Bulle oder Krug,
Ist ein von glasürten Thon hart

gebrannte Flasche, mit und ohne Schraubdeckel, worinnen der Efig verwahret wird.

Estar. Siehe. Ostra.

Estphanette de Gantelimes.

Siehe Phanette.

Esther,

Oder Hadassa, des Mardachai Mündel, ein Frauenzimmer von ausbündiger Schönheit und scharffen Verstande, ward von dem König Xhasveros zur Gemahlin angenommen, und mit der Königl. Erone begnadiget.

Estoff. Siehe. Stoff.

Estonffade,

Ist ein Essen, da z. E. Tauben, Capaunen, Kalb- oder Lammfleisch, u. c. erstlich wohl geklopft, gesalzen, mit Mehl bestreuet, in braun gemachter Butter und Speck geröstet, hernach in Fleischbrüh, nebst bengelegten guten Kräutern, allerhand Gewürz, Wein und Citronscheler über einen gelinden Feuer ganz gemächlich gekocht werden.

Eta

Eine gebohrne Savoyerin und berühmte Heroinne ihrer Zeit, so nicht nur sehr rühmlich das Regiment geführtet, sondern auch viel Heldenmäßige Thaten verrichtet. Vid. Contarin. Hortul. Histor. p. 213.

Etienne. Siehe. Stephana Nicolaa.

Eva, siehe. Heua.

Eva,

Eine Nonne des Closters St. Martin zu Lüttich, so sich sonderbarer heiliger Erscheinungen und Gesichter rühmete, auch den Pabst Urbanum IV. dahin brachte, daß er das sündliche Fronleichnam-Fest anordnete. Vid. Hoefem. d. Reb. Gest. Pontif. e. 6. it. Hospinian. d. Fest. Christian. f. 74.

Evadne,

Eine Tochter des Martis, und Eheweib des Capani, welchen ihren Mann sie dermassen geliebet, daß sie sich selbst mit auf seinen Scheiterhauffen gesetzt und lebendig aus Liebe mit verbrennet.

Evansia,

Catharina, eine Engelländische Quäckerin, so der Quacker Sorte mit ihrer vertrauten Gefährtin Sara Chevonsia, zu gethan war, reiste mit selbiger überall herum, und bemüheten sich diese beyden Religions-Verwandten und wunderlichen Weiber durch einige von ihnen zusammen gestoppelte Tractätlein ihren Irthum weiter aus zu breiten. Sie haben beyderseits, nach Gerhard Crossens Berichte, in seiner Quacker Historie l. 3. p. 576. seq. und in der übersetzten Edition so zu Berlin A. 1676. ediret worden, pag. 773. wunderliche facta gehabt; denn diese beyden Betschwestern giengen zur See von London nach Italien, in willens von dar nach Alexandrette und endlich in Judeam sich zu begeben. Indem

sie aber bey der Insul Malta ausgestiegen, und in selbiger Insul ein wenig herum gegangen, auch allen denenjenigen, so ihnen entgegen kamen, ihre bey sich habenden Tractätlein verchreten, hierauf aber von den Inwohnern solcher Insul einige Abgöttereyen und Sünden-Greuel nach ihrer Art und Meynung verspühreten, suchten sie selbige durch ein und anderes gegebenes Zeichen, nehmlich durch wincken und ausspeyen davon abzuhalten, worauf sie vor die Inquisition gebracht wurden, und als man ihnen durch einen Dolmetscher ihre Freyheit zu verstehen gab, unterstundten sich diese beyden Quäckerinnen mit denen Inquisitoribus in einen Disputat einzulassen, verwurffen und verachteten der Inwohner ihren Gottesdienst, daß daher die Malteser sich endlich genöthiget sahen diese zwey animalia Disputacia, so ein freches und wunderliches Geplerre machten, ins Gefängniß zu werffen, und zwey ganzer Jahr darinne stecken zu lassen, biß sie dieselben ganz und gar zum Lande hinaus jageten. Vid. Croesi Histor. Quakerian. p. 576. Lib. 3.

Euberin,

Martha, eine geschickte und gelehrte Liefländerin, hat ein Buch in 2. lassen heraus gehen, unter dem Titul: Core, Dathan und Abiram.

Eubule,

Eine Tochter des Orpheus, und Schwester der Pasichea und Theope, welche mit ihren zwey Schwestern vor ihr Vaterland Achon, so wegen damaliger Theurung hart

gepresst ward, und nach Aussage des Oraculs nicht anders als durch den Tod dieser drey Schwestern erlöset werden konnte, aufgeopffert wurde.

Euchrocia,

Des Helpidii Eheweib und Haus-Propheetin des Priscilliani, mit dem sie nicht nur der Gnostischen und Manichäischen secte zugehan war, sondern auch sehr sündlich lebte: sie ward zugleich mit ihm als eine Verführerin zu Trier öffentlich enthäupet. Vid. Sigon. in Sulpic. Sever. pag. 615. & p. 037.

Eudocia,

Eine Gemahlin Constantini Palzologi Weipote des Königs Palzologi jüngern Sohnes, war schön und beredt, wußte auch dasjenige, was sie bey denen Philosophis gelesen, in ihren gelehrten Discursen sehr wohl wieder anzubringen.

Eudoxia,

Sonst Athenais, auch Eudocia, wie sie Vossius nennet, eine schöne Feusche und sehr gelehrte Jungfer aus Griechenland, wie nicht weniger eine vortreffliche Poetin. Ihr Vater war der berühmte Philosophus Leontius aus Athen, der das Glück hatte an ihr eine große Kaiserin zu erleben; worzu sich folgende Gelegenheit aufferte. Ihr Vater Leontius, welcher so wohl aus ihrer schönen Physiognomie, als auch denen Gestirnen zu vorher sagte, daß sie es in der Welt hoch bringen würde, befahl in seinem letzten Willen seinen beyden Söhnen Valeriano und Genuelio an, daß sie ihre Schwester Eudoxia nur ein ge-

wisses Stück Geld nach seinem Tode aus seiner Erbschafft reichen sollten, mit beygefügter Ursache, daß sie sich mit ihrer Schönheit und Gelehrsamkeit schon in der Welt fortbringen würde. Hiermit aber war Athenais nicht zu frieden, sondern wolte den ihr nach denen Rechten zukommenden dritten Theil aller Verlassenschafft haben; welches ihre Brüder nicht eingiengen, sondern sie gar aus der Behausung stießen. Hierauf gieng Athenais nach Constantinopel, und hatte das Glück, daß sie sich bey des Königs Theodosii Schwester Pulcheria genannt, vortefflich insinuirte, und durch dieselbige endlich gar ihrem Bruder, dem ihre Schönheit und Gelehrsamkeit einnahm, nachdem sie zuvorher durch den Bischoff zu Constantinopel, Atticum, getauffet, und ihr an statt des heidnischen Namens, Eudoxia, gegeben ward, zur Gemahlin beygelegt, welcher ihr auch die Kaiserliche Krone aufsetzen ließ. Als sie nun drey und zwanzig Jahr lang mit ihrem Gemahl einig und vergnügt gelebet, siele diese Eudoxia bey ihrem eifersüchtigen Gemahl wegen eines schönen Apfels, den sie von ihm bekommen, und wieder an einen von ihren Bedienten, Paulinus genannt, verschendet hatte, in große Ungnade, worauf sie alsbald in das Exilium gieng, und sich Jerusalem zu ihrer Wohnung erwählte, auch all da vor die Armen und Fremdlinge ein Spital erbaute. Ihr Gemahl aber grämte sich wegen ihrer Abwesenheit dergestalt, daß er bald darauf starb. Ihr Todt erfolgte, A. 457. oder wie die Damaoiseille Guillaume

will 59. und lieget sie in der Stephans Kirche zu Jerusalem begraben. Sie soll, wie Socrates, Evgrius, Nicephorus und Cyrillus meldet, ein vortrefflich Gedichte von dem Persischen Kriege verfertigt haben; und meynen auch einige, sie hätte die Centones de Christo verfertigt, welches aber noch nicht bewiesen: vielleicht rühret der Juthum daher, weil sie, wie Zonaras behauptet, das unvollkommene Werk, eines gewissen Patricii, die Centones Homericos absolviret, und zu Stande gebracht.

Eudoxia

Käufers Arcadi Gemahlin, eine Erz-Versührerin, massen sie durch ihren An- und Rathschlag, mit Beyhülffe ihres Favoritens Theophili von Alexandria, den H. Chrysostomum seines Amtes entsetzen und ins Elend schicken half, worinnen er auch gestorben. Vid. Lairitzium in Thron. Papat. c. 7. l. 1. p. 132.

Everharda,

Isabella, des berühmten Juristen Nicolai Everhardi Tochter, wird wegen ihrer vortrefflichen Gelehrsamkeit sehr gerühmet, und von ihrem Vater selbst in einer Epistel, so er an sie geschrieben, die einigte Zierde des weiblichen Geschlechtes genennet. Vid. Valer. Andr. Dessel. in Bibliothec. Belg. p. 685.

Eugenia,

Aus Alexandria, eine Tochter des berühmten Römers Philippi, so zu Zeiten des Käufers Commodi und Severi gelebet. Sie war von Heidnischen Eltern A. 260. gebohr

ren, hatte aber schöne Studien, war in der Griechischen und lateinischen Sprache, wie auch in der Philosophie und andern freyen Künsten sehr gelehrt und erfahren, und zehete ein vortreffliches Gedächtniß, massen sie nach ihrer Befehrung die ganze Bibel in 2. Jahren auswendig gelernet. Sie hat anfangs, nachdem sie ihre Eltern verlassen, die Christliche Religion angenommen, und sich vor einen Mann ausgebende, sich dem Mäner-Kloster in Egypten vorsehen lassen: nachdem sie aber von ihren Eltern erkannt worden, hat sie wieder nach Rom mit den andern gemusst, und ist also auf Befehl des Käufers Gallieni, als eine Märtyrin im Gefängniß mit vielen andern, so sich gleichfalls zur Christlichen Religion bekennet, enthauptet worden. Vid. Aegyptium Albertin. im himmlischen Frauenzimmer p. 64. seq. Stengel. in des Hrn. Christi Stammbuch ad diem 25. Decemb.

Eulgen,

Ist ein weißes viereckiges Tuchlein von sauberer Leinwand oder Schwäbisch, so man denen Sechswochenkindern um die Köpffgen zu schlagen, und unter dem Halsgen zuzubinden pfleget: das übrige, was herab henger, wird mit eingewindelet. Sie werden vornher um den Kopff herum gefüttert: um und um aber insgemein mit kleinen Spitzgen umsetzet.

Eumenides, siehe. Furia.

Eumetide oder Eumetis, siehe.

Cleobuline.

Ω 5

Eunice

Eunice, Salaminia

War eine fleißige Schülerin der gelehrten Poetin Sapphus. Vid. Suidam in Voc. Sappho.

Eunice,

War die Mutter des Timotheus. Vid. 2. Timoth. 1.

Eunice,

Eine Nymphe, so dem Hercules einen Knaben Hylam mit helfen entführen.

Eunomia,

Eine fromme und Christliche Jungfer, so A. C. 300. zugleich mit dem Dionysio Cretensi, unter dem Diocletiano als eine Märtyrin die Krone erhalten. Zeil. Germ. Itin. c. 12.

Euodia,

War eine Mitgehülffin Pauli, von welcher er selbst ad Philip. 4. v. 3. rühmet, daß sie samt ihm über dem Evangelio gekämpffet.

Euphrosyne,

War eine von denen drey Gratien oder Charitinnen.

Euræa,

Dominica, war ein berühmtes Zaubereiches Weib und Hexe.

Euridice,

Eine gelehrte Dame aus Hierapolis in Syrien, so sich er zu eben ziemlichem Alter auf die Wissenschaften legte, damit sie ihre Kinder darinnen unterrichten konte: sie hat auch denen Mäusen eine Inscription gewidmet. Menag. in Hist. Mul. Philos. p. 10.

Europa,

Eine Tochter des Phoenicischen Königes Agenoris und der Nymphe Melix, von vortrefflicher Schönheit und Leibesgestalt, welche der Jupiter, der sich in einen wohlgestalteten Stier verwandelt, und sich an das Gestade des Meeres, wo diese schöne Europa mit ihren Gespielinnen sich zu divertiren pflegte, gestellet, nachdem sie die schöne Gestalt solches Stieres betrachtet, und sich auf selbigen gesetzt, entführet, und durch das Meer bis nach Cretam getragen. Eben dergleichen Nahmen hat auch eine Meer-Nymphe, des Oceani und der Thetis Tochter, geführt.

Euryale,

Eine Tochter des Minois, welche dem Neptunus den Orion gebohren. Eben dergleichen Nahmen führte auch des Proceci der Argiven Königs Tochter, wie auch eine von denen Gorgonischen Jungfern durch welche derjenige, so sie ansah, gleich zum Steine ward.

Eurydice,

Des Polliani Gemahlin, und nach Jonstii Bericht, des Plutarchi Tochter, der ihr und dem Polliano zu Gefallen seine Præcepta conjugalia geschrieben; sie soll in der Philosophie sehr bewandert gewesen seyn. Vid. Jonstium de Scriptor. Hist. Philosoph. l. 3. c. 6.

Eurydice,

Des Orpheus Ehewelb, in welche sich der Aristæus verliebet; dieser als er selbige überwältigen wolte,

te, flohe ihr in einen Walde nach, worinnen sie durch einen giftigen Schlangen Biß getödtet ward. Ihr Mann aber der Orpheus wolte solchen ihren Tod nicht verschmerzen, nahm derothalben seine Leier, worauf er ein vortrefflicher Meister war, gieng damit zu denen unterirdischen Göttern in die Hölle, und schläfferte den Plutodem und die Proserpinam dadurch also ein, daß sie ihm endlich zuließen, seine Frau wiederum heraus zuführen, doch mit der Bedingung, daß er selbige nicht eher ansehen sollte, als biß er wieder heraus wäre. Weil er aber aus ~~der~~ ~~Heffiger~~ ~~Lie~~ ~~be~~ gegen seine ~~Be~~ ~~Wen~~ ~~solches~~ ohnmöglich halten konte, und sich nach ihr hin herausgehen umsah, wurde seine Eurydice wieder zurücke gezogen, und mußte er also selbige mit Schmerzen im Stricke lassen.

Eusebia,

Constantii gelehrte Gemahlin, so sich zwar von aussen sehr scheinheitlich anzustellen wußte, im Herzen aber den Arianismus sehr hegte, und als eine Ketzerin eine eigene und Arianische Sorte aufrichtete, so nach ihrem Nahmen die Eusebianische benennet ward. Sie starb im 36. Jahr ihres Alters. Vid. D. Schmid. d. Mulier. Heterodox. pag. 14.

Eusebie,

Wird von denen Poeten als eine Göttin und Vorsteherin der Gottes Gelahrtheit vorgestellt und angeführt.

Eustockium,

Julia, der edlen Pauls Romanz

Tochter, war in der Lateinischen, Griechischen und Hebräischen Sprache vortrefflich erfahren, und dermassen gelehrt, daß man sie zu ihrer Zeit Novum Orbis Prodigium, ein neues Wunder der Welt nennete. Vid. Lorich. d. Nobilitat. Sex. Foem. p. 127. Über dieses ergab sie sich der Pietät und Lesung der H. Schrifte so sehr, daß sie solche in der Grund-Sprache fertig lesen, auch ganze Hebräische Psalmen herbeiein konte. Hieronymus rühmet sie sehr, er nennet sie unter andern Exemplum unicum Nobilitatis & Virginitatis toti Orbi propositum: und hat nebst andern Büchern auch das Leben ihrer Mutter an sie in seiner 10. 19. 22. und 26. Epistel geschrieben. Sie hat zu Bethlehem 35. Jahr im Kloster ihr Leben zugebracht, und ist endlich darinnen gestorben.

Euterpe,

Eine von denen neun Musen, so die Künste erfunden haben soll.

Ey,

Ovum, Oeuf. Unter allen Eyern werden die Hünereyer, als eine wohlschmeckende, herrliche und gesunde Magen-Speise gerühmet; zumahl wenn sie nicht alt, sondern neu geleyet seynd. Von denenelben ist alles zu gebrauchen: die Schalen kómen zu gewissen Arzeneyen, und aus den ganzen Eyern, wie auch aus dem Dotter und Eyweiß werden vielerley Essen zubereitet als 1) Eyer mit Sardellen gerühret; 2) Eyer mit Bratwürsten; 3) Eyer mit Baumöl geseht; 4) Eyer grün und gebacken; 5) grüne

ne Eyer auf eine andere Art; 6) dito noch anders; 7) Eyer mit Senff Bröhe; 8) Eyer krieassiret; 9) Eyer gestürzte; 10) Eyer gefesht; 11) Eyer weich zu siedem; 12) Eyer auf Butter; 13) Eyer gebacken, die insgemein Döhsen-Augen heißen; 14) Eyer gefüllt und gebacken aus einer Rahm Soffe; 15) Eyer mit Schalen; 16) Eyer sauer zu machen; 17) Eyer gerühret; 18) Eyer mit Kalbs-Nieren; 19) Eyer verlohrene; 20) Eyer-Dotter Crème oder gesulzte Milch; 21) Eyerweiß Crème; 22) Eyerläse zu machen; 23) Eyerläse mit Mandeln; 24) Eyer-Würstgen zu machen; 25) Eyer-Kuchen mit Bäcklingen; 26) Eyer-Kuchen mit einer Rahm-Soffe; 27) Eyer-Kuchen mit einer Wein-Bröhe; 28) Eyer-Kuchen mit Schinken; 29) Eyer-Kuchen mit Sundermann; 30) Eyer-Kuchen mit Schnittlauch.

Eyer mit Sardellen gerühret,

Nehmet 3. 4. bis 5. Sardellen, lasset solche 1. Stunde ohngefehr wässern, hernach waschet diese reinlich ab, ziehet den Rückgrad heraus, und schneidet sie klein. Nach diesem setzet Butter in einem Ziegel aufs Feuer, daß sie zergehe, werffet die zerhackten Sardellen in die zerlassene Butter und rühret es durch einander. Ferner nehmet 10. bis 12. Stück Eyer, schlaget solche in einen Topff, und zerquirt sie ganz klar, streuet Muscatenblüten drein, schüttet dieses zusammen in den Ziegel, worinnen die Butter und Sardellen bey einander

seynd, rühret sie auf dem Kohlfeuer, wie andere gerührte Eyer, bis sie gar seynd. Alsdenn richtet sie an, streuet oben ein wenig Muscatenblüten drauf. Hat man nicht allzeit Sardellen, so kan man auch gewässerte Heringe auf diese Art drunter brauchen, oder zum wenigsten nur die weiße Milch von Heringen.

Eyer mit Bratwürsten,

Nehmet frische oder geräucherte Bratwürste: wenn sie frisch sind, so bratet sie erst halb gar, hernach schneidet solche in Stücke, thut ein Stück Butter in einen Ziegel, setzet selbigen aufs Feuer, und so bald die Butter braun, so werffet die in Stücken geschnittene Würste drein. Ferner nehmet 10. bis 12. Eyer, zerklöpffet diese mit 1. Nösel guter Milch und saltzet sie ein wenig; wöcū dieses geschehen, so gießet es in den Ziegel über die Würste, rührets unter einander, thut die meiste Blut unter dem Ziegel weg, daß sie nicht anbrennen, und lasset also dämpffen, bis solche gar werden, alsdenn könnet ihr sie anrichten und hingeben.

Eyer mit Baumöl gefesht,

Gießet Baumöl in eine Schüssel, schlaget so viel Eyer dran, als beliebet wird; saltzet sie ein wenig, setzet die Schüssel aufs Kohlfeuer, und lasset sie von unten auf gar werden, hernach seiget das Baumöl dran ab, machet es heiß, und ziehet es wieder über die Eyer; bey dem Anrichten lasset nicht gar zu viel Del drauf, streuet ein wenig Muscatenblüten und viel Parmesan Käse drüber und gebet sie hin.

Eyer grün und gebacken,

Siedet wohl zwölff Eyer hart, schälet sie ab, schneidet solche von einander, nehmet die Dotter heraus in eine Schüssel, und reibet sie ganz klar, hacket grüne Peterfilie ein ziemlich Theil, und thut solche auch zu denen Eyerdottern. Ferner weicht gute Semmeln ein in Milch, und drucket sie wieder aus, rühret selbige, wie auch Muscatenblüten, weissen Pfeffer und noch 2. Eyer wohl untereinander, doch daß es nicht zu dünne werde. Diese Fülle füllet nunmehr in das Weiß-Ey, oder Eyerweiß, wo der Dotter heraus genommen worden, fein erhalten, und machers so lange, bis sie gar seynd: hernach schlaget etliche Eyer in eine Schüssel, streuet ein wenig Mehl, Salz und viel gehackte Peterfilie drunter, wecket die gefüllten Eyer in der Klare herum, habt ein heisses Schmalz bereit, und backet solche fein heraus. Nach diesem macht eine grüne Brühe mit durchgestrichener Peterfilie darzu, oder gebet sie also gebacken hin. Die Brühe muß mit etlichen Eyerdottern und einem Stück Butter abgezogen werden, richtet alsdenn die Eyer auf eine Schüssel an, gießet die Brühe drüber und lasset sie ein wenig stehen, damit sie sich ein wenig in die Eyer ziehe, so sind sie zum verspeisen fertig.

Eyer grüne auf eine andere Art,

Hacket Peterfilie klein, und röstet solche in Butter, und thut sie wieder in eine Schüssel. Ferner nehmet Eyer, so viel deren sollen bereitet

werden, machet oben und unten Löcher durch, und blaset das inwendige zu gehackter grüner Peterfilie, schüttet auch erst in Milch geweichte Semmel und wieder ausgedruckt, nebst kleinen Rosinen, Muscatenblüten, ein wenig Cassian und Salz darzu, rührets alles durch einander, füllet es wieder in die ausgeblasenen Eyerchalen, machet die Löcher mit Zeig zu, steckt hölzerne Spießgen durch und bindet sie also auf den Rost, oder bindet solche mit Bindfaden an einen eisernen Spieß, treuffet in die Löcher Butter; wenn sie denn fertig sind, so werden solche wieder mit einer Serviette reinlich abgewischt und also warm zu Tische gebracht.

Dito noch anders,

Nehmet Eyer, und blaset sie aus in eine Schüssel oder ander Gefäß, das Weiß und den Dotter alles zusammen. Ferner nehmet Semmel in Milch geweicht, wie bey vorigen, ingleichen ein Paar Löffel guten dicken Rahm, zerlassene Butter, Ingber, Muscatenblüten, Salz und Rindermarck, auch viel gehacktes Peterfilie. Dieses alles thut zun ausgeblasenen Eyer und rühret solches wohl durch einander, hierauf füllet solches wieder in die Schalen, verkleibet selbige mit Zeig; hernach thut selbige in siedend Wasser und lasset sie kochen. Wann sie nun gar seynd, so nehmet solche heraus, schälet die Schale herab, setzet sie in eine Schüssel, worauf sie sollen angerichtet werden, leget ein Stück ausgewaschene Butter dran. Nehmet 3. Stück Sardellen, waschet diese erst reine aus, hacket sie ganz klein,

Klein, thut solche in einen Durchschlag, und gieffet Brühe drauff, reibet sie hernach auf die Eyer, streuet Muscatenblüten und klar geriebene Semmel darzu, lasset es auff einem Kohlsfeuer fein langsam kochen, so sind sie fertig und können verspeiset werden.

Eyer mit Senff-Brühe,

Siedet die Eyer hart und schälet sie sauber ab, schneidet solche in der Mitte entzwey, leget dieselben ordentlich in eine Schüssel, setzet einen Ziegel oder Casserole mit Butter aufs Feuer, und lasset sie braun werden. Hernach gieffet Senff, Wein, und etwas Petersilienwasser drein, lasset es einen Sud thun, leget ferner drein ein Stück Zucker, Citronscheler, und weissen Pfeffer. Zuletzt gieffet die Brühe über die Eyer, lasset sie auf einem Kohlsfeuer einen Sud thun, denn gebet sie hin.

Eyer fricasiret,

Siebet 12. Eyer hart: wenn sie geschälet, so thut solche erstl. in das kalte Wasser. Hernach schneidet sie Plätzgen weis und leget sie auff eine Schüssel, streuet ein wenig Ingber und Pfeffer drüber, werffet ein Stückgen Butter dran, setzet sie auf ein Kohlsfeuer, und lasset es nur ein wenig passiren, biß die Butter zergangen ist. Nachdem setzet sie wieder herunter, schlaget in ein Topffgen 3. Eyerdotter, thut eine Messerspiße rohes Mehl darzu, und quirlt es klar. Ingleichen gieffet halb Eßig und halb Wasser oder Brühe, so viel als zur Brühe nöthig ist zum Eyerdottern, legt ein Stückgen Butter drein, setzet es

zum Feuer, und rührets solches stets um, biß es anfähet dick zu werden; salgetz auch ein wenig; gieffet es über die Eyer, und lasset dieses eine Weile dran stehen; damit sie sich durchziehen. Lezlich sprützet ein wenig Butter drauf und gebet sie hin. Eben auf dergleichen Art können auch die verlohrenen Eyer fricasiret werden, nur daß sie nicht dürffen erst in Butter passirt werden.

Eyer gestürzte,

Nehmet ein Nösel, auch weniger Milch, thut darein eine halbe Hand voll Mehl, und quirlt es ganz klar. Hernach nehmet 12. Eyer, waschet sie fein rein und weiß mit Salz ab, machet auf beyden Seiten Löcher drein, und blaset das Weisse nebst dem Dotter in oben besagte Milch, thut Salz und Muscaten-Blüten darzu. Nun sind solche Formen darzu gemacht, daran wohl 12. kleine Nöpffgen hengen, thut in ein jegliches ein wenig geschmelzte Butter, setzet das Geschirr aufs Feuer, und lasset die Butter heiß werden. Nach diesem gieffet von der Klare etwas in ein jedes Nöpffgen hinein, leget eine Eyer-Schale darzu, gieffet noch ein wenig drüber, und lassets also backen. Wenn es nun auf der einen Seiten genug, dann verkehret es auf die andere Seite, so wird die Schale gänzlich überzogen, und aussehen gleich als ein Apfel. Sind solche nun fertig, so richtet sie an und gebet sie hin. Es kan auch nach Belieben in der Mitte der Schüssel von denen Brühen, die bey dem Eyer-Kuchen beschrieben werden, darzu gegossen werden; doch ist besser, daß man

man selbige, wie meist bräuchlich, trocken aufsetzen lasse.

Eyer gefetzte,

Nehmet eine Schüssel, worauf die Eyer sollen gesetzt werden, beschmieret solche mit Butter fein dicke. Darnach machet so viel Eruben drein, als Eyer sollen drauf gestellt werden, schlaget die Eyer drauf, setzet die Schüssel aufs Feuer, und lasset sie von unten gar werden. Hierauf machet eine Schauffel glühend und haltet solche drüber; salzet die Eyer ein wenig, streuet Muscaten-Blüten drauf, und gebet sie hin.

Eyer weich zu sieden,

Nehmet schöne neugelegte Eyer, waschet die erst rein ab, setzet in einer Pfanne oder Casserole Wasser aufs Feuer, wenn es denn siedet, so leget die Eyer in einen Durchschlag, lasset sie ganz sachte in das Wasser hinein. Haben solche nun ohngefähr 3. bis 4. Minuten lang gesotten, nehmet sie heraus, wischet selbige mit einem Tuch sauber ab, richtet sie unter einer Serviette an, und lasset solche fein warm zu Tische bringen. Bey gemeinen Leuten kan die Serviette nur weg bleiben, sonst möchten nicht viel weiche Eyer gespeiset werden.

Eyer auf Butter,

Setzet eine Casserole oder Pfanne mit einem Stück Butter aufs Feuer, damit solche braun wird. Hernach schlaget so viel Eyer drein, als euch beliebet, und lasset solche gar werden. Endlich richtet selbige in eine Schüssel an, haltet oben

eine glühende Schauffel drüber machet sie vollend gar, salzet sie dann sind sie fertig.

Eyer gebacken, die insgemein Ochsen-Augen heißen.

Hier muß ein klein Pfännchen oder Tiegel mit geschmelzter Butter aufs Feuer gesetzt werden, so lange bis solche recht heiß ist. Hernach nehmet eine Kelle, schlaget ein Ey drein, streuet ein wenig Salz und Mehl drauf, schüttet solches ins heiße Schmalz und lasset es gar backen, so wird es als ein Ochsen-Auge aussehen: diese Eyer müssen ein jedes besonder gebacken werden; backet denn so lange, bis derselben genug seynd. Dergleichen Eyer können zu unterschiedenen Essen gebraucht werden, als zu Spinat, Kohl und dergleichen.

Eyer gefüllet und gebacken auf der Schüssel mit einer Rahm-Sosse.

Nehmet 12. 15. auch wohl mehr Stück Eyer, darnach das Essen groß werden soll, siedet sie hart. Als denn schälet solche, und schneidet sie entzwey, thut den Dotter heraus, und wenn solche alle seynd, so schneidet dem Dotter klein. Weichet Semmel in Milch und drücket sie wieder aus, thut selbe auch darzu, leget ein wenig Butter in eine Casserole und schüttet benannte Semmel und Dotter hinein, in gleichen kleine Rosinen, Muscaten-Blüten, ein wenig Rahm, schlaget auch ein Paar rohe Eyer darzu, rühret es auf dem Feuer ab, als gerührte Eyer, hierauf thut

thut selbige in ein ander Geschir, daß sie in der Hitze nicht zu hart werden, füllet das abgefottene Ey weiß damit, setzet selbige hernach ordentlich in eine Schüssel. NB. Es muß aber vorher um die Schüssel ein Kranz von Teig gemacht werden. Zerlasset ein wenig Butter, vermischet solche mit etwas Rahm, und gießet es zu den gefüllten Eiern. Darnach setzet diese in einen Back-Ofen, und lasset sie oben braun werden. Nach diesem nehmet 4. Eyer-Dotter, auch so viel Rahm, als zur Brühe zulanglich, nebst einem Stück Butter, setzet solche aufs Feuer und quirlt es ohne Unterlaß, daß es nicht zusammen lauffe, thut ein wenig Muscaten-Blüten hinein. Wenn nun die Gasse oder Brühe fertig, denn gießet solche über die Eyer, streuet kleine Rosinen drüber, auch etwas Zimmet, so können sie hingegen werden.

Eyer mit Schalen,

Nehmet Butter, so vorher zu Schmalz gemacht worden, setzet solche in einem Pfänngen oder Ziegel aufs Feuer, waschet die Eyer so viel ihr brauchet, reinlich ab, machet oben und unten ein Loch drein, und blaset das Ey in eine Kelle; stecket die Schale, woraus das Ey geblasen, wieder in das ausgeschlagene Ey; doch also, daß ein wenig von Weiß-Ey hinein kommt, hernach bestreuet solche mit Salz und Mehl, thut es in das heiße Schmalz, und lasset so backen; damit continuiert so lange und so viel, bis ihr deren genug habet. Diese Eyer können unterschiedlich ger-

braucht werden, zu gebackenen Erbs-Suppen, Kräuter- und allen andern Suppen, welche aus Garten-Gewächse bereitet worden, oder sonst zu grünen Essen.

Eyer sauer zu machen,

Setzet in einem Geschir, so nicht blank Kupffer ist, Eßig aufs Feuer, und lasset diesen sieden: hernach schlaget Eyer auf eine Schüssel, so viel ihr machen wollet, schüttet selbe in den siedenden Eßig, und lasset sie anlauffen, nach diesem schlaget ein Paar Eyerdotter in ein Topffgen, gießet ein wenig kalten Eßig dran, und quirlt sie klar, gießet den gesotenen Eßig dran, leget ein Stück Butter in die Eyer, und salzet sie ein wenig. Jeglich gießet die abgequirkten Eyerdotter hinein, lasset selbige ein wenig zusammen anlauffen, schüttet sie auf die Schüssel, darauf solche sollen angerichtet werden, reibet Zucker drüber, und streuet ein wenig weissen Pfeffer drauff.

Eyer gerühret,

Setzet in einer Casserole oder Ziegel Butter aufs Feuer, und lasset selbe nur ein wenig zergehen. Ehe sie aber gar zergehet, so schlaget Eyer in einen Topff, und rühret solche erst klar ab, darnach schüttet solche zur Butter, und rühret so lange auf dem Feuer, bis selbe dicke werde, und ganz bröcklicht ausseshe; salzet sie ein wenig, und streuet Muscaten-Blüten drüber. Wenn ihr solche anrichtet, so stecket Semmel-Schnitten darneben, welche aus Schmalz geröstet seyn, man kan

Kan sie auch ohne Semmel-Schnitten essen.

Eyer mit Kalbs-Nieren,

Nehmet eine Kalbs-Niere von einem gebratenen Kalber-Braten, schneidet solche mit einem Schneide-Messer ganz klein, darnach mischet so viel Eyer dran, als ihr meynet gnug zu seyn, gießet ein wenig Rahm darzu, werffet auch etwas Muscaten-Blüten darein, hernach rühret sie in einen Tegel, wie vortige.

Eyer verlohrene,

Setzet eine Pfanne oder Caserole mit Wasser aufs Feuer, lasset es sieden, darnach schlaget so viel Eyer, als ihr nöthig habt, auf eine Schüssel, schüttert solche in siedend Wasser, und lasset sie ein wenig anlauffen. Andere schlagen auch solche einzeln in siedend Wasser. Wenn sie nun recht seynd, werden selbe mit einem Löffel heraus genommen, und gebraucht, worzu man sie haben will.

Eyer-Dotter Crème oder gesulzte Milch,

Nehmet eine Kanne gute Milch, setzet diese zum Feuer, und lasset sie sieden. Hernach nehmet von 20. Eyern die Dotter, quirlt solche ganz klar, nehmet ferner einen 2 partten Topff, thut hinein ein Viertel Pfund Zucker und einen Löffel Rosen-Wasser, gießet die siedende Milch an die Eyer, und rühret stetig, daß es nicht zusammen lauffe. Hierauf setzet es also wieder zum Feuer, und rühret so lange, biß es anhebt dick zu werden. Dann

Spanenzither-Limon,

tropffet ein wenig kaltes Wasser hinein, sonst laufft es zusammen; setzet ferner eine Schüssel auf ein gleiches Ort, leget einen reinen Durchschlag drauff, schüttert den Cremas oder gesulzte Milch drein, und lasset ihn fein sachte durchlauffen, daß er keine Blasen bekomt, nehmet auch ein Messer, oder einen gleichen Span, und ziehet alles was ungleich ist, oben herunter, setzet ihn in ein kühles Ort, daß er kalt wird; hat er etwa hiet und da noch kleine Bläßgen, so stochet solche mit einer Steck-Nadel auf. Beym Anrichten garniret ihr aufs zierlichste: er wird bißweilen auch mit Pistacien besticket, welches zwar nicht mehr Mode.

Eyer-Weiß-Crème,

Von 16. Eyern nehmet das Weiß, thut in einen Topff, zerquirts, und soll es gleich als ein Schnee werden. Hernach setzet eine Kanne gute Milch zum Feuer, lasset solche sieden, stoffet ein Viertel Pf. Zucker klein, und thut solches zum Eyer-Weiß: nach Belieben kan auch ein wenig Rosen-Wasser darzu genommen werden. Endlich gießet die gesottene Milch in das Eyerweiß, und rühret solches continuirlich wohl um, und machets ferner als wie den Eyer-Dotter Crème, so wird er schön weiß und gut werden.

Eyer-Käse zu machen,

Nehmet 12. Stück Eyer, schlaget sie in eine Kanne gute Milch, und quirlt diese klar, rühret auch ein wenig Zimet und Rosen-Wasser drunser. Hernach schüttert es

in

in

In eine verzinnte Casserole, setzet solches auf ein Kohlfeuer, und rühret immer zu, daß es nicht anbrenne, biß es wie Käse zusammen lauffe. Ferner setzet eine Form, darein der Käse soll geschüttet werden, auf ein Geschirr, darein das Wasser von der zusammen gelauffenen Milch rinnen kan, drucket solchen mit einer Kelle fein gleich, und laßet ihn so stehen, biß er erkaltet. Inzwischen nehmet 5. Eyer-Dotter, 1. Löffel Rahm und quirlt das klar, setzet es in ein Kohlfeuer, und rühret es sehr fleißig, damit es nicht zusammen lauffe. thut auch Zucker und geriebene Citronscheller drein: so bald nun die Brühe gar ist, so richtet den Käse, der in der Form stehet, auf eine Schüssel an, streuet viel kleine Rosinen drüber, gießet die Brühe auch drauf, und streuet alsdenn Zimmet drüber her. Es kan aber dieser Käse nicht eher aufgetragen und genossen werden, als biß er kalt ist.

Eyer-Käse mit Mandeln,

Hierzu nehmet anderthalbe Kanne guten Rahm und 20. Eyer, mischet es wohl durcheinander, rühret geriebenen Zucker drein, darnach schüttet es in eine verzinnte Casserole, setzet solches auf ein gelindes Kohlfeuer, und rührets wohl und ohne Unterlaß um, sonst legt sichs bald an. Nehmet ferner ein halb Pfund gute Mandeln, ziehet solche ab, stoffet sie mit Zucker und Rosen-Wasser vermischet, ganz klein, werffet solche hernach zu dem in der Casserole gerührten Rahm und Eyer, u. vermischets mit selbigen. Wenn nun dieses bald an-

fähet zu sieden, so wird es auch beginnen zusammen zu gehen. Sehet ihr denn, daß das gerührte Wasser nicht wird, so setzet es vom Feuer, und habet bereit die darzu gehörigen Eyer-Käs-Formen, setzet selbe auf ein Geschirr, daß der Molcken ablauffen kan, gießet das abgerührte und das zusammen geronnene hinein, machet es oben fein gleich, und lassets also erkalten. Darnach so richtet solche an; wollet sie nicht gerne aus der Forme, so leget ein in heißes Wasser geduncktes Tuch drauf, so werden sie bald los werden, streuet Zucker und Zimmet drüber, und lassets auftragen.

Eyer-Würstgen zu machen,

Nehmet 5. biß 6. Eyer, schlaget diese in ein Löffgen, thut ein Paar Messer-Spizen Mehl, Saltz und auch 2. Löffel Rahm, nebst ein wenig Muscaten-Blüten hinein, quirlt es ganz klar durch einander; hernach nehmet eine flache Pfanne oder ein solch Eisen, wo man Plincken damit bäcket, thut etwas frische Butter oder Schmalz drein; und lasset es auf dem Feuer heiß werden. Nach diesem gießet das heiß gemachte Schmalz heraus auf einen Teller, und gießet denn von denen gequirkten Eyer etwas in die Pfanne, und lassets fein breit herum lauffen, setzet es also wieder aufs Feuer, daß es gar fein und goldgelb wird; nach diesem thuts wieder heraus, legt's auf einen Teller, und machet dergleichen, so lange biß die eingemachte Klare alle ist. Die Pfanne muß aber bey jedweden wieder mit Butter angestrichen

chen werden. Wann solche nun alle gebacken, so machet zun Würstgen nachbeschriebene Fülle. Nehmet einen Kalbs-Nieren, schneidet diesen, wenn er erstlich gebraten, mit einem Schneides-Messer ganz klein, thut geriebene Semmel, Ingber, Citronscheler und ein wenig Saltz drein, mischet dieses alles wohl durch einander: nach diesem schläget 2. Eyer drein, ein Paar Eß-Löffel voll guten Rahm; es können auch kleine Rosinen und etwas geschnittene Mandeln darunter gethan werden. NB. Bey solchen und auch andern Essen kan bisweilen viel weg bleiben, und dennoch solches gemacht werden; ist auch oftmahls nicht nöthig, daß alle beschriebene Species genommen werden, sondern, wenn das Fundament bereitet, kan bisweilen theils Gewürk menagiret werden, als Rosinen, Mandeln, oder nachdem das Essen kalt oder warm gespeiset wird. Darnach bestreicht die gemachten Eyer-Plätzgen mit vorbeschriebener Fülle, und rollet solche als wie Würstgen zusammen, machets so lang, biß sie alle fertig. Endlich bestreicht eine Schüssel mit frischer Butter, leget die Würstgen ordentlich drein, gießet gute Fleisch-Brüh drüber, ingleichen das Wein, Citronscheler, Muskat-Blumen, und lasset dieses auf einem Kohlfeuer fein langsam kochen. Wenn ihr solche nun wolt zur Tafel geben, so bestreuet sie mit Zucker.

Eyer-Kuchen mit Böcklingen.

Man nehme Eyer, so viel man

will, schlage die auf und quirle sie klar, rühre auch einen Eß-Löffel voll Mehl und ein wenig Saltz drein. Hernach nehmet Böcklinge, ziehet ihnen die Haut ab, thut das Fleisch Stückweis heraus, und löset alle Gräten davon ab, thut das Fleisch in einen Tiegel oder ander Geschirr, und gießet ein wenig Bier drauf, daß es erweiche; denn sonst ist das Böckling-Fleisch zu hart, alsbald in die Eyer zu legen. Hierauf setzet einen Tiegel oder eine ferne Pfanne mit Butter auf ein Kohl- oder ander Feuer, wie man es haben kan, und lasset selbe braun werden. Nach diesem gießet die Eyer, welche schon zu recht gemacht sind, hinein, daß sie in der Butter backen. Nehmet ein Eyer-Schäufflein oder breites Messer, und hebet von der Seiten den Eyer-Kuchen in die Höhe. So ihr aber sehet, daß er nicht fett genug, so legt auf der Seiten noch ein Stück Butter hinein. Darnach nehmet die Böcklinge aus dem Bier, machet sie treug und werffet sie oben in den Eyer-Kuchen, ehe er vollends hart wird. Hierauf verkehret den Eyer-Kuchen, könnet ihr ihn mit einer Eyer-Kuchen-Schauffel nicht heraus bringen, so nehmet einen zinnernen Zeller, leget ihn über das Gefäß, worinnen der Eyer-Kuchen ist, und kehret solches um, schmieret darnach das Geschirr wieder mit Butter, schüttet den Eyer-Kuchen wieder verkehret hinein, und lasset ihn vollends gar werden. Wenn soll angerichtet werden, möget ihr solchen auf eine Seite legen, auf welche ihr wollet, nur daß er fein warm zu Tische kömmt.

Eyer-Kuchen mit einer Rahm-Sosse,

Rühret 8. Eyer und um 3. pf. geriebene Semmel unter einander, und gieffet ein wenig gute Milch dran, sezet hernach einen Ziegel oder Casserole mit Butter aufs Feuer, und lasset diese braun werden, schüttet das abgerührte, wenn zuvor ein Paar Messer:Spizen Mehl, etwas Salz, und ein wenig Muscaten:Blüten dran gequirlet seyn, hinein, und lasset solches mit einander braun werden. Doch müisset ihr fein darnach sehen, als bey vorigen, daß er nicht anbrenne. NB. Unter dem Ziegel muß niemahl Feuer seyn, sonst ist es mit einem Brande bald geschehn: nur um den Rand wird Feuer gehalten, denn es bekömmt ohne das wohl Hige. Wenn er nun auf einer Seite zur Stüße gebräunet, so verkehret ihn wie vorigen, thut selbigen wieder in Ziegel und machet ihn ganz fertig. Inzwischen siedet eine Kanne guten Rahm ab, gieffet solchen gesotten über den Eyer-Kuchen und lasset ihn wiederum eine Weile fieden. Dar nach nehmet 3. Eyer:Dotter und ein Stückgen Butter, rührets unter einander, und gieffet den Rahm von Eyer:Kuchen abgeseiget dar zu, quirlet solches, damit es nicht zusammen lauffe. Hierauf richtet den Eyer-Kuchen an, gieffet die Brühe drüber, streuet ein wenig Muscaten:Blüten drauf, und lasset ihn auftragen.

Eyer-Kuchen mit einer Wein-Brühe,

Dieser wird zwar auf unter-

schiedene Art zubereitet, die beste aber ist folgende: Nehmet 12. Eyer, oder nach Gelegenheit der Personen, weniger, auch mehr; quirlet solche fein klar, schüttet ein Paar Messer:Spizen Mehl und ein wenig Salz drunter. Hernach machet ihn oben gar gleich wie vorigen; nehmet hierauf ein Maßel Wein, vermischet selben mit Zucker, gieffet ihn über den Eyer-Kuchen, und lasset solchen eine Weile im Wein kochen. Dar nach nehmet 4. Eyer:Dotter, ein wenig Mehl, ein Paar Tropffen Wein, und etwas Safran, rühret alles durcheinander, und werffet erst eine Hand voll kleine Rosinen an den Eyer-Kuchen, weil er noch kochet. Endlich gieffet den Wein, so am Eyerkuchen ist, an die aufgeschlagenen Eyer, und ziehet solche damit an; richtet den Eyer-Kuchen auf eine darzu gehörige Schüssel an, gieffet die Brühe, wenn solche zuvor beym Feuer ein wenig dicklicht worden, drüber, und streuet Zimmet drauf.

Eyer-Kuchen mit Schinken,

Die Zubereitung ist bey dem Eyer-Kuchen mit Bäcklingen ganz klar beschrieben, und dieser wird gleich also verfertigt. Nur ist dabey in acht zu nehmen, daß man das Fleisch vom Schinken ganz klein, wie Nudeln schneiden muß: es sollen auch solche Essen jedesmahl warm zu Tische getragen werden.

Eyer-Kuchen mit Sundermann.

Machet den Eyer-Kuchen wie obige;

obige; schneidet den Gundermann klein, und vermischet ihn zuvor mit unter die Eyer.

Eyer-Ruchen mit Schnittlauch,

Wird gleichfalls wie Eyer-Ruchen mit Gundermann gemacht.

Ey auffschlagen in der Christ-Nacht,

Ist ein abergläubischer Gebrauch: wenn das Weibes-Volk in der Christ-Nacht zwischen 11. und 12. Uhr ein rohes Ey in ein Glas Brunnen-Wasser schläget, und aus der darinnen sich auffziehenden Figur ihres künftigen Mannes Ehren-Stand, Kunst oder Handwerck sich vorher sagen will.

Eybenoffin,

Claudia, eine gelehrte Bayerin, hat das klägliche Sodom und Gemorrhä, mit Befügung anderer erschrecklichen Exempel beschrieben.

von Eyß,

Margaretha, eine Niederländerin, war eine virtuose und berühmte Künstlerin im Mahlen. Vid. Sandrarts deutsche Academie. T. II. L. 3. C. 1. p. 213.

Eyer-Ruchen-Pfanne,

Ist ein von eisernen Blech getriebenes Pfännlein, worinnen die Eyer-Ruchen gebacken und zubereitet werden.

Eyer-Ruchen-Schlype oder Schauffel,

Ist ein von Holz oder Blech breit-länglichtes Instrument, mit

einer Handhabe, womit man die Eyer-Ruchen in wählenden Backen auffzulockern und herum zu drehen pfelet.

Eyer-Schälgen,

Seynd kleine von Zinn gegossene und oval ausgewölbte Pfännlein, auff drey Knöpfgen stehend, worein man die weich gesottene Eyer zu setzen und selbige daraus zu essen pfelet.

Eyer-Stock,

Heisset bey den Hünern derjenige Sitz und Innbegriff, worinnen die Eyer gebildet und gezunget werden.

Eyffersucht, siehe Jalousie.

F.

Fabia,

Eine Römerin, so ihren Mann Fabium Fabricianum ermordet und bey Seite geschafft, damit sie mit dem Petronio Valenziano, einem schönen Jünglinge, mit welchen sie zuhielte, desto freyer und ungehindert leben möchte.

Fabia,

Cordula, eine alte deutsche Poetis, so den griechischen Poeten Theognis in deutsche Alexandrinische Verse übersetzt.

Fabiola,

Ein Römisches Weib, von solcher Gottesfurcht und Andacht, daß sie Tag und Nacht über geistlichen Büchern lag, daher ihr auch

der H. Hieronymus wegen ihrer vortrefflichen Wissenschaft in der Theologie sein Buch von dem Priessterlichen Kleide zugeschrieben. Vid. Hieronymum Epist. 30. ad Ocean. Lotich. d. Nobilit. Sex. Fœm p. 129. & Ravil. Textor. in Off. l. 4. c. 12. p. 344.

Fabra Anna, siehe Le Feure.

Fächlein,

Ist eine gewisse Art eines Schleyers von weißer Leinwand geschnitten, und in etne ganz besondere Form gebracht; er stehet von denen Ohren breit und weit abgeschlagen, und wird von denen Weibern in Ulm, so zur Hochzeit gehen, getragen.

Faden ausziehen,

Heißt, wenn das Weibes-Volk bey dem Zuschneiden, aus der Leinwand einen Faden vorher ausziehet, wornach es den gleichen Schnitt mit der Scheere thut.

Falbala,

Heißet alles dasjenige, was um etwas anders herum trisiret und gekräuselt wird, es bestehe gleich solches aus Spitzen, Bände oder andern Zeugen.

von Falckenberg,

Sibylla, eine in Historischer und Genealogischer Wissenschaft erfahrene Dama. Sie hat des uhralten und ausgestorbenen Geschlechts von Albachsen Ursprung, Genealogie, Thaten u. a. m. wohl beschrieben, und überall seltn

Merckwürdigkeiten mit eingeschoben.

zu Falle kommen,

Heißet, wenn ein schlechtes Weibes-Bild Jüngerlichen Standes sich von einem Mannsvolck schwächen oder schwängern läßt.

Fall-Riße,

Ist ein von Taffet, Sammet, Tuch oder andern Zeuge derb ausgestopfter Bund, so denen Kindern, welche zu lauffen anheben, um die Stirne gebunden wird, damit selbige bey dem Fallen mit dem Gesichte nicht so leichte auffschlagen können.

Falsch in allen,

Ist ein gewisses Fraucnzimmers Spiel in der teutschen Karte, worinnen jede von denen zwey Spielenden Personen 3. Briese bekömmt, und hierauf ein Trumppff gewerlet wird; nach jedwedem Stich nimmt jegliche von denen zwey Spielerinnen ein Blatt wieder von dem noch liegenden Häufflein; die Farbe darff nicht bedienet werden: der letzte Stich gilt zehen Augen: wer die meisten Augen aus seinen letzten und Stichen zehlen kan, hat gewonnen.

Falten = Tuch,

Ist ein aus Baum-Wolle zartes, weißes, klares und auf besondere Art dicht zusammen geschlagenes Gewebe, so aus lauter kleinen und nah an einander hängenden Fältlein bestehet, welches das Fraucnzimmer zu allerhand Putz und weissen Geräthe zu gebrauchen pfleget.

Fama,

Die Göttin des Ruffs, so vermöge ihrer Trompeten, so ihr ange-dichtet wird, alles ausbläset, und und mit ihren Flügeln die ganze Welt überflucht.

Fang-Eisen, siehe Mahl-Schaz.

Farbe-Rästlein,

Ist ein kleines viereckiges höl-bernes Behältniß, worinnen das Frauenzimmer ihre Muschel-Far-ben nebst den Pinseln, so sie zu ih-ren Mahlen und Reissen brauchen, verwahret und auffhebet.

Farce,

Heist in der Küche klein gehack-tes Fleisch, welches gemeinlich mit klein geschnittenen Nieren-Stollen, und in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermenget, mit Salz, Gewürz, ab-gerührten Eiern im Mörsel vol-lends klein gestossen, und zu Fül-lung gewisser Speisen gebraucht wird. Die Teutschen Küche nen-nen es ein Schäck.

Parin oder Muscovat,

Ist der von dem siedenden Zu-cker übergelauffene Schaum und schlechteste Abgang, so in keine Massa kan gegossen werden; Ist zweyerley, weiß oder braun.

Fasan,

Phasianus. Fasan, gehöret unter das Feder-Wildpreth, ist etwas grösser als ein Haus-Hahn, und ungefehr 3. à 4. Pf. schwer, seinen Namen hat er von dem Fluß Pha-

lis auf der Insel Colchis, woselbst diese Vögel häufig angetroffen, und von dar erstlich in Griechen-land, hernach auch in andere Län-der gebracht werden. Das Män-lein oder der Fasanen-Hahn pran-get sonderlich mit seinen bunten Federn, und giebt an der Schön-heit dem Pfau nichts nach. Er soll aber auch 2. albere Dinge an sich haben; Erstlich bildt er sich ein, wenn er nur seinen Kopff wo-hin verstecken könne, sey auch sein ganzer Leib verborgen. Hernach, wenn er seinen Schatten im Was-ser gewahr werde, verliebe er sich in seinen schönen Federn dermas-sen, daß er sich selber vergesse, und oft bey dieser Gelegenheit gefan-gen würde. Sie sind anfangs sehr wild, werden aber bald zahm, sonderlich, wenn man sie in beson-dere Fasan-Gärten zur Zucht un-terhält, oder fett zu machen in ge-wisse Behältnisse eingesperrt. Ihr Fleisch ist weit delicater als Hünere-Fleisch, machet gut Geblüt, und findet man sie gemeinlich auf grosser Herren Tafeln, die sie sich nach ihrem gout zurichten lassen.

Fasane zubereiten,

Diese werden wie die Rebhü-ner tractiret, daher muß man jene auffsuchen, und deren Zubereitung hier zur Vorschrift sich bedienen.

Faveurgen. siehe. Affections-Bändlein.

Faul-Bette,

Ist ein kleines und schmales auf eine Person eingerichtetes niedri-ges Bett-Gestelle, über und über

nicht nur mit Sammet, Plüsch, Damast, bunten Caton oder andern wollenen Zeugen bekleidet, auch mit dergleichen Couleur-Campanen beschlagen, sondern auch mit denen darauff gehörigen Matrazzen und Haupt-Küssen belegt, dergleichen man in denen Puz-Stuben des Frauenzimmers zu finden pfleget.

Faul-Matten,

Sind eine gewisse Art kleiner Holländischen geflochtenen Decken, so man vor die Thüren der Zimmer zu legen pfleget, um die Füße sich daran abzustreichen und zu saubern.

Fauna,

Eine Göttin der Keuschheit, der die Römischen Weiber bey Nachtzeit und verdeckten Fenstern und Thüren opfferten, so gar, daß es vor capital gehalten wurde, wenn eine Manns-Person nur in ihren Tempel hinein sahe.

Favoretten,

Seynd kleine von Haaren rund zusammen gerollte Schnecklein, so das Frauenzimmer um die Stirne leget, und selbige mit Eyerweiß anklebet: werden entweder von eigenen oder falschen Haaren geschlungen, zuweilen auffgekämmet und auffgelockert, bisweilen aber auch auffgewickelt und mit 2. Kreuzweiß gesteckten Nadeln befestiget.

Favoretten-Kämmlein. siehe Kämmlein zu Favoretten.

Fausta,

Constantini M. Gemahlin, und Kärsers Maximiniani. Heraclii Tochter, eine abgünstige und ungewissenhafte Dame, brachte es durch falsche Anklage bey ihrem Gemahl so weit, daß er ihren Stiiff-Sohn Crispum hinrichten ließ: als aber nachgehends der Kärser seines Sohnes Unschuld erfuhr, ließ er die verläumberische Gemahlin verbrennen.

Faustina,

Kärsers Marci Aurelii geile und unkeusche Gemahlin, so von solcher Frechheit war, daß sie auch ihrem Gemahl unter das Gesicht gesagt, sie wolle lieber sterben, als ohne Buhleyen leben.

de la Fayette. siehe. de la Vergne.

Februa,

Eine alte Göttin, welche der monatlichen Zeit der Weiber vorstunde, und ihr deswegen geopffert wurde: hieß auch sonst Fluonia.

Facher, Focher oder Sonnen-Facher,

Ist ein von zarten und mit allerhand Figuren übermahlten Papier, Leder, auch Taffet oder Atlas kleiner zusammen gelegter und über zarte Stäblein gefaltener Schirm, auf vielerley façon gemacht, dessen sich das Frauenzimmer durch Ausspannung und Vorhaltung, zur Sommers-Zeit, wieder die Sonne und deren Wärme zu bedienen pfleget. Man hat an etlichen Orten dergleichen

dergleichen Fächer von schwarzen Federn zusammen gesetzt; insgemein wird eine goldene silberne, oder auch mit Seide durchgemengte Quaste und Dröttel in die Fächer geschlungen, zuweilen aber auch Band darein geknüpffet. Im alten Testamente bedienten sich die Weltbesbilder an statt der Sonnen-Fächer gewisser Decken, welche Thlistrum genennet wurden, und waren solche ein dünnes und leichtes leinen Gewand, so sie in grosser Hitze über das Haupt schlugen. Dergleichen Sonnen-Decke führte dort die Thamar, Genes. 47. v. 15. Die Sara, so dergleichen von dem Abimelech bekam. Gen. XX, 16. Das Augspurger Frauenzimmer nennet ihre Fächer, Wendelin.

Fedeli,

Aurelia, eine sinnreiche Italinerin und berühmte Comödiantin, in der Poesie wohl erfahren; sie hat ihre Welschen Gedichte, welche unter dem Titul: Risiuti di Pindo. A. 1666. in 12. zu Paris herausgekommen, dem König dediciret. Vid. Baillett. in Judic. de Erudit. T. V. p. 450.

Feder-Ruff,

Ist ein von allerhand bunten Federn rund zusammen geheffter Überzug, worein das Frauenzimmer im Winter die Hände steckt.

Federn reissen. siehe Federn schliessen.

Feder-Sack,

Heisset bey dem Federschliessen

derjenige Sack, worein man die geschlossenen Federn zu stecken pfleget.

Federn schliessen oder reissen,

Heisset die Gänsefedern von ihren Kielen rupffen und zum Bettstoppfen brauchbar machen.

Feder-Sieb,

Ist dasjenige runde und mit einem geflochtenen Boden versehenes Behältniß, worin die ungeschlossenen Federn bey dem Federschliessen liegen und Hauffenweise herausgenommen werden.

Feder-Spiel,

Ist ein dem Frauenzimmer wohlbekanntes u. gebräuchliches Spiel, aus allerhand zart und sehr subtil klein geschnitzten Geräthe, so mit gewissen Nummern bezeichnet, bestehend, da man dergleichen Instrumente und zarte Hölzlein zusammen fasset, selbige aus der Hand auf den Tisch unter einander fallen läßt, und mit einer spizig geschnittenen und gekrümmten Feder-Kiele ein jedes Hölzlein, sonder Anstossung und Berührung des andern, aus dem ganzen Hauffen aufzuheben und sachte hervor zu ziehen sich bemühet, und die Nummern hernach zusammen rechnet; die meiste Summa gewinnet; und so bald man bey Auffhebung eines Sprößleins an das andere stößet oder rühret, muß man den Nebenspieler dran lassen.

Federstäuber oder Zinnstäuber,

Ist ein an etnen langen Spiel

zusammen gebundner Busch von Strauß-Federn, wörmit die Mägde in denen Kirchen das aufgestürzte Zinn, auf welches sich der Staub und Unflath geleyet, wieder abzuschäuben un rein zu machen pflegen.

Fehaube oder Polnische Haube,

Ist eine runde und hohe über und über rauche Mütze, fast in Form eines grossen und umgekehrten Muffs, so die Weiber in Regenspurg zur Winterszeit aufzusetzen pflegen.

Fehwaine,

Ist eine Art eines gewissen Moscovitischen und Liefländischen Grauwerts von eitel Bäuchen oder Wammen zusammen gesetzt, dessen sich das Frauenzimmer zur Winterszeit statt Unterfutters unter ihre Pelz und Kleider zu bedienen pfleget.

Feigen,

Ficus, Fiques, sind Baumfrüchte, welche in Spanien, Italien und Frankreich wachsen, auch nunmehr in Teutschland erzelet werden; der Farbe nach sind etliche weiß, etliche roth, wiewohl jene rarer und besser als diese. Ihr Geschmack ist sehr angenehm und gesund, massen selbige nicht nur denen Lung- und Schwindsüchtigen sehr dienlich; sondern auch dem Nierenstein and äusserlich dem Giffte widerstehen sollen. Ob nun zwar dieselben in Küchen nicht sonderlich gebraucht werden: so läst doch unser Koch bisweilen die durren, Caryca genannt, wie Prunellen zurichten,

und als ein gut und gesundes Zugemüß aufsetzen.

Feldhuhn. siehe. Rebhuhn.

Felicitas,

Eine edle und standhafte Admetrin, so mit Freuden und sonderbarer Großmuth ihre 7. Kinder vor den Christl. Glauben hinrichten sah, nach deren Tod u. Hinrichtung sie gleichfalls selber, als eine Martyrin A. C. 146. unter dem Kaiser Marco Antonino Vero enthauptet ward. Volaterran. Lib. 19. Commentar.

Felicitas,

Ein gottesfürchtiges Weib, so wegen des Christlichen Glaubens A. C. 259. unter dem Kaiser Valeriano mit hochschwangerm Leibe den wilden Thieren vorgeworffen, und als eine standhafte Martyrin jämmerlich zerrissen ward. Volater. Lib. 16. Commentar.

Felícula,

Eine vortrefliche Jungfrau, welche, als man selbige weder durch gutes Versprechen noch allerhand Marter und Plagen von der Christlichen Religion abhalten konnte, auf Befehl des Flacci endlich in das heimliche Gemach gestossen ward, und daselbst jämmerlich ersterben müssen.

Fellæa,

Claudia, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Fellerin,

Des berühmten Leipzigerischen Prof.

Prof. Poel. L. Joachim. Felleri Ehes-
weib, war eine anmuthige Poetin
und Dichterin, absonderlich schick-
te sich ihr Geist wohl zu Arien. Vid.
M. Neumeisters Disputat. d. Poet.
& Poetriis Germanic. p. 31. Lips.
1695. habit.

Fellin,

Margaretha, Sara, und Isabella.
Mutter und zwey Töchter. Drey
vortrefliche Quackerlücken: die Mut-
ter Margaretha unterfunde sich
nicht nur zu predigen, sondern auch
durch unterschiedliche von ihr ge-
schriebene Bücher andere in ihrer
Quackerey zu unterrichten; die Äl-
teste Tochter Sara that desgleichen,
und war nicht nur zu Hause eine
Catechetin, sondern auch öffentlich
eine Predigerin; massen sie darzu die
Ebräische Sprache erlernet, und in
selbiger etliche Bücher von ihrer
Quackerey geschrieben. Isabella die
Jüngste, gieng nach Hervord und
gedachte ihre Quackerischen Irrthü-
mer allda anzuzusäen, so ihr aber
mißlung. Die Mutter heyrathe-
te nach ihres Mannes Tode den
Quackerischen Schuster George Jo-
fen, damit ihr Quackerismus desto
besser befördert ward; und ob sie
gleich zum andernmahl etne Wittib
ward, so hat sie doch noch im 76.
Jahr ihres Alters geprediget, und
über dieses einen eigenen Weiber-
Synodum und Convent zu London
ausgeschrieben; worinnen sie sel-
bige insgesamt zu Fortsetzung ihres
Foxianismi fleißig annahnete.
Croel. Hist. Quack. 468. 690. &
480. ihr Todt erfolgte Anno
1691.

Fenchel,

Foeniculum, Fenouil, ist ein be-
kannt Garten-Gewächs von sehr
lieblichen Geschmack; dessen Kraut
und Samen stärcket sonderlich die
Augen, machet gute Däung, wies-
berstehet den Blehungen, und treib-
bet den Urin: in der Haushaltung
werden die Cucumern oder Kleinen
Gurcken damit eingemacht, und in
der Küche nützet ein Koch den Sa-
men an gewissen Speisen davon sel-
bige einen guten Geschmack bes-
kommen.

Fenster-Polster,

Seynd lange und schmale aus-
gestopfte Küssen, mit Sammet,
Damast, Tuch, Plüsch oder Zeug
von solcher couleur, wie die Trep-
ptichte und Taffel-Stühle in den
Zimmern bekleidet, überzogen, öf-
ters falbaliret oder mit Francken,
Campanen und andern Zierrathen
ausgeschmücket, öfters werden sie
auch, damit sie sauber bleiben, mit
Mappen bedeckt.

Ferckel, siehe. Span-Ferckel.

Ferendin,

Ist eine Art etnes einfarbig-
ten halb seidenen und halb Lyr-
ceyenen Zeuges von runden und
gedrehten Faden, dessen sich das
Frauenzimmer zu ihrer Ausklei-
dung zu bedienen pfelet.

Feronia,

Die Göttin der Wälder, ist von
solcher Macht und Krafft gewesen,
daß ein jeder, den sie nur angehau-
chet, mit nackenden und bloßen
Füssen, sonder einigen Schaden
und

und Empfindung über glühende Kohlen gehen können.

Feronia,

Die Göttin der Frengelassenen: in ihrem Tempel wurden die Römischen Knechte mit denen darzu gehörigen solennitaren loß und frengelassen.

Perreira Bernardina. siehe.
de la Cerda.

Feschke oder Fesche,

Ist eine besondere Art von Frauenzimmer Schnürbrüsten, doch sonder Achselbänder, wird von vorn her über den darzu gehörigen Vorstecke-Latz zugeschnüret, bestehet nur aus 4 Theilen, und hat unten herum kleine absonderliche durch geschnittene Schuppen oder Schildelein; bisweilen wird sie auch in beyden Seiten getheilet, und mit einem Band oder Sänckel zusammen gehalten.

Festonia,

War bey den Alten diejenige Göttin, so denen müden und maten Leuten zu Hülffe kam und selbigen vorstunde.

Fett oder Schmalz,

Ist das fettichte Wesen, so man von dem Fleische bey dem Kochen oder braten oben her abzussichen pfleget.

Fetzin, Dorothea Sophia,
siehe. Madeweisin.

Feuer auf dem Herd machen, wenn es wittert,

Ist ein alter Weiber Aberglaube,

da einige in dem falschen Wahn stehen, es könte in keinem Hause das Wetter einschlagen, wo Feuer auf dem Herd wäre.

Feuer-Bock,

Ist ein länglichtes auf zwey niedrigen Zacken stehendes Eisen, worauf das Holz auf dem Herd und in dem Ofen bey dem Kochen ruhet.

Feuer-Eimer oder Wasser-Eimer,

Ist ein von dichten Leder zusammen genetheter und durchpichteter Zuber, dessen man sich bey entstandener Feuers-Brunst im Hause und Küche zum Löschen und Wasser zu schöpfen bedienen kan.

Feuer-Fecher,

Ist ein von schmalen und dünnen hölkernen Spänen zusammen gebundener Fecher, womit man die Kohlen auf dem Herde anflammet.

Feuer-Schirm,

Ist ein von Blech oder Kupfer mit allerhand ausgetriebenen Figuren gezielter halb runder Umfang, stehet auf drey Knöpfen, und wird zu Bedeckung der Asche und Kohlen auf den Herd zur Zierrath in der Küchen gestellt.

Feuer-Sprige oder Hand-Sprige,

Ist ein von Holz oder Messing hol gefertigtes und mit einer Plumpe versehenes Instrument, so man bey entstandener Feuers-Brunst im Hauß und Küche zu brauchen pfleget.

Feuer-Zange,

Ist ein eisernes zweyzäckiges Instrument, so man vorne kan zusammen kneippen, mit welchen man die Kohlen auf dem Herd zurechte leget, und in die Kohl-Pfannen thut.

Feuer-Zeug,

Ist ein von Blech klein verfertigtes Kästlein, worinnen Zunder, Stahl, Feuerstein und Schwefel lieget, und zu Auffschlagung des Lichtes dienet.

le Feure Anna, oder Dacieria,

Des welt bekantten und gelehrten Tanaquilli Fabri Tochter und Andreae Dacierii, der Königlischen Französischen Academie Mitglieds, den sie A. 1685. geheyrathet, Eheweib. Ein rechter Ausbund gelehrter Weiber, gestalt sie nicht nur die Griechische und Lateinische Sprache aus dem Grunde verstehet, sondern sich auch um die Authores Classicos, über welche sie commentiret, sehr wohl verdienet gemacht. In ihrem Jungfern Stande hat sie schon die schönsten Autores mit den herrlichsten Noten in Usum Delphini heraus gegeben; als den Florum A. 1674. den Aurelium Victorum 1681. den Dictyn Cretensem und Daretem Phrygium 1680. so A. 1701. zu Amsterdam auf das neue heraus kommen. Den Callimachum A. 1677. Anacreontis und der Griechischen Poetin Sapphus Carmina 1681. welche letztere sie über alle massen in ihren annotationibus wieder alle falsch vermeinte Ankläger zu defendiren weiß. Ueberdiss hat sie der gelehrten Welt

die Nubes Aristophanis und den Plautum zu Paris 1684. vor die Augen geleet, dessen letztere drey Comoedien sie frantzösisch A. 1680. ingleichen den Terentium in eben dieser Sprache daselbst 3. Vol. A. 1688. heraus gegeben. Nicht die sen hat sie das Breviarium Historiae Romanae Eutropii mit ihren annotationibus der gelehrten Welt vor Augen gestellet. A. 1691. sahe man wieder von ihr ein Buch unter dem Titul: ~~Relexions~~ Reflexions Morales de l'Empereur Marc. Antonin, avec des Remarques de Mr. & Madame Dacier. à Utrecht. in 12. wie sie denn auch eine Version mit Noten über den Sophoclem und Euripidem versprochen. Sie war anfangs der reformirten Religion zugethan, und bemühet sich der gelehrte Menagius sie auf alle Art und Weise von ihrer zur Römischen Religion abzutziehen, dessent wegen er ihr auch seine Historiam Mulier. Philosoph. dediciret, und in einem artigen Carmine sie zu seiner Religion invitiret. Endlich gieng sie aus Furcht der Frankosen A. 1685. zu Castres in Ober Languedoc zu der Catholischen Religion mit ihrem Manne zugleich über, denen hernachmals die meisten Bürger des Orts, einem so vornehmen und grossen Exempel folgeten. M. Baillet in seinen Judiciis d. Eruditis giebet ihr T. II. p. 564. 565. und T. I. l. p. 654. 655. & T. IV. p. 105. 106. ein nicht geringes Lob, wie sie auch in der That verdienet.

Feuillet,

Eine gelehrte und devote Franskösin

zösin, so sich durch einige Bücher und etliche Übersetzungen berühmt gemacht. Man findet von ihr nachfolgende Bücher: 1) Sentimens Chrétiens. 2) Concordance des Propheties avec l' Evangile sur la Passion, la Resurrection, & l' Ascension de Notre Seigneur in 12. a Paris. A. 1690. 3) L' Ame Chrétienne soumise à l' esprit de Dieu in 8. A. 1701. 4) Les quatre fins de l' homme. 5) La voie qui conduit au ciel, traduite, du P. Drexelius Jesuite. Vid. Memoires pour l' histoire des sciences & de beaux Arts. Tom. II. p. 255. Vid. Engelcke Disp. d. Sexu sequiori Erudit. Fama corusco Rostock.

Fierovantæ, siehe. Imperial-Wasser.

Fieschia, Catharina, siehe. Catharina Genuensis, oder von Genua.

de Fiesque,

Catharina, soll nach Devisei Bericht in seinem Mercur. Pol. ad An. 1680. Menf. Jun. p. 313. ein devotes und gelehrtes Weibes-Bild gewesen seyn, auch viel Sachen hin und wieder heraus gegeben haben.

Fitzh-oder, Krauß-Gold,

Heffet dem Weibes-Volck in dem Sticken dasjenige gesponnene Gold oder Silber, welches gedoppelt und scharff zusammen gedrehet worden.

Fitzh-Hut, siehe. Hut.

Fincke,

Fringilla, (Carduelis) Char-

donnerer, ist ein kleiner singender Vogel, so in unsern Küchen sehr gemein. Sie werden zur Herbst-Zeit in grosser Menge auf denen Fincken-Herden gefangen und hernach verspeiset: ihr Fleisch schmecket zwar anfangs etwas bitter, ist aber sehr gesund und Phthisicis oder schwind-süchtigen Leuten dienlich; wenn sie absonderlich safftig gebraten worden. Ihre Zubereitung geschieht auf folgende Arten; 1) Fincken mit Aepffeln; 2) Fincken mit Zwiebeln; 3) Fincken in einer Pastete; 4) Fincken zu braten.

Fincken mit Aepffeln,

Erstlich lasset diese reinlich rupffsen, nehmet ihnen das Gedärme heraus, waschet sie sauber aus, und trocknet sie aufs beste ab, damit nichts wässeriges dran bleibe; hernach setzet Butter in eine Pfanne; so bald selbige braun ist, werffet die Vögel hinein, darinne sie ein wenig braun braten müssen. Wenn dieses geschehen, so thut sie mit der Butter in einen Ziegel: nehmet ferner Aepffel, schälet derselben ein ziemlich Theil, schneidet sie würfflicht, röstet sie auch ein wenig in Butter, und schüttet sie hernach zum Vögeln in den Ziegel: ihr müisset auch ein wenig Semmel, so vorhero gerieben worden, rösten, und zugleich mit hinein thun. Endlich gieffet halb Wein und halb Brühe, doch daß der Brühe nicht zuviel wird, darzu; werffet Zimmet, viel Zucker und kleine Rosinen hinein, setzet es auf ein Kohlsfeuer, und lasset es allgemählich durch einander kochen, richtet selbige hernach ordentlich

ordentlich an, so sind sie zum auftragen fertig. NB. Alle andere kleine Vögel können auf solche Art zugerichtet werden.

Finken oder auch andere kleine Vögel mit Zwiebeln,

Bereitet sie wie die vorigen; darnach nehmet eben so viel Zwiebeln, als vorher der geschälten Apffel, schneidet und röstet sie in Butter, und schüttet sie zum Vögeln. Nach diesen gießet ein wenig Brühe drein, streuet Ingber und Pfeffer dran, und lasset selbige unter einander fein gemächlich dämpfen.

Finken in einer Pastete,

Wenn die Finken gepuzet, so blanchiret sie in heissen Wasser, wäschet solche sauber aus, setzet einen Ziegel mit Butter, und etlichen Stücken Speck aufs Feuer, werffet die Finken darzu, leget Fett und etliche ganze Zwiebeln dran; Ingleichen schüttet Citronenscheler, Muscatenblüten und weissen Ingber hinein, und lasset es zusammen ein wenig dämpfen: hernach nehmet einen guten mürben Teig, welcher an seinem Ort wird beschrieben werden, setzet eine Pastete auf, thut die Finken darein und backet sie ab; ferner machet diese Soffe darzu: Setzet in einen Ziegel Butter aufs Feuer, lasset solche braun werden, und rühret ein wenig Mehl drein, so auch bräunen muß; gießet halb Brüh und halb Wein darzu, wie auch Citronenscheler, Melcken und dergleichen. Wenn nun die Pastete halb gar gebacken, so machet ein

Loch oben in dieselbe, lasset die verfertigte Brühe durch einen Trichter hinein lauffen, setzet sie wieder in Ofen, so werden solche unter einander dämpfen, und ein recht gutes Gericht abgeben.

Finken zu braten,

Wenn solche gerupffet seynd, so hacket ihnen die Füße weg, wäschet sie, stecket selbige an ein Spießgen, und streuet ein wenig Salz drauf; hernach leget diese auf einen Rost der auffm Kohlfeuer stehet, lasset sie gar gelinde braten, und begießet sie öftters mit Butter. Wenn diese Finken nun bald gar gebraten, so streuet klein geriebene Semmel drüber und betreuffet solche mit Butter: richtet sie hierauf an, und gießet auch unten auf den Zeller braune Butter, so sind sie gut und fertig.

Finger-Futteral,

Ist ein kleines von Silber zart getriebenes rundes Blech, in Form eines breiten Ringes, welches das Frauenzimmer um die mitten des Fingers bey dem Nehen zu stecken pfleget, damit sie der glatte Zwirn bey dem Durchziehen nicht in die harten Finger schneiden kan.

Finger-Hut,

Ist ein von Silber oder Messing auch Stahl getriebenes und ausgestochenes kleines Hütlein über dem Mittel-Finger, wodurch sich das Frauenzimmer bey dem Nehen wider das Stechen des Nehe-Nadels Dehres verwahret.

Finger-Hut zum Gold- spinnen,

Ist ein von Eilffenbein rund-
länglichter offener, und mit lauter
Kinglein überdreheter Überzug des
Fingers, dessen sich die Goldspin-
nerinnen zubedienen und den Gold-
und Silber-Zahn mit dem seiden
Faden in wählenden zusammens-
drehen darüber lauffen lassen.

Fischbein,

Ist der Kiefer des Wallfisches,
so ihm an statt der Zähne, weil er
keine hat, dienet in Stäbe gespalten
u. zertheilet, durch welche das Frau-
enzimmer sich ihre Schmir-
Leiber, Brust-Stücken, Nieder, Läge,
Camisöhler, Courlette, Reißens-
Nöcke, und andere Sachen aus-
streiffen läßt.

Fischbret,

Ist ein plattes rund formirtes
Bretlein, mit einer Handhabe,
worauff die Fische gerissen werden,
und welches nach dem Sod über
dem Fischkessel zur Abkühlung ge-
deckt wird.

Fische,

Pisces, des Poisons, sind dieje-
nigen Wasser-Geschöpfe, welche
in Küchen zubereitet, und von
Menschen gegessen werden. Es
giebt derselben vielerley Arten, und
kan man sie nach ihren Wohnun-
gen und Lager unterscheiden und
benennen: als Meer-See-Strom-
Fluß-Teich-und Bach-Fische. Alle
sind nicht gesund, und muß man in
Erwehlung selbiger sich dieses zur
Haupt-Regul dienen lassen: Die
so in steinigten, harten und frischen

Wassern sich aufhalten, sind gesün-
der, als diejenigen, so in sumpffig-
ten und weichen oder salzigten
Wassern wohnen. Jedoch halt
ich davor, daß denen von der See
entferneten, die See-Fische mehr
schaden, als denen an der See woh-
nenden Leuten, und dieses ratione
climatis & diversi temperamentii.
Ihre Zubereitung ist vielfältig.
Man pfleget selbige einzusalzen,
abzuräuchern, oder frisch zu sieden
und zu braten, u. welches bey jeg-
licher Sorte insonderheit wird zu
sehen seyn.

Fischerin,

Maria. War eine Gesehrtin
und Glaubens-Schwester der
Anna Augustinæ, und hatte des-
wegen mit ihr gleiche fata. Siehe
Anna Augustina.

Fischerin,

Regina, aus Hollstadt. Ein
Quackerisches und Sectirisches
Weibesbild, so sich A. 1641. und
42. sonderlicher Visionen, und Er-
scheinungen berühmte, und wel-
che insgemein vor das vermeynte
Fegefeuer und Purgatorium sehr
favorabel waren; massen sie sich in
ihrer letzten Erscheinung rühmete,
einen H. Engel gesehen zu haben,
der ihr das Fegefeuer, die Hölle
und den Himmel gezeiget. Ihre
re thörichten Revelationes und
Entzückungen sind bey dem Voetio
Tom. II. Dissert. p. 1140. seq.
weitläufftig zu lesen.

Fischhamen,

Ist ein länglicht, rund, hohl ge-
stricktes

stricktes Netz, hat einen eisernen Rand und Umfang oben her, und ist mit einem langen hölzernen Stiel versehen, womit die Köchin die in dem Wassertroge eingesetzten Speise-Fische heraus ziehet.

Fischholz,

Ist klein gespaltenes Holz, so unter den Fischkessel bey dem Sieben geleyet wird.

Fisch-Kessel,

Ist ein von starken Kupffer rund und hol getriebenes Behältniß, worinnen die Fische gesotten werden: ist entweder mit oder ohne Henckel.

Fisch-Tiegel,

Ist ein großer küpfferner Kessel, auf drey Beinen stehend, und mit einem langen Stiel versehen, worinnen man Fische sieden kan.

Fisch-Topff,

Ist ein grosses absonderlich gefertigtes und um und um durchlochertes irdenes Gefäß, mit einem Deckel, worinn die Köchin die kleinen Speise-Fische schliesset, und selbige in den Köch-Trog stellet.

Fis-Mützen,

Ist ein von Stoff, Damast oder Brocard in die Höhe zusammengezogenes Nest, wird mit einem schmalen Bande, oder gold- und silbernen Schnürgen zusammengezogen, und bedienen sich dessen die Frauenzimmer im Hause.

Flachs,

Ober Lein, wird sonst genant Frauenzimmer-Lein.

der Weiber vielgeliebter Märtyrer. Vid. Hermann Bock's Kräuterbuch unter dem Titul: Flachs. Ist eine Art von einer gewissen Frucht, so auf dem Felde durch Lein-Samen erbauet wird, aus welcher hernach, wenn sie gebroschen und richtig zubereitet worden, die Leinwand gesponnen wird.

Flachs zurichten oder zubereiten,

Ist eine dem Weibesvolck auff dem Lande gewöhnliche Art, den rohen Flachs auszuroffen, in Büschel zu binden, durch einen eisernen Kamm die Bollen davon abzureiffeln, wiederum in Büschel zu binden, in die Röstung zu bringen, zu erträncken, mit Steinen selbigen zu drücken und zu beschweren, wieder aus dem Wasser zu nehmen, an der Sonnen zu trocknen, in den Ofen zu stossen, wohl zu erwärmen, zu schlagen, zu brechen, zu schwingen, zu drehen, und endlich in Reißfen zu bringen.

Flacilla,

Eine Römerin, des Pisonis Weib, hatte ihren Mann so lieb, daß sie mit selbigen in das Exilium gieng.

Flaminicz,

Wurden der alten Päbste Weiber genennet.

Flammen nehen, oder, ziehen,

Heisset dem Frauenzimmer bey dem nehen, den so genantten Flammen-Strich, welcher in Form einer

langen Flamme gezogen wird, in Nestel- oder ander klahres Tuch, statt eines Musters etliche mahl über einander zu bringen.

Flannell.

Ist ein Englischer, insgemein grob und leicht gewürckter, woller krauser Zeug, dessen sich das Frauenzimmer meistens zum Unterfutter zu bedienen pfleget, er ist entweder schlecht oder bund-streifigt.

Flechterin,

Elisabeth aus Engelland, eine berühmte Quäckerin, so nebst ihren Adhærenten Hogvillio und Bourrugio zu Waterford in Irroland A. 1655. die Quäckerische Religion eingeführet. Dergleichen suchte sie auch zu Dffurt zu thun, schlug deswegen auf öffentlicher Bassen mit ihrer Glaubens-Schwester Elisabetha Flavenia eine Cankel auff, und predigte darauß die nöthigsten Stücke des Quäckerthums, und wiederholte solche Punkte in öffentlichen Gotteshäusern, ja sie trat gar bey der Universität unter die Studenten auf, bey welchen sie eine Professurin abgeben wolte. Sie war aber unglücklich darinnen, massen sie die Studenten in ein offenes Grab warffen, worein etne Leiche solte gesetzt werden, von welchen Fall sie auch hernachmahls gestorben. Vid. Cræf. Histor. Quacker. pag. 106. & 166.

Fled,

Heisset bey denen Nürnbergischen Weibesbildern so viel als eine Schürze.

Flederwische,

Seynd die Flügel von denen Gänsen, womit man die Asche und Kohlen auf dem Herde zusammen zu kehren pfleget.

Flegel-Kappe. Siehe. Mägdelein.

Fleisch,

Caro, Chair, ist diejenige Speise, die Gott uns Menschen von denen eßbaren Thieren verordnet hat. Alles Fleisch ist nicht gesund; und wollen etliche, daß ein jeder solch Fleisch zur Speise erwähle, welches seiner Complexion am zuträglichsten. Es giebt aber vielerley Sorten des Fleisches, als: Rind: Rüh: Kalb: Schöpfen-Lamm: und Schweinefleisch ic. welches entweder gekocht, gebraten, gepresgelt, geröstet oder mit vielen andern Dingen zubereitet wird. Was sich hingegen lange halten soll, muß eingeböckelt oder abgeräuchert werden, welches bey jeder Art wird zu sehen seyn.

Fleischerin,

Anna Stephana. lebete zu Freyberg ums Jahr Christi 1620. war ihrer Wissenschaften wegen sehr berühmt. Sie hatte öfters wunderbahre Entzückungen, daß sie gleichsam darbey entgeistert zu seyn schiene, und wann selbige vorüber, rühmete sie ihre gehaltenen Erscheinungen, und wuste von verborgenen Sachen offenbahr, und von zukünftigen Dingen recht gewiß mit aller Verwunderung zu reden. Vid. Theatr. Chronic. Freyberg.

Part. Poller. de A. 1620. pag. 425.
 Was D. Feulking von ihren Erscheinungen und Entzückungen hält, ist weitläufftiger in seinem Gynæceo Hæret. Fanat. p. 288. seqq. zu lesen.

Fleisch-Bäncke,

Werden diejenigen öffentlichen Stellen und Behältnisse genennet, worinnen das abgeschlachtete Fleisch zum öffentlichen Verkauf ausgeleget, und nach dem Gewicht in demjenigen Werth, wie jedes Pfund von der Obrigkeit alle Marktstage geschätzt und vorgeschrieben worden, verkauffet wird.

Fleischbeil. Siehe. **Hackbeil.**

Fleisch-Gabel,

Ist eine von Eisen groß verfertigte zweyackigte Gabel, womit man das gekochte Fleisch auszuliegen pfleget.

Fleisch-Gelte,

Ist ein von hölzernen Tauben und Reißer, schmahl und lang zusammen getriebenes Fäßlein, von obenher mit zwey langen Handhaben versehen, worinnen die Magd das in Kochstücken zerhackte Speisefleisch vorher zu waschen und auszuspiehlen pfleget.

Fleischhaken,

Ist ein dreyackigtes an einem Strick herabhängendes Eisen, woran man das rohe Fleisch und Wildpret zu hengen pfleget.

Fleute douce,

Oder Flöte, ist ein gewisses In-

strument von Buchsbaum, Eben, Wasser-Eiben, Rosen oder andern Holze, auch öftters Elfenbein gezeichnet, worauf das Frauenzimmer öftermahls blasen lernet.

Fleyrin,

Euphrosina. Eine Teuffche Poetin, so leuten von Condition bey Hochzeiten, Begräbnissen, Geburths- und Nahmens-Tagen mit Poesie soll auffgewartet haben: man hat deren viel Proben in dem Rüssischen Parnas an der Elbe gefunden.

Flicken,

Heisset dem Frauenvolk die schadhafte weiße Wäsche wieder um ersetzen und durch Auffsetzung eines neuen Stücks, oder Instopfung eines kleinern Loches wieder ganz und brauchbar machen.

Fliegen-Webel,

Ist ein von zarten und zusammen gelauffenen Holzspänlein gebundener Wisch an einen langen und geschlanken Stöcklein, womit die Ammen und Kinder-Mühsamen denen schlaffenden Kindern, oder der francken Sechswöchnerin die Fliegen wehren und wegjagen.

Fließgen von Porcellain,

Heissen diejenigen kleinen vierackigten, von Thon gebrennten, und mit Porcellain lackte und überzogene Platten, womit das Frauenzimmer die Wände in ihren Zimmern, Kamnæern, Vorsälen und Küchen eine Ecks hinauff zum Zierrath besetzen, auch öftters dergleichen

gleichem unter die Defen legen läßt.

Flimmer - Nadeln. Siehe.
Zitter - Nadeln.

Flöhe,

Sind dasjenige kleine schwarze und geschwind hüpfende Gewürme, so das Frauenzimmer durch das stechen zu beunruhigen pfleget, und von diesem Geschlechte sehr verfolgt wird. Man pfleget dergleichen Thierlein, offtermahls zur Luft an kleine, zarte und subtile goldne Kettlein zu legen. In der Africanischen Insul S. Thoma, sollen die meisten Flöhe auf der ganzen Welt gefunden werden, welche das inwohnende Frauenzimmer gar erbärmlich plagen: wenn aber fremd Frauenzimmer dahin kömmt, bleibt selbiges von solchen schwarzen Feinden frey und ungekränket, welches zu bewundern ist. Die bekannte Engelländische Quäckerin Anna Ovvena Hoyers, so der Pythagorischen Secte zugethan war, hatte gegen die Flöhe ein solches Mitleiden, daß wenn sie ein solches Thierlein bey sich fand, sie selbiges nicht todt schlagen wolte, sondern es auf einen Hund, deren sie etliche absonderlich hierzu hielte, setzte. Vid. Feustkings Gynæceum Hæretic. Fanaticum. p. 361.

Flöh - Falle,

Ist ein dem Frauenzimmer bekanntes und sehr dienliches Instrument, insgemein von Elfenbein rund gedrehet, um und um durchlöchert, und innerwendig mit

Baumwolle ausgefüllt; dienet wider die Anfechtung der stachelichten Thierlein, so ihre Nahrung und Kost bey dem Frauenzimmer suchen wollen. Heute zu Tage bedienet sich das Fraaenzimmer eines kleinen viereckigten Tüchleins aus Flanell geschnitten, vermöge dessen sie auf der Haut diese spitzsündigen Gäste und schwarzen Passagior artig zu fangen wissen.

Flöhsack von Flanell. Siehe.
Flöhsack.

Flohr,

Ist ein von zarter Seide, Nestel-Garn oder Wolle ganz leicht und dünne gewebtes Tuch, von allerhand Farben, dessen sich das Frauenzimmer zu vielerley Nutz bedienet. Ist entweder glatt oder krauß, so absonderlich Crep-Flohr genennet wird; geblühmet oder schlecht, piccirt, gestreiffet oder Muschel-Flohr. Die Augspurgischen Welber pflegen ihre schwarzen Flöhre, so sie zu Winters-Zeit um den Hals und über ihre Kragen schlagen, mit Spizen zu kritisiren.

Flohr-Band,

Ist ein von schwarzer, klarer und subtiler Seide ganz dünne gewebtes, und mit Streiffen durchzogenes Band, so von dem Frauenzimmer bey dem Trauren gebraucht wird.

Flohr-Kappe,

Ist ein von schwarzen oder weissen, piccirt, gestreiffet, Crep, Muschel, geblühmet oder ungeblühmeten Flohr, weiter und hinten zusam-

zusammen gereyheter Überschlag über die Fontangen, mit langen Zipffeln, so das Frauentzimmer entweder nur hinten auf das Nest hinunter gesteckt, oder von vorne unter dem Halse über einander schlinget, auch zur Sommerszeit bey dem Spaziergehen, über das ganze Gesicht schläget. Der gleichen Tracht war schon den Hebräischen Jungfern bekannt, welche dergleichen Flohr-Kappen oder seidenes Dey, wenn sie ausgingen, über ihr Gesicht zu decken pflegten.

Flohr - Wäscherin,

Ist eine absonderliche Frau, so den eingeschwärtzten Flor zu Hauben und andern Sachen wiederum rein zu waschen, und selbigen durch Dragant oder Gummi wieder aufzusteyffen und starr zu machen, auch reine zu schwefeln weiß.

Flora,

Der Römer Göttin, so sie über die Blumen gesetzt. Ihr Fest, so man ihr jährlich hielte, wurde Floralia genennet, worbey es gar lieberlich und unverschämt herzugehen pflegte. Ward sonst von den Griechen Chloris, und von andern Zephyricis genennet.

Flora,

Johanna, ein vortreffliches gelehrtes Frauentzimmer, welche ihrer Wissenschaft und Klugheit wegen sehr gerühmet wird. Vid. Hoffmanni Lexicon Universale. T. 1. p. 837.

Floret-Band,

Ist ein von grober und geringer Seide zusammen geschlagenes Gewebe, insgemein schmahl, von allerhand Farbe, wird meistens zur Einfassung gebraucht.

Floret-Seide,

Heisset der grobe und unreine Abgang, welcher von der feinen Seide gesondert und ausgeschlagen wird.

Flügel-Kappe. Siehe. Kinder-Käpplein.

Fluonia. Siehe. Februa.

Flüchtig Dicket,

Heisset dem Weibes-Volck bey dem Fleisch-Einkauff dasjenige Stück Fleisch am Rinde, so nach dem Brust-Kern folget, und daraus gehacket wird, was weiter hinten unter folget, nennet man dünne Flätzig.

Flyknerin,

Margaretha. Ein in der Schrift sehr erfahres und gelehrtes Weib, so ein ganz Compendium Theologicum geschrieben, und mit denen Sprüchen der Kirchen-Lehrer bestärket.

Focher. Siehe. Focher.

de Foligni,

Angela, sonst auch Fulginia genannt. Eine Italiänische Schwärmerin, so zu Foligni in Spoletto vor 400. Jahren gelebet, und eine Kloster-Frau des dritten Ordens

S. Francisci gewesen. Sie hat allerhand mystische Schrifften geschriben, so aber sehr confus sind, und ein künzlich Wesen in sich haben. Ihre vermeynten Offenbarungen sind von ihrem Reichthumter zuerst in lateinischer Sprache heraus gegeben worden, so aber nach der Zeit zu Eölin, Antwerpen und Paris gedruckt worden. Ihre Theologiae brevis hat Petrus Porreus. Act. 1. 696. Frankösisch heraus gehen lassen. Vid. Voet. Dissert. Select. Vol. II. p. 1075.

de Fontange;

Madame, sonst Maria Angelica de Scorrailles genannt, eine Tochter des Marquis de Rousille, war eine sehr schöne Dame, weswegen sie Ludovicus der XIV. König von Frankreich sehr liebte. Von dieser Fontange haben die so genannten Frauenzimmer Fontangen oder Aufsätze ihren Nahmen bekommen. Sie starb in einer unglücklichen Niederkunft, und wolten einige mutmassen, als wenn ihr durch Anfüssen der Madame de Montespaü, als ihrer Rivalin, etwas Gift beygebracht worden.

Fontange oder Aufsatz

Ist ein von weissen Flohr oder Spitzen, über einen absonderlich dazu gebogenen und umwundenen Dreat in die Höhe gestürzte und faltenweis über einander gesteckte Haube, 2. 3. oder 4. fäch hinter einander aufgezogen, um die Ohren herum abgeschlagen, gefälret, und mit geknüpften Bandschleifen von allerhand couleur und Sorten, so wohl von vorn als hin-

ten gezieret und besetzt; die gehörigen Theile darzu, woraus die Fontange geknüpffet und zusammen gesteckt wird, sind, der Hauben Dreat, die Commode, das Nest von Dreat, der Keller darüber, die Pavillotte, und das Band. Die Fontangen haben ihren Nahmen von der Madame Fontange in Frankreich bekommen, so mit dem König auff der Jagd gewesen, und sich wegen allzu großer Hitze einen dergleichen hohen Aufsatz vom grünen Laub und Blättern gemacht, welcher nicht nur bey dem König approbation gefunden, sondern auch anderen Dames hernach zum Modell ihrer Hauben dienen müssen. Die Art und Aufsetzung der Fontangen sind unterschiedlich und variren gar öfters.

Fonte,

Moderata. Eine Venetianische Dame, doch unter verdeckten Nahmen. Der rechte Nahme dieser gelehrten Venetianerin ist Modesta Borza, oder du Puy. Sie war geboren A. 1555. verlohre aber auch im ersten Jahr ihre beyden Eltern, weswegen sie in dem Kloster St. Marthä zu Venedig erzogen ward. Sie soll von hurtigen und scharffsinnigen Geiste gewesen seyn, legte sich sonderlich auf die Poesie und Latinität, worinnen sie sich sehr hervor gethan: auffser diesem excellirte sie in der Music und Arithmetica. Von ihrer Feder hat man ungezählig Sonnetts, Lieder und Madrigals, darunter sonderlich das Gedichte il Floridoro und la Passione di Christo wohl zu lesen. Auch hat sie

franz. Buch geschrieben de Meriti alle donne, wobey dieses als etwas remarquables angemercket wird, daß sie eben denselben Tag verstorben, an dem sie das andere Buch dieses Tractats geschlossen. Sie starb in einem unglücklichen Kindbette den 1. Nov. 1592. als sie 20. Jahr mit ihrem Ehe-Herrn Philipp de Georgiis genannt, in der vergnügtesten Ehe gelebet. Eine von ihren Töchtern Namens Cecilia, hat eine Praefation über ihre Opera gemacht. Sie wird von Petro Paulo Ribera in Theatro foan. illustr. sehr gerühmet, Giovanni Nicolo Dogliani hat ihr Leben A. 1593. ~~beschrieben~~ gegeben; ihr Eheherr aber hat ihr selbst ein Epitaphium auf ihr Grabmahl gesetzt. Vid. Hilarion de Coste Elog. des Dames illustres.

A. de Fonteuraut,

War General-Auffseherin des Fontebraldensischen Ordens, und eine Schwester der bekannten Mon:span. Ein der Griechischen und lateinischen Sprache wohlkundiges Weib, hat ein Buch zum Druck befördert unter dem Titul: Clypeus nascentis Fontebraldensis Ordinis, contra novos & priscos ejus Calumniatores. Es ist gedruckt zu Paris 1684. 8. Vid. Bzlium in Novell. Reipubl. Liter. A. 1686. p. 384.

Forellen,

Trutta, Truite oder Tronette, ein roth- und gelbflechtigter Fisch, der sich in steinigten Bächen und harten frischen Wasser gerne auffhält. Man hat auch an gewissen

Ortern sonderlich zugerichtete Forellen-Teiche, darinne sie sehr wohl stehen und zunehmen. Diese Fische werden auf Herren-Tafeln sehr estimiret; und ob sie gleich, wie die Hechte, Raub-Fische sind, die nicht so wohl andere Fische als auch Ungeziefer: z. E. Molsche, Henderen, Mäuse u. fressen; so bleiben sie doch, sonderlich die weissen, recht gute Fische, welche wegen ihrer leichten Verdauung von Gesunden und Kranken können genossen werden. Jedoch halten auch viele diejenigen, so sich roth und wie Fleischfarb sieden, und sonst Lachs-Forellen genennet werden, vor was delicates. Diese so sehr beliebten Fische lehret unser Koch auf unterschiedliche Manier zurichten. 1) Forellen blau gefotten; 2) Forellen marinirt; 3) Dergleichen noch anders; 4) Forellen in einer Gallerte; 5) Forellen in einer Butter-Soffe; 6) Forellen in einer Butter-Brühe noch anders; 7) Forellen in einer Butter-Brühe mit Petersilie; 8) Forellen in einer weissen Sardellen-Soffe; 9) Forellen mit frischen oder eingelegten Austern; 10) Forellen mit Muscheln; 11) Forellen mit Capern; 12) Forellen in einer Pastete; 13) Forellen mit gerührten Eiern; 14) Forellen gespickt mit Speck und Citronen.

Forellen blau zu sieden.

Nehmet Forellen, so viel ihr deren nöthig, reisset sie auf, thut ihnen das Eingeweide heraus, schneidet ihnen den Gaumen unter dem Maul auf, so bekommt jede 21

Mäuler; waschet diese sauber aus, und gießet Eßig drüber, hernach setzet einen Zisch-Kessel mit Wasser aufs Feuer, werffet ein gut Theil Salz hinein, nachdem ihr viel Forellen habt. Wann nun das Wasser beginnet zu sieden, so leget die Forellen hinein, und laffet sie sieden. Wenn solche nun ziemlich eingefotten, so nehmet sie herunter, sprengt kaltes Wasser drauff, decket ein Paar Bogen Papier drüber, daß der Braden nicht daran gehet, sonst werden sie schwarz. NB. Alle solche Fische, die schön blau werden und eine ganze Haut behalten sollen, wirfft man ein wenig zuvor, ehe das gesalgene Wasser anfängt zu sieden, hinein. Beym Anrichten wird nur Eßig oder Wein darzu gegeben. Viele essen auch frische Butter darzu, welche vor dienlicher als der Eßig gehalten wird. Man setzet auch viel Citronen darben, wie beym Kal beschrieben worden.

Forellen marinirt,

Reisset Forellen, kerbet sie auf beyden Seiten, leget solche in ein Geschirr, salzet sie ein, und laffet selbe etne Weile im Salz liegen. Hernach trocknet sie fein treuge ab, bestreicht solche mit Butter; dann leget selbige auf einen Rost, der auf einem gelinden Kohlfeuer stehet, wofelbst sie fein schön braten müssen. Wenn solche nun gar gebraten, so hebet sie weg, und laßt sie kalt werden. Darnach nehmet ein Fäßgen, das gleich so breit als eine Forelle lang ist, nehet es ein, reibet es durchaus mit Pfeffer; leget unten auf den Boden Lor-

beer-Blätter, Rosmarien, Citronen-Scheler, ganze Nelken und gangen Pfeffer. Auf dieses Gewürz und Kräuter leget wieder eine Lage Forellen, und auf diese abermahl Gewürz und Kräuter, damit ihr Wechselsweise so lange fortfahren müßet, biß das Fäßgen voll und die letzte Lage das Gewürz ist. Hierauf machet solches oben mit einem Boden zu; bohret durch diesen ein Loch hinein, daß ein Zapffen drein kan gesteckt werden; gießet guten Eßig dran, damit das Fäßgen voll werde; setzet es hernach an ein kühles Ort, und verkehrets alle Tage, so kan man solche lange Zeit erhalten.

Forellen noch anders marinirt,

Reisset und kerbet solche, und salzet sie etliche Stunden ein. Hernach streichet sie reinlich ab, bestreicht dieselben mit Baumöl, und laffet sie auf einem Rost gemächlich braten; bestreicht aber solche öftters mit Baumöl und leget sie gleich wie die vorigen in ein Fäßgen, machet es zu wie vorher gelehret. Wenn dieses geschehen, so nehmet Eßig, setzet solchen in einem Geschirr aufs Feuer, laffet ihn sieden, werffet etliche ganze Zwiebeln drein, und vermischet hernach denselben mit guten Baumöl, gießet hierauf den Eßig zum Loch hinein, setzet das Fäßgen gleich dem vorigen an ein kühles Ort, und verkehret es täglich, so kan man die Forellen lange gut behalten. Etliche backen solche gar aus Baumöl, als aus einem Schmalz, und werden nichts desto schlimmer; legen sie

sie auch eben also ein, wie vorher ist beschrieben worden.

Forellen in einer Gallerte;

Nehmet Forellen, siedet solche schön blau. Hernach kochet mit Hausen-Blätter ein Paar Kalbs-Füße, bis sie weich werden; laßget denn einen Löffel voll heraus, probiret es, ob solches gestehe: wenns denn gestehet, so seiget es ab, nehmet alles fette mit einem lösch-Papier herunter, thut in einen neuen Ziegel, gießet Wein, auch etwas Eßig darzu, ingleichen Citronensaft und Zucker, und laßset auf einem Kohlfuer auffkochen. Darnach schmet von 3 Eiern das Weiße, samt denen Schalen, und klopffet solches, daß es alles ein Schnee wird. Wenn nun dieses obige im völligen Sad ist, so schüttet das geklopffte Ey hinein, und rühret es wohl um; alsden wird sich der Schaum alle hinein ziehen. Hernach gießet es durch ein Paar Servietten, daß es ein wenig klar wird. Leget die Forellen auf eine Schüssel, darauf ihr selbe anrichten wollet, gießet die Gallerte drüber, sehet sie an ein kühles Ort, so wird sie gestehen. Wenn solche sollen zu Tische getragen werden, garniret sie sauber mit Citronen oder Blumenwerk. Diese Gallerte könnet ihr auch färben, mit welcher Farbe ihr wollet, welches hernach bey den Gelees weitläufftig wird beschrieben werden.

Forellen in einer Butter-Sosse,

Hierzu können diejenigen Fo-

rellen, so auf der Tafel überblieben, gebraucht werden: sind aber keine vorhanden, so nehmet Forellen, und siedet solche blau ab. Hernach leget sie in eine Casserole oder Ziegel, streuet klein geriebene Semmel und etwas Muscaten-Blüten drauff, thut auch ein gut Stück ausgewaschene Butter dran; gießet Peterfilien-Wasser darzu, und zwar so viel, als ihr nemmet genug Bröhe zu haben, laßset es zusammen auf einem Kohlfuer gemächlich kochen, daß sie ein wenig dicke werde, so könnet ihr alsdenn solche anrichten und zu Tische tragen.

Forellen in einer Butter-

Bröhe noch anders,

Wenn die Forellen nach der beschriebener Art zubereitet worden, so nehmet eine Forelle von vorigen, und stoffet sie, nebst einem Stück Butter, Muscaten-Blüten und etwas Semmel in einem Mörsel. Hernach thut das gestoffene in ein Löffgen, gießet Peterfilien-Wasser drauff. Ist es aber nicht lynn Catholischen, so nehmet Hühner- oder Rindsfleisch-Bräh, und laßset es also kochen. Darnach streichet dieses durch ein Haartuch, und gießet die Bröhe, die sonst eine Coulis genennet wird, über die Forellen; leget ein Stück Butter dran, laßset sie ein wenig in einem irdnen Ziegel auffkochen. Beyn Anrichten streuet Muscaten-Blüten drüber, und gebet sie hin.

Forellen in einer Butter-Bröhe mit Peterfilie.

Richtet solche zu, wie vorher die

Butter: Soffe beschrieben worden, nur daß ihr klein gehackte Petersille dran werffet. Nebst diesen müßten selbige auch an statt der geriebenen Seihel mit Eyer: Dottern abgezogen werden, und zwar also: Nehmet 4. bis 5. Eyer: Dotter, zerklöpffet diese klar in einen Töpffgen mit einem guten Stück Butter, lasset die Brühe, darinnen die Forellen liegen, an die Eyer laufen, achtet es, daß es nicht zusammenlauffe; gießet gemeldte Brühe über die Forellen, so sind sie fertig.

Forellen in einer weissen Sardellen-Soffe,

Nehmet 4. bis 5. Stück Sardellen, wässert sie ein, ziehet ihnen hernach das Fleisch herunter, daß das Geäder alles herauskömmt. Darnach schlaget in eine Casserole 6. Eyer: Dotter, rühret die Sardellen nebst Citronen: Scheler, Muscaten: Blüten, in gleichen ein ziemlich Stück Butter, eine ganze Zwiebel und eine Messer: Spitze rohes Mehl drunter, gießet halb Wein, und halb Wasser oder auch Brühe darzu, und zwar so viel, als ihr derselben hernach vermeynet gnug zu haben; setzet solches auf ein Kohlfuer und rührets beständig um. Wenn es anfähet dicke zu werden; alsdenn gießet einen Eß: Löffel voll kaltes Wasser drein, so kauft es nicht zusammen. Nehmet nunmehr die abgefottene Forellen, welche warm behalten worden, richtet selbige in eine darzu gehörige Schüssel an, gießet die Brühe drüber, sprenget zerlassene Butter drauff, drücket Citronen: Safft drein, und gebet sie hin.

Forellen mit frischen oder eingelegten Aустern.

Diese werden nicht anders, als vorbeschriebene mit Sardellen zugerichtet, nur daß an statt der Sardellen Aустern zu nehmen. Erstliche Köche werffen auch ein Stückgen Zucker unter die Brühe, dadurch sie selbige piquant machen. Was die ganzen Zwiebeln belanget, müssen selbige allezeit bey den Anrichten wieder heraus gethan werden.

Forellen mit Muscheln,

Werden gleich wie vorige zugerichtet, nur daß ihr die Muscheln erst in die Brühe, wenn solche bald fertig; schütten müßet, sonst zergehen sie leichtlich im kochen.

Forellen mit Capern,

Nehmet Forellen, machet selbige zu rechte, reisset und kerbet solche, salzet sie ein, streichet sie hernach wieder ab, bestreichet sie auch mit Butter, und bratet selbige auf dem Rost. - Ferner setzet Butter in einen Tiegel aufs Feuer, daß sie braun werde; rühret ein wenig Mehl drein, daß es auch mit braune. Nach diesem gießet Brühe oder Petersilien: Wasser dran, in gleichen ein gut Theil Wein; vergettet auch nicht Ingber, Pfeffer, Citronen: Scheler, Lorbeer: Blätter und eine Hand voll Capern dran zu werffen, und lasset es also kochen; leget die Forellen drein, damit solche auch ein wenig auf einem Kohlfuer kochen. Sind sie zu mager und nicht fett gnug, so machet in einer Casserole braune But

Butter, laffet selbe hinein lauffen; sie müssen aber noch einen Sud thun, daß sich die Butter verkeche, so sind solche fertig.

Forellen in einer Pastete,

Wenn die Forellen gewaschen und zu rechte gemacht sind, so kerbet und salzet sie ein. Hernach machet einen Eßig siedend, setzet die Forellen in ein Geschirr, leget Lorbeer-Blätter und Planweiß gestrichene Zwiebeln drauf, gieffet den Eßig drüber, und laffet es also eine Nacht stehen. Ist aber die Zubereitung etwan nöthig, so können sie gleich eingeschlagen werden. Nehmet ferner einen guten mürben Teig, formiret eine Pastete, leget untern Butter und Gewürk, und die Forellen oben drauf, thut auch Zitronen, Lorbeer-Blätter, ganze Melcken, und Ingber dran, machet oben ein Blatt drüber, und schneidet Zierrathen drauf, setzet sie in einen Back-Ofen und laffet solche halb gar backen. Hierzu müßet ihr nun folgende Brühe fertig haben: Nehmet ein Stück Butter, setzet solche aufs Feuer, und laffet sie braun werden, thut ferner einen Eßlöffel voll Mehl drein, daß es mit bräunlich werde, gieffet Brühe und Wein dran, hacket auch etliche Sardellen, schüttet solche nebst geschnittenen Citron-Scheleern darzu, und laffet es durch einander kochen. Wenn es gaug hat, müßet ihr die Brühe durch einen Trichter in die Pastete lauffen lassen, und wieder in Back-Ofen setzen, bis sie vollends gar wird, hierauf richtet sie an, rüttelt solche fein um, und gebet sie hin.

Forellen mit gerührten Eiern,

Nehmet abgefottene Forellen, zerpfücket solche, wie man mit dem Stockfisch zu thun pfeget, und Raget es zusammen auf einen Teller. Hernach schläget Eyer auf, so viel ihr deren brauchet, ferner setzet Butter in einen Tiegel aufs Feuer, laffet solche zergehen, rühret die Eyer hinein, thut die zerpfückten Forellen, hebst etwas Muscaten-Blüten auch darzu, rühret es durch einander, und laffet sie vollends gar werden. Wenn ihr sie nun anrichtet, so leget Semmel-Schnitten aus Schmalz geröstet, drüntet, und laffet solche fein warm auftragen.

Forellen gespickt, mit Speck und Citronen,

Reisset die Forellen, aber kerbet sie nicht. Darnach nehmet Speck, schneidet denselben ganz dünne, und etwan eines Daumens breit lang; in dieser Länge müssen auch dünne Citronen-Scheleer also geschnitten werden. Wenn solches geschehen, so spicket in die Forellen erstlich eine Reihe Speck, und dann eine Reihe Citronen-Scheleer; salzet sie hernach ein wenig ein, stecket solche an hölzerne Spießgen, die ihr aber zusammen an einen eisern Spieß binden, sehr sauber braten und ohne Unterlaß mit brauner Butter begießen müßet. Endlich, wenn sie fertig sind, könnt ihr solche mit brauner Butter entweder so trocken hängen; oder eine Brühe wehlen, welche sich darzu schicket: als, eine braune

braune Sardellen. Soffe oder Ca-
per-Soffe zc. wie ihr wollet.

Form,

Seynd allerhand von Blech ge-
triebene und formirte Umfänge
und Behältnisse, so man in denen
Küchen findet. Als Mandeltor-
ten-Form, Preßkopff-Form, Eyer-
käß-Form, Büchsentuchen-Form,
u. d. g. m.

Försterin,

Catharina, ein begeistertes und
prophetisches Weibes-Bild, so A.
1669. zu Hohenthurm in dem Erz-
Stift Magdeburg einen neuen
unmittelbaren Veruff, sonderbahre
Träume, Erscheinungen, Offenbar-
rungen und Weissagungen, auch
andere wieder Gottes Wort lauf-
fende Dinge vorgegeben: sie rühm-
te sich absonderlich, daß ihr Christus
in mancherley Gestalt erschlent
und grosse Verheißungen gethan
hätte. Vid. Schneider. Anabaptist.
& Enthusiastic. Pantheon. p. 89.

Forthäkeln im Spinnen,

Heisset, wenn das Weibsvold
den Faden, so von der Spuhle des
Spinn-Rads eingenommen wird,
von einem Häklein der Spuhle zu
dem andern forthenget, damit der
Faden nicht über die Spuhle tritt.

Forthengen im Spinnen. siehe. Forthäkeln.

Fortuna,

Die Göttin des Glücks, eine
Tochter des Oceanus, wiewohl
auch einige davor halten, daß sie
bloß aus dem Blute gezeuget wor-

den. Ihre Verrichtung und Ge-
walt bestehet darinnen, daß sie aller
Menschen Handlungen und Aus-
schläge der Sachen nach ihrem
Gutdüncken einrichte. Wird ins-
gemein nackend auf einer Kugel
oder Madestehend und über sich ein
Segel haltend, abgemahlet.

Fourbichelle,

Madame, ein weltberuffnes
und ihrer bekannten Lebens- Art
wegen sehr fameules Weibes-Bild
in Amsterdam: sie soll in ihrer Ju-
gend vortrefflich schön gewesen
seyn, und sich durch ihre Galanterie
und Liebe viel Geld erworben ha-
ben. Es wird so leichte kein Pal-
lagier durch Amsterdam gehen, wel-
cher nicht dieses weltbeschriebene,
nunmehr aber schon alte Weib sich
zuvorher weisen liesse. Sie rüh-
met sich vor allen andern Weibes-
Bildern eine Wundernswürdige
Gabe, so ihr die allzugütige Natur
mitgethelt hätte, zu besitzen, soll
auch ein Stamm- Buch bey sich
verwahren, in welches viel grosse
Printze und Herren ihren Nahmen
ehemahls einverleibet hätten.

Foxin Margaretha. siehe. Fellin.

de France,

Maria. Ein gelehrtes Frauens-
zimmer in Frankreich: lebte ums
Jahr 1260. und war in der Fran-
zösischen Poesie wohl erfahren. Sie
hat Aesopi Fabeln aus dem Engli-
schen in Französische Verse überse-
tzt.

Francisca,

Agathina, war eine beruffene
Zauberin und Hexe.

Francisca

Ludovici Guarne eines Bürgers aus Salerno wundernswürdige Tochter, ward in dem 15. Jahre ihres Alters unverhofft und wieder alles Vermuthen in ein vollkommen Mannsbild verwandelt, und deswegen forthin Franciscus geneuet. Fulgosijs Lib. I. c. 6.

Fragen, Franken, oder Franzen,

Seynd ein von Seiden, Zwirn, Silber oder Goldfaden zusammen gedrehtes und oben her fest verschlungenes Gewebe, werden von dem Frauenzimmer auf die Läge oder auch Kleider ~~ge~~et.

Frank-Brode,

Oder (wie sie andere nennen) Mund-Semmeln, sind nichts anders als eine Art von Pasteten, welche aus dem schönsten Weizenmehl gebacken und mit einem gewissen Ragout gefüllet werden. Der Koch brauchet sie entweder zu garnituren, oder läset sie als ein gutes Gericht auftragen. Ihre Zubereitung und Gebrauch wird aus folgenden zu erlernen seyn.

Frank-Brode zu bereiten.

Diese werden ganz rund und von dem feinsten Mehl gebacken. Hernach muß man solche auf allen Seiten mit einem Reibeisen ganz zart abreiben. Ferner wird oben ein Deckel eines Thalers groß abgeschnitten, und das innwendige mit einem silbern und blechern Löffel heraus gehohlet; entweder in Schmalz gebacken, oder mit But-

ter bestrichen und im Backofen abgetrocknet. Sie heißen insgemein Semmel-Pasteten und werden folgendermassen also gebraucht.

Frank-Brode, oder Semmel-Pasteten zur Potage, oder à parr.

Wenn diese nun zu bereitet, wie ich gelehret worden, können sie mit einem Ragout gefüllet, und nach Art der Potagen auf den Schüsselrand mit andern Garnituren, so zierlich als es nur seyn kan, vereinbaret werden. Item: man mag sie auch alleine auf einer Schüssel anrichten, und statt eines Essens gebrauchen. Etliche, wenn sie solche gefüllet, setzen sie auf eine silberne Schüssel, und beschmieren den Deckel mit Eiern, daß er anklebet, schieben solche in Backofen, und gebens also auf die Tafel, damit sie fehn warm bleiben. Was endlich die Ragouten betrifft, solches wird in Lit. R. zu finden seyn.

Franken. siehe. Fragen,

Französische Mode-Zeuge,

Heißen diejenigen Zeuge, deren sich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfelet, sie seynd entweder halb seiden, als: Rats à la Dauphine, Rats de Siamoise, Rats de Genes, Estamines de Reims, Estamines du Mann, Ras de Hompesch, Ras de César, Ras de Maroc, Ras d'Orleans, Crepe d'Angleterre, Ferandine façonnée, Ferandine unie u. d. g. oder wollne, als: Sarge de Challons, Drap de Champagne u. d. g.

Französis.

Fränkisches Rinds - Gall Schminck - Wasser,

Ist ein aus frischer Rindsgalle, weissen Candell-Zucker, Venerischen Borax, Sal Gemma, Glas-Gall, Alaune und Campher, vermischtes und präparirtes Wasser, welches dem Frauenzimmer und ihren Angehörigen ein schönes Ansehen zu machen pfleget.

Fränkischer Steiß,

Ist ein rund länglichtes weich und gelind ausgestopftes Küssen oder halb Schurz, den das Frauenzimmer unter ihre Ober- und absonderlich platt niedergelassenen Kleider von hinten herum zu binden pfleget, um ihrer Taille dadurch ein Ansehen zu machen.

Fränkischer Stich,

Ist dem Kreuzstich ziemlich nahe verwandt; denn, wie bey jenem jedesmahl über 4. Faden Kreuzweiß gestochen wird, so geschieht es allhier nur über einen Faden. Von diesem Stich verfertigt man grosse und kleine Küssen, Stahl-Uberzüge, Beutel, Kammsutter und andere Galanterien.

Fränkische weisse Zwirn- Spitzen,

Seynd mehrentheils mit der Nadel genehet, und haben unterschiedliche Benennungen, als Pointe a la Reine, Pointe Dauphine, Pointe de Gennes: die vornehmsten Spitzen-Manufacturen seynd zu Paris, Lyon, Dieppe, Aurillaç und Havre de grace.

Fränkisch Zucker-Brodt. siehe. Zucker-Brodt fran- köisch zu backen.

Fränkösini,

Ist ein aus Fränkösischer Nation und Geburt entsprossenes Weibsbild, so die Mütter in vornemmen Häusern ihren Töchtern zur Erlernung der Fränkösische Sprache und anderer weiblichen Wissenschaften vorsetzen, und in ihren Häusern erhalten.

Frau oder Weib,

Ist eine verehlichte Weibsperson, so ihres Mannes Willen und Befehl unterworfen, die Haushaltung führet, und in selbiger ihrem Gesinde zu befehlen hat. Es mag auch selbige noch so geringen Standes und Herkommens seyn, tritt sie doch zugleich mit in die Würde ihres Mannes, genießet gleiche Jura mit ihm, und kan vor keinem andern Ort belanget werden, als wo ihr Mann hingehöret. Die alten Juden müssen die Weiber nach ihrer tollen Meinung vor etwas schimpfliches gehalten haben, weil sie Gott alle Morgen dafür zu danken pflegen, daß er sie nicht zu Weibern hätte werden lassen. Caspar Neumann in seinen Trauer Reden Part. I. n. 4. p. 138. seq. Und bey denen Türcken sind die Weiber so veracht, daß sie nicht einmahl bey ordentlichen Gottesdienste in denen Kirchen, sondern nur vor denen Thüren liegen und beten müssen. Ja die närrischen Persianer nennen die Weiber Haram, welches auf ihre Sprache, so viel als verflucht heisset

heisset von Lohenstein in Annorat, ad Ibraim Sultan. Act. 2. v. 93. Und die wilden Scythen hielten auch vor unflätig den blossen Namen Weib auszusprechen. Von Lohenstein in Armin. P. I. Lib. 3. p. 307.

Frauenlob,

Heinrich; war ein Thumherr zu Wainz, der von dem Frauenzimmer solche Ehre genossen, dergleichen keiner weiter zu hoffen hat. Denn weil er als ein guter teutscher Poete viel Lieder und Gedichte diesem schönen Geschlechte zu Ehren aufgesetzt, und A. 1317. starb, auch am Tage St. Andreas sein Begräbniß angestellet ward, versammlete sich das vornehmste Frauenzimmer aus Dankbarkeit gegen Ihn, in seinem Hause, trugen seinen Leichnam auf ihren zarten Schultern nach der Thumkirche zu, allwo sie selbigen in einen Creuzgange selbst beerdigten: als auch die Gruft von ihnen wieder zugefület war, besprengten sie das Grab so häufig mit Weine, daß derselbe durch den Creuzgang strömete, und die ganze Kirche mit dessen Geruch erfület ward. Ueberdies betraurten sie diesen ihren liebgewesenen Panegyristen ein ganzes halbes Jahr, sonder Anhörung einiger Music und mit Einsteckung alles Tanzens: ja ihre Hochzeiten wurden bis nach verflössener Trauer verschoben.

Frauenzimmer,

Heisset überhaupt dasjenige schöne und edle Geschlechte, so dem Männlichen entgegen gesetzt wird. Ihr Humeur, Geist, Eigenschaft, Inclination und Wesen scheint

nach ieder Landes Art und Beschaffenheit von einander unterschieden zu seyn. Das Portugiesische Frauenzimmer wird von denen Scribenten vor das schönste in ganz Europa, darbey aber auch vor hochmüthig, eifersüchtig und argwöhnisch ausgegeben. Das Spanische soll nicht von sonderbahrer Schönheit, wohl aber träg und nachlässig seyn: es schläflet gerne lange, läset sich am Tage sehr selten sehen, gehet es aber aus, so verdecket es sich das Haupt; schminket sich sehr stark, ist sehr verliebt, hat insgemein garstige und übelriechende Zähne, weswegen es sich auch stark zu parfümiren pfleget: zum Kleidern liebet es die schwarze Farbe, führet eine aparte Tracht; als einen sehr weiten und ausgesperten Unterrock, ein kurzes Oberwammst mit Flügeln, einen Kragen und kleines Hütlein. Die Spendagen sind ihnen angenehm. Wenn sie ihren Courtisänen eine Affection erweisen wollen, zeigen sie selbigen ihre Füße, womit sie gar spröde thun, weil sie hierinnen vor allen andern Nationen etwas besunders haben, angesehen selbige nette, schmal und sehr delicat sollen gewachsen seyn. Ohne Erlaubniß hoher Damen in Spanien Füße zu sehen, halten sie vor capital; anbey sind sie von mittelmäßiger Taille, doch sehr schlanc. Das Französische Frauenzimmer hingegen ist lustig, beredt, neugierig, veränderlich in Moden, listig, verliebt, doch leichtsinnig, frey, doch sonder Verletzung der Erbarkeit, es liebet keine Nothe im Gesichte, sondern hält bläß seyn vor eine sonderbah-

re Schönheit, daher es fleißig zur Arbeit läßt; hiernächst ist es sehr fruchtbar. Das Niederländische Frauen-Volk ist meistens rasmächtig und ein wenig stark, doch darbey wohl gewachsen, ist sparsam, fleißig, haushältig, hält viel auf Nettigkeit und Reinlichkeit im Hause, verdirbt keine Compagnie, und ist sehr complaisant. Das Engelländische Frauenzimmer ist schlank und wohl gewachsen, schön von Gesichte, charmant, und hält viel auf Französische Moden, liebet die Freyheit und alle galanterien, machet den Männern die Herrschafft gerne disputirlich, daher auch das Sprichwort entstanden; Engelland sey der Weiber Paradies, in Conversation ist es nicht spröde, massen ein Fremder selbiges gar leicht sprechen kan, machet auch ein Pfeiffgen Tobac mit. Das Dänische Frauenzimmer ist schön von Gesichte, häußlich und fruchtbar, doch sehr mißtrauisch und eigensinnig. Das Schwedische hingegen von etwas starker doch schöner Leibes-Gestalt, liberal, conversabel und höflich, absonderlich in der Haushaltung wohl conduisiret. Was das Teutsche Frauenzimmer anbetrifft, so findet man hier und dar viel schöne Gesichter, sie lieben neue Moden sehr gerne, sind politisch und zu allen Dingen geschickt, curieux, können ihre Liebe sehr verbessern, mögen auch gerne Schmeicheleyen vertragen, seynd begierig auf die Galanterie, lassen sich zur Haushaltung wohl anführen, und bey ihrer Liebe eine nicht geringe Eysersucht mercken, sie wissen sich mei-

sterlich zu verstellen, lassen aber ihren Wandelmuth hier und dar blicken, sie lieben die Music sehr, können sich in jede Tracht sehr wohl schicken, und seynd meistens gut gewachsen. Das Ungarische Frauenzimmer ist artig von Gesichte, lebet sehr eingezogen und ist sehr schamhaftig. Das Polnische ist gleichfalls meistens schön, frey und conversabel und liebet die Französische Tracht mehr als die ihrige. Das Moscovitische aber findet man von kleiner Statur, wohl gewachsen und feinen Angesichte; selbiges schminctet sich aber dennoch und färbet sich die Augenbraunen. Die verheyratheten Personen tragen ihr zusammen gerolltes Haar unter einer Mützen, mit Fuchs oder Bieberfellen bebrähmet, die Jungfern aber lassen sie in Zöpfe geflochten über die Schultern hengen; sie tragen Casstars oder Ober-Röcke, so weiter als der Männer ihre sind, gehen auf Schuhen mit sehr hohen Absätzen und kleinen subtilen Nägeln beschlagen; die Moscovitischen Weiber erkennen die Affection der Männer durch öfters prügeln, je heftiger der Streich, je grösser ist die Liebe. Das Türkische Frauenzimmer soll schön seyn, absonderlich das in *wakana*; sehr annehmlich, sie gehen meist verdeckt, und lassen von ihrem ganzen Gesichte nichts mehr als die Augen sehen, halten sich sehr eingezogen, massen ihnen keine grosse Freyheit vergönnet wird, sie dürfen sich aus ihrem Hause nicht verlauffen, und sollen von der Liebe nicht viel Staat machen. Das Schweizerische

gerische. Frauenzimmer ist stark von Leibe, aberksam, offenhertzig, doch manchmahl ein wenig simpol, es liebet die französische Sprache, und träget kein Gold und Silber auf den Kleidern. Das Welsche Frauenzimmer ist höflich in conversation, verliebt, beredt, schön, doch an einem Orte besser als an dem andern, und wird ihre Keuschheit zu erhalten sehr eingeschränkt. Sehen wir in die andern 3. Theile der Welt, so finden wir in *Asien* das Japanische Frauenzimmer sehr keusch und schamhaftig, massen sie viel lieber sterben, als ihre Keuschheit entweihen lassen. In *Siam* ist es arbeitssam und häußlich, in *Molta* aber beherzt und streitbar. Hingegen in *Africa* trifft man das Frauenzimmer von wilden und abergläubischen Humeur an, sie sind von schwarzer Haut, und halten es vor eine sonderbare Schönheit, wenn sie recht schwarz sind: darneben sind sie sehr unflätig. Und endlich in *America* ist das Frauenzimmer sehr wild, rauh und abgöttisch, es gehet nackend, und hat nur um den Schoß eine leichte Baumwollene Decke oder auch bunte Federn. Die Weiber sind harter Natur, und daher im gebären sehr beherzt und glücklich. In *Brasilien* hengen die Weiber ein von vielen Schnecken-Häusern zusammen gemachtes Kleinod in die Ohren, bemahlen ihr Gesicht mit allerhand Farben, und halten nicht viel von Pracht und Zierrath. So unterscheiden findet man das weibliche Geschlecht von einander. Ob aber selbiges dem männlichen Geschlechte vorzuziehen, mögen ander

re erdrtern; so viel ist doch gewiß zu sagen, daß man von diesem edlen Geschlechte an allen Orten viel geschickte und herrliche Subjecta antrifft, welche in den Studiis und andern herrlichen Wissenschaften und Künsten es viel berühmten Männern, wo nicht zuvor, doch gleich gethan haben, dergleichen in diesem Frauenzimmer Lexico in nicht geringer Menge zu finden.

Frauenzimmer, oder Frauenzimmer Gemach, siehe Gynaeceum.

Fräulein,

Ist ein junges und annoch unvermähltes Frauenzimmer, so von adelichen Eltern geböhren worden.

Fraxinea,

Hadriana, in der Piccardie, ohnt weit Amiens geböhren, war eine begeisterte und besessene Magd; und Petri Cottoni des königlichen Hoff-Predigers und Beicht-Vaters, zu Henrici IV. Zeiten Oraculum und Haus-Propheetin, so ihn A. 1604. so wohl in politischen und Staats- als auch Theologischen und Religions Sachen unterrichten muste. Vid. Jac. Aug. Thuan. lib. 132. Histor. ad An. 1604.

Fredegonda,

Königs Chilberichs in Frankreich erstlich Concubine, hernachmahls Gemahlin, eine geile und unersättliche Dame, massen sie mit dem Landri de la Tour heimlich zu hielte, der aber davor sein Leben einbüßen muste.

Freya,

Hiesse bey denen alten Teutschen und Gothen so viel, als die Göttin der Liebe oder Venus, und soll das Wort Freyen von ihr herkommen. Besold. in Thesaur. Pract. voc Freyen.

Frey-Frau. siehe. Baronesse.

Freyen oder Heyrathen,

(Wiewohl das erstere eigentlich von dem Manns-Volk gesagt, je doch nach heutiger Art zu reden auch insgemein von dem Frauen-Volk genommen wird) heisset sich nach der in denen Rechten vorgeschriebenen Ordnung und gehörigen Solennitäten in den Stand der Ehe begeben; worzu nicht nur der contrahirenden Personen ungewollt und deutlicher Consens, sondern auch der Eltern Einstimmung erfordert wird; bey denen Waisen, so keine Eltern mehr haben, erfordert zwar nicht die strenge Nothwendigkeit, wohl aber die Gesetze der Ehrbarkeit u. Höflichkeit, daß ihrer Curatorum, Vormünder oder nächsten Anverwandten Genehmigung mit zuvor eingeholet wird. Nach denen alten Römischen Rechten waren zwar die Jahre, worinnen zu heyrathen erlaubt war, determinirer, heut zu Tage aber wird bloß auf die capacität und Geschicklichkeit gesehen. Wundernswürdig ist es, daß in Merglien einem Fürstenthum in der Türcken die Jungfern in ihrem 8. und 9. Jahre schon zu heyrathen pflegen; die Kinder so von solchen jungen Leuten gebohren würden, wären nicht grösser als bey uns die

Gröschke. Das Wort freyen soll von der alten Göttin Freya herkommen, welche bey denen alten Teutschen un Gothen so viel als die Venus oder Göttin der Liebe hiesse. Besold. Thes. Pract. voc. freyen.

Des Freytags sich nicht bürsen oder umbinden lassen.

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da etnige in denen Gedanken stehen, ob bekämen sie Ungeziefer, woserne sie sich an dem Freytag das Haar bürsen und einflechten liessen.

Fricandau,

Ist ein gutes Essen, welches aus dünne geschnittenen Kalbfleisch bereitet wird; es muß aber diß seyn zart geklopffet, mit Speck sauber gespicket, in Butter geröstet, mit allerhand guten Gewürz-Kräutern versetzt, und gute bouillon und Brühe drauf gegossen werden, in welcher man es dampffen und kochen läßt, und dieses alles ist aus nachfolgender Beschreibung deutlich zu erschen.

Fricandau von dünn geschnittenen Kalbfleisch,

Nehmet eine Kalbskeule, und schneidet ganz dünne Stückgen, woran aber keine Flecken und Haut dürffen hangen, klopffet dieses Fleisch mit einem Messerrücken, seyn zart, hernach schneidet Speck, wie zum Rebhünner spicken, und spicket es auch so sauber, als ein Rebhun, und legets auf eine Schüssel oder Spickbret. Wenn es nun alles zusammen gespicket worden, so setzet eine

eine Casserole mit Butter aufs Feuer, leget das gespickte Fleisch drein, lassets eine ziemliche Weile pastiren, so wird sie viel jus zeigen. Diese seiget herunter auf eine Schüssel, thut zu dem Fleisch ein Paar ganze Zwiebeln, Ingber, Muscatenblüten, ein wenig Thymian, Lorbeer-Blätter, Citronenscheler und etwas Salz, lasset es also ferner dämpffen, hernach gießet Wein und gute Brühe dran, und lasset es also kochen, streuet auch ein wenig geriebene Semmel darzu oder gießet fertige jus drauf, und lasset es noch ein wenig kochen. Wenn ihr nun bald anrichten wollet, so lasset die abgeseigete jus drein lauffen, es wird einen guten Geschmack bekommen, drücket Citronen-Safft drüber her, so ist fertig und gut. Dieses gespickte Kalbfleisch wird auch sonst gebraucht, wie im G. bey der Grenade beschrieben ist, man kan auch Rolletten daran machen, welches an gehörigen Ort wird zu sehen seyn.

Fricandelle,

Ist ein angenehmes Gerichte, welches aus einer sonderlichen farce zubereitet wird; die man hernach auf ein Kälber-Metz, so erst in beliebige Stücke geschnitten worden, trägt, wie kleine Würste zusammen rollet, in Butter backen, und mit einer guten Brühe versehen läset; nachfolgende Beschreibung dieses Gerichts wirds deutlicher zeigen.

Fricandelle oder Metzwürstgen,

Nehmet eine Kalbskeule und

bratet sie ab, hernach thut die Haut alle herunter, und schneidet nur das derbe Fleisch mit einem Schneides-Messer ganz klein; stoffet es in einem Mörsel, thut zuvor in Milch geweichte Seidel drein, ein Stückgen Butter, Muscatenblüten, 4. Eyerdotter, ein ganzes Ey, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln und Salz, dieses alles reibet wohl durch einander; thut es wieder heraus, schneidet frischen Speck ganz klein würfflicht, und rühret denselben auch drunter; darnach nehmet Kälber-Metz, schneidet sie Stückweiß, so groß als die Würstgen werden sollen, leget auff die geschnittenen Stück Metz etwa 2. Finger stark von der gemachten farce, und rollet es zusammen, machet deren so viel als ihr brauchet; bestreichet auch eine Tortenpfanne mit Butter, leget die Würste drein und setzet sie in Backofen. Wenn solche nun fein gelb braun gebacken, so könnet ihr sie auf eine Schüssel anrichten. Wollet ihr eine Sardellen-Sosse darzu machen, so nehmet 3. bis 4. Eyerdotter, thut die in ein Löffgen, gießet ein wenig coulis, oder sonst gute Brühe drüber, ingleichen ein wenig Wein, und Citronen Safft, quirlt dieses zusammen an einem Kohlfeuer, bis es bezginnet dicke zu werden. Endlich glesset von dem Fett, worinnen die Würstgen gelegen und gebraten, auch hinein, schüttet diese Brühe in eine Schüssel, sprengt von vorigen Fett etwas drüber, richtet die Würstgen auf den Schüsselrand herum, un garniret sie mit Citronen oder Blumwerd. Diese Würstgen können unterschiedlich, als Beyla-

gen, gebraucht werden, zu Erbfen, Bohnen, braunen Kohl &c. Sonst kan gedachte Fricandelle auf vielerley Art gemachet werden, von Kalbs, Leber, Lungen, rohen Schweinfleisch, Schöpfensfleisch &c. Und zu dergleichen Dingen sind die Einfälle am allerbesten; nur muß man ein Fundament haben, was gelinde, oder hart machet. Dahero sind bey solchen Würstgen die Eyer zu menagiren, und nicht viel geriebene Semmel zu gebrauchen: Nierenzalg aber und eingeweichte Semmel ist hierzu am dienstlichsten. Den Geschmack zu verändern können es die Würzwaaren thun, als: Citronen, Sardellen, Zwiebeln, und dergleichen. Viele thun auch ein ziemlich Theil Cardemomen darzu, nachdem man der Herrschafft den goust abgemercket.

Fricasse,

Heisset ein solches Essen, da h. E. Fleisch, Hüner, u. d. g. in Butter nebst Gewürz und andern Dingen dämpffen und gleichsam braten müssen. Die vielerley Arten der Fricassen sind bey einem ieder Essen zu finden.

Friesel,

Denen Medicis Purpura genant. Ist eine besondere Art der Befleckung der Haut, mit Röthe und Aufschwellung kleiner Bläslein in Gestalt der Hirseskörner, womit insgemein an etlichen Orten die Sechswöchnerinnen überleget werden, und dergleichen Zufall auszustehen haben: wird sonst eingetheilet in rothen und weissen Friesel, und muß sehr warm gehalten we. den.

Frifin,

Carola Justina. Des berühmten Carl, Frenherrn von Friesen, Chur: Sächß. geheimbden Raths und Præsidentens des Ober: Consistorii, Fräulein Tochter, war schon in ihrer zarten Jugend so gelehrt, daß sie sehr nette Französisch und gut Lateinisch reden konte. Vid. Junck. Cent. Fœm. illustr. p. 40. 41.

Frifche Milch,

Ist eine entweder roh und blos abgekühlte, oder mit Ethern vorher abgefottene Milch, worein man Semmel, Zwieback, oder nur Brod einzubrocken pfleget.

Frifch: Buch. siehe Frenchir: Buch.

Frifiren,

Heisset dem Frauenzimmer etwas mit Bande, Spitzen, Franzen oder andern Streiffen bekränfelt oder falbaliren.

Frifiren Servietten. siehe Serviettenbrechen.

Frölichin,

Eva Margaretha, eine zwar gelehrte und in Theologischen Sachen wohl belesene Weibes: Person; aber auch darbey wunderfeltfame Wiedertäufferin und Quäckerin: kömmt, ihrem fanatischen Geiste nach, fast der bekannten Burignonia bey, auffer daß sie mehr Grillen vom tausendjährigen Reiche als jene heget. Man findet ein Buch von ihr, unter nachstehenden Titul: Evangelium vom tausendjährigen Reich Christi, Matth. 24. Cap. v. 14. Offenbahrung Joh. 20. v. 4. Auslegung über die Sieben Gemeine in der Offenbahrung Johannis,

nis, auf welche Potentaten sie zielen in der Christenheit, durch den Geist der Wahrheit, so der grosse Gott mir gegeben, aus Alten und neuen Testamente bewiesen. Weil nun die Christenheit soll versthret werden, das Pabstthum untergehen, Jerusalem gebauet, die Juden zum Christlichen Glauben bekehret, und ein Hirte und eine Heerde in der Christenheit auf Erden, ein Glaube soll werden. Und dieses wird geschehen zu der Zeit, wenn Christus, Carl und Christian werden zusammen gehen, so ist es mit dem Pabst gethan, sie können nicht bestehen. Dieses versichere aus Gottes Wort ich Eva Margaretha Frölichin. Gedruckt zu Amsterdam den 1. Junii A. 1687. In der Vorrede dieses Büchleins weisaget sie: A. 1691. würden die Franzosen nach Stockholm kommen, aber im folgenden Jahr würde Christus für Carl den XI. König in Schweden streiten, und alsdenn würde das tausendjährige Reich Christi durch Hülffe dieses Carls, Christiani V. in Dännemarc, wie auch der Sächsischen und Lüneburgischen Herzoge auf Erden aufgerichtet werden. Sie hat auch noch ein anderes Buch von der Juden Gnadenwahl geschrieben. Zu Amsterdam soll sie ein Schild mit dieser Überschrift: Hier wohnet eine tausendjährige Prophetin, welche heisset Eva Margaretha Frölichin, ausgegangen haben; auch überall in der Welt herum gereiset und ihre tollen Lehren ausgestreuet haben. Vid. D. Rangon. Sueciam Orthodox. P. III. c. 21. p. 332. Tenzel. Monatliche Unterredung ad

An. 1692. p. 524. Colberg. Christian. Plat. P. L. p. 261.

Frosch,

Rana, Raine, (Grenouille) ist das bekannte Animal amphibium oder Thier, so in und aussershalb dem Wasser lebet, daraus zwar die Französische Küche ein wohlschmeckendes Gericht zuzurichten wissen, vor welchem aber unsere Leute zum Theil einen Eckel bekommen dürften. Diese Zubereitung haben nicht nur die teutsche Küche denen Franzosen abgelernt; sondern sie können auch solche auf vielerley Art und Weise noch verbessern; hierzu brauchen sie nur die grossen gelben weissen Frösche, nicht aber die grün- und schwarzsprenklichten aus Teichen oder Sumpffen, noch viel weniger die laub-Frösche, die zwar nach Loniceri Bericht ein gewisses experiment für die unnützen Weinsäuffer seyn sollen, daß sie gar keinen Wein mehr trincken mögen, wenn man einen solchen laubfrosch in einem Maass Wein ersticken läßt, und hernach einem durstigen Weinslauch von selbigen unwissend zu trincken gäbe, würde er sein Lobtage einen Eckel vor dem Wein bekommen; welches auch etliche an denen ihrigen wegen des lästerlichen Brandweinsauffens versuchet, und selbigen dadurch einen Keil zu stecken vermeynet haben. Es mag dieses in seinem Werth oder Unwerth so lange beruhen, bis andere die Probe hiervon gesehen. Vielmehr wollen wir iezzo vernehmen, wie unser Koch die Frösche auf teutsche Art zurichtet, und hiervon diese Nachricht erthei-

let 1) Frösche zu bereiten; 2) Frösche fricasliret; 3) Frösche gebacken.

Frösche zu bereiten,

Fanget im Majo und Junio. da die Frösche am besten, selbiger so viel als ihr nöthig, schneidet ihnen das Vordertheil weg; darnach ziehet ihnen die Haut über die Hintertheile, gleich als wenn man ein paar Hosen ausziehet, hacket ihnen die Beine weg, leget sie über Nacht in kaltes Wasser, daß sie sich auswässern, so können sie hernach gebraucht und zugerichtet werden, wie es beliebet.

Frösche fricasliret,

Wenn die Frösche zubereitet, wie oben beschrieben, so leget Butter in einen Ziegel oder Casserole, setzet solche auf das Kohlfeuer und leget zugleich eine ganze Zwiebel mit Melcken bestrecket hinein. Hernach werffet die Frösche in die Butter, gleich als ob es junge Hühner wären, pasliret oder dämpffet sie eine Weile, schüttet Ingber, Muscatenblüthen, und Citronscheler darzu, gießet auch etliche Löffel voll Wein, Rindfleischbrühe und ein wenig scharffen Eßig hinein, thut noch etwas Pfeffer dran, und lassets also kochen. NB. Solch Froschfleisch muß schärffer als ander Fleischwerk tractiret werden, weil es an sich selbst gar eckel und süsse ist. Wenn sie nun kochen, so sehet ja wohl zu, daß solche nicht zu weich werden. Zum Abziehen nehmet 4. Eyerdotter, quirlet sie mit ein wenig Eßig ganz klar; lasset die Brühe von Fröschen, wenn solche im Sud ist, drunter lauffen, schüttet es wieder

in den Ziegel oder in das Geschirr, wo die Frösche sind, und lasset sie ein wenig anlauffen. Jeglich richtet solche an, sprenget zerlassene Butter und gehackte grüne Peterfilie drüber, so wird es von hunderten nicht erkannt werden, ob es junge Hühner oder Frösche sind, weil solche mit jenen gar gleich kommen.

Frösche gebacken,

Bereitet solche wie oben beschriebten: wenn sie ausgewässert, so salzet sie ein, schneidet eine grosse Zwiebel Scheiblich, leget diese oben drauf, sprengt etwas Eßig drüber, und lasset sie eine Weile liegen, hernach trocknet solche ab, und mehlet sie ein. Man kan auch statt Mehls Ortz nehmen, welches besser: setzet eine Pfanne mit Schmalz auf Feuer, und lasset es heiß werden, thut die eingemehlten Frösche drein, und backet sie ganz gelb: zuletzt richtet solche an, als junge gebackene Hühnergen, streuet aus Schmalz gebackene grüne Peterfilie drauf, und gebet sie hin. Wie diese ferner als junge Hühner können zugerichtet werden, wird weitläufftiger unten im Buchstaben H. von jungen Hühnern zu finden seyn: kömmt auch hauptsächlich auf die Invention eines geschickten Kochs mit an, der sich nach dem appetit anderer Leute wird zu richten wissen.

Froschfleisch,

Ist nichts anders als Eyer von Fröschen, so in einem Schleim eingeschlossen liegen, und an der Sonnen destillirt werden; das Krauensimmer wäscht sich mit solchen destillir-

stillirten Wasser, welches die Haut zart und glatt erhalten soll.

Fröschelein unter der Zungen bey jungen Kindern,

Soll nach der Medicorum Bericht entweder ein kalter jäher Schleim oder eine Geschwulst mit abwechselnder Inflammation seyn.

de Frotté Ludovica, siehe. de Windfor.

Fuggerin,

Sidonia Isabella, des Augspurgischen Patricii Fuggers gelehrte Tochter, so den Freyherrn von Willingen in Schwaben heyrathete, konte nicht nur nette Latein reden, sondern war auch in andern edlen Wissenschaften sehr erfahren. Sie hatte noch 2. Schwestern, die man gleichfalls vor gelehrt, geschickt und künstlich halten mußte. Vid. Musler. in Orat. I. p. 157. Conf. Crus. lib. X. part. III. Annal. Suevic.

Fugia,

War eine alte Göttin, so von denen flüchtigen und in die Flucht geschlagenen Soldaten verehret und angeruffen ward.

de Fuiguirede,

Vasconcella Gomezia wird auch sonst Gillos und Gomes genennet, hat des Ariosti Italiänische Gedichte in 2. Tom. ins Französische übersezt, und über dieses noch eine Romaine heraus gegeben unter den Titul: Le Mary Jaloux, gedruckt zu Paris A. 1688. in 12. die sie an den Gouverneur zu St. Germain,

Marquis de Montchevreuil dediciret. Vid. Richelet les plus belles lettres des meilleurs Auteurs Francois avec des Notes p. 373. in Act. Erudit. Lips. 1690. p. 283. In dem Mercur. Polit. ad An. 1686. Mens. April. p. 350. wird sie sehr gerühmet, dergleichen auch der Weltberühmte Thomasius in seinen Monatlichen Gedanken A. 1689. pag. 127. & 29. gethan.

Fulbicke,

Emerentia, eine gelehrte Weibes-Person aus der Mark, so nicht allein in der Latinitat vollkommen erfahren, sondern auch darneben der Vocal und Instrumental-Music, wie auch der Rechenkunst vöslig kundig war.

Fulgosia,

Constantia, eine gelehrte Italiänerin von Padua, lebte in ihrem Vaterlande, unter denen Gelehrten, in grossen Ansehen, und war ihrer Gelehrsamkeit wegen in solchen Estim, daß die gelehrtesten Männer sich an ihren Discursen zu delectiren pflegten, sie auch täglich besuchten. Paulus Gualdus in Vita Pinelli pag. 362. & 63. rühmet sie sehr und saget, daß der gelehrte Johan. Vincentius Pinellus sie vor andern sehr hoch gehalten. Vid. Juncker. Centur. scem. illustr. p. 42. & 43.

Füllen,

Heißt ausgenommene Tauben, Lammes- und Kälber-Brüste, Trutzhähne, ausgehöhlte Krauthäupte mit allerhand guten Füllsal von Milch, Semmel, Epern, Peterfische, Muscaten-Numen u. d. g. innwendig

wendig ausstopffen und unterfüllen.

Füllhals. Siehe Trichter.

Füll-Kanne,

Heißt dasjenige hölzerne Gefäß, mit welchem man den Wein und Bier auffüllet.

Fulvia,

P. Clodii, hernachmahls M. Antonii Weib, ein kluges, verständiges, recht heroisches und erfahres Weibesbild, welches am Regimente mit zu sitzen in der That verdiente. Sie hatte den Anonium, den die Cleopatra zum Gemahl hernachmahls bekam, in dergleichen Wissenschaft vortrefflich informiret. Sie entdeckte heimlich bey Nachtzeit dem Ciceroni des Catiina Schalkheit und Untreu, ermahnzte auch selbigen durch ihre kluge Vorhaltungen und Rathschläge gar sehr, daß er sich bey so gestalten Sachen bey Zeiten prospicirte. Dieses ist die berühmte und beherzte Fulvia, so ihren Mann wieder den Caesarem angeflammet und aufgebracht, auch gar öftters mit dem Degen in der Faust denen Soldaten einen Muth zugesprochen. Vid. Hoffmanni Lex. Univers. p. 667. Vellej. Patercul. Hist. L. II. c. 74.

Fumannin,

Maria, war ein in der Griechischen Sprache, so wohl als Lateinischen, sehr gelehrtes Weib. Vid. Melchior Adami Vitae Theolog. Ext. p. 24.

Fundana,

Des berühmten Fundani Tocht-

ter, war ein schönes und sehr gelehrtes Frauenzimmer, welches vom Plinio in seiner 16. Epistl. 1. ad Marcellin. sehr gerühmet wird. Nur ist es schade, daß sie so frühzeitig gestorben und kaum das 14de Jahr ihres Alters hingeleget.

Fund-Zettul,

Heisset an etlichen Orten, als in Breslau und andern Städten, ein Verzeichniß alles desjenigen, was eine Frau an Gelde, Silberwerck, Kleidern und Haußrath von Stück zu Stück dem Manne in die Ehe mit bringt.

Funia,

Eine in Geistlichen und Theologischen Sachen wohl erfahrene Römerin, deren der H. Hieronymus erwehnet. Vid. Danhauer. abgendthigte Rettung. pag. 3.

von Fuhrlohn,

Fraulein. Eine galante Poettn aus Schlesien, des Kaiserlichen und Königl. Ober-Amts-Raths in Breslau, geschickte und qualificirte Tochter; sie wird in des von Rosenroth seinen Poematibus öftters erwehnet.

Fürbinder,

Heisset denen Weibesbildern in Augspurg derjenige kleine Umschlag und Streiff von weißer Leinwand, den die Mägde oder gemeinen Weiber bey denen Leichen über das Kinn und Mund ziehen.

Fürstleß,

Heisset den Augspurgtschen und Ulmerischen Weibesbildern dasjenige

nige, was in Leipzig eine Schürke bedeutet: der Vornehmen ihre sind von schwarzen Damast, Atlas oder Taffet, mit Spitzen um und um eingefast, der Gemeinen aber von weißer Leinwand. In Strassburg und Salzburg nennen sie es ein Fürtuch, in Nürnberg aber einen Fleck.

Furiä,

Die 3. Plag-Göttinnen und höllischen Töchter des Acherontis, Alecto, Tisiphone und Megæra genennet.

Furina,

Heißt bey denen Alten die Göttin, so über die drey höllischen Furien, Alecto, Tisiphone und Megæra gesetzt war.

Fürstin,

Ist eine Dame hohen Standes, so entweder aus einem Fürstlichen Hause und Stamm entsprossen, oder durch Vermählung eines Fürstens in dergleichen Stand erhaben worden.

Fürtuch,

Heisset denen Salzburgischen Weibes-Bildern so viel als eine Schürke.

Fußbaad,

Ist ein von allerhand Kräutern, als Hälmergen, Feld-Kümmel ic. und wohlriechenden Blumen abgefottenes warmes Bad, worinnen das Frauenzimmer ihre Füße zu waschen pfeget.

G.

Gabriella Bourbonia,
Herzogs von Tremouille, Gemahlin, florirete zu Caroli VIII. Königs in Frankreich Zeiten, und war eine vortreflich gelehrte und in allerhand Wissenschaften wohl erfahrene Dame.

Gabrielle,

Von Estrée, die Schöne genant. War eine Maitresse Henrici IV. Königs von Frankreich. Sie starb 1599. in Kindes-Nöthen.

Gärtnerin,

Ist ein gewisses Weib, so über die Lust-Gärten bestellet ist, das darinnen gewachsene Obst, Früchte und Blumen zu Markte trägt, denen Spaziergehenden die Garten-Thüre auff- und zuschließet, und ihnen bey dem Abtritt ein Blumen-Bouquet gegen ein Trinc-Geld zu präsentiren pfeget.

Gätter-Haube oder Bund-Haube.

Ist ein aus Gold oder silbernen Schnürlein gestricktes Neck und Häublein, so die Weiber zu Salzburg über ihren so genannten Bund zu tragen pfelegen.

Gaillarde,

Johanna, eine gute Poettn von Lion, so in dem 16. Seculo sehr bekannt war: sie wird sonderlich von dem bekannten Clement-Maroto in seinen Epigrammatibus gerühmet. Vid. Les Oeures de Clement Marot. p. 325. et. 26. Edit. Lyon. 1561.

Galanthis,

War die Magd der Alcmena, welche durch ihre List ihrer in harten Kindes - Nöthen liegenden Frau daraus glücklich half. Ward aber dafür von der Lucina, der Göttin der Geburth, zum Dank in eine Wiesel verwandelt.

Galathea,

Eine Wasser - Nymphe, des Nereus und Doridis Tochter, welche der Polyphemus vorzüglich liebte. Als dieser Liebhaber aber ersah, daß er kein Gehör im Lieben bey ihr fände, indem ihm ein anderer Rival, Accis, vorgezogen wurde, hat er selbigen vor Schmerz und Ungedult von einem hohen Felsen herunter gestürzt, über welchen sich endlich die Götter erbarmet, und in einen Fluß nach seinem Nahmen verwandelt.

Galcrana Baratotti. siehe. Tarabotti.

Galindo,

Beatrix, eine gelehrte Hoff - Dame der Königin Isabella von Castilien aus Salamanca bürtig, ward an Franciscum Ramirez, Königlichen Secretarium verheyrathet, und wegen ihrer Wissenschaft in der Lateinischen Sprache Latina genannt. Sie hat zu Madrid ein Hospital und andere Profess - Häuser gestiftet, und ist A. 1535. den 23. Nov. gestorben.

Galla,

Des Römischen Burgemeisters und Patricii Symmachi Tochter, ein wundernswürdiges Weibes - Bild,

massen sie nach ihres Mannes Tode, welchen sie nur ein Jahr lang gehabt, einen grossen und langen Männer - Bart bekam. Vid. Gregor. Magn. L. 4. Decalog. c. 13.

Galla,

Ein Quäckerisches und Sectirisches Weibes - Bild und Adhærentin des Priscilliani, so den so genannten Gnosticismum mit ausbreiten und dieses Gift austreuen halfen. Vid. Schlüsselburg. Disp. d. Gnosticism. §. 13. p. 39.

Gallæa,

Johanna, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Gallerte,

Galreda, (Gelatina) Gelée, ist ein dicker zäher Saft, der aus cartilaginösen Theilen der Thiere, als aus Kalbs - Füßen, Fleisch, Fischen und Hirschhorn etc. gekochet, und hernach bey andern Speisen kalt aufgesetzt wird. Gemeine Leute nennen sie eine gestandene Schüssel, und bereiten sie oft schlecht genug. Wer Appetit zu dergleichen hat, kan solche nach der Vorschrift unsers Kochs zurichten. Hier ist 1) eine Gallerte von Schweins - Füßen und Ohren; 2) Gallerte von Kälber - Füßen; 3) Gallerte von Karpffen; 4) Gallerte von Kälber - Füßen, Kälber - Ohren und Kalbs - Köpfen; 5) Gallerte von Merrettig; 6) Gallerte vom Span - Ferkel.

Gallerte von Schweins - Füßen und Ohren.

Nehmet vom Schwein die Fuß-

fe, Ohren und Maul, schneidet die Füße in der Mitte entzwey, senget die Haare davon ab, und lasset sie in einem Wasser blanchiren oder anlauffen. Wenn denn solches geschehen, so puget solche fein sauber, setzet sie mit Wasser und Salz zum Feuer, und lasset selbige eine Weile kochen. Darnach nehmet sie heraus, und kühlet solche im kalten Wasser aus, thut sie wieder in einen Topff, gieffet die Brühe mit Eßig drauff, leget eine ganze Zwiebel und ganze Würke darzu, und lasset also vollends gar kochen. Nun nehmet solche heraus; habet aber erst eine Schüssel fertig, darum ihr, wenn solche sehr flach, ein Kränzgen von Teig machen sollet, und richtet sie drauff an. Die Brühe, so Gallerte werden soll, seiget durch einen Durchschlag in ein ander Geschirr, fanget das Fett ein wenig herunter; leget 2sch: Papier oben drauff, so wird sich das Fett alles vollends hinein ziehen. Hierauff streuet geschnittene und abgezogene Mandeln, nebst etwas grossen Rosinen drüber her, machet die Brühe mit Safran gelb, gieffet sie auch drüber und lasset es gestehen. Wenn ihr es zu Tische geben wollet und nun gestanden ist, so thut den Teig: Rand von der Schüssel, reibet Zucker drauff, und gebet sie hin.

Gallerte von Kälber: Füßen,

Bereitet diese eben wie vorige: hernach, wenn solche gekochet, so puget sie reinlich aus, seiget die Brühe darvon in einen neuen Ziegel, oder der sonst sauber ist, nehmet

alles Fett herunter, glesset Wein darzu, schüttet allerhand Gewürk, als: Muscaten: Blüten, Pfeffer, Ingber, Nägelein, Citronen, ein wenig Zucker, wie auch etwas Eßig dran, und lasset es also durch einander kochen. Nach diesen seiget solches durch eine Serviette, richtet die Füße in etne Schüssel an, gieffet die Gallerte drüber, setzet sie an ein kühles Ort, so wird selbe gestehen.

Gallerte von Karpffen,

Nehmet Karpffen, siedet sie, lasset aber solche nicht gar zu sehr einziefen. Hernach seiget die Brühe herunter, thut solche in einen Topff und gieffet Eßig darzu, werfft auch ein wenig Hausen: Blätter, und Gewürk dran, wenn ihr viel Karpffen: Schuppen habt, so leget die Köpffe von selben auch drein, und kochets also eine Weile. Indes siedet einen feinen Karpffen fein blau, leget solchen, wenn er gefoteten, in eine Schüssel, und noch etliche Stücke von obigen darzu, gieffet die Brühe drüber, und lasset es gestehen.

Gallerte von Kälber: Füßen, Kälber: Ohren und Köpffen,

Puget obige Stück von Kälbern zurechte, leget solche hernach ins heisse Wasser, und laßt es einen Aufswall thun. Hierauff nehmet sie heraus, setzet selbige mit einem reinen Wasser zum Feuer, salzet es ein wenig, siedet es auch so lange, biß es ziemlich eingesotten und weich ist. Darnach seiget die Brühe herunter, lasset die gekochten Füße, und was darbey ist, erkalteten,

ten, daß sie hart werden. Sind solche nun hart, so schneidet sie klein als Nudeln, hacket grüne Schnittlinge, Citronen-Schaler und Muscaten-Blüten, mischet es nebst etwas Ingber drunter. Nun nehmet die abgeseigete Brühe, gießet ein wenig Wein dran; thut das geschnittene in einen zinnernen Napff oder neuen Ziegel, gießet die Brühe drüber, schüttet es durch einander so lange, bis sich alles fein gleichet und also recht vermengget ist; denn sich keines von andern absondern darff; setzet solches an ein kühles Ort und lassets gestehen. (Andere Köche mischen auch Pistacien drunter.) Man kan es darnach heraus nehmen und ganz geben. Oder, man kan auch seine dünne Schnittgen schneiden, selbige ordentlich auf eine Schüssel legen, und öftters als einmahl gebrauchen.

Gallerte von Merrettig,

Nehmet Meerrettig, so viel ihr nöthig habt, schabet und reibet ihn klar, thut selbigen in ein Mößel Milch, werffet Zucker und gestoffene Mandeln drein, und lasset es also kochen. Darnach seiget ihn durch ein Haar-Zuch auf einen Zeller, und lasset ihn kalt werden.

Gallerte vom Span-Ferkel. siehe. Span-Ferkel-Gallerte.

Gallone,

Ist eine Art von gold- oder silbernen auch seidenen gewebten und auf allerhand façon verarbeiteten Vorten oder starcke durch-

brochene Spitzen, deren sich das Frauenzimmer zu ihrem Putz und Zierrath zu bedienen pflieget.

Galloschen,

Heissen in Frankreich diejenigen hölzernen und angeschnallten Überzüge und Schuhe, deren sich die bedürfftigen und gemeinen Weibes-Bilder bey dem Ausgehen zu bedienen pfliegen.

Gambara,

Charitas, war eine begeisterte Nonne im Pabstthum, so mit ihrer Schwester Maria à S. Dominico sehr viele Offenbahrungen und Ecstasies soll vorgegeben haben. Die Papisten sollen allezeit bey Nennung ihres Nahmens den Hut abgezogen und ihre Heiligkeit sehr hoch gehalten haben. D. Sandius aber de Superstit. Papist. §. 27. p. 18. hält solches vor eine selbstverwehlte Heiligkeit und abgöttisches Wesen, ja gar vor ein Blendwerck des Satans.

Gambara,

Veronica, Fürstin zu Corregio in Italien, eine Tochter Graf Johann Francisci Gambara, und Gilberti VII. von Corregio Gemahlin; so um das Jahr 1550. gelebet. Sie wird von Giraldo und Pierio Valeriano vor die beste Italiänische Poetin gehalten, und hat auch außser der Poesie viel herrliche Wissenschaften besessen. Es sind einige Italiänische Gedichte und Brieffe zu Corregio gedruckt und sehr hoch gehalten worden. Sie hielt sich auch eine Weile zu Bologna auf, als Carolus V. und Clemens

mens VII. allda jugen waren, und war ihr Haus nicht anders als eine Academie, allwo die gelehrtesten Leute zusammen kamen, und von denen wichtigsten Materien discuirten. Der bekannte deutsche Poete Martin Opiz hat unterschiedenes aus ihren Schriften ins Deutsche übersetzet. Vid. Opiz in seinen weltlichen Poemat. T. II. L. 4. Hilar. de Coste d. Fœm. Illustr.

Ganatia,

Nicolæa, war eine beruffene Zauberin und Hexe zu Mazil.

de Gandreheim,

Eine gelehrte Nonne, lebte im XI. Seculo, war nicht allein etlicher Sprachen kundig, sondern auch eine gute Poetin, gestalt sie ein schönes Carmen Heroicum schrieb, auch Sex Comædien nach des Terentii Art und Vorschrift verfertiget. Über dieses hat sie die Martyrer von S. Denys und S. Pelage, auch auf Befehl Othonis II. das Leben Othonis I. entworfen. Vid. Juncker. Centur. Illustr. Fœm. p. 43. & 44.

Ganna,

War bey denen alten heydntischen Teutschen eine Göttliche Weissagerin und Prophetin, so nach der Velleda absonderlich bey denen Celtis sehr hoch gehalten ward. Dio. Lib. 57.

Gano ruffen,

Heisset im L' Ombre. Spiel das Spiel, wenn man sich selbiges wegen des allzuschlechten Kauffs zu gewinnen nicht getrauet, niederle-

gen, und sich bey Zeiten zu der bette verstehen. Es muß aber solches vor Ausschlagung der dritten besten geschehen, denn sonst kan es cottilis verlohren gehen.

Gans,

Anser, Oye. Gänse; werden in wilde und zahme eingetheilet. Jene pflegen gegen den Winter wegzuziehen, und im Frühling wieder zu kommen; diese hingegen bleiben beständig an dem Orte, wo sie ernähret werden. Die zahmen sind zwar recht albere, in der Haushaltung aber sehr nützliche Vögel, deren Fleisch, Eyer und Federn, mit Nutzen zu gebrauchen. Gar zu alte Gänse haben ein grob Fleisch, und können nicht wohl, auffer abgeräuchert, u. hernach mit Sauerkraut oder Blau-Kohl zugericht, verspeiset werden: junge gegentheils sind desto besser und schmackhafter, wiewohl auch deren Fleisch dem Weibsvold nicht zuträglich seyn soll, davon schon oben unter dem Beyfuß was gemeldet worden. Sonderlich schmecken diejenigen Gänse am besten, welche man erst mit guten alten Hafer mäset, hernach mit Wols gern von rocknen Mehl stopffet, darbey sie vollauff rein Wasser zu sauffen bekommen müssen. Ihr Fleisch wird davon süsse und fett: das Gänsekleint aber, so aus dem Kopff, Flügeln, Füßen und Magen bestehet, desto fleischichter: so werden auch die Lebern sehr groß, welche hernach einà part gutes Gericht geben. Um Martini schmecken sie am besten, und freuen sich viel Leute recht sehr auff ihre Martins

tins-Gans, wiewohl sie auch zur andern Zeit nicht zu verwerffen, absonderlich wenn sie in der Küche recht zubereitet werden. Hier entdecket der Koch unterschiedene Arten der Zubereitung, so wohl der zahmen, als wilden Gänse, davon sich ein jeder nach seinem gout welche erwählen kan: 1) zahme Gänse zu würgen; 2) zahme Gänse in einer Pastete; 3) Gänse zu räuchern; 4) geräucherte Gänse mit Braunkohl auf Westphälisch; 5) geräucherte Gänse noch anders mit Braunkohl und Castanien; 6) geräucherte Gänse mit braunen Rüben; 7) frische Gänse mit braunen Rüben; 8) Gänse gebraten mit Merrettig; 9) Gänse gebraten mit Castanien; 10) Gänse gebraten mit Kepsfel oder Birnen; 11) Gänse à la Jaube; 12) Gänse-Kleint; 13) Gänse-Kleint mit Schweisse; 14) Gänse-Kleint mit Petersilienwurzeln; 15) Gänse-Kleint mit Semmel-Schnitten; 16) Gänsekleint gelb mit Saffran; 17) Gänselebern puzurichten; 18) Gänselebern mit Citronen; 19) Gänselebern mit Austern in einer Pastete; 20) Gänselebern mit Sarsbellen; 21) Gänselebern mit Muscheln; 22) Gänselebern gebacken; 23) wilde Gänse zu puzen; 24) wilde Gänse zu braten; 25) wilde Gänse in Eßig zu beizen.

Gans zu würgen,

Nehmet Gänse, schneidet ihnen die Kehle, oder, wie bey etlichen der Gebrauch, das Genicke ab; thut in ein Töpffgen etwas Eßig, und

lasset den Schweiß hinein lauffen. Hernach rupffet und sänget solche; nehmet heißes Wasser und brühet sie damit, bestreuet selbige mit Kleyen, machet von Stroh ein Wischgen, und scheuret die Gans, gleich als ob man eine Schüssel oder Zeller scheuret. Endlich nehmet solche aus, so sind sie zu recht gemacht, und können unterschiedlich gebraucht werden.

Gans in einer Pastete,

Wenn die Gänse oder nur eine gepuzet ist, so schlaget ihr oben das Brust-Beinlein, ingleichen die beyden Flügel und Beine mit einem grossen Messerrücken entzwey, doch so, daß die Haut ganz bleibet, saltet sie ein wenig, und lasset solche auf dem Rost über einem Kohlf Feuer ein wenig anlauffen, hernach leget die Gans in ein irden oder hölkern Gefäß, gießet Eßig drauf, und lasset solche etliche Tage darinne liegen, jedoch nach Gelegenheit der Ausrichtung; sonst kan sie che wieder aus dem Eßig genommen und eingeschlagen werden. Hierauf, wenn selbe aus dem Eßig geleyet worden, schneidet Speck eines dünnen Fingers dicke und lang, bestreuet solchen mit Ingber, Pfeffer und Melcken, spicket die Gans mit einer darzu gemachten Spicknadel; machet einen Teig, als wie bey den Auerhähnen beschrieben worden; nehmet davon die Helffte, und welgert selbigen aus, leget sie auf einen losgen Papier, nach proportion der Pastete; bestreicht das aufgewalkte Blatt mit Eyern, schneidet Striemgen vom Teig, und machet solche

solche gleich einen Bratrost auf das Blatt; darnach leget Speck drauf, bestreuet es mit Ingber, Pfeffer, Melcken ic. thut auch Rosmarien darzu, bringet die Gans auf den gemachten Teigrost, und aufs Gewürzlich, machet einen Rand eines Fingers dicke um die Gans, und formirets fein zierlich: Es muß aber noch Teig 2. Finger breit über bleiben, wenn obiger Rand um die Gans gemacht ist. Nun leget Butter, Citronenscheler, auch etliche Citronenplätzgen zu der Gans, und machet einen Deckel drüber. Darnach sind gewisse ausgeschnittene Hölzer, welche Pasteten-Bänder heißen; machet 2. solche Bänder, und umziehet die Pastete damit fein zierlich; schneidet oben am Deckel etwas aus; drehet unten den Rand fein sauber, vermachet die Pastete also, daß sie nicht auslauffe; und setzet solche hernach in einen Backofen. Wenn sie nun eine Viertelfunde daselbst gestanden, so stecket oben in die Pastete ein Löchlein hinein, daß die Luft heraus kan. Ferner nehmet eine Casserole, werffet Butter drein, lasset solche braun werden, rühret ein wenig Mehl drein, laßet es auch bräunen; gießet Brühe, Wein und Eßig drein, so viel, als ihr vermeynet gnug Brühe zu haben. Endlich, wenn dieses zubereitet ist, nehmet die Pastete heraus, machet oben ein Löchlein hinein, und lasset diese Brühe durch einen Trichter in die Pastete lauffen, setzet solche hierauf wieder in den Backofen, darinnen sie vollends gar backen muß. Wollet ihr selbe anrichten, so nehmet sie heraus,

beschmieret sie mit Speck, und garniret sie auf der Schüssel so schön ihr könnet.

Gans zu räuchern,

Nehmet recht schöne fette Gänse: wenn ihr solche vorbeschriebener massen erst gepuzet und rein gemacht habt, so schneidet sie am Rücken hinunter auf. Hernach vermischet Salz mit Salpeter, (darbey ihr euch nach denen Gänsen richten müßet, ob ihr dieselben viel oder wenig räuchern wollet) und zwar unter 1. Kanne Salz 1. Loth Salpeter; salzet die Gänse in einem Geschirr damit ein, und reibet das Salz ziemlich hinein: es muß aber das Geschirr unten ein Löchgen haben, damit ihr die Brühe, welche sich da setzen wird, abzapffen könnet. Hierauff schellet eine rothe Rübe, schneidet Plätzgen daraus, leget solche auf die Gänse; beschweret selbige mit einem Gewichte, und gießet alle Tage die Brühe, die ihr abzapffet, wieder drüber: dadurch wird sich die Röhre aus denen Rüben, in das Gansfleisch hinein ziehen, und gleich einer Coralle werden. Wenn sie nun etliche Tage gelegen (doch zum wenigsten 3. Tage) so nehmet selbige heraus, bindet sie an Spießse, hänget sie hin, damit sie erst ein wenig ausseihen; setzet ihnen ein paar Spreiel in den inwendigen Leib, daß solche in dem Räuchern nicht zusammen gehen. Nach diesem hänget die Gänse in eine Rauch-Kammer oder Feuermäuser, woselbst keine starke Hitze dazu kömmt. Sind solche nun ein wenig

wenig angelaußen, so verbindet sie über und über mit Papier, und lasset sie also vollends gar werden. Man nimmet auch bißweilen nur die Brüste von Gänsen zu räucherern; und bey solcher Räucherung ist es gut, wo sie an demjenigen Ort geschicht, da viel Wachholders-Holz wächst, davon kan man alle Tage brennen, und bekömmet das Gänse-Fleisch von solchen einen guten Geschmack. Wo man aber dergleichen Holz nicht hat, müssen auch Hack- und Segspäne angehen, die ebenfals viel Dampf und Rauch geben. Die Enten, wenn sie fett sind, werden auch eben also geräuchert, und kan sie hernach ein Koch nach folgender Beschreibung, wie die Gänse, brauchen, und zubereiten.

Gans geräucherte mit Braunkohl, auf Westphälisch,

Nehmet 1. oder 2. geräucherte Gänse, machet ein Wischgen von Grummet oder Stroh, und waschet damit solche in warmen Wasser reinlich ab. Hernach leget sie über Nacht ins kalte Wasser, auf daß sie ein wenig auflaußen. Hierauf schneidet solche in Stücken, und setzet sie in einem Topff mit Wasser zum Feuer, salzet sie aber ja nicht, sondern lasset sie nur gar kochen. Darnach nehmet guten braunen Kohl, streiffet selbigen von Strängen herab, werffet ihn in frisches Wasser, waschet solchen sauber aus, thut ihn in einen Topff, auch die Stränge schälet wie Kohlrabi, schneidet sie ebenfals zum

Kohl, gießet Wasser drauff, aber nicht viel, setzet ihn, wenn er vorhero ein wenig gesalzen worden, zum Feuer, decket einen Deckel drauf, und lasset ihn eine Weile kochen. Ferner setzet in einen Ziegel oder Casserole 1. Pf. Butter aufs Feuer, daß sie weich werde, thut auch 1. Löffel Mehl drein, und rührets so lange, biß es braun wird. Endlich nehmet den braunen Kohl, schüttet solchen nebst dem Wasser in die heisse Butter, leget noch ein Stück Butter nebst weissen Pfeffer, Ingber, ganz gebrochten Muscatenblüten dran, vergesset auch nicht 2. Loth Zucker hinein zu werffen, und lasset es alsdenn zusammen kochen. Letzlich nehmet die geräucherten Gänse, leget solche zum braunen Kohl hinein: fanget oben das Fett ein wenig herunter, und gießet es auf den braunen Kohl, lasset es also ein wenig mit einander kochen. Das Anrichten kan man nicht als lezeit so ausführlich beschreiben. Wenn es nun fertig ist, so wird schon ein jeder sich leicht drein finden lernen.

Gans geräuchert noch anders mit braunen Kohl und Castanien,

Wie die Gänse sollen zugesetzt werden, ist klar genug beschrieben. Hierauf nehmet Braunkohl, streiffet selben von Strängen, rollet ihn zusammen, als wollet ihr Krautsallat schneiden, schneidet ihn etwa eines halben Fingers breit, und so viel als ihr brauchet, waschet selbige hernach sauber aus, setzet in einem Kessel Wasser aufs Feuer, lasset

lasset es sieden, werffet ein wenig Saltz dran, und thut den Kohl darzu. Wenn er nun eine Viertelstunde gesotten, denn setzet ihn ab, setzet eine Casserole mit Butter auff's Feuer, lasset sie braun werden, rühret einen Löffel voll Mehl drein, biß es ein wenig gelblich wird. Hernach schüttet den Kohl in die vermischte Butter; gießet gute Fleisch-Brühe drauff, u. würket ihn als wie den vorigen. Nach diesem nehmet 1. Pfund Castanien, siedet dieselben in Wasser, schelet sie sauber, und schüttet sie auch zum Kohl; (Erlische schneiden einen Schnitt in die Castanien) thut sie in eine Pfanne, oder darzu gemachtes Geschirr: besser aber ist's, man stecket sie in heisse Asche, und lasset sie darinnen braten, so werden sie ganz mürbe. Endlich puzet die Gänse recht sauber, leget solche zum Kohl; das Fett, welches aus denen Gänsen gekochet ist, gießet auch an den Kohl, welches alles zusammen fein gemächlich kochen muß, so ist es fertig. Viele streuen auch eine Hand voll Haber-Grün drein; röstet braune Rüben, rothe Rüben, und thut solches nach Belieben mit drunter.

Gans geräuchert mit braunen Rüben,

Nehmet weiße Rüben, oder auch Steck-Rüben und dergleichen, wie sie nur genennet werden, schelet oder schabet, und schneidet sie fein sauber stückweiß, länglicht oder breit. Hernach setzet in einer Casserole oder eisernen Pfanne geschmeltzte Butter auff's Feuer,

Frauenzimmer-Lexicon,

damit solche heiß werden. Ferner reibet 1. Lot oder 1. halb Lot Zucker drein, und lasset es zusammen sehr heiß werden, so wird der Zucker als ein brauner Schaum sich präsentiren. Wenn nun solcher anfähet sich auszubreiten, so schütet die geschnittenen Rüben, wenn selbige zuvor recht trocken gemacht worden, hinein, so bekommen sie alsbald eine schöne braune Farbe, setzet solche auff's Feuer, und rühret sie öftters um: Sind sie nun braun genug, so thut solche in ein Geschirr, darinnen sie sollen gekochet werden; gießet gute Fleisch-Brühe darzu, brennet ein wenig braun Mehl, und schüttet's drein; vergesse auch nicht selbige zu würzen, mit Pfeffer und Ingber. Hierauf nehmet die Gans, wenn solche, wie im vorigen beschrieben worden, zubereitet ist, leget sie zum Rüben, und lasset es ferner kochen; zu solchen Essen darff aber niemahls kein stark Feuer gebraucht werden; ie gemächlicher es kochet, ie besser es wird, es muß auch immer zugedecket bleiben.

Gans so frisch, mit braunen Rüben,

Diese könnet ihr also bereiten und zurechten, wie oben beym Enten ausführlich ist gelehret worden.

Gans gebraten mit Merrettig,

Wenn die Gänse oben berichtet Massen nach zugepuzet worden, so saltet sie in- und auswendig, spreisset sie auch, und leget selbe zum

U

Feuer,

Feuer, daß sie fein safftig braten. Darnach nehmet Merrettig, schabet und reibet solchen; sezet 1. Möffel Rahm zum Feuer, ziehet eine Hand voll Mandeln ab, stoffet sie klein, und rühret sie auch unter den Merrettig; leget ein Stück Zucker drein, und lasset ihn also ein wenig sieden. Richtet solchen endlich auf eine Schüssel, worinnen die Gans soll zu Tische getragen werden, an, sezet solche auf ein Kohlf Feuer, ziehet die Gans vom Spieß, leget sie auf dem Merrettig, besprenget solche mit etwas Fett, so aus der Gans gebraten, streuet ein wenig Semmel drüber, und gebet sie hin.

Gans gebraten mit Castanien,

Ist eine Gans wohl und sauber gepuzet, so schneidet solche bey einem Bein auf, machet aber kein zu grosses Loch, und nehmet das Eingeweide ohne das Fett heraus. Hernach schneidet ihnen die Beine, Fliegel und den Hals ab, wie man insgemein eine Gans zum Braten pfleget zubereiten. Nun nehmet Castanien, bratet oder siedet solche auf die Manier, wie bey dem braunen Kohl gelehret worden; steckt die Castanien nebst etwas Benfuß in die Gans; vermachet den Aufschnitt mit einem Sprellgen; salzet selbe ein, steckt sie an Spieß, und lasset solche fein gemächlich bey Kohlen oder harten Holz braten. Wenn sie nun Farbe hat, so bestreuet solche mit Pappier, und lasset sie immer fort braten, dadurch wird sie fein mürbe, und recht im Safft gebraten werden. Wollet

thr dieselbe abziehen, so begieffet sie erst noch einmahl, streuet ein wenig geriebene Semmel drüber, und lasset solche noch ein wenig am Feuer gehen, damit die Semmel etwas bräunlich wird; zuletzt richtet sie an, und gebet solche zu verspeisen hin. Es kan hierzu eine kalte Merrettigs-Gallerte gegeben werden.

Gans gebraten mit Aepffeln oder Birnen,

Bereitet die Gans wie vorige, darnach nehmet Aepffel oder Birnen, steckt solche in die Gans und bratet sie, gleich wie vorige mit denen Castanten. Die Aepffel können auch ungeschelt bleiben; nur daß die Stiele und Büxen aufgeschnitten und weggethan werden.

Gans à la daube,

Diese wird eben also verfertigt, wie die Türkischen Hähne à la daube, und wird solche in dem Buchstaben A, unter der A la daube zu finden seyn.

Gans-Kleint zu puzen,

Wenn man Gänse recht reinlich gepuzet hat, so werden ihnen die Hälse, Beine oder Pforten, um welche in denen gemeinen Küchen das Gedärme gewickelt wird, und Fliegel abgehakt; die Mägen aufgeschnitten, die inwendige Haut abgezogen, die Leber heraus genommen, und alles sauber ausgewaschen, welche Stück hernach zusammen das Gänse-Kleint, oder die kleine Gans, auch Gänse-Gekröß genennet werden.

Gans-Kleint mit Schweiß, oder, Gänsefchwartz,

Sind jetzt berührte Stücke von Gänsen recht zugepuget, und auff reineste ausgewaschen worden, so setzet sie nebst ein wenig Salz mit Wasser zum Feuer, und lasset es also kochen. Hernach kühlet solchs aus; thut sie in einen Ziegel, leget eine ganze Zwiebel darzu, gieffet von der Brühe, worinnen sie gekochet, wie auch Wein und Essig drauff; werffet Citronenscheller, Melcken, Ingber und Pfeffer hinein, und lasset es also zusammen kochen. Unter wärenden Zeit machet braune Butter fertig, gieffet selbe darzu, daß sie auch mit kochet. Endlich wenn ihr bald anrichten wollet, so lasset den von den abgewürgten Gänsen auffgefangenen Schweiß, durch einen Durchschlag lauffen in obigen Ziegel, weil es noch im völligen Sud ist, rüttelt es oft um, richtet es hernach an, streuet Zucker und klein geschnittene Citronenscheller drüber, und lasset es zu Tische tragen.

Gans-Kleint mit Peterfilien-Wurzeln,

Habet ihr das Gänse-Kleint beym Feuer mit Wasser und behörigen Salz gekochet, wie vorher gelehret worden, so kühlets aus, thuts in einen Ziegel, gieffet von der Brühe, darinne das Kleint gekochet, auch in den Ziegel, werffet Muscaten-Blüten, Ingber und Butter dran, darnach nehmet Peterfilien-Wurzeln, schabet und schneidet sie in Stücken, wie es euch gefället, siedet solche mit Was-

ser ein wenig ab, werffet alsdenn selbe zum Gänse-Kleint, und lasset es also mit einander kochen. Letzlich streuet geriebene Semel dran, daß die Brühe ein wenig dicke wird, so ist es fertig.

Gans-Kleint mit Semmel-Schnitten,

Wenn das Gänse-Kleint auf vorige Art gekochet ist, so richtet solches hernach in einer Casserole oder Ziegel an, (bey gemeinen Leuten muß auch ein Topff angehen) thut Muscaten-Blüten, Ingber, und geriebene Semmel, und ein Stück Butter dran, und lasset es also mit einander kochen, bis es ganz dicklicht wird. Hierauff schneidet Semmel-Schnitten, bählet solche auf einem Rost fein goldgelb, stecket sie beym Anrichten unter das Gänse-Kleint, streuet Muscaten-Blüten und Ingber drauf, darnach kan es auffgetragen werden.

Gans-Kleint gelb mit Safran,

Ist nun dieses abgemachet worden nach obiger Beschreibung, so werffet noch um 3. Pfennige Safran drein. Wenns angerichtet wird, müffet ihr grüne gehackte Peterfilie drüber streuen, und es darnach hingeben. Ihr könnet solches auch wie obiges, mit Semmel-Schnitten anrichten.

Gänse-Leber zuzurichten,

Nehmet Gänse-Lebern, leget solche, wenn sie sauber ausgewaschen, in warme Milch, streuet

weissen Pfeffer drüber, und lassets also ein Tag oder zwen stehen, unter wählender Zeit müisset ihr für und für frische Milch drauf gießen, da lauffen sie auf, und werden noch einmahl so groß, als sie sonst in der Gans gewesen. Andere hingegen glessen Brandtwein drauff, welcher eben dergleichen Aufklauffen verursachet.

Gans-Lebern mit Citronen,

Waschet erstlich die Gänse-Lebern aus, hernach setzet einen tiefen Ziegel oder wohl verzinnte Casserole mit einem ziemlichen Stück Butter, welche wohl ausgewaschen ist, aufs Kohlfener, thut eine ganze Zwiebel mit Nelcken besteket, nebst Muscaten-Blüten, Citronen-Scheler hinein, un' leget die Lebern oben drauff, welches zusammen ganz gemächlich dämpffen muß; so wird alsdenn sehr viel Brüh dran werden. In solche Brüh streuet noch eine geriebene Semmel, glesset noch ein wenig guten Wein darzu, und lassets mehr dämpffen; doch nicht zu lange, sonst werden die Lebern hart. Beym Anrichten kan Citronen-Safft drauff gedrückt und hingegeben werden.

Gans-Lebern mit Austern in einer Pastete,

Machet die Gänse-Lebern, wie solche beschriben sind, zu recht, und trocknet sie mit einer Serviette recht ab. Darnach leget in einen Ziegel oder Casserole ein Stück Butter, Citronen-Scheler, Muscaten-Blüten und ein wenig weissen Pfeffer; setzet selben aufs Kohl-

feuer, thut die Lebern auch darzu, und passirat solche eine gute Weile, so wird viel Jus dran werden, setzet sie hernach wieder vom Feuer, setzet die Jus herab in ein ander Geschirr, und thut sie bey Seit. Ferner machet einen mürben Zeig, wie solcher unter dem Buchstaben Z. wird beschriben seyn; formiret die Pastete in eine Torten-Pfanne oder auf eine Schüssel; oder auch aus freyer Hand, wie euch selbiges am bequemsten düncket, leget unten auf dem Boden Butter, Muscaten-Blüten, Citronen-Scheler, ein Stück Speck, und eine ganze Zwiebel; Ingleichen frische Austern, oder in Ermangelung der frischen, nur Fäßgen-Austern; die aber über Nacht erst wässern müssen; gießet auch ein wenig Wein in die Pastete, machet sie auf das zierlichste zu, setzet sie hierauf in einen Backofen, und lasset sie backen, hat solche nun genung gebacken, so nehmet sie heraus; bevor aber setzet die auffgehabene Jus in einen Ziegel aufs Feuer, wenn sie kochet, so schlaget ein Paar Eyer-Dotter dran, und quirlt es ganz klar, daß es nicht zusammen rinne; machet ein Loch in die Pastete, gießet die Klare durch einen Trichter hinein, rütteleit fein durch einander, und gebet es also zugemacht auf die Tafel, so werden die Lebern ganz weich seyn. Wenn aber die Pastete erst aufgeschnitten wird, denn gehet der Dampff weg, und die Lebern werden hart.

Gans-Lebern mit Sardellen,

Setzet eine Casserole oder Ziegel mit Butter aufs Feuer, werfet

set Citronen-Scheler und Muscaten-Blüten drein, thut die Gänse-eborn, wenn sie beschriebener Massen bereitet seyn, auch darzu, und lasset sie eine Weile pastiren. Hernach nimmet 4. gewässerte Sardellen, thut die Gräten heraus, hacket solche klein, und schüttet sie zum Gänse-eborn; streuet klein geriebene Semmel dran, giesset ein wenig Wein darzu, und lasset es eine kurze Zeit kochen, jedoch nicht zu lange, damit die Lebern nicht hart werden. Ist etwa zu wenig Brühe drauff, so giesset gute bouillon darzu; denn die Brühen an solchen Essen dürffen nicht gar zu lang seyn. Wenn ihr nun solche anrichten wollet, so drücket viel Citronen-Safft drein, und lasset sie auffsehen.

Gans-Lebern mit Muscheln,

Diese werden eben also, wie die vorigen mit Sardellen zugerichtet, nur puket die Muscheln erst recht sauber, und wenn die Lebern wie die vorigen mit der Brühe fertig, so leget die Muscheln zu denen Lebern hinein, und lasset sie, doch nicht so lange, mit einander dämpffen, denn die Muscheln werden sonst zu weich, verlieren den Geschmack, und das Ansehen und die Säure wird zu groß.

Gans-Lebern gebacken,

Schneidet die Lebern Scheiben weiß, salzet sie ein wenig ein, bestreuet solche mit etwas Ingber und Pfeffer, und lasset sie also eine Weile liegen. Hernach muß eine Pfanne mit Schmalz auf dem

Feuer heiß werden, bestreuet die Lebern mit Mehl, leget sie ins heisse Schmalz, und sorget, damit solche fein goldgelb heraus backen. Oder nehmet ein Paar Eyer, ein wenig Milch und Mehl und quirlts fein klar ab, also, daß er ein wenig dünner als Strauben-Zeig werde; lasset auch etwa einen Eß-Löffel voll Schmalz in die Klare lauffen; salzet sie ein wenig, machet hernach das Schmalz heiß, tucket die Lebern ein, als ob ihr Apffel backen wollet, und richtet sie auf eine Schüssel an.

Gans wilde zu puzen,

Sie werden wie die wilden Enten tractiret; ist daher unter denen Enten nachzuschlagen.

Gans wilde zu braten,

Wenn eine wilde Gans jung ist, so bratet sie wie eine wilde Ente, ist es aber eine alte, so wirds am besten seyn, daß man sie etliche Wochen lang in Eßig lege, und drauff in eine Pastete schlage, damit sie etliche Stunden backe: denn im braten kan es nicht wohl gezwungen werden.

Gans wilde im Eßig zu peizen,

Erst muß sie rein gemacht, und dann ziemlich gepriegelt werden, damit selbiger die Beine entzwey gehen. Hierauff besprenget sie mit Salk, leget sie auf einen Roß, und lasset sie ein wenig anlauffen. Nach diesem leget selbige in ein Geschirr, nebst Lorbeer-Blättern, Rosmarien, Thymian und etlichen ganzen Zwiebeln, giesset so viel

Eßig drauff, daß solcher über die Gans gehe, und laffet ihr alle 3. Wochen frischen Eßig geben, so wird sie recht mürbe und in die Pastete zu schlagen tüchtig werden. Ihr könnet sie wohl ein halb Jahr lang in Eßig liegen lassen, sie verdirbt nicht.

Gänse-Fett, oder, Schmalz,

Ist das aus den Gänsen genommene und ausgebratene Schmalz, welches an Butter statt pfelegt gebraucht zu werden,

Gänse-Holz,

Ist ein länglicht, schmahles, an beyden Seiten zugespitztes Holz, in der Mitten mit einem viereckigten Loche versehen, so bey Bratung derer Gänse dicht an die Gans mit an den Spieß gesteckt wird, damit sich nicht solcher Braten in dem herum lauffen um den Spieß herumher drehet, und durch die Hitze schlapp wird.

Gänsekröß, siehe. Gänsekleint.

Gänse-Mädgen,

Ist ein kleines armes Bauerkind, so denen Bauern die Gänse auf den Dörffern zu hüten und zu treiben pfelegt.

Gänse-schwarz, siehe. Gänsekleint mit Schweiß.

Gänse-Stall,

Ist ein von Brettern zusammen geschlagenes, vornher mit langen Böckern und einer kleinen Krippe versehenes Behältniß, worinnen

die Gänse, so man verspeisen will, sitzen und gemästet werden.

Garberini Benti detta la Romanina,

Maria Anna, eine virtuose und berühmte Sängerin in Italien.

Garde Antonia, siehe. des Houlieres Madame.

Gardenetia,

Dorothea, eine Engelländische Quackerin, so sich nach Neu-Engelland zu Boston setzen wolte, und daselbst ihr quackerisches Gift austreuen; Es gieng aber dieser Gardenatin eben so, wie denen andern Quackerinnen, massen sie nicht nur mit Ruthen gestäupet, sondern ihr auch die Ohren abgeschnitten wurden. Vid. Jan. Brimchorst. de Hæresi Tremul. p. 14. Cræf. Histor. Quaker. p. 303.

Gardie,

Ebba Maria de la, des A. 1693. zu Stockholm verbliehenen berühmten Generals, und Schwedischen Reichs auch Königl. Geheimbden Raths Ponti Friderici, Grafens de la Gardie älteste Tochter, war ein sehr gelehrtes Fräulein, wie sie denn einen geschickten Schwedischen, Französischen, Teutschen und Niederländischen Verß geschrieben, auch einige devote Meditationes in teutscher Sprache verfertigt, welche die gelehrte Schwedische Dame, Frau Sophie Elisabeth Brennerin gesehen, auch ihnen eine gute Approbation ertheilet. Sie muste aber Anno 1697. im Julio die Zeitlichkeit verlassen. Vid.

Vid. Epistol. Soph. Elisabeth. Brenner. ad Petr. Hedengran Dissert. ejus de Mulierib. Philosophant. annex. Upsal. 1699. it. Historische Remarquen über die neuesten Sachen in Europa. 1700. p. 324.

Gardinen,

Heissen die Vorhänge vor denen Fenstern, Betten und Thüren.

Garn,

Ist ein aus Flachs, Werg, Hanff, Wolle und Baumwolle gesponnener und zusammen gedrehter Faden, so Strehnwelse zusammen geweißet wird, dasjenige, so aus Flachs gesponnen wird, heißt Leinen-Garn.

Garnäschern. siehe. **Aeschern**
Garn.

Garniture,

Heisset eine wohlzusammen gesuchte Ausstaffirung der Kleider, ingleichen der Haupt-Schmuck und Puz eines Frauenzimmers von Spiken, Band, u. a. d. g.

Garniture der Speisen,

Heisset in denen Küchen alles dasjenige klein gebackene Zeug oder anderes Wesen, womit die Trachten und Speisen auf dem Schüssel-Rändern umgelegt, garniret und angepuzet werden; Die Garnituren sind bey jeder Speise an gehörigem Ort zu finden.

Garn-Knau,

Ist ein von Garn rund und herb gewundener Ball; worvon

das Frauenzimmer bey dem Stricken die Fäden herab ziehet.

bey dem Garn sieden prave Lügen,

Ist eine lächerliche und abergläubische Meynung der Weiber, so in denen Gedanken stehen, es könnte das Garn bey Aeschierung und Einsiedung nicht weiß werden, wenn man nicht darbey einem Menschen eine derbe und prave Lügen auffhienge.

Garten-Eppich. siehe. **Peterilie.**

Garten-Hüner, oder, gefüllt Kraut zu machen,

Nehmet feine derbe und dichte Kraut-Häupte, puzet selbige rein ab, schneidet von unten her bey dem Kraut-Strung über das ganze Kraut-Haupt einen Deckel ab, hölert das ganze Haupt mit einem Messer sauber und gemacht aus, hacket das ausgehölerete Kraut volends ganz klein und etliche Zwiebeln darunter, thut es in eine Casserole mit Fett, und lasset es über dem Feuer weich braten; gießet indessen in einen Topff Milch oder Rahm, schlaget Eyer darein, so viel ihr deren nöthig zu seyn erachtet, werffet auch zugleich geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackte Peterilie hinein, und quirlt es alles wohl und klar unter einander; Schützet es nunmehr in die Casserole über das gebratene Kraut her, rühret es wohl unter einander, und füllet darauf die ausgehölereten Kraut-Häupte darmit, leget den

abgeschnittenen Deckel oder Zeller von dem Kraut wieder oben drauf, beleet es mit etlichen Kraut-Blättern, damit die Fülle nicht heraus kochen kan, und umwindet ein jedes gefülltes Kraut-Haupt feste mit einem Faden. Wann dieses geschehen, so leget sie fein behutsam in einen Topff, gieffet gute Jus oder Rindfleisch-Brühe daran, und lasset selbige so lange darinnen kochen, biß sie weich sind; bey dem Anrichten nehmet etwas von der Fülle, (von welcher NB. allezeit bey Ausfüllung des Kraut-Haupts etwas zurücker muß geseket werden) vermischet solches mit guter Rindfleisch-Brühe; gieffet solches auf die in die Schüssel gelegten Kraut-Häupte, bestreuet sie mit ein wenig Pfeffer und Muscaten-Blüten, und gebet sie hin.

Garten-Kresse,

Nasturtium hortense, du Creslon, ist fast wie die Brunnen-Kresse; nur daß diese an Bächen und in nassen Wiesen wächst; jene aber in Gärten gesäet wird, und kan man solche den Winter durch in Holland stets haben. Sie wird entweder mit Wein abgerieben, und statt einer Salze aufgetragen; oder man verbraucht sie zum Salat.

Gaspertin,

Anna, eine gelehrte und in der Poesie nicht unerfahrne Wittib, so viel wohlklingende Lieder aufgesetzt.

Gast-Betten,

Heissen denen Weibern diejen-

gen absonderlichen Betten, so sie in ihrer Haushaltung vor die bey ihnen einkehrenden Gäste und guten Freunde in ihren Gast-Kammern parat halten.

Gatterstadt,

Clara, Sub-Priorin in S. Jacobs-Closter vor Creuzburg an der Werra, war eine gute Künstlerin und Mahlerin, massen sie alle Kuldischen Aebte vom Erstern biß auf dem Funffzigsten, Henrich von Wiltau dem V. abgemahlet. Vid. Joh. Crämers Chronic. Monast. S. Petri in monte Crucis.

Gaultier,

Lezine, ein gelehrtes Frauenzimmer in Frankreich, von Mang gebürtig, lebte A. 1584 und verfertigte viel nette Episteln.

Gaxeta,

Barbelina, war ein zauberisches Weib und beruffne Hexe,

Gaze-Flohr, oder, Gage,

Ist ein von weissen zarten Nestel-Garn oder auch Seide dünn und leicht zusammen geschlagenes Gewebe, sehr starr gemacht, woraus die Fontangen verfertigt werden. Ist entweder ganz Nestel-Garn, oder ganz seiden, wie die Engländer, oder auch nach kiziger f. con halb Seide und halb Nestelgarn, so Cantillje benennet wird. Die Nähterinnen heissen auch dasjenige weitlöcherichte und dünne flächene Gewebe Gaze, worein sie die Stuhl- und Teppicht-Nähd zu nehen pflegen.

Gebäckens,

Ist ein angenehmes Eßz, welches aus einen guten mürben Teig bestehet, daraus der Koch gewisse Sorten bereitet und bäcket, als: 1) gebäckener Aal; 2) gebäckene Aepffel; 3) gebäckenes mit Blättern; 4) gebäckene Büchsenkuchen; 5) Gebäckens mit dem Eisen; 6) gebäckene Englische Schnitte; 7) gebäckene Gewässer-Pastetgen; 8) gebäckene Hollunder-Blüten; 9) gebäckene-Hollippen; 10) gebäckene frische Kirschen; 11) leichtgebäckenes; 12) gebäckene Mandeln; 13) gebäckene Mandelspäne; 14) Dito anders; 15) gebäckene Mehlstrauben; 16) gebäckene Milch oder Schüssel-Koch; 17) gebäckene Plingen; 18) gebäckener Reiß; 19) gebäckene Rosinen; 20) gebäckene Rosinenstrauben; 21) gebäckene Salben; 22) gebäckene Schlange; 23) gebäckene Schnee-Ballen; 24) Spritzkuchen zu backen; 25) gebäckenes Wespen-Nest; 26) Zucker-Herzen; 27) Zuckerstrauben; 28) gebäckene Kröpfgen; 29) gebäckene Pfannenkuchen.

Gebäckener Aal oder Schlange,

Nehmet von einem guten Butter- oder mürben Teig, dessen Verrfertigung unten aus der Beschreibung des Teiges wird zu sehen seyn, treibet ein langes Stück aus, und zwar so lang, als ihr den Aal haben wollet, welches Stück Teig ihr auch nach der Form eines Aals beschneiden müßet, damit es um den Schwanz herum spitziger, als oben

und in der Mitte werden möge. Hierauf bestreichet es mit Eiern, leget eines Daumens hoch Fülle in der Mitten durch, es sey was es wolle, und könnet ihr beschreiben die Beschreibung der Torten aufschlagen. Darnach ziehet eine Seite vom Teig über die Fülle, bestreichet es wieder mit Eiern, ziehet die andere Seite auf die erste und klebet's an; hieraus formiret einen rechten Aal, bestreichet ihn ganz über und über mit Eiern, leget ihn auf ein Papier oder Back-Blech, rollet ihn als eine Schnecke, oder wie es euch sonst beliebt, bäcket ihn hernach sauber, und bereibet solchen bey'm anrichten mit Zucker.

Gebäckene Aepffel, Siehe. Aepffel gebäckene.

Gebäckens mit Blättern,

Suchet auf, wie der Teig von Butter und Blättern zu machen. Diesen nehmet und treibet ihn, wenn er nach unten beschriebener Art geschlagen ist, wohl aus, schneidet Stückgen daraus nach eurem Belieben, bestreichet solche oben mit Eiern, setzet sie auf Papier oder aufs Back-Blech, und bäcket sie sauber ab; wenn sie fertig, möget ihr sie anrichten und auftragen lassen.

Gebäckene Büchsenkuchen,

In ein Mösel gute Milch rühret Mehl, biß es wie ein dünner Brei wird; hernach schlaget, 12. Eier hinein, schüttet Muscatenblüten darzu, salzet es ein wenig, und rühret's glatt ab; hierauf bestreichet eine Büchsenkuchen-Forme mit

Butter, und schüttet sie mit diesem abgerührten Teig voll, stecket oben den Deckel fest drauf, thut diese in einen Topff, darinne siedend Wasser ist, und lasset selbiges kochen, biß der Teig in der Büchse hart worden, nehmet sie alsdenn heraus, wie auch den Teig, und machet den andern Teig vollends fertig wie den ersten. Ist dieses geschehen, so schneidet den zurecht gemachten Teig, eines kleinen Fingers dick, Scheiben weise, lasset Schmalz auf dem Feuer heiß werden, leget etliche Stückgen hinein, und kochet sie gar langsam, doch nur nicht zu heiß, fahret damit fort, biß ihr deren gnug habt, richtet sie hernach an, und gebet sie hin.

Gebäckens mit dem Eisen,

Schüttet Mehl in einen Ziegel oder Casserole, gießet Milch dran, rührets ganz klar ab, biß es als ein dünner Brey wird; schlaget als den 3. ganze Eyer, und von dreyen die Dotter drein, salzet es, und rühret auch etliche Tropffen Schmalz drunter. Ferner setzet in einer Pfanne Schmalz aufs Feuer, leget zugleich die Form, sie mag von Messing oder Eisen seyn, in das Schmalz und lasset solche darinne heiß werden; habt auch ein Tuch gleich bey der Hand, damit ihr die Form bey jeden mahl abtrocknen könnet. Wenn nun die Forme heiß worden und abgetrocknet ist, so tuncet sie in die abgerührte Klare, und gebet Acht, damit selbige nicht in die Form lauffe, thut die Forme mit der anklebenden Klare in das heisse Schmalz, und haltet so lange, biß daß es anfängt har- te zu werden, so fället es von der

Form herunter, welche ihr sein goldgelb heraus backen, und derer so viel machen müßet, als ihr nöthig habt.

Gebäckene Englische Schnitte,

Es wird eine Klare wie bey denen Büchsenfuchen abgerühret, hernach schmieret eine Tortenpfanne mit Butter an, gießet die Klare drein, setzet solche in einen Backofen, der nicht gar zu heiß ist, und trocknet dieses ab. Wenn es nun aus- und innwendig trocken ist, so schneidet Stückgen draus, wie ihr wollet, bekerbet sie um und um, setzet zugleich auch Schmalz aufs Feuer, darein thut, wenn es heiß worden, etliche Stückgen, und badelet sie ganz kühle heraus, begießet sie auch mit einer Kelle ohne Unterlaß, davon lauffen sie desto schöner auf, und möget ihr solcher Schnitten so viel backen, als ihr bedürfft.

Gebäckene Genuefer Pastet- gen /

Abgebratenes Kalbfleisch nebst Rindermarck müßet ihr ganz klein unter einander schneiden, dieses zusammen ein wenig im Butter passiren, mit Muscatenblüten und Citronenschelern würzen, von 1 Paar Citronen den Saft drein drücken, auch kleine Rosinen drunter mischen; hernach machet einen Teig, wie unten bey dem Kröpfgen gelehret worden, an, treibet solchen ziemlich dünne auf, bestreichet das aufgetriebene Blatt und zwar nur die Helffte mit Ehern, setzet alsdenn von der abgemachten Fülle Härffgen etwa eines ganzen Thalers groß,

groß drauf, und ziehet nach diesem das Blatt vollends drüber, umgeheth ein jedes Häuffgen mit denen Fingern, drückets lechlich mit einer darzu gemachten hölzernen oder blechern Form ab, verkehret sie also, daß das unterste heraufwärts komme, setzet es sauber als eine aufgesetzte Pastete auf, darnach backet sie fein kühle aus Schmalz und setzet sie warm, damit sie fein warm auf den Tisch kommen.

Gebäckene Hollunder-Blüthen, siehe. **Hollunder-Blüthen gebäckten.**

Gebäckene Hollippen, siehe. **Hollippen.**

Gebäckene Kirschen, so frisch sind,

Machet hierzu eine Klare eben also, wie bey denen gebäckten Apffeln; nehmet alsdenn schöne schwarz saure Kirschen, an welchen die Stiele seyn müssen. Inzwischen setzet Schmalz aufs Feuer, und lasset es heiß werden; fasset hierauf jedes mahl 2. bis 3. Kirschen bey den Stielen zusammen, runcket selbige in die Klare, setzet sie in das Schmalz, und backet sie fein rösch heraus, so viel ihr deren nöthig habt. Oder: ihr möget auch nur diese Klare von Eisen-Gebäckens nehmen, sie gehet hierzu ebenfals an.

Gebäckenes leichtes,

Nehmet Mehl, schlaget 3. bis 4. Eyer drein, legt ein Stückgen Butter als ein halbes Hünner-Ey groß dran, und würcket den Teig zusammen. Darnach treibet sol-

chen glatt aus, leget ihn doppelt zusammen, und treibet ihn wieder so dünne als vorhero; wenn dieses geschehen, so machet draus allerhand Arten, wie es euch beliebt, ferner setzet Schmalz aufs Feuer und lasset es heiß werden, thut als denn von dergleichen Gebäckens hinein, und begießet es inmer mit einer Kellen, so läuffts fein auf, doch darffs nicht zu braun werden.

Gebäckene Mandeln,

Nehmet Mehl, thuts auf einen Backtisch, schlaget 2. Eyer und noch von zwey das weisse darzu, schüttet 4. Loth Zucker und 1. Loth gestoffenen Zimmet hinein, wirckt daraus einen nicht gar zu festen und auch nicht gar zu weichen Teig, treibet ihn hernach auf, daß er etwa als ein halber Finger dick bleibet, nun müßet ihr eine blecherne Forme, die als eine Mandel gemacht worden, in Bereitschaft haben, mit dieser stechet den Teig, als ob es Mandeln wären, darnach setzet in einer Pfanne Schmalz aufs Feuer, und wenn es bald heiß ist, so thut von dergleichen Mandeln hinein, und backet sie nicht gar zu heiß heraus, continuiret auch so lange damit, bis ihr deren genug habt.

Gebäckene Mandelspane,

Nehmet Mandelteig, dessen Zubereitung ihr untern M. bey Mandel-Torte finden werdet, schneidet aus Obblaten nach euren Guldüncken viereckigte Stückgen, längliche und halb runde Herzen ic. streichet auf selbige etwa eines Fingers hoch Mandel-Teig, bestreuet sie mit bunten Zucker, setzet sie aufs Back-

Bäckblech, thut solches in eine Zorrenpfanne und backet diese Späne ganz gelinde heraus, man kan sie auch in einem Backofen, wenn erst das größte Gebäckens heraus ist, abbacken.

Gebäckene Mandelspäne anders,

Nehmet ein halb Pfund Mandeln, ziehet solche in heissen Wasser ab, und werffet sie drauf in kaltes Wasser, hernach lasset selbige im Mörsel mit ein wenig Rosenwasser, aber nicht gar zu klar abstoffen. Inzwischen nehmet von 8. Eiern das Weiße und peitschet solches mit einer birckenen Ruthe zu einem Schnee; streuet 4. Loth Zucker drunter, und peitschet es ferner, darnach rühret die Mandeln drunter so geschwind, als es nur möglich und peitschet oder schlaget solche so lange, bis es alles zusammen klar ist; endlich streichet sie wie die vorigen, auf Oblaten und backet sie nicht gar zu heiß.

Gebäckene Mehlsrauben,

Setzet Mehl an einen warmen Ort, thut einen Eßlöffel gewässerte Weißbier-Hefen drein, salzet es ein wenig, gieffet warme Milch dran, und rühret einen Teig ab, der ziemlich zehc ist, hernach schlaget 12. Eier in einen Topff, aber nur von 6. Stücken das Weiße mit, diese quirlt ab, schüttet sie hircrauf zu den angemachten Teig und arbeitet solchen ganz klar ab. Nun setzet Schmalz aufs Feuer und lassets nicht gar zu heiß werden, nehmet alsdenn einen nicht gar zu weiten Trichter, schüttet von dem Teig

drein, dadurch solche in das Schmalz lauffen muß; drehet aber den Trichter öftters herum, damit es als ein Zug werde, oder eine gedrehte Form bekomme, und begieffet sie iher mit Schmalz, nur daß es nicht gar zu heiß wird, ihr möget auch diese Strauben nach euren Gefallen groß oder klein machen.

Gebäckener Milch, oder, Schüssel-Koch,

In 1 $\frac{1}{2}$ Mäsel gute Milch quirlt einen Eßlöffel Mehl, schlaget darnach 10. Eier drein und quirlts zusammen klar ab, ihr müffet noch 6. Loth Zucker und nach Belieben einen Eßlöffel Rosenwasser drein schütten. Wenn dieses geschehen, so machet einen Kranz von Teig, etwa 1. Paar Over-Finger hoch um diejenige Schüssel, darauff sie kommen soll, gieffet die abgerührte Milch hinein, setzet solche in einen darzu geheizten Backofen, der nicht gar zu heiß ist, lasset sie abbacken, und bestreuet sie beym Anrichten mit Zucker.

Gebäckene Plingen,

Nehmet 1. Mäsel guten Rahm, darcin quirlt so viel Mehl, als ob man eine Klare abquirlt; schlaget 7. Eier drein, und rührets klar ab, salzet es ein wenig, und setzet es gegen die Wärme, nur daß es sich nicht anlegt; inzwischen waschet ein halb Pfund Butter und thut sie auf einen Zeller. Darnach setzet einen Drenfuß auf, machet von gehackten harten Holz ein Feuer an, stellet das Blech, worauf sie gebacken werden, drauf, thut ein Stückgen

Stückgen Butter einer Welschen
 Nuß groß auf selbiges, lasset diese
 hin und wieder lauffen, biß sie an-
 fängt braun zu werden. Nach
 diesem lasset sie auf die Aslette oder
 dem Teller wo ihr die Plingen an-
 richten wollet, lauffen, schüttet nun
 von der abgerührten Klare einen
 Löffel voll aufs heisse Plingen-
 Blech, welche über das ganze Blech
 auch lauffen muß, setzet selbiges
 aufs Feuer und drehet es immer
 herum, damit es nicht braun wer-
 de. Hernach kehret es um, und
 wenn es noch ein wenig gestanden,
 so schlaget es auf dem Teller, wo ihr
 die braune Butter hinlauffen las-
 set, thut wieder so viel Butter auff
 das Blech; Wenn sie braun ist,
 schüttet solche auf dem gebackenen
 Plingen, und streichet diesen damit
 über und über. Inzwischen aber
 gießet wieder von der Klare aufs
 Blech, und bereitet solche wieder
 als wie vorhergehende: ihr könnet
 auf solche Art derer so viel machen,
 als ihr nöthig; setzet sie auch mit
 dem Teller auf heisse Asche.

Gebäckener Reiß. siehe. Reiß
 gebäckener.

Gebäckene Rosinen,

Nehmet ein halb Pfund Rosi-
 nen oder Eibeben, quellet diese in
 heissen Wasser ab, damit sie ein we-
 nig aufflauffen, und weich werden.
 Darnach machet eine Klare, eben
 als wie diese bey dem gebacknen Aepf-
 feln, nehmet eine Spicknadel, spief-
 fet damit die Rosinen an, tuncet sie
 in die Klare und thut sie ins heisse
 Schmalz; ihr müßet aber ge-

schwind darmit seyn, auch sein
 Goldgelb selbige heraus backen.

Gebäckene Aepffelstrauben.
 siehe Aepffelstrauben;

Weil sie auf eben solche Art ge-
 backen werden.

Gebäckene Salben,

Nehmet Salben, die am Sten-
 gel feine Blätter hat, und da immer
 3. biß 4. Blätter dran seyn, tuncet
 sie in die Klare und bringet sie ins
 heisse Schmalz, backet ihrer so viel
 als ihr brauchet.

Gebäckene Schlange. siehe
 gebäckener Aal.

Gebäckene Schnee-Ballen,

Setzet in eine Casserole dreyter-
 tel Löffel schlechte Milch aufs Kohl-
 feuer und thut ein Stückgen But-
 ter eines Händer-Eyes groß darzu;
 wenn nun die Milch siedet, so rüh-
 ret so viel Mehl drein, als ihr hin-
 ein bringen könnet, und rührets auf
 dem Feuer ab, damit der Zeig ganz
 trocken werde, hernach schüttet sol-
 chen in eine irdene Schüssel, salzet
 ihn ein wenig, thut Muscatenblüt,
 u. Safran hinzu; schlaget 1. Paar
 Eyer dran, und mercket darben, daß
 ihr die Eyer, so ihr hinein bring-
 en wollet, in das laulichte Wasser
 legen müßet. Hierauf durchknetet
 den Zeig, schlaget wieder 5. biß 6.
 Stück Eyer dran, und knetet selbst
 klar ab; schlaget hernach so viel
 Dotter darzu, als ihr vermeynet,
 daß der Zeig dünne gnug sey. Wenn
 er nun ganz glatt abgearbeitet ist,
 so streichet ihn glatt zu; setzet also
 denn Schmalz ans Feuer, das aber
 nicht

nicht gar zu heiß werden darff, nehmet einen silbern löffel und tuncet ihn erst ins Schmalz ein, dann machet ein rundes Stückgen von dem Teig; bey jedem Stückgen aber tuncet den löffel ein, thut ihrer so viel als ihr gedencet ins Geschirre zu bringen, ins Schmalz, damit begießet sie auch ohne Unterlaß, daß sie nicht gar zu heiß backen und backet biß der Teig alle, welche ihr hernach, wie es euch gut düncket, anrichten könnet.

Gebäckene Spritzkuchen,

Machet den Teig gleich als bey vorhergehenden Schneebalzen, ab, bringet solchen in die darzu verfertigten Spritzen, die forne einen Stern haben muß. Hernach setzt Schmalz aufs Feuer, nehmet den Stempel, der zur Spritze gehört und stecket ihn in selbige; und wenn das Schmalz heiß ist, so stoffet etwas von dem Teig heraus ins Schmalz, zicket es immer hin und wieder, als ob ihr einen Zug oder eine Schnecke machen wollet; schneidet als denn den Teig ab, und machet es wieder also, begießet sie auch in währendem Backen mit Schmalz, so werden sie schon aufflauffen und recht gut seyn.

Gebäckenes Wespennest,

Mit dem Mehl richtet euch hier nach der Menge dieses Gebäckens, thut solches in eine Schüssel und setzt es warm. Hernach gießet 1. Paar löffel voll gewässerte Eyer drein, schlaget 3. bis 4. Eyer darzu, saltet solches, laffet ein halb

Pfund Schmalz zergehen und drunter lauffen. Nun machet das Mehl mit laulichter Milch an, es darff aber der Teig nicht gar zu dicke werden, schlaget ihn ganz glatt ab, und wieget ein halb Pfund kleine Rosinen drunter. Nach diesem thut den Teig auf einen Backtisch, streuet Mehl drunter, wicket ihn klar ab, und treibet solchen auf, daß er eines halben Fingers dick bleibet. Darnach schneidet mit einem Backrädgen lange Striemgen ein Paar Quer Finger breit, bestreichet den Teig über und über mit zerlassener Butter. Ferner laffet Schmalz in einer Tortenpfanne zergehen; rollet hierauf die 2. Striemgen Teig, jedes besonders zusammen, und setzt sie in die Tortenpfanne, wo das zerlassene Schmalz ist, doch nicht gar zu enge bey einander. Wenn ihr nun diese alle hinein gethan habt, so setzt die Tortenpfanne auf ein warmes Ort, und laffet die Wespennester gehen; seyn sie dann gnug gegangen, so schiebet solche in einen Backofen, darinne sie aber nicht zu heiß backen dürffen; hernach können sie verspeiset werden.

Gebäckene Zucker-Herzen,

Thut schönes weißes Mehl auf einen Backtisch, schlaget 2. oder 3. Eyer drein, reibet 6. Loth Zucker dran; leget ein Stückgen Butter als ein Ey groß darzu, machet den Teig, doch nicht gar zu feste an, etwa als einen Nudelteig, und treibet ihn aus. Hernach schneidet Stückgen über den ganzen Teig, ungefehr ein wenig breiter als 2. quer Finger; nehmet alsdenn ein

Back-

Backrädgen und schneidet die Quer durch; doch also: Der eine Schnitt darff nicht gar durch gehen, der andere aber muß durch und durch geschnitten werden; ziehet hernach die beyden Enden Rüdclings zusamen, so wird ein Herz draus, das drückt zusammen, und machet ihrer so viel, als ihr Teig hat; hierauf setzet Schmalz in eine Backpfanne aufs Feuer, und wenn solches heiß worden, so thut von denen Zucker-Hertzen hinein; lasset sie aber nicht zu heiß backen, weil der Zucker sonst bald schwarz werden würde; backet sie alle fein goldgelb heraus, richtet sie an und bereitet sie mit Zucker. Sonst können von diesem Teig allerhand Art Formen gemacht und gebacken werden, darein sich ein ieder, der Lust zu dergleichen Bäckerey hat, gar bald wird finden lernen.

Gebäckene Zuckerstrauben,

Nehmet schönes Mehl, thut das in einen Topff, schlaget von 12 Eiern das Weiße drein, rührets ganz glatt ab, daß es wie ein dünner Drey wird; reibet hernach ein viertel Zucker drein, und rührets wieder glatt ab. Hierauff setzet Schmalz aufs Feuer in einem kleinen Tieglischen oder Pfännigen, so groß, als man die Strauben haben will, denn da darff ledes mahl nicht mehr, als ein Stück gebacken werden; man muß auch das Schmalz nur über Kohlen heiß machen. Nun nehmet einen Strauben-Trichter, oder in Mangelung dessen nur ein kleines Topffgen, so unten am Boden etliche Löcher hat, setzet das Topffgen auf ein

Kartenblatt und glesset von dem abgerührten Strauben-Teig hinein. Darnach lasset was davon ins heißte Schmalz lauffen, und ziehet in währenden Fuß das Topffgen immer hin und wieder; es darff aber nur so viel hinein lauffen, bis daß es überall zusammen hängt. Kehret endlich die Straube um und lasset sie recht goldgelb backen; thut sie darnach heraus und leget sie über ein rundes Holz, daß sie halb wird. Denn weil sie warm ist, so ist sie ganz weich, daß man sie ziehen kan, wie man will; wenn sie aber kalt worden, so zerspringet sie vor Härte, daran der Zucker schuld ist. Und auf eben solche Art müssen die übrigen alle gebacken werden.

Gebäckene Kröpffgen, siehe: Kröpffgen.

Gebäckene Pfannkuchen, siehe: Pfannkuchen.

Gebet-Buch,

Heisset dasjenige, in Silber, Sammet, Saffian, Corduan, Franckösch oder anderes leder eingebundene Buch, mit oder ohne Clausuren, bisweilen auch mit einem silbernen Schloß, so die Mägde dem Frauenzimmer in die Kirche nachtragen, und ihnen selbiges bey Auffmachung des Kirchen-Stuhls in die Hand geben; dergleichen sind Johann Christian Weers andächtiger Jungfer tägliches Hand- und Gebet-Buch. Leipzig 1715. it. Weers andächtigen Frauenzimmers geistliches Hand- Haus und Kirchen-Buch. Leipzig 1714. Johann Cundi-

Cundisii geistl. Perlen: Schmuck des Frauenzimmers 1710. Nicolai Haasens die in Gott andächtige Jungfer. Leipzig 1712. Haasens in Gott andächtiges Frauenzimmer. Leipzig 1715. Salomon Lisco-vii Frauenzimmers Tugendspiegel in 12. Joh. Olearii Christlicher Wittben und Waisen: Trost. Hieronymi Ortelii geistlicher Frauenzimmer: Spiegel. Joh. Quirsfelds des mit Jesu verlobten Frauenzimmers allerhöchster Seelen-Schmuck. Joh. Georg Schiebels andächtige Jungfer. Schiebels andächtige Wittwen. Barbara Elisabeth Schubartin Jesum liebender Seelen Herzens Zufriedenheit. Nürnberg 1699 Eiusdem Kreuzes Probe. Annen Marien Schwendendorfferin andächtige Herzens: Seuffzer. Christian Zeisens Königl. Braut: Kammer 1714. Zeisens Frauenzimmers Gebet: und Andachts: Cabinet. Zeisens himmlischer Braut: Schmuck. Catharinen de Genua Göttlicher Liebes: Weg. Die Gott wohlgefällige Priester: Frau. u. a. d. g. m.

Gebett-Bette,

Heisset dem Weibes: Volk der Innbegriff aller derjenigen Küffen und Stücken, so zu einem vollkommenen Bette gehören, als da sind In-delte, Pfühle, Haupt: Küffen und Deckbette.

Gebinde Garn, siehe. Zahl.

Gebrannter Teig, siehe. Teig zu allerhand grossen Pasteten, so ein gebrannter Teig heisset.

Gebräude Bier,

Heisset dasjenige, was der Frau: Bottig in sich fast; und ist entweder ein ganzes oder halbes; das ganze hält 16. Fass in sich, das halbe aber nur 8.

Geburths-Mähler. Siehe. Mutter-Mähler.

Gebütte. Siehe. Bindel.

Geflecht oder Umgefläge.

Seynd von Haaren, und meistens rothen Atlas: Wülsten in einander geschlungene Zöpfe über das Haupt, mit güldenenen Schnürlein, auch Stein versetzten Köpflein, so die Jungfern in Ulm zu tragen pflegen.

Gefüllt Kraut. Siehe. Garten-Hüner.

Gegen-Vermächtniß,

Ist ein zwischen Weib und Mann aufgerichteter Contract, vermöge dessen der Frau von dem Manne etwas gewisses, von beweglichen oder unbeweglichen Gütern zur Sicherheit und Wieder: Vergeltung ihrer Mitgift ausgemachet wird. Zeit während Ehe hat das Weib keinen Ulum fructum oder Nutzen dran, und wann sie vor dem Manne verstirbt, verbleibet solches dem Manne. Carpz. P. II. Const. 42. Det. 1. n. 7.

Gehack, Siehe. Farce.

Gehackte Gerste. siehe. Suppe gehackte Gerste genannt.

Gehendet

Schenckelste Goldstücke,

Seynd goldne Münzen von leichten oder schweren Sorten, mit einen kleinen goldnen Händel versehen oder auch nur getrümt, so an etlichen Orten das Frauentzimmer zur Zierath an den Hals zu hängen pfleget.

Seyfer-Lässgen,

Ist ein kleines, viereckiges, aus weißer oder blauer Leinwand geschnittenes Flecklein, so den kleinen Kindern um den Leib oben her von vorne gebunden wird, damit der aus dem Munde rinnende Schaum und Seyfer drauf fallen möge, und den andern Habit nicht bes Flecken kan.

Geilheit,

Denen Medicis Salacitas genaht, ist bey denen Weibes-Bildern eine continuirliche Begierde und steter appetit nach dem Liebes-Werck, so von einer hitzigen, safftreichen, zärtlichen und wollüstigen Structur derer Theile des Leibes herrühret, und sie dahero immer mehr und mehr zur Wollust anreihet.

Gezüge im Gold und Silber spinnen,

Heißet der Abgang und die Kleinen Enden, so im währenden Spinnen von dem Gold und Silber-Lahn abspringen und nicht mit in den Faden können gesponnen werden.

Gelee,

Ist ein gestandener Saft, der aus Fleisch, Elfenbein, Hirschhorn, Hühnern, Capaunen, Kälberfüßen und andern cartilaginösen Theilen der

Frauentzimmer-Lexicon.

Thieren u. gekochet, hernach auf vielerley Art und Weise gefärbet und bey andern Essen mit aufgetragen wird. Hiervon sind folgende Beschreibungen, daraus die Zubereitung derer Gelees kan erlernet werden; 1) Gelee von Hirschhorn; 2) Gelee von Elfenbein; 3) Gelee von Kälberfüßen; 4) Gelee von Kälber-Hexsen; 5) Gelee von Schöpf Füßen; 6) Gelee von Hühnern oder Capaunen; 7) Gelee von Hühner oder Luchschchen Hühner-Beinen; 8) Gelee von puren Hausen-Blättern; 9) Gelee roth zu färben mit Lornesall; 10) Gelee roth zu färben mit Bezetta rubra; 11) Gelee roth zu färben mit der Brühe von rothen Rüben; 12) Gelee blau zu färben mit Kornblumen; 13) Gelee gelb zu färben mit Safran; 14) Gelee grün zu färben mit Korn; 15) Gelees auf einander zu gießen; 16) Gelee zu stärken.

Gelee von Hirschhorn,

Nehmet 3 viertel Pfund kleinges raspelt Hirschhorn, thut es in einen neuen Topff, gieffet helles Brunnenwasser drauf, und lassets eine halbe Stunde stehen. Hernach selget das Wasser davon ab, gieffet anders drauf, setzet solches in einen Topff von 2. Kannen zum Feuer, davon aber ein Maßel einkochen muß, unter währender Zeit werffet ein halb Loth geschnittene Hausen-Blätter darzu, und lasset selbe auch eine halbe Stunde mit kochen; hierauf nehmet mit einem Eßlöffel ein wenig heraus, thuts auf einen zinnern Teller, setzet es in ein kühles Ort, daß solches erstarrt, hebet

hebet den Topff mit dem Hirschhorn vom Feuer, laffet es ein wenig fallen, daß das trübe unten kömmt. Nun seiget solches wieder in einen andern neuen Topff, thut es bey Seite, welches, wenn es eine Weile gestanden, trübes, oder fettes oben zeigen wird; alsden decket so lange Lech-Pappier drüber, bis ihr alles herunter habt. Ist nun das auf dem Teller zur Proba hingesezte sehr hart worden, oder ist es, wie gebräuchlich geblieben, so müisset ihr den Zusatz darnach einrichten. Nach diesem thut den Stand in eine gute verzinnete Casserole oder reinen Ziegel, nehmet von 6. Citronen den Saft, und gieffet solchen nebst dreyviertel Mßel Wein auch dran, bindet ingleichen in ein sauber Tuchlein allerhand ganze Würke, (nur keinen Safran) und leget solches nebst 1 halb Pfund Canarienzucker gleichfalls darzu, welches zusammen auf einem Kohlf Feuer 1. halbe Stunde einen guten Sud thun muß. Waschet ferner Eyer schön weiß ab, schlaget solche auf, thut das Weiße in eine irdene Schüssel, und das gelbe setzet sonst wohin, zerdrückt die Schalen, leget sie zum Eyweiß und machets also auf diese Art mit allen 6. Stückten. Nach diesem nehmet eine Schneepitsche, welche von härckten Reißig gemacht, weiß abgeschabet, und wie eine Ruthe zusammen gebunden wird, schlaget die Eyer nebst denen Schalen zu einem Schnee. Wenn die Gelee nun in völligen Kochen ist, dann schüttet den geschlagenen Eyer Schnee hinein, rühret solchen im Ziegel wohl um, und laffet die Gelee noch einen Sud

thun, so wird sich alle Unreinigkeit in den Schnee, und an die Schalen legen; setzet es hernach vom Feuer, laffet solches eine Weile stehen, so wird sie sich läutern. Inzwischen nehmet einen Gelee Sack, der ist von weissen dicken Tuch gemacht, oben in der Rundung eine Elle weit und unten aus ganz spitzig, er muß aber sehr feste genehet, und die Nad mit weissen Zwirn-Band besetzt seyn; so sind auch an diesem Sack oben Bändergen angenehet, damit man denselben an seinen eisern oder hölkern Reißen binden kan. Der eiserne Reiß ist also beschaffen: Er hat eine Schraube einer quer Hand lang, und wird an einem Ort geschraubet wo es am bequemsten die Gelee zu gießen, und an diesen Reißen wird nun der Sack gebunden. Ehe ihr aber begießet, so leget unten in die Spitze des Sacks ein wenig reine Baumwollen, und oben über den Sack breitet eine Serviette, gieffet alsdenn etwas von der Gelee drauf und laffet es laufen; unter dem Sack aber muß ein reines Geschirre stehen, daß ihr mit Pappier bedecken sollet, damit kein Staub darein fliegen kan, mitten im Pappier muß ein Loch seyn, über welche die Spitze des Sacks just hengen und die Gelee nach und nach durchlaufen muß. Ist solches nun geschehen und wird doch zum ersten mahl die Gelee nicht klar genug, so laffet sie öfters durchlaufen. Im Winter aber muß man mit dergleichen Arbeit in einer Stube seyn, oder 2. bis 3. Kohlf Feuer um den Sack herum stehen haben: denn wenn die Gelee zu kalt wird, läufft solche nicht wie es seyn soll.

Gelee von Elfenbein,

Dieses wird mit ein wenig geschnittenen Hausen-Blättern vermischt, und zu 6. Loth Elfenbein und 1. Loth Hausenblättern 1. Ranne oder auch 3. Nösel Wasser genommen, welches alles ihr zum Feuer setzen und die Helffte einkochen lassen sollet. Mit dem Stand wird verfahren wie in voriger Gelee von Hirschhorn ausführlich beschrieben worden.

Gelee von Kalberfüßen,

Duget 8. auch mehr Kalberfüße, nachdem ihr viel machen wollet, ganz sauber, blanchiret sie im siedenden Wasser, daß solche schön weiß werden, und das rothe heraus gehet, hernach setzet selbige in reinen Brunnenwasser zum Feuer, und lasset sie fein weich kochen. Nach diesem machet eben eine Probe wie bey voriger Gelee mit den Hirschhorn beschrieben worden, denn diese ganze Gelee muß nach derselben in allen Stücken tractiret werden.

Gelee von Kalber-Nehsen,

Diese müssen gleich wie die Füße von Kalbern blanchiret und zum Feuer gesetzt werden, hernach machet ihr diese Gelee wie die von Hirschhorn.

Gelee von Schöpf Füßen,

Nicht anders werden diese tractiret, als wie die Kalberfüße, nur daß diese mehr Fett bey sich haben: dannerhero man gerne den Stand erstlich gestehen lasset, damit das Fett desto besser könne abgenommen werden. Ubrigens wird das

mit verfahren, wie mit denen vorigen allen.

Gelee von Hünern oder Capaunen,

Diese zerhacket Stückweise, wie ihr könnet, blanchiret solche in heißen Wasser, setzet selbe mit hellem Brunnen-Wasser hierauf zum Feuer, werffet ein Loth geschnittene Hausenblätter drein, und lasset es also kochen. Nehmet auch eine Probe, nur dürft ihr es nicht salzen und verfaret mit dem Stand, wie oben bey dem Hirschhorn gelehret worden.

Gelee von Hünern oder Türkischen Hünern-Beinen,

Dergleichen Beine blanchiret und hacket zu kleinen Stücken; setzet sie hernach zu, und tractiret selbige wie vorige Gelees alle. Diese Gelee ist eine von denen besten und kan bald noch am klaresten gezwungen werden.

Gelee von puren Hausen-Blättern,

Nehmet 3. bis 4. Loth dergleichen Blätter, schneidet und wässert sie erst ein wenig ein; giesset das Wasser wieder davon ab, setzet selbe hernach in einem Brunnen-Wasser zum Feuer und lasset es ziemlich einkochen. Ihr müßet auch eine Probe machen, und sonst durchaus damit verfahren, wie bey der Gelee von Hirschhorn euch ist gezeigt worden.

Gelee roth zu färben mit Tornesoll,

Giesset von der Gelee in ein bes

sonders Geschirr, so viel als ihr roth haben wolt; und leget Tornesoll hinein. Wenn sie nun lange genug gelegen, dann nehmet solche mit einem spizgen Holz heraus, und drücktet sie ja nicht mit den Fingern aus, sonst wird die Gelee davon trübe. Die Gelee muß aber ein wenig warm seyn, ehe man Tornesoll hinein thut; denn auf solche Art läset selbe die Farbe besser kochen.

Gelee roth zu färben mit Bezetta rubra,

Diese wird gleichfalls tractiret wie vorhergehende, und ist kein Unterscheid unter beyden Farben, nur daß die Bezette reiner und zarter ist; siehe Bezette.

Gelee roth zu färben mit Brühe von rothen Rüben,

Thut erstlich die Gelee, so ihr färben wolt, in ein Geschirr. Hernach nehmet eine schöne rothe Rübe, schabet und schneidet solche Scheibenweis, thuts auf einen Teller, gießet Eßig oder Wein drauf, so ziehet er alle Röthe heraus, davon schüttet so viel in die Gelee, biß sie roth wird. Oder: nehmet nur von eingemachten Rüben etwas solche Brühe, und gießet sie an die Gelee, ihr müßet aber nicht zu viel hinein glessen, auf daß man den Geschmack nicht so sehr von Rüben spühren kan. Diese Farbe ist schöner als die vorigen beyde, auch wohlfeiler und eher zu bekommen.

Gelee blau zu färben mit Korn-Blumen. Reibet die Kornblumen zu einem

Safft, drücktet selben durch ein rein Tuch, thut solches hernach unter die Gelee, so viel ihr färben wolt, entweder Hochblau, oder bleumorant nach eines ieden Belieben.

Gelee gelb zu färben mit Saffran,

Bindet nur ganzen Saffran in ein rein Fleckgen, und leget es in so viel Gelee, als ihr färben wolt; machet solche erst ein wenig warm, hernach drücktet das Bündgen zusammen, daß der Safft heraus gehet.

Gelee grün zu färben mit Korn,

Nehmet grünes Korn, schneidet solches mit einem Schneidmesser ganz klein, stoffet es hierauf in einen Mörsel, damit es Safft gebe; thut solches in ein rein Tüchlein, und streichet den Safft durch daß selbe, färbet damit so viel Gelee als ihr brauchet. Oder nehmet gleich das abgestossene Korn, vermischet selbes mit so viel Gelee als ihr nöthig habt, und zwinget es durch eine Serviette. Auf diese Art könet ihr die Gelee grün färben mit Pesterfilie, Spinath, Böffelkraut, und sonst mit allen grünen Kräutern. Nur ist dieses dabey zu beobachten, daß man nicht zu heiß färbe, sonst verlieren die Kräuter ihre Farbe und werden gar bleich.

Gelee auf einander zu gießen,

Wenn ihr die Geleen, eine jede besonders, die da sind gefärbet worden, in ein Gefäß gebracht habt, so werden solche alle gestanden seyn; als

alsdenn setzet euch ein Kohlfener mit Kohlen zur Hand, wo ihr sie wollet auf einander gießen, und möget ihr solche in Porcellan-Gefäß oder in Gläser bringen wollen; so muß es auf folgende Art geschehen: Erstlich gießet eine Farbe, welche ihr wollet, etwa 2. qver Messerrücken hoch, und laßet solche wieder gestehen, darzu ihr im Sommer Eis haben müßet. Ist es nun gestanden, so gießet wieder eine andere Farbe drauff, und tretet solche so lange, als es euch beliebt. Es ist aber dieses darbey zu merken, daß die Gelee niemahls heiß drauff gegossen wird, sondern selbe darff nur zergangen seyn. In breite Porcellanene Gefäß kan man allerhand Figuren gießen, welches also angehet: Erstlich muß man von einer Art Gelee das ganze Gefäß, es sey Schüssel oder Zeller, übergießen, und also gestehen lassen. Hernach kan man mit einem Messer dieselbe nach Belieben ausschneiden, was man will, und andere Farben wieder hinein gießen. Diese Gelee muß aber zu solchen Dingen härter, als die vorige, abgemacht werden, und ist keines besser darzu, als die Blancmanger, welche im B zu finden, und ausführlich beschrieben worden.

Gelee zu stürzen.

Wenn ihr die Gelee entweder in Gläser oder Porcellanene Schälgen gebracht habt, und ihr solche gerne ganz heraus hättet, so nehmet ein Tuch, tauchet selbiges in heiß siedend Wasser, oder machets beym Feuer recht warm, und leget es um die Gläser oder Schälgen,

so wird die Gelee ganz heraus fallen, wie ihr solche verlanget.

Gelee-Sack,

Ist ein von weissen dicken Tuch verfertigter Sack, oben in der Rundung eine Elle weit, und unten zu ganz spitzig, worinnen die Geleen gegossen und verfertiget werden.

Gelte,

Ist ein von hölzernen hohen und schmalen Tauben mit Reißsen zusammen getriebenes Faß, mit zweyen oben heraus ragenden Handgriffen versehen, so zu allerhand kan gebraucht werden.

Gemina,

Eine gelehrte Mutter und Tochter, waren Schülerinnen des Plotini eines Platonischen Philosophi, so zu ihrer Zeit sehr berühmt gewesen. Menagius in Histor. Mulier. Philos.

Gems,

Dama, (Rupicapra) Daim: Ist eine Art von einer wilden Ziege, so häufig auf denen Alpen und Carpathischen Gebürgen anzutreffen. Sie können gewaltig springen; und wenn sie auf denen höchsten Klippen sich befinden und von denen Jägern verfolgt werden, sollen sie sich, um der Gefahr zu entgehen, mit ihren krummen Hörnern an die Steinfelsen hängen. Man pfeget sie mehr um der Art Kugeln, oder Stelne willen, die sie im Leibe haben, zu schießen, und nach des gelehrten Velschii Experienz in der Medicin anzuwenden, wiewohl auch hernach ihr Wildpret als was

sonderliches, und gesundes gerühmet, und nur auf vornehmen Tafeln aufgesetzt wird. Hierzu Lande sind sie zwar nicht gänge; doch ist ihre Zubereitung diese. 1) Gemfen=Keule oder Schlegel gebraten, 2) Gemfen=Schlegel gepeizt.

Gemfen=Keule oder Schlegel gebraten.

Wenn der Gemf als ein Hirsch oder Rehe zerwircket ist, so nehmet eine Keule oder Schlegel, wie es genennet wird, schneidet die dünne Haut, welche über das Wildpret zusammen gehet, mit einem scharffen Messer oben herunter, schneidet auch Speck fein sauber über ein, und spicket ihn so zierlich, als es nur immer seyn will. Ist er nun recht gespicket, so werffet ihn ein wenig ins Wasser, daß sich die Röthe ausziehet. Hernach thut ihn heraus, salzet ihn ein, nehmet grosse Zwiebeln, schelet und schneidet sie Scheibenweis, und leget sie über den ganzen Schlegel. Hierauf, wenn ihr dieses gethan habt, so stecket ihn an einen Spieß, leget selben zum Feuer und lasset ihn bey harten Holz oder Kohlen fein gemächlich braten; begießet solchen auch öfters mit Butter; die nur zergangen und gar nicht heiß worden ist. Fänget nun der Schlegel an zu bräunen oder bekömmt Farbe, so verbindet ihn mit Papier, denn so wird er fein mürbe und safftig gebraten. Wann er soll angerichtet werden, so leget ihn auf die darzu gehörige Schüssel, gießet von der heraus gebratenen Jus (oder Brühe) aus der Bratpfanne drunter, machet ein wenig geschichte Butter, die gar nicht zu

braun worden, und gießet selbe drüber, garniret auch so gut als es die Jahreszeit mit sich bringet oder wie es die Küche vermag.

Gemfen=Schlegel gepeizt,

Diesen häutelt wie den vorigen, darnach setzet solchen auf einen Rost, und lasset ihn auf dem Kohlfener ein wenig anlauffen. Hierauf leget ihn in ein Geschir, salzet selben ein, nehmet Eßig und lasset ihn siedend, thut Kräuter, als Thymian, Lorbeer=Blätter, Rosmarin, Isop, und ganze Zwiebeln hinein; bestreckt den Schlegel oder Keule mit ganzen Gewürz und gießet diesen gesottene Eßig drüber; decket solchen zu, setzet ihn an einen Ort, da er nicht gar zu warm stehet, so mag er wohl ein halb Jahr gut bleiben. Soll er verspeiset werden, können ihr solchen dämpffen, braten, auch in eine Pastete schlagen auf die Art, wie beym Hirsch=Wildpret alles ausführlich wird dargethan werden.

Gemüse. siehe. Tiegels Brey.

Genebria,

Eine gelehrte Dame von Verona aus der Benedischen Lombardey gebürtig, lebete in der Mitten des XV. Seculi zu den Zeiten des Pabsts Pii II. und hat sich durch ihre Gelehrsamkeit unsterblich gemacht. Ihre Episteln sind sehr nett und gelehrt, wie sie denn auch überdieß geschickt, war eine vortreffliche Mednerin u. zwar mit einer sonderbahren Gravität abzugeben, sintemahl sie annehmlicher und zierlicher Aussprache

sprache viele der besten Redner als betroffen. Mart. a Baldhofen Nobil. Siles, in Catalog. Doctar. Virg. & Foeminar. p. 9.

Genotte,

Ist eine gewisse Art eines Rauchwercks von Katzen-Fellen, so aus Holland und andern Dertern gebracht werden, dessen sich das Frauenzimmer zu Winterszeit statt Unterfutters unter ihre Pelz u. Kleider zu bedienen pfleget.

Gentilesca. siehe. Artemisia
Gentilesca.

de Genua Catharina. siehe.
Catharina Genuensis.

Gerade,

Ist ein Inbegriff aller dererzigen Mobilien und Sachen, so nach denen Sächsischen Rechten des verstorbenen Mannes Frau, oder der nächsten Anverwandtin ordentlich zukommen und gehören.

Gerade-Stücken,

Seynd diejenigen Sachen, so von dem weiblichen Schmuck, Kleidern und Geräthe dem weiblichen Geschlechte nach des Mannes Tode in der Erbtheilung zuvor ausgesetzt werden und ihnen eigenthümlich zugehören. Zur vollen Gerade (woferne die absonderliche Landes-Art und Statuta nicht etwas darvon ausgenommen) gehören folgende Stücke. 1) Alle der Frauen verlassene Kleider, an Ober- und Unter- auch Schlass-Röcken, Hosen, Strümpff-Bände, sie haben Nahmen, wie sie wollen, und seyn

gleich von wollenen, leinen, seidenen oder haarnen Zeugen zubereitet, allerley Stirn-Bänder, Hals-Zobel, Schleiff-Madeln, Flohr- und andere Kappen, Zöpfle, Muffe, Handschuhe, Strümpffe, Schuhe und darzu gehörigen Rosen und Schnallen, blancke Scheite, Sonnenfächer ic. 2) Alle Röthen, Küsten, Kasten, Truhens-Laden, so aufgebahne Lieder haben, unangesehen, daß sie in Form eines Tisches, oder andern Hausraths zubereitet; insgleichen die Siedeln, Schachteln, Kästlein, darinnen die Gerade verwahret, daferne sie nur darzu den Schlüssel gehabt, solche Behältnisse auch nicht eingemauert, oder, wenn die überlebende Wittibe die Gerade nimmt, von des verstorbenen Ehemanns Verlassenschaft mehr Erb- als der Frauen Gerade-Stücken, und zwar nicht nach der Anzahl, sondern nach dem Werthe darinnen enthalten gewesen. Hingegen sind die so genannten Pressen, darinnen die Tisch-Tücher, Servietten und anderes Tisch-Geräthe geleyet und würcklich dazu gebrauchet worden, ohne Unterscheid vor Gerade zu achten. 3) Alles geäschert und ungeäscherte Garn und Zwirn, nicht aber die Wolle, und das daraus gesponnene Garn, insgleichen ungebrauchte Seide, ungehete Franzen und Spizen. 4) Aller abgemenete Lein, Flach, gebrochen und ungebroschen, geheselt und ungeheselt, nicht aber der Hanff. 5) Alle Leinwand, Zwillich oder Barchent, zerschnitten und unzerschnitten. 6) Alle Feder-Betten, wenn gleich die Kinder und das Gesinde drauff geschlafen, oder

solche auf der Reise gebraucht worden, wenn sie nur das Weib im Beschluff gehabt, nicht aber diejenigen, so in- und ausserhalb der Messe zur Gastung gebraucht worden, es hätte denn das Weib nach dem Gebrauch solche allezeit wieder zu sich in Beschluff genommen, so seynd sie auf solchen Fall auch zu denen Gerade Stücken zu rechnen. 7) Alle Bänd- Pfühle, Stuhl- Küssen, Windel- Küssen, Stuhl- Kappen, so täglich zu gebrauchen, und wenn die Ehe-Frau die Gerade nimmt, solche von dem Manne zu sonderbahren Zierrath nicht angeschaffet worden. 8) Alles feinen Geräthe, an Bett- Tüchern, Tüchen, Tisch- Tafel- auch Zeller- und Schnupf- Tüchern, Bades- und Haar- Mantel, Handquehlen, Schleyer, Brüstgen, Hembden, Schürken, Halskragen, Hals- Tücher, Ermel u. d. g. sie haben gleich Spißen oder nicht, und haben Nahmen, wie sie wollen. 9) Alle Um- und Vorhänge, Teppichte und Tappecerenen, so die Frau zum täglichen Gebrauch gehabt, der Ehe- Mann auch solche zu sonderbahrer Zierrath in das Haus nicht angeschaffet. 10) Geschlossene und ungeschlossene Federn. 11) Bades- Tücher, Bades- Becken, Bades- Kessel, nicht aber die Bades- Mulde und Wanne. 12) Alle Decken, Matrazen, Sattel- Decken und Sattel, er sey quer oder recht, wenn nur die Frau darauff geritten. 13) Die Trauer- Schleyer. 14) Alle Leuchter, so nicht auffgehendet, als da sind: Wachs- Scheeren oder Klemmen und andere Tisch- Leuchter, sie seynd aus Silber, Zinn, Mess-

ing, Crystall oder sonst ausgeartet, wenn gleich des Mannes Namen drauff gestochen, ingleichen die Nacht- Lampen, und flachen Kästgen, darein die Leuchter, damit das Licht keinen Schaden thue, ge- gelegt und gesetzt werden, sammt denen Postementen, worauff die Leuchter stehen, und heut zu Tage Overidons genennet werden; hingegen werden hiervon ausgeschlossen die Kronen oder grossen hangende und nicht abgenommene Leuchter, die Laternen und flachen Wand- Leuchter, auch Lichtpußen, sammt denert darzu gehörigen Kästlein, nicht weniger diejenigen Leuchter, so der Ehemann nicht zum täglichen Gebrauch, sondern nur zum Zierrath angeschaffet. 15) Wasch- Kessel sie seynd eingemauert oder nicht, ic. der Laugen- Napff. 16) Die Brau- Pfanne, so ums Geld vernietet wird, und nicht eingemauert, oder sonst zum steten Gebrauch an einem gewissen Orte nicht stille stehen muß. 17) Alles Tuch, Zeug und Gewand, woraus man etwas zubereitet, ingleichen zwirne, seidene, gold- und silberne Spißen, so zum Frauen- Schmuck und Kleidung gehören, auch zum Tragen zugeschnitten. 18) Alles Geschmeide aus Gold und Silber, es sey mit Edelgesteinen versehen oder nicht, als da sind: Ketten, Hals- und Arm- Bänder, Ohren- Gehencke, Haar- Nadeln, Borstecke- Rosen, Agraffen, Contrafait, Capsulen, Käyser- König- Chur- und Fürstliche Bildnisse, Uhren, so also zubereitet, daß sie von dem Frauenzimmer vorgesteckt oder getragen werden können, allerhand Bäums-

melgen und Pandelotten, worunter auch die grossen Perlen, so Ohren oder Häcklein haben, ingleichen Balsam-Büchlein und Ringe, (nicht aber der Petschafft-Ring, er sey denn mit Edelsteinen versehen) auch gekrümmte Ducaten und angehenckelte Thaler und Schau-Stückgen, samt andern zum Zierrath und tragen gemachte Stücke zu rechnen, wenn solche nach üblicher Mode getragen werden können; denn auffer dem, wenn sie nach Gelegenheit der itzigen Zeit nicht zu tragen, anders nicht vor Gerade zu achten, als wenn sie die Frau zum wenigsten einmahl getragen; ferner alles Gold und Silber zum Zierrath zubereitet, Perlen-Cränzke, auch der Bräutigams-Cränzke, so die Frau in ihrer Verwahrung gehabt, Perlen, Corallen, Edelgesteine, Elends-Klauen, gülden und silberne Körner, Granaten, Pacifical oder güld und silberne Schau- und Gold-Stücken mit Dohrlein, jedoch anderer Gestalt nicht, als wenn sie angereyhet, geschnüret und zum tragen bereitet, wenn sie gleich nicht würcklich getragen sind, güldne und silberne zum Zierrath geschnürte Beutel, Futterale, Zahn-Stoher, Bänderen, die Poudre-Schachteln, Hauben und Kappen, das Bindel-Küssen, Laugen-Napf, Blauscheid, Sonnenseher, alle wohlriechende Seiffe, Olitäten, Balsam und die darzu gehörigen Gläser, Büchlein auch andere Behältnisse; nicht aber solche Stücke, so zur Handlung, Gewebe oder Ausleihung gebraucht werden, ob es gleich an sich selbst Gerade-Stücken sind. 19) Alle Bücher,

darinnen die Frau gelesen, es seynd geistliche oder weltliche Arznei-Historien-Bücher, Romane, samt denen so genannten Tabuletgen und Repositoriis, darauff sie pflegen gesetzt zu werden. 20) Alles weibliche Gebäude und Gewebe, so etwan zur weiblichen Arbeit gehöret, als Rocken, Spinn-Räder, Weiffen, Haspeln, Würck- und Nehe-Rahmen, Kleppel-Küssen, Scheren, samt ihren Futteralen, Nadel-Büchsen, Nadel und Nehe-Küssen, Nehe-Pulte, Fingerhüte, Spindeln, Bürsten, Kämmen, Kamf-Futter, Blatt-Eisen und Blatglocken, Zahnstoher und andere zum Zähnen dienliche Instrumenta. 21) Die Spiegel, so die Frau zu ihrem täglichen Gebrauch gehabt, worunter aber diejenigen, so in denen Gast-Stuben sich befinden, oder welche der Mann zur sonderbahren Zierrath und Staat angeschaffet, nicht gehören. 22) Über diese Stücken gehören noch zu einer adelichen Frau Gerade alles Schaff-Vieh weiblichen Geschlechtes, alle Gänse, Enten, die Kutsche nebst dem Wagen-Zuch, worauff die Frau gefahren, nicht aber die Kutsch-Pferde. Hingegen werden von oberzehnten Gerade-Stücken ausgeschlossen; 1) Die Wochen-Kanne. 2) Löffel, Tisch-Becher, Kannen, Handfasse, Gießkannen, Handbecken, Wärmflaschen, Pfannen, Sicken, Messer, Gabel und Löffel mit ihren Futteralen, Lichtzieher, Fischkrüge, Fischrahmen, Handkorb, Fisch- oder Henckeltopff. 3) Hunde Hals-Bänder. 4) Wolffs-Zähne und Pater noster, so man den Kindern anhänget. 5) Laugenkorb, Wasch-

Dosen und andere zum waschen und ausspiehlen gebrauchte Gefäß, samt Rollen oder Mangel, Nachtzisch und was darauff gehöret, wenn dasselbe seiner Natur und Eigenschaft nach unter die Gerade sonst nicht zu rechnen. 6) Pathen-Geld und baares Geld, wenn es gleich zu Erkauffung der Geraden Stücken ausgefeket oder daraus gelöst worden. 7) Zeller, Suppen-Näpffe, Schüsseln, Töpffe, Ziegel, Krüge, wenn sie gleich silbern und von der Frau in Sechswochen gebrauchet worden. 8) Alle Span- und eiserne Himmel: auch zusammen gelegte Reise-Betten, ungeachtet die Frau im Sechswochen darinnen gelegen. 9) Der Mahl-schatz, so dem Manne gegeben worden, wenn er nicht vor sich selbst ein Gerade-Stücke ist, und in des Weibes Beschluß angetroffen worden. 10) Alle Bilder und Schildereyen. 11) Aller Weiber: Schmuck und Geräthe, womit die Frau handelt oder darauff geliehet; ingleichen die Perlen und Edelgesteine, so nicht angereyhet und geschnüret. 12) Wollen Garn, ungebrauchte Seide, ungenete Franzen und Trotteln.

Gerardina Johanna, und Rosa
Gerardina,

Waren zwey berühmte Zauberin und Hexen.

Geräthe-Schrank oder Köthe. siehe. Wäsch-Köthe.

Geräuchert Fleisch,

Heisset, das frisch in die Feuermauer oder Rauch-Cammer auff-

gehangene und von dem Rauch durchzogene Fleisch; auf welche Art auch Gänse, Fische, Würste und andere Sachen können zubereitet werden.

Geridon. Siehe. Gueridon.

Germana,

Elisabetha, eine devote und in der Theologie wohl erfahrene Jungfer, so um das Jahr Christi 1150. florirete, war eine vertraute Freundin der Hildegarde. Ihre Schriften sind zu Paris mit der Praefation Fabri gedrucket worden; sie soll einen Prophetischen Geist gehabt, und alles dasjenige, was sie aufgezeichnet hinterlassen, durch Göttliche Erscheinungen erhalten haben; Joh. Wolfius recensiret dieser Germanæ Erscheinungen in Lect. Memorabil. & recond. Cent. XII. p. 292.

Gerofin oder Grofin,

Bilha, ein kluges und gelehrtes Frauenzimmer, sie hat ein ganz Werk in 4. Anno 1523. unter dem Titul: drey Haupt- oder Ober-Facultäten der Christen, als nemlich drey grosse Künste: Andächtigt zu bethen, heroisch zu leiden und selig zu sterben, herausgehen lassen.

von Gersdorff,

Henrietta Catharina Baronesse, eine sehr gelehrte Tochter Baron Carl von Friesen und Gemahlin Baron Nicolai à Gersdorff, eine Dame von wundernswürdiger Gelehrsamkeit, gestalt sie nicht nur vieler Sprachen mächtig war, sondern auch in der teutschen und lateinis-

chen,

sehen Poesie grosse Geschicklichkeit sehen lassen. Unter andern vortreflichen Poesien und Schrifften hat sie die ganze Passion unsers Heylandes in sehr geistreiche und scharffsinnige Sonnette gebracht, so mit einer Vorrede bereits in Druck gekommen. Ihre Meriten und vortreflichen Eigenschaften erhellen aus denenjenigen Lob-Schrifften und Panegyricis, die ihr die gelehrtesten und berühmtesten Männer ihrer Zeit auffgewiesen. D. Rappolt hat ihr A. 1665. bey glücklicher Ankunfft in Leipzig mit einer schönen lateinischen Poesie gratuliret, so in seinen Poematibus Lib. Miscellan. p. 288. zu finden. Der berühmte D. Scherzer, der sie in der Ebräischen Sprach unterwiesen, hat selbige nicht hoch genug zu erheben gewust; der vortrefliche Carpozov hat in einem gewissen Programme invitatorio sie ihrer Gelehrsamkeit wegen sehr gerühmet, und selbige deswegen ein wahres und lebendiges Contrefait der Musen und Gracien unter andern Lobes-Erhebungen betittelt; der bekannte Thomasius hat ein gleiches in Diatrib. Academ. de Fœm. Erudic. th. II. §. 6. gethan. Joh. Fridr. Hekelius in Libell. Hist. Philolog. de Poetar. Coron. in Not. ad Cap. III. weiß selbige nicht sattfam zu bewundern; D. Goetzius in seinen Principe græce docto §. 67. p. 41. und D. Zimmermann in seinen Analect. Miscell. Menstr. Menf. i. Dedicatione erwehnet dieser gelehrten Dame höchstrühmlich. Otto Prætorius Prof. Poet. in Wittenberg, welcher sie in der lateinischen Poesie zu informiren die Ehre gehabt, hat

ihre Meriten und gelehrte Qualitäten in einem gewissen Carmine, so er unter dem Titul: Secellus Rethavialis, wohl exprimiret, geschweige, was der gelehrte Morhoff in seinem Unterricht von der teutschen Sprache und Poesie. p. 401. & seq. von selbiger niedergeschrieben. Aus welchen allen erhellet, was diese vortrefliche und gelehrte Dame vor wunderswürdige Qualitäten besessen.

von Gersdorff,

Charlotta Justina, eine sehr gelehrte Sächsische Baronesse, der vortreflich gelehrten und berühmten Henrietta Catharina Baronesse von Gersdorff, geböhren von Friesen, Fräulein Tochter, verstund allbereits im 16. Jahr ihres Alters die herrlichsten Sprachen: als Griechisch, lateinisch und Französisch, war auch schon in Theologischen Wissenschaften so bewandert, daß sie mit aller Verwunderung auch die schweresten Schrift-Stellen aus der Bibel aufflösen und beantworten konte; Vid. Juncker. Centur. Fœm. Illustr. p. 44. & 45.

Gertrud,

Die Heilige, eine devote Nonne und Aebtiffin erstlich zu Roderodorf, hernach zu Helpede in der Graffschafft Mannsfeld, so ums Jahr 1280. berühmt war, wie wohl einige sie in das XIV. Seculum ziehen wollen; da sie doch schon A. 1291. todt gewesen, war eine geböhrene Gräfin von Hackeborn, ward A. 1251. Aebtiffin und starb A. 1291. Ihre Schrifften hat Johannes Justus Landsberg in 5.

Bücher zusammen gefasset, unter dem Titel: Offenbarung und Leben der Gertrud &c. Eblm 1657. und zu Salzburg A. 1662. it. zu Paris 1674. in 8. und ist ihr Gedächtniß wegen sonderbarer heiligen Andacht bey der Catholischen Kirche annoch in hohen Werth. Vid. Stengel. In des Herrn Christi Stamm-Buch. ad 12. Nov. it. Arnoldi Histor. Theolog. Mystic. c. 21. p. 397. seq.

Gertrudis,

Die erstere Abtritin des Klosters Nivelles in Brabant, eine zwar gelehrte, doch aber auch darbey superstitiose u. abergläubische Jungfrau, ist A. 664. d. 17. Martii gestorben, und erzehlet man allerhand Wunderwercke, die sie gethan. Josephus Geldolphus à Ryckel und ein Anonymus haben ihr Leben beschrieben, welches bey dem Sario Fohn. 2. Vit. Sanct. ad Mem 17. Martii zu finden ist. Vid. Jacob. Meyer. Chronic. Flandr. Antvverp. 1560. & Hendorff. Promptuar. Exemplar. P. III. p. 221.

Gerulle,

Heisset dem Weibes Vold allerhand alte unbrauchbare Mobilien und Hausrath in dem Hause, so in die Winkel oder auf den Boden gesteket wird.

Geschlechters Jungfern oder Frauen,

Heissen in Schwaben auch andern Orten das Frauenzimmer, so aus einem adelichen Hause ist, und

sich von dem Frauenzimmer bürgerlichen Standes distinguiret.

Geschmeide,

Heisset dem Frauenzimmer alle gold und silberne Zierrathen, Juwelen und Kostbarkeiten, mit welchen sie sich auszuputzen pflegen; als da sind: Ohrgehende, Flimmernadeln, Ketten, Schnuren, Perlen, Halsbänder, Agraffen, Esclavagen, Angehende, Bäumelgen, Vorsteckerosen, Ehrenzen, Anker, Ringe, Spangen, Brafselotten, Armbänder u. d. g. So angenehm dem Frauenzimmer sonst ihr Schmuck und Geschmeide heisset, so sehr ist daher die Großmuth jener Dänischen Frauenzimmer zu bewundern, die vor ihres gefangenen Königs, Stenonis in Danemarck, Ranzion, alle ihr Geschmeide und Schmuck hingaben. Weßwegen auch ihr dadurch bestreuter König zur Dankbarkeit gegen das sämtliche weibliche Geschlecht, ein Dänisches Geseze machte, vermög dessen, die weiblichen Personen, bey denen Erbtheilungen, gleiche Theile mit dem Mannsvolk geniessen sollen.

Geschmeide - Kästlein,

Oder Schränklein, so ein von allerhand saubern Holz künstlich formirtes, oder auch laquirtes Behältniß, mit etlichen Fachen und Schubladien versehen, worinnen das Frauenzimmer ihren Schmuck und Kostbarkeiten zu verwahren pfleget.

Gestandene Schlüssel. siehe. Gallerie.

G. stof-

Bestoffene Suppe. siehe.
Coulis.

Bestöcke. siehe. Nebzeug.

Bestreute Blumen,

Heissen dem Frauenzimmer im Neben diejenigen kleinen einzeln Blümlein und Figuren, so sie in ihre geneheten Nesteltuchenen Schürzen oder Halstücher weit aus einander zu werffen und einzusticken pflegen.

Gestrick von Haaren,

Heisset dem Augspurgischen Frauenzimmer diejenigen zusammen geflochtenen und mit rothen Atlas überkleideten Köpffe oder Wülste, so sie statt der Hauben im Sommer zu tragen, und über die Haare zu schlagen pflegen, zuweilen sind sie auch mit güldnen Schnürlein unterflochten, in Umnennet es das Frauenzimmer ein Gesecht, oder Umgeschläge von Haaren.

Gestrickte Haube,

Ist ein kleines liches, aus Seide oder Zwirn gestricktes Häublein, so die gemeinen Weiber auff dem Lande, auch Bäurinnen, zur Sommerszeit zu tragen pflegen.

Gesulzte Milch. siehe.
Creme.

Gevatter-Brieff,

Ist dasjenige höfliche geschriebene oder auch oft gedruckte Schreiben, worinnen der Kindtauffen-Vater derjenigen Person,

so er zum Tauff-Zeugen erkieffet, die glückliche Erbindung seines Weibes entdecket, und mit Benennung des Tages, Orts und Stunde sie freundlich ersuchet, solches Amt und heilige Werk willig auf sich zu nehmen. Wird insgemein von der Amme oder Muhme herum geschicket. An etlichen Orten bittet der Kindtauffen-Vater die Gevattern mündlich.

**Gevatter-Essen, oder,
Schmauß,**

Heisset diejenige Gasterey oder Mahlzeit, so der Kindtauffen-Vater nebst seiner Frau, an etlichen Orten, wo man keine Gevatterstücken herum schicket, denen Gevattern, so das neugebohrne Kindlein aus der Tauffe gehoben, statt des Gratials giebet, und selbige darben ansehnlich bewirchet.

**In Gevatter-Kleidern das
Wasser nicht abschla-
gen,**

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da einige der albern Meynung seynd, es könnte das Kind, so getauffet werden soll, dadurch verwahrloset werden, wenn man in denen Gevatter-Kleidern, ehe man diß Werk verrichtete, sein Wasser abschläge.

Gevattern, oder, Pathen,

Heissen diejenigen Personen, so das neue Kind aus der Tauffe heben, und sich darben als Zeugen gebrauchen lassen. Insgemein sind deren nur drey, die Adlichen aber, wie

wie auch Officirers und gemeine Soldaten bitten derer, so viel sie wollen.

Gevatterschmauß. Siehe. **Gevatteressen,**

Gevatter-Schnupfstuch,

Heisset dasjenige Schnupfstuch oder Tüchlein, so ein Junggeselle an etlichen Orten, von der Jungfer, mit welcher er zugleich Gevatter gestanden, bey dem Gevatteressen, ehe noch das erste Berichtetrenchiret wird, zu fordern hat; Er muß selbiges noch vor Zergliederung und Zerschneidung der Speisen einfordern, denn wo er selbiges mit Stilleschweigen übergeheth, oder vergiftet, wird ihm selbiges hernach von der Schuldnerin disputirlich gemacht.

Gevatter sehen,

Heisset das neugebohrne Kindlein nach erhaltenen Gevatterbrieffe, entweder selbst, oder wegen vorfallender Verhinderung, durch einen andern aus der Tauffe heben.

Gevatter - Stücke,

Ist entweder ein mit vielen Confituren und candirten Zierrathen ausgepukter Marzipan, Mandel- oder Krafft-Dorte, oder auff vielerley Art schmackbar und wohlgebakener Kuchen, so den Gevattern nach vollbrachter Tauffe, vor ihre gehabte Bemühung in das Haus, nebenst etlichen Pfannkuchen, geschicket wird. An etlichen Orten wird statt der Gevatter-Stücken ein Kindtauffens

Schmauß gegeben. In Hamburg wird an statt der Gevatterstücke, ein grosser Zucker-Hut geschicket, der mit einem Crantz von Mantelsteig umwunden, und obenher mit einem Strauß geschmückt ist.

Gevatterstücke herum schicken,

Ist eine alte Gewonheit und Gebrauch, da diejenige Person, so zu Gevattern gestanden, das Gevatterstücke in Stücken schneidet, und jedem von ihren Anverwandten, oder andern guten Freunden ein Stücklein darvon zu schicken pfleget.

Gewehnen, oder, Entwehnen,

Heisset die säugenden Kinder nicht weiter fort stillen, sondern nunmehr zu andern Geträncke gewöhnen, solches geschiehet insgemein nach Verlauff eines Jahres, wiewohl auch öftters aus dringenden Ursachen noch eher, der Herbst oder das Frühjahr ist darzu am allerbequemsten, wenn Tag und Nacht gleich sind, und der Mond im Zunehmen ist. Dergleichen actus geschähe im alten Testament, mit einer sonderbahren Solennität. Sie hatten darbey meistens eine Gasterey, Genes. XXI, 8. machte Abraham bey der Entwehnung seines Sohns Isacs ein grosses Gast-Gebot.

Gewürz,

Aroma, des especes, darunter werden verstanden diejenigen

fr-mden

fremden Gewächse, von einem balsamischen, kräftigen und penetranten Geschmack, welche in wohlbestalteten Rüchen an die Essen gethan werden, davon die vornehmsten: Cardamomen, Zimmet, Nelken, Saffran, Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüten, und Nüsse ic. von einem jeden an gehörigen Ort insonderheit.

Ghirinzana,

Magdalena, von Savona, eine Tochter des berühmten Philosophi und Medici daselbst, stiftete nach ihres Mannes Tode ein Kloster zu Genua, wohin sie sich mit ihrer Mutter und Tochter begab. Sie excellirte in der Mahlerey, so sie vom Antonio Vandeik erlernet, und edirte 1639. ein Oratorisch Werk: *Li progressi di S. Maria Maddalena Principessa di Maddalo.*

Gibbens,

Sara, eine Engelländische Quakerin, so zu Boston in Neu-Engelland ihre Quäckerische Religion einführen wolte, sie ward aber deswegen in das Gefängniß geworfen, und darinnen sehr übel gehalten. *Croel. Histor. Quaker. p. 498. & 506.*

Sieß,

Ist ein von Messing oder Blech rund getriebenes und um und um durchbrochenes Behältniß mit einem Spriegel versehen, wird inwendig in einem absonderlich dazu verfertigten Einsatz mit glühenden Kohlen angefüllt, und dem

Frauenzimmer zur Winterzeit in die Kirchenstühle gesetzt.

Sießbecken,

Ist eine von Silber oder Zinn oval-rund getriebene flache Schale, worinnen das darzu gehörige Sießkänngen steht.

Sieß-Kanne,

Ist eine von Silber oder Zinn in Form eines Würz-Topffs mit einer Schnäugen und Henkel versehenes Geschirr, in das Sießbecken gehörig, woraus man sich die Hände wäscht.

Gige,

Margaretha, eine gelehrte Engelländerin, war in des Thomæ Mori Hause erzogen, und heirathete einen Doctorem Medicinæ, Johann Elemens. Sie begab sich hernach wegen der Verfolgung in Engelland, nach die Niederlande, und starb zu Mecheln A. 1570.

Gilberta Agnesia. **Siehe.**
Johanna Papiffa.

Gillot. **Siehe.** Fuiguirede.

Gioe,

Metrea, eine Dänische gelehrte Dame von Adel, so sich durch unterschiedene Schrifften bekannt gemacht. Sie war nicht nur in vielen Sprachen, sondern auch in der Poesie wohl erfahren. Ihre Mutter hieß Brigitta Tort, eine gleichfalls gelehrte Dame, so des Senecæ und andere Schrifften aus unterschiedenen Sprachen in das Dänische übersetzet. Ihrer Oda-
rum

zum Fragicarum Pars I. ist zu Coppenhagen A. 1657. in 8. heraus gekommen, Vid. Albert. Bartholin. d. Scriptis Danor. p. 101. Sonsten werden auch noch Sententiae Biblicae in Manuscriptis ange troffen, welche sie in Dänischer Sprache sehr artig zusammen getragen. Vid. Moller. in Biblioth. Septentrionis Erudit. Lips. 1699. edit. in 8.

Gips- oder Romansche Bilder,

Seynd allerhand klein oder grosse von Thon oder Gips gebildete Figuren ganz oder halb, so Brust-Bilder genennet werden, welche das Frauenzimmer auf ihre Schräncke und Köthen, oder auch auf das Gesimse in den Stuben und Cammern zu stellen pfelet.

Gitter-Bette,

Ist eine Art von Kindbetten, so mit hölzernen Gitter-Thüren und Flügeln verwahret sind, damit die kleinen Kinder nicht heraus fallen können.

Glas-Käumer,

Ist ein langer zusammen geflochtener eiserner Drat, von unten her mit starcken Borsten rund herum eingeschlagen, womit das Gesinde die Flaschen und Gläser rein zu machen pfelet.

Glatten-Wäsche,

Setzet das weißgewaschene klare Zeug statt der Rolle oder Platte mit einem runden Steine vom Glas, glatt und spiegelnd reiben.

Glied-Ringlein,

Ist ein von Gold geägrtes mit oder ohne Diamanten kleines subtiles Ringlein, so das Frauenzimmer meistens an das erstere Glied des kleinen Fingers zu stecken pfelet.

Glocklein,

Ist ein von Silber oder andern Metall gegossene kleine Glocke, so das Frauenzimmer über der Tafel bey der Hand stehen hat, um dadurch die Magd auff bedürffenden Fall zu ruffen.

Glucke,

Heisset denen Weibern in der Haushaltung die alte Henne, so die jungen von ihr ausgebrüteten Küchlein führet, locket, und unter ihre Flügel huschert.

Glücksrädlein. siehe. Würfelbuch.

Glycerium,

Eine berühmte Hure in Thesprien, welche das vortreffliche Gemählde des Cupidinis, so der uns vergleichliche Künstler Praxiteles verfertigt, nach Thesprien verhetet.

Snaden-Jahr,

Setzt eine an etlichen Orte eingeführte und gebräuchliche Vergünstigung und Wohlthat vor die Wittben und Kinder, deren Männer ein Officium publicum bedienten, da nehmlich denselbigen nach ihrer Männer Tode ein halb oder auch

auch ganzes Jahr über von des Successoris ihrer verstorbenen Männer Einkünften und Salario die Helfte, oder auch überhaupt ein gewisses Stück Geld ausgemacht und gereicht wird.

Goisvintha,

Lewichildi, Königs in Spanien Gemahlin: war ein große Patronin des Arianismi, massen nicht nur des Arian Kezerey im sechsten Jahrhundert daselbst von ihr eingeführet worden, sondern sie hat auch alle diejenigen, so derselben widerstundten, tödten, martern oder verjagen lassen; auch ihre eigenen Kinder, wenn sie dem Arianismo nicht Beyfall geben wolten, sehr übel und grausam angelassen. Vid. Gregor. Turonens. l. 5. Hist. c. 39. p. 113.

Gold oder Silber spinnen,

Heisset den Gold- oder Silberzahn, mit der darzu gezwintene Seide, durch Zusammendrehung vereinigen, und in brauchbare Fäden bringen.

Goldschmiedin,

Sara. Eine listige Quäckerin in Engelland, so zu Bristol durch ihre wunderlichen Geberden, Kleidung und Verstellungen, das freye Exercitium ihrer Quäckerischen Religion zu erhalten gedachte; sich aber, gleich wie andere, betrogen fand, massen sie deswegen als eine falsche Prophetin und Verfäherin in das Gefängniß von dem Richter geworffen ward. Vid. Croel. Histor. Quaker. pag. 176. & 178.

Frauenzimmer: Loricon,

Goldspinnerin,

Heissen diejenigen Weibsbilder, so Gold- und Silberzahn in die Manufacturen ums Lohn gesponnen liefern.

Gomes. siehe. Fuiguirede.

Gongyla,

Von Colophori, war eine gute Poetin, und eine Schülerin der berühmten Sappho Lesbica, von welcher sie einen netten Vers machen gelernt. Vid. Joh. Frauenzenlob in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber. p. 17 & 29. M. Blum. Dissertat. d. Poetr. Graecis. §. 35. p. 35.

Gonzaga

Cecilia, ein gelehrtes und tugendhaftes Frauenzimmer, lebte im 15. Seculo, ward durch Victorinum Feltrium in Studiis wohl unterrichtet, und begab sich hernach auff in den geistlichen Stand.

Gonzaga

Elisabetha, von Mantua, war eine gelehrte und in der Philosophie trefflich bewanderte Dame, weswegen sie auch der gelehrte Cardinal Petrus Bembo nicht genug zu rühmen weiß, und den vor einem Stein und Klotz hält, der nicht ihre conversation aller Philosophorum Gesellschaften vorziehet. Vid. Colomel. Opuscul. p. 194. Scrivet. in Amorib. Baudii. p. 372.

Gonzaga

Hippolyta, eine gelehrte Tochter Ferdinandi, Herzogs von Mantua,

tua, und Gemahlin Antonii Carraffa, Fürsten von Mandragone, war in Humanioribus und Italiänischer Poesie wohl erfahren, ließ einige Gedichte, und starb A. 1513. den 9. Martii.

Gonzaga,

Lucretia, eine berühmte Weibes-Person im 16. Seculo, hat mit vielen gelehrten Leuten Correspondenz gepflogen, auch wegen Erledigung ihres Mannes aus seiner Gefangenschaft bewegliche Briefe an den Herzog von Ferrara, Pabst Paulum III. und Julium III. das Cardinals-Collegium, den Kaiser, den König von Frankreich, den Türckischen Kaiser, und andere Potentaten, wiewohl vergeblich geschrieben, welche mit großem Fleiß gesammelt, und A. 1552. zu Venedig gedruckt worden.

Gordon de Graeuw,

Eine gute Holländische Poetin, deren Ernstige Gedichte, A. 1710. zu Amsterdam in 4. heraus gekommen, und welche gewiß recht nette sind.

Görichte Hemden. siehe. Hemden.

Gorgentine. siehe. Schnitz-Brust.

Gorgippa,

Aus Nemysia; ein wunderwürdiges Weibes-Bild, so nach einem eilfliche Tage lang anhaltenden Schmerz einen männlichen Leib, rauhe Stimme und langen Bart bekam, und also auf einmahl in

ein Manns-Bild verwandelt ward.

Gorl-Spizen,

Seynd eine absonderliche Art von weissen Spizen, wo die Blumen an statt des Spizen-Bändleins mit runden gedrehten Gorl umleget, und von innen mit allerhand Spizen & Stichen ausgefület werden.

Gorgones,

Wurden zusammen genennet die 3. Töchter des Phorci. Medusa nehmlich, Stheno und Euryale. Ihre Häupter waren mit Schlangen umflochten, die Zähne wie wilder Schweine, die Hände eisern, und waren mit Flügeln angethan. Wen sie ansahen, den konten sie gleich zum Steine machen.

Gorgonia,

Gregorii Nazianzeni, des im IV. Seculo berühmten Kirchen-Lehrers gelehrte Schwester, hatte die heilige Schrift und Theologie so fleißig studiret, daß sie in der interpretation der Schrift-Stellen alle Doctores zu ihrer Zeit übertraff. Merckwürdig war auch von ihr, daß sie ihre Sterbestunde accurat zuvorher wußte. Vid. Sozomen. Orat. 2. n. 23. p. 415.

Goschkia,

Von Magdeburg, eine beherzte und heroische Jungfer, so A. 1615. als Fridericus Ulricus Herzog von Braunschweig die Stadt belagerte, bewaffnet auf die Wälle mit gegangen, allda sich tapffer erwiesen, und manchen Soldaten fein

sein Leben genommen. Sie achtete es nicht, ob ihr gleich die Kugeln um dem Kopff herum flogen. Wies wohl einige in denen Gedanken gestanden, ob hätte sie sich können feste machen. Vid. Braunschweigische Krieges-Handlungen.

Gosstein,

Ist ein hohl ausgehauener Stein, mit einem langen Kupfernen oder blehernnen Canal und Röhre, meistens vor dem Küchen-Fenster angemacht, worein die Magd die Spielig-Belte auszugießen pfleget.

de Gournay, Maria Jarsia. oder, le Jars. siehe, Jarsia Maria.

Gozadina,

Beltizia, Amatoris Gozadini, aus Bononien Tochter, war eine sehr gelehrte Jungfer, und hielte Anno Christi 1532. in ihrem 23. Jahre auf den damaligen verstorbenen Bischoff zu Bononien, Ludovicum Frattam, einen vor trefflichen Panegyricum in lateinischer Sprache, worüber ein ieder fast erstaunen mußte. Ihre Wissenschaft in Jure war so hoch gestiegen, daß sie zu Bononien in dem 26. Jahre ihres Alters den Doctor-Hut erhielt, worauf sie nicht nur über die Institutiones Juris privatim laß, sondern auch selbiges, nachdem man ihr eine Professio conferirte, öffentlich betrichtete. Sie soll viel schöne Schriften unter einem versteckten Nahmen heraus gegeben haben. Aus Liebe zu denen Studijs hat, sie sich

niemahls verheyrahet. Vid. Hilarion de Coste des eloges & vies des Regines, Princesses. it. Limnæum in addic. ad Jus Publ. L. V. l. 8. c. 8. n. 96.

Graccha. siehe. Cornelia Graccha.

Gra de Tour,

Ist eine Art eines seidenen Zeuges von gedrehten runden Faden, doch nicht so breit und fein als Fereatin, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrer Auskleidung zu bedienen pfleget.

Gra di Napel,

Ist ein glatter einfarbiger seidener Zeug von gedrehten runden Faden, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget.

Gräfin,

Ist eine Dame hohen Standes, so entweder aus einem Gräflichen Stamm-Hause entsprossen, oder durch Vermählung eines Grafens in dergleichen Dignität und Würde erhoben worden.

Gräsetin,

Eva Juliana, war ein geschicktes und gelehrtes Frauenzimmer, so nicht nur in der Geometrie, Rechenkunst, und Historie wohl versiret war, sondern auch darhey die Music verstande.

Grävin,

Dorothea Magdalena, geborene Drummerin, des Königl. Polnischen und Churfürstl. Sächsischen

sehen Raths und Burgermeisters zu Leipzig, Th. Herrn Gottfried Gräfers ehmalige Gemahlin, war nicht nur eine Dame von herrlichen Verstand und grosser Geschicklichkeit, sondern auch darben eine virtuose Künstlerin in der Malererey-Kunst, gestalt sie nicht nur in Oel- sondern auch Wasser-Farben, viel nette Schildereyen verfertigt. Auf hiesiger Rathsbibliothek zeigt man noch von ihrer curiosen und künstlichen Hand eine schöne Edition von dem Horro Botanico Eystettensi, worinnen sie alle die darinnen befindlichen Blumen und Kräuter mit bunten Farben, nach dem Leben sehr naturrell illuminiret und künstlich ausgemahlet.

Gräfin,

Maria, eine begeisterte Jungfer zu Erfurt, so A. 1693. vorgab, Gott würde in 114. Wochen kommen, nicht zu rächen die Lebendigen und die Todten, sondern ein besonders Aufheben zu machen, änd sich mit den gottseligen Glaubens-Töchtern zu Halberstadt, Quedlinburg und Erfurt, auf weltliche Art zu abouchiren.

Gräfin,

Maria Sibylla, des berühmten Medici, Mariani Grassii, gelehrte Tochter, ein in der Natur wohl-erfahrenes Frauenzimmer. Sie hat geschriebener der Raupen wunderbahre Verwandlungen und sonderbahre Blumen-Nahrung durch 50. schöne Kupffer-Figuren, samt der ausführlichen Beschreibung, heraus gegeben zu Franckfurt

1678. in 8. Conringus rühmet solches sehr in seiner Introductione in medicin. in annotat. ad C. IX. §.7. p. 294. Vid. Corn. à Beughem in Biblioth. Medic. p. 398. Nachst diesem ist sie auch in der Zeichenkunst und Malererey perfect, nehet auch mit der Nadel gar natürliche und lebhaftte Blumen. Vid. Sandrarts Deutsche Academie. T. II. 1. 3. c. 23. p. 339.

Graja,

Johanna, oder Jana, des Herzogs von Suffolck in Engelland gelehrte Tochter, Gilsfordi Dudleji, Herzogs in Nordhumbrien Gemahlin, eine ausbündig gelehrte Princeffin, welche die lateinische, Griechische und Hebräische Sprache, auch schon in ihren zartesten Jahren fertig reden und schreiben konte. Der Autor Heroologie Anglicæ p. 33. leget ihr ein nicht geringes Lob bey, und die gelehrte von Schurmann nennet sie in einer Epistel an D. Andrea Rivetum, eine unvergleichliche Vorschrift und Beyspiel aller Princeffinnen, dergleichen man an allen Orten und Enden der Welt nimmermehr wieder auffweisen würde. Ja die berühmte Demoiselle Jaquette Guillaume in ihren illustres Dames. p. 282. rühmet sie sehr hoch. Nach dem Tode Henrici VIII. wurde sie, wiewohl wider ihren Willen, massen sie viel lieber mit gelehrten Büchern, als mit Eron und Scepter zu thun haben wolte, als Königin ausgeruffen, da aber der Maria, des verstorbenen Henrici VIII. Tochter, Parthen überhand nahm, wurde sie, als sie

sie 10. Tage nur die Crone gehabt, mit ihrem Vater und Gemahl, innerhalb den Ringmauern des Thurms von London, nach gegebenen Beispiele sonderbahrer Großmüthigkeit und Beständigkeit, weil sie einen rechte heroischen Geist von sich blicken ließe, enthauptet. Vid. Gratian. in Casibus Virorum illustr. p. 273. seq. Vor ihrem Ende soll sie sich haben verlauten lassen, daß ihr auf der ganzen Welt nichts so lieb gewesen, als daß sie die drey gelehrtesten Sprachen erlernet: dem Hauptmann des Tours, Namens, Thomas Bridgis, der bey ihr gewachet, soll sie noch vor ihrer Enthauptung 3. Sprüche Griechisch, Lateinisch und Hebräisch in seine Schreibe-Tafel geschrieben haben. Der damalige Gerichts-Präsident Morgan, der ihr das Todes-Urthel vorgelesen, ist nach ihrer Hinrichtung in eine entsetzliche Raserey gefallen, worinnen er bis an sein Ende stets geschrien, man solle ihm doch die Princessin Jana vom Halse schaffen. In dem Gefängniß hat sie ein Lateinisches Distichon aufgesetzt, welches über-
setzt also klinget:

Das Schicksaal ist nicht als
was fremdes anzusehen,
Was mir heunt wiederfährt,
kan morgen dir geschehen.

Von dem Tage und Jahre ihrer Enthauptung sind die Scribenten nicht einig, indem etliche, wie Larreus in Histor. Angl. Scor. & Hibern. p. 762. das 1553. etliche das 1554. wie Ziegler in seinem Schauplatz der Zeit p. 128. einige aber das 1555. Jahr, wie Hubno-

rus in historischen Fragen P. II. p. 937. setzen. Kurz vor ihrem Tode hat sie ihrer Schwester der Gräfin von Pembrock das Griechische Testament mit einer netten Griechischen Epistel gesendet. Vid. Neocor. & Sickium in Biblioth. Libr. Novor. T. IV. p. 208. Von ihren Schrifften in Englischer Sprache sind befannt: 1) Epistola ad eruditum hominem, qui a virtute verbi Divini defecit. 2) Colloquium cum Fecknaimo de ejus fide & sententia de Sacramento. 3) das Leben der Königin Christina in Schweden. 4) Epistola, quam ad suam sororem scripsit, una cum sermone, quem mox decollanda in Theatro habuit.

Granaten,

Seynd schwärzlich rotthe durchsichtig, rund eckigt geschnittene Steinlein, so das gemeine Frauenvolck um den Hals ein- oder mehrfach zuschnüren und anzuhängen pfeget. Es giebt derselben dreyerley Sorten: die ersten haben die Farbe der Granat-Aepffel-Blüte; die andere fällt in den Hyacinth; die dritte neiget sich nach der Violent-Farbe.

Granlanctza,

Jana, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Graf-Magd,

Heisset auf denen Ländereyen und Menerhöfen diejenige Magd, so in das Graß gehet, solches mit der Sichel hauet, und in Körben nach Hause zu tragen pfeget.

Gratia,

Die 3. Charitinnen und Töch-
ter des Jupiters, Pasichea, Eu-
phrosyne und Agiale genannt ;
wiewohl sie von etlichen Eu-
phrosyne, Aglaja, und Thalia be-
nennet werden. Sind von vor-
trefflicher Schönheit und Gestalt
gewesen. Werden nackend und
mit langen herab hangenden Haas-
ren gemahlet.

Graupen,

Psisana hordeacea, Porgemon-
de, werden gemeinlich aus der
Gerste gemacht, und dienen sie in
einer Haushaltung fürs Gesinde.
Sonderlich sind die Nürnbergi-
schen Graupen nicht zu verwerf-
fen, welche weit und breit verfüh-
ret, und an Rindfleisch, Hüner,
und andere Essen gekochet werden.
Damit aber auch gemeine Leute
wissen mögen die Graupen recht
zuzurichten, giebet ihnen der Koch
folgende kurze Nachricht an die
Hand, 1) Graupen in Milch ge-
kocht, 2) Graupen in Fleisch-
Brühe.

Graupen in Milch gekocht,

Nehmet Graupen, leset die erst
recht rein, setzet sie alsdenn mit
Wasser ans Feuer, und lasset sie ko-
chen. Wenn sie nun eingekocht ha-
ben, so gießet Milch dran, darauf
sie vollends weich und gar kochen
müssen. Endlich salzet selbige,
rühret kalte Butter drein, oder ma-
chet diese braun, und brennēt sie
drüber.

Graupen in Fleisch-Brühe,

Vorher leset die Graupen fein
rein, setzet sie alsdenn mit Wasser

ans Feuer, und wenn sie eingekocht,
so schütet Fleisch-Brühe dran ;
salzet sie auch und werffet Ingber
und Pfeffer drein. Zuletzt gießet
auch etwas Fleisch-Brühe dran,
welches Gericht einem hungerigen
Magen wohl schmecken wird.

Grau-Werck,

Ist eine gewisse Art eines grau-
en Moscovitischen und liesländi-
schen Rauchwercks, dessen sich das
Frauenzimmer zur Winters-Zeit
statt Unter-Futters unter ihre
Pelze und Kleider zu bedienen
pfeget.

Gregortitschin Barbara, siehe,
von MethenMaria.

von Greiffenberg,

Catharina Regina, gebörne
Frenherrin von Seyßlonegg, ein
sehr gelehrtes und in der Theolo-
gie wohl erfahres Fräulein, hat
sich meistens in Nürnberg
aufgehalten. Sie hat nicht nut
Lieder und Gedichte zu ihrem gotts-
seligen Zeit-Vertreib erfunden
und aufgesetzt, so ihr Vetter Hans
Rudolph von Greiffenberg, An.
1662. zu Nürnberg in 12. heraus
gegeben, sondern auch eine teutsche
Uranie oder geistliche Betrachtung
von der Geburth und Jugend des
H. Erren Christi in 12. Meditatio-
nen zu Nürnberg A. 1678. in 8.
heraus gegeben, welche A. 1693.
zu Nürnberg wiederum starck ver-
mehret heraus gekommen. Ingti-
chen hat man auch ihre Passions-
Betrachtungen in 12. Sinnbil-
dern zu Dienstadt A. 1653. in 8.
zu Nürnberg A. 1672. in 12. und
A. 1683.

A. 1683. in 8. wieder aufgelegt gesehen. Ferner die Sieges-Geule der Bussse und Glaubens wieder den Erb-Feind Christlichen Nahmens. Nürnberg 1675. in 12. Joh. Wilhelm L. B. de Stuzenberg nennet solches in seiner Censur ein Helden- und Engelwerck. In der teutschen Genossenschaft hat sie den Nahmen der Tapfferen erhalten, in der Liliens-Zunft aber ist sie zur Ober-Vorscherin und Zunfftmeisterin erkiesset worden.

Grenade,

Ist ein recht delicates Gericht, welches man mit guten Recht eine gespickte Pastete nennen könnte, wie solches nachgesetzte Beschreibung bezeugen wird.

Grenade zu machen,

Nehmet 5. Pf. derb Kalbfleisch von denen Keulen, schneidet solches Scheibenweis, ganz dünne und klopffet es. Hernach nehmet Speck, schneidet ihn so klein, als wollet ihr Rebhüner spicken, spicket darmit die Scheibgen des Kalbfleisches fein sauber, so viel ihr deren brauchet. Nach diesem schneidet Speck Fleckweise; je grösser je besser. Ferner machet eine farce, nehmet wie-derum derb Kalbfleisch, schneidet selbiges nebst 1. Pf. Nieren-Stollen ganz klein, und menget dieses unter einander. Weichet Semmel in Milch, wenn solche ge-weicht, so drücket sie wieder aus, und thut selbe auch unter das ge-hackte; salzet und würket es mit Mustaten-Blüten, thuts in einen Würfel, stoffet solches mit ungefehr

2. ganzen Eiern und 4. Dottern klar ab; machet einen Ragout von Kalbs-Milch oder Ochsen-Sau-men (welcher nebst andern Ragouts mehr an seinem Ort ausführlich wird zu finden seyn.) Nun nehmet eine Casserole, bestreichet sie mit Butter und überleget mit zubereiteten Speck die ganze Casserole, thut auch nochmahls das gespickte Fleisch dazu hinein, doch also, daß es auf den Speck zu sitzen kömmt. Hernach nehmet von der gemachten farce, und überleget das gespickte Kalbfleisch über und über, nicht gar eines Fingers dick, schla- get ein Ey auf einen Teller, nehmet einen Pinsel und bestreichet mit dem Ey die farce ganz glatt. Ferner thut das Ragout drein, bestreichet hierauf ein Papier mit Butter; formiret einen Fleck von der farce drauff, so groß als man die Ragout damit bedecken kan. Wenn es nun aufgestrichen, so nehmet das Papier mit der farce und decket es darüber, es wird aber von sich selbst nicht abfallen; sondern ihr müisset eine eiserne Schauffel glühend machen, und solche über das Papier halten; thut das Papier hinweg, und machet die farce zusammen, gleich wie man eine Pastete zumachet. Darnach leget oben wieder von dem gespickten Fleisch, biß es ganz zu wird; leget wieder geschnittene Speck-Plätzgen oben drüber, setzts in einen Backofen, und laffet es also backen. Wenn es genug gebacken, so richtet es auf die Schüssel an, also, daß das untere Theil heraus kömmt; thut den Speck alle hinweg, so siehet es aus als eine gespickte Pastete, und

kan es in- und auswendig gegessen werden. Es ist ein Essen, welches man zu grossen Ausrichtungen, ja auf Königl. Tafeln gebracht kan. Wem beliebt ein Ragout drein zu machen, kan sich einen erwählen, welchen er will; wird sich auch ein jeder, der ohne diß schon Nachricht von der Koch-Kunst hat, selbst am besten darnach zu richten wissen. Belegte endlich dieses Gerichte beym Auftragen mit Eitronen, so ist es fertig.

Grefin,

Dorothea, gebohrne Pfeifferin, eine in der Poesie recht sehr erfahrene Wittibe, wie ihre Proben, so sie hin und wieder verfertigt, deutlich anweisen.

Gregen,

Heisset denen Mägden in Augsburg der Handkorb, mit dem sie auf den Marckt zu gehen und darin einzukauffen pflegen; sind entweder groß oder klein, die grossen nennen sie Stadt-Gregen, die kleinen aber Vogel-Gregen.

Grieblinge. siehe, Truffes.

Gries,

Flou, (Pollen) la fleur de la farine, wird aus gutem Weizen gemacht; wenn nemlich der erste Gang von der Mühle herab läuft, pfleget man selbigen durch ein enges Sieb zu sieben, und das ausgesiebte anzubehalten, welches hernach Gries heisset. Diese Kost scheint noch von denen Römern her zu kommen, als die in die 300. Jahr ab usbe condica statt des Brodtes

sich mit Brey aus Gries gemacht, genehret haben. In der Küche hat er vielfältigen Nutzen, indern er hin und wieder an die Speisen verbraucht wird, wie solches bey gewissen Zubereitungen derselben kan abgemercket werden.

Griff am geschlachteten Viehe,

Heisset dasjenige Stück Fett oder Unschlitt, was inwendig zwischen beyden Hinter-Keulen an Kindern, Schweinen und andern schlachtbahren Vieh zu sitzen pfeget.

Grillade,

Ist nichts anders als ein Kost-Braten, der von überbliebenen Gebratens, als Türckischen Hähnen, Capaunen, Kälber-Vierteln ic. ingleichen von Kälber-Schöpf- und Schweins-Füssen, Schinken und andern Dingen mehr, auf gewisse Art zu rechte gemacht, und hernach fein safftig auf dem Kost gebraten wird. Hiervon sind folgende Beschreibungen zu merken
1) Grillade vom Türckischen Hahn;
2) Grillade von Capaunen; 3) Grillade von Gänsen; 4) Grillade von Schweins-Füssen; 5) dico anders; 6) Grillade von Kälber-Füssen; 7) Grillade von Schöpf- oder Lamms-Füssen.

Grillade vom Türckischen Hahn.

Wenn der Türckische Hahn gebraten, oder von der Tafel überblieben ist, so zerleget selben in sechs lange Stückgen, thut solche in ein Geschirr, sprengt guten Wein drauff,

drauff, und lasset sie eine Weile liegen. Nehmet hierauff geriebene Semmel, vermischet selbe mit Ingber, Pfeffer, Muscaten; Blüten und Salz, lasset Butter zergehen, und ziehet den zerlegten Türckischen Hahn durch dieselbe, welch die Stücke in der geriebenen Semmel herum, und leget eines nach dem andern auf den Kost. Wenn es nun bald Anrichtens Zeit ist, so setzet solchen Kost auf ein gelindes Kohlfeuer, und begießet es immer mit Butter, daß es fein safftig bleibet. Dieses könnet ihr nun also gebraten anrichten, oder auch eine Brühe von Sardellen Schnittlauch, Zwiebeln, Citronen und dergleichen darzu machen, deren an ihren Orten unterschiedliche beschrieben worden sind, doch hält man gemeinlich die Sossen von Sardellen und Citronen vor die besten und gebräuchlichsten.

Grillade von Capaunen,

Diese wird eben also, wie vorige vom Türckischen Hahn beschrieben worden, zugerichtet und nicht das geringste geändert.

Grillade von Gänsen,

Solche kan gleichfalls nicht anders als vorige tractiret werden.

Grillade von Schweinsfüßen.

Nehmet Füße von Schweinen, puhet und senget sie sauber über dem Feuer, wässert solche ein, und setzet selbe im Wasser mit etwas Salz zum Feuer, werffet etliche Kräuter, wie bey der à la daube gemeldet worden, darzu, ingleichen

gießet Wein and Eßig drauf und lasset sie gar kochen. Darnach setzet solche nebst der Brühe an ein kühles Ort, daß sie erkalten; nehmet sie alsdenn heraus, so werden selbe als eine Gallerte sich präsentieren. Hierauf thut jeden besonders, puhet sie sauber zu; vermischet viel geriebene Semmel mit Ingber, Pfeffer und Cardamomen, lasset in einer Casserole Butter zergehen; ziehet die Schweinsfüße durch, bestreuet sie mit der vermischten Semmel, leget solche ordentlich auf einen Kost, biß sie alle sind, setzet solche auf ein gelindes Kohlfeuer und lasset sie braten. Werden sie nun auf einer Seiten bräunlicht, so verkehret solche, und tröpfflet Tropfenweise braune Butter drauf, sonst gehet die angestreuete Semmel herunter. Wenn diese nun fertig, denn könnet ihr sie anrichten: entweder trocken, oder mit einer Sosse wie es euch beliebet. Die Sosse, darff aber nicht über die Füße gehen, sondern sie muß nur in die Schüssel gegossen, und die Füße gleichsam als eine Garnitur herum geleget werden. Endlich beleet diese mit Citronen, und bestecket sie mit Lorbeer-Blättern, so sind sie fertig.

Grillade von Schweinsfüßen noch anders.

Puhet diese sauber, setzet sie hernach im Wasser mit einem Bißgen Schmalz zum Feuer, und lasset sie weich kochen. Hernach, wenn sie gekochet, so thut selbe heraus in ein kaltes Wasser daß sie herfühlen. Nun nehmet gerieben Brod oder Semmel, vermischet es wie voris

ges, schlaget ein Paar Eyer dran; werffet Butter oder Fett darzu, wie auch geriebenen Zucker, gießet auch ein wenig Wein darein, und vermischet alles dergestalt durch einander, als wollet ihr einen Teig machen. Ist dieser Teig nun fertig, so lasset in einem Geschirre ein Stückgen Butter zergehen, schlaget ein Ey drein, zerklöpffet solches mit einem Pinsel ganz klar, und streichet die Füsse, jeden besonders damit an. Ferner nehmet von dem gemachten Teig, und überziehet ihn fein förmlich; leget ihn in eine mit Butter angeschauerte Torsen-Pfanne, und machet derer so viel als ihr nöthig habt; bestreichet sie wieder mit dem zerklöpfften Ey und Butter; streuet klein geriebene Semmel drüber, setzet sie in einen Backofen und lasset selbe fein goldgelb backen. Machet endlich eine Soffe, und richtet solche, wie schon gelehret, an, so könnet ihr sie lassen auftragen.

Grillade von Kalbs-Füssen,

Solche Grillade wird nicht besser, als wenn die Füsse erst abgekocht werden, wie in der à la daube beschrieben zu finden, so werden solche einen lieblichen Geschmack bekommen. Man muß sich aber nach der Küche, darinnen man setzet, richten, ob man allezeit was nöthig darzu bedünkt. Diese Grillade wird eben wie vorige tractiret: ist derothalben nicht nöthig, weitläufftig davon zu schreiben. Die Soffen können verändert werden, wie es nur beliebet.

Grillade von Schöps- oder Lamms-Füssen.

Die Zubereitung dieser Grillade ist eben wie die vorige.

Grifette,

Ist eine Pastete, welche von gebratenen und klein geschnittenen Kalb-Fleisch, Nieren-Stollen, Eiern, Gewürz u. d. g. auf eine sonderliche Art zubereitet, gebacken und verkehret aufgesetzt wird. Man nennet sie auch eine verkehrte Pastete, davon nachfolgende Beschreibung Bericht giebet.

Grifette oder verkehrte Pastete,

Bratet nach gemeiner Art eine Kalbs-Keule ab, und lasset sie erkalten. Hernach löset mit einem Messer das braune ganz dünne herunter; das Fleisch aber schneidet mit einem Schneidmesser ganz klein, nehmet auch drey viertel Pf. Nierenstollen, brechet solche aus, damit alle Haut davon komme, schneidet es gleichfalls klein, und thuts zusammen in einen Würfel. Ferner werffet in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, nebst Muscaten-Blüten und Ingber darzu, wie auch 6. Eyerdotter, 2. ganze Eyer, 3. bis 4. Löffel voll dicken Rahm, Salz und Citronenscheler, welches alles zusammen ihr durch einander wohl stoffen müßet. Wenn nun dieses zum Zeige worden, so nehmet eine Casserole, die eine saubere Form hat, bestreichet selbige mit Butter; treibet aus einem andern mürben Teig zugleich ein Blat eines starcken

den Messerrückens dick auf, thut es in die Casserole und beleet es inwendig ganz und gar; bestreicht es auch über und über mit einem zerfloffenen Ey. Nun langet das abgestoffene aus dem Mörsel herfür, und schlaget davon eines kleinen Fingers dick auf den Teig, bis daß derselbe damit gänzlich überzogen sey. Hierauf habet in Bereitschaft ein gutes Ragour, davon ihr Nachricht unter dem Buchstaben N, und zwar bey Beschreibung derselben finden werdet; füllet damit das angeschlagene in eine Casserole bald voll; nehmet alsdenn einen Bogen Papier, beschmieret diesen mit Butter, und zwar einen so grossen Fleck, als die Casserole, darinne die Grifette stehet, breit ist, traget auf denselben von der gestoffenen farce eines kleinen Fingers dicke, gleichsam in der Absicht, als wollet ihr einen Deckel auf eine Pastete machen; nehmet darnach den Bogen Papier und leget ihn verkehrt über die Casserole, daß die farce das ganze Ragout bedecke, und es auf allen Seiten kan zugefleibet werden. Weil nun dieses Papier sich nicht wird von der farce wollen abziehen lassen, so machet eine Schauffel glühend, haltet diese ein wenig drüber, dadurch es sich gleich wird ablösen. Jezund aber nehmet wieder ein Blatt von dem mirben Teig, und zehet es über das vorige Blatt, welches ihr aber erstlich mit Eiern bestreichen müßet, vermacht es hernach so gut als ihr könnet, setzet die Casserole in einen Backofen und lasset es fein goldgelb backen. Wenn ihrs nun anrichten wollet, müßet ihr sie ver-

kehrt anrichten, auch garniren, so gut als ihr wollet. Es ist diese Pastete recht delicat, und kan mit Haut und Haar verzehret werden.

Groß-Bast,

Heisset auf dem Stamm-Baum des Groß-Vatern Schwester.

Groschen-Frau,

Heissen diejenigen alten traurig geschleierten Weiber, so bey der Leich-Procession den Beschluß von dem Frauenzimmer machen; bekommen davor jede einen Groschen.

Große Magd,

Heisset auf den Dörffern oder Land-Vorwercken diejenige Magd, so backen, melcken und das große Vieh bestellen muß, auch auf die Kühe Achtung zu geben hat; wird von etlichen Vieh-Magd genennet.

Groß-Muhme,

Heisset so viel als der Großen Mutter Schwester.

Große-Mutter, oder, Elter-Mutter,

Heisset der Mutter ihre Mutter.

Groß-oder, Elter-Schwieger,

Heisset der Schwieger-Mutter ihre Mutter.

Grumbachia,

Argula, aus dem adelichen Geschlechte derer von Stauffen und Bayern geboren, vermählte Frau von Grumbach in Francken, eine devote und sehr gelehrte Dame mit son-

sonderbaren Theologischen Wissenschaften begabet. Sie hat A. 1523. öffentlich eine Schrift an die Theologische Facultät zu Ingolstadt ausgehen lassen, darinnen sie die ganze Universität wegen Verfolgung der Evangelischen Christen ernstlich straffet, und sie zum Kampff der Religion halber im disputiren ausfordert. Ihre schönen Episteln an Herzog Wilhelm in Bayern, Vid. Ludov. Rabum im Märtyrer Buche P. 2. p. 375. an Churfürst Friedrich in Sachsen, an Pfalz-Grafen Johannem, an die Universität und Rath zu Ingolstadt, ingleichen an ihren Vetter Adam von Thering, wie nicht weniger etliche deutsche Verse, so an einen Studenten zu Ingolstadt geschrieben, sind noch vorhanden, und voll herrlicher Dinge und wahren Evangelischen Enfers. D. Luther und Georg Spalatinus haben diese Argulam sehr gerühmet. Vid. D. Joh. Andr. Schmid. in Mulier. orthodox it. Luther. in 9. Tom. Wittenbergischer Schriften; da sie hingegen der eynrige Papiste Jacobus Gregerus in seinem Luthero Acad. p. 258. und in defension. Bellarmio. T. I. l. 2. c. 15. aus unzeitigen Hassse Medeam Lutherico & Anabaptico genio plenissimam nennet.

Gründling,

Fundulus, Goujon, dieses sind kleine Fische, welche sich gerne in steinigten un frischen Wassern aufhalten. Weil sie etwas bitter schmecken, pflegen die Französischen Köche eine Hand voll Messeln zu nehmen und solche damit abzustäumen, wenn sie im sieden sind, wodurch sie

selbigen die Bitterkeit benehmen. Sie sind gesunde Fische, welche auch Patienten ohne Gefahr essen können. Ihre Zubereitung ist unterschiedlich; 1) Gründlinge blau gesotten; 2) Gründlinge mit einer Butterbrühe; 3) Gründlinge mit einer Butterbrühe und Eiern abgezogen; 4) Gründlinge mit einer sauren fricasse. Soffe; 5) Gründlinge gebacken; 6) Gründlinge mit zerlassener Butter.

Gründlinge blau gesotten,

Nehmet Gründlinge, waschet solche sauber, thut sie in ein Geschirr, sprenget Eßig drauf, setzet einen Fisch-Kessel mit Wasser, dessen aber nicht zu viel seyn muß, außs Feuer, und werffet eine Hand voll Salz drein. Wenn nun das Wasser bald sieden will, so thut die Fische hinein, da werden sie schön blau, lasset sie einen starcken Sud thun, damit sie allezeit übersieden. Sind selbe nun eingesotten, so hebet sie vom Feuer, sprenget kalt Wasser drauf, leget einen Bogen Papier drüber, dann bleiben sie blau. Wolt ihr solche anrichten, so streuet grüne Petersilie drauf, und gebet Eßig dazü. Ihr könnet auch eine serviette drüber brechen und also zu gedeckt zu Tische tragen lassen.

Gründlinge mit einer Butter-Brühe,

Wenn die Gründlinge abgesotten seynd, so setzet in einem Geschirr ein Stück Butter außs Feuer, werffet geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, klein gehackte Petersilien, und Wasser, so viel ihr meynet gnug Brühe zu haben, daran, lasset dieses durch

durch einander kochen, bis es dick wird. Es muß aber viel Butter darzu kommen, denn diese Brühen müssen sehr fett seyn. Hernach richtet die Fische fein sauber an, gießet die Brühe drüber, setzet es auf eine Stutzpfanne, daß sich die Brühe in die Fische ziehe, so könnet ihr solche hingeben.

Gründlinge mit Butter- Brühe und Eyerdottern abgezogen,

Sind diese Fische gesotten, so könnet ihr die Brühe bereiten, wie solche beyn Forellen ausführlich beschrieben worden.

Gründlinge mit einer sau- ren Fricassee Soffe,

Sie werden wie die Forellen zu gerichtet. Siehe Forellen fricassee.

Gründlinge gebacken,

Thut die Gründlinge in ein Geschirr, salzet sie ein, und lasset solche eine Weile im Salz liegen. Wenn dieses geschehen, so trocknet selbige mit einem Tuch sauber ab, oder ziehet sie durch die Hand, daß der Schleim davon abgehet; bestreuet solche alsdenn dick mit Gries, und mischet sie wohl durch einander. Hernach setzet in eine Pfanne ausgegeschmelzte Butter aufs Feuer, lasset solche recht heiß werden, thut von denen Fischen so viel hinein, als ihr gedencet heraus zu backen, und backet sie fein goldgelb, daß sie fein rösch und hart werden. Habt ihr nun derselben so viel als euch nöthig, so richtet sie an und decket solche mit einer Serviette zu, daß sie

warm zu Tische kommen. NB. Ihr könnet auch oben an statt des Grieses Weizenmehl gebrauchen.

Gründlinge mit zerlassener Butter,

Wenn die Fische gesotten, denn lasset man nur Butter in einer Casserole zergehen, aber nicht braun werden. Darnach richtet die Fische auf eine Schüssel an, gießet die Butter oben drüber, setzet sie auf ein Kohlsfeuer, streuet gehackte Petersilie und Muscatenblüten drüber, so sind sie fertig.

Grünen Donnerstag holen,

Ist ein alter Gebrauch an etlichen Orten; da die kleinen Kinder, absonderlich von gemeinen und bedürfftigen Eltern, zu ihren Vätern, so sie aus der Tauffe gehoben, am grünen Donnerstage gehen, um das so genannte rothe Ey nebst andern Geschenken abhohlen.

Grünig,

Loxias, ein nicht unbekanter Vogel, der fast wie ein Gumpel aussiehet, und einen auf eine besondere Art von einander gekrümmten Schnabel hat; daher er auch an vielen Orten Krümschnabel zum Unterscheid des im Elsaß bekanten Vogels, Überschnabel, genennet wird. Dieser Vogel Fleisch ist das beste nicht, den sie riechen stark nach Hartz. Um dieser Ursach willen werden sie nicht leicht gebraten, sondern meist eingemacht, und hernach als kleine Vögel zugerichtet und perspeiset.

Grünik eingemacht oder marinirt,

Wenn diese Vögel sauber gerupffet und ausgenommen worden, so werffet sie in ein siedend Wasser, damit solche ein wenig anlauffen; Darnach thut sie heraus, trocknet selbe ganz rein ab, spießet sie an hölzerne Spießgen, leget solche auf einen Rost über Kohlen, beschmieret sie ein wenig mit Butter, und laisset solche halb gar braten. Hierauf nehmet die Vögel von denen Spießgen, daß sie erkalten; habet auch kleine Fäßgen, in der Größe wie die Senff-Fäßgen seyn, parat; leget unten auf die Böden erst Lorbeer-Blätter, Citronenscheler und ganze Würke, hernach auf die Kräuter und Würke eine Lage Vögel, und das so lange Wechselsweise, bis die Fäßgen voll seynd. Endlich machet solche zu und bohret Löcher oben hinein; laisset Eßig sieden und wieder verkühlen, und gieffet ihn zum Löchern hinein, schlaget sie fest zu, setzet sie an ein kühles Ort, verkehret selbe öfters, so werden sie sich eine lange Zeit gut halten, und können hernach mit Weinen gegessen werden. Theils nehmen auch Baumöl darzu; sie werden hernach als ein Salat verspeiset.

Grünkraut,

Heisset in denen Küchen allerley frisch zusammen gelesene Kräuter, so unter einander vermische gekocht und verspeiset werden. Als: Spinat, Sundermann, Gürsch, tauhe Messeln, Melben, Butter-Blätter, Rothrüben-Kräutig, u.d.g.m. In Sachsen ist der absonderliche

Gebrauch, daß man an dem Grünen-Donnerstage fast in jeden Hause dergleichen grüne Kräuter zu verspeisen pfeget.

Grünkraut zuzurichten,

Nehmet dergleichen grüne Kräuter, überleset selbige rein, waschet sie aus, und setzet selbige mit Wasser in einen Topff an das Feuer. Wenn sie genug gekocht, so hebet sie davon weg, stürzet sie, drücket selbige rein aus, hacket sie ganz klar, setzet in dessen Butter oder Fett in einem Ziegel oder Casserole auf das Feuer, schüttet die gehackten Kräuter hinein, und laisset sie eine Weile darinnen prägeln. Nach diesem gieffet guten Rahm oder gute Milch mit Eiern, geriebene Semmel und Pfeffer, auch kleine Rosinen gemacht darüber, laisset es unter einander wieder aufkochen, und bestreuet es bey dem Anrichten mit kleinen Rosinen.

von Grünrad,

Regina, ein devotes und gelehrtes Fräulein aus Thüringen, in der Theologie und S. Schrifft sehr versiret. Sie hat ein Buch geschrieben, geistlicher Wagen genannt, welches mit einer Vorrede der Theologischen Facultät zu Jena Anno 1609. zu Leipzig gedruckt worden. Vid. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber. p. 28.3

Grüße, siehe. Haser-Grüße.

Grüß-Wurst, siehe. Wurst.

Grytten,

Ingeburga, Andreæ Gryttens Pastor. Holmedallens. Tochter, eine gute Poetin. Die Collector. Nov. Literar. Maris Baltici. A. 1701. p. 107. geben vor, daß ihre deutsche Gedichte, so sie Früchte des Ereuges nennet, worinnen Abends und Morgends Buß: Andachten it. Parabolæ metaphralis de Pharisæo & Publicano zu finden, ehestens würden heraus kommen.

Guarnison von Weibern. siehe **Weiber** • Guarnison.

Gueridons, oder, Geridons,

Seynd hohe von Holz geschnitzte, gedrehte, auf allerhand Art mit Laubwerck gezierete, laccirte, gefürnste, gebeizte oder ziervergoldete Säulen und Gestelle, mit einem kleinen Pokern und Ober-Platte versehen, worauff man in denen Puz: Stuben die Lichter zu setzen pfleget. Insgemein findet man bey zwey Gueridons auch einen kleinen Puz: oder Galanterie- Tisch, der mit ihrer couleur und façon überein kömmt.

Guerin,

Margaretha, eine edle Matrone a Pinha. War eine gelehrte Dame, so absonderlich in der Griechischen Sprache wohl versirt war. Sie soll mit der gelehrten Catharina Junckerin sehr vertraut und in steter Bekandschafft gelebet haben. Vid. Casp. Brusch. in Tract. vom Sichelberg. p. 11. it. Zeiler. Cent. IV. Epistol. 65. p. 441.

de la Guerre,

Mademoiselle, eine in der Musick vollkommen erfahrene Französinn, so eine ganze Opera, Cephale & Procris genant, componiret und in Music gesezet hat, welche A. 1694. zu Paris aufgeföhret worden; die Poesie darzu hat Monf. Duche gemacht. Vid. Diversités curieuses en plusieurs lettres. T. II. p. 369.

Guillelmina,

Eine Böhmin, so A. 1281. starb, aber im Verdacht einer Ketzerey, von welcher und ihrem Anhang Johannes Petrus Puricellus eine Dissertat. geschrieben. Vid. Act. Erudit. Lipsienf. A. 1687. p. 595.

de Guimene,

Eine Französische gelehrte Prinzessin, war der Hebräischen Sprache dermassen kundig, daß sie ihre Horas, (wie sie ihr Buch nennet) Hebräisch und Französisch zu Paris heraus gegeben: sie lebete ums Jahr Christi 1625. Vid. Colomesii Gall. Oriental. p. 261.

de Guion oder Gayon,

Murovia Madame, von Riomaus Nieder-Auvergne gebürtig, eine gelehrte, aber auch des Quietismâ halben sehr verdächtige Französinn, hat sich durch verschiedene, theils gedruckte, theils noch in Manuscriptis liegende Tractatelein bekannt gemacht. Sie starb im Anfange des 1699. Jahres. Ihre wunderlichen Meynungen kan man am besten aus ihren Büchern sehen, so Heinrich Wettstein in Amsterdam zum

zum 4tenmahl drucken lassen, unter dem Titul; Recueil de divers Traités de Theologie Mystique, qui entrent dans la celebre dispute du Quietisme qui s'agite presentement en France. A Cologne 1699. & se trouve a Amsterdam chez Hensij Wetstein. Sie heyraethete einen reichen Mann M. de Guion genant, welcher die Direction des Canals de Briare auf sich hatte, der sie als Wittbe mit 3. Kindern verließ. In ihrem Wittben-Stande ergab sie sich nach ihres Manns Tode ganz und gar der Devotion, unter der Direction eines Religiösen Barnabiter Ordens, und als sie ihrer sonderbahnen Meinungen wegen verschiedene Verfolgungen ausgestanden, wurde sie endlich aus dem Closter de Filles de Vaugirad durch einen Exempten und die Archers abgehohlet, und nach der Bastille zu Paris abgeföhret, in welcher sie auch ihr Leben beschloss. Von ihren Schrifften siehet man 1) Moyen court & facile de faire Oraison. 2) Cantique des Cantiques. 3) Ströme, das ist 3. Mystische Wege. 4) eine Erklärung über Moses, Josuam, die Richter, die Evangelia, über Pauli Episteln, und die Offenbahrung. Vid. Unschuldigen Nachrichten. A. 1706. p. 286. Arnold. in seiner Verthädigung der Mystischen Theologie p. 251. und in der Kirchen- und Ketzer-Historie p. 778. it. in der Historie der Mystischen Theologie c. 24. p. 514 machet groß Wesen von ihr; D. Feustking aber in seinem Gynæc. Hæret. Fanatic. pag. 325. redet ganz anders.

Sünde,

.. Ist ein langer Mantel von Ca-

melott, den die gemeinen Weiber in Ulm, wann sie zur Hochzeit oder Tauffe gehen, umhängen.

Sundermann,

Hedera terrestris, Lierre terrestre, ist ein Kräutlein, das gemeinlich an denen Zäunen wächst und sich auff der Erde gleich dem Ephru ausbreitet. Es treibet dieses Kraut sonderlich den Gries und Sand, ist der Lunge und verschleimte Magen zuträglich, zu dem Ende gemeine Leute es nicht nur in ihre Eyerfuchen oder unter ihr grünes Kraut zu thun pflegen, sondern unser Koch bedienet sich auch dessen bey ein und andern Speisen, wodurch er selbige lieblich und gesund machet.

Gurcken,

Cucumeres, Concombres, sind Garten-Gewächse, deren es zweyerley Sorten gibt, nehmlich kleine und grosse. Die kleinen heißen eigentlich Cucumern oder Kümmerlinge, werden sonderlich in Nürnberg mit Fenchelkraut, Salz, Pfeffer und Eßig in kleine Fäßgen eingemacht, und Winterszeit zum Gebraten auffgesetzt. Aus denen grossen schneidet man zur Sommerszeit entweder Salat, richtet ihn mit Baumöhl, Pfeffer, Salz und Eßig zu, oder man machet dieselben auch ein in gewisse Fässer, auff folgende Art.

Gurcken grosse einzumachen,

Nehmet Gurcken so viel ihr wollet, puget die Stiele herunter und werffet

werffet sie in ein kaltes Wasser, waschet sie sauber wieder heraus, und lasset sie trocken werden. Darnach nehmet ein Geschirr, es sey ein Faß oder grosse Töpffe, leget erstlich unten auf den Boden Zillscheibe und Blätter von schwarz sauren Kirschchen; hernach die Gurcken, damit ihr Wechselweise continueten müisset, bis das Geschirr voll ist. Ferner vermischet frisch Brunnenwasser, so viel dessen nöthig, mit Salz, glessets auf die Gurcken; thut ein Bret oder Zeller drauf, und beschrideret sie mit Gewicht oder Steinen. Wenn solche nun anfangen zu gähren, so könnet ihr die Brühe kosten, ob sie gnug gesalzen; wo nicht, so thut mehr Salz dran, wiewohl es besser ist zu wenig, als zu viel Salz, denn sie halten sich desto länger, nur daß solche an ein warmes Ort gesetzt werden. Sind sie nun sauer und roth, denn setzet sie ins Kühle, da halten sie sich eine gute Weile.

Gürtel,

Oder Leib-Gürtel, ist ein aus gold- oder silbernen Gelencken gegossener und zusammen gesetzter Umfang um den Leib, den das Frauenzimmer zur Zierrath umleget. In Augspurg wird solcher nicht allein um den Leib, sondern auch um den ganzen Schnabel der so genannten Schnabel-Brüstklein geleyet, bey den geringen Weibesbildern ist er um den Leib herum nur von schwarzen Sammet verfertigt, an der rechten Seiten aber hengen silberne Kettlein, so ein Beschlag-Gürtel benennet wird, fast über den halben Rock herab,

Frauenzimmer-Laricon.

woran eine silberne blinde Messerscheide geheftet; dergleichen auch in Salzburg und Regenspurg dem Frauenzimmer gebräuchlich ist, woran aber insgemein ein ganz silbern gegossenes Messer-Destel herab henger. In Ulm bedienet man sich ebenfalls dergleichen, ausser daß der vornehmen Weibesbilder allda ihre Gürtel, so sonder Gestalt sind, sehr lang von vorne herunter hengen, auch öfters mit einer Schleiße Band zurücke wieder hinauf angestecket werden.

Gurt,

Heisset denen Augspurgischen Weibes-Bildern so viel, als eine Wundelschnur. Siehe Wundelschnur.

de Guzmann,

Feliciana Henriquez, ein gelehrtes Frauenzimmer von Sevilien, lebte zu Anfang des 17. Seculi und schrieb in Spanischer Sprache eine sehr schöne Tragicomedia.

Gynæceum,

Ober Frauenzimmer Gemach, heist dasjenige Theil des Hauses, wo sich die Weiber vor Zeiten bey den Griechen und Römern aufhielten. Dahero heist noch heutiges Tages dasjenige Gebäude ein Gynæceum oder Frauenzimmer Gemach, wo eine Anzahl von jungen Frauenzimmer beyammen wohnet, und in allerhand dem weiblichen Geschlechte anstehenden Künsten und Wissenschaften erzogen wird. In der Heil. Schrift wird auch des Frauenzimmers, das ist, des Orts, in welchem die Weiber und Kebs-Weiber

B

ber

ber verwahret wurden, gedacht. Ein solch Frauenzimmer hatte der König in Assyrien, worinnen Esther war. Esth. II. v. 9. 10. & 11. Das wib, aus welchem Salamo Rebs-Weiber nahm, 2. Samuel. XVI. v. 21. 22.

de Gypffs,

Angela Cæcilia, war eine sehr gelehrte Nonne in Bologna und florirete 1660.

Gyttertu,

Ursula Maria, eine kluge und gelehrte Priesters Tochter, hat nicht nur die Schul-Autores, so sie sich in teutscher Sprache vortragen lassen, sehr inne, sondern war auch eine hurtige Rednerin und gute Poetin.

H.

Haader-Suppe, siehe. Suppe, so Haader-Suppe genennet wird.

Haarband,

Heisset dem Augspurgischen Frauenzimmer dasjenige von Perlen geflochtene Bändlein, so die vornehmen Weibes-Bilder bey Ehren-Tagen oben über die Stirnen zu schlagen und zu legen pflegen. In Ulm heist es ein Perlen-Tränglein.

Haarbänder,

Seynd schmale und lange selbne oder zwirne Bänder, worcin sich das Frauenzimmer die Haare flechten und abtheilen läßt.

Haardrat, siehe. Haar-Wulff.

nach den Haaren in der Christ-Nacht greiffen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, wenn nehmlich eine Jungfer oder Magd, so da wissen will, was ihr künftiger liebster vor Haare hat, in der Christnacht zwischen 11. und 12. Uhr rücklings zur Stubenthür hinaus greiffet, und selbige zu erhaschen gedencket.

Haarflechterin,

Heisset dasjenige Weibsvolk, so denen Peruquen-Machern die gebackenen und aufgekrcuselten Haare neben zweise in lange Treffen flicht und setzet.

Haar-Kopff,

Ist ein absonderlicher Puz und Zierrath vor die Bräute, wenn sie zur Trauung oder bey dem dreymahligen Aufgeboth in die Kirche gehen, da man selbigen durch die Umbinde-Frau einen von Haaren in die Höhe gezogenen, mit Püffen, Zöpfen, Favoretten und Nest ausgezierten und durchschlungenen Puz auffsetzet und auf unterschiedene Art ausstaffiret.

Haarkopff mit Bande, oder Aufflag von Bande,

Ist eine absonderliche Art von Haarköpfen, wann nehmlich die Jungfern, so auf Hochzeiten gehen wollen, sich das Haar aufziehen, mit Püffen unterscheiden und selbige

bige mit bunten Bänderfleiffen durchschlingē lassen, bisweilen auch wohl gar einen mit Flohr oder Spitzen belegten bloßen Haubendrat darbey aufsetzen, und die in Püffe geschlungenen Haare und Nest ganz frey und unbedeckt sehen lassen.

Haarlocken,

Seynd zwey lange zusammen gedrehte Locken, so an dem Haar-Kopffe bey denen umgebundenen Bräuten über die Ohren herunter zu hangen pflegen.

Haar-Mantel, oder Nacht-Mantel,

Ist ein oben um den Hals zusammen gefälteter oder geschobener langer Kragen und weiter Umhang, dessen sich das Frauenzimmer etlicher Orten, sonderlich zur Sommers Zeit zu bedienen pfleget. Sie seynd entweder durchaus von geschöpkelten oder geneheten Spitzen, oder mit angefehten Spitzen, oder auch schlecht von Coron, Nesteltuch, Terletank, Cammertuch u. d. g.

Haar-Nadeln,

Seynd grosse, lange und starke Nadeln mit runden Kuppen, womit das Frauenzimmer sich bey dem umbinden und aufsetzen die Haarpüffe abtheilen und anstecken läßt. Dergleichen Nahmen haben auch diejenigen grossen Nadeln, so vielmehr einem Griffel ähnlich sehn, und womit sich das Frauenzimmer das Nest von der Haube auf dem Kopff fest anstecket. Das Saltzburgische Weibesvolck nennet auch diejenigen von Gold oder Silber

zubereiteten Nadeln, Haar- oder Auffah-Nadeln, so sie durch ihre Haar-Nester stecken, und welche man sonst Schleiß-Nadeln zu nennen pfleget.

Haar-Püffe,

Heissen bey dem Frauenzimmer diejenigen abgetheilten, über die Stirne hoch hinauf gezogenen und über gewisse darzu absonderlich verfertigte Wülste oder Haar-Dräter geschlagenen und angestechten Haare, worauf der Haubendrat gesetzt wird.

Haar-Tuch,

Heisset in denen Küchen ein aus Beuteltuch geschnittenes Tüchlein, wodurch man die Krebsbutter und andere Sachen zu drücken pfleget.

Haar-Wulst, oder Haar-Drat,

Heisset ein von Leinwand mit Baumwolle, Flachshaaren oder Wercf derb ausgestopfter halber Umfang, mit Drat auf beyden Seiten eingebogen, worüber das Frauenzimmer bey dem umbinden und aufsetzen sich die Haarpüffe aufziehen und schlagen läßt.

Haar-Zöpfe,

Heissen die langen Frauenzimmer-Haare, so sich das Weibesvolck auf zwey Theile in Bänder flechten und daraus das Nest formiren läßt.

Haase,

Lepus, Lievre, ist ein furchtsames flüchtiges Thier, von welchem merckwürdig, daß er mit offenen Augen schläfft. Sein Wildpret haben

haben die alten Medici nicht loben wollen, wie den Lonicerus hiervon also schreibet; unter aller Thiere Fleisch ist keines, das so viel Melancholien machet, als Haasenfleisch. Allein die Liebhaber dieses Wildprets lachen drüber, und kehren sich wenig an diese marque, vielmehr halten sie solches vor was delicates und niedliches, zumahl wenn der Haase nicht gar zu alt ist, daran sie sonderlich die Keulen und an diesen das Bein, so am Rücken hengt, vor das beste Bislein preisen. Die Zurichtung der Haasen ist mancherley. Davon folgendes zur Nachricht dienet; 1) Haasen zubereiten; 2) Haasen zu braten; 3) Haasen in einer Pastete; 4) Haasen mit Sauertraut im Backofen; 5) Haasen so überleben mit Capern; 6) dito mit Kümmel säuerlich; 7) dito mit grossen Zwiebeln; 8) dito mit Citronen; 9) dito mit gesalzter Limonic; 10) Haasen-Wildpret mit Schweiß; 11) Haasenkleint nur schlecht mit Zwiebeln.

Haasen zubereiten,

Erstlich müßet ihr dem Haasen den Balg abstreiffen; hernach das vordere Theil biß an die Bücher wegschneiden, alsdann könnet ihr beyde Sorten brauchen, wie euch beliebet.

Haasen gut zu braten,

Nehmet erstlich den gestreiffen hintern Haasen, schneidet selbigen mit einem scharffen Messer die Haut, so am Wildpret klebet, sauber herunter, insgemein heißet es: den Haasen häuteln. Wenn solches

nun geschehen, so schneidet ihm das Schloß hinten entzwen, damit das Weideloch kan rein gemacht werden, spreilet solchen hinten durch die zwen Viertel und vorn durch den hohlen Leib, schneidet Speck fein sauber überein, und spicket ihn so zierlich als ihr könnet. Ist er nun gespicket, so wasset solchen, ein wenig aus, salzet ihn ein, und lasset solchen ein wenig verschwizen; stecket selben an einen Spieß, lasset ihn bey einen gelinden Feuer braten, besträuffet solchen öffters mit Butter, und so bald er anfängt Farbe zu bekommen, so verhindert selben mit Papier und begießet es mit Butter. Wenn nun das Pappier erhitzet, giebet es dem Haasen eine starcke Hitze, und machet ihn doch nicht bräuner, sondern er wird safftig und gut. Ist er endlich gar, und soll angerichtet werden, so ziehet ihn vom Spieß, leget ihn auf die darzu bereitete Schüssel, glesset etwas von der jus aus der Bratpfanne darunter, und machet braune Butter, die muß aber Bischt haben; oben drüber bestreuet solchen mit geriebener Semel und beleet ihn mit Citronen, so ist er fertig.

Haasen in einer Pastete,

Wenn der Haase gestreiffet und abgeschnitten ist, so häutelt ihn, wie vorigen zum braten, löset ihm die Häuffte ab, salzet selben ein wenig ein, leget ihn auf einen Rost, und setzet ihn auff's Feuer, woselbst er ein wenig anlauffen muß. Hernach thut denselben in ein Geschirr, gießet Eßig drüber und lasset ihn, wenn es Zeit hat, ein Paar Tage darinnen liegen. Darnach nehmet den selben

selben heraus, schneidet Speck und zwar dicke Stücken, gleich wie man zur à la daube zu schneiden pfleget, würkzet und salzet solchen ein, und stecket ihn in den Haasen ohne Zierlichkeit hin und her, wie ihr nur am besten darzu kommen könnet. Nach diesem nehmet groben Teig, wie solcher zu groben Pasteten muß gemacht werden, walzet ihn auf, legget das ausgewählte Blatt auf Papier, bestreichet solches mit Eyern, nehmet auch kleine Schnittgen Teig, und machet einen Krost, so weit ihr gedencket den Haasen zu legen; thut unten auf den Boden Lorbeerblätter und Rosmarien, auf diese Stücke leget hernach Speck und Butter, streuet auch Ingber, Pfeffer, Nageln und Citronenscheller drüber, leget den Haasen drauf, un führet von einem längen Stückgen Teig einen Rand um den Haasen, wie bey dem Hering, machet es fein feste an, damit die Brühe im Ofen nicht kan durchbringen, machet auch einen Blatt-Teig und decket den Haasen zu, gehet mit den Fingern an den gesetzten Rand, damit der Haase einzefasset ist, herum, und drücket das Blatt fein sauber an. Wenn dieses nun geschehen, dann schneidet den Teig unten herum fein ab, daß nur 2. Over-Finger breit bleibt, blaset das obere Blatt ein wenig auf, damit es eine Form bekömmt. Endlich so sind auch gewisse Pasteten-Bänder gestochen, darein drücket eine Streiffe Teig, daß damit die halbe Pastete kan umzogen werden, bestreichet die Pastete mit Eyern, un ziehet das Band fein zierlich darum. Ist dieses vollbracht, so wickelt den Teig, der un-

ten um die Pastete gelassen worden, fein sauber auffwärts an die Pastete, und zwicket es so gut ihr könnet; machet oben einen ausgeschnittenen Deckel dauf, bestreichet sie mit Eyern und setzet sie in Ofen. Wenn sie nun anfängt bräunlich zu werden, so stechet mit einem spitzigen Holz oder Bratspieß oben am Deckel ein Loch hinein, daß die Luft heraus kan; hernach machet auch folgende Brüh darzu. Nehmet ein wenig braun Mehl, thut solches in einen Tiegel oder Casserole, gießet Brühe, Wein, auch Esig darzu, und lasset es durch einander kochen; hierauf nehmet einen kleinen Trichter oder Füllhals, machet ein Loch oben in die Pastete und füllet die Brühe hinein, biß deren saftsam drinne ist, setzet solche wieder in Ofen, und lasset sie vollends gar backen. Wollet ihr die Pastete anrichten, so rüttelt sie fein durch einander und gebet sie hin.

Haasen mit Sauerkraut im Backofen,

Nehmet einen Haasen, wenn er gestreichet ist, schneidet ihn vorn ab, löset selbem die hintern Läufe abe, wie bey der Pastete geschehen, häutelt und spicket ihn, wie zum braten, lasset ihn darauff nur halb gar braten, daß er fein saftig bleibet. Hernach nehmet Sauerkraut, kochet es, doch nicht gar zu weich, setzet die Brühe herunter und schneidet solches mit einem Schneidmesser klein; hierauf setzet in einer Casserole ein ziemlich Stück Butter, auff's Feuer; wenn sie heiß worden, den werffet ein Eßlöffel voll Mehl drein, rühret's so lange, biß sich

ein wenig färbet, thut das Sauerkraut hinein, gießet auch eine Kanne guten sauern Rahm dran, rühret es durch einander, und lasset es also eine gute Weile dämpffen. Ferner machet von Teig einen Rand auf eine Schüssel, worauf es soll zur Taffel getragen werden, 2. Over Finger hoch, streichet die Schüssel mit Butter an, schüttet von dem Kraut die Helffte drein, leget den Haasen drauf, die andere Helffte Kraut über denselben, auf daß der ganze Haase damit überzogen werde, streichet solches mit einem breiten Messer fetn zu; ingleichen lasset Butter zergehen, schlaget ein Ey dran, vermischet es durch einander und überstreichet oben damit das ganze Kraut, streichet auch klar geriebene Semmel drüber, und setzet es in Backofen, so wirds als eine Pastete werden. Wenn ihr nun anrichten sollet, denn nehmet solches wieder aus dem Backofen, garniret es, wie sich am besten schicket, so ist es fertig und recht gut. Dieses Kraut kan auch ohne Rahm also bereitet werden, nur daß man mehr Fett statt des Rahms nehme, und dadurch diejenige Fettigkeit ersehe, welche der Rahm sonst bey sich hat.

Haasen so übrig bleiben, mit Capern.

Setzet in einem Ziegel oder Casserole Butter auff's Kohlfener, laßet selbe braun werden, rühret einen Eßlöffel voll Mehl drein, welches auch bräunen muß, gießet hernach Fleisch-Brühe, Wein und Eßig darzu, und lasset solches zusammen kochen. Darnach zerschneidet den

Haasen zu Stücken, leget ihn in die kochende Brühe, werffet auch eine Hand voll Capern dran, würket solches mit Ingber und Pfeffer, leget ein Paar ganze Zwiebeln darzu; selbe müssen aber bey'm Anrichten wieder heraus genommen werden, und lasset es also ferner kochen. Ist dieses nun etwan nicht fett genug, so gießet aus der Braten-Pfanne einen Löffel voll Jus dran; oder lasset so viel braune Butter drein lauffen, so ist es fertig, will man auch kein braun Mehl machen, so kan eine Hand voll geriebenen Rocken-Brod darzu geworffen werden, es gilt gleich viel.

Haasen dergleichen, mit Kümmel säuerlich,

Dieser wird, gleich wie vorher beschriebener bereitet, nur daß anstatt der Capern Kümmel hinein gethan wird; solcher muß aber erst mit einem Schneidmesser klein geschnitten werden, auff daß man ihn nicht leicht zu sehen bekomme. Jedoch kan man den Kümmel auch ganz lassen; nur hat hierbey der Koch zu überlegen, auff was vor einer Tafel er verspeiset soll werden.

Haasen dergleichen, mit gerösteten Zwiebeln,

Wenn der Haase zerstücket ist, so leget ihn in eine Casserole oder Ziegel, streuet eine Hand voll geriebenen Rocken-Brod dran, thut Zwiebeln, die ihr erst in Butter rösten sollet, darzu, würket es mit Ingber, Pfeffer und gestoffenen Nelcken, gießet Fleisch-Brüh und ein Paar Eßlöffel voll Eßig dran, setzet

setzet dieses zusammen auf ein Kohlf Feuer, und lassets also durch einander kochen, bis es ein wenig dicke wird, hernach könnet ihr dieses anrichten, wie ihr wollet.

Haafen dergleichen, mit Citronen,

Thut den in Stücken geschnittenen Haafen in einen Ziegel, streuet geriebene Semmel drauf, schneidet Citronenscheler auch Scheiben von der Citrone, thut selbe nebst Ingber und Muscatenblüten auch darzu, in gleichen ein Stück ausgewaschene Butter, gießet Fleisch Brüß und ein wenig Wein drein, und lasset es auf einem Kohlf Feuer fein gemächlich so lange kochen, bis es beginnet dicke zu werden; endlich salzet es ein wenig, und richtet an.

Haafen dergleichen, mit gesalzener Limonie,

Ist der Haase nach vorhergehenden Bericht zubereitet worden, so könnet ihr an statt der Citronen eine gesalzene Limonie Scheibenweise dran legen, die aber vorher ein wenig muß ausgewässert werden.

Haafen-Bildpret mit Schweiß,

Wird sonst Haafenkleint oder der junge Haase genennet. Nehmet das Vordertheil vom Haafen, schneidet die Bücher herunter, und hackets zu feinen Kochstücken, thut die Galle von der Leber, spaltet den Kopff entzwen, nehmet Wasser, Eszig und Bier durch einander, setzet solchen Haafen darinnen zu, salzet ihn und lasset solchen bald kochen.

Es muß aber vorher, wenn der Haase gestreiffet wird, der Schweiß aufgefangen werden, und zwar auf folgende Art. Wenn der Balg herunter, so setzet eine Schüssel oder ander Geschirr unter den Haafen, gießet Eszig in denselben, so läufft der Schweiß alle heraus. Nun kühlet den gekochten Haafen aus, und richtet ihn in einen Ziegel, seiget von der Brühe, darinnen derselbe gekochet, darzu, würget es mit Ingber und Pfeffer, reibet was Pfefferkuchen dran, brennet braune Butter hinein, und lasset es also durch einander kochen. Wenn ihr bald wollet anrichten, so quirt den aufgefangenen Haafen: Schweiß mit etwas Zucker ab, und so das eingerichtete im vollen kochen ist, so lasset den Schweiß durch einen Durchschlag hinein lauffen, und rütteltes wohl durch einander. Wollet ihr anrichten, so schneidet Citronenscheler klein, streuet solche drüber, bereitet es auch mit Zucker und gebets hin.

Haafen Kleint nur schlecht mit Zwiebeln,

Dieses wird eben also gemacht, nur daß an statt des Pfefferkuchens braun Mehl gebrannt und nebst viel geschnittenen Zwiebeln hinein gethan wird, welches durch einander kochen muß; wer nicht gerne Zwiebeln isset, der kan sie auch weg lassen und nur bey der vorher beschriebenen Brühe bleiben.

Haberta,

Susanna, eine gelehrte Französin, verstund die Hebräische, Griechische, Lateinische, Spanische und

Italiänische Sprache aus dem Grunde, war über dieses in der Philosophie sehr erfahren, und hatte hebst Lesung der Heiligen Schrift viel Zeit, die Patres zu durchwartern, angewendet. Darunterhero sie eine Auslegung des Symboli Aethanahani, ingleichen einen Tractat Vom Gebete und von denen Sacraments, wie nicht weniger einen Catechismum verfaßiget. Sie ist A. 1633. den 26. Decemb. Todes verblieben. Vid. Henning Warte Tom. I. Diari Biograph. ad A. 1633. lit. Gg. col. 2.

Hachis,

Ist eine klein gehackte Speise, die abgewirzt und in gewisse Essen gethan und gefüllet wird, wie an dem gehörigen Orte bey denen Speisen wird zu finden seyn.

Hacke-Beil oder Fleisch-Beil,

Ist ein breites und geschärfftes Eisen, an einen hölzernen Stiel befestiget, womit das Fleisch zerklet wird.

Hacke-Bret,

Ist ein grosses und breites mit einem hohen Rand umgebenes Bret, worauff die Victualien klein gehacket werden.

Hacke im Strumpff,

Heisset dem Frauenzimmer im Stricken, der unterste Hintertheil des Strumpffs, worein die Ferse von dem Fuß zu sitzen kömmt.

Hacke-Messer,

Ist ein lang und sehr breites ge-

schärfftes Messer, womit man in den Küchen Peterfilie und andere Sachen, so man klein haben muß, klar und klein hacket. Wann die Schneide davon rund gebogen ist, werden zwey Handhaben daran gemacht, und heisset solches ein Schneide-Messer.

Hacken, siehe. Wand-Schrauben.

Hacke-Stock,

Ist ein tichter, runder Klotz auff drey Füßen stehend, worauff das Fleisch in Stücken zerhauen wird, wird durch Bedeckung eines hölzernen Deckels rein und sauber gehalten.

Hacquart,

Francisca, war eine berühmte Here und Zauberisches Weibes-Bild.

Hadassa, siehe. Esther.

Häcklein am Spinnerad,

Ist ein von Drat krumb gebogener und am Spinnerad herabhängender Hacken, womit das Weibes-Wolck das Ende des im Spinnen gerissenen Fadens durch die Spuhle wiederum herausziehet.

Häcklein, siehe. Steck-Nadeln.

Halsgen, siehe. Überschlag.

Hände dem Kindlein geben,

Bedeutet denen kleinen Windelkindern die Händlein, so man sonst mit einzuwickeln pfleget, nach

nach den neun Tagen wieder geben, und ihnen selbige frey übers lassen.

Hänsgen im Keller,

Ist eine Art von einem silbernen ziervergoldeten Trinckgeschirr, stehet auf einen langem Fuß, von oben her mit einer runden und hol ausgetriebenen Muschel versehen, in der Mitte solcher Muschel ist ein klein hohl verfertigtes in die Höhe gehendes Behältniß, mit einem kleinem und leichten silbernen Blättlein, statt Deckels bedeckt; worinnen ein zartes und subtiles klein von Silber formirtes Rindlein verborgen lieget. Wann nun Wein in dieses Trinckgeschirr gegossen wird, wird solches kleines Rindlein, das unten auf einer kleinem vom zarten Glase geblasenen Kugel stehet, durch den Wein in die Höhe gehoben, stößet das Decklein auf; und präsentiret sich also mit aller Verwunderung und Lust. Man pfleget insgemein denen schwangern Weibern aus dergleichen Trinckgeschirr, die Gesundheit zuzutrinken.

Hänsgens im Keller Gesundheit trincken,

Ist eine in unsern Länden bekante Art und Gewohnheit, da man in denen Compagnien u. lustigen Gesellschaften einer schwangern Frau, so sich darunter befindet, auf die Gesundheit Hänsgens im Keller eines zuzutrinken pfleget; Etliche trincken auch Grietgens Gesundheit in der Küche, wenn sie vermuthen, daß die schwangern Weiber ein Mägdelein tragen. In Engel-

land soll dieses Sprichwort auch gar sehr bekant seyn.

Häußlichkeit,

Ist eine dem Weibesvolck absonderlich wohl anstehende Tugend und Eigenschafft, vermöge deren sie sich in ihrem Hanse stets eingezogen halten und ihres Hauswesens pflegen sollen. Das öfttere ansgehen und herum lauffen der Weiber war bey denen alten Römern und Egyptiern sehr verhaß, massen die letztern ihre Weiber nicht anders aus dem Hause, als mit entblösten Füßen gehen lassen, daher auch selbige aus Furcht, sie möchten etwa auf der Gassen anstossen und sich verletzen, entweder gar nicht aus dem Hause giengen, ober wenn sie ja nothwendig ausgehen hatten, nicht weit giengen und gar bald wieder nach Hause kehreten. Vid. Plutarch. Lib. d. Præcept. Nupt. Ja als man einmahl zu Rom ein Weib vor das Marchhaus vorbeigehen sahe, wurden die Römer vor Verwunderung dermassen bestürzet, daß sie nach dem Oracul zu Delphis schickten, um zu fragen, was wohl solches bedeuten würde, weil ihnen dergleichen Anblick etwas ungewöhnliches hiesse? Plutarchus in Vita Numæ Pompilii.

Häuteln den Haafen, siehe. Haafen gut zu braten.

Hafergrütze,

Avena decorticiata, Avoine sans Escorce, ist nichts anders als ausgeschülfter Hafer, darzu der schönste weiße Hafer genommen

und hernach auf der Mühle also zubereitet wird. Er giebet in der Haushaltung nicht nur ein gutes Zugemüß, welches gesund ist, wohl sättiget und nähret, sondern es werden auch daraus gute Suppen und Brühen für gesunde und krancke gekochet; dererjenigen Grükwürsten, die man in Nordischen Gegenden damit machet, aniezo zu geschweigen. Hier sind Beschreibungen den Hafergrüß zuzurichten

- 1) Hafergrüß in Milch gekochet;
- 2) Hafergrüß in Wasser.

Hafers-Grüß in Milch gekocht,

Setzet den Hafergrüße reinlich aus, hernach setzet Milch zum Feuer, und laffet sie kochen; unter wärenden kochen aber brühet den Hafergrüße mit heissen Wasser, schüttet ihn alsdenn in die Milch, damit solcher auch kochen möge; doch muß er öftters umgerühret werden, sonst legt er sich an. Wenn er bald soll angerichtet werden, so salzet solchen und schüttet ihn auf eine Schüssel, machet auch in einer Pfanne braune Butter warm, und gieffet sie drüber.

Hafers-Grüße in Wasser,

Setzet denselben reinlich aus, waschet hernach solchen, und setzet ihn mit Wasser zum Feuer, damit er kocht. Ihr müffet ihn dan und wan auch umrühren, sonst leget er sich an. Hat er genug gekocht, so salzet ihn, rühret ein ziemlich Stück Butter drein, und richtet ihn an.

Hafers-Wurzel,

Scorzonera (Viperina) Scorzonere, ist eine süsse, liebliche, ge-

sunde, zur Speise und Arzney dienende Wurzel, so aus Spanien in Frankreich und Teutschland gebracht worden, woselbst sie nun auch überflüssig wächst: wiewohl die ausländische zur Arzney besser ist, und also nicht leicht in die Küche kömmt. Sie wird entweder mit Zucker eingemachet, und als ein kräftig Präservativ wieder giftige Luft gebrauchet, oder warm über Fleisch und Hünere gekochet, oder kalt mit Eßig und Baumöl als ein Salat zugerichtet, da sie denn auf beyderley Art vor eine delicate posseiret. Wie werth selbige die Franzosen halten, kan man daraus abnehmen, weil ein gewisser Französischer Küchenmeister ihr folgendes Lob giebt: diese ist unter allen Wurzeln, die wir in Frankreich haben, die allerköstlichste, und nur die einige, so man durchs ganze Jahr essen kan; dieweil sie niemahls, wie die andern Säden setzet. In teutsche Küchen wird zwar gedachte Wurzel nicht viel gebraucht, ausser bey Potagen, an Ragouten, oder wie man sie am besten anwenden kan, welches bey denen Beschreibungen solcher Essen hin und wieder wird zu finden seyn.

Haffners,

Casharina, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

de la Hage,

Vantelaii, des Französichen Abgesandten an die Republic Venedig Gemahlin; hatte die lateinische Sprache so gründlich inne, daß der Autor des Buchs: Ms. Ferrat d' Ablancourt vengé, ou Amelot de la Hou-

la Houffaye convaincu de ne pas parler Francois, & d'expliquer mal le latin a Amsterdam. 1686. in 12. welcher mit dem Amelot de la Houffaye, einen Streit hatte, sie als eine gelehrte und verständige Schiedsmännin und Richterinn erwählte. Vid. Bælium in Excerpt. Reip. literar. 1686. M. Xbr. p. 1460.

von Hagen,

Madm Engel. eine gelehrte und in Theologifchen Wiſſenſchaften erfahrene Schweſter der Maria von Horingen. Siehe von Horingen Maria.

Hagenbutten, oder Hahnebutten,

Cynosbarus, (Cisthus) Esglanzine, iſt eine bekannte rothe Frucht. ſo auf Dornen wächst. Sie werden gemeinlich im Octobr. oder Novembr. da ſie recht reiff, abgenommen, aus ſelbigen die Kerne und anderer Unrath gethan, und hernach abgetrocknet. Sie taugen zum Zugemüß, unter welche man groſſe Roſinen oder Eibeben miſchet und in Wein abkocht; ſo werden auch aus ſelbigen gute Suppen bereitet, wie die Beſchreibung hiervon unter den Suppen nachzuſchlagen iſt.

Hagith,

Davids Weib, mit welcher er den Adoniam gezeuget. 2. Sam. 3. verl. 4.

Hahn. ſiehe. Türkiſcher Hahn,

Hahn,

Iſt ein von Meſſing lang und hol gegoffenes und mit einem Drehe-Würbel verſehenes Inſtrument, womit die Wein und Bier-Fäſſer angeſiecket werden; wann ſelbiger mit einem Drehe-Schloß und Schlüssel verſehen, heiſt er ein Schlieſſhahn.

Hahnebutten. ſiehe. Hagenbutten.

Hahne-Kämme fricaſſiret,

Nehmet dergleichen, ſo viel ihr wollet, puhet und wäſſert ſie, ſetzt ſie mit Waſſer zum Feuer, und kochet ſie weich; hernach nehmet ein Stück ausgewaſchene Butter, leget dieſe neſt den Hahne-Kämmen in einen Ziegel, werfft auch eine ganze Zwiebel drein, und paſſiret dieſes alles ein wenig, biß die Butter zerſchmolze. Nach dieſem gieſſet gute Brühe und ein wenig Wein daran, würket es mit Muſcatenblättern, Ingber und Citronenſcheler ab, und laſſet es alſo durch einander kochen. Ferner ſchlaget 4. biß 5. Eyerdotter in ein Löpffgen, gieſſet ein Paar Tropffen Wein-Eßig dran, und quirlt es klar. Wollet ihr nun bald anrichten, ſo gieſſet die Brühe, wenn ſie im kochen iſt, an die Eyerdotter, die ihr fleißig quirlen müſſet, damit ſie nicht zuſammen lauffe, und gieſſet alſedenn die abgequirlte Brühe wieder an die Hahne-Kämme. Bey dem Anrichten nehmet die Zwiebel heraus, ſprenget zerlaſſene Butter drüber her, drückt ein wenig Citronen-Caſſe dran, und laſſet ſie auftragen.

Hahne

Hahne-Wäcker,

Ist eine an etlichen Orten in Sachsen bekannte Redens-Art, wenn man nemlich auf denen Hochzeiten oder Kindtauffen, wo sich das Frauenzimmer nach gehaltenem Abend-Mahlzeit mit Tanzten divertiret, um Mitternacht oder gegen Morgen etwas von Gelden, Gallerten oder andern kalten und überbliebenen Speisendem jungen Volk auf dem Tanz-Platz offeriret und zum Anbiß überreichet.

Hahnreih machen,

Ist eine allgemeine und der Welt gebräuchliche Art zu reden, wodurch dasjenige Laster der Weiber angedeutet wird, die an ihren Männern wieder ihre Pflicht und Gewissen, durch verdächtige Conversation mit andern Männern untreu werden. In dem lehn-Recht heisset dieses Laster Cucurbitatio, wenn nemlich der Vasall mit seines Herrn Weibe auf verbotene Art zu thun hat, worüber er um sein ganzes Lehn kömmt. 1. Fl. 7. & Biechius in Comment. ad h. l.

Hahn scharrt Zucker,

Ist eine in den Kinder-Schulen alte bekannte Gewohnheit, allwo der Lehrmeister denen kleinen in dem A. B. C. studierenden Kindern allerhand Zucker oder Confect hinter das A. B. C. Buch heimlich zu stecken, und selbigen ihnen, wann sie mit ihrer Lection wohl bestanden, einzuhändigen pfleget, unter dem Vorwand, ob hätte solchen der Hahn, so insgemein hinten an den

A. B. C. Büchern abgedruckt zu finden, wegen ihres Fleisses ihnen gescharrt und verehret.

Halb-Ermel,

Sind kleine von weisser sauberer Leinwand oder Cotou, Nestel-Zuch, Terleer-k, und andern zarten Gewebe, halbe Überzüge, über die Arme, so sich das Frauenzimmer unter die Kleider-Ermel über den Arm anknüpfen läßt: sie seynd entweder schlecht oder mit Spitzen Canten, und Zäcklein umflochen und eingefast.

Halb-Schwestern,

Heissen zwey von einem Vater und zwey Müttern, oder von einer Mutter und zweyen Vätern zusammen gebrachte Schwestern.

Halbfische, Platteissen, Schollen,

Palleres, Plies, (Carlets,) sind bekannte Meer- und See-Fische, die sich öfters aus Begierde zum süßen Wasser in die grossen Ströme begeben; und meldet Lonicerus, es wären zu seiner Zeit etliche mahl, lebendige Platteissen in dem Main-Ström gefangen worden. Der alte Fisch-Soribent Rondeletius führet derselben unterschiedliche Arten an, davon doch in Teutschland nur die glatten bekannt seyn. Wenn man diese abgedürret, werden sie in Gebünde zusammen gebunden, und in grosser Menge verführet, welche dann, absonderlich die fleischigsten, im Sommer zu guten Haus-Kost dienen. Die Holländer essen solche oft trocken, und trincken Brandte-wein

wein darzu; es ist aber hierbey als etwas curieuses anzumercken, daß solcher Leute Excrementum f. v. hernach diejenige schwarze Fliege producirt, darüber sich die Gärtner der Orten trefflich beklagen. Dese sie verderbt alles Obst, wie zu sehen aus Ant. de la Cis Amsterdamsen Tuyn - Vrugten in 12. 1699. daselbst edirt. Wir hier zu Lande essen solche Fische nicht rohe, sondern wenn sie wohl zubereitet, seynd davon folgende Arten; 1) Halbfische zu wässern; 2) Halbfische mit Butter und Petersilie; 3) Halbfische mit einer Rahmsosse; 4) Halbfische mit grünen Erbsen; 5) Halbfische mit brauner Butter und geriebener Semmel; 6) Halbfische gefüllt; 7) Halbfische ganz gemein; 8) Halbfische mit Zwiebeln; 9) Halbfische mit zerlassener Butter.

Halbfische, Plattfischen oder Schollen zu wässern.

Nehmet dergleichen, schneidet ihnen das fäsigte biß an das Fleisch weg, hernach machet aus Asche, so ihr mit Wasser angieffen müßet, eine Lauge, und so sich solche fein abgeklaret hat, so gießet sie über die Halbfische, und lasset selbe 24. Stunden darinnen liegen. Hierauf seiget diese wieder reinlich ab; gießet frisch Brunnen-Wasser drauf, welches ihr des Tages 3. biß 4. mahl wiederholen sollet, so werden sie in 3. oder 4. Tagen auflauffen und schön weiß werden. Nach diesem könnet ihr sie gebrauchen auf was vor Art ihr wollet. Oder wässert sie also: leget sie ein Paar Tage in Regen-Wasser, und

gießet täglich 3. mahl frisches Wasser drauff, so werden solche auch gut. Etliche nehmen auch etwas Kalk darzu, wenn es aber in einer Küche ist, da allezeit auf Silber gespisset wird, so wird dasselbe verderbet und ganz braunflechtig; denn die Schärffe vom Kalk lästet sich nicht allezeit wieder auswässern.

Halbfisch mit Butter und Petersilie.

Sind diese beschriebener massen gewässert und zubereitet, so leget sie auf der Seiten, wo sie die Haut haben, auf einen Rost, und setzet sie auf Kohlfener; denn wenn sie warm werden, so ziehet sich die Haut herunter. Andere ziehen auch die Haut herunter, ehe sie gewässert werden, ist aber zu beschwerlich. Darnach waschet diese sauber aus, setzet sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und gebt Acht, damit sie nicht gehling zum kochen kommen. Wenn sie nun beym Feuer stehen, und sich ein weißer Eisch oben auf dem Wasser zeigt, so setzet sie weg, denn das Sieden ist solchen Fischen nicht gut. Nach diesem nehmet einen Ziegel oder Calserole, thut ein Stück Butter, geriebene Semmel, weissen Ingber, Muscaten-Blüten und Fleisch-Brühe, so viel ihr nöthig habt, hinein (NB. ist es aber bey denen Catholischen, so nehmet an statt der Fleisch-Brühe, Petersilien-Wasser, wie sie solches zu haben pflegen, auch die Beschreibung hiervon unter der Petersilie wird zu finden seyn) setzet dieses zusammen auf ein Kohlfener, lasset es kochen, biß

es dicke wird, streuet auch gehackte Peterfilie darzu, und salzet es zur Gnüge. Endlich nehmet die Halbfische, leget sie hinein, lassets noch einen Sud thun, auf daß sich die Brühe besser hinein ziehen könne, so sind die Fische fertig, und möget selbe nach Belieben anrichten.

Halbfische mit einer Rahm-Sosse,

Die Zubereitung nebst dem abfieden ist allbereit beschrieben worden. Nunmehr nehmet 1. Maßel (oder nachdem ihr viel Halbfische habt) mehr Rahm, lasset solchen siedern, schlaget 5. bis 6. Eyerdotter in ein Töpffgen, thut eine Messers Spitze rohes Mehl darzu, quirlt solches mit einem Löffel voll Rahm klar ab, werffet Muscaten-Blüten und ein wenig Safran hinein, gieffet den gesottenen Rahm in die Eyer-Dotter, und quirlt es ohne Aufhören, daß es nicht zusammen lauffe, leget auch ein Stück Butter einer Faust groß hinein. Wenn es nun dicke worden, so setzet es bey seite, daß es nicht koche; letztlich richtet die Halbfische auf eine Schüssel an, gieffet die Brühe drüber, setzet solche auf ein gelindes Kohlfeuer, daselbst sie wiederum nicht kochen darff, sondern es geschicht dieses deswegen, damit nur die Brühe sich ein wenig hinein ziehe, sprenget zerlassene Butter drüber, so sind sie fertig.

Halbfische mit grünen Erbsen,

Nehmet dergleichen und siedet sie beschriebener massen ab. Hertz-

nach hülffet Schoten aus, so viel als ihr meynet genug zu haben, setzet in einem Ziegel oder Casserole Butter aufs Feuer, thut die grünen Erbsen hinein, schweiffet sie ein wenig; nach diesem thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und ein ziemlich Stück Butter darzu, gieffet gute Brühe (oder Peterfilien-Wasser) dran, und lasset es zusammen kochen. Darnach leges die Halbfische auch drein, und lasset solche ein wenig anlauffen. Man nimmet auch an statt der geriebenen Semmel weiß eingebranntes Mehl, welches eben so viel verrichtet. letztlich richtet die Halbfische an auf eine Schüssel, schüttet die grünen Erbsen drüber, streuet ein wenig Muscaten-Blüten und geriebene Semmel drauff, denn gebet sie hin.

Halbfische mit brauner Butter und geriebener Semmel,

Siedet diese ab, und richtet sie warm auf eine Schüssel, vermenget geriebene Semmel mit ein wenig Salz, Ingber und Pfeffer, und streuet solches dick über die Halbfische. Hernach machet ziemlich viel Butter heiß, und brennet solche über die Halbfische, setzet sie endlich auf ein Kohlfeuer, daß sie nur warm werden, und gebet sie hin.

Halbfische gefüllet,

Wenn dieselben abgefotten sind, so thut alle Gräten davon, auf daß solche Stückweise wie gepflückte Hechte werden. Darnach nehmet nicht gar die Helffte darvon, schneidet es mit einem Schneidemesser

Messer ganz klein, und thut in eine irdene Schüssel, weicht Semmel in Milch, drückt solche wieder aus, und leget sie in die Schüssel. Ferner schläget 8. Eyer: Dotter drein, schüttet Muscaten-Blüten, ein wenig Safran, Salz und süßen Rahm darzu, rühret es wohl durch einander, mischet auch gehackte Petersilie drunter. Nunmehr machet einen Krantz von Teig auf eine Schüssel, darinnen die Halbfische sollen angerichtet werden, und beschmieret sie mit Butter; setzet eine Callerole mit Butter aufs Feuer, thut die ausgepflückten Halbfische drein, und lasset sie ein wenig psaliren; es muß auch eine ganze Zwiebel nebst ein wenig Muscaten-Blüten hinein geleet werden. Hierauf setzet es bey seite, und lasset ein Stück Butter zergehen, welches ihr auch in das Abgerührte lauffen lassen, und alles wohl durch einander rühren sollet. Hierauf gieffet die Helffte in diejenige Schüssel, darauf der Rand ist gemacht worden, thut die abpsalirten Halbfische hinein, streuet klein geschnittene Citronen-Scheler drauf, ziehet die andere Helffte vollends drüber, leget oben Butter drauf, beschmieret es mit geriebener Semmel, setzet es in Backofen, damit es backe, so wird es als eine Pastete. Beym Aufstragen muß es recht warm auf die Tafel gegeben werden.

Halbfische ganz gemein,

Nehmet gewässerte Halbfische, und siedet diese ab. Darnach setzet ein wenig Butter aufs Feuer, rühret etwas Mehl dran, und las-

set es ein wenig gelblicht werden. Hierauf gieffet von der Brähe, worinnen die Halbfische gesatten, hinein, thut auch Zugber und Pfeffer dran, und leget endlich die Halbfische auch drein, welches alles ein wenig durchsieden muß, alsdenn können sie verspeiset werden; Jedoch darff Salz, als das nothwendigste Stück, dabey nicht vergessen werden.

Halbfische mit Zwiebeln,

Bereitet diese wie vorige, nur daß ihr Zwiebeln dran schneidet, und solche mit Safran gelb abmachet, sonst bleiben sie gleich als vorhergehende, ganz gemein, ohne daß sie etwas länger kochen müssen, damit die Zwiebeln weich werden.

Halbfische mit zerlassener Butter,

Wässert, puget und siedet solche, wie oben beschrieben. Wenn ihr sie nun vom Feuer nehmet, so werffet eine Hand voll Salz drein, und lasset sie im heißen Wasser stehen, thut auch in ein Geschütz Butter, welche beym Feuer zergehen muß. Hierauf richtet die Halbfische in die Schüssel an, darinnen sie sollen zu Tische getragen werden, gieffet die Butter oben drüber, setzet es auf ein Kohlfeuer, streuet gehackte grüne Petersilie und Muscaten-Blüten drüber, und gebet sie hin.

Halcyone, oder Alcyone,

Eine Tochter des Neptunus, und Eheweib des Ceyx. Diese liebte ihren Mann dergestalt, daß, als sie von seinem Schiffbruch und Tode

Zode bey Delphis Nachricht bekam, so gleich vor Kummer in das Meer sich stürzte. Sie wurde aber vort den Göttern aus Erbarmung in einen Vogel ihres Namens verwandelt, welcher Vogel heut zu Tage der Eys-Vogel benennet wird.

Hallis,

Elisabeth, war A. 1528. Priorin in den im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Closter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner Ordens.

Hallis,

Ursula, war A. 1504. Unter-Priorin in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Closter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner Ordens. A. 1501. war sie noch Kellerin darinnen.

Halß-Band,

Ist ein von Gold ausgearbeiteter weiblicher Schmuck, meistens schwarz amuliret und gedehet, offtermahls aber auch mit Diamanten, Perlen und andern Edelgesteinen versehen, wird von dem Frauenzimmer um den Halß gebunden. Die Halß-Bänder waren schon dem Ebräischen Frauenzimmer gewöhnlich. Proverb. XXV, 12. Hof. II. v. 13. und der Israeliter gleichfals. Jud. VIII, 26. An etlichen Orten träget das Frauenzimmer zusammen gekrümmte Ducaten an einer seidenen Schnure, statt des Halß-Bandes.

Halß-Ketten, siehe. Ketten.

Halß-Potterlein,

Heisset dem Augspurgischen

Wettes: Bildern die Schnürlein, so sie um den Halß schlingen: sie seynd von Schmelz-Corallen oder von andern Sachen geschnüret.

Halß-Tuch,

Ist ein meistens viereckigt geschnittenes u. gesäumtes Tuch von Flor, Seide, Caton, Camer-Tuch, Nestel-Tuch, glatten oder gestreiften Terletenk, Schleyer, Schwäbisch, Leinwand, buntē Coton, halbscheidnen und halbleinenen Zeuge zubereitet. Seynd entweder schlecht, oder mit Spitzen, Canten und Zäcklein umstochen und frisirer, auch öftters durch und durch geneshet und mit Mahler-Nahd gezieret, auch an denen Hinter-Zipffeln mit kleinen Quasten und Drotteln besetzt. Die Hals-Tücher von Flor oder Mousselin, werden insgemein mit Gold oder Silber, auch buntem und weisser Seide oder Zwirn durchnehet, an dessen statt aber mit Gold- oder Silber-Zahn auch weisser Seide und Zwirn, auf vielerley Art und Manier durchzogen; bisweilen auch Bogenweise ausgeschnittet, und mit Zäcklein oder Spitzen-Rand umstochen.

Hamadryades,

Wurden diejenigen Nymphen und Wald-Göttinnen genennet, so mit den Bäumen zugleich geborenen wurden, und auch mit selbigen wieder abstarben.

Hand-Bänder,

Seynd schwarz oder ponceau schmahl und dicht gewebte Bänder, so sich das Frauenzimmer um die Hände fest zubinden pfleget.

Handfaß,

Handfaß,

Ist ein von Zinn oder Kupfer auf vielerley Art verfertigtes Gefäß, aus Ober- und Unter-Theil bestehend, woraus man sich zu waschen pfleget. Bisweilen ist es auch in Form einer grossen Tasse, Wand- und Mauer, feste angemacht.

Handfaß-Tücher,

Seynd kleine von weisser Leinwand oder klaren Schleyer, aus Cotton verfertigte Umhänge, meistens mit Spizen oder Strichen von vielerley Gattung, unten herum bestochen und gezieret, so das Frauenzimmer in denen Puststuben um das Postement, worauf das Handfaß oder Stiefbecken stehet, anzuschlagen, und selbiges damit zu bekleiden pfleget.

Handkauff von einer Jungfer oder Junggesellen,

Ist eine alte abergläubische Meynung derjenigen Weiber, so etwas feil haben, und sich feste einbilden, daß, wenn eine Jungfer oder Junggeselle der allererste Käufer bey ihnen ist, ihr ganzer Kram hernach bey dem verkauffen wohl und bald abgange.

Handkorb,

Ist ein von weissen oder halb schwarzen Ruthen länglicht und rund zusammen geflochtenes Behältniß, obenher mit einem grossen Spriegel versehen, worinnen das Fleisch und andere Sachen von dem Markte in die Küchen getragen werden. Bisweilen findet man auch in dergleichen Handkör-

Frauenzimmer; London.

ben einen von Kupffer getriebenen Einsatz, so auf den Boden des Korbes gesendet wird. In Augspurg heisset er ein Erren.

Hand-Leuchter,

Ist ein von Silber, Zinn oder Messing ganz platt und niedrig getriebener Leuchter, mit einer langen Handhabe versehen, womit man in dem Hause herum zu gehen pfleget.

Hand-Quehlen,

Heissen diejenigen von weisser Zwillig oder auch Damast und weisser Leinwand verfertigten mittelmäßigen Quehlen, woran man sich in denen Stuben die Hände abzutrocknen pfleget, und welche nicht zum Staat, wie die Puz-Quehlen auffgeknüpffet werden.

Handschuh,

Ist ein entweder von klaren Leder zusammen gestickter, oder aus Garn, Baumwolle, klaren Zwirn oder Seide gewürckter oder gestrickter Überzug der Hände, mit Fingern oder Klappen, zuweilen gestickt oder mit bunten Bänder frisirt: wenn er von dem Frauenzimmer in dem Hause oder des Nachts über angestecket wird, werden die Spizen von den Fingern daran entweder auffgerisrt oder gar hinweg geschnitten. Die saubern ledernen, so meistens aus Welschland kommen, sind insgemein parfümirt. Das Augspurgische Frauenzimmer pfleget die Handschuh am Ende mit Spizen oder Fränklein zu besetzen: das Salzburgische Weibes-Volk nennet ihre seidnen

Na

gestrickt

gestrickten Handschuhe, so gar keine Finger haben, und vorn und hinten mit kleinen Fränklein bestochen sind, Pulsstüglein.

Hand-Spritze, siehe. Feuer-Spritze.

Handwerks - Frau. siehe. Bürgers - Frau.

Hanff,

Ist ein aus Hanff = Samen aus der Erde erzeugtes Gewächse, in langen und hohlen Stenglein bestehend, aus welchen, wenn es zubereitet worden, leinen Tuch, so das gemeine Weibes = Volk in ihrer Haushaltung zu verbrauchen pfleget, gewürcket wird: er ist zweyerley, Männlich oder Weiblich. Der Weibliche heisset Simmel oder Femel, daher auch nach der Weibers Art Hanff simmeln so viel heisset, als den Weiblichen, der eher, als der Männliche zeitig und reiff wird, aus der Erde ziehen, und in Bündlein binden.

Hangela, siehe. Angela.

Hang-Matten,

Sind Betten von Baumwollenen Zeuge, gestrickter Seide, und andern, so in der Luft hängen, und an zwey Bäume oder Pfäle angebunden werden. In America sind sie sehr gebräuchlich, wie auch an andern warmen Dertern, wo man hierdurch vor dem Ungeziefer und andern giftigen Thieren frey schlafen und liegen will.

Hanna,

Des Elkanz Weib, ein gottesfürchtiges Frauenzimmer, so fast Tag und Nacht im Tempel des HErrn mit Beten und Fasten anhielte, weswegen auch der HErr ihre Unfruchtbarkeit, so bey denen alten Juden eine grosse Schande war, von ihr nahm, und sie den theuren Propheten Samuel gebähren ließ. 1. Samuel V. v. 6. Der gleichen Nahmen führte auch die Prophetin und Wittibe, des Phanaelis Tochter, vom Geschlechte Aser.

Harlotta, siehe. Hervela.

Harmonia,

Eine Tochter des Martis und der Venus, des Cadmi Weib. Bekam unter ihren Hochzeit = Geschenken, so ihr von denen andern Göttinnen offeriret wurden, von dem Vulcanus (der ihr, weil sie aus seiner Frauen und des Martis Ehebruch gezeuget, nicht allzugünstig war) ein zwar schönes, doch vergiftetes und höchst schädliches Hals = Band. Diese Harmonia ward zuletzt in einen Drachen verwandelt.

Harpalyce,

Eine Königin der Amazonen, und Tochter des Lycurgus; liebte die Jagt über alles. Als ihr alter Vater, der König von Thracien von denen Getis war gefangen weggeführt worden, hat sie, ehe daß man es hoffen und vermuthen können, mit einer Geschwindigkeit gleich Volk zusammen gebracht, und

und in eigner Person mit unvergleichlicher Tapfferkeit und Großmuth ihren gefangenen Vater wiederum abgehohlet.

Harpija, oder, Stymphalides,

Des Neptunus und der Erden drey Räuberische Töchter, Iris nehmlich, Aello und Ocypete. Waren grosse geflügelte Vögel, hatten Ohren wie die Bären, Leib wie ein Sener, Gesicht wie eine Jungfrau, menschliche Arm und Füße, jedoch mit grausamen grossen Klauen. Sie hielten sich in Thracien auf, allwo sie dem dasigen Könige Phineo, dem sie zur Straffe waren zugeschiedet worden, seittem Speiß und Tranc durch einen solchen Gestand unschmackbar machten, der gar nicht zu ertragen stunde. Es hat aber endlich Hercules diese Raubvögel durch den Klang eines ehernen Glöckleins nach Cretam gejaget, allwo sie sich verborgen und beständig aufgehalten.

Harz-Kappe. Siehe. Kinderkappelein.

Haselhubn,

Attagen, Gallina corylorum, Gelinotte, ist ein Vogel, so größer als ein Rebhuhn, die aber beyde sprengliche Federn haben, und wenig in die Höhe fliegen. Sie halten sich am liebsten in Haselsträuchern auf; daher sie auch den Namen bekommen: jedoch giebt es auch welche an Orten, da nie dergleichen Stauden wachsen. So läßt sich auch ihr Fleisch viel mürber, als der Rebhühner ihres braten, ist auch

viel weißer: zu dem Ende sie als ein wohl verdauliches Wildpret recommendiret werden. Ihre Zubereitung ist diese: 1) Haselhubn gebraten; 2) Haselhubn gebraten mit ganzen Nelcken und Peterfilien; Wurkeln; 3) Haselhubn in einer Pastete.

Haselhubn gebraten,

Kupffet das Haselhubn biß auf den Kopff, welcher zur Zierrath und dessen Erkänntniß, rauch bleiben muß; hernach nehmet auch das Eingeweide heraus, waschet es sauber aus (wiewohl die Franzosen kein Gebratens auswaschen) speilert und spicket solches, oder bordirets nur, das heist so viel: schneidet Speck, dünne Stückgen, so groß ihr deren nöthig habet, legt dem Haselhubn über die ganze Brust, hefftet es mit Speilergen, oder bindets mit Bindfaden an, stecket solches an einen Spieß, und bratet selbiges bey harten Holze oder Kohlfeuer fein sachte, beträuflet es auch offters mit Butter, so bleibet es recht safftig. Wenn ihr nun anrichten wollet, so leget es auf eine Schüssel oder Teller; gießet die ausgetropffte jus drüber, in gleichen brennet ein wenig gischichte Butter übers Haselhubn, bestreuet es mit gertebener Semmel, so ist es gut.

Haselhubn gekocht mit ganzen Nelcken und Peterfilien-Wurkeln.

Dieses Huhn muß sehr frisch seyn: wenn es nun zugepuhet ist, so schneidet ihm den Kopff ab; neh-

met es aus, waschet es reinlich und blanchiret es im heißen Wasser, hernach setzet das Hun in Fleisch-Brühe, zum Feuer, lasset solches ein wenig kochen, kühet es dann aus, und thut in einen Ziegel, oder lasset es auch im Topffgen; gießet die Brühe wieder drauf, schützet viel ganze Nelcken und Peterfiltenwurzeln darzu, in gleichen Muscaten-Blüten und Cardemomen; röstet ein wenig braun Mehl dran, und so muß es nur in Kohlen fein gemächlich kochen. Wenn es Zeit anzurichten, so lasset Butter in einer Pfanne nicht gar zu schwarzbraun werden, gießet solche zu dem Haselhun, lasset es noch ein wenig dämpffen, so ist fertig.

Haselhun in einer Pastete.

Puzet dieses sauber zu, nehmet es aus, speilert und blanchiret solches, setzet es ein wenig auf einem Rost über Kohlen, und lasset es ein wenig anlauffen. Hernach leget das Hun einen Tag oder etliche, wenn es Zeit hat, in Eßig, hernach nehmet es wieder heraus, und spizket solches, schlaget auch einen Teig, es sey ein mürber oder harter, thut Citronscheler, Ingber, Pfeffer, Nelcken, Lorbeer-Blätter, und ein Stück Butter darzu, machet die Pastete zu, setzet sie in einen Ofen, und lasset selbe halb gar backen. Hierauf nehmet ein Stück Butter, setzet sie in einem Ziegel auf Kohlen, damit sie braun werde, rühret ein wenig Mehl drein, das auch braunen muß, gießet Brühe und Eßig drein, lasset es kochen, daß es etwas dicke wird,

darnach machet ein Loch in die Pastete, und füllet dieses durch einen Trichter hinein, und lasset alsdenn die Pastete vollends gar backen. Beim Anrichten rütteltes fein durch einander, und gebets hin. Sonst kan man bey solchen Pasteten allezeit eine Veränderung treffen, absonderlich mit denen Brühen: als von Sardellen, Caspern, Citronen, Limonen, Austern ic. in Ermanglung dieser und andern Specien aber, können auch nur durch geröstete Zwiebeln dergleichen Essen schmackhaft gemacht werden.

Hasel-Nuß. siehe. Nuß.

Haube.

Heisset überhaupt derjenige Aufsatz und Zierrath, womit sich das weibliche Geschlecht das Haupt bedeckt und bekleidet: sie wird nach ieder Landes-Art gebräuchlichen Moden auf vielerley fagon gesteckt und geknüpffet. In Sachsen werden sie insgemein aus weissen Flor oder Spitzen; von den gemeinen Weibern ab. r. auch aus schwarzen Taffet und schwarzen Spitzen gesteckt, 2. 3. oder auch 4fach hoch geleyet, um die Backen herum geschlagen, mit Schleiffen von allerhand Band besteckt, auch öfters von vornher mit Band unterleyet, sie seynd entweder niedergeleyet, dergleichen die gemeinen und betagten Weibesbilder zu tragen pflegen; oder auffgesezt, so absonderlich Fontangen oder Aufftäge benennet werden. Siehe Fontange.

Hauben die Braut,

Ist ein Amt vor die Braut-Diener

Diener, weñ sie de andern Hochzeitstag über der Tafel der Braut den Crantz abreißen, und ihr dafür eine gestrickte Verier-Haube aufsetzen.

Haubendrat,

Ist eine von Drat hoch und Glies derweise gebogne, und nahe an einander ordentlich zusammen geflochtene Stütze, mit weissen Zwirn oder Leinwand umkleidet, worüber der Flohr oder die Spitzen zu denen Fontangen faltenweise gefehlungen, und ordentlich in einander gesteckt werden.

Haubenmacherin,

Ist ein geschicktes und inventisches Frauenzimmer, so denen Jungfern und Dames die Fontangen stecket und knüpffet, auch andere Galanterien, so sie zu ihrem Auffatz nöthig haben, verfertigt.

Haubenstock,

Ist eine von Thon, oder meistens von Holz gebildete und geschnitzte Figur, in Form eines Weiberkopfs mit dem Halse, worüber die Haubenmacherin die Fontangen zu stecken und zu knüpfen pflegen.

Hauens,

Elisabeth. War eine unverfälschte und dummkähne Quäckerin, so An. 1655. zu Orford nicht nur in denen Kirchen und Bassen, sondern auch in denen Auditoriis Academicis bey denen Studenten geprediget, und die Quacker-Religion befördert. Sie ward aber als eine Friedensstörerin ergrieffen, und in das Gefängniß geworffen, zuletzt aber gar verwiesen

Cræf. Histor. Quaker. pag. 166. lib. I.

von Haugwitz,

Cæcilia. War A. 1537. Aebtissin in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Kloster zu St. Georgen in Leipzig, Bernharden-Ordens.

Haupt-Küssen,

Heisset im Bette dasjenige kleine Küssen, worauf wir mit dem Kopffe liegen.

Hauptküssen-Zügen,

Seynd weisse, von Leinwand, Zwillig, weissen oder blauen Damast verfertigte Zügen, womit die Haupt-Küssen im Bette belleidet und überzogen werden.

Haupt-Schleier. Siehe. Kopff Schleier.

Haupt-Schlüssel, oder, Dietrich.

Heisset derjenige künstlich verfertigte und abgepaßte Schlüssel, der alle Zimmer im Hause schliesset, und dem die Frau im Hause allezeit bey sich zu tragen pfleget.

Hausbacken-Brod. Siehe. Brodt.

Haussen,

Huso, Exos, ist ein sehr grosser Fische ohne Schuppen, weisser Farbe, und öfters 4. à 5. Centner schwer. Er wird nicht nur in der Donau gegen Ungarn zu, sondern auch in dem grossen Wolga-Ström in Moscau gefangen, her-

nach wie Rindfleisch ausgehakt und verkauft. Von diesem Fisch kommt her die bekannte Haussen-Blase, Ichthyocolla genannt, derer sich die Köche unter ihre meisten Gelees bedienen. Wie gewisse Künstler und Handwerker solche auch unter den Leim zu mischen pflegen, ist nicht nöthig anzuführen; vielmehr gehet meine Absicht auf die Zubereitung dieses Fisches, denn ob er schon hier zu Lande nicht gemein ist, so giebt doch der Küchenmeister hiervon diesen Bericht:

- 1) Haussen gesotten;
- 2) Haussen in einer Polnischen gelben Brühe;
- 3) Haussen in einer Pastete;
- 4) Haussen mit zerlassener Butter;
- 5) Haussen in einer Senfflosse;
- 6) Haussen gebraten kalt oder warm;
- 7) Haussen marinirt.

Haussen gesotten,

Der Haussen wird fast auf die Art, als wie ein Lachs gesotten, und ist die Zubereitung diese: schneidet Stücke, und steckt hölzerner Spießgen durch, setzet in einem Fisch-Kessel halb Wasser und Essig aufs Feuer, werffet Salz, Zwiebeln und Kräuter drein, und wenn es kochet, so thut den Haussen auch hinein, und lasset ihn sieden; es muß auch einer Welschen Nuß groß Butter darzu gelegt werden; weil sich ein solcher Fisch eher hart als weich siedet; wenn aber etwas Fettes hinein gethan wird, so wird er mild. Hat nun der Haussen ziemlich eingesotten, so hebet ihn ab, und sprenget Wein drüber. Wenn ihr solchen anrichten wollet, so leget ihn in eine Serviette, und

gebet scharffen Wein-Eßig, oder eine Büchse mit frischer Butter darzu.

Haussen in einer gelben Polnischen Brühe,

Siedet den Haussen beschriebener massen: hernach setzet Zwiebeln mit Äpfeln vermischt, in einem Topff zum Feuer, gießet Brühe oder Peterfilien-Wasser drauff, und lasset es kochen, hernach quiltz und streichets durch ein Haartuch: thuts in einen Ziegel oder Casserole, gießet Wein und Essig darzu, daß es nicht zu dicke wird; schüttet auch Ingber, Pfeffer, Zucker, Saffran, länglicht geschnittene Mandeln, und ein Stück Butter dran, welches zusammen kochen muß. Letztlich leget den abgesottenen Haussen auch hinein, damit sich die Brühe wohl in denselben ziehe, nehmet ferner eine Citrone, schneidet die Zitronscheler klein, thut die Kerne heraus, damit es nicht bitter werde, leget dieses alles in die Brühe zum Haussen, und lasset es kochen, so wird es gut und sehr geschmack werden.

Haussen in einer Pastete,

Wenn der Haussen Stückweise geschnitten, so leget ihn in ein Geschirr, und salzet selben. Hernach bratet ihn auf einem Rost ein wenig, daß er braun wird, leget solchen wieder in ein Gefäß, gießet scharffen Essig drauff, leget schwebenweis geschnittene Zwiebeln drüber, und lasset ihn also also ein Paar Tage liegen: darnach machet einen harten Teig, schläget den Haussen

Hauffen ein mit Ingber, Pfeffer, Melcken, Butter, Speck, Lorbeer-Blättern, und viel Capern, machet die Pastete zu, formiret solche so gut, als es seyn will, setzet selbe in einen Backofen, und lasset sie halb gar backen. Nach diesen setzet ein wenig Butter mit etwas Mehl aufs Feuer, welches braun muß werden. Wenn es nun braun, so gieffet Brühe, Eßig und Wein hinein, und lasset es ein wenig kochen. Endlich setzet die Pastete, wenn ihr zuvor die Brühe durch einen Trichter habt hinein lauffen lassen, wieder in Backofen, und lasset solche vollends gar backen: ihr könnet sie hernach warm oder kalt hingeben.

Hauffen mit zerlassener Butter, als Cabeliau, oder, Laberdan,

Schneidet feine Stückgen und kledet sie, wie vorige. Hernach lasset Butter auf dem Feuer nur zergehen. Den Fisch leget auf eine Schüssel, gieffet die zerlassene Butter drüber, streuet Ingber, Pfeffer und Muscaten-Blüten drauf, leget eine ganze Zwiebel darzu, und lasset also auf einem Kohlfener dämpffen. Wenn es fertig, so werffet die Zwiebel heraus, und gebets hin.

Hauffen in einer Senff-Soffe,

Schneidet Stückgen, als wie den Laberdan, und siedet ihn ab, wie vorige. Hernach setzet ein gut Theil Butter in einer Casserole aufs Feuer, lasset solche braun werden, gieffet ein gut Theil Senff

hinein, thut Wein und Brühe darzu, würhet es mit Zucker, Ingber und Pfeffer; leget den Fisch auch drein, und lasset ihn eine Weile kochen. Wenn er soll angerichtet werden, so streuet geschnittene Citronscheler drüber.

Hauffen gebraten, kalt oder warm,

Schneidet dergleichen Fisch in feine gleiche Stückgen, salzet solche ein, streichet sie hernach trocken ab, bestreichet selbe mit Butter, und bratet sie auf einem Rost fein bräunlich. Wenn sie nun recht gebraten, so richtet solche auf eine Schüssel an, und gieffet braune Butter drüber, oder lasset selbe braun werden, setzet Eßig und Pfeffer darzu auf, so ist recht.

Hauffen marinirt,

Diesen schneidet in Stückgen, etwan 2. quer Finger dicke, salzet ihn ein, und lasset selben eine Weile im Saltz liegen. Darnach bratet ihn sauber ab, als wie vorhergehenden; ist er nuu abgebraten, so leget ihn also ein: Nehmet ein weites Fäßlein, thut unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, und machet es gleich also, wie bey den Forellen beschrieben worden.

Hauß-Fran,

Heisset nach gemeiner Leute Redens-Art so viel als das Weib, oder die Frau im Hauße.

Hauß-Fuchs,

Heisset bey gemeinen Weibern dasjenige, was sonst ein Eyerkuhen genennet wird, und wird aus

Semmel, Miltch, Mehl, Eiern, Fett oder Butter, auf allerhand Arten gebacken und zubereitet.

Hausßhälterin,

Ist ein insgemein betagtes, und der Hausßhaltung kundiges Frauenzimmer, so gemeiniglich denen Wittbern ihre Hausßhaltung zu führen, und auf die Kinder-Zucht Acht zu haben pfleget.

Hausß-Jungfer, oder Ausgeberin,

Ist ein bürgerliches, und insgemein ihrer Eltern beraubtes häußliches und verständiges Frauenzimmer, so denen Weibern in vornehmen und begüterten Häusern, gegen Erlegung eines jährlichen Salarii, ihre Hausßhaltung zu führen und zu versehen, auch anstatt ihrer Frau auf den Markt zu gehen, und einzukauffen pfleget.

Hausß-Mittel,

Heissen denen häußlichen Weibern und Müttern, alle diejenigen Sachen, so sie bey entstandner Krankheit, Schaden oder Schmerzen, als ein leichtes und wohlfeiles Remedium anzubringen suchen, es bestehe nun solches aus Kräutern, Wurzeln oder andern Dingen, wie sie Rahmen haben mögen.

Hausßrath,

Hat zweyerley Bedeutung: insgemein wird darunter alles dasjenige Geräthe, was in eine Hausßhaltung gehöret, begrieffen. Sonst aber heisset es nach hiesiger Landes-Art ein gewisses und aus-

gesuchtes Stücke vom Hausß-Geräthe, warum eine Bräut von gemeiner Extraction, einen Junggesellen statt eines Geschenckes in ihre Hausßhaltung ersuchet und bittet.

Hausß-Traung,

Heisset eine priesterliche Copulation zweyer verbundener Personen, so in der Braut oder des Bräutigams Hause, auch andern bequemen Orten, auf absonderliche Vergünstigung und Zulassung der hohen Landes-Obrigkeit, verrichtet und vollzogen wird.

le Hay,

Mademoiselle, eine vortreffliche Französische Künstlerin im Mahlen, darbey auch zugleich sehr Kluges und scharffsinniges Frauenzimmer, welches aus der Antwort zu schließen, die sie dereinstens einem guten Freund auf die Frage: Warum sich doch die Madzme über ihr Portrait noch 5. andere Copien machen lassen, in diesem Innhalt ertheilet: Weil sich ihre Leichtfertigkeiten multiplicirten, so mußte sie auch ihr Portrait vielmahl darzu haben. Vid. Furetieriana p. 171. Edit. Amstelodam. Sie war gebohren den 3. Oct. A. 1648. und wendete sich von der Reformirten zu der Catholischen Religion, ist in zwey Academien, als in die Königl.iche Mahler- und in die Academie de Ricourati zu Padua, aufgenommen worden, hinterließ Poetische Gedichte, in welcher Kunst sie sehr erfahren war, und st. rb. 1713.

Haymerin,

Magdalenä, von Regensburg, wiewohl auch einige Gravenwerth in Oesterreich zu ihrem Vaterlande machen. War ein gelehrtes Frauenzimmer, und ums Jahr 1572. berühmt, auch eine Poetin; hat in Teutschen Reimen unterschiedene Bücher verfertiget, die noch vorhanden sind. Ihr Jesus-Sirach ist 1571. und 1578. heraus gekommen. Ihre Sonntags-Episteln über das ganze Jahr Gesangsweise gestellet, haben zu Nürnberg 1568. und 69. in 8. das Licht erblicket. Das Buch Tobia ist A. 1580. samt etlichen und funffzig geistlichen Liedern und Kinder-Gesprächen zum Vorschein kommen. Über dieses hat sie noch Wehnacht-Ostern- und Pfingst-Gesänge verfertiget: lezlich hat sie auch die Apostolischen Geschichte in Teutsche Gesänge gebracht, und solche zu Straßburg A. 1586. in 8. zum Druck befördert. Vid. Nicol. Basium in Catalog. Libror. ab An. 1564. usque ad 1592. Editor. P. II. p. 126.

Heb-Amme, siehe. Kinder-Mutter.

Hebe, oder Juventus,

Die Göttin der Jugend, eine Tochter des Jupiters und der Juno. Musste dem Jupiter, wenn er spielte, aufwarten, und das Geträncke, worüber sie von denen andern Göttern war gesetzt worden, zu reichen. Als sie aber einmahl bey einem grossen Götter-Banquet ihr Schenk-Amt verrichtete, und in

während der solcher Bedienung von ohngefehr auf die Erde fiel, wodurch sie dasjenige, was die Natur und Schamhaftigkeit verdeckt haben will, öffentlich entblößte, ward sie von solchen Amte abgesetzt, welches dem Ganymedi aufgetragen wurde. Endlich hat sie der Hercules geheyrathet, und unter die Zahl der Götter mit setzen lassen.

Heber,

Ist ein von Messing oder Blech hol getriebenes Rohr, womit man den Wein oder das Bier aus den frischen und noch nicht angezapften Kässern zu heben und heraus zu ziehen pfleget.

Hecale,

War ein altes armes, doch wohlthätiges Weib, welches den Theus, noch als ein Kind, unbekannter Weise aufgenommen und herberget.

Hecate,

Des Jovis und der Latona, oder wie einige wollen, des Persei Tochter, des Apollinis Schwester, wird auch sonst Diana genennet. Dieser Hecate werden dreyerley Namen und Aemter beygelegt: denn im Himmel repräsentiret sie die Lunam, auf der Erden die Dianam, und in der Hölle die Proserpinam. Sie soll zu allererst das giftige Kraut, Wolffswurz, erfunden, und ihrem eigenen Vater darmit vergeben haben.

Hechel-Band,

Ist eine von Holz lang und
A a 5 schmal

schmal erbautes Gestelle, obenher mit spitzigen eisernen Stacheln, so dicht an einander stehen, versehen, wodurch der Flachs etlichemahl gezogen, gereinigt und zum Spinnen tüchtig gemacht wird.

Hecheln,

Heisset den Flachs auff der Hechelbank, vermöge einer offft wiederhoholten Durchziehung von dem Scheben und Werck absondern und reinigen, und selbigen hernach in gewisse Kauten schlagen.

Hechffe, siehe. Mägdebein.

Hecht,

Lucius, (Lupus) Brochet, ist ein rechter Raubfisch, der sonderlich in denen Teichen grossen Schaden thut, dahero ihn etliche mit guten Recht einen Wasserwolff nennen, weil er eben dasjenige in Wasser gegen andere Fische thut, was der Wolff im Walde mit andern Thieren. Sie werden in See-Teich- und Stromhechte eingetheilt, und allezeit der Milchner denen Kögnern vorgezogen, auch die frischen mehr beliebt, als die eingesalzenen. Etliche curieuse Leute meynen, aus den Beinen des Hechtkopffs die Instrumenta, so bey der Erzeugung Christi vorgekommen, zu zeigen. So sind auch noch die Hechtlebern bekant, dadurch junge Leute vor diesem bey Gasterenen Gelegenheit zu denen so genannten Leber-Keimen bekamen. In der Arzney haben viel Dinge von ihn einen herrl. Nutzen, jedoch darffen es nicht die reliquien von der Fassel seyn. So wird auch ihr Fleisch, sonderlich von der

nen Mittelhechten, vor gesund und gut geachtet. Auf was Art und Weise aber die Hechte zuzurichten, ist aus nachfolgenden Beschreibungen zu erlernen. 1) Hechte blau zu sieden; 2) Hechte mit einer Rahmsosse; 3) Hechte mit Rahm und Rummel; 4) Hechte gebacken mit einem Mandelmeerrettig; 5) Hechte gelb auf polnisch; 6) Hechte mit Rahm u. gerösteten Zwiebeln; 7) Hechte mit Sardellen weiß; 8) Hechte weiß mit Sardellen ohne Eyer; 9) Hechte mit Sardellen braun; 10) Hechte mit durchgestrichener Capersosse; 11) Hechte gebacken mit einer Capersosse; 12) Hecht mit weisser Capersosse und Ethern abgezogen; 13) Hechte gebacken mit einer Baumölssosse; 14) Hechte mit Meerrettig und zerlassener Butter; 15) Hechte mit Steckrüben braun; 16) Hechte mit dergleichen Rüben weiß; 17) Hechte mit weissen Rüben; 18) Hechte mit Petersilienwurzeln; 19) Hechte mit Butter und Petersilie; 20) Hechte mit Sauerkraut im Backofen; 21) Hechte mit Austern; 22) Hechte gedämpfft auf der Schüssel mit Citronen; 23) Hechte mit unreiffen Weintrauben; 24) Hechte mit Wein und kleinen Kossinen; 25) Hechte mit Muscheln; 26) Hechte mit Melcken oder Stockschwämmen; 27) Hechte mit zerlassener Butter; 28) Hechte mit Senff-Brühe; 29) Hachis von Hecht; 30) Dito mit kleinen Kossinen; 31) Dito mit Capern und Kossinen; 32) Hechte gefüllet; 33) Dito auf eine andere Art; 34) Dito noch anders; 35) Hechte marinirt; 36) Hechte mit Krebsen, Carfiol

Carfiol und Klößern; 37) Hechte mit Morgeln und gebackenen Klößern; 38) Hechte angeschlagen; 39) Hechte mit Knoblauch; 40) Hechte in einer warmen Pastete; 41) Hechte gepflücket; 42) Dito mit Sardellen; 43) Hechte gespickt; 44) Hechte in Erbsbrüh; 45) Hechte, so eingesalzen, mit grünen Erbsen; 46) Hechte mit saurer Limone; 47) Hechte mit Pomegranzen oder Apelde Sina.

Hechte blau zu sieden,

Erstlich reißet dem Hecht den Bauch auf, und nehmet das Eingeweide heraus, reißet ihn ferner durch den ganzen Leib im Rückgrad hinunter, schneidet Stücke daraus, wie es euch beliebt, waschet solchen sauber aus, und sprenget Eßig drüber, den Kopff aber müßet ihr ganz lassen, welches geschehen kan auf folgende Art: wo das Rückgrad ist, da schneidet neben selben gegen den Kopff und auf der andern Seiten auch auf, daß das Rückgrad alleine heraus stehet; durchschneidet auch von unten den Kopff, daß man ihn recht breit drücken kan. Nun setzet Wasser mit Salz vermischet zum Feuer, in einen Fischkessel; wenn das Wasser siedet, so leget den Hecht hinein und lasset ihn fein gähling übersieden; hat er denn genug gesotten, so hebet ihn vom Feuer, sprenget kaltes Wasser drüber, und decket Papier drauf; denn wenn der Braden davon gehet, so wird er schwarz. Wenn ihr solchen anrichtet, so gebet Eßig darzu, und dem Hecht thut die Leber ins Maul.

Hechte mit Rahm-Sosse,

Wenn die Hechte blau, wie obiger, abgesotten sind, so nehmet 1. Nösel oder mehr Rahm, setzet solchen zum Feuer und lasset ihn siedend: schlaget hernach in ein Topfgen 4. bis 5. Eyerdotter, quirlt diese nebst einer Messerspitzen rohes Mehl klar ab, gießet den gesottenen Rahm an die Eyerdotter, und quirlt es stetig um, daß es nicht zusammen rinnet; leget auch ein Stück Butter und etwas Muscatenblüten dran. Nichtet die Hechte auf eine Schüssel, gießet die Brüh drüber, lassets auf einem Kohlfeuer erwärmen, aber nicht kochen; sprenget zerlassene Butter drüber und gebet sie hin.

Hechte mit Rahm und Rummel,

Reißet den Hecht, wie sonst gebräuchlich (daran aber nicht allezeit die Köpffe ganz bleiben dürfen) und siedet ihn ab; hernach nehmet 1. Nösel Rahm, setzet selbigen zum Feuer, ziehet ihn mit Eyerdottern ab, gleichwie vorhergehenden. Ferner nehmet nicht gar einen Eßlöffel voll Rummel, schneidet solchen mit einem Schneidmesser klein, werffet ihn in die abgequirkte Brüh, und lasset solche ein wenig stehen. Endlich richtet den Hecht an, gießet die Brüh drüber, und sprengt zerlassene Butter drauf, so ist er fertig.

Hechte gebacken mit einem Mandelincerröttig,

Schupet und reißet den Hecht, schneidet ihm erst kleine Kerben auf den

den ganzen Leib, und machet aus selbigen hernach Stücke, ein Paar Finger breit, salzet selbe alsdenn ein, und lasset sie eine Weile im Salz liegen. Nehmet hierauf ausgelassene Butter oder Schmalz, welche muß heiß gemacht werden, trocknet die Hechtstücklein ab, bestreuet sie mit Grieß oder Mehl, leget solche ins heiße Schmalz und lasset sie fein hart backen. Darnach nehmet Meerrettig, putzet und reibet diesen, setzet ein Mösel Rahm zum Feuer, stoffet ein Viertel Mandeln und ein Viertel Pfund Zucker, rühret dieses nebst dem Meerrettig und ein Stückgen Butter auch hinein. Wenn ihr anrichten wollet, so stütet den Meerrettig in eine Schüssel, leget den Hecht ordentlich herum, sprengt ein wenig zerlassene Butter drüber, und gebet es hin.

Hechte gelb auf polnisch,

Reisset, zerstücket und siedet den Hecht, wie bey dem blau gefotenen Hecht gelehret worden. Hernach nehmet ein gut Theil Zwiebeln und Borsdorffer-Aepffel, schälet und schneidet beyde ganz klein, thut sie in einen Topff, gießet Petersilienwasser drauf, schüttet geriebene Semmel darzu, und lasset es kochen. Hat solches genug gekochet, so streichets durch ein Haartuch, oder in Ermanglung dessen, nehmet nur einen Durchschlag, thut das durchgestrichene in einen Tiegel, gießet Wein und Eßig drein, werffet auch Zucker, eine Hand voll kleine, und eine Hand voll grosse Rosinen, ingleichen länglicht geschnittene Mandeln, Citronscheler und Scheiben, Saffran, Ingber und

ein Stück Butter drauf, setzet solches auf ein Kohlfuer, und lasset es also durcheinander kochen. Nach diesem leget den abgefotenen Hecht in die zubereitete Brühe, daß er sich fein durchziehe, kostet solche Brühe, ob sie fein piquant sey: denn, wenn die Säure und Süsse recht unter einander vermischet werden, so giebet es den besten Geschmack. Beym Anrichten leget die Stückgen Hecht fein sauber in die Schüssel, und den Kopff mit der Leber im Maul in die Mitte, richtet die Brühe also drüber her, daß das Gewürk mit der Citrone fein zu sehen ist, bereibet es mit Zucker und gebets hin. Oder in Ermanglung der Aepffel kan man öftters nur weiß eingebraunt Mehl nehmen und obbeschriebener Massen mit dergleichen Gewürk abmachen. Die Zeit und Gelegenheit giebet den besten Anlaß dergleichen Veränderung zu treffen; bevorab, wenn man erstlich einen Grund geleget, und seiner Sache recht gewiß ist.

Hechte mit Rahm und gerösteten Zwiebeln,

Das Absieden ist klar und deutlich genug beschrieben: so müßet ihr auch die Brühe, wie bey dem Hecht mit der Rahmsosse gelehret worden, auf solche Art verfertigen. Nur, daß oben drüber geröstete Zwiebeln gestreuet werden.

Hechte mit Sardellen weiß,

Diese werden erstlich blau gefoteten, hernach wässert 5. bis 6. Sardellen ein, wäschet sie reinlich aus, ziehet ihnen das Fleisch von denen Gräten herunter, hacket selbige ganz

ganz klein und befeuchtet sie mit etlichen Tropffen Brähe oder Wein. Hierauf schüttet solches in eine verzinnte Casserole; schlaget 6. bis 7. Eyerdotter darzu, thut auch ein halb Pfund frische Butter nebst einer Messerspitze Mehl hinein, und rühret mit etlichen Löffeln Wein solches ab: schüttet ferner Citronscheler und Muscatenblüten, ingleichen noch etwas Wein und Fleischbrähe oder auch Petersilienwasser dran, und setzet es auf Kohlen. Ihr müßet es aber mit einem blechernen Schöpfflöffel stets begiessen, bis es begiñet dicklicht zu werden. Wann es nun anfängt eine Dicke zu bekommen, so will es kochen; denn gießet gleich einen Eßlöffel voll kaltes Wasser hinein, sonst läuft es zusammen. Richtet alsdenn die Hechte auf einer Schüssel an, gießet die Brähe drüber, besprenget selbe mit zerlassener Butter, und gebet sie hin.

Hechte weiß mit Sardellen, ohne Eyer,

Setzet in einem Ziegel oder Casserole ein Stück Butter, einer Faust groß, aufs Feuer, und wenn solche heiß, so rühret einen Eßlöffel voll Mehl drein, laßet es ein wenig rösten, daß es gelblicht werde. Habt Sardellē zu rechte gemacht, wie bey den vorigen, rühret sie zum gebräuten Mehl, gießet Brähe oder Petersilienwasser und ein Glas guten Wein drein; würzet es ab mit Muscatenblüten, Ingber, Citronscheler, und leget noch ein Stückgen Butter dran, laßets also kochen. Letzlich leget den abgefottenen Hecht hinein, daß er die Brähe fein an

sich ziehe, richtet ihn nach eurem Gutdüncken an, wie es die Tafel und Mahlzeit erfodert, so ist er fertig.

Hechte mit Sardellen braun,

Diese Brähe wird gleich wie die vorige zubereitet, nur daß ihr das Mehl in der Butter Castaniens braun rösten, alsdenn das Gewürze nebst denen Sardellen darein thun, auch diejenige Butter, so ihr bey vorigen rohe hinein geleet, hier braun machen und hinein lauffen lassen müßet. Leget alsdenn die abgefottenen Hechte, die vorher abgeschupet worden, darzu, und laßet es fein gemächlich kochen, so sind sie recht und gut. Will jemand die Hechte bey vorigen Brähen auch abschupen, solches stehet in seinem Belieben.

Hechte mit durchgestrichener Caper - Cofse,

Nehmet ein Stückgen Hecht von denen gerissenen, die erst geschupet sind, röstet solches in Butter oder Schmalz bräunlicht, thut es in einen Würfel, nebst einer Hand voll Capern und ein wenig in Butter gerösteter Semmel, und stoffet dieses mit einem Stückgen Butter ganz klar ab; hernach thuts in einen Topff, gießet Fleischbrähe oder Petersilienwasser und ein Glas Wein drauff und laßet es kochen. Wenn es genug gekochet, so quirlt solches und streichet es durch ein Haartuch, thuts in einen Ziegel oder Casserole, werffet Muscatenblüten, Ingber, Citronscheler und ein Paar ganze Zwiebeln hinein, und laßet dieses ferner an
durch

durch einander kochen. Endlich leget den Hecht, wie er geschupet und abgefotten, auch drein, lasset ihn doch nicht lange mit kochen; thut auch noch ein wenig Butter dran, und richtet solchen nach Belieben an; so ist er fertig.

Hechte gebacken mit einer Caper-Sosse,

Machet diesen erst zu recht, als wie bey dem gebackenen Hecht mit Meerrettig beschrieben worden: hernach setzet in einen Ziegel oder Casserole ein Stück Butter aufs Kohlf Feuer, lasset sie braun werden, thut einen Löffel voll Mehl drein, rühret solches biß es Castanienbraun ist, gießet denn Brühe oder Petersilien-Wasser und ein Glas Wein drauff, werffet Muscatenblüten, Ingber, Citronenscheler, auch eine Hand voll Capern hinein, und lasset es zusammen kochen, damit es eine dickliche Brühe überkomme. Hierauff leget den gebackenen Hecht darein, und lasset es noch eine Weile fein sachte kochen. Wenn er nicht genug gesalzen, so werffet noch ein wenig Salz darzu, so ist er fertig.

Hechte mit weißer Caper-Sosse und mit Eyern abgezogen,

Besiehe den Hecht mit weißer Sardellen-Sosse, wornach dieser gleich also zu machen ist, nur müssen an statt der Sardellen, Capern genommen werden, so ist die Zubereitung einerley.

Hechte gebacken, mit einer Baumöl Sosse, Gleichwie der gebackene Hecht

mit Meerrettig ist tractiret worden, eben auf solche Art muß dieser auch tractiret werden. Darnach setzet einen Ziegel oder Casserole mit Butter auff's Feuer, lasset sie heiß werden, rühret ein Paar Messerspizgen Mehl drein, und machet es auch braun: gießet alsdenn Brühe oder Petersilien-Wasser, Wein und Eßig drauff, leget ein Paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter nebst Rosmarien dran; würket es mit Ingber, grob gestossenen Pfeffer, Melcken und Citronscheler, und lasset dieses fein durch einander kochen. Unter wärender Zeit leget den Hecht auch drein; gießet ein gut Theil Baumöl darzu, welches mit einander ferner kochen muß, damit sich das Del in den Hecht ziehe. Beym Anrichten thut die ganze Zwiebel heraus, und gebets hin.

Hechte mit Meerrettig und zerlassener Butter,

Ist der Hecht abgefotten, wie öftters gemeldet worden, so müßet ihr ein halb Pf. Butter zerlassen, hernach den Hecht auf die Schüssel, darinnen er solle zu Tische getragen werden, anrichten, die Butter drüber gießen, Muscaten-Blüten und klein gehackte Petersilie drauff streuen, solchen alsdenn auf eine Kohl-Pfanne setzen, damit er warm bleibet. Hierauf reibet Meerrettig, so viel als ihr vermenget dessen gnug zu haben, thut solchen auf einen Zeller, und gebet ihn also roh auf den Tisch. Wenn nun der Hecht gespeiset wird, so muß der Meerrettig mit vorgeleget und von der zerlassenen Butter etliche

liche Köffel drauff gegossen werden, so verliethret derselbe die Schärffe und wird ganz mild.

Hechte mit Steckrüben braun,

Wenn der Hecht geschupet und abgefotten worden, so nehmet dergleichen Rüben, schabet solche sauber, schneidet sie, wie ihr wollet, und euch am besten gefällt. Hernach setzet eine Casserole mit Schmalz aufs Feuer, und wenn solches heiß ist, so streuet Zucker drein, und setzet es wieder aufs Feuer. So bald nun der Zucker will braun werden, so wirfft er einen Eischt über sich; alsdenn schüttet die Rüben hinein, rühret solche wohl durch einander, so werden sie jehling und geschwind braun, brennet nach diesem ein wenig braun Mehl drein; gieffet Peterfilien-Wasser drauf, und lassets kochen; würket es auch mit Ingber und Muscaten-Blüten, falket solches so viel es nöthig, legt den Hecht drein und setzet es wieder aufs Feuer. Solche Essen dürfen nicht mit grossen Feuer gezwungen werden: den je mählicher es kochet, je geschmackhafter solches wird. Endlich könnet ihr nach euren Belieben anrichten.

Hechte mit dergleichen Rüben weiß,

Schabet die Rüben und schneidet solche scheidlich, wie Groschen, setzet sie in einem Tiegel, wenn vorhero Brühe drauff gegossen worden, aufs Feuer, streuet geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und Ingber drein, werffet ein Stück Butter, einer Faust groß dran, legt

den geschupeten oder auch ohngeschupeten abgefottenen Hecht hinein, und lasset es durch einander also kochen, daß die Brühe fein dickigt wird, hernach könnet ihr solche nach eurem Gefallen anrichten.

Hechte mit weissen Rüben,

Schabet und schneidet weisse Rüben klein, wie Nudeln. Brennet solche mit siedenden Wasser, und seiget es wieder davon: thut sie hierauf in einen Tiegel, gieffet Brühe oder Peterfilien-Wasser drauf, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüten darzu, werffet ein gut Stück Butter dran, setzet es aufs Kohlfeuer und lassets kochen. Endlich legt den abgefottenen Hecht hinein, welcher darinnen auch kochen muß. Nach diesem richtet ihn an, wie ihr wollet.

Hecht mit Peterfilien-Wur- keln,

Schabet Peterfilien-Wurkeln, so viel ihr deren nöthig, schneidet diese Scheibenweis, brennet, sie ein wenig mit siedenden Wasser, thut sie in einen Tiegel, leget geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und ein Stück Butter drein, gieffet Brühe drauf, setzet es aufs Feuer, und lassets kochen. Darnach kan solches, wenn es verlanget wird, hinggegeben werden.

Hechte mit Butter und Pe- terfilie,

Setzet in einem Tiegel Butter aufs Feuer, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und gehackte grüne Peterfilie drauff, gieffet Brühe

Brühe darzu, lasset es kochen, und leget hernach den Hecht hinein, daß er auch mit koche. Wenn ihr wollet anrichten, so nehmet drey Eyerdotter, quelt solche fein klar, thut ein Stückgen Butter drein, gieffet alsdenn die Brühe an die Eyer, und rühret dieses wohl durch einander, daß es nicht zusammen lauffe. Richtet zuletzt den Hecht an, gieffet die Brühe drüber, und besprenget sie mit zerlassener Butter.

Hechte mit Sauerkraut im Backofen,

Diese müssen erstlich blau gesotten, Stückweiß gepflücket und alle Gräten heraus gethan werden, die blaue Haut aber legt alleine: hierauf setzet Sauerkraut mit Wasser zum Feuer, und lasset es halb gar kochen, seiget die Brühe darvon, schneidet solches mit einem Schneide-Messer nicht gar zu klein, darnach setzet eine Casserole mit etwas Butter aufs Feuer; wenn sie heiß ist, so thut das Kraut drein, schüttet eine gute Kanne sauren Rohin darzu, und lasset es durch einander dämpfen. Nun machet einen Kranz von Teig um die Schüssel, darauf soll angerichtet werden, bestreichet die Schüssel mit Butter, nehmet eine Kelle und überziehet den ganzen Schüssel-Boden mit Kraut. Darauf legget eine Lage Hecht, und dieses thut Wechselsweise, so lange biß es alle ist. Wenn dieses geschehen und die Schüssel voll, so streuet oben Semmel drauf, und begießet es über und über mit Butter, setzet es in einen Backofen, und lasset sol-

ches als eine Pastete backen. Wollet ihr anrichten, so nehmet es aus dem Ofen, garniret solches nach eurem Gefallen, alsdenn könnet ihrs lassen zu Tische tragen.

Hechte mit Austern,

Reisset und schupet einen Hecht, schneidet solchen in Stücken, etwa 2. Quer-Finger breit, setzet eine Pfanne mit Wasser aufs Feuer, und wenn es siedend heiß ist, so gieffet solches auf den gerissenen Hecht, und lasset ihn eine Weile also liegen. Hernach thut den Hecht wieder aus dem Wasser, waschet solchen sauber, beschmieret eine Schüssel dicke mit Butter, streuet Muscaten-Blüten und Citronenscheeler drauf, leget den zerstückten Hecht drein, setzet solches auf einen Dreyfuß, worunter Kohlen sind. Decket eine andere Schüssel drüber, und lasset es eine gute Weile dämpfen, leget auch ein Paar ganze Zwiebeln dran, salzet es ein wenig, und streuet geriebene Semmel drein. Hierauf nehmet frische, oder wo diese nicht vorhanden, Fäsel-Austern, welche letztern erstlich 24. Stunden wässern müssen; legget solche zum Hecht, gieffet ein wenig Wein und Brühe dran, und lassets verdeckt eine Weile dämpfen. Wenn es soll zu Tische getragen werden, so drücket viel Citronen-Safft drauf, dann ist's fertig. Wer es nun recht gut machen will, der bereite eine Coulis, und nehme ein Stück vom gebratenen Hecht, ingleichen ein Paar Austern, stosse solches nebst Muscaten-Blüten und einem Stück Butter in einem Mörsel: das gestossene thue er hernach

nach in ein Töpffgen, giesse Peter-
silien-Wasser drauf, und lasse es
ein wenig kochen, hierauf wird es
durch ein Haar: Tuch gestrichen.
Diese Krafft: Brühe an den ge-
dämpfften Hecht gegossen, und auf
Kohlen noch eine Weile gekochet,
so ist es recht und sehr gut.

Hechte gedämpfft auf einer Schüssel mit Citronen,

Reisset und zerstücket den Hecht,
wie vorigen, brennet ihn auch mit
siedenden Wasser, beschmieret eine
Schüssel dick mit ausgewaschener
Butter, besprenget den Hecht mit
etwas Sals, und leget solchen in
die Schüssel; schneidet Citron-
Scheler und Muscaten: Blüten
dran, setzet selben auf ein Kohl-
feuer, decket die Schüssel mit einer
andern zu, und lasset es eine gute
Weile dämpffen. Hernach werf-
fet eine ganze Zwiebel dran, welche
aber bey dem Anrichten wieder
heraus genommen werden muß,
streuet ein wenig klar geriebene
Semmel dran, giesset ein Paar
Löffel voll Wein drein, und lasset es
nochmahls eine Weile dämpffen.
Beym Anrichten streuet Musca-
ten: Blüten drauf, und drücket viel
Citronen: Saft drüber, so könnet
Ihr es hingeben.

Hechte mit unreiffen Wein- trauben,

Siedet und schupet den Hecht,
und schneidet solchen in feine kleine
Stückgen. Hernach nehmet un-
reiffe Weintrauben, leset die Beere
davon ab, setzet in einer Casserole
Butter aufs Feuer, thut die Beer-
hinein, und lasset es eine Weile

dämpffen. Darnach giesset süßen
Wein drauf, thut viel Zucker drein,
daß es recht piqua: t schmecke, leget
endlich den abgefottenen Hecht
hinein, werffet Citronen: Scheler,
Muscaten: Blüten und in Butter
klar geriebene geröstete Semmel
auch hinein, daß die Soffe ein we-
nig dicke wird. Beym Anrichten
streuet Zucker und Zimmet drauf,
und lasset es zu Tische tragen.

Hechte mit Wein und klei- nen Rosinen,

Erstlich muß der Hecht, auf die
Art, wie der blaue, gefottet werden.
Hernach setzet in einen Ziegel Wein
und Petersilien: Wasser, oder Brüh-
he, aufs Feuer, thut geriebene Sem-
mel, Muscaten: Blüten, viel kleine
Rosinen, Citronen: Scheler, Saff-
ran, Zucker und ein Stück Butter
drein, welches zusammen kochen
muß, biß es ein wenig dicke wird.
Darnach leget den Hecht drein, las-
set selben eine Weile darinnen lie-
gen und kochen, auf daß er die
Brüh an sich ziehe. Wenn Ihr
nun anrichten wollet, so drücket
Citronen: Saft drauff, und ge-
bets hin.

Hechte mit Muscheln,

Diesen siedet, geschupet, oder nur
blau, ab; setzet hierauf in einer
Casserole ausgewaschene Butter
aufs Feuer, damit solche zergerhe,
thut Muscheln, so viel Ihr nöthig
habt, hinein, und lasset es ein wenig
passiren. Hernach giesset Brüh-
drauf, werfft Muscaten: Blüten,
auch Citronen: Scheler hinein, wel-
ches aber nicht lange kochen darff.
Nach diesem nehmet 4. biß 5. Ey-

erdotter, quirlt dieselben mit ein wenig Wein klar, gießet die Brühe von denen Muscheln dran, rührets daß es nicht zusammen lauffe, und schüttet solches wieder an die Muscheln. Hierauf setzet sie vom Feuer, richtet den Hecht an, thut die Muscheln drüber, stellet es zusammen auf ein Kohlsfeuer; nur daß es nicht kochet, und der Hecht sich ein wenig durchwärme, so ist er gut.

Hechte mit Nelcken- oder Stock-Schwämmen,

Schupet ein Paar Hechte, welche nicht gar zu groß sind, thut ihnen das Eingeweide heraus, machet kleine Kerbigen über den ganzen Leib, und siedet sie ab. Darnach weichet Stock- oder Nelcken-Schwämme in Fleisch-Brüh oder Petersilien-Wasser, laßet diese eine gute Weile weichen und trucket sie wieder aus. Ferner nehmet ein Stück gewaschene Butter, thut solche in einen Tiegel, werffet die Schwämme darzu, setzet es aufs Kohlsfeuer, passiret sie, biß die Butter zerschmolzen, gießet hernach Brühe drauf, laßet die Schwämme ferner kochen, leget die Hechte nebst Muscaten Blüten hinein, daß sie auch mit kochen. Nehmet endlich die Hecht-Lebern, ein Paar hart gefottene Eyerdotter, ein Stück gen Butter und Muscaten-Blüten, stoffet dieses in einem Mörsel ganz klar, seiget die Brühe von den Schwämmen dran, quirlt es auch klar, streichet solches durch ein Haar-Zuch, gießets wieder an die Hechte, und laßet es vollends kochen. Wenn sie gar sind, könnet

ihr solche nach eurem Gefallen anrichten.

Hechte mit zerlassener Butter,

Siedet den Hecht nur blau ab, laßet hernach Butter zergehen. Richtet den Hecht auf eine Schüssel an, gießet die zerlassene Butter drüber, streuet gehackte grüne Petersilie und Muscaten-Blüten drauf, so sind sie fertig.

Hechte mit Senff-Brüh,

Schupet die Hechte, schneidet solche in Stücken und siedet sie; hierauf setzet in einer Casserole Butter aufs Feuer, und laßet selbige heiß werden, thut ein Paar Messer-Spißen Mehl drein, welches Castanienbraun muß werden, gießet hernach ein halb Mösel guten Senff drein, in gleichen Rindfleisch-Brüh und Wein: würkzet es mit Zucker, Citronen-Schelern und dergleichen Scheiben, und laßet solches kochen, leget alsdenn den abgefottenen Hecht hinein, welches alles noch ein wenig dämpffen soll. Beym Anrichten setzet die Stücken fein ordentlich, und gießet die Brühe drüber. Ist aber die Brühe noch zu mager, so könnet ihr ein wenig Butter braun machen und drein gießen, es mögen auch die Hechte zu solcher Brühe gebacken oder gebraten werden. Wollet ihr diese Brühe weiß machen, so darff das Mehl nicht zu braun seyn.

Hachis von Hecht,

Nehmet einen Hecht, schupet ihn, und thut aus selben das Eingeweide heraus, zerstücket ihn; alsdem

denn, und schneidet das Fleisch mit einem Schneide-Messer klein. Darnach setzet Butter aufs Kohlfener, es sey in einem Ziegel oder Casserole: wenn solche zergangen, so leget das gehackte Hecht-Fleisch hinein, lasset es also dampffen, nur daß es nicht braun werde, würzet es hernach mit Muscaten-Blüten und Citronen-Schelern, leget eine ganze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter drein, gieffet ein wenig Wein und Brühe darzu, streuet geriebene Semmel drauf, salzet es, doch nicht gar zu stark, absonderlich wenn die Butter viel Salz hat. So ihr nun anrichten wollet, so nehmet die Zwiebel herausser, drücket viel Citronen-Safft drauf, so ist gut und recht.

Hachis von Hecht mit kleinen Rosinen,

Dieses wird in allen, wie voriges zubereitet; nur daß kleine Rosinen hinein kommen, und mit Zucker etwas süsse gemacht wird, zuvor aber muß man einen Eßlöffel voll Wein-Eßig dran gießen, damit es recht piquant schmeckt.

Hachis von Hecht mit Capern und Rosinen,

Wird ebenfalls tractiret wie voriges, nur daß ihr Capern, kleine Rosinen und etwas Zucker hinein werffen, auch guten Wein-Eßig dran gießen müßet. Der Kopff, Schwanz und Haut wird hernach aus dem Schmalz gebacken, und als eine Garnitur zum Hachis gebraucht.

Hechte gefüllet,

Nehmet einen schönen Hecht

von 4. bis 5. Pfunden, schupet selben, reisset ihn auf dem Rücken auf, schneidet ihm alles Fleisch, samt denen Gräten heraus, doch daß der Kopff und Schwanz ganz bleibe, löset ferner das Fleisch von denen Gräten herunter, und schneidet es mit einem Schneide-Messer ganz klein. Hierauf weichet Semmel ohne die Oberr- und Unterr-Ninden in Milch, und wenn sie genug geweicht, so drücket sie wieder aus, und schüttet diese zum Hechtfleisch. Ferner rühret 6. bis 7. Eyer, wie hiervon die Beschreibung unter denen Eyern zu finden, thut solche auch darzu, schüttet es in einen Mörsel, und stoffet es ganz klar, würzet es mit Muscaten-Blüten, Cardemomen und Ingber. Nach diesem thut selbiges aus dem Mörsel in einen Reibasch, salzet es zur Gnüge; weichet Eibeben ein, werffet solche nebst Citronen-Scheler auch drein, und rühret es eine Weile, hernach lasset noch etwas Butter zergehn und solche drunter lauffen, rühret es wieder wohl durch einander, und füllet den Hecht damit. Wann derselbe nun gänzlich gefüllet ist, so nehmet den Rücken mit einem Zwirnfaden wieder zu; salzet den Hecht ein wenig, bestreichet selben dick mit Butter, und leget solchen in ein längliche Geschirr, damit er ausgestreckt darinnen liegen kan: ihr müßet aber das Geschirr vorhero mit Butter bestreichen, selbiges mit dem Hecht in einen Backofen setzen, und ihn fein sachte braten lassen. Hat solcher nun genug gebraten, so kan er angerichtet, und nur gelb gemachte Butter darzu

gegeben werden, oder man kan eine Brühe erwählen, wie solche bey vorhergehenden Hecht-Brühen beschrieben worden.

Hechte gefüllet auf eine andere Art,

Schupet einen Hecht fein sauber, damit ihr kein Loch in die Haut schneidet; löset alsdenn mit einem Messer des Hechtes Haut um den Kopff ab, und streiffet ihn als einen Aal, nur daß ihr sie nicht gänzlich über den Schwanz herunter ziehet. Hierauf schneidet das Fleisch herunter, reisset den Bauch auf, thut das Eingeweide heraus, löset alles Fleisch von denen Gräten und hacket solches klein; schweißet geriebene Semmel in Butter, und thut selbe zum gehackten Fleisch, würket es mit Ingber, Muscaten-Blüten, Cardemomen, Citronen-Schelern, kleinen Rosinen und Salz; machet ferner 5. bis 6. Stück gerührte Eyer und thut sie darzu, welches ihr hernach alles wohl durcheinander mischen sollet. Nehmet ingleichen ein halb Pf. Speck, er sey frisch oder geräuchert, schneidet solchen ganz klein würfflicht, und menget ihn auch drunter. Diese Fülle füllet nun in die abgezogene Haut, und wenn selbe voll, so nehet sie wieder an dem Ort an, wo ihr solche loß geschnitten habt, streichet den gefüllten Hecht zu, daß er fein einem Hechte gleichet. Nach diesem bestreichet ein Geschirr mit Butter, darinnen der Hecht liegen soll, salzet selben ersilich ein wenig ein, bestreichet ihn auch dicke mit Butter, setzet ihn in Backofen und lasset ihn so lange

braten, bis ihr mēnet, daß er genug hat. Ihr möget denselben entweder trocken mit brauner Butter, oder mit einer Brühe, oder auch kalt zu Tische tragen lassen.

Hechte gefüllt noch anders,

Schupet den Hecht und reisset ihn auf dem Rücken auf, wie bey dem ersten ist erinnert worden, nehmet fein subtil alles Fleisch heraus, daß ihr ja kein Loch in die Haut schneidet; löset das Fleisch von den Gräten herunter, schneidet es ganz klein, thut eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, Muscaten-Blüten, Ingber, Citronen-Scheler, Zwiebeln, Pistacien, Pinien und Salz drein; machet wieder wie vor, gerührte Eyer, und rühret dieses alles wohl durch einander. Hernach habt fertig eine abgekochte Kinds-Zunge, so zuvor geräuchert gewesen, schneidet solche in länglichte Stückgen, schneidet auch Speck und Citronat. Wenn nun der Hecht soll gefüllet werden, so leget eine Lage von der Fülle, und denn eine von der geschnittenen Zunge, Citronat und Speck: thut so lange Wechselsweise, bis der Hecht gänzlich gefüllet ist, nehet ihn wieder zu, und bratet ihn gleich wie den ersten. Dieser Hecht kan nun kalt oder auch warm verspeiset werden; wenn er zerschnitten wird, so präsentiret er sich als eine Spanische Wurst. Dieser Hecht kan auch abgesotten werden, auf folgende Manier: Nehmet ein lanqes küppfernes Wännigen, giesset Wasser, Wein und Eßig drein, salzet es zur Gnüge, und leget von allerhand Kräutern, auch etliche

zerschnittene Zwiebeln darzu. Wenn es bald anfähet zu kochen, so wickelt den Hecht in eine Serviette und bindet ihn mit Bindfaden, leget solchen in die Brühe, und lasset ihn fein sachte kochen: hat er nun eurer Meynung nach ausgesotten, so nehmet selben vom Feuer, und lasset ihn kalt werden. Er wird hernach als eine à la daube verspetset. Diese gefüllten Hechte kan man, sie mögen gebraten oder gekochet seyn, zu Potagen gebrauchen, wie solches bey denen Beschreibungen derselben weitläufftig wird zu finden seyn.

Hechte marinirt,

Der Hecht wird geschupet und gerissen, wie oben bey dem gebackenen gemeldet worden, hernach eingesalzen, und aus Schmalz ohne Mehl gebacken, muß auch, wenn er aus dem Schmalz gethan wird, wieder ausfühlen, darnach leget solchen in ein Fäßgen, wie bey den Forellen beschrieben worden, es sey mit Del oder ohne dasselbe, so ist er lang gut zu behalten.

Hechte mit Krebsen, Carfiol und Klösgen,

Wenn der Hecht geschupet und gerissen worden, so thut ihm das Eingeweide heraus, schneidet seine Stückgen etwa 2. Quer-Finger breit, salzet sie ein wenig ein, und streichet solche hernach durch die Hand fein treug ab. Hierauf setzet in einer Casserole Butter mit Muscatenblüten und Citronscheler vermischt aufs Feuer, leget den Hecht auch drein, und lasset ihn eine Weile passiren, daß sich die But-

ter in den Hecht ziehet. Darnach nehmet ausgebrochene Krebse (sie sind im R. zu finden) leget solche auch darzu, machet Klöße von Hecht (sie sind auch im R. zu finden) lasset die in Wasser oder Fleischbrüh anlauffen, und thut sie hernach auch zum Hecht, gieffet eine gute Gelee drauf, wie solche im G. beschrieben stehet; setzet es aufs Feuer und lasset es kochen. In Ermanglung der Gelee, welche nicht in allen Küchen gänge ist, streuet nur geriebene Semmel drein, werffet Muscatenblüten nebst einer ganzen Zwiebel dran, welches so lange kochen soll, biß es eine feine dicklichte Brühe bekommt. Wenn es fertig, könnet ihr anrichten, so gut und zierlich es seyn will.

Hecht mit Morgeln und gebackenen Klöszen,

Dieser Hecht wird geschupet, gerissen, zerstücket und eingesalzen, auch wieder abgetrocknet und mit Muscatenblüten, Citronscheler und einer ganzen Zwiebel in Butter passirer, wie oben berichtet worden. Hernach nehmet Morgeln, weichet solche in Fleischbrüh oder Peterfilienwasser, lasset sie einen Sud thun, drücket sie darnach aus, und lasset etwas davon an den Hecht anlauffen; die Morgeln aber müssen etliche mahl ausgewässert werden, daß der Sand davon kömmt. Nach diesem schneidet solche nicht gar zu klein, thut sie zum Hecht und machet Klöße von selbtigen, Stricklihen eines Fingers lang, und auch rund. Wenn solches fertig, so bestreuet sie ein wenig mit Mehl, backet sie aus dem Schmalz fein gold-

gelb, und thut sie auch an den Hecht, gießet jus drauf, wie solche im J. beschrieben zu finden, in Ermanglung aber dieser nehmet braun Mehl, quirlt es in Brühe und lassets durch einen Durchschlag an den Hecht lauffen, setzet solchen aufs Feuer, lasset ihn kochen, biß euch düncket, daß er satt habe und ange richtet werden soll. NB. Diese und vorige Beschreibung der Hechte mit Krebs, Carfiol und Klöfen können zusammen in ein Essen gebracht u. mit allen denen beschriebenen Specien vereinbaret werden; denn jemehr man Sachen in einer vermischten Speise hat, je schöner ist sie anzurichten. Dahero kan man die Veränderungen, die Abnahme und Zugabe selbst inventiren z. E. mit Carfiol alleine, des gleichen mit Klöfen, mit Krebsen, auch die Morgeln besonders, welches alles sich in der Praxi selber ge hen wird.

Hechte angeschlagen,

Schupet einen Hecht, ziehet ihm die Haut ab, reißet selben den Bauch auf, und thut das Eingeweide heraus, hernach löset alles Fleisch von den Gräten herunter, woran aber der Kopff und der Schwanz muß hengen bleiben, schneidet das Fleisch mit einem Schneidmesser ganz klein, mischet eingeweichte Semmel drunter, thut es in einen Mörsel, werffet auch zugleich mit hinein Citronscheler, Muscatenblüten, Ingber und ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, ein Stück ausgewaschene Butter, 2. ganze Eyer, und 6. Stück gerührte Eyer, wie man

diese pfleget zu essen, salzet es auch, doch nicht gar zu starck, und stoffet dieses alles durch einander, daß es recht klar wird. Etliche nehmen auch abgekochten Rindertalg, oder Nierenstollen, wie es insgemein genennet wird, ist aber bey den Catho lischen nicht üblich. Wenn nun diese farce fertig, so bestreichet das Hechtgerippe mit Ehern, schlaget also die abgemachte farce an, und formiret dieses so gut ihr können, streichet solches mit einem warmen Messer fein glatt zu, bestreichet das angeschlagene mit Ehern, und gießet zerlassene Butter drüber her, bestreuet es mit klar geriebener Semmel, legts in eine mit Butter bestrichene Pfanne, setzet es in einen Backofen, und lasset solches also fein gemählich backen, hernach ziehet Pinien ab, leget diese in kaltes Wasser, daß sie ein wenig schwellen, bestreckt darnach den angeschlagenen Hecht damit, und setzet ihn wieder in den Backofen, darinne er vollends gar backen mag. Diesen Hecht kan man in Potagen am allerbesten gebrauchen, auch kan man solchen mit brauner Butter essen, oder eine Brühe, wie in vorigen Hecht beschrieben worden, darzu machen.

Hecht mit Knoblauch,

Habt ihr den Hecht geschupet, so thut ihm das Eingeweide heraus, schneidet solchen in Stücken, salzet ihn ein wenig ein, und lasset selben eine Weile im Salz liegen. Darnach setzet in einer Casserole Butter aufs Feuer, damit solche heiß werde, trocknet erst den Hecht recht ab, und leget ihn in die heiße Butter, darinne er auf einer Seite gelb braten

bräunet muß fernet laffet wieder in einer Pfanne Butter heiß werden, thut klein geschnittenen Knoblauch dran, und bräunet selben über den Hecht; verkehret diesen, daß er auf der andern Seite auch braun werde, würket ihn mit Ingber und Pfeffer, nehmet ein wenig braun Mehl darzu, quirlt es ganz klar, und laffet hernach durch einen Durchschlag an den Hecht lauffen, darinne derselbe kochen muß, bis er gar und zum verspeisen fertig ist.

Hecht in einer warmen

Pastete,

Ist der Hecht geschupet und gerissen, schneidet selbigen in kleine Stückgen, salzet diese ein wenig ein und streichet sie wieder ganz trocken ab. Setet nunmehr Butter, Citronen-Scheler und Muscaten-Blüten vermisch aufs Kohlfener, passiret den Hecht, gleich als ob ihr wollet eine Fricassée machen. Ferner nehmet gedörrte Artischocken-Böden, diese wässert über Nacht in Fleisch-Brühe oder Petersilienwasser, daß sie weich werden, schneidet sie hernach zu feinen Stückgen, und leget solche nebst Morgeln, wenn solche vorher abgequellert und denn sauber ausgewaschen sind, in gleichen ausgebrochene Krebschwänke zu dem Hecht, und laffet es ein wenig mit schweissen, streuet auch ein wenig geriebene Semmel drein, gieffet ein Paar Löffel voll Brühe dran, welches alles ein wenig kochen muß. Hierauf nehmet eine Schüs- sel, darauf soll angerichtet werden, bestreichet solche mit Butter, leget den Hecht, die Morgeln, Krebs und

Artischocken-Böden fein ordentlich hinein, und gieffet die wenige Brühe drüber, thut noch etwas Muscatenblüten und kleingeschnittene Citronscheler dran, machet ein Blatt, nur von einem gebranntem harten Teig, überziehet die Schüs- sel damit, so weit als der Hecht liegt, blaset dieses ein wenig auf, daß es rund wird, hernach ziehet oben über den schwarzen und harten Teig, wenn derselbe erst mit Eyer- überstrichen ist, einen guten But- tertweig, formiret und schneidet die Pastete auf das zierlichste, als ihr könnt, setzet solche in den darzu ge- heizten Backofen, und laffet sie gar backen. Ihr müisset aber in der Pastete, wenn sie halb gar geworden, ein Löfflein strecken, sonst springet selbe auf. Wenn sie nun fertig, und ihr selbe aus dem Ofen nehmen wollet, so machet erst folgende Brä- he zu rechte; Schlaget 3. bis 4. Eyerdotter in einen Tegel oder Casserole, gieffet etliche Tropfen Weineßig dran, auch ein klein wenig rohes Mehl und rührets ab, le- get darnach ein Stück Butter nebst einer ganzen Zwiebel dran, schüt- tet Brühe oder Petersilienwasser hinzu, so viel ihr in die Pastete nö- thig habt, setzet es auf Kohlfener, und rührets stets mit einer Kelle, bis es beginnet dicke zu werden. Ist die Brühe fertig, so schneidet die Pastete auf, ziehet den schwarzen und harten Teig unter dem guten hervor, gieffet die Brühe in die Pastete, thut die ganze Zwiebel wieder heraus, rüttelt es um, und decket sie mit dem ausge schnittenen wieder zu, bereitet solche mit Zucker und laffet sie also zur Taffel tragen.

Hechte gepflücket,

Nehmet übergebliebenen Hecht, oder da deren keiner vorhanden, so schupet und siedet dergleichen blau, hernach ziehet ihm die Haut herunter, thut alle Gräten heraus, zerpfücket ihn Stückweis und leget ihn in eine Schüssel, darauf er soll angerichtet werden. Ferner werffet ausgewaschene Butter dran, ingleichen Muscatenblüten, Citronenscheler und geriebene Semmel, gieffet auch Wein und Brühe, so viel nöthig ist, drauf, setzet es auf ein Kohlfener und lassets kochen. Endlich werffet eine Hand voll Capern hinein, decket solches mit einer Schüssel zu, darunter es dämpffen muß, und wenn es fertig, mag es aufgetragen werden.

Hechte gepflücket mit Sardellen,

Dieser wird gleich wie obiger zu bereitet. An statt der Capern nehmet 3. bis 4. Sardellen, die ihr erst einwässern müßet, waschet sie hernach wieder aus, ziehet das Fleisch von den Gräten herunter, schneidet solche ganz klein, und reibet sie als denn mit ein wenig Brühe an den Hecht.

Hecht gespicket,

Nehmet mittelmäßige Hechtgen, schupet diese ab, und thut ihnen das Eingeweide heraus, darnach schneidet Speck ganz subeil; auf dergleichen Art auch Citronenscheler länglich, spicket die Hechte mit einer kleinen Spicknadel, eine Reihe Speck und eine Reihe Citronenscheler. Wenn sie nun gespicket

sind, so sprenget sie ein wenig mit Salt ein, brater hernach selbige an einem Spieß fein sauber, begießet sie öftters mit Butter und setzet eine Pfanne unter, daß die Butter nebst dem Saft drein lauffe. Sind sie nun gebraten, so machet eine Brühe, wie folget: Setzet eine Casserole oder Ziegel mit Butter auff's Feuer, thut Citronenscheler, Muscatenblüten etwas gehackte Sardellen und ein wenig geriebene Semmel hinein, gieffet auch Wein und Brühe darzu, und lasset es kochen, biß es ein wenig dicke wird. Letzlich gieffet das auffgefangene aus der Bratpfanne drunter, richtet die Brühe in eine Schüssel an, leget die Hechte oben drüber, garniret sie so gut ihr könnet, und gebet sie hin.

Hechte mit Erbs-Brühe,

Vors erste schupet, reißet und siedet die Hechte; hernach setzet schöne weisse Erbsen zum Feuer, damit sie kochen: streichet solche als denn durch in eine Casserole, lasset ein Paar Löffel voll dicken Rahm drunter lauffen, thut ein Stück Butter, Ingber und Muscatenblüten dran, leget nach diesem auch die Hechte drein, und lasset es also kochen. Wenn ihr wollet anrichten, so schneidet Semel würfflich, röstet selbe goldgelb in Butter, und streuet sie über die Hechte, denn sind sie fertig.

Hechte so eingefalzen, mit grünen Erbsen,

Wenn ihr die Hechte aus der Sonnen genommen, so schneidet solche zu Kochstücken, wässert sie über

über Nacht ein, und siedet diese alsdenn ab. Inzwischen hölet Erbsen aus denen Schoten, richtet selbe zu als wie beyn Halbsschen beschrieben worden, leget die Hechte drein, und lasset sie ein wenig mit den Erbsen kochen, richtet sie hierauff an, wie es euch beliebt.

Hechte mit einer sauren Limonte,

Erstlich werden die Hechte abgessotten, wie oft gelehret worden, und lieget nichts dran, sie mögen geschupet seyn oder nicht: hernach setzet in einer Casserole Butter auf Feuer, thut geriebene Semmel oder weiß eingebrannt Mehl, Citronen: Schalen, Muscatenblüten, Wein, Brühe und ein wenig Saffran drein. Darnach nehmet eine eingesaltzene Limonte, schneidet diese Scheibenweis, leget solche in kaltes Wasser, damit sich das Salz ein wenig herausziehe, thut solche hierauff in die beschriebene Brühe, leget die Hechte darzu, und lasset es beyssammen auf einen gelinden Feuer kochen: nach diesem könnet ihr sie anrichten.

Hechte mit Pomeranzen oder Apel de Sina,

Schupet und siedet Hechte in Salz: Wasser nur ein wenig ab. Hernach beschmieret eine Schüssel mit Butter, streuet geriebene Semmel, Pomeranzen: Scheler und Muscatenblüten drauff, leget den Hecht anff die Schüssel, und werffet auch eine ganze Zwiebel dran. Ferner nehmet eine fuffe Pomeranzen oder Apel de Sina, schneidet solche zu Scheiben, und

legt sie auch an den Hecht, gieffet Wein und Brühe drauff; setzet es alsdenn auff ein Kohlfeuer und lasset kochen. Solte aber über Wamuthen dieses nicht dicke genug seyn, so nehmet ein Paar Eyerdotter, rühret solche mit einem Löffel voll Wein und ein wenig Zucker ab, gieffet hernach von der Brühe so auf dem Hecht ist, darzu und rühret es, daß es nicht zusammen lauffe: diese abgezogene Brühe gieffet nun wieder an den Hecht, streuet geschnittene Pomeranzen: Schalen drüber, und gebet sie hin.

Hecuba,

Des Priamus Weib. Eine Tochter des Thracischen Königs Cissei, welche nach dem Untergang Troja, worinnen ihr Mann und Kind zugleich geblieben, in einen Hund verwandelt worden.

Hedibia,

War ein sehr gelehrtes und in der H. Schrift wohl erfahres Weib, des Redners Paterii Tochter, wohnte in denen äußersten Gränzen Frankreichs, und hat 12. Quaestiones Theologicas aus der Heil. Schrift gezogen, auch solche durch den Apodemium aus Frankreich nach Bethlehem zu dem Heil. Hieronymo geschicket, auf welche der H. Vater auch mit sonderbahren Lobe geantwortet. Sonsten werden von ihr noch andere Episteln gelobet, die sie an unterschiedene Leute geschrieben. Vid. Centuriator. Magdeburg. Centur. IV. c. X. p. 778.

Hedile,

Eine gute Poetin von Samos, welche

welche zu ihrer Zeit nicht unrechte Verse geschrieben. Ihre Mutter, Mahmens Molchine, hat gleichfals Carmina geschrieben: und ihr Sohn Hedylogus ist sonderlich in Anagrammatibus sehr glücklich gewesen. Ihr Gedichte, Scylla genannt, ist aus dem Atheneo bekannt, welcher aus selbigen unterschiedene Verse angeführet. Vid. Athaz. Lib. IV.

Hedwigis.

Barchardi II. Herzogs in Schwaben Gemahlin, verstund die Griechische und Lateinische Sprache sehr wohl. War über dieses von schöner und annehmlicher Gestalt, darbey aber sehr ernsthaftig: und meldet Stumpfius lib. IV. c. 28. Parc. III. Annal. Suevic. f. 127. daß ihr Gemahl kurz nach ihrer Vermählung gestorben.

Heerd,

Ist ein von Mauerstein zusammen gesetzter Tisch, oben her mit einer grossen eisernen Platte belegt, worauf das Kochfeuer brennet, wird insgemein von aussen mit Holz bekleidet. Nach heutiger façon wird er hol gemauert und erbauet, damit die küpffernen Koch-Töpfe hinein gesencket, und Kohlen drunter geleyet werden können.

Heerd-Breter,

Seynd einige von Holz geschnitene und glatt gehobelte Breter, so die Köchin auf den Heerd, wenn das Feuer ausgelöscht, und alles wieder auffgewaschen und bey seite geseket worden, zu legen, und selbigen damit zu bedecken pfleget.

Heerd-Geld, oder, Schlüssel-Geld,

Ist eine an etlichen Orten gebräuchliche und von denen Weibern prärendirte Discretion, da der Käufer, so von ihren Männern ein Haus oder ander unbewegliches Gut erkauffet, nach dem geschlossenen Kauff, bey Auszahlung und Erlegung des Kauffgeldes, der Frau im Hause ein gewisses Stück Geldes, statt einer Discretion und so genannten Heerd-Geldes verehren muß.

Heerd-Tuch,

Ist ein von weisser oder auch blauer Leinwand zusammen geneheter Schurz, womit der Heerd von aussen bekleidet wird: in grossen Küchen wird er zuweilen mit groben Spitzen von unten her bekräuselt.

Hefen,

Ist das dicke, schwere und trübe Wesen, so in den Wein- und Bier-Fässern sich zulezt zu sehen pfleget: die Bier-Hefen werden bey dem Backen gebraucht. Es wird auch Brandtwein darvon gebrannt.

Heidegrüze, oder, Heidekorn,

Frumentum Saracenicum, Blé Sarasin. Ist eine nützliche Hasenfrucht in einer Haushaltung, welche wohl nähret und sättiget. An etlichen Orten, sonderlich im Wendischen, wo dessen viel wächst, mengen arme Leute solches unter

ter das Korn, und backen Brodt draus. So wissen auch die Hausmütter, daß der Brey von Heidegrüß, wenn er absonderlich mit Gänsefchmalz fein fett gemacht ist, eine gute Kost vor ihr Gesinde sey, welche den Leib zu laxiren pflegen. Damit aber auch andere Leute, wenn sie zu diesem Zugemüß appetit bekommen möchten, selbiges bereiten können, denen giebt der Koch hiervon folgende Nachricht: 1) Heidegrüß in Milch gekocht; 2) Heidegrüß mit Rohm; 3) Heidegrüß nur gemein, wie im Wendischen gebräuchlich; 4) Heidegrüß im Wasser.

Heidegrüß in Milch gekocht,

Setzet den Heidegrüze reinlich aus, und waschet solchen. Dar nach setzet einen Topff mit Milch an das Feuer, und thut den Grüß hinein. Er muß aber öftters umgerühret werden, sonst wird er knollicht. Wenn er nun ausgekocht ist, so salzet ihn; rühret ein Stück Butter drein, oder machet die Butter braun, und brennet sie drüber, so ist er fertig.

Heidegrüß mit Rahm,

Dieser wird in Wasser abgekocht: wenn er nun ausgekollt, so salzet ihn, und rühret ein wenig Butter drunter, schüttet hernach solchen auf eine Schüssel, und laßet ihn kalt werden, so wird er so hart, daß ihr ihn schneiden könnet. Hierauf laßet 1. Maßel Milch oder Rahm, so viel ihr nöthig habt, siedend, thuts auch in eine Schüssel, traget den Grüze kalt, und den

Rahm warm, und also beydes zugleich zu Tische. Wenn er gespeiset wird, kan man den Grüze entweder heraus schneiden, oder mit einem silbernen Löffel heraus stechen, und jedesmahl in den warmen Rahm eintauchen.

Heidegrüß gemein, wie in dem Wendischen gebräuchlich,

Wenn dieser nur schlecht im Wasser abgekocht, und ein wenig gesalzen worden, so thut ihn auf eine Schüssel, und laßet ihn kalt werden. Will man solchen alsdenn essen, so muß allezeit eine Schüssel mit warm gesottener Milch dabey stehen, daraus man ihn stückweis nimmit, in die Milch tuncet, und verzehret.

Heidegrüß in Wasser,

Kochet den Heidegrüze in Wasser, biß er sattsam ausgekollt, salzet ihn alsdenn, rühret ein Stück Butter drein, und richtet ihn an, so ist er fertig.

Heidelbeeren, oder, schwarze Beere,

Myrcilli, Myrcilles, Airelles, wachsen, wie bekandt, in denen Wäldern, darinnen sie abgepflückt und Hauffenweis verthan werden. Sie haben in der Medicin auch ihren Nutzen, und werden vor ein remedium wider die Dysenteriam, oder den Durchfall gehalten. Man kan auch über dieses, wer den Vortheil weiß, die Weine wohl damit färben. Es schmecken diese Beere, wenn sie recht

recht reiff, so wohl roh als gekocht, gar angenehm, die auf folgende Art gar leicht zuzurichten seynd:

- 1) Heidelbeermus ganz gemein;
- 2) Heidelbeermus mit Milch;
- 3) Heidelbeer kalte Schale mit Milch.

Heidelbeermus ganz gemein,

Thut in einen Topff, so viel euch beliebet, abgepfückte und sauber gelesene Heidelbeer, gieffet etwas Wasser dran, und lasset solche beym Feuer dämpffen. Hernach rühret diese Beere zu einem Mus, leget dann geschnitten Brodt in eine Schüssel, schüttet die Beere drüber, und lasset sie kalt werden, so könnt ihr sie verzehren.

Heidelbeermus mit Milch,

Nehmet sauber gelesene Heidelbeer, thut diese in einen Topff, gieffet eine Kanne Milch dran, nachdem der Beer viel sind, lasset solche beym Feuer dämpffen, quirt sie darnach klar, thut Melcken und Zucker hinein, und richtet sie in eine Schüssel auf gebähete Semmel-Schnitten an.

Heidelbeer kalte Schale mit Milch,

Auf die ausgelesene Heidelbeer wird Rahm oder Milch gegossen, und hernach also zu Tische getragen.

Heidevvetterin,

Margaretha. War ein begehrtestes Mägdelein, in der Niederlausnitz, so allerhand Ecktales ge-

habt, und in ihren Entzückungen viel begeisterte Reden von sich hören lassen, auch allerhand schöne anmuthige und zur Buße bewegendes Discurse geführt; Vid. Speculum poenitentiae Corbusian. so A. 1624. zu Leipzig heraus gekommen. D. Feustking hat seine Gedanken von diesen Corbusischen Mägdelein in seinem Gynæceo Hæretico-Fanatico p. 346. an den Tag gegeben.

Heimführung,

Heisset, wenn eine Braut, so aus ihrer Vater- oder Wohnstadt auswärts heyrathet, nach vollbrachter hochzeitlicher Solennität und Beurlaubung der ihrigen, ihrem neuen Ehemann nach demjenigen Orte zugeführt wird, wo er seine Wohnung hat. Bey der Heimführung der alten Römischen Bräute wurden sonderliche Solennitäten beobachtet und in Acht genommen, als nemlich: es wurde vorhero 1) der Braut Wasser und Feuer, so sie mit den Händen berühren mußte, präsentiret; 2) theilte man ihr die Haare auf dem Haupte, mit einer Helleparthe; 3) trug man ihr 5. brennende Wachs-Fackeln voran; 4) ward sie mit einem Gürtel um den Leib gebunden; 5) wurde ihr ein Braut-Lied Talasius genannt gesungen (welches bey denen Griechischen Bräuten Hymen Hymenæus hieß); 6) durfte sie nicht gutwillig über die Schwelle des Hauses zu ihrem Mann gehen, sondern ward von denen anwesenden Freunden mit Gewalt zu ihm hinein getragen; 7) mußte sie in solches Haus eine Spindel

Spindel und Spinnerocken mit sich bringen, auch des Bräutigams Thüre mit Wolle crönen und zieren; 8) mußte sie zu ihrem jungen Ehemanne sagen: Da du bist Cajus, bin ich Caja; 9) Ward ihr der Braut-Gürtel öffentlich abgeldset; und 10) mußten die Verknüpfsten beyde einen Dvittenapffel mit einander aufessen.

Heimliche Frage spielen,

Ist ein dem Frauenzimmer bekanntes und sehr gebräuchliches Spiel, wo sich eine vertraute Compagnie um einen Erenß, oder um den Tisch herum zusammen setzet; der Nachbar zur rechten Hand fraget die in der Mitten sitzende Person etwas heimliches in das Ohr, diese Person fraget ihren Nachbar zur linken Hand wiederum etwas heimlich, und saget hernachmahls, wenn das Spiel herum ist, ihres Nachbars zur rechten Hand geschene Frage, mit ihres Nachbars zur linken Hand darauf gegebenen Antwort öffentlich her, da denn öftters eine schöne Connexion und Folge heraus kömmt.

Heimsteuer. siehe. Mit-Giff.

Heimtragen,

Ist eine den Spinnerinnen, Näherinnen, Stückerinnen und andern um das lohn arbeitenden Weibesbildern gewöhnliche Redens-Art, wenn sie die ihnen ausgegebene und verfertigte Arbeit nacher Hause tragen, und den lohn dafür hohlen.

Heil. Christ-Beschehrung. siehe. Christbescherung.

Heiliger Christ kömmt leibhaftig,

Ist ein alter hergebrachter Gebrauch, da die Mütter um ihre kleinen Kinder in Furcht und Gehorsam zu halten, am H. Christ-Abend, allerhand so genannte H. Christ-Masquen, und angekleidete Personen, als da sind: Ein Engel, der H. Christ, Knecht Ruprecht, Petrus mit dem grossen Schlüssel, Hirten, Bahren u. d. g. zu ihren Kindern, mit allerhand abgesungenen oder bloß hergesagten Reimen und Versen, in die Stube treten, und selbige, nach einem ausgestandenen Examine, mit allerhand Spielwerk, und andern Sachen beschenden lassen.

Heizgen. siehe. Ruß.

Helena,

Eine Tochter des Jupiters, so er mit des Laconischen Königs Tyn-darus Weibe, Leda genannt, unordentlich gezeuget. Castor und Pollux waren ihre Brüder. Diese Helena ward wegen ihrer vor-trefflichen und seltenen Schönheit 2mahl entführet: das erstemahl noch als eine zarte Jungfer von dem Theseus, der sie aber sonder einige Verletzung ihrer Ehre und Jungferschaft, weil ihre Brüder Castor und Pollux, sie ihm wieder abnahmen, wieder hergeben mußte; das anderemahl entführte sie Paris, ohngeachtet sie schon einem Manne, Menelaus genannt, vertrauet war.

Wegen

Wegen wieder Erlangung solcher entführten schönen Helena haben die Griechen mit den Trojanern einen zehnjährigen Krieg geführt.

Helena,

Des Erzketzers und Zauberers Simons Concubine, wird auch von etlichen Selene, auch Luna genennet. Sie war erstlich eine öffentliche Hure zu Tyro, nachdem sie aber von diesem Simone als eine Teuffels Lehrerin und Mitgehülffin war aufgenommen worden, mußte sie sein Engel heißen: Vid. D. Thom. Ittig. d. Hæresiarch. c. 2. p. 26. S. 4. und solches ketzersche Gift fortzupflanzen; welches ihr auch gelungen, angesehen ihr viele bengepflichtet, und ihre gottlosen Lehren aufgenommen, auch deswegen sich Helenianos nannten, vor ihr Bildniß, so in Gestalt der Göttin Minervæ vorgestellt war, niederfielen und solches anbeteten. Vid. Eusebii Histor. Helen. lib. 2. c. 13. p. 51.

Helena Antonia,

Eine wundernswürdige Jungfer, so von der Spanischen Königin, der Erzherzogin Maria von Oesterreich Tochter, zu Graitz unterhalten ward, und einen grossen männlichen Bart hatte. Ihr Bildniß ist A. 1597. in Kupffer gestochen worden, darunter folgende Worte zu lesen waren: Helena Antonia nata in Archiepiscopatu Leodiensi Ætat. 18. A Serenissima Archiducissa Austr. Maria Vidua Gaercii educata.

S. Helena,

Flavia Augusta, eine gelehrte En-

gelländerin, u. Mutter des Constantini M. Sie war die einzige Tochter des Königs Coeli und Gemahlin des Constantini Chlorig. Ihre Bücher, so sie geschrieben, sind folgende: 1) de Providentia Dei. 2) de Immortalitate. 3) de Modorevendi. 4) Monita Pietatis. 5) Revelationum suarum L. 1. 6) Carmina Græca. 7) Epistolarum ad Sylvestrum Papam L. 1. 8) Epistolarum ad Antonium Abbatem L. 1. 9) Epistolarum ad Constant. Filium L. 1. Sie starb in ihrem 80. Jahre. d. 15. Calend. Septembr. A. C. 337. Ihr Leben soll in einen Manuscript in Colleg. S. Benedict. Cantabrig. zu finden seyn. Vid. Catalog. Illustr. Britann. Scriptor. in Pitsei Relat. Histor. de Reb. Anglic. T. 1.

Helena Lucretia Cornara,
siehe. Piscopia.

Helffedensis,

Eine devote Jungfer des Klosters Helffede. Sie hat ein sehr andächtiges Buch geschrieben, worbey zwar ihr Nahme nicht zu finden; es ist aber aber selbiges auf Befehl der Durchlauchtigsten Sidoniz oder Zedenz, Herzogin zu Sachsen, in Leipzig unter diesem Titel: Das Buch der Bottschaft oder Legation göttlicher Gütigkeit, durch eine sonderliche andächtige, und seel. Kloster Jungfer des Klosters Helffede etwa bey Eisleben im Lande Sachsen aus Göttlicher Eingebung gemacht: zum Druck befördert worden.

Helffenbein,

Ebur, Yvoire, sind eigentlich die Zähne von dem Elephanten, welche

Die aus Africa und Ost-Indien zu uns gebracht werden. In der Küche hat das Elfenbein keinen Nutzen, ausser daß der Koch aus selbigen, eine angenehme Gelee zubereiten kan. Siehe. Gelee von Elfenbein.

Heliades,

Die Tochter der Sonnen und Clymenes, nehmlich Phaerusa. Lampetia und Lampetusa, welche, weil sie ihres Bruders des Phaetonis Fall allzusehr beweinten, in Bäume verwandelt worden, so lauter Agstein-Tropffen von sich spritzten.

Helle,

Eine Tochter des Athamantis Königs in Theben und Nephele, war des Phrixus Schwester; mit welchen ihren Bruder, als sie sich beyderseits vor der listigen Nachstellung ihrer Stieff-Mutter, der Ino, fürchteten, sie auf dem goldnen Widder des Mercurius durch die Luft nach Colchis fliegen wolte; in solchen Fluge aber in das Meer von ohngefehr herab fiel, daher solches Meer auch hernach nach ihrem Namen Hellepontus benennet worden.

Heloisa,

Oder Ludovica, des im 12. Seculo berühmten, aber auch zugleich verdächtigen Theologi, Petri Abelardi, erstlich Schülerin, hernach Gemahlin: an welchen letztern zwar einige zweiffeln wollen, und sie daher nur zu seiner Concubine machen. Sie verließ aus allzuefftiger Liebe gegen ihren Lehrmeister die Welt, und wurde Priorin eines Closters an der Seine, oder

wie andere wollen, die erstere Aebtissin des Paraclenischen Gestiftes. War sonst eine sehr gelehrte Dame, massen sie noch ausser den 3. gelehrten Sprachen die Philosophie, Theologie und Mathesia wohl verstande. Ihre Schriften sind zugleich mit ihres Lehrmeisters Wercken durch Franciscum Amboisium zu Paris in fol. 1616. heraus gekommen. Vid Herrn von Hoffmannswaldau Helden: Brieffe, Epistol. ultim. Königii Bibliothec. f. 2.

Helpis, siehe. Boetia.

Helvia,

Die Mutter des Ciceronis, soll von solcher wunderbahren und starken Leibes-Constitution gewesen seyn, daß sie niemahls bey der Geburt, auch nicht den allermindesten Schmerz, empfunden. Plutarchus. Dergleichen erzehlet auch Strabo von einem gewissen Ligurischen Weibe.

Hellwigin,

Christina Regina, geborne Katzensteinin, ein in der Medicin, Chymie, Poesie und Musie wohl erfahres Weibesbild: sie soll das Gold sonder Feuer und corrosiv solviret haben.

Hembde,

Ist ein von weißer Leinwand geschnittener und auff besondere Art zusammen genähter ganzer Ubergug des Leibes, den die Weibesbilder auff die bloße Haut zu ziehen und selbige damit zu bekleiden pflegen. Seynd entweder Sündichte, mit schiefen

fen eingesezten Seiten = Strüken und langen Zwickeln, oder so genannte Läggen Hemdden, so einen absonderlichen und zusammen gerherten Oberleib haben; oder Küttel und Leiber-Hemdden, so sonder Läggen und Böde sind. Diejenigen Frauenzimmer Hemdden, so Ermel von sehr klarer Leinwand haben, auch mit Spizen besetzt werden, nennet man absonderlich Platt = Hemdden. Die Gesindes Hemdden werden offters ohne Ermel gemacht; und heissen Achsel-Hemdden. Das Circassische Frauenzimmer in Moscau trägt bunt gefärbte Hemdden, welche von oben bis unten offen stehen. Merkwürdig ist das Hemdde der Isabella Clara Eugenia, einer ehemahligen Gouvernantin in denen Niederlanden, so sie fast in die drey Jahr lang auf dem Leibe behalten; denn diese Heroische Dame hatte bey der Belagerung des Hafens Ostende eine Bekabde gethan, daß sie ihr Hemdde nicht eher vom Leibe ziehen wolte, bis daß sie Meisterin von solchen Ort wäre, welches sie auch gehalten, und soll von der Couleur dieses Hemddes die Isabel-Farbe ihren Nahmen bekommen haben.

Hemdden-Ermel,

Heissen den Augspurgischen Weibes-Bildern die grossen weiten und aufgeblöheten Ermel von weisser Leinwand, worinnen die Jungfern zur Sommerszeit im Hause zu gehen und selbige mit einem Bande zu unterbinden pfelegen.

Hemfin,

Catharina von, des berühmten

Mahlers Johann von Hemsen aus Antwerpen Tochter, ein geschicktes und sehr künstliches Frauenzimmer, massen sie im Mahlen vortreflich gewesen, weswegen sie auch die Königin Maria von Ungarn mit sich nach Spanien nahm. Ludov. Guicciardin. verteutschte Beschreibung Niederlandes p. 75. & 77.

Hendel-Topf,

Ist ein von Kupffer oder Thon in Form eines kleinen Handkorbes verfertigtes Behältniß, worinnen die Fische und andere Victualien von dem Markte nach Hause getragen werden.

Henne, siehe. Hüner.

Hering,

Halec, Harang e Salé heist derjenige bekannte Fisch, welcher fast von allen Nationen in Europa belibet und mit den größten Appetit verzehret wird. Siehe. *Natur-Lexicon*. Man muß bey dem Heringsfang billig den reichen Segen des Schöpfers bewundern, allermaßen die Holländer jährlich bis 79200. Lasten verkauffen, und nach etlicher Berechnung daraus in die 3. Millionen Pfund lösen sollen, darzu doch nicht gezehlet werden die Lasten, so sie nach Spanien, Italien, Frankreich und in die Nordischen Gegenden versenden, auch nicht, was sie selber in Holland verzehren; unerachtet man die Landheringe gegen Octobris zu 36. Stück oft vor 1. Stück über bezahlet siehet. Wie aber und

zu welcher Zeit die Holländer den Heringsfang anstellen, ist hin und wieder ausführlich zu befinden, und überhebet mich dißfalls Neucranz Lübeckischer Stadt-Physicus der Mühe mit seinem schönen Tractat de Harengo. Nur kan hiez bey nicht ungemeldet bleiben die invention, Heringe einzufalzen, die im 14. Seculo ans Tage-licht kommen, und schreibet man sie einem, Nahmens Wilhelm Bökeln, zu. Käyser Carl der fünffte hat diese Erfindung dermassen hoch gehalten, daß er Bökeln zum Andencken auf seinem Grabmahl zu Enckhuysen, oder wie einige meynen, zu Biervliet, einen frischen Hering gegessen. Ob nun zwar fast das ganze Jahr hindurch die Heringe zu gebrauchen, so werden doch nach Johannis die neuen Heringe als eine delicate Speise sonderlich gerühmet. Uberhaupt geben sie bey Bürgern un Bauren eine nützliche Haußspeise ab, und taugen sie zu braten, zu fieden, kalt aus Eßig zu genießen ic. Welches aus nachgesetzten Bericht unsers Kochs am besten wird zu sehen seyn. 1) Heringe auf gemeine Art mit Zwiebeln und Baumöl; 2) Heringe mit Aepffeln; 3) Heringe zu wässern; 4) Heringe mit einer Zwiebelsoffe; 5) Heringe mit einer Buttersoffe; 6) Heringe mit Diajoran; 7) Heringe mit einer Erbs-Brühe; 8) Heringe mit Rahm und Kümmel; 9) Heringe mit Kümmel; 10) Heringe gebraten; 11) Heringe gebraten in Papier; 12) Heringe marinirt; 13) Heringe mit Meerrettig.

Heringe auf gemeine Art mit Zwiebeln und Baumöl,

Nehmet Heringe, wie solche in dem Krahm gekaufft werden, tunket sie in das Wasser, ziehet ihnen die Haut ab, und leget sie in eine Schüssel, darnach schälet und schneidet Zwiebeln ganz klein, streuet solche auf die Heringe, gießet Eßig und Baumöl drauf, streuet Pfeffer drüber, so sind sie fertig, und können verspeiset werden.

Heringe mit Aepffeln,

Waschet Heringe, so viel ihr deren bedürffet, erstlich ein wenig ab, nehmet ihnen die Haut herunter, schneidet etliche Kerben oben am Rücken, leget sie auf die Schüssel, darinnen selbe sollen angerichtet werden: hernach schälet und schneidet Aepffel würfflicht, streuet solche über die Heringe, puhet kleine Rosinen, streuet sie auch drauf, gießet Eßig und Baumöl drüber, und bestreuet sie dick mit Zucker. Wer gerne Pfeffer isset, der kan auch solchem statt des Zuckers dran streuen.

Heringe zu wässern,

Waschet feine frische Heringe erst aus, thut selbe alsdenn in ein Geschirr, und gießet frisch Wasser drauf, lasset sie 1. 2. biß 3. Tage wässern, nur daß sie alle Tage frisch Wasser bekommen, hernach nehmet sie heraus, machet hölzerne Spießgen, stecket solche denen Heringem durch die Augen, und an jedem Spieß 5. biß 6. Stück, hengt selbige auf, daß sie trocken werden,

welche ihr darnach braten oder sieden könnet. NB. Wenn eine Brühe daran zu machen beliebt, darff sie nicht eben an einen Spieß stecken und aufhängen, sondern nur diejenigen, welche sollen gebraten oder marinirt werden, die muß man recht trocken machen, so kan man sie wie hernach folget, zurichten.

Heringe mit einer Zwiebel-Sosse,

Schneidet gewässerte Heringe mitten entzwey, thut solche in einen Kessel oder Casserole, gießet Wasser drauf, setzet sie zum Feuer, und wenn das Wasser einen weissen Sischt bekommen, so thut solche wieder vom Feuer: unter während der Zeit schälet Zwiebeln, schneidet diese klein, thut sie in einen Ziegel oder Casserole, streuet Ingber, Pfeffer, und Safran, und eine Hand voll geriebene Semel drein, gießet Brühe oder Petersilienwasser drauf, setzet also auf Kohlen; leget ferner ein Stück Butter dran, etwan einer Faust groß, und lasset es also eine Weile kochen, biß die Zwiebeln anfangen weich und die Brühe dicke zu werden, leget alsdenn die Heringe hinein, lasset sie ganz gemächlich ein wenig kochen, und richtet sie darnach an. Ob dieses gleich ein gemeines Essen zu seyn scheint, so ist es doch sehr gut und findet jederzeit seinen Liebhaber.

Heringe mit einer Butter-Sosse,

Nehmet gewässerte Heringe, zerschneidet und siedet sie ab. Darnach waschet 1. halb Pfund Butter

aus, leget diese auf eine zum anrichten gehörige Schüssel, streuet etwas geriebene Semmel und Muscatenblüten drauf, gießet ein wenig Wasser dran, setzet es auf ein Kohlfeuer, leget die Heringe drein, decket selbige mit einer Schüssel zu, und lasset sie eine gute Weile dämpffen. Wenn ihr solche nun anrichten wollet, so streuet Muscatenblüten drüber.

Heringe mit Majoran,

Bereitet die im absieden wie vorige, hernach wenn sie abgefotten, denn thut in einen Ziegel ein Stück Butter, geriebene Semmel, Muscatenblüten, Ingber und Majoran zusammen gießet Brühe dran, und lasset es kochen, biß solches anfähet dicke zu werden, alsdenn leget die Heringe hinein, welche noch ein wenig in der Brühe kochen müssen, richtet sie hierauf nach Belieben an, und gebet sie hin.

Heringe mit einer Erbsen-Brühe,

Wie die Heringe müssen zubereitet und abgekocht werden, ist bekannt. Nun setzet Erbsen mit Wasser aufs Feuer, kochet solche weich, quirlt und streichet sie durch, und thut sie in einen Ziegel; hernach lasset ein Nösel guten dicken Rahm kochen, gießet diesen auch unter die durchgestrichenen Erbsen, rührets wohl durch einander, leget ein Stück Butter drein, werffet Muscatenblüten und Ingber dran, setzet dieses im Ziegel auf ein Kohlfeuer, damit es koche. Alsdenn leget die abgefottenen Heringe darzu und lasset sie noch ein wenig kochen. Nach diesem nehmet Semmel, schneid

schneidet diese würfflicht, und röstet sie aus Butter fein goldgelb. Wech ihr die Heringe anrichtet, so streuet die geröstete Semmel drüber und gebet sie hin. Man kan auch würfflicht geschnittenen Speck mit unter die Semmel rösten.

Heringe mit Rahm und Kümnel,

Nehmet dergleichen und siedet sie ab, wie vorige, hernach setz 1. Nösel Rahm in ein Topffgen zum Feuer, und lasset ihn sieden. Ferner nehmet 4. Eyerdotter, eine Messerspitze rohes Mehl und ein Stück Butter, und quirlt dieses durch einander, gieffet den gesottenen Rahm hinein, das ihr aber rühren müisset, damit es nicht zusammen lauffe; werffet auch ein wenig Kümnel darzu, und rührets beym Feuer so lange ab, bis es ein wenig dicke werde, richtet endlich die Heringe an, gieffet die Brühe drüber, setz die Schüssel auf ein Kohlfeuer, daß sich die Brühe ein wenig in die Heringe ziehet: ihr müisset es aber wohl in Acht nehmen, auf daß es nicht zusammen koche, sprengt abgeklärte Butter drüber, so sind sie fertig, und könnet ihr solche hingeben.

Heringe mit Kümnel,

Siedet gewässerte Heringe ab, wie vorige, hernach setz in einem Ziegel oder Casserole Butter aufs Feuer, thut ein Paar Messerspitzen Mehl drein, rührets mit einem Nösel um, bis es beginnt goldgelb zu werden; gieffet darnach Brühe drauf, werffet Ingber, und Pfeffer und etwas Kümnel darzu, und lasset es ein wenig kochen. Leglich

legt die Heringe und noch ein Stück Butter hinein, welches zusammen noch eine Weile kochen muß; so sind sie fertig.

Heringe gebraten,

Bestreichet abgetrocknete Heringe mit Butter, bestreuet sie ein wenig mit Mehl, und bratet solche auf einem Rost über einem gelinden Feuer fein goldgelbe, beträuffet sie öftters mit Butter, und sorget, daß mit sie fein gang bleiben. Wenn ihr sie anrichtet, so gebet braune Butter darzu.

Heringe gebraten in Papier,

Nehmet dergleichen Heringe und hacket selbigen ein Spitzgen vom Schwanz, und ein Stückgen vom Kopff weg, hernach habet zu jedem Hering einen halben Bogen Papier bey der Hand, beschmieret solchen recht dicke mit Butter, leg den Hering drauf, und schlaget das obere und untere Theil vom Papier über selbigen, wickelt ihn recht ein, und machet derer so viel, als ihr brauchet. Ferner bestreichet das Papier auswendig auch mit Butter, leg die Heringe auf einen Rost, bratet sie auf einem gelinden Feuer, damit das Papier nicht verbrenne. Beym anrichten schlichtet die Heringe fein ordentlich auf eine Schüssel, und mercket, daß diese gebraten und auch die vorigen können zum Sauerkraut und durchgestrichenen Erbsen gebraucht werden, wenn nemlich das Kraut vorher gekochet und abgemacht ist; denn daselbst dienen sie zur garnitur.

re, und machen das sonst geringe Essen annehmlich.

Heringe marinirt;

Diese Heringe müssen auch von denen abgetrockneten seyn, und sollen wie die vorigen, fein sauber gebraten, aber nicht mit Mehl bestreuet werden. Wenn ihr diese nun fein sauber habt abgebraten, so leget sie in ein Fäßgen ein, auf die Art, wie beyn Forellen und Hecht ist beschrieben worden, so werden sie fast so gut als die Brücken.

Heringe mit Meerrettig,

Nehmet frische Heringe gleich von der Sonne weg, häutelt und zerstücket solche, und leget sie in eine Schüssel, darnach schabet und reibet Meerrettig ganz klar, schneidet auch Zwiebeln und Borsdorffers Aepffel klein, menget es durch einander und streuet solches auf die Heringe, gießet Eßig drauf, reibet Zucker drüber, damit es ein wenig süsse wird, denn sonstente man es vor Schärffe nicht essen, und gebet sie hin.

von Heringen,

Maria, gebohrne von Hagen. War in der Theologie so gelehrt und in den Büchern Lutheri dergmassen belesen, daß sie allen Verklehrern und Verfälschern reiner Lehre aus guten Grunde Apostolischer und Prophetischer Schriften also begegnet können, daß sie nichts mit Bestande wieder sie aufzubringen vermocht. Insonderheit hat ihre Schwester, Engel von Hagen genannt, mit aller Gelehrter Bewunderung den Rädels: Führern

solcher Corruptelen alle ihre Gründe nehmen, und sie in ihren eigenen Worten fangen und schamroth machen können: haben auch alle beyde ernstlich wieder die Verfolger des Christlichen alten Lehrers M. Antonii Ottens bis an ihr Ende geeffert. Vid. Cyriac. Spangenberg in seinem Abel-Spiegel.

Hermannin,

Catharina. Ein wegen ihrer Courage und Großmuth berühmtes Weib, aus Nord: Holland gebürtig, welche ihren von den Spaniern bey Belagerung der Stadt Ostende gefangenen Mann aus der Gefangenschaft mit beherzten und unerschrocknen Muthe zu erledigen suchte: weswegen sie sich, um solches Dessen desto besser auszuführen, ihre langen Haare abschnitte, einen Manns-Habit annahm, und sich in das Lager vor Ostende begab. Weil sie aber von sonderbarer Schönheit war, und ihr Angesichte sich nicht allzuwohl zu dergleichen Manns-Kleidern schickte, auch ihr Accent mit denen andern nicht überein kam, wurde sie vor einen Spion angesehen, und deswegen an Händen und Füßen geschlossen in ein absonderliches Gefängniß geworffen, worinnen sie erfuhr, daß ihr Mann nebst andern solte hingerichtet werden. Indem sie nun hin und her sanne, sahe sie einen Jesuiten in das Gefängniß kömen, welcher seiner Gewohnheit nach die Kranken zu besuchen kam, diesem beichtete sie nicht nur, sondern vertrauete auch ihr Anliegen ihm ganz und gar. Der Pater, welcher dieses beherzten Weibes muthigen Ent-

Entschluß nicht satt bewundern konnte, versprach ihr aus Mitleiden alle mögliche Hülffe, brachte es auch vom Carolo Longueval, Comte de Buquoy, so weit; daß sie zu ihrem Manne in das Gefängniß gelassen wurde. Als sie nun selbigen mit unter denen Todes-Expectanten mit nicht geringer Wehmuth und fast Todes erschrecken erblickte, bekannte sie, nachdem sie sich wieder um in etwas erhohlet, ihm und allen Anwesenden, wie daß sie alles, was ihr lieb gewesen, verkauffet, und dadurch unter solcher angenommenen, Gestalt ihren Mann zu rauzioniren gesucht; dieses zu erhalten, würde man ihr doch nicht verweigern, daß sie ihren Mann begleiten und auch die allergrausamsten Martern mit ihm ausstehen möchte. Als nun diese wunderbare Begebenheit dem Comte de Buquoy hinterbracht ward, verlangte er beyde Personen zu sehen, u. wurde durch dieser Frauen Größmuth dergestalt beweget, daß er ihr und ihrem Manne die Freyheit schenkte. Hilarion de Costa des Femmes illustres.

Hermaphrodyte. Siehe. Zwitter.

Hermelin-Fell,

Ist ein schneeweißes zartes und weiches Fellgen von dem Hermelin, einem kleinen Wiesel in Lapland und Siberten, womit sich das Frauenzimmer allerhand Füßtern und vorstossen läßt.

Hermione,

Eine Tochter des Menelaus und der schönen Helena, so noch als ein klein Mägdelein von ihrem Groß-

Vater, in Abwesenheit ihres Vaters, an den Orestes war versprochen worden. Als aber ihr Vater Monlaus, nicht wissend, daß sie in seiner Abwesenheit allbereit an ein versprochen, sie dem Pyrrho, des Achillis Sohn, zum Weibe bengelegt hat Orestes, als welcher ein näheres und erstes Recht an sie zu haben vermeynte, ihren Mann Pyrrhurn in dem Tempel des Apollinis ermordet, und seine ehemahlige Braut zu sich genommen. Dergleichen Mächten führte gleichfalls auch eine Tochter des Martis und der Venus, nemlich des Cadmi Eheweib, welcher der Vulcanus ein sehr schönes, doch vergiftetes Halsband verchret. Es ward aber diese letztere Hermione mit ihrem Manne zuletzt in eine Schlange verwandelt.

Hermodica,

Des Königs in Phrygien Gemahlin, eine kluge und verständige Dame, so in Rechts- und Regiments Sachen sehr erfahren gewesen. Vid. Spangenberg's Adel- Spiegel. p. 427.

Hero,

Ein vortreflich schönes wohlgestalltes Weibesbild aus Sesto, einer Stadt in Thracien, gebürtig, war eine Priesterin der Venus, und hatte sich ein gewisser Jüngling, Leander genennet, in selbige so sehr verliebet, daß er, so oft er mit seiner Geliebte vertraut sprechen wolte, allezeit des Nachts über den Hellespont zu schwimmen pflegte. Als er aber einmahls auf eben solchen gefährlichen Wege begriffen war, u. sich ein Sturm auf dem Meer erhob, mußte er wegen allzugrosser Mattigkeit den wütenden Wellen

sein Leben zum Opfer überlassen, dessen todtten Körper, als er von dem Meer an das Ufer bey Sesto wieder ausgeworffen ward, u. seine geliebte Hero solchen ersah, hat sie sich aus Ungebuld und Verzweiflung von einem sehr hohen Thurm ins Meer gestürzt.

Herodias,

Aristobuli Tochter, eine Hedin und Nefse Herodis des Erstern, hatte erstlich den Philippum zum Manne, von welchen sie sein Bruder Herodes Antipas abspenstig gemacht. Welche Schandthat Johannes der Täufer nicht zugeben wolte, dafür aber durch List und Gewalt des Herodis enthauptet ward. Matth. 14.

Heroinnen,

Heissen diejenigen tapffern, großmüthigen und berühmten Weibsbilder, so sich vor der Welt durch allerhand edle und Heldenmüthige Thaten signalisiret und unsterblich gemacht.

Herophila,

War der Junahmen der Erythraischen Sibylla, so zu des Tarquini Zelten nach Rom kam, und drey Bücher, so sie in einem heroischen Carmine geschrieben, mitbrachte. Sie foderte vor selbige eine grosse Summa Geldes; als ihr aber selbige von dem Könige abgeschlagen wurde, verbrandte sie dreyer zwey darvon, vor das dritte überbliebene aber hat sie zulezt doch noch so viel Geldes bekommen, als sie vor alle 3. überhaupt vorher gefodert hatte.

Herse,

Eine Tochter Cecropis, von vortrefflicher Schönheit und Liebesgestalt, ward von dem Mercurio geliebet, welches ihre Schwester die Aglauros also eifersüchtig machte, daß sie den Mercurium einmahl nicht zu der Herse in die Cammer lassen wolte. Wofür sie aber ihren Lohn empfing, und von dem Mercurio in einen Stein verwandelt ward.

Hersilia,

Des Romuli Eheweib, welche er dazumahl bey dem Sabinischen Raub mit entführet hat. Ward zulezt zu einer Göttin gemacht, und nebst ihrem Mann, dem Romulo, mit unter die Sternen gesetzt. Sie wird auch sonst Hora oder Hora genennet.

Herzk - Bettlein,

Ist ein kleines weich und sanfft von Pflaumen-Federn ausgestopftes und weißüberzogenes Küssgen, so man den kleinen Kindern bey dem Einwindeln auff das Herzk leget.

Herzbett-Zügen,

Seynd die kleinen weissen Überzüge, womit man die Herzk-Bettlein vor die kleinen Sechswochen Kinder beziehet.

Herzgespan kleiner Kinder,

Denen Medicis Cardiaca, oder Cardiognus benennet, ist eine Aufblehung des Unterleibes unter den kurzen Ripben, so eine schwere und ängstliche Respiration verursacht. Die Ursache dessen ist

der verhinderte Motus diaphragmatis oder des Zwergfells, welcher von kalter Luft, scharffen Blähungen im Magen und Gedärme, Subluxation der Wirbel u. d. gl. entstehen kan. Dergleichen Zufall kan auch erwachsenen Leuten begegnen.

Herz-Lappgen,

Seynd kleine viereckigte und gedoppelte, aus weisser Leinwand, Damast oder Zwilling, in Form eines Lätzleins, geschnittene und umstochene Lätzlein, so man den kleinsten Kindern über das Herze, beym beschneiden und einwindeln zu schlagen pfleget.

Hervela, oder, Harlotta, auch Aclotta

Genannt, war ein gemeines Kürschner-Mädlein, wurde aber von Roberto oder Rollo, Könige aus der Normandie, der sich, als er sie einmahls tanzen sahe, in sie verliebet, zur Gemahlin angenommen, mit welcher er auch den Weltberühmten Wilhelmum Conquestorem erzeuget. Sie war von solcher Bescheidenheit und Ehrerbietung gegen den König, daß, als sie das erstemahl mit selbigen zu Bette glenge, sie ihr Hemdde von oben bis unten aufriß, selbiges von einander theilte, und zu ihrem Gemahl sagte: Es würde nicht wohl stehen, wenn sie den Saum ihres Hemddes, der ihr um die Füße gehangen, an den Mund ihres so theuren Gemahls brächte.

Hefione,

Des Trojanischen Königs Lao-

medontis Tochter und Schwester des Priamus. Welche Hercules, als sie einem grossen Raub und Meeresfische zur Beute ausgesetzt ward, bestreyet und loß gemacht. Als aber Laomedon, ihr Vater, diese Wohlthat bald vergaß, und dem Hercules das versprochene Geschenk nicht hielt, überfiel er die Stadt Trojam, und gab diese Hefione dem Telamon, der zuerst die Stadt-Mauer bey der Bestürmung erstiegen hatte, zum Weibe.

Hesoletia,

Eva, war eine berühmte Heze und Zauberin.

Hesperides,

Die drey Töchter des Hesperus, nehmlich: Egle, Arethusa und Hesperethusa, bewohnten einen Garten in Mauritanien, der lauter goldne Äpfel trug, so ein grosser Drache bewachte; Den zuletzt Hercules erleget, und die daselbst gefundenen goldnen Äpfel mit sich zu seinem Stieff-Vater dem Eurystheus genommen.

Hesse, siehe. Mägde-Bett.

Hestiza,

Eine gute Griechische Poetin aus Egnpten von Alexandria gebürtig, nach Tiraquelli und Vosßi Bericht. Vid. Vossum de Græcia Historiis. p. 91. Sie hat auch eine Dissertation geschrieben: Utrum, quæ Homerus de bello circa Trojam gesto cecinit, Historia an Fabula sit? Vid. Strab. L. XIII. Geograph p. 599. sonst wird auch eine Hestiza Grammatica von Pseudodi-

dodiatymo ad Iliados Librum tertium erwehnet. Vid. M. Blum in Dissertat. d. Poetris Græc. §. 38. p. 36.

Heva oder, Eva,

War das allererste Weibes-Bild, so von dem Schöpffer in dem Paradies, aus des Mannes Ripbe formiret, und dem Adam zum Weibe gegeben ward, Genes. II, 21. heisset eine Mutter der Lebendigen. Die Rabbinen bekümmern sich sehr, warum GOTT dieses Weib aus einer Ripbe gemacht. Sie sagen, nicht aus dem Kopffe, damit sie nicht des Mannes Herr wäre; nicht aus dem Auge, damit sie nicht alles sähe; nicht aus den Ohren, damit sie nicht alles hören möchte; nicht aus dem Munde, damit sie nicht alles auswachen könnte; nicht aus einer Hand, damit sie nicht stehlen möchte; nicht aus einem Fusse, damit sie nicht herum lauffen möchte; sondern von einer Ripbe um das Herz, damit sie ihn herzlich lieben sollte.

Hexe,

Zauberin, Wettermacherin, Unholde, Sabelreuterin, auch an etlichen Orten Trutten und Wicherzen genannt, ist ein böses gottloses Weib, so vermöge des mit dem Teuffel auffgerichteten Bundes, mit Zauberrey und unzulässlichen Beschwerden umgeheth, und dadurch ihrem Nächsten und Nachbarinnen an ihrem Leibe, Kindern und Viehe zu Schaden pflaget.

Heren einen Besem in Weg legen,

Ist ein alter Weiber Aberglau-

be, so in denen Gedanken stehen, es könnte ihnen keine Here über die Haußschwelle kommen, woforne sie einen Besem quer über gelegt.

Heren-Marter,

Ist ein ganz besonderer und geschärffter Gradus Torturæ, da die wegen Hereren verdächtigen Weiber bey der Peinlichen Frage weit schärffer und empfindlicher, als andere Inquiriten, angegriffen, und auf der Folter exerciret werden, als nehmlich: Durch Aufsetzung eines brennenden Pech-Eranzes, angezündete Schwefel-Papierlein oder Federn, so auf die bloße Haut geworffen werden, Einschlagung kleiner aus Kiefern-Holz geschnittener Speiler zwischen die Nägel der Finger, und andere dergleichen mehr.

von der Henda,

Eva, war A. 1481. Priorin in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Closter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner Ordens.

Heyrathen, siehe. Freyhen.

Heyraths-Gut, siehe. Mitgift.

Hidda,

Eine Gräfin zu Eulenburg, Wittin und Seusselitz, Burggraff Friedrichs Fräulein, so stets unverehliget bliebe: war denen Wittben so feind, daß sie selbigen eine Straffe dictirte; denn es mußten alle diejenigen Wittben in Eulenburg, oder auch ausser demselben in ihrem Gebiete, so sich wieder verehligten wolten, zuvor auf das Schloß oder Amt

Amt einen Beutel ohne Naht und darinnen zwey Schreckenberger bey Strafe eines neuen Schockes einliefern. Vid. Simon. Eulenh. Chronick. p. 286.

Hilda oder Hylda,

Eine gelehrte Engelländische Princeßin und Aebtßin des Closters Streanshalch in Engelland, eine Tochter des Fürsten Hererici. Venerabilis Beda, der im VIII. Seculo berühmte Priester in Engelland, in Histor. Ecclesiast. Anglic. L. 4. c. 13. rühmet ihre Erudition sehr, beklaget aber auch darben, daß sie in einige Sectirer Irrthümer gefallen, und solche in einem Synodo A. 664. so in ihrem Kloster gehalten worden, hefftig defendiret. Ihre Bücher, so sie geschrieben, sind folgende: Liber. I. Contra Agilbert. Episcop. Wintonicenf. postea Parisiensem, pro observatione Britonum rituum. Liber I. Meditationum piar & Liber I. Epistol. ad diversos. Sie ist gestorben A. 680. den 17. Novembr. Vid. Pitseum d. Illustr. Britann. Scriptor. p. 111. & Vossium c. 2. d. Philolog. p. 12.

Hildeg,

Ein in der Natur wohlthätiges und gelehrtes Weibes: Bild, hat nach Schotts Bericht 4. Bücher von natürlichen Dingen geschrieben.

Hildegardis,

Mit dem Zunahmen de Pingua von Spanheim A. 1098. gebohren, wurde in der Witten des XII. Seculi zu Zeit Friderici I. durch son-

derbahre Erleuchtungen berühmt. Ihr Vater hieß Hildebert, die Mutter aber Mechtild. Sie war Aebtßin des Closters St. Ruperti zu Bingen im Mannßischen am Rhein, so sie selbst erbauet; und alda wegen ihrer grossen Wissenschaft in der Theologie, Medicin und Philosophie, wie auch Poësie sehr berühmt. Vid. Trithem. Op. Hist. Hirsaug. Histor. p. 134. Über dieses hatte sie einen Prophetischen Geist, und sind ihre Bücher im Concilio zu Trier von 9. Erzbischöffen, ja vom Papp Eugenio selbst, wie auch nach der Zeit von Anastasio IV. und Adriano IV. approbiret worden; deren erstere sie mit einem lateinischen Vorlesse beehret. Und ob sie gleich in ihren Büchern viel von dem Greuel der Pfaffen und ihren Untergang sehr frey geschrieben, ist sie dennoch (welches zu verwundern) in beständiger Hochachtung bey dem Papstthum verblieben. Sie sturb A. 1180. d. 17. Sept. im 82. Jahr ihres Alters, und lieget auf dem St. Ruprechts Berg begraben. Ihrer Schrifften werden sehr viele gezehlet: denn sie hat auf Befehl des Abts Helengers, des Bischoffs Disibodi, 5. Berthen und Ruperts Leben beschrieben, so zu Mannß A. 1602. in 4. gedruckt worden, wie denn auch Quentel zu Eöln etwas davon heraus gegeben hat. Ihre Revelationes oder Visiones in 3. Büchern und 38. Brieffen bestehende, sind zu Eöln 1628. und zu Paris 1513. in Fol. heraus kommen, wie denn auch einige Opuscula schon zu Eöln 1560. das Tageslicht erblickt. Etliche ihrer Tractat

ctätlein mit einer Dedication an den Erz-Bischoff Daniel zu Mayntz hat. Justus Blanckovalt publiciret, als da sind: Etliche Episteln an unterschiedene geschrieben samt der Antwort. Quaestiones an Wibertum, einen Mönch zu Gemblours. Auslegung über die Reguln S. Benedicti und eine Erklärung des Symbol. Achanasiani. Sonsten findet man noch ein Buch, Auffmunterung der Welt-Kinder genennet: ferner ein Buch vom H. Abendmahl, ein Buch an ihre Schwestern, ein Buch an die Grauw-Mönche, ein Buch unterschiedener Carminum und 58. Predigten über die Evangelia. Vossius gedencket einer Physica oder vier Bücher von natürlichen Dingen der Hildegardis, so zu Straßburg A. 1533. und A. 1544. gedruckt worden. Andr. Tiracquellus T. I. c. 11. p. 109. rühmet ihr Buch de Medicina simplici & composita sehr. Paschalis Gallus aber will nichts daraus machen. Alstedius setzet sie unter die Testes Veritatis in Thesauro Chronolog. p. 389. weil sie in ihren Schrifften kein Blatt vor das Maul genommen, auch sich nicht dem Pabst die Wahrheit zu sagen gescheuet. Ihre Prophetie vom Antichrist wird noch heute zu Tage in der Bibliothec zu Basel im Manuscripto gefunden. Vid. Theophil. Spizel. in Sac. Bibliothec. resect. p. 19. Das Leben dieser Hildegardis hat einer, Namens Gottfried, angefangen, ein Benedictiner-Abt aber, Dietrich genant, vollzogen, und wird solches bey dem Laurentio Surio ad diem 17. Septemb. und in der Bi-

bliotheca maxima Patrum Tom. XXIII. p. 536. gelesen.

Hildegardis,

Des Caroli M. Gemahlin, eine Tochter des Schwedischen Königs Hildebrands, so A. 777. in Schweden ein Kloster erbauet und auffgerichtet.

Hildegardis,

Zu Neuß im Erz-Stift Edlna geböhren, gab sich vor einen Mann aus, ward ein Cisterciensier Mönch zu Schönau, nicht weit von Heidelberg, welches Kloster Hugo Bischoff zu Worms auf Anhalten S. Bernhardi ums Jahr Christi 1135. erbauet. Sie wurde nur im Kloster von denen Brüdern, Joseph genant bis an ihren Tod, der A. 1188. erfolget, und ist daher bekannt, weil sie ein Büchlein vom Leben und Prærogativen Johannis des Täuffers geschrieben. Vid. Carol. Visch. in Biblioth. Ord. Cisterciens. p. 151.

Himmel-Bette,

Heissen denen Weibern diejenige hölzernen grosse Bett-Gestelle, so von obenher mit einem auf vier Seulen ruhenden Himmel bedeckt sind.

Hindläuffte, siehe. Cicori.

Hipparchia,

Eine Schwester des Metroclis und Eheweib des Cratetis, war der Philosophie sehr ergeben, und liebte die Studia dergestalt, daß sie durchaus keinen Ungelehrten heyrathen wolte. Sie hat Hypotheses Philo-

Isophicas, Epicheremata und Quästiones an den Theodorum mit dem Zunahmen Acheum, gesandt; auch hat sie vortreffliche Tragedien nieder geschrieben, und den Platonem sehr imitiret. Diese vortreffliche Philosopha hatte sich, als sie noch ledig war, in den Crateren wegen seiner Philosophischen Wissenschaft also verliebet, daß sie sich, weil ihre Eltern es hintertreiben wolten, den Tod anzuthun drohete. Selbst Crates, der nichts Liebenswürdigen an sich fand, wolte ihrer Liebe nicht glauben, viel weniger annehmen; Als sie aber bey ihren Entschluß verbliebe, ist er endlich aufgestanden, hat seinen Mantel abgelegt, und seinen höckerigten Rücken sehen lassen, auch ist in diese Worte heraus gebrochen: Damit niemand betrogen werde, so sehet mich erst recht an, diß ist der Bräutigam: hiernächst warff er seinen Stab und Tasche hinweg, sagende; und diß ist mein Braut-Schatz, bedencke dich daher, denn ich kan sonst keine Frau nehmen, es müste ihr denn dieses alles gefallen. Weil nun Hipparchia darbey beständig verharret, hat er alsobald in Gegenwart ihrer Eltern und anderer Anwesenden, seinen Mantel auf die Erde ausgebreitet, seine Braut darauff niedergeleget, und selbige nachdrücklich durch Benschlaff geküßet.

Hippe oder, Hippo,

Eine Tochter des Chironis Centauri, ward auf dem Berge Pelio, als sie sich mit Jagen belustigte, geschwächet, und weil sie aus Furcht ihrem Vater unter die Augen zu

gehen sich nicht wieder getraute, erbarmten sich die Götter über selbige, und verwandelten sie, wie die Fabeln wollen, in ein Mutters-Pferd, so hernach mit unter die Gestirne gesetzt worden. Sie soll zugleich in der Natur wohl erfahren und gelehrt gewesen seyn, daher sie auch den Aolum in Naturalibus unterrichtet. Vid. Clem. Alexand. Stromat. 1. & Cyrillus L. IV. contra Julian.

Hippiades,

Hießen die Statuen zu Pferde, so denen berühmten Weibes-Bildern, als denen Amazonen und andern Heroinnen, zu Ehren aufgerichtet wurden.

Hippodamia oder, Hippodame,

Eine Tochter des Arcadischen Königs Oenomai, welchem das Oraculum vorher gesaget hatte, daß er, so bald diese seine Tochter Hippodamia würde geheyrathet haben, sterben müste. Damit er nun diese seine Tochter, so wegen ihrer sonderlichen Schönheit unzählich viel Freyer hatte, unverheyrathet behielte, stellte er mit allen diesen Freyern ein Wett-Kennen an, doch mit dieser Bedingung, daß derjenige, so ihn überhöhlte, seine Tochter bekommen solte; blieb er aber ihm hinten nach, so müste er sterben. Weil er nun gar viele von solchen Werbern im Rennen überhöhlet und niedergemacht, weil er vor seinem Wagen Pferde hatte, so von dem Wind zusammen gesetzt waren, gab sich zu solchen Wett-Kennen der Pelops, des Tantalus

calus Sohn, so sich in die Hippodamiam erbärmlich vergasset, gleichfalls mit an, und weil er des Oenomai seinen Kutscher Myrtilum, durch Versprechung, daß er die erste Nacht bey der Hippodamia schlaffen sollte, bestochen, dieser auch die Aren an seines Herrn Wagen von Wachs gemacht, damit selbige in dem Rennen bald zerbrächen, so konte es nicht anders seyn, als daß er als Uderwinder in solchen Rennen siegete, und den schönen Raub darvon trug. Als sich nun der alte Oenomaus von ihm überwunden sahe, erstach er sich selbst aus Ungedult, worauff der Pelops mit seiner schönen Hippodamia das ganze Reich bekam. Wie aber des Oenomaus Knecht sein ihm gethanes Versprechen gehalten wissen, und die erste Nacht dem Pelops Eingriff thun wolte, stürzte dieser den Knecht ins Meer, so auch hernach nach dieses Myrtilus Namen benennet worden.

Hippodamia,

Des Pirichous Eheweib, um welcher willen ein blutiger Streit zwischen denen Centauren und dem Hercules und Theseus gewesen ist.

Hippodamia,

Des Brisei Tochter, wird auch von etlichen Briseis genennet. Welche der Hercules, nachdem er die Stadt Lyrnessum erobert, mit sich hinweg geführet.

Hippodamia,

Eine Tochter des Anchises, des Trojaners Alcathoi Eheweib.

Hippolyte,

Des Acasti Königs in Magnesien Gemahlin, welche den Peleum, weil er nicht nach ihrer Liebespfeiffe tanzen wolte, bey ihrem Mann fälschlich angab, und unschuldig hinrichten ließ.

Hippona,

Ober wie andere wollen, *Epona* war die Göttin der Pferde und Maul-Esel, der die Stall-Knechte zu opfern pflegten.

Hippolyte,

Eine Königin der Amazonen, welche der Hercules in einer Schlacht überwand, und dem Theseus zum Weibe übergab, mit welcher er auch den Hippolytum gezeuget.

Hirn-Käpplein,

Ist ein schmaler, und nach dem Kopff geschnittener ausgeschweiffter Umschlag über das Haupt, von schwarzen Sammet oder Plisch verfertigt, worinnen das Haar-Nest frey und unbedeckt bleibet, dergleichen das Frauenzimmer in Augspurg auffzusetzen pfleget.

Hirsch,

Cervus, Cerv, ist unter dem rothen Wildpret das vornehmste Geschlechte. An demselben ist alles gut, und kan so wohl in der Apothecken, als in der Küche mit Nutzen gebraucht werden. Sein Wildpret ist von sehr guten und angenehmen Geschmack, wird auch vor sehr gesund geachtet, absonderlich,

lich, wenn es zwischen den Fran-
 en-Zagen, als Maria Himmels-
 fahrt, und Maria Geburt ist ge-
 schossen worden. Davon D. Her-
 mann Grube in der Beschreibung
 des Hirsches nachzulesen. Unser
 Küchenmeister kan den Hirsch in
 der Küche sich trefflich zu Nutze
 machen. Denn er tractiret I. das
 Hirsch-Wildpret, und lehret
 solches zubereiten: 1) Hirsch-
 Wildpret gedämpft; 2) dito mit
 Wachholderbeeren; 3) dito mit
 Sardellen; 4) dito mit Citro-
 nen; 5) dito mit Citronen an-
 ders; 6) dito mit Capern; 7)
 dito mit Capern anders; 8)
 Hirsch-Wildpret mit Wachholder-
 beeren und Zwiebeln; 9) Hirsch-
 Wildpret mit Wachholderbeeren
 alleine; 10) Hirschwildpret mit
 Zwiebeln; 11) Hirschwildpret
 mit Zwiebeln sauer, auf andere
 Art; 12) Hirschwildpret mit
 Mandeln und Eibeben; 13)
 Hirschwildpret mit dito gelb; 14)
 Hirschwildpret mit Sauerkraut
 im Ofen; 15) Hirschwildpret
 mit Morgeln und Peterfilienwur-
 zeln; 16) Hirschwildpret mit
 Brod-Pfeffer; 17) Hirschwild-
 pret mit dito schlecht; 18) Hirsch-
 wildpret mit Kirsch- oder Pflau-
 men-Mus; 19) Hirschwildpret
 in einer Pastete; 20) Hirschwild-
 pret gut zu braten. II. Die Hirsch-
 Brust, und zwar 21) Hirschbrust
 mit ganzen Zwiebeln. III. Den
 Hirsch Zimmel, und zwar 22)
 Hirschzimmel angeschlagen; 23)
 dito auf eine andere Art. IV. Die
 Hirsch-Ohren, und diese 24)
 zugerichtet; 25) Hirsch-Ohren
 tricasiret; 26) Hirschohren mit

Truffes; 27) Hirschohren mit
 Citronen und Pinien; 28)
 Hirschohren mit grüner Peterfilie;
 29) Hirschohren mit Muscheln;
 30) Hirschohren mit Muscaten-
 blüten. V. Hirsch-Kolben,
 wie diese sollen 31) zubereitet wer-
 den; 32) Hirschkolben mit Truf-
 fes; 33) Hirschkolben mit But-
 ter und Muscaten-Blüten; 34)
 Hirschkolben tricasiret; 35) Hirsch-
 kolben mit einer sauren Limone.
 V. Hirsch-Läuffte, wie man
 diese wiederum 36) kan zuberei-
 ten; 37) Hirschläuffte eingelegt;
 38) Hirschläuffte mit Butter
 und Citronen.

Hirsch-Wildpret dampft.

Weil hierzu derbes Wildpret
 gehört, so spaltet eine Hirschleu-
 le, und häutet die Helffte davon
 sauber ab. Hernach schneidet
 Speck, bald eines kleinen Fingers
 dicke, bestreuet solchen mit Ing-
 ber, Pfeffer und Salk, und durch-
 ziehet hernach das Wildpret damit.
 Setzet hierauf in einer Casserole
 Butter und Speck auf ein Kohl-
 feuer, lasset es zusammen braun
 werden. Nach diesem bestreuet
 das Wildpret mit Mehl, leget es
 in die heisse Butter, und lasset
 auf beyden Seiten braun werden,
 gieffet dann gute Fleisch-Brühe
 dran, darinne es eine gute Weile
 dampffen muß; thut nun Lorbeers
 Blätter, und eine ganze Zwiebel
 mit Nelcken besteckt hinein, gieffet
 1. halb Mäsel Wein drauf, und
 würtet es mit Ingber, Pfeffer,
 Nelcken und Citronenscheller ab.
 Wann

Wann dieses alles dran ist, so setzet es auf ein gelindes Kohlf Feuer, lasset es dämpffen, setzet aber dabey zu, daß ja kein Feuer unter der Casserole sey, sonst legt sichs an: ist etwan die Brähe auch nicht dicke genug, so brennet noch ein wenig braun Mehl dran. Wann das Wildpret nun weich, und es Zeit Anrichtens, denn richtet solches auf eine Schüssel an, bestreuet mit klein geschnittenen Citronschelern, und gebets hin.

Hirschwildpret gedämpfft, mit Wachholderbeeren,

Nehmet gleichermassen von derben Wildpret, spicket und bereitet dieses eben also, wie voriges, nur daß ihr ein wenig Wachholderbeer, ungefehr einen halben Eßlöffel voll, dran thun müßet, weil dieses Essen von mehrern Beeren sonst bitter wärde.

Hirschwildpret gedämpfft, mit Sardellen,

Schneidet derb Hirschwildpret von einer Keulen Stückweiß, und spicket solches mit groben Speck. Hierauf setzet Butter aufs Feuer, lasset sie braun werden, bestreuet inzwischen das gespickete Wildpret mit Mehl, leget es ordentlich in die heisse Butter, und lassets auf beyden Seiten braun werden: gieffet hernach Brähe dran, leget Lorbeerblätter, und ein Paar ganze Zwiebeln drein, welches alles eine gute Weile dämpffen muß: gieffet ferner ein Glas Wein hinein, und würzet es mit Ingber, Pfeffer,

Citronschelern, und ertlichen ganzen Nägelein ab. Nach diesem wässert 6. Sardellen ein, waschet sie sauber aus, ziehet ihnen das Fleisch von denen Gräten herunter, und hacket es, mit ein wenig Wein angefeuchtet, ganz klein, rühret diese gehackten Sardellen an das Wildpret, und lasset es zusammen noch eine Weile dämpffen. Hierbey observiret diese Regul: Je langsamer gedämpffte Sachen kochen, ie besser und geschmackhafter sie werden; kochen sie aber jähling, so muß man offters dran gießen, wodurch aber die jus den Geschmack verleuret. In grossen Küchen werden alle solche Sachen mit jus angegossen, dahingegen in kleinen Küchen man sich des Mehls, welches in Butter gebraunet ist, bedienet, und davon das Essen eben dergleichen Geschmack, wie von der jus, bekommet; nur daß in grossen Küchen die jus einen grössern Nahmen hat, und daselbst auch stets zubereitet vorhanden seyn muß. Beym Anrichten werden die ganze Zwiebeln wieder heraus geworffen, das Wildpret mit Citronen bestreuet, auch mit Citronscheiben belegt, und dann kan man es hingeben.

Hirschwildpret gedämpfft, mit Citronen,

Dieses wird gleich wie voriges zubereitet, nur daß man viel Citronenscheler dran leget, damit es einen Citronengeschmack davon bekommt. Was das Zurichten anlanget, ist solches mit vorigem einerley.

Hirschwildpret mit Citronen anders,

Darzu könnet ihr entweder übergebliebenen Braten, oder auch frisch Wildpret nehmen, welches ihr Scheibenweis schneiden, hernach in einen Tiegel thun, auch Citronenscheler und dergleichen Scheiben dran werffen; zugleich aber dabey Acht geben sollet, daß ja kein Citronkern oder viel Weisses darzu kommt, sonst wird es bitter: leget ein Stück Butter, Muscaten-Blüten und Ingber drein, gießet ein Paar Löffel Wein hinein, streuet geriebene Semmel oder gebrannt Mehl drauf, gießet endlich Fleischbrühe drüber, lasset solches so lange kochen, biß es ein wenig dicke wird, und richtet alsdenn an. Wäre es etwan zu dicke eingekochet, so gießet noch ein wenig Brühe dran; wäre es aber zu dünne, so streuet geriebene Semmel drein, so ist's fertig.

Hirschwildpret gedämpfft, mit Capern,

Solches wird nach denen vorhergehenden Beschreibungen des gedämpfften Wildprets tractiret, nur daß der Geschmack mit Capern hierbey angebracht wird. Zu dem Ende werffet eine gute Hand voll Capern dran, und lasset's eine Weile dämpffen.

Hirschwildpret mit Capern anders,

Darzu wird nur Kochwildpret oder übergeblieben Gebratens genommen, und nebst Butter, ge-

riebener Semmel, oder gebräutem Mehl in einen Tiegel oder Casserole gethan, mit Ingber, Pfeffer und etlichen ganzen Nägeln abgewürzet, hernach eine Hand voll Capern dran geworffen, Fleischbrühe mit ein wenig Wein drauf gegossen, aufs Kohlf Feuer gesetzt, darüber es ganz gemächlich kochen muß. Das Kosten ist dem Koch hierbey nicht verbotten: denn wenn solches unterlassen wird, geschicht es, daß öftters ein Gerichte, weil es entweder zu wenig, oder zu viel gesalzen worden, nicht zu essen tauget.

Hirschwildpret mit Wachholderbeeren und Zwiebeln,

hacket Kochwildpret in feine Kochstücken, waschet dieses sauber aus, setzet es mit Wasser und ein wenig Salz aufs Feuer: und lasset's ziemlich weich kochen, darnach thut solches heraus in kaltes Wasser, und kühlet es aus, pußet es sauber in eine Casserole oder Tiegel, gießet von der Brühe, worinnen es gekochet, drauf, würzet es mit Ingber und Pfeffer, und setzet es aufs Kohlf Feuer. Hernach brennet Mehl ziemlich braun in Butter, und thut's drein, stoffet ein wenig Wachholder-Beer, schüttet solche nebst ganz klein geschnittenen Zwiebeln auch darzu, und lasset es also durch einander kochen. Ist's etwan nicht Fett genug, so brennet noch ein wenig braun gemachte Butter hinein, oder so ihr in der Bratpfanne aufgefangene jus habt, diß ist noch besser. Auf sol-

che Weise ist ihm sein Recht geschehen, und könnet ihr es nach euren Gefallen anrichten.

Hirschwildpret mit Wachholderbeeren alleine,

Diese Zubereitung ist nicht anders als oben, nur daß die Zwiebeln weglassen.

Hirschwildpret mit Zwiebeln,

Hier werden die Wachholder-Beer aussen gelassen, und im übrigen, wie vorige, tractiret.

Hirschwildpret mit Zwiebeln sauer, auf eine andere Art,

Das Abkochen ist vorhero beschrieben. Nun richtet solches in eine Casserole oder Ziegel, würzet es mit Ingber und Pfeffer, glesset Brühe und Eßig drauf, schneidet Zwiebeln, so viel ihr daran haben möget, und thut diese auch darzu. Ferner nehmet Butter, brennet einen Löffel voll Mehl braun, und brennet es auch drein: setzet es aufs Feuer, und lassets es durch einander kochen, daß es eine feine dicke Brühe bekömmt, so ist es fertig.

Hirschwildpret mit Mandeln und Eibeben,

Hacket Kochstücken, von Wildpret, wovon euch beliebet, waschet dieses sauber aus, setzet es mit Wasser ein wenig gesalzen zum Feuer, und lassets gar kochen. Hernach kühlet solches aus, richtet es in eine Casserole oder Ziegel,

ziehet Mandeln ab, zerschneidet sie etliche mahl nach der Länge, leset und waschet Eibeben sauber aus, und thut beides an das Wildpret, glesset Brühe und Wein dran, würzet mit Ingber und Pfeffer, thut braun Mehl drein, werffet noch ein Stück Zucker, Citronscheler, auch Scheiben hinein, setzet es aufs Feuer, und lassets also kochen. Ihr könnet auch ein wenig scharffen Eßig dran glessen, daß es recht piquant wird. Ist es noch zu mager, so brennet ein wenig Butter dran, dann ist es fertig. NB. Vom Würzen kan auch geriebener Pfefferkuchen genommen werden, das giebet noch einen lieblichen Geschmack ab, sonderlich wer gerne süsse isset.

Hirschwildpret mit Mandeln und Eibeben gelb,

Hacket und kochet beschriebener massen Wildpret ab, thut hernach die Stücke in einen Ziegel, streuet geriebene Semmel dran, glesset Brühe, Wein, und ein wenig Eßig hinein, und würzet es mit Ingber, Pfeffer und Saffran, leget auch Mandeln und Eibeben darzu, wenn solche erst gelesen, und gewaschen worden; in gleichen Zucker und Citronscheler, wie auch ein Stück Butter, setzets aufs Feuer, und lassets also kochen: ist solches etwan nicht dicke genug, so streuet noch mehr geriebene Semmel dran, alsdenn wird es recht und gut.

Hirschwildpret mit Sauerkraut im Backofen,

Hierzu sind wohl die Lendenbraten am besten. Diese spicket sauber

sauber und bratet sie halb gar, darnach köchet Sauerkraut ab, schneidet dieses mit einem Schneide- oder Hackemesser ganz klein, setzet Butter in einen Ziegel oder Casserole aufs Feuer, daß sie bräune, thut ein wenig Mehl drein, schüttet das gehackte Kraut drein, gießet ein halb Nösel sauren Rahm dran, und lassets durch einander dämpfen. Hierauf machet ein Kränglein von Teig um die Schüssel, darauf soll angerichtet werden, bestreichet solche mit Butter, thut etwas von dem Kraut hinein; leget die abgebratenen Lenden drauff, schüttet das übrige Kraut vollends drüber, streichet es oben fein glatt zu, bestreuet solches mit geriebener Semmel, setzet dieses in einen darzu geheizten Backofen, und lasset es backen, so wird es als eine Pastete. Wann dieses nun gar gebacken, denn nehmet es aus dem Backofen, und gebets also auf den Tisch.

Hirschwildpret mit Morgeln und Petersilien- Wurzeln,

Füllet von einem frisch zerwirdten Hirsch die Brust also: Nehmet ein wenig derbes Wildpret und hacket es klein: hernach setzet in einem Ziegel Butter aufs Feuer, thut das Gehackte hinein, schlaget drey Eyer dran, schüttet etwas gewechte Semmel, Muscatenblüten, Ingber, kleine Rosinen und Nierenstollen drunter, welches alles ihr auf dem Feuer rühren sollt, als wollet ihr gerührte Eyer machen. Wenn es nun gar ist, so läßtet die Brust, und machet sie

unter der Haut hol, füllet die gemachte Fülle drein, stecket vorn das Loch mit einem Spreiß zu, und blanchiret sie im heißen Wasser, pußet solche nunmehr reinlich aus, richtet sie in eine Casserole oder Ziegel ein, gießet gute Brühe drauff, und lasset es am Feuer wohl kochen. Machet nach diesem Petersilienwurzeln zu rechte, schabet und schneidet sie nach eurem Belieben, wie es am zierlichsten seyn kan, und thut sie zur gefüllten Brust: weiter weichet Morgeln ein, es seyn Ohr- oder Spiß-Morgeln, und waschet solche sauber, daß kein Sand darinnen bleibet, und schüttet solche auch darzu, streuet ein Paar Hände voll geriebene Semmel drein, thut Ingber, Muscatenblüten, und ein Stück Butter dran, und lasset es also mit einander ganz gemächlich kochen. Denn ie mähligter solche Essen kochen, ie besser werden selbige. Ihr müßet auch etliche ganze Melcken drein zu thun nicht vergessen, als denn ist es gut.

Hirschwildpret mit Brodt- Pfeffer,

Hacket das Wildpret in kleine Kochstücke, oder es kan auch ganz bleiben, nachdem es ein schönes Stück ist, setzet dieses im Wasser mit etwas Salz zum Feuer, und lasset es weich kochen. Hernach nehmet ein Brodt, und schneidet etliche Schnitte über den ganzen Leib Brodt, leget es denn auf einen Koft, und bräunet es, zerbrocket es hernach, und thuts in einen Topff, gießet Fleisch-Brühe dran, oder auch nur diese Brühe, darinnen

das Wildpret gekochet hat, setzet es zum Feuer, und lassets kochen. Wenn es gnug, so quirlts und streichets durch einen Durchschlag in eine Casserole, leget das Wildpret drein, gieffet etwas Wein, und ein wenig scharffen Eßig darzu, würcket es mit Ingber, Pfeffer, Nagelein, Citronschelern und Zucker, setzet es aufs Feuer, und lasset es alles fein durch einander kochen. Wollet ihr es bald anrichten, so wird es nicht fett genug seyn, drum müßet ihr Butter braun machen, und sie einbrennen, oder wenn ihr Braten am Feuer gehen habt, so nehmet ein Paar Kellen voll dergleichen abgetropfftes, und gieffet es an das Wildpret. Ihr möget es nun anrichten, mit Zucker bereiben, und geschnittene Citronscheler drüber streuen.

Hirschwildpret mit Brodt- Pfeffer schlecht,

Erstlich bereitet das Wildpret wie voriges, röstet auch dergleichen Brodt, brocket solches in einen Topff, gieffet von der Brühe, worinnen das Wildpret gekochet, drauf, und lasset es kochen. Hernach streichet es durch einen Durchschlag, thut das Wildpret hinein, würcket solches mit Ingber und Pfeffer, und setzet es auf Kohlen, damit es gar koche, brennet lezlich ein wenig heiß gemachte Butter drauff, und gebets hin.

Hirschwildpret mit Kirsch- und Pflaumenmus,

Das Wildpret wird auf vorhergehende Manier abgekochet. Hier-

auf thut Pflaumen- oder Kirschmus in einen Topff, gieffet von der Brühe, worinnen das Wildpret gekochet, nebst etwas Wein drauf, und lasset dieses zusammen einen Sud thun. Waschet hernach das Wildpret reinlich aus, thut es in eine Casserole oder Ziegel, das Kirsch- oder Pflaumenmus aber streichet durch einen Durchschlag auf das Wildpret, würcket es mit vielen gestossenen Nelcken, Citronschelern und viel Zucker, absonderlich, wenn es Kirschmus ist; setzet endlich die Casserole mit dem Wildpret aufs Feuer, jedoch nicht aufs loßfeuer, und lassets kochen. Inzwischen macht ein wenig braune Butter, die brennet drein, habet auch Acht, damit das Mus fein dicke über dem Wildpret liegen möge. Wenn ihr nun anrichtet, so streuet Zucker drauf, ingleichen Citronenscheler, beleet es auch mit Citronscheiben, so ist es fertig.

Hirschwildpret in einer Pflaume,

Nehmet ein Stück aus einer Hirscheule, oder auch gleich eine halbe (bisweilen werden auch ganze Keulen eingeschlagen) häutelt es rein ab, legets ein wenig auf den Kost, hernach salzets ein, thut es alsdenn in ein Geschirr, gieffet Eßig drauf, leget Zwiebeln Scheibenweis geschnitten oben drüber, und lasset es also etliche Tage stehen. Wenn es soll eingeschlagen werden, so schneidet Speck bald eines kleinen Fingers dicke, bestreuet solches mit Ingber, Pfeffer, gestossenen Nelcken und Salz, und spicket das Wildpret darmit, darnach

nach nehmet einen gebrannten Teig, wie dergleichen zur groben Pastete muß gemacht werden, und vorn im A. bey der Auerhan-Pastete ordentlich beschrieben worden: wälzet ein dickes Blatt aus, bestreichet solches mit Eyern, leget lang geschnittene Strichlein Teig, als einen Kost über einander, und zwar so weit als das Wildpret zu liegen kommt, auf das Blatt, bestreuet dieses mit Ingber und Pfeffer, thut ~~etliche~~ ~~Schellen~~ Speck drauf, in gleichen Lorbeer-Blätter, Rosmarin, und Citronscheler, und setzet das Wildpret drauff. Ferner ziehet einen Rand von Teig eines Fingers dick um das Wildpret herum, daß es lieget, als wenn ein Gaun herum wäre, formiret es fein zierlich, thut hernach oben dergleichen drauf, als ihr unten auff den Boden gethan habt, werffet etwas Butter darzu, machet wieder ein Blatt Teig, und drücket die Pastete darmit zu; bestreichet erst unten das Blatt und den aufgesetzten Rand mit Eyern, damit ihr das obere fein feste ankleiben könnet, verfertiget von einem Pasteten-Wande eine schöne Galerie herum; schneidet hierauf den Teig unten ab, biß ohngefehr auf 1. und 1. halben queren Finger, nehmet auch eine Spicknadel, und stechet damit unten am Orte ein Löchlein hinein, dadurch die Pastete ein wenig muß aufgeblasen werden; zwicket alsdenn den Rand zierlich herum, drehet auf beyden Ecken die Spizen fein sauber auf; machet oben von Teig einen Ausschnitt, (dieser kan hier nicht beschrieben werden; denn es kommt pur allein

auf die selbstteigene Phantastie an) so groß als oben noch Platz, und so weit als die Pasteten-Bänder reichen, bestreichet sie mit Eyern, setzet sie in einen darzu geheizten Backofen, und lasset selbe wohl biß 5. Stunden backen. Wenn sie nun Farbe bekommt, so nehmet ein spitziges Holz oder Bratspieß, und stechet oben hinein ein Loch, sonst zerspringet sie; wird selbe etwan zu braun, so decket oben einen Bogen Papier drüber; lasset nun auch ein wenig Butter in einem Tiegel auf Kohlen braun werden, rühret ein Paar Rühelöffel voll Mehl drein, und röstet selbiges so lange, biß es ganz Castanienbraun wird. Ist dieses fertig, so gießet ~~Wasser~~ Wein und Eßig drein, und lasset ein wenig aufkochen. Endlich nehmet die Pastete heraus, machet oben ein Loch hinein, durch welches ihr die Brühe, durch einen Trichter müßet lassen hinein lauffen, setzet sie wieder in den Backofen, und lasset sie also dämpffen. Solche Pastete kan hernach warm oder kalt zu Tische getragen werden. Ich wolte solche Pasteten auf unterschiedliche Art beschreiben, achte es aber vor unnöthig; doch so viel will ich nur sagen, daß dergleichen dem Geschmack nach vielfältig zu verändern, als 1) von Capers; diese dürffen nur in die Pastete oder Brühe gethan werden; 2) mit Sardellen, welche man zuvor sauber machen muß, hernach wird das Fleisch von denen Gräten abgelsset, und klein gehacket; so können auch unten am Boden der Pastete, etliche halbe Sardellen mit gelegt, die gehacketen aber nur in die Brühe

he geschüttet werden; 3) mit Citronen, von welchen bey dem Einschlagen der Pastete, viel Schelet und Scheiben beyzubringen sind; 4) mit Oliven, diese sind wie die Capern zu tractiren; 5) werden auch solche Pasteten mit einem puren Zwiebel-Geschmack verfertigt; 6) auch mit Chalotten &c. In Summa, wenn jemand eine Pastete gemacht hat, so wird er leicht eine andere darnach inventiren können.

Hirschwildpret gut zu braten,

Nehmet von dem Hirsch eine Keule, Zimmel, Rücken, oder Bug, was euch gefällt, und häutelt daselbige reinlich ab: wäre es etwan vom Schuß sehr schweißig, so brennets, wenn es erstlich abgehäutelt worden, mit siedenden Wasser, und wuschets reinlich aus. Ist aber nicht schweißig, so spielet es nach dem abhäuteln sauber, waschet es alsdenn aus, u. salzet es ein wenig ein, steckt es an Spieß, und lasset es im Anfang ganz gemählig braten, begießet es auch mit Butter, die aber nicht heiß seyn muß. Wenn ihr nun dencket, daß es Farbe gung habe, so besteket es mit Papier, so wird es nicht bränner werden. Wollet ihr solches bald anrichten, so nehmet das Papier herunter, begießet es nochmahls mit Butter, und lasset es noch eine Weile gehen; hernach bey dem anrichten gießet die aufgefangene Jus über oder unter den Braten, be- leget diesen mit Citronen garniret ihn mit Butter, und gebet ihn hin.

Hirsch-Brust mit Zwiebeln,

Kochet eine ganze Hirsch-Brust in Wasser, so ein wenig gesalzen, sauber ab. Hernach schälet ohngefähr ein Pfund kleine Eibeben, oder deren wohl mehr, lasset auf dem Feuer in einer Cassero'e Butter braun werden, und röstet die geschälten Zwiebeln darinne auch braun. Wenn sie nun braun seyn, so gießet von der Wildprets-Brühe auch drauff, thut etnen ðffel voll eingebranntes Mehl, ingleichen Ingber und Pfeffer darzu, und lasset es zusammen kochen: unter wärender Zeit leget die Hirsch-Brust ebenfals hinein damit selbe auch eine Weile mit koche. Endlich richtet selbige auf eine Schüssel an, und die Zwiebeln drüber, alsdenn kan es aufgetragen werden.

Hirsch-Zimmel angeschlagen,

Nehmet einen feisten Hirschzimmel waschet diesen sauber aus, durchstoffet ihn hierauf mit groben Speck, wie man eine a la daube spicket, steckt etliche hölzerne Spießgen durch setzet solchen in einen grossen Topff oder Kessel zum Feuer, gteßet Wasser, Eßig und Wein drauff; salzet ihn, werffet allerhand Kräuter, als Rosmarin, Lorbeer-Blätter, Thymian, Salben, Psop, und eine Zwiebel darzu, lasset ihn kochen, biß er bald weich wird. Hernach nehmet ihn heraus, leget solchen auf eine Torten- oder Brat-Pfanne, lasset ein Hausbacken Brodt reiben, vermitschet

Setzt dieses mit Zucker, Zimmel, Ingber, kleingeschnittenen Citronschelern, ein Paar Eiern, zerlassner Butter, Wein und ein wenig von dem Sette, worinne der Zimmel ist gekochet worden, in gleichen etwas Brühe; machet solches alles als einen Teig, bestreichet den Hirschzimmel mit Eiern, und überziehet ihn von oben her ganz und gar eines Fingers dick mit diesem Teig, streichet es mit einem warmen Messer fein glatt zu, begießet ihn mit zerlassener Butter, und streuet geriebene Semmel drüber: setzet selben endlich in einen heißen Backofen und lasset ihn also backen. Wenn ihr anrichtet, so streuet Zucker und Zimmel drüber. Soll nun eine Brühe darzu kommen, wie den gebräuchlich, so verfertiget folgende: Setzet in einer Casserole Butter aufs Kohlf Feuer, und lasset solche heiß werden, rühret hernach ein Paar Hände voll geriebene Semmel drein, lasset sie Castanienbraun rösten: gießet ferner Brühe und Wein drauf, würket es mit Zucker, Citronschelern und Scheiben, lasset dieses kochen, bis es ein wenig dick wird. Diese Brühe heisset eine piquante Soffe, die könnet ihr nun unter den Zimmel und nicht drüber gießen.

Hirschzimmel angeschlagen auf eine andere Art,

Bereitet einen Hirschzimmel wie vorher beschrieben, und schläget ihn also an: nehmet 1. halb Pfund Mandeln und lasset sie einen Sud thun, ziehet ihnen die Schale ab; stoffet sie dann in einem Mörsel, doch nicht gar zu klein, gleichwie zu

einer Mandel-Torte, und thut sie in einen Ziegel oder in eine irdene Schüssel; hernach weichet Semmel ein, drücket solche wieder ganz rein aus, und schüttet sie nebst ein Paar Händen voll geriebener Semmel auch zum Mandeln, schläget 6. Eyer dran, gießet 1. halb Mösel dicken Rahm hinein, würket es mit Zucker, Zimmel, Muscatenblüten und klein geschnittenen oder geriebenen Citronschelern: dieses alles rühret durcheinander klar ab. Ferner lasset 1. halb Pfund Butter zergehen, welche ihr auch drunter müßet lauffen lassen. Hierauf bestreichet den Zimmel mit Eiern, schlaget ihn mit der abgerührten Mandelstarce an, streichet ihn aber fein glatt zu; nehmet einen Pinsel und zerklöpffet ein Ey, bestreichet damit den Zimmel, gleich einer Pastete, lasset auf die bestrichenen Eier klare Butter lauffen, streuet geriebene Semmel drüber, und setzet solchett in einen Backofen: dieser aber muß nicht so sehr heiß gebacken werden als der vorige. Wenn er nun im Backofen solte jähling Farbe bekommen, so decket einen Bogen Papier drüber, machet aber in zwischen diese Brühe; Setzet in einem Ziegel oder Casserole ein Stück Butter aufs Feuer, streuet geriebene Semmel drein, gießet Brühe, Wein und einen Löffel voll Eßig darzu, und lasset dieses zusammen kochen, würket es mit Muscatenblüten, Ingber, Zucker, Zimmel, viel Citronschelern und Citronschelern, daß es recht piquant wird, richtet hernach diese Brühe in die Schüssel an, und den angeschlagenen Zimmel drüber, garniret ihn

aufs zierlichste und lasset solchen auftragen.

Hirsch-Ohren zuzurichten,

Diese werden samt den Maul von dem Kopff geschnitten mit Wasser zum Feuer gesetzt, darinne sie kochn müssen, bis sie weich werden: hernach kan man selbigen die Haut samt den Haaren abziehen, sie reinlich puzen, alsdenn in kaltes Wasser legen, so taugen sie zu nachstehenden Essen.

Hirsch-Ohren fricasliret,

Nehmet dergleichen, wenn sie erst nach vorhergehender Art gepuzet worden, und schneidet sie wie Nudeln klein. Hernach nehmet ein Stück ausgewaschene Butter, leget diese nebst den geschnittenen Ohren in einen Ziegel, werfft auch eine ganze Zwiebel drein, und pasliret dieses alles ein wenig, bis die Butter zerschmolzen. Nach diesem gieffet gute Brühe und ein wenig Wein an die Ohren, würzet selbe mit Muscatenblüten, Ingber und Citronschelern ab, und lasset es also durch einander kochen. Ferner schlaget 4. bis 5. Eyerdotter in ein Töpffgen, gieffet ein Paar Tropffen Weinessig dran und quirlts klar. Wollet ihr nun bald anrichten, so gieffet die Brühe, wenn sie im kochen ist, an die Eyerdotter, die ihr fleißig quirlen müffet, damit sie nicht zusammen lauffen, gieffet alsdenn die abgequirlte Brühe wieder an die Hirschohren. Nach dem Anrichten sprenget zerlassene Butter drüber her und lasset es auftragen.

Hirsch-Ohren mit Truffes,

Nehmet die Ohren und schnei-

det sie, nicht wie die Nudeln, sondern nur Plätzgenweise, als die Truffes, und thut selbe in einen Ziegel, hernach weichet 4. Loth Truffes in Fleischbrühe, und wenn sie recht weich worden, so thut sie unter die Ohren, streuet ein wenig geriebene Semmel dran, würzet es mit Citronenschalen, Muscatenblüten und ein wenig Cardemomen, gieffet eine gute Coulis dran, leget ein Stück gewaschene Butter darzu, und lasset es (aber auf kleiner grossen Blut) eine Weile durch einander kochen. Solche Ragouten müssen ganz gemächlich kochen; denn wenn man zu oft dran gösse, würden sie den Geschmack und das Ansehen dadurch verlihren. Es werden auch diese Essen gemeiniglich in eine Schüssel angerichtet, wo ein Kranz von Teig drum gemacht worden ist.

Hirschohren mit Citronen und Pinien,

Sind die Ohren ausgepuzet un wie Nudeln klein geschnitten worden, so thut sie in einen Ziegel, streuet eine Hand voll geriebene Semmel dran, schneidet Citronscheler und auch dergleichen Scheiben hinein, würzet es mit Muscatenblüten und Ingber, leget ein Stück Butter darzu, gieffet Brühe drauf, setzet es aufs Feuer, und lasset es zusammen kochen. Wenn es nicht dicke genug wird, so streuet mehr Semmel dran, denn ist es fertig.

Hirschohren mit grüner Peter silie,

Schneidet und thut solche in einen Ziegel oder Casserole, leget Butter

Butter, Muscatenblüten, Ingber und geriebene Semmel daran, gieffet gute Fleischbrühe drauf, setzet es aufs Feuer und lasset es kochen, auf daß eine feine dickliche Brühe dran wird, hacket ingleichen ein gut Theil Peterilie, und werffet die auch hinein. Viele nehmen anstatt der geriebenen Semmel weiß eingebrenntes Mehl, oder wo es in grossen Küchen, so gieffet man nur Coulis dran, die denn an sich selber schon dicke genug ist.

Hirschohren mit Muscheln,

Die gepukten Ohren schneidet als Nudeln, thut sie in einen Ziegel oder Casserole, leget hundert Stück Muscheln, wenn es nehmlich ein groß Gericht seyn soll, darzu, gieffet gute Bouillon drauf, würzet es mit Muscatenblüten und Citronschelern, werffet ein gut Stück ausgewaschene Butter nebst geriebener Semmel daran, setzet es auf ein Kohlfeuer und lassets ganz gemählich kochen. Beym Anrichten drücket Citronensaft hinein, so kan es aufgetragen werden.

Hirschohren mit Muscaten-Blüten,

Schneidet die Hirschohren, und thut sie in einen Ziegel, thut geriebene Semmel und Muscatenblüten darein, gieffet Fleischbrühe drauf, setzet es auf Kohlen und lassets kochen, richtet es auf gebähete Semmel an und gebets hin.

Hirschkolben zu bereiten,

Diese bekömmet man erst nach Johannis, und ist eine ziemlich rare Speise: denn von einem Hirsch-

kan man keine grosse Casserole oder Ziegel voll zu wege bringen: daher sie nur bey grosser Herren-Höfen können zugerichtet werden. Wenn nun Hirschen einkommen, die noch weich Gehörne haben, so schneidet oben an allen Enden die Kolben ab, leget sie über Nacht in kaltes Wasser, daß es den rothen Schweiß heraus ziehet, hernach setzet selbige im Wasser zum Feuer, lasset sie kochen, bis sie weich werden, alsdenn ziehet ihnen die Haut ab, und mit einem scharffen Messer beschneidet sie fein sauber, leget sie hierauf wieder in kaltes Wasser, so sind sie zugepukt, und könet ihr sie nun brauchen, wie ihr wollet.

Hirschkolben mit Truffes,

Nehmet dergleichen zugepukte Hirschkolben, schneidet sie Scheibenweis, hernach weicht Truffes in Fleischbrüh, daß sie ein wenig weich werden, alsdenn thut dieses zusammen in eine Casserole, schneidet Citronscheler dran, leget Muscatenblüten und ein Stück ausgewaschene Butter darzu, passiret also dieses so lange auf Kohlen, bis die Butter gänzlich zer schmolzen, darnach möget ihr jus oder Coulis drauf gieffen, nachdem ihr die Farbe am Ragout haben wollet; werffet eine ganze Zwiebel hinein, die muß aber beym Anrichten wieder heraus gethan werden; lassets denn ein wenig kochen, und richtet es an.

Hirschkolben mit Butter und Muscaten-Blüten,

Das Puzen ist allbereit beschriben. So schneidet nun dieselben

Scheibenweis, thut sie in einen Ziegel oder Casserole, leget ein Stück ausgewaschene Butter nebst Muscatenblüten und ein wenig Citronschelern dran, passiret ein wenig auf Kohlfener, streuet klar geriebene Semmel hinein, gieffet eine gute bouillon dran, lassets ein wenig auf Kohlen wieder aufkochen, so ist es fertig.

Hirschkolben fricaslirt,

Dieselben, wenn sie scheidlich geschnitten sind, thut in einen Ziegel, leget ein Stück Butter dran, und passiret diese. Hernach schneidet Citronscheler, Muscatenblüten, und leget solche auch nebst einer ganzen Zwiebel hinein. Alsdenn gieffet darauf ein wenig gute Brühe und Wein, und lassets ein wenig kochen. Die Brühen müssen auf Fricasseen und Ragouten nicht gar zu lang seyn; das heißt, es muß nicht gar zu viel nasses dran gegossen werden: den je kürzer, je delicateser. Wenn ihrs bald wolt anrichten, so schlaget 3. bis 4. Eyerdotter in ein Töpffgen, zerquirt diese mit etlichen Tropffen Weinessig recht klar. Darnach, wenn die Fricassée im kochen ist, so schüttet die Brühe an die Eyerdotter, quirlts ganz klar ab, und glesset diese Brühe wieder an die Fricassée; ihr dürffet es aber nicht wieder kochen lassen, sonst rinnet es zusammen: richtet es endlich an, und sprengt oben drüber wieder Fett oder zerlassene Butter, und drückt von ein Paar Citronen den Saft dran, so könnet ihr es hingeben.

Hirschkolben mit saurer Limonie,

Nach dem die Hirschkolben zu gepuzet sind, so schneidet diese Scheiben weiß und thut sie in einen Ziegel, leget ein Stück Butter und Muscaten-Blüten daran. Hernach nehmet eine eingefalzene Limonie, schneidet diese auch Scheibenweis, leget sie erst ein wenig in kaltes Wasser, daß sich das salzigte etwas heraus ziehet; thut diese hiers auf zum Hirschkolben, streuet geriebene Semmel drauf, gieffet Brühe und ein wenig Wein dran, setz dieses auf Kohlfener, lassets kochen, bis eine dicke Brühe wird. Beym Anrichten drückt Citronensafft hinein, und gebets hin.

Hirschläuffte zubereiten,

Diese, wenn sie abgehauen worden, schneidet mitten entzwey, setz solche zum Feuer, lassets kochen, bis sie gar werden. Nach diesem puzet selbige gleich denen Hirschohren oder Hirschkolben, leget sie denn in kaltes Wasser, daß sie schön weiß werden, und brauchet solche nach folgender Gestalt.

Hirschläuffte eingelegt,

Wenn dieselben, wie beschrieben, gepuzet sind, so nehmet ein Fäßgen, darein sie sollen geleet werden, thut unten am Boden Lorbeerblätter, ein wenig Rosmarin, Citronscheler und allerhand ganze Gewürze; leget denn eine Lage solcher Hirschläuffte, und denn wieder die vorigen Species, bis das Fäßgen voll ist. Alsdenn machet es zu, bohret ein Loch oben in Deckel, und lassets durch

durch einen Trichter guten Weines; sig hinein lauffen, und setzet es auf ein kühles Ort, machet einen Stöpfel vor das Loch, und wendet solches alle Tage oder auch in etlichen Tagen einmahl um; darnach möget ihr sie verspeisen, wenn ihr wollt, jedoch nur kalt.

Hirschläuffte mit Butter und Citronen,

Diese nehmet, wie sie gepuht sind, leget solche in einen Ziegel, thut ein Stück Butter dran, setzet selbige aufs Feuer und passiret sie, streuet geriebene Semmel und Muscatenblüten, auch kleingeschnittene Citronenschalen dran, gieffet gute bouillon drauf, schneidet eine Citrone, wenn erstlich die Schalen herunter, und das bittere weggeschnitten worden Scheibenweise, thut die Kern heraus, leget die Citronen an die Hirschläuffte, und lasset es mit einander kochen, biß die Brühe ein wenig dicke wird, alsdenn könnet ihr es hingeben. Das Salzen werdet ihr hoffentlich bey dem kochen nicht vergessen. Wie übrigens die Hirschläuffte ferner zuzurichten, davon können die nur angeführten Beschreibungen der Hirschhohren und Hirschkolben Nachricht geben. Ingleichen die Beschreibungen der Kälber- und Rindsfüße: so kömmet es auch mit auf die selbst eigene Invention eines guten Kochs an.

Hirse,

Milium, Millet (Millaco,) ist eine bekandte Hülsenfrucht, die in der Haushaltung viel Nutzen schafft. Seine Krafft bestehet in einem

häuffigen und temperirten Schlim, der dem (hylo) vortreffliche Nahrung giebt; daher wird er nicht nur vor nährend, sondern auch vor gesund und kräftig geachtet. Wie hoch gemeine Leute diese Frucht halten, kan man daraus abnehmen, weil selbige, wenn sie sonderlich an Sonn- und Fest-Tagen sich wollen gülich thun, gemeinlich einen Hirschbrey in Milch, darein sie ein wenig Safran thun, kochen, auff selbigen hernach braune Butter gieffen, auch klaren Zucker oder geriebenen dicken Pfefferkuchen drüber streuen, und solch Gerichte mit dem größten Appetit verzehren. Sonst braucht man ihn in der Küche an vielen Essen, welches bey den beschreibungen der Speisen hin und wieder wird zu sehen seyn.

Hirse-Mus gelb gemacht am grossen Neujahrs-Tage essen.

Ist ein alter Weiber Aberglaube, so da meynen, es könne derjenigen Person, so am grossen Neujahrs-Tage gelbgemachtes Hirse muß bey Tische mit esse, das ganze Jahr über nicht an Gelde fehlen.

Histiza, siehe. Hestiza.

Histrina,

Ober, wie sie von andern genennet wird, Utrina. siehe. Utrina.

Hobelspäne zu backen,

Nehmet geschälter Mandeln ein Viertel Pfund, so viel guten Zucker mit Rosen-Wasser abgestossen; alsdann auff das allerdünnste auf eine Oblate gestrichen, in schmable

Stücklein zerschnitten, um eine Spindel gewickelt, entweder das glatte oder das rauhe heraus, und selbige an der Spindel trocken werden lassen, alsdann gemächlich von der Spindel abgenommen, so sehen sie wie die Hobelspäne.

Hoch Gestrick,

Heist den Augspurgischen Weibsbildern diejenige Zierrath und Aufsatz des Kopffes, so aus eitel mit rothen Atlas umwundenen Wülsten in einander geschlungen und bisweilen mit breiten güldenen Lahnstreiffen umwickelt ist: die Form ist ein breiter Umfang um das Haupt, und bedienen sich solches Aufsatzes nur die Bräute.

Hochzeit-Bitter,

Ist ein erbarer und schwarz bekleideter Mann, an etlichen Orten mit einer grossen Band-Rose auff dem Hute, oder weissen Schnupftuch mit einem Cranz und bunten Bändern in der Hand versehen, welcher der Braut und Bräutigam die ihm specificirten Gäste zur Hochzeit ladet.

Hochzeit-Brieff,

Ist ein höfliches Schreiben, worinnen das Frauenzimmer auff auswärtige Hochzeiten geladen wird.

Hochzeit-Geschencke,

Seynd diejenigen Presente, so die eingeladenen Gäste der Braut und Bräutigam, als ein Zeichen der Dankbarkeit mit einem Glückwunsch einzuhandigen pflegen: bestehet in vielerley, alten Geld und

Speciebus, Silber-Geschr, Zinn und anderm Hausrath. Der Gebrauch solcher Hochzeit-Geschencke war schon im Alten Testamente, dergleichen thaten die Anverwandten der Rebeccæ, Gen. XXIV. 16. Raguel der Sarz, Tob. VII. 15. Die Aeltesten der Stadt Bethlehems der Ruth, c. IV. 11.

Hochzeit-Haus,

Ist derjenige Ort, worinnen die Hochzeit-Gäste von Braut und Bräutigam tractiret und bewirthet werden: wird insgemein vor denen Thüren wegen Auslauff des Pöbels mit Wache besetzt. Ist entweder ein privat oder öffentlich darzu bestimmes Haus, z. E. in letzpig allhier das hiesige Cramer-Haus, Kanstädter Schießgraben zc. Zu Rom hiesien vor Alters dergleichen öffentliche Hochzeit-oder Ausrichtungshäuser Nymphæa.

Hochzeit-Küche,

Ist ein in dem Hochzeit-Hause im Hofe von Bretern aufgeschlagene Boutique, worinnen die Speisen über die Hochzeit-Tafel gekochet und verfertigt werden.

Hochzeit-Mahl,

Ist diejenige Solennität, allwo eine Braut und Bräutigam ihre durch den Hochzeit-Bitter eingeladenen Gäste nach geschעהener Trauung in dem Hochzeit-Hause mit ansehnlicher Kost und Tranck, Tanten und anderer lustbarkeit etliche Tage lang bewirthen und accommodiren lassen; ist entweder ein Abendessen oder eine grosse Schenck-Hochzeit, so insgemein drey Tage lang

lang zu werden pfleget. Im Alten Testament währere das Hochzeit-Mahl gemeinlich 7. Tage lang. Gen. XXIX. 17. Judic. XIV. 13. Tob. XI. 12.

Hochzeit-Zettel,

Ist ein langes Register dererjenigen Personen, so die Braut und der Fräutigam durch den Hochzeit-Diener einladen läßt.

Höckin,

Heissen diejenigen Weiber, so auff den Wochen-Märkten allerhand Es-Waaren auffzukaffen und selbige hernach wieder einzeln um einen erhöheten Preis zu verkauffen pflegen.

Höckerling streuen,

Ist eine Beschimpffung dererjenigen Bräute, so wegen des Jungfernen Standes verdächtig seynd, da man nehmlich über denjenigen Gang und Weg, darüber sie in der Kirche zur Trauung gehen, dergleichen klein geschnittenes Stroh auszustreuen pfleget.

Hörner-Müge,

Ist eine meistens von schwarzen Sammet verfertigte und mit vier hohen Hörnern umgebene Zobel-Müge: wird insgemein von erbarn Matronen getragen.

Hofmeisterin, oder Mayerin,

Ist eine auf einem Bauer-Gute oder Vorwerge der Haushaltung und Viehzucht vorgesezte Frau, so das Gefinde im Hause regieret, und

die ihr anvertraute Haushaltung, die sie auch oftmahls Pachtweise hat, wohl in Acht nimmt.

Hog.

Cæcilia. Eine Adelige Dame aus Dennemarc, so ihre Devotion und Geschicklichkeit durch ein Gebets-Buch an den Tag geleet, welches zu Cöppenhagen A. 1620. u. 1661. in 12 gedruckt worden. Vid. Thom. Barcholin. d. Scriptor. Danor. p. 16.

von Hohendorff,

Maria Elisabeth. War ein in der teutschen Poesie erfahres Fräulein, so mit Dorotheen Eleonoren von Rosenthal, deren Poetische Gedanken zu Breslau Anno 1641. gedruckt herausgekomen, ihre Poetische Correspondenz gehabt.

Hohes Umgeschläge,

Ist ein von lauter mit Atlas umschlagenen, auch goldgezierten Wülsten zusammen geschlungener und in einander versteckter breit runder Aufsatz um das Haupt, den die Umerischen Geschlechters Bräute zutragen pflegen.

Hohlnädeln,

Ist im Nehen eine gewisse Art kleiner löchlicher Nähd, wo dicht an den Saum der weissen Einwand, Caton oder Nesseltuch, vermdge eines Steppstiches, allezeit über 2. oder 3. Fäden in einer langen u. gleichen Linie gestochen wird. Wann die Löchlein etwas groß gerathen sollen, pflegen die Nähderinnen ein oder zwey Fäden vorher darzu auszu ziehen.

Holz,

Holgia

Maria. Aus einem Abelichen Geschlechte aus Dennemarck: wird ihrer Gelehrsamkeit halber von Bartholino d. Luce Animalium p. 286. sehr gelobet.

Holippen,

Sind ein gewisses zusammen gerolltes Gebäckens, das der Koch zu verfertigen auff folgende Art lehret: 1) Holippen gebacken mit Zimmet; 2) Holippen ohne Zimmet; 3) Holippen ohne Zucker.

Holippen gebacken mit Zimmet,

Rühret in ein halb Maßel gute Milch ein Paar Löffel voll Mehl, schlaget 4. Eyer dran, und quirlt es ganz klar, schüttet alsdenn um 6. Pf. gestossenen Zimmet und 3. Loth Zucker drunter, und rühret es zusammen klar ab. Hernach machet auf einem Forcirloch mit harzen Holz Feuer an, leget das Eisen drüber, darauff die Holippen sollen gebacken werden, und macht dasselbe erst recht heiß, thut es von einander und streichet es mit Speck an. Wenn dieses geschehen, so gießet einen Eß-Löffel voll von der eingemachten Klare auf das Eisen, drucket solches zusammen, und legt es wieder auff das Feuer; verkehret es aber, damit es auff beyden Seiten bräunlich werde. Hernach machet das Eisen auff, und habet bey der Hand ein rundes Holz, wickelt und rollet das gebackene Blättgen auff selbiges, ziehet es wieder heraus, leget das Gebäck auff eine Schüssel, und verfertiget derer so viel, als ihr nöthig habt.

Holippen ohne Zimmet,

Hierzu wird jetzt beschriebene Klare gebraucht, nur muß der Zimmet davon bleiben, und im übrigen werden sie wie vorige gebacken. Solten selbe etwa nicht mürbe genug seyn, so lasset unter die Klare einen halben Eßlöffel voll geschmelzte Butter lauffen und setzet die Klare an einen Ort, wo sie ein wenig warm stehet, damit die Butter nicht zusammen rinne.

Holippen ohne Zucker,

Vorige Klare wird hierzu gebraucht, nur muß man den Zucker und Zimmet weg lassen.

Holippen Eisen,

Ist ein gewisses von Eisen verfertigtes Instrument, worinnen die Holippen gebacken und verfertiget werden.

Holländisch Bändgen,

Ist ein weißes ganz schmal und dicht gewebtes gemustertes Streiflein, womit das Frauenvolk die Bündgen an denen Hemdden, wofern sie selbige nicht nehen, steppen oder holnädeln wollen, etlichemahl zu besetzen pfleget. Wird Stückweise verkauft.

Holländisches Schminckwasser,

Ist ein aus klein zerhackten Spanferdel-Fleisch und zerstoßnen Schnecken, Spanischen Wein, Citronen und Zuckercand destillirtes und 3. Wochen lang hernach an die Sonne gesetztes Wasser, dessen sich das Holländische Frauenzimmer zu bedienen pfleget.

Holländische Zeuge,

Seynd allerhand Arten und Sorten von Mode-Zeugen, deren sich das Frauenzimmer zu bedienen pfleget; seynd entweder halbselbde: als Rase de Friso, Rase de Parrys, Rase d' Orleans, Rase de Marlborough, Rase de Nimes, Rase de Siam, Rase de Larette, Rase de Charles, Rase de Lillie, Poli de Chever, glatt und gestreifte Mignons, Tofean, gestreifte Sajettjes, Chinetten u. d. g. m. oder wollene; als Rase de Signor, Espagniolett, Mascherade, Erohn-Masche, Sargen, Sarge Imperiale, Sarge de Poys. u. d. g. m.

Holländischer Zwen-Back.
siehe. **Zwen-Back Holländisch zu machen.**

Hollunder,

Sambucus, Sureau, ist ein nicht gar zu starker Baum, der weiß blühet und schwarze Beere trägt, daraus fleißige Hausmütter, das bekante Hollunder-Mus, als ein Schweißtreibendes Mittel zu kochen pflegen; die Köche bedienen sich dieser Frucht auch, indem sie gewisse Essen damit roth färben, wie solches unter denen Birnen zu sehen, die Blüten aber, welche vor allen Dingen, von denen schwarzen und kleinen Fliegen müssen gesaubert seyn, wiedrigenfalls Durchfälle und Fieber davon entstehen, werden auff eine sonderliche Art gebacketen und als ein angenehmes Gericht, welches jedoch das Haupt sehr schwächet, auffgesetzt.

Hollunder-Blüten zu zurechten,

Wenn diese im blühen sind, so brechet ganze Sträußlein mit denen Blüten ab, daran aber ein Stiel etwa einer qveren Hand lang muß gelassen werden.

Hollunder-Blüten gebacken,

Hierzu müßet ihr folgende Klare verfertigen: quirlt in ein Maßel schlechte Milch so viel Mehl, bis es bald wie ein Brey dicke wird; schlaget nach diesem 4. bis 5. Eyer dran, und rühret diese auch klar drunter, salzet es ein wenig, un werffet Muscatenblüten, aber nicht viel, hinein. Hernach sezet ausgeschmelzte Butter aufs Feuer und lasset so che heiß werden, gießet vorher einen Löffel voll Schmalz in die Klare und rühret es drunter: wenn nun das Schmalz heiß ist, so duncket die gesauberten Hollunderblüten in die Klare und sezet solche alsdenn ins heiße Schmalz, darinne ihr sie fein goldgelbe und rösch backen müßet: verfertiget derer so viel, als ihr nöthig habt. Diese Klare wird noch besser, weñ ihr statt der Milch Weißes Bier nehmet: solche Klare wird hernach viel rösch, als die erste.

Holz-Boden oder Holz-Kammer,

Heisset dasjenige verschlagene Behältniß in dem Hause, worinnen das gespaltene u. zerschnittene Holz vor die Küche und Ofen, Stoßweise gesetzt, lieget.

Hommezia,

Magdalena, des berühmten Patavischen Professoris Caroli Patini gelehrte Gemahlin, hat zu großer Vergnügung der ge'ehrten Welt ihre Reflexiones Morales & Christianas A. 1680. heraus gegeben. Vid. Andr. Carol. in Memorabil. Eccles. T. 2. l. 9. c. 7. p. 264. Conf. Acta Eruditor. Lipsiens. An. 1684. p. 587. Sie hat 2. gleichfalls gelehrte Töchter Gabriellis Carola, und Carola Catharina genannt. Siehe Patina.

Honig,

Mel, Miel, ist nach Sirachs Ausspruch c. X. die aller süßeste Frucht, welches die Biene, das kleine Vöglein, giebt. Honig trifft man fast aller Orten an, wie wohl eines immer edler, als das andere. Sowohl in der Apotheke, als in der Küche hat es seinen Nutzen, und pfleget man es bisweilen in unsern Ländern an gewisse Essen zu thun, davon selbe einen lieblichen Geschmack bekommen. In Orientalischen Gegenden aber wird es dißfalls weit mehr gebraucht.

Hoogwandin.

Anneken. Eine quackerische Niederländerin aus der Graffschafft Meurs, und Weigelianische Creatur, so der Prediger ihre Lehren, Leben, Amt und Verrichtungen auf das schimpfflichste lästerte. Von Anno 1650. bis 60. hat sie viel Schrifften ausgestreuet, als: Die Klagen Sions, den Morgenstern, Neu-Jahrs Gedanken, den Prüfstein, den Lust-Hof des Gemüths und die Auslegung über die Offenbarung Johannis: welche zwar

viel Gutes in sich zu haben scheinen, viel irrige Lehren aber zugleich auch hegen. Vid. D. Feustking. Gynæceum Hæretic. Fanatic. pag. 352. seq.

Hootonin,

Elisabeth. Eine Engelländische Erbk-Quackerin, so A. 1650. am ersten unter den Weibern auffgetreten und denenselben öffentlich geprediget, wodurch sie viel andere Weiber verführet. Ezhliche Jahr darnach reifete sie mit dem Quacker Foxen in Neu-Engelland, um ihre Religion daselbst in Aufnehmen zu bringen, allwo sie öffentlich auf die Sankel trat; allein sie mußte von denen Inwohnern daselbst so viel leiden, daß sie darüber ihren Geist auf der Insel Jamaica auffzugeben gezwungen ward. Vid. Cræf. Histor. Quaker. p. 53.

Hopffen,

Lupulus, Houblon, ist das bekannte Gewächs, so zum Bierbrauen, als ein höchst nöthiges Stück erfodert wird: denn was das Salz bey solchen Dingen, die man lange auff behalten will, verrichtet, eben dieses präktiret auch der Hopffen bey dem Braun-Bier. Absonderlich aber werden diejenigen Hopffen-Sparges oder Hopffen-Reimigen, so im Frühling aus der Wurzel hervor sprossen, sehr gerühmet, daß sie das Geblüt reinigen und denen Verstopffungen des Bauchs, der Leber und des Milches, weil sie kühlen, widerstehen sollen. Zu dem Ende nuzet man solche in der Speise nicht nur zum Salat, sondern unser Koch bereitet sie auch
folgens

folgender Gestalt: 1) Hopffen-
Keimigen zuzurichten; 2) Hopffen-
Keimigen fricasirer; 3) Hopffen-
Keimigen mit einer Butter-Sosse;
4) Hopffen-Keimigen mit zerlasse-
ner Butter.

Hopffen-Keimigen zuzu- richten,

Diese müßet ihr im Früh-Jahr,
wenn sie noch klein seynd, schnei-
den, darnach sauber puzen, in kaltes
Wasser werffen, und reinlich aus-
waschen.

Hopffen-Keimigen fricas- liret,

Setzt in einen Topff oder Cal-
serole Wasser zum Feuer, und weiß
solches kochet, so werffet ein wenig
Salz, und denn die Hopffen-Kei-
migen hinein, darinne sie eine Wei-
le sieden müssen, biß sie beginnen
weich zu werden. Inzwischen
schlaget 4. biß 5. Eyerdotter in
ein Topffgen, gießet einen halben
Löffel voll Wein-Eßig dran, und
quirlet es wohl durch einander.
Ferner habt in einem Topffgen
Fleisch-Brühe mit ein Paar Eß-
Löffeln voll Wein-Eßig und Wein
beym Feuer stehen: wenn es ko-
chet, so ziehet dieses an die Eyer-
Dotter, und quirlt es, daß es nicht
zusammen laufft. Fänget es
nunmehr an dicke zu werden, so
leget ein Stück ausgewaschene
Butter und etwas Muscaten-
Blüten drein, nehmet die Hopffen-
Keimigen aus dem Wasser heraus,
leget sie auf das Geschirr, worauf
sie sollen zu Tische getragen wer-
den, gießet die Brühe drüber, be-

sprenget sie mit zerlassener Butter,
so sind sie fertig.

Hopffen-Keimigen mit ei- ner Butter-Sosse.

Wenn ihr diese, wie vorige, ab-
gekochet habt, so nehmet Kind-
fleisch-Brühe, oder aber Peterse-
lien-Wasser, welches bey denen Ca-
tholischen gebräuchlich, schlaget 3.
Eyerdotter drein und quirlt es, daß
es nicht zusammen laufft. Ferner
leget ein Stück Butter und Mus-
caten-Blüten dran, laßet es bey
einem Kohlfeuer dicke werden, und
continuiret mit dem Rühren be-
ständig: endlich richtet die Hopffen-
Keimigen auf dasjenige Geschirr
an, darauf sie sollen zur Tafel
kommen, gießet diese Brühe drauf,
besprenget sie mit zerlassener But-
ter, und gebt sie hin.

Hopffen-Keimigen mit zer- lassener Butter,

Habt ihr die Hopffen-Keimigen
gepuzet und abgefotten, so be-
schmieret einen Teller oder Schüs-
sel, darauf sie sollen angerichtet
werden, dicke mit Butter, streuet
Muscaten-Blüten und ein wenig
klar geriebene Semmel drauf, leget
die Hopffen-Keimigen über das
aufgestreute, und oben auf diese
wieder ein Stück Butter und
Muscaten-Blüten, setzet es dar-
nach auf ein Kohlfeuer, decket es
mit einer andern Schüssel oder
Teller zu, und laßet es also dämpf-
fen. Wenn es nun eine Weile
über dem Feuer gestanden und ge-
dämpffet hat, könnet ihr sie lassen
auftragen.

Hora,

War bey denen alten Römern diejenige Göttin, so der Schönheit und Zierde vorstand. Sie meynen, diese Göttin Hora sey die Hersilia, des Romuli Weib, welche mit unter die Sternen gesetzt worden.

Hora oder, Horra. siehe, Hersilia.

Horaz,

Des Jupiters und der Themis Tochter, Carpo und Thalloce genennet, wiewohl sie auch einige Dice, Eunomia und Irene betitteln: ihr Amt bestehet darinnen, daß sie, als Göttinnen des Wetters, die Himmels-Thüren auf- und zuschliessen, der Sonnen an die Hand gehen, und nach Belieben gut Wetter machen. Sie sollen denen Faßbültn nach sehr weiche Füße haben, und unter allen Göttinnen die langsamsten seyn.

Horbin,

Susanna Maria, ein geschicktes und gelehrtetes Weibes-Bild, so aus den Spruch-Wörtern Salomons ein so genanntes Narren-Buch geschrieben, worinnen sie allerhand Arten der Narren vorstellt, und auf eine Satyrische Art durchziehet.

Horenburgin,

Anna Elisabeth, gebörne Guldappfelin, aus Wolfenbüttel, geschwohrne Kinder-Mutter zu Braunschweig, hat ein Buch heraus gegeben unter dem Titel: Unterricht der Hebammen, welches viel Approbation gefunden.

Hortensia,

Eine gelehrte Tochter des Hortensii, von grosser Beredsamkeit; brachte es auch durch ihre Beredsamkeit so weit, daß der damahlige grosse Tribut, den der Octavius, Antonius und Lepidus, denen Mastronen und Weibern auferleget, um ein grosses vergeringert und nachgelassen wurde. Quintilianus in Institut. Orat. l. 1. c. 1. p. 9. und Valerius Maxim. l. 8. c. 3. Hist. 3. wissen diese ihre gegen das Triumvirat zu Rom damahls gehalten Rede nicht genug zu rühmen. Sie soll es fast dem berühmten Griechischen Oratori Demostheni zuvor gethan haben. Vid. Loich. d. Nobil. foem. p. 124. & Baudil Amores p. 372.

Hosen-Butter,

Heißt diejenige, so man in hölzernen Säpeln einzudrücken pfleget: wird in halbe und ganze Hosen getheilet.

Hosen ihres Mannes hat das Weib,

Ist ein bekanntes Sprüchwort, so von denen herrschsüchtigen Weibern gesagt wird, welche ihren Männern in allen befehlen und das Regiment über selbige führen wollen. Siehe Weiber-Regiment.

des Houlieres,

Madame, ihrem rechten Namen nach Antonia Garde genannt, eine galante Französische Poetin, deren schöne Gedanken durchgehends approbiret werden. Ihre Poesien sind in 2. Theilen zu Amsterdamm

dam in 8. heraus kommen. Ihre Idyltes sind sehr schön, und ihre andern Reflexions voller Geist und Anmuth. M. Bayle Dictionair. Historique p. 1510. seq. leget ihr ein grosses Lob bey, und Deviseus in Mercur. Polit. A. 1680. M. Januar. p. 303. referiret, daß sie eine gewisse Tragædie unter dem Titul: Genferic Roy des Vandales, verfertiget, so völlige Approbation gefunden. Menagius rühmet sie sehr in seinen Lektionibus Italicis ad Sonnett. VII. Petrarch. p. 63. gestalt sie die Italiänische, Spanische und Lateinische Sprache wohl verstanden. Wie M. de Liguieres in seiner Galerie des Peintres p. 33. T. II. bezeuget. Diese gelehrte Poetin starb den 17. Febr. A. 1694. in dem 56ten Jahre ihres Alters. Was Boilletus von ihr raisonniret, kan man in seinen Judiciis T. V. p. 450. finden.

des Houlieres,

Mademoiselle, der vortrefflichen Französischen Poetin Madame des Houlieres gleichfalls gelehrte Tochter und Poetin, so den Geist zur Poesie und das Feuer von ihrer vortrefflichen Mutter gleichsam durch Erbgangs-Recht erhalten. Daher es auch kein Wunder der Welt geheissen, als sie A. 1687. am St. Ludwigs-Tage von der Französischen Academie unter allen andern den Lorbeer-Cranz und Königl. Preiß darvon trug. Wie Bælius in seinen Novellis 1688. Mens. Jan. p. 50. seq und Balsnagius Histor. Actor. Erudit. 1687. Mens. 7br. Artic. 14. p. 132. erzehlet.

Frauenzimmer-Lexicon.

Hovv,

Elisabeth, war eine beruffene Zauberin und Hefe in Neu-Engelland.

Howartin,

Maria Ruth, war nicht nur eine gute teutsche Poetin, sondern auch eine fertige Musica darben. Paullini im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer. p 74.

Hovvielin,

Sibylla, ein in der Medicin wohlverfahres Weib: sie hat ein Arzney-Buch geschrieben, bestehend in lauter probirten Mitteln für arme Haus-Leute in 4.

Hoyers,

Anna Ovena. A. 1584. zu Eyderstett im Holsteinischen gebohren, Hermann Hoyers, Landvoigts daselbst Eheweib, eine Niedersächsische Poetin, aber auch zugleich Schwärmerin und Quäckerin, massen sie dem Weigelianismo-zugethan war. Ihre geist- und weltlichen Gedichte sind zu Amsterdam heraus gekommen. Vid. Neumeister. Dissertat. d. Poetris Germ. p. 57. Sie hielt es anfänglich mit David Börgens oder Joris Schwarm, und approbiret dessen Gotteslästerliche Kezerey. Nach ihres Mannes Tode Anno 1622. gelangte sie gar in die Bekantschaft des schlimmen Wiedertäuffers, Lotingen, welcher sie ganz und gar einnahm, und ihr seine Gifte zugleich einflöste. Sie hat hierauff unterschiedliche stachlichte Schrifften als: Die einfältige Wahrheit; Schreiben an
Ee Titul

Titul Trägern von hohen Schulen; den Dänischen Dorff: Pfaffen u. d. g. m. heraus gegeben, worin sie weder geistlicher noch weltlicher Personen verschonet, mußte sich auch deswegen nacher Westerswig in Gottland retiriren, und starb A. 1648. Vid. Joh. Moller. P. II. Itag. Hist. Cimbr. p. 141.

Hrosvita oder Rosvita,

Helena von: wird auch von etlichen Helena à Kößlau genennet, eine edle Sachsin, so im Kloster zu Sandersheim geböhren und auch erzogen worden. Eine in vielen Göttlichen und weltlichen Wissenschaften und Sprachen gelehrte Monne und Poetin, so zu Zeiten Käyser Ottonis II. A. 970. florirete. Trithemius in Catalog. illustr. Viror. p. 129. giebet ihr ein herrliches Lob, dergleichen auch andere gelehrte Männer hin und wieder thun. Conrad Celle hat ihre Opera zusammen zu Nürnberg 1501. heraus gegeben. Worinnen zu finden, 1) Sex Comœdiæ in æmulationem Terentii: nehmlich Gallicanus, Dulcicius, Callimachus, Abraham, Passnucius, Fides & Spes betittelt; 2) Octo sacras historias versu hex. & pent. nehmlich Historiam B. Mariæ Virginis, Historiam resurrectionis Domini, Historiam & Vitam S. Gangolti, Historiam S. Pelagii, Historiam conversionis S. Theophili, Historiam Passionis S. Dionysii, Historiam Passionis S. Agnetis & Historiam de Ascensione Domini. 3) de Laplu cujusdam Juvenis per S. Basilium conversi. libr. 1. 4) Ottonis Imperatoris Præmi Res gestas. 5) E-

pigrammata diversa & quasdam non inelegantes Epistolas. Diese Opera aber der Hrosvitz sind wiederum mit einem Appendice und Præfat. des berühmten Schurzflaischii heraus gekommen. Sie ist mit vielen Elogiis, als von Johanne Dalburgio Bischoffen zu Worms, Martino Pelichio dem ersten Rektor in Wittenberg, Itel wolfo à Stein, Johanne Cuspiniano, Caspare Bruschio und anderen mehr, beehret worden.

Hubert,

Francisca, ein gelehrtes Frauenzimmer in Frankreich, lebte zu Mans um das 1584. Jahr, und machte sich sonderlich durch ihre schönen Gedichte bekannt.

Huberta, siehe. Haberta Sulfanna.

Huff,

Heisset dem Weibes: Volk bey dem Einkauf des Fleisches das erste Stück, so von der Hinter:Keule ober Viertel des Rindes gehacket wird, und sich unten am Schos anfänget.

Hure oder, Coquette,

Ist eine liederliche Bettel und geiles Weibes: Bild, welches ihren Leib um einen leichtfertigen Gewinnst, allen unzünftigen Manns: Volk, sonder Unterscheid Tag und Nacht Preis giebt. Der Babylonier ihre Huren waren der Göttin Veneri consecrirt, und hielten sich auf dem Wege auf, hatten sich auch mit Stricken gegürtet, denn es war daselbst die schändliche Gewohnheit, daß keine Jung-

fer heyrathen durffte, so nicht vor-
 Hero der Venus ihren Strick auff-
 zulösen gegeben, und sich also öf-
 fentlich prostituiret hatte. Der
 Israeliten ihre Huren waren von
 dem heiligen Volcke, vermöge des
 Gesetzes ausgeschlossen, Deut.
 XXIII, 17. Woher das Wort
 Hure seinen Ursprung hat, siehe.
Aurinia. In den Päpstlichen
 Rechten, und nach Clementis III
 Ausspruch, thut derjenige ein Opus
 meritorium oder sonderbares gu-
 es Liebeswerck, der eine Hure oder
 Beschlossene zur Ehe nimmt.

Huren-Haus oder. Bordel.

Sind diejenigen Derter und
 Schlupff-Winkel, allwo sich der-
 gleichen liederliche Wetteln und
 Coquetten auffzuhalten pflegen: an
 etlichen Dertern, als zu Rom &c. &c.
 werden sie öffentlich geduldet.
 Papp Sixtus IV. ließ zu Rom ein
 öffentliches Huren Haus auffrich-
 ten, woraus er den Huren-Zins
 erhob: jede Hure mußte alle Wo-
 chen einen Julius-Pfennig Zoll
 dem Pabste geben, welcher Zins
 jährlich über 20000. Ducaten
 ausgetragen. Cornel. Agripp. d.
 Vanitat. Scient. c. 64. Die Huren-
 Häuser waren auch schon bey denen
 allerersten Zeiten bekannt; die H.
 Schrift gedencket solcher Jer. V, 7.
 Baruch. VI, 10.

Huren-Kind,

Ist ein auffser der Ehe erzeugtes
 Kind. Brunner in seinem Facto
 Theologico machet dreyerley Sor-
 ten der Huren-Kinder; 1) Nothus,
 bedeutet ein Kind, daß von solchen
 Leuten erzeugt, die beyde andern

mit ehelichen Bande verhafter;
 oder da doch zum wenigsten die
 Mutter eine Ehefrau ist, und mit
 andern zugehalten; 2) Manier so
 von einem gemeinen Prostibulo ge-
 bohren, dessen Vater man eigent-
 lich nicht weiß; und 3) Spurius,
 der von einer geliebten Person, auf-
 ser der Ehe ist gezeuget worden.
 Siehe. *Bastard.*

**Huren-Kind aus der Lauffe
 heben,**

Ist ein alter Weiber Aberglaub-
 be, da einige meinen, daß wenn ein
 Kind zum erstenmahl bey einem
 Hur-Kinde zu Gevattern stünde,
 müste es ohnfehlbahr glücklich in
 der Welt seyn.

**Huren-Zoll oder, Milch-
 Zins,**

Ist ein gewisses Stück Geld,
 welches in Rom das Mannsvolk
 erleget, damit es frey und ungehin-
 dert Concubinen halten darff.
 Goldast. Tom. II. Constit. Imper.
 Carpzov. Prax. Crim. P. II. qv 70
 Herm. Later. de Censib.

Hulda,

Sallams Eheweib, eine Prophe-
 tin, bey welcher sich der Priester
 Hilkia, auf Befehl des Königs Jo-
 sias, wegen des im Hause des H. rrin
 gefundenen Gesetz-Buchs befragen
 mußte. II. Reg. XXII, 14.

Hüner,

Gallinz, Gelines (Poules) sind
 diejenigen Vögel, so unter dem
 zahmen Feder-Vieh mit vor die
 nutzbarsten gehalten werden. Man
 theilet sie in Junge und Alte ein,

und ist jener Fleisch sehr lieblich, dieser hingegen, zumahl wenn sie recht fett seynd, gesund und schmackhaft. Es können aber die Hüner, grosse und kleine, auf vielerley Art zugerichtet werden. Davon der Koch folgende Beschreibung ertheilet: I. Grosse: wie nemlich 1) Hüner zu würgen und zu puzen; 2) Hüner zu zurechten mit Keiß; 3) Hüner mit Keiß im Backofen; 4) Hüner mit Semmel-Schnitten; 5) Hüner mit Safran; 6) Hüner mit Morgeln und Peterfilien-Wurzeln; 7) Hüner mit Carfiol; 8) Hüner mit Peterfilien-Wurzeln alleine; 9) Hüner mit Krebsen und Klößen; 10) Hüner mit Rosinen und Mandeln; 11) Hüner angeschlagen; 12) Hüner mit Sauerkraut und sauren Rohm im Backofen; 13) Hüner mit Sauerkraut nur schlecht; 14) Hüner mit einer Caper-Sosse; 15) Hüner mit Heringen gespicket; 16) Hüner mit Nudeln; 17) Hüner mit Italiänischen Nudeln und Parmesan Käse; 18) Hüner mit Macaroni; 19) Hüner mit kleinen Gräupgen; 20) Hüner mit saurer Lemonie. II. Hüner junge oder kleine und zwar 21) Hüner junge fricassiret; 22) dito anders; 23) Hüner junge mit Austern; 24) dito andere Art; 25) Hüner junge mit Muscheln; 26) Hüner junge mit einer Muschel-Sosse; 27) Hüner junge mit Stachelbeeren; 28) dito anders; 29) Hüner junge mit Spargel; 30) Hüner junge mit Spargel, Morgeln, Krebsen und Klößen; 31) Hüner junge mit grünen Erbsen, Krebsen

und Klößen; 32) Hüner junge mit grünen Erbsen; 33) Hüner junge schwarz mit Schweiß; 34) Hüner junge mit Truffes; 35) Hüner junge mit Lactuca; 36) Hüner junge mit Johannisbeeren; 37) Hüner junge mit grüner Peterfilie; 38) Hüner junge umlegt; 39) Hüner junge geprest mit Sardellen; 40) Hüner junge in Pasteten; 41) Hüner junge in einer Schüssel: Pastete mit Krebsen, Morgeln, Kälber-Milch, Carfiol u. 42) Hüner junge ausgebrochen mit einer Citron-Sosse; 43) Hüner junge gefüllt mit Krebsen und gebraten; 44) Hüner junge mit Mandeln gefüllet und gebraten; 45) Hüner junge nur schlecht gefüllet und gebraten; 46) dito andere Art; 47) Hüner junge gespicket und gebraten; 48) dito andere Art; 49) Hüner junge recht gut zu braten auf Französisch; 50) Hüner junge andere Art zu braten; 51) Hüner junge gebakken; 52) Hüner gebakken andere Art mit einer Klare; 53) Hüner junge in einer Estoulade; 54) Hüner junge in Papier.

Hüner zu würgen und zu puzen,

Diesen schneidet mit einem Messer die Kehle ab, hernach setzt Wasser aufs Feuer, und lasset es heiß, aber nicht siedend werden, thuts wieder herunter, und steckt die Hüner hinein, brühst sie sauber und werffet solche darnach in kalt Wasser. Wenn dieses geschehen, so nehmet sie wieder heraus, schneidet selbige unten zwischen den Beinen auf, und ziehet die Gedärm,

Magen

Magen und Leber heraus. Ferner schneidet oben gegen den Rücken, wo der Hals am dicksten ist, auch ein Loch, ziehet die Gurgel samt dem Kropff heraus, stechet auch die Augen aus, schneidet das untere Maul ab, hauet die Zehen unten an Füßsen weg, schneidet auch den Magen auf, und ziehet das harte Häutgen davon, thut endlich die Galle von der Leber, so sind die Hüner rein, und können nachfolgender massen gebraucht werden.

Hüner mit Reis,

Nehmet dergleichen, wenn sie gepuzet worden, schneidet ihnen die Füße unten am Gelencke ein und spannet sie. Hernach setzet selbige zu, salzet sie ein wenig, lasset solche gar kochen und kühlet sie aus. Hernach leset drey Viertel Pfund Reis, waschet ihn aus, brühet und setzet ihn in der Hüner-Brühe zu: thut ihn in einen Tegel oder Casserole, leget die Hüner darzu, und würzet sie mit Muscaten-Blüten und Ingber. Sind solche etwan nicht fett genug, so leget noch ein Stück gewaschene Butter dran, dann sind sie fertig.

Hüner mit Reis im Back-Ofen,

Wenn ihr diese nach vorigen Art gekochet habt, so kühlet und waschet sie sauber aus. Hernach nehmet Reis, leset diesen ganz rein, setzet ihn in Fleisch-Brühe ab, daß er weich wird, alsdenn thut ihn in einen Reibsch, leget ein Stück Butter, Muscaten-Blüten und ein wenig geriebenen Saffran dran, und schlaget 7. bis 8. Eyer drunter.

Machet alsbenn einen Kranz um die Schüssel, darauf es soll zu Tische getragen werden, von Teig, beschmieret dieselbige mit Butter, schüttet von dem Reis etwas dar ein, leget die Hüner drauf, und überziehet mit dem andern Reis selbige vollends, streichet diesen mit einem Messer glatt zu, bestreichet es mit Butter und streuet geriebene Semmel drüber, setzet in einen heißen Backofen und lasset es gar backen. Endlich garniret es, wie ihr wollet, so könnet ihr lassen zu Tische tragen.

Hüner mit Semmelschnitten,

Wenn sie gepuzet, wie vorhergehend beschrieben worden, so kochet solche. Darnach, wenn sie weich sind, so kühlet sie aus, richtet diese in eine Casserole oder Tegel; thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und Ingber darzu, leget ein Stück Butter dran, gießet von der Hüner-Brühe drauf, und lasset solche auf Kohlfener kochen, daß ein wenig eine dicke Brühe wird. Nach diesem röstet Semmelschnitten aufm Rost, richtet die Hüner an, leget die Semmelschnitten drunter, streuet Muscaten-Blüten drüber, und gebets hin.

Hüner mit Saffran,

Selbige werden gleich also bereitet, wie vorhergehende, nur daß diese mit Saffran gelb abgemacht werden.

Hüner mit Morgeln und Peterfilien-Wurgeln,

lasset die Hüner erstlich gar kochen,

chen, hernach weichet Morgeln ein, daß sie weich werden, alsdenn puzet und waschet solche wohl 10. mahl aus, denn sonst gar leicht Sand dartinnein bleibt, thut sie in einen Ziegel, legt ein Stück Butter darzu, passiret sie ein wenig, schabet Peterfilien: Wurkeln, und schneidet solche nach eurem Gefallen, werffet sie ein wenig in siedend Wasser, und schüttret sie zu Morgeln. Ferner leget die Hüner ganz oder zerstückt hinein, würket sie mit Muscaten: Blüten und Ingber, streuet geriebene Semmel drein, und gieffet gute Bouillon dran, setzet es aufs Feuer, und lasset es durch einander kochen. Wenn sie etwan nicht fett genug sind, so leget noch ein wenig Butter dran. Endlich könnet ihr auch die Brühe zum Ueberfluß mit einem Ey abziehen, so wird sie desto schöner.

Hüner mit Carfiol,

Wenn die Hüner sauber gepuzet worden, so kochet solche: nach diesem leget sie heraus in kaltes Wasser, waschet selbige aus, daß sie schön weiß werden. Darnach zerlegt solche fein Stückweise, thut sie in eine Casserole oder Ziegel, werffet ein Stück Butter darzu, passiret es, biß die Butter zergethet, und würket sie mit Muscaten: Blüten und Ingber. Ferner nehmet Carfiol, schälet und schneidet solche zu Stücken nach der Länge, wenn er groß ist, quellet ihn in siedenden Wasser, und leget ihn dann zum Feuer, thut eine Hand voll geriebene Semmel dran, gieffet gute Brühe drauf, setzet es aufs Feuer, und lasset solches zusammen kochen,

daß die Brühe ein wenig dick wird; oder nehmet statt der Semmel ein wenig eingebrannt weiß Mehl, quirlet das mit der Brühe klar ab, thut einen Löffel voll dicken sauren Rohm dran, so wird es schön als eine Coulis, die ihr durch ein Haartuch oder enges Sieblein an die Hüner lauffen, und denn mit einander kochen lassen müisset, so wird es schöner und besser, als von der Semmel, von der es sonst eine gar graue Farbe bekommt. Wenn ihrs nun angerichtet, so thut die Hüner fein in die Schüssel, den Carfiol aber brauchet als eine Garniture, bestreuet es mit Semmel und Muscaten: Blüten, und gebet es hin.

Hüner mit Peterfilien: Wurkeln alleine,

Diese werden tractiret gleich denen vorigen, so mit Morgeln und Peterfilien: Wurkeln beschrieben worden, nur daß die Morgeln hier zurücke bleiben.

Hüner mit Krebsen und Ridsen,

Wann die Hüner gepuzet und gespannt sind, so stecket einen Spreiß durch, als wie zum braten, setzet eine Casserole oder Kessel mit Wasser aufs Feuer, und wenn es kocht, blanchiret die Hüner darinn, so werden sie schön weiß. Hernach setzet sie erst zu in Wasser und Salz; man kan auch die Hüner in eine Serviette einwickeln und also kochen lassen, so werden sie desto weißer. Wann solche weich sind, so thut sie heraus in kaltes Wasser; siedet inzwischen 1. Schock Krebse

Krebse mit ein wenig Salz halb gar, brechet sie aus, wie es im R. unter den Krebsen wird anzutreffen seyn. Die Schalen nehmet, puget solche sauber aus, und machet Krebs-Butter draus; die ebenfalls im R. unter den Krebsen wird anzutreffen seyn. Ferner bereitet Klöße von Kalbfleisch, deren Verfertigung das R. zeigen wird; nehmet alsdenn die Häner, zerstücket sie oder lasset sie ganz, thut solche in einen Ziegel oder Casserole, passiret sie in Butter mit etwas Krebs-Butter vermischt, leget die Krebse und Klöße, wenn sie erst ein wenig in Fleischbrühe abgequelllet sind, zum Hänern, gieffet eine gute Coulis drauf, oder in Ermanglung dieser, nehmet weißgebranntes Mehl, und quirt es in so viel Brühe, als ihr nöthig habt, mischet einen Eß-Löffel voll dicken sauren Rohm drunter, gieffet es hierauff an die Häner, setzet es auf Kohlen, und lasset es ganz gemächlich kochen. Jeglich richtet die Häner fein zierlich an, besprenget sie mit Krebs-Butter, so sind sie fertig.

Häner mit Rosinen und Mandeln,

Wann dieselben abgekocht sind, wie schon öfters beschrieben worden, so zerstücket sie, oder ihr können sie auch ganz lassen; thut solche in einen Ziegel oder Casserole, kochet grosse Rosinen reinlich aus, und leget sie zum Hänern, in gleichen ziehet 4 Loth Mandeln ab, schneidet diese länglich, und thut sie auch darzu: hernach gieffet Wein und Brühe drauf, werffet Citronscheller, Muscatenblüten und Ingber

hinein, streuet geriebene Semmel dran, leget Butter darzu; und machet es gelb mit Safran ab; lasset es kochen, bis eine dicke Brähe wird, werffet ein wenig Zucker dran, so ist es fertig.

Häner angeschlagen,

Kochet die Häner erstlich gar, leget selbige alsdenn in kaltes Wasser, ziehet ihnen die Haut ab, und thut alles Fleisch von denen Beinen herunter, welches ihr mit einem Schneide-Messer ganz klein schneiden müffet. Hierauf nehmet zu 2. Hänern ein halb Pfund Nieren-Falg, dieses schneidet auch ganz klein, machet 6. gerührte Eyer, die ihr unter denen Eiern im E. antrettet; weicht Semmel in guter Milch, drucket solche fein trocken wieder aus, und schüttet dieses alles zusammen in Mörser, würtet es mit Muscaten-Blüten, Citronenscheeler und Ingber, schlaget noch ein Paar rohe Eyer dran, und stoßet es recht durch einander. Ist die farce etwa noch zu stark, so gieffet etliche Löffel voll guten Rohm dran und salzet es ein wenig; diese farce muß aber sehr glatt abgestoßen werden. Nach diesem nehmet eine Zorten-Pfanne und thut die Hänergerippe drein, bestreichet diese mit Eiern; nehmet von der farce, und schlaget solche an die Beine, formiret es, als wie sonst eine Henne gewesen; streichet die mit einem warmen Messer zu, bestreichet sie hierauf mit Eiern, gieffet zerlassene Butter drüber, und streuet klar geriebene Semmel drauf, so sind sie mit dem Anschlag fertig. Zuletzt setzet selbige in einen

heissen Backofen, und lasset sie fein goldgelb backen. Diese möget ihr brauchen wohin ihr wollet, absonderlich in Potagen, oder sonsten mit Brühen, wie es oben schon bey den Capaunen wird zu finden seyn.

Hüner mit Sauerkraut und sauren Rohm im Backofen,

Beschet den Capaun mit Sauerkraut, nur daß die alten Hüner nicht gebraten, sondern gekocht werden.

Hüner mit Sauerkraut nur schlecht,

Wenn die Hüner gar gekocht sind, so setzet Sauerkraut zu, und lasset es kochen, seiget es alsdenn ab, und hacket es klein. Hierauff setzet Butter in einer Casserole aufs Feuer, damit sie heiß werde, rühret einen Löffel Mehl drein, welches ein wenig bräunen muß, schütet das Kraut hinein, und rühret es unter einander. Hernach gieffet von der Hüner Brühe drein, leget die Hüner auch hinein, es mögen nun ganze oder zerschnittene seyn, lasset alles durch einander kochen, darnach könnet ihr sie anrichten.

Hüner mit einer Capersosse,

Sind die Hüner weich gekocht, so waschet und kühllet sie sauber aus und schneidet solche in feine Stücke. Ferner nehmet ein Stück ausgewaschene Butter, thut diese in eine Casserole oder Ziegel, und legget die zerschnittenen Hüner darzu,

würzet selbige mit Muscatenblüthen, Ingber, Cardemomen und Citronenscheler, pasliret sie auff Kohlen, biß die Butter alle zerschmolzen; werfft auch eine ganze Zwiebel dran, und wenn es eine Weile pasliret hat, so thut eine Hand voll Capern darzu, streuet auch geriebene Semmel drauf, oder macht sie mit eingebrannten Mehl ab, wie schon öfters beschrieben worden, gieffet gute Brühe, Wein und etliche Tropffen Eßig drüber, werffet Zucker, einer welschen Nuß groß, hinein, und lasset es durch einander sachte kochen, so ist es gut und fertig.

Hüner mit Heringen gespickt,

Nehmet die Hüner und kochet sie über die Helffte, thut solche heraus, und waschet sie aus. Hierauff nehmet ein Paar Herringe, waschet diese sauber ab, schneidet ihnen das Fleisch herunter und zwar feine breite Stückgen, daß ihr darnach solche als Speck schneiden könnet, spicket die Hüner nur damit im Leibe, wie ihr darzu kommet, die Herringe-Mitt aber schneidet würfflicht, und thut sie in die Casserole oder Ziegel, worein die Hüner kommen sollen. Ist dieses geschehen, so zerleget die Hüner, und richtet sie auch in Ziegel ein, gieffet Brühe, die nicht gar zu sehr gesalzen ist, darauff, würzet es mit Ingber, Pfeffer u. Muscatenblüthen, streuet eine Hand voll geriebene Semmel dran, und legt bald ein halb Pfund ausgewaschene Butter hinein. Ferner nehmet noch einen Hering, den schneidet würfflicht, und thut ihn auch

auch darzu, lasset es also mit einander kochen, bis die Brühe etwas dicker worden, so wird es bald einer Auster-Brühe im Geschmacke gleichen. Zuletzt richtet die Hüner an, und die geschnittenen Heringe fein oben drüber, so könnet ihrs hingeben.

Hüner mit Nudeln.

Dieselben kochet vor allen Dingen schön weiß ab, hernach machet Nudeln, die im N. beschrieben werden, und wenn solche fertig, so lasset sie einen Sud thun. Nach die fern gieffet kaltes Wasser in das Geschirr, darinnen die Nudeln gekocht, nehmet dieselben herans, thut sie in einen Ziegel; leget Muscatenblüten und Ingber darzu, gieffet gute Hüner-Brühe drauff, leget die Hüner hinein, und lasset es alles fein gemächlich kochen. Ist es etwan noch zu mager, so thut ein Stück Butter dran, dann sind sie fertig. Im Anrichten überziehet die Hüner auf der Schüssel mit den Nudeln, und gebet sie hin.

Hüner mit Italiänischen Nudeln und Parmesan-Käse,

Diese werden ebenfalls, als wie vorige, zubereitet, nur daß die Nudeln nicht erst dürffen abgelacht werden. Wenn ihr sie nun wie die vorigen abgemacht habt, und solche anrichtet, so streuet Parmesan-Käse drüber, denn taugen sie zu essen.

Hüner mit Macaroni,

Die Hüner werden gleicher weise gekocht, wie die vorhergehenden.

Darnach nehmet Macaroni, thut die in einen Ziegel, gieffet gute Fleisch-Brühe drauff, und lasset sie weich werden; alsdenn richtet die Hüner auch darzu hinein, würzet es mit Muscatenblüten, leget ein Stück ausgewaschene Butter drein; welches alles mit einander fein gemächlich kochen muß, darnach könnet ihr anrichten.

Hüner mit Bräupgen. siehe, Hüner mit Reiß,

Denn die werden eben also zugerichtet.

Hüner mit saurer Limonie,

Kochet die Hüner erst ab, hernach kühlet selbige aus, zerleget sie fein sauber, thut solche hierauff in einen Ziegel oder Casserole, leget ein Stück Butter unter und passiret selbe, daß sie bald goldgelb werden, nach diesem brennet sie mit gerösteten braunen Mehl an gieffet Fleisch-Brühe drauff, würzet solche mit Muscatenblüten, Ingber und Citronenschelern: ferner nehmet eine saure Limonie, schneidet diese Scheibenweis, und thut sie auch hinein, setzet es auff Kohlsfeuer, lasset es durch einander kochen, und gieffet ein wenig Wein darzu. Wenn ihr nun denckt, daß es Zeit ist, so richtet sie an.

Hüner, Junge fricasliret,

Das abzukochen ist beyn alten Hänern deutlich beschrieben worden, welches hier bey denen Jungen gleichfalls zu beobachten ist. Nehmet nun dergleichen, zerschneidet sie in kleine Stückgen; schaget ihnen mit einem Messer Rücken,

und Beine entzwey, thut sie in eine Casserole, gieffet siedend Wasser drauff, und waschet solche aus. Ferner leget in einen Tiegel oder Casserole, ein Stück ausgewaschene Butter, leget die zerschnittenen Hüner drauff, passiret sie auff dem Kohlfener mit einer ganzen Zwiebel u. etlichen Lorbeer-Blättern damit sich die Butter fein ins Fleisch ziehe, wärmet selbige mit Muscatenblüten und Citronenschele, gieffet ein wenig Fleisch-Brühe und Wein dran, und lasset es kochen. Wenn ihrs bald wollet anrichten, so nehmet 4. bis 5. Eyerdotter, quirlt diese mit ein wenig Wein-Eßig und gehackter grüner Petersilie klar ab, lasset die Brühe von Hünern in die Eyerdotter lauffen; es muß aber immer gerühret werden, gieffet es hierauff über die Hüner, und rührets fein durch einander. Richtet sie nun an, die Brühe oben drüber, drückt von ein Paar Citronen Saft drauff, besprenget es mit zerlassener Butter, und lasset es zu Tische tragen. Diese können garniret werden mit Citronen und gebackener grüner Petersilie: die Petersilie aber muß man ohne Klare, nur in heißen Schmalz backen, nachdem selbige erst sauber gelesen und trocken in das Schmalz geworffen worden, so wird sie recht rösch und gut.

Hüner Junge anders fricasiret,

Zerstneidet dergleichen, wie bey den vorigen: passiret selbige in Butter, leget eine ganze Zwiebel mit Nelken bestreuet, in gleichen ein Paar Lorbeer-Blätter und einen

Stengel Thymian hinein, gieffet Fleisch-Brühe, Wein und guten Eßig drauff, werffet Citronenschele und Muscatenblüten dran, und lasset es also kochen. Alsbenn nehmet 4. Eyerdotter, thut die auf einen Teller streuet eine Messerspiere rohes Mehl drauff, zerschlaget sie mit Wein-Eßig klar, gieffet ein wenig von der Brühe, darinnen die Hüner liegen darzu, schüttelt es fein unter einander, richtet es an, besprenget es mit zerlassener Butter.

Hüner Junge mit Austern,

Nehmet junge Hüner, so viel ihr derselben bedürffet, schneidet diese Stückweis, blanchiret sie in siedenden Wasser, und waschet solche sauber aus. Ferner thut ausgewaschene Butter in einen Tiegel oder Casserole, passiret selbige mit einer ganzen Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blättern, wärmet solche mit Muscaten-Blüten und ein wenig weissen Pfeffer; und dieses darum, weil die Austern sonst eine etwas harte Speise sind, die gemeinlich sich erst im Magen zeigt, wenn sie sind verspisset worden; dahero kan schon etwas Pfeffer darzu gebraucht werden: gieffet gute Bouillon drauff, und lasset es also gemächlich kochen. Wenn ihr bald anrichten wollet, so thut die Austern erst dran, sie werden sonst zu hart, und so es etwan eingesalzene Fäsel-Austern wären, solche müssen erst ein Paar Tage eingewässert werden; sind es aber frische, so lasset die Brühe, die in der Austerschale ist, fein an die jungen Hüner lauffen. Wollet ihr sie nun anrichten, so drückt von etlichen Citronen

tronen den Saft hinein, a denn
kömmt ihrs lassen zu Tische tragen.

Hüner Junge andere Art mit Austern,

Machet dieselben zum braten zu
recht. speilert sie, besprenget solche
mit ein wenig Salz, stecket sie an
einen Spieß, legt selbige zum Feuer,
setzet eine saubere Pfanne unter,
daß die jus drein lauffet, begießet die
Hüner mit zerlassener Butter, und
bratet sie so lange, biß solche halb
gar worden. Hernach ziehet selbige
vom Spieß, leget sie auff eine
zinnerne Schüssel und drücket sol-
che dergestalt mit einem Teller, daß
aller Saft heraus kommt, diesen
thut auch zu dem Saft in die Brat-
Pfanne, richtet nun die Hüner
entweder ganz oder zerstücket in ei-
nen Tiegel an, gießet jus und ein
Glaß guten Wein drauff, leget
Ingber, Muscatenblüten, Citro-
nenscheler, ein Paar Lorbeer-Blät-
ter, nebst einer ganzen Zwiebel
mit Melcken besteckt dran, und las-
set es gemächlich kochen. Kurz vor
dem Anrichten gießet die jus aus
der Brat-Pfanne darzu, ingleichen
leget 50. Stück Austern mit bey,
welches zusammen nur noch ein
wenig kochen muß, damit die Au-
stern den Geschmack von sich geben.
Endlich richtet solches an, drückes
Citronen-Saft drein, und bestreu-
et es mit Citronen-Schalen.

Hüner junge mit Muscheln,

Machet die Hüner zum kochen
zu rechte, und blanchiret solche im
heissen Wasser, waschet sie darnach
sauber aus, thut in einen Tiegel
oder Casserole ein Stück ausgewa-

schene Butter, leget die Hüner ganz
oder zerstücket hinein, pasliret selbige
eine Weile, als wie beyn Aus-
stern, würzet sie mit Muscatenblü-
ten, Ingber, weissen Pfeffer und
Citronenschelern, und gießet gute
Coulis drauf. Nach diesem pußet
100. Stück Muscheln, die thut erst,
wenn die Hüner bald gar sind hin-
ein, den sonst zerkochen sich die Mus-
scheln. Ihr dürffet hier keinen Ci-
tronensaft drein drücken, so sind
sie fertig.

Hüner mit einer Muschel- Sosse,

Die jungen Hüner bratet halb
gar, und machet es gleich wie beyn
Austern anderer Art; richtet selbige
hernach in einen Tiegel ein, u. wür-
zet sie mit Muscatenblüte, Ingber
und Citronen-Schalen. Hierauf
nehmet drey Mandel Muscheln,
pasliret diese in Butter, thut sie
alsdenn in einen Reibasch, legt ein
Stück Butter, eingeweichte Sem-
mel und Muscatenblüten darzu,
und reibet solches alles zusammen
klar ab. Hierauf schüttet dieses
in einen Topff, gießet gute Bouillon
drauf, und laßet es kochen; streichet
es durch ein Haartuch, schüttet diese
Coulis über die Hüner, gießet die
ausgepreste jus, und auch diese in
der Bratpfanne darzu, welches al-
les gemächlich mit einander kochen
muß, darnach kömmt ihr die Hüner
anrichten.

Hüner junge mit Stachel- Beren,

Das Abpußen derselben ist
schon deutlich genug beschrieben
worden. So nehmet nun junge Hü-
ner

ner, machet diese zum kochen zu rechte, setzet Wasser aufs Feuer, und wenn es siedet, so blanchiret die Hüner erst, waschet sie wieder sauber aus, und kochet solche vor allen Dingen in Wasser und Salz, nehmet sie hernach wieder aus dem Wasser und kühlet sie aus, und machet ihr solche entweder ganz lassen oder zerschneiden. Ferner nehmet Stachelbeeren oder Agressl, puhet von diesen oben das Köpffgen und unten den Stiel weg. Setzet Butter in einer Casserole aufs Feuer, und wenn solche zergangen, so thut die Stachelbeer drein, und röstet sie ein wenig: röstet hierauf auch ein wenig geriebene Semmel in Butter und streuet diese dran, gieffet Wein und etwas Brühe drauf, legt die Hüner darzu, reibet sehr viel Zucker hinein, absonderlich, wenn sie sehr sauer und noch ziemlich unreiff sind, und lasset es alsdenn mit einander gar gemächlich kochen, jedoch also, damit die Beeren nicht gar zu Brey werden. Zukzt richtet die Hüner an, und die Beere oben drüber, bereitet solche mit Zucker und lasset sie zu Tisch tragen.

Hüner junge auf andere Art mit Stachelbeeren,

Die Hüner kochet ab, wie vorige: hernach nehmet Stachelbeeren die nicht gar reiff sind, puhet diese wie vorige zu, setzet in einem Ziegel Wein und ein wenig Wasser aufs Feuer, thut viel Zucker nebst Citronenschelern drein, und lasset dieses kochen. Nach diesem schüttet die Beeren auch hinein, legt die Hü-

ner, wenn ihr sie vorher auf Stücken zerschnitten habet, auch darzu, schneidet ferner Muscatenblüten nicht gar zu klein, und thut dieselben auch darzu; lasset es also mit einander ein wenig dämpffen, so ziehet die Süsse nebst der Säure in das Fleisch, daß es einen recht anmuthigen Geschmack überkömmt, richtet sie alsdenn an, reibet Zucker drüber, und gebet sie hin.

Hüner junge mit Spargel,

Kochet die Hüner nach vorigen Bericht ab, darnach möget ihr sie zerlegen oder ganz lassen. Nun thut ein Stück Butter in eine Casserole oder Ziegel, legt die Hüner drauf, passiret solche ein wenig, wärmet sie mit Muscatenblüten, streuet geriebene Semmel dran, gieffet gute Brühe drauf, und lasset es also kochen. Hierauf nehmet Spargel, schneidet ihn unten feint gleich ab, setzet Wasser aufs Feuer, und so bald es siedet, so werffet ein wenig Salz drein, und thut den Spargel auch hinein, darinne er einen Sud thun muß, so bleibet er grün, als ob er aus dem Garten käme. Wenn er bald weich ist, so schüttet ihn heraus in kaltes Wasser, leget ihn alsdenn zu den Hünern, und lasset ihn vollends gar werden. Letztlich möget ihr die Hüner nach eurem Belieben und aufs zierlichste als ihr kömmt anrichten.

Hüner junge mit Spargel, Morgeln, Krebsen und Rösen,

Die jungen Hüner kochet nur ab, wie vorhergehende: darnach kühlet sie aus, zerschneidet solche oder lasset

lasset sie gang. Ferner thut Butter in einen Ziegel oder Casserole, vermischet diese mit Krebs-Butter, und setzet es auf Kohlen, leget die Hüner drein; passiret sie, daß sie gang, durchröthen. Nach diesem würzet dieselben mit Muscatenblättern und Citronschelern, brennet weiß Mehl goldgelb, quirlets mit so viel guter Fleischbrühe ab, als ihr vermeynet genug Brühe zu haben, quirlet auch einen Eßlöffel voll sauren Rahm dran, dieser machet eine schöne Couleur, und lasset es durch ein Haartuch an die Hüner lauffen. Hierauf machet den Spargel, wie vorigen zurechte, und leget diesen auch hinein; habet parat Kalbfleisch-Klöse, die thut auch nur so rohe, wenn die Hüner im Ziegel kochen, hinein. Ferner nehmet Morgeln, machet diese erst in Fleischbrühe oder Wasser weich, waschet sie hernach oft aus, daß kein Sand darinnen bleibet, schneidet sie etliche mahl entzwey, passiret sie in ein wenig Butter, und werffet sie auch an die Hüner. Wenn sie nun gang gemächlich gekochet haben, so richtet sie an, und könnet ihrs zur Potage oder zum Ragout gebrauchen.

Hüner junge mit grünen Erbsen, Krebsen und Klößen,

Kochet die Hüner, wenn ihr sie erst blanchiret habt, gar: hernach kühlet sie aus, richtet sie in eine Casserole oder Ziegel, thut ein halb Schock ausgebrochene Krebse darzu, leget ein Stück Butter an die Hüner, passiret solche ein wenig auf Kohlen; und würzet sie mit

Muscatenblüten und Cardemomen. Ferner machet kleine Kalbsfleischlösgen, deren unterschiedliche in R. schon werden zu finden seyn, diese quellet erst in siedender Fleischbrüh ein wenig ab, und thut sie nicht zum Hüner. Hierauf nehmet Schoten, hülset diese aus, schüttet die Erbsen in eine Casserole mit ein wenig Butter, passiret sie, und thut selbige auch an die Hüner. Ist Coulis vorhanden, so gieffet solche drauf, ist aber deren keine da, so nehmet nur weiß eittiges branntes Mehl, vermischet dieses mit Fleischbrühe und einem Löffel voll sauren Rahm, quirlets klar, und lasset es durch ein Siebgen an die Hüner lauffen, setzet es auf Kohlen, über welchen es gar gemächlich kochen soll. Wenn ihr nun dencket, daß es Zeit sey anzurichten, so richtet es fein sauber an, und sprenget Krebsbutter drüber.

Hüner junge mit grünen Erbsen,

Diese kochet beschriebener maffen fein schön ab, und kühlet sie sauber aus. Hierauf nehmet viel ausgehülste Erbsen, die noch grün sind, thut solche in eine Casserole oder Ziegel, leget ein Stück Butter drunter, und passiret sie ein wenig. Ferner leget die Hüner darzu hinein, streuet geriebene Semmel drein, würzet sie mit Muscatenblättern, gieffet gute Rindfleischbrühe drauf, setzet sie aufs Feuer und lasset sie gemächlich kochen. Seynd solche etwan noch nicht fett genug, so thut noch ein wenig Butter dran, alsdenn können sie verspeiset werden.

Hüner junge schwarz mit Schweiß,

Zerstücket die jungen Hüner, gleich als wolkt ihr eine Fricassée machen, salzet sie ein wenig ein, basct sie hierauf aus Schmalz, richtet sie in eine Casserole oder Ziegel ein, thut Melcken, Muscatenblüthen, Ingber, Citronscheler und ein Paar Lorbeer-Blätter dran, gieffet Brühe und Wein drauf, leget ein Paar ganze Zwiebeln hinein, setzet es auf Kohlen und lasset es zusammen kochen. Wenn nun die Hüner bald gar seynd, so habet parat aufgefangenen Schweiß mit Eßig vermischt, quirlet diesen klar ab mit etwas Zucker: lasset diesen Schweiß, wenn die Hüner im kochen seynd, durch einen Durchschlag hinein lauffen, darbey ihr es aber fein rütteln möget, damit der Schweiß fein klar bleibe. Letzlich brennet ein wenig braun gemachte Butter noch hinein und richtet die Hüner an. Beleget sie mit Citronenscheiben und bestreuet sie mit Schelern und Zucker.

Hüner junge mit Truffes,

Die Hüner bereitet zum braten, gleich denen mit Austern anderer Art. Hernach zerviertheilt solche richtet sie in eine Casserole ein würzet selbige mit Muscatenblüthen und Citronenschelern, und thut die aufgefangene jus darzu. Hierauf nehmet 4. Loth Truffes, weichet diese in Fleischbrühe ein, daß sie ein wenig weich werden, und schüttet sie alsdenn auch an die Hüner. Ferner gieffet gute jus drauf, und lasset es durch einander auf gelin-

den Kohlfeuer kochen; kostets aber, obs genug gesalzen sey; richtet es alsdenn an, so wird es gut seyn. Dieses vorhergehende Ragout kan auch weiß mit Truffes gemacht werden; da müßet ihr die Hüner nur kochen und an statt der jus, Coulis dran gieffen.

Hüner junge mit Lactuca,

Dieses ist der grosse auffgeschosse Salat, dessen Stengel ihr wie Carfiol schälen, nach eurem Belieben in Stücke zerschneiden und alsdenn in ein wenig siedendem Wasser abbrennen solt. Hierauf nehmet abgekochte u. ausgefühlte junge Hüner, richte dieselben in eine Casserole oder Ziegel ein, thut den Lactuc dran, würzet es mit Muscatenblüthen und Ingber, streuet geriebene Semmel hinein gieffet gute Fleischbrühe drauf und setzets aufs Kohlfeuer. Ferner legt ein Stück gewaschene Butter darzu, salzet und lasset es vollends zusammen kochen, daß es eine dicke Brühe bekommt.

Hüner junge mit Johannis- Beeren,

Solche machet zum braten zu rechte, speilert und salzet sie ein wenig. Nach diesem setzet sie an Spieß gesteckt zum Feuer, bratet sie halb gar, betreuffet sie öfters mit Butter, und zerleget sodan dieselben. Hernach nehmet Johannis-Beere, setzet solche, wenn die Stengel abgeplücket sind, in einer Casserole mit Butter aufs Feuer, pasliret sie ein wenig, röstet geriebene Semmel drunter, gieffet Wein und etwas Brühe dran, reibet viel Zucker

Zucker drein, alsdenn legt die zerlegten Hüner auch hinein, lassets auf dem Kohlfeuer kochen, so sind sie fertig.

Hüner junge mit grüner Peterfille,

Selbige kochet schön weiß, aber nur halb gar ab, waschet und kühlset sie aus; alsdenn nehmet viel grüne Peterfille, lesset und waschet sie sauber, thut solche in einen Tiegel mit geriebener Semmel und Muscatenblüten, gießet gute Fleischbrühe drauf, leget ein Stück ausgewaschene Butter dran, setzet sie aufs Kohlfeuer, thut die abgekochten Hüner auch hinein, lasset diese mit grüner Peterfillen einkochen, daß sie eine dicke Brühe bekommen, so sind sie gut.

Hüner junge umlegt,

Blanchiret die jungen Hüner ab, nehmet ihnen alsdenn alles Fleisch von der Brust und von denen Beinchen, schneidet das Geäder heraus, hacket oder schneidet es mit einem Schneidmesser ganz klein, und thut geschnittenen Nierentalg drunter. Hierauf weichet Semmel ein, drücket diese wieder rein aus, und leget sie auch darzu; machet ferner gerührte Eyer 4. bis 5. Stück, würzet es mit Muscatenblüten, salzet es ein wenig und mischet dieses alles durch einander, daß diese farce recht glatt wird. Nun puket die Beine von den Hünern rein ab, umschlaget selbige mit der vorbeschriebenen farce, doch also, daß allezeit ein wenig von den Beinchen zusehen ist, und continuiret damit, bis ihr die Beine alle habt.

Bleibet nun was von der farce übrig, so machet Klöße draus, setzet einen Topff mit Fleischbrühe zum Feuer, und wenn sie kochet, so thut das angeschlagene samt den Klößen hinein, lasset es einen Sud thun, schüttet hierauf geriebene Semel, Muscatenblüten und ein Stück Butter hinein, und dieses muß ferner kochen, alsdenn möget ihr es anrichten.

Hüner junge geprest mit Sardellen,

Diese werden gleichfalls gemacht, als die mit Aустern anderer Art beschrieben seynd, nur daß anstatt der Aустern etwan 6. Stück Sardellen, wenn ihr sie erst ausgewaschen, die Bräten heraus gethan, und das Fleisch klein gehacket habt, hinein gerühret werden.

Hüner junge in Pasteten,

Nehmet junge Hüner und halbitret diese, klopffet ihnen die Beine entzwey, und bestreuet sie mit Mehl. Hernach setzet in einer Callerole Butter aufs Kohlfeuer, damit sie bräune, leget sie drein, dämpffet sie so lange, bis sie auf beyden Seiten braun werden. Hierauf legt ein Paar ganze Zwiebeln dran, gießet drauf Wein und Jus, würzet es mit Muscatenblüten, Ingber, Pfeffer, Melcken, Citronenscheler und Lorbeer-Blättern, thut auch eine Hand voll Capern dran, und lasset es ein wenig dämpfen, nehmet es wieder weg, damit es kan kalt werden. Nach diesem machet einen mürben Teig, und schlaget die Hüner also ein; Walget ein Blatt Teig aus, nachdem

nachdem ihr nun viel Hüner habt, oder die Pastete groß machen wollet, legt dieses auf einen Bogen Papier, führet von Zeig einen Rand, eines Daumen hoch, als einen Grund; auch wie ihr die Form der Pastete haben wollt, entweder als ein 3. Eck, 4. Eck, 6. Eck halb rund, auch wie ein Türckischer Hahn, oder wie es euch beliebt; leget die Hüner in den aufgeführten Rand, thut ein Stück Butter dran, gieffet einen Löffel voll von der Brühe, worinne selbige gelegen seyn, drauf; machet die Pastete mit einem Zeig platt zu, zieret es mit darzu dienlichen Formen aufs beste. Zwicket sie unten, und setzet solche in einen Backofen. Wenn sie nun Farbe hat, so stecket ein Loch von oben hinein; da sie auch halb gar gebacken, so füllet durch einen Trichter die übrige Brühe in die Pastete, und lasset selbe vollends gar backen. Endlich schneidet sie auf, und besetzt solche, ob noch was mangeln möchte, bestreuet sie mit Zucker, und gebet sie hin.

Hüner junge in einer Schüssel-Pastete mit Krebsen, Morgeln, Kälber-Milch, Carfiol, &c.

Die Hüner zerschneidet als zu einer Fricassée, blanchiret diese, waschet sie aus, thut ein Stück Butter in eine Casserole; leget die Hüner drauf, und persiret sie mit Citronenschelern und Muscatens-Blüen; gieffet auch ein Glas Wein dran, hernach richtet sie auf eine Schüssel, darauf die Pastete

soß gemacht worden, an, leget also denn 30. Stück ausgebrochene Krebse, abblanchirte Kälbermilch, die im K. zu finden. Morgeln, wie sie schon bey jungen Hünern mit Morgeln beschrieben worden, Carfiol, der vorhero erst muß sauber gepuzet, und in siedenden Wasser blanchiret werden, zu denen Hünern, streuet Muscatens-Blüen drauf, und werffet oben ein wenig Butter drauf. Ferner machet, so weit der Schüssel-Napff gehet, von Zeig ein Rändgen herum, eines kleinen Fingers dicke; es muß erst die Schüssel mit Eiern bestrichen werden, damit der Zeig anklebe; ziehet oben drüber von harten Zeig ein dünnes Blatt, und klebets über den gemachten Rand an; blaset es ein wenig auf, beschneidet ihn, daß er nur ein Paar Messerrücken weit vom Schüssel-Napff gehet, überziehet auch die ganze Schüssel mit einem guten Butterteig, bestreichet den Schüsselrand mit Butter, und den überzogenen harten Zeig mit Eiern. Wann das geschehen, so bestreichet die Pastete mit Eiern, machet ein Messer warm, und bestreichet die Pastete, verfertigt Zierrathen drauf, so gut ihr könnet, setzet die Pastete darauf in Backofen, und lasset sie fein goldgelbe backen, stecket auch mit einem spizigen Hobze ein Lochlein in dieselbe, wenn sie nehmlich erst ein wenig hart gebacken ist. Endlich machet nachfolgende Brühe: Schlaget 5. Eyer-dorfer in einen Ziegel, thut einer Messerspitze rohes Wehl drein, und reibet es mit einem Rührlöffel klar ab, gieffet einen Löffel voll Wein

darzu

darzu, leget ein Stück Butter, nebst Muscatenblüten und Citronenschelern drein, gieffet noch ein Paar Löffel voll Wein, und auch so viel Brühe, als man in die Pastete nöthig hat, dran; setzet es auf Kohlen, und gieffet es mit einer Kelle so lange, bis es beginnet dicke zu werden. Wenn es nun dicke wird, so lasset etliche Tropffen kaltes Wasser drein fallen, davon rinnet es nicht zusammen; setzet es vom Feuer, schneidet die Pastete auf, ziehet den untern schwarzen Teig weg, gieffet die Brühe in eine Pastete, rüttelt's wohl durch einander; decket es mit dem aufgeschnittenen Deckel zu, und bereitet es mit Zucker.

Hüner junge ausgebrochen, mit einer Citronensoffe,

Nehmet gepuzte junge Hüner, die nicht zerrissen sind, machet ihnen die Haut los, als ob ihr sie füllen wollet, welches bey denen gefüllten Hünern wird beschrieben werden, schneidet ihnen die Brüste unter der Haut heraus, und machet ihrer so viel, als ihr nöthig habt. Hernach schneidet das Fleisch ganz klein, und thut ein wenig Nierenzalg drunter, schüttet etwas eingeweichte Semmel dran, schneidet noch ein Stückgen Kalbfleisch, und menget es unter das vorige, würzet es mit Muscaten-Blüten und Citronenschelern, schlaget ein ganz Ey drein; salzet es ein wenig, und mischet endlich alles zusammen durch einander, darein ihr auch noch 1. Viertel-Pfund ganz klein würfflicht geschnittenen frischen Speck reiben sollt. Hierauf nehmet

andern Speck, schneidet dünne Stückgen, einer Hand groß, stecket davon in ein jedes Hun ein Stück, und hebt die Haut auf, daß sie auf den Speck zu liegen kommt; alsdenn füllet die vorbeschriebene farce wieder unter den Speck, damit das Hun recht rund wird, bindet solches am Halse mit einem Faden zu, und bereitet dergleichen Hüner so viel, als von nöthen. Nach diesem stecket sie an einen Spieß, und legt solche zum Feuer, lasset sie fein sachte braten, und betreuффelt sie offte mit Butter; die ablauffende Butter aber und die Jus von Hünern müffet ihr fein fleißig auffangen. Nur sorget hierbey, daß die Hüner ja nicht zu jähling braten, sonst springen sie auf. Endlich machet nachfolgende Brühe: setzet in einen Ziegel ein wenig Butter aufs Feuer, und lasset diese heiß werden, rühret ein wenig Mehl drein, und wenn dieses eine goldgelbe Farbe bekommen, so gieffet gute Fleischbrühe, und ein Paar Löffel voll Wein dran, leget eine ganze Zwiebel drein; gieffet die aufgefangene Jus aus der Brat-Pfanne auch darzu, würzet es mit Muscatenblüten, Ingber, Citronenschelern und dergleichen Scheiben, und lasset also diese Brühe kochen. Zuletzt richtet selbe in eine Schüssel an, darauf die Hüner sollen aufgetragen werden, leget dieselbigten drauf, garniret sie sauber mit Citronen, und gebt sie hin: sie müssen aber warm zu Tische kommen.

Hüner junge mit Krebsen, und gebraten,

Nehmet sauber gepuzte junge
Hüner

Hüner, und zwar solche, denen die Haut nicht zerrissen worden, machet ihnen dieselbe über die ganze Brust, auch unten an denen dicken Beinen los, und wenn etwan diese Hüner über Nacht liegen bleiben, und ihnen die abgelösete Haut wieder anbacken sollte, so leget sie nur eine halbe Stunde in laulich Wasser, das wird die Haut bald wieder los weichen. Hernach nehmet eine Krebs-sarce oder Krebsfülle, wie sie im K. anzutreffen seyn wird; füllet diese zwischen die Haut und Fleisch, aber nicht gar zu übrigg voll, bindet solche oben an dem Halse mit einem Faden zu, und bereitet deren so viel als ihr wollet. Wenn ihr nun Fleisch oder auch nur siedend Wasser beym Feuer habt, so steckt selbige einen Augenblick hinein, und ziehet sie gleich wieder heraus, speilert und steckt sie an einen Spieß, leget selbige zum Feuer und bratet sie ganz sachte; ihr sollet auch an statt der Butter, Krebs-Butter nehmen, und sie damit bestreichen, auch sie ein wenig mit Salz besprengen: sind sie nun gar, so betreuftet sie mit Krebs-Butter, streuet geriebene Semmel drüber, garniret sie mit Citronen und Blättern, und gebet sie hin.

Hüner junge mit Mandeln, gefüllet und gebraten,

Darzu müssen auch Hüner genommen werden, gleich als bey vorigen, an denen die Haut nicht zerrissen ist, und diese machet vom Fleisch los. Hernach ziehet ein halb Pfund Mandeln ab, stoffet solche klein im Mörsel, und thut sie in einen Tiegel, werfft auch ein wes-

nig Semmel, die in Milch ge-weicht worden, drein, schlaget 2. bis 4. Eyer hinein, rühret es durch einander, würket solches mit Muscatenblüten, Zucker und ein wenig Saffran, laßt ein Stück Butter zergehen, und diese auch drunter lauffen. Hierauf füllet die Hüner zwischen die Haut und Fleisch, bindet solche am Halse mit einem Faden zu, blanchiret sie ebenfalls ein wenig in siedenden Wasser, als wie die, so mit Krebsen gefüllet. Nach diesen speilert dieselben, steckt sie an einen Spieß, legt solche zum Feuer, und laßet sie ganz gemächlich braten, begießet sie öfters mit Butter, damit sie fein eine Gold-Farbe bekommen mögen. Solten sie aber zu braun werden, welches bey dieser Fülle leicht geschehen kan, so bindet Papier mit Butter bestrichen drüber, so werden sie schön und gut. Endlich richtet selbige nach eurem Belieben und aufs zierlichste an, so gut ihr könnet; denn solche Essen werden doch nicht bey ordinairen Mahlzeiten gemacht, es müste denn in einer grossen Küche seyn.

Hüner junge, nur schlecht gefüllet und gebraten,

Diese richtet zu als wie die andern zum Füllen. Hernach machet die Fülle nachfolgender massen: Thut in einen Tiegel ein Stück Butter, und laßet diese zerlauffen, schüttet geriebene Semmel, Eyer, Muscatenblüten, Saffran, gehackte grüne Peterfilie, und ein Paar Löffel voll Rahm hinein, rührets auf dem Feuer ab, als ob man gerührte Eyer machen wolte,

und

und salzet es ein wenig. Füllet die Fülle nicht also gleich und so heiß in die Hüner, sondern lasset sie erst ein wenig kalt werden: füllet alsdenn die Hüner, jedoch nicht ganz voll, weil solche im blanchiren schon rund genug werden. Nach diesem speilert dieselben, und stecket sie an Spieß, legt sie zum Feuer, begießet sie öfters mit Butter, und streuet ein wenig Salz drüber. Wenn ihr sie nun bald anrichten wollet, so begießet sie mit Butter, bestreuet sie mit geriebener Semmel, betröpfet sie mit Butter, aber nur Tropfenweis, daß sich die Semmel nicht herunter wäschet, so werden sie schön und gut, und richtet solche alsdenn nach eurem Belieben an.

Hüner junge, andere Art gefüllet und gebraten,

Solche werden, gleich als vorige zugerichtet. Darnach machet nachfolgende Fülle: Schneidet Rinderne Nierenstollen klein, alsdenn nehmet eingeweichte Semmel, Eyer, klein gehackte Hünerlebern, und mischet solches in einem Ziegel durch einander, würzet es mit Muscatenblüten, ein wenig Ingber, klein geschnittenen Citronenschelern, und Salz, leget auch ein wenig Butter darzu, und dieses rühret alles auf dem Feuer ab. Hierauf gießet einen Eßlöffel voll Rahm dran, füllet diese Fülle in die Hüner, gleich denen vorigen, bindet sie zu, blanchiret sie, speilert sie, und stecket sie an einen Spieß, leget sie zum Feuer, und lasset sie ganz gemächlich braten, beträuffet sie öfters mit Butter, und streuet

ein wenig Salz drüber: wann dieselben gar sind, so richtet sie an, gießet gischichte Butter drüber, und gebet sie hin. Mercket, daß bey allen solchen kleinen Zeug man Acht haben muß, daß es recht brate: denn weil dergleichen Dinge gefüllet sind, dieselbe Fülle aber jedesmahl mit Eiern abgemachet ist, so werden sie am Feuer bald braun, daher habt iederzeit Papier parat, daß ihr es gleich, wenn sie sich färben, drüber binden könnet.

Hüner junge gespickt und gebraten,

Diese müßet ihr erst puzen und ausnehmen, alsdenn ihnen das Brüstlein ausbrechen; sie speilern, ein wenig blanchiren, und sie denn wieder kalt lassen werden. Darnach schneidet Speck subtil, und spicket die Hüner aufs zierlichste damit; stecket sie an Spieß, leget diesen zum Feuer, lasset sie braten; begießet solche oft mit Butter, die aber nicht heiß seyn darff, sprengt ein wenig Salz drüber; bratet sie denn vollends gar, und richtet sie an.

Hüner junge andere Art gespickt zu braten,

Würzet die Hüner ab, brühet sie aber nicht, sondern rupffet sie nur rein, und senget die Härigen auf dem Feuer weg. Hernach nehmet sie aus, hacket ihnen die Helffte von Beinen, und auch den Kopff ab; speilert und stecket sie einzeln an einen Spieß, und haltet sie über Kohlfeuer, damit sie mögen anlauffen, beschmieret sie auch

mit Speck oder Butter; drehet sie allezeit herum, daß sie nicht bräunfleckt werden. Hierauf wischet sie mit einer Quehlen rein und trocken ab, und wenn sie kalt sind, so spickt sie sauber; stecket solche an Spieß, und brätet sie fein weiß, begießet sie öfters mit Butter, und besprenget sie ein wenig mit Sals. Ihr möget sie aber benzeitert mit Papier verbinden, weil sie sehr weiß bleiben, und doch ausgebraten seyn müssen; alsdenn rüthet sie nach eurem Gefallen an.

Hüner junge, recht gut zu braten auf Fransösisch,

Würgt und rupffet die jungen Hüner, schlaget ihnen die Brust ein, leget ihnen die Flügel Creuzweis über die Brust, thut sie auf einen Tisch, daß sie mit dem Bauch unten liegen, und lasset sie also erstarren. Hernach pugt dieselben vollends zu, nehmet sie aus, stecket sie an einen Spieß, haltet sie über ein Kohlfeuer, bestreichet sie mit Speck, und machet sie also recht steiff, gebt aber mit Acht, damit ja keine Brandflecker dran kommen, und wischet sie fein trocken mit einem Handtuch ab. Hierauf speizert und stecket sie an Spieß, leget solche zum Feuer von harten Holz, oder nur von harten Kohlen, begießet sie aber gleich mit Butter, und brätet sie ganz weiß, so werden sie doch ausgebraten seyn. Besprenget sie alsdenn mit Sals, so sind sie fertig.

Hüner junge, andere Art zu braten,

Machet sie zu rechte, als Hüner junge gespicket und gebraten: Nur dürffen diese nicht gespicket, sondern nur fein sachte gebraten werden.

Hüner junge gebacken,

Nehmet junge Hüner, und zerschneidet diese, wenn sie klein, viertelweis, sind sie aber groß, möget ihr sie wohl auch in 8. Stücken zerschneiden. Darnach legt sie auf eine Schüssel, salzet sie ein, thut oben Zwiebelscheiben drauf, und besprenget sie ein wenig mit Eßig und Gewürke. Ferner lasset Schmals auf dem Feuer heiß werden, trocknet die Hüner ab, bestreuet sie dick mit Mehl, und leget sie ins heisse Schmals, backet solche fein rasch heraus, und machet deren so viel als ihr nöthig habt, so sind sie fertig.

Hüner gebacken andere Art mit einer Klare,

Schneidet diese wie vorige, und salzet sie auch also ein. Nach diesem machet folgende Klare: Nehmet ein halb Nösel lautere Milch, rühret diese mit Mehl an, daß sie ziemlich dicke wird, schlaget drey Eyer drein, salzet solche ein wenig, und rühret es ferner klar. Hierauf machet Schmals heiß, und thut einen Eßlöffel voll davon in die Klare, trocknet alsdenn die jungen Hüner treuge ab, ziehet oder gießet die Klare drüber, legt solche stückweis ins heisse Schmals, und backet sie fein rasch heraus.

Hüner junge in einer Estouffade,

Diese Hüner können, nach der jungen

jungen Hüner Pastete erster Art, verfertigt werden, nur daß ihr sie nicht in Teig schlagen dürffet.

Hüner junge in Papier,

Diese Hüner bereitet auf diejenige Art, welche bey den ausgebroschenen jungen Hünern zu finden ist. Hernach so setzet in einem Geschirr ein Papier auf, so groß ihr haben wollet, leget aber einen Bogen Papier in das Geschirr, und drucket es nach der Form des Geschirrs hinein, bestreichet solches mit Eiern, legt drauf wieder einen Bogen Papier, daß es Kreuzweis kommt, oben bestreichet alle Falten mit Eiern, und kleibet sie fein zusammen: ferner schneidet den Bogen so groß, als das Geschirr ist, bestreichet das Papier mit Eiern, und kleibet es fein zusammen, schneidet auch einen Streiffen Papier, so breit, als ihr es hoch haben wollet, und kleibets inwendig an den Seiten um und um sauber an. Nach diesen schlaget 2. Eyer in den papiernen Hut, Röhre oder Pfanne, oder was sie nur vor eine Forme hat, streuet Mehl drein, und rühret es mit einem Pinsel an, setzet es auf ein heisses oder warmes Ort, auf daß die angestrichenen Eyer hart werden, beschneidet solches alsdenn sauber, und zwar so hoch und tieff, als ihr haben wollet. Nun machet nachstehende Fülle ein; nehmet 1. Nösel guten Rohm, ein halb Pfund Nierentalg, ein halb Pfund klar gehackten Kalberbraten, und eingeweichte Semmel; würket es mit Muscatenblüthen und Cardemomen, saltet es ein wenig, schlaget 4. ganze Eyer,

und 8. Dotter dran, und rühret dieses alles durch einander. Endlich gieffet die Helffte in das aufgesetzte Papier, leget die zubereiteten Hüner drauf, und gieffet die andere Helffte auch noch drüber. Und wenn gleich die Hüner mit denen Bäuchen solten ein wenig heraus gehen, so schadet es ihnen doch nichts, thut nur auff ein iedes Hun ein Stück Speck, und legt ein Stückgen Papier drauf, so groß als das Hun zu sehen ist, bestreuet dieses mit geriebener Semmel, setzet es in einen geheitzten Backofen, und lasset es gar backen. Zuletzt garniret es, und gebts mit dem Papier auf die Tafel. Dieses Essen kan oftmahls gemacht, und der Geschmack allezeit verändert werden. Zum Exempel: Hier könnet ihr unter die Fülle etwas Sardellen klein hacken, auch dessen mit Citronen den Geschmack geben, oder mit Muscheln, wenn diese klein gehacket drunter gemischt werden. Desgleichen auch mit Aустern, denn das Fette vom Rohm und Nierentalg, wird sich schon mit denen Specien verzeibaren.

Hüner befühlen. siehe. Befühlen Hüner.

Hüner-Frau,

Ist eine Frau, so von demey Bauersleuten Hüner einzukauffen, selbige zu mästen und abzuschlachten, und solche hernach in ihre gewissen Häuser zu wöchentlichen Verkauf, öffentlich abgeschlachtet herum zu tragen pflegt.

Hüner-Hauß,

Ist ein kleines, im Hofe verschlagenes Behältniß, worauff die Hüner des Abends zu fliegen pflegen.

An das Hüner-Hauß klopfen,

Ist ein weibisches, abergläubisches Wesen, wenn nehmlich eine Jungfer oder Magd, so gerne wissen will, ob sie in diesem Jahre einen Mann bekommen werde, in der Christ-Nacht zwischen 11. und 12. Uhr an das Hüner-Hauß pochet; gackert der Hahn, so kriegt sie einen Mann, gackert die Henne, so kriegt sie ketnen.

Hüner setzen,

Ist ein Amt der häußlichen Weiber, die da, so bald sie mercken, daß eine Henne zu glucken anfängt, selbiger frische und tüchtige Eyer untersetzen, und auf selbige fleißig Acht haben, damit sie die Eyer nicht wieder verläßt. Wann die Hüner ausgebrütet sind, heißet die alte, so sie führet, die Glucke, die jungen aber Küchlein.

Hüner setzen, wenn die Leute aus der Kirchen gehen,

Ist ein alter Aberglaube einiger wunderlicher Weiber, so in denen Gedanken stehen, daß, wenn sie brütende Hüner über Eyer, gleich zu derjenigen Zeit, wenn die Leute aus der Kirchen gehen, setzen, viel Hünlein und Küchlein, aus denen Eyer gehen müßten.

Hünersteige,

Ist eine von hölzernen kleinen Stäben und Sprossen, viereckigt zusammen geschlagenes Behältniß, worinnen die auf dem Markt eingekauften Hüner, ehe man selbige abschneidet, auf etliche Tage lang gefüttert und verpfleget werden.

Hüner zäumen. siehe. Zäumen, oder, spannen Hüner.**Hunger, außerordentlicher, schwangerer Weiber,**

Oder Malacia genannt, ist ein ungewöhnlicher appetit; zwar nach ordentlichen Speisen, doch in ungeziemender Masse, wenn sie, z. E. ganze Pfund Heringe, oder Obst und andere Sachen zu sich nehmen. Es ereignet sich solcher Hunger insgemein, in dem andern; und dritten Monat der Schwangerschaft.

Hure. siehe. Hubre.**Hucke,**

Ist ein langer Mantel von schwarzen Tuch, worinnen die Handwerks-Weiber in Augspurg zur Leichen gehen, und selbigen über den Rücken hinunter schlagen.

Huth oder, Spiz-Huth, auch Filz-Huth,

Ist ein dem Augspurgischen und Saltzburgischen Frauenzimmer von zarten Filz spizig und hoch zubereiteter gebräuchlicher Huth, den sie zu Sommers-Zeit über ihre Gestriss

Bestricke und Hauben aufzusetzen pflegen: der Augspurger ihre sind entweder mit einer Schleiffen von Silberdrat:Arbeit oder einer Masche Band gezieret, der Salzburger aber haben eine schwarz seidne Schnure, woran eine aus kleinen schmalen Taffet-Bändlein rund geknüpffte Masche zu sehen. In Regensburg nennen sie es einen Stroh:Huth, so öftters mit Perlen und andern Schmuck ausgezieret. In Straßburg aber einen Bauer:Huth, so mit Sammet und Spitzen gezieret wird.

Hütlein,

Ist ein auf vielerley Art und façon von Brocard, Samet, Estoff, Damast oder andern seidnen Zeugen, auch allerhand Flohr, salbalirter, zusammen geschobener, aus vielen Theilen in einander versteckter und mit gold: oder silbernen Borten oder Schnüren bekränseter, steiff gemachter kleiner Auffsatz auf das Haupt, dessen sich meistens die Jungfern zu bedienen, und selbiges entweder mit einer Masche Band oder auch einigen hohen Krausen Federn auf der einen Seite zu zieren pflegen: zuweilen werden sie auch von schwarzen Sammet, in Form eines kleinen Männer:Huths verfertigt und aufgesteiff.

Huth lösen,

Ist ein an etlichen Orten üblicher und denen Ammen oder Kinder:Muhmen zum besten eingeführter Gebrauch, vermöge dessen ein Junggefelle oder Mann, so in eine Wochen:Stube kömmt, seinen der Amme oder Muhme ver-

fallenen Huth durch ein Erindgeld wieder auslösen und ranzioniren muß.

Huth-Masche,

Heisset dem Frauenzimmer in Augspurg und Salzburg entweder eine von Silberdrat:Arbeit rund verfertigte Schleiffe oder Masche von bunten Band, womit sie ihre Spitz- und Filz:Hütze aus schmücken.

Huttenbergin,

Eleonora, war ein in der Feld:Meß:Kunst wohl perfectionirtes Weibes: Bild, schrieb darbey einen netten Brief und eine sehr schöne Hand.

Hyades,

Waren die 7. Töchter des Atlantis und der Aethra: namentlich Ambrosia, Eudoxa, Pasichoe, Corone, Plexauris, Pytho und Tyche, welche, weil sie ihren Bruder Hygas, welchen eine Löwin zerrissen, auf eine gar unsäglich Art unablässlich beweinten und betraureten, und vor Harm ganz mager und welck wurden, aus Erbarmung endlich des Jupiters in Himmels gehohlet und als 7. Sterne daran versehet worden, die man noch heut zu Tage an dem Horizonte bey des Stieres Kopff betrachten kan. Nach des Pherecydis von Athen Meynung sollen sie die Amnen des Bacchi gewesen seyn.

Hyacinthides,

Wurden die 4. Töchter des Hyacinthi eines Lacedamoniers genennet, nemlich: Anthaide, Egleide, Euchenide und Lytae, (wiewohl

auch einige von 6. sagen, doch unter andern Nahmen.) Sollen nach des Oraculi Befehl und Einschlag von denen Aethiensiern dem Vaterlande zum besten geschlachtet und aufgeopfert worden seyn.

Hygza,

Die Göttin der Gesundheit und Arzney-Kunst, war eine Tochter Minervæ und des Esculapius, und in der Arzney-Kunst sehr erfahren. Vid. Cyriac. Spangenberg im Adel-Epiegel. p. 427.

Hylde, siehe. Hilda.

Hymen oder, Jungferschaft,

Ist ein zartes Häutlein (wegen es auch das Jungfer-Häutlein genennet wird) welches eine Enge ist, so den Weg zur Gebärmutter verwahret. Ob solches Häutlein die Jungferschaft machet, oder ein unbetrüglisches Zeichen einer reinen Jungfer sey, ist von denen Anatomicis noch nicht ausgemacht. Doch findet man von selbigen noch Fußtapffen in H. Schrift Deut. XXII, 14. 15. 16. 17. Und zeuget von selbigen der im alten Testamente über die Jungferschaft angestellte Proceß, da nemlich vor der Braut- und Bräutigams-Kammer die Zeugen, so Weisen genennt wurden, warteten, welche, wenn Braut und Bräutigam von einander wieder waren, in das Schlaf-Bemach giengen, das Gewand, oder mit Blut besetzte Tuch beschaueten, und selbiges mit sich nahmen. Fagius in Paraph. Chald. Vid. Joh. Leon. L. III. Histor. African. c. 24.

Hypathia,

Ein gelehrtes Weib aus Alexandrien, des berühmten Feld-Messers Theonis Tochter und Isidori Weib, war der Platonischen Philosophie, neben welcher sie noch die Geometrie und Astronomie verstand, ergeben, und soll nach des Socratis Geständniß L. 7. c. 15. Histor. alle Philosophos zu ihrer Zeit übertroffen haben. Diese hat nach ihrer Einführung des Plotini in die Scholam Platoniam daselbst succediret, und ihren Zuhörern alle Philosophische Disciplinen erkläret, daher sie einen grossen Zulauff weit und breit gehabt. Nicephorus schreibet sehr viel von ihr L. 14. c. 16. Von ihren Wercken sind bekandt: 1) Commentarius in Diophantum. 2) Canon Astronomicus. 3) Commentatio in Conica Apollonii. Synesius der Cyrenzische Bischoff, hat seine Epistolas Septenas an sie, worinnen er ihr den Nahmen, Philosophæ, bengelegt, geschrieben. Die Epistel, so man ihr Schuld geben will, daß sie selbige an den Bischoff Cyrillum geschrieben, soll nicht von ihrer Arbeit seyn. Wie Menagius behaupten will, p. 32. Vid. Stephan. Baluzium Tom. I. Concilior. in Synodico adversus Traged. Irenæi cap. 216. Sonsten soll sie bey ihrer seltenen Schönheit sehr keusch gewesen seyn, auch einen geilen Jüngling, der ihr beständig nachgegangen und sie zu Stillung seiner Affecten nöthigen wollen, mit Istt abgewiesen haben, indem sie selbigen bey seiner Hitze und viehischen Begierden ein gewisses un-
saubers

sauberes Hembbe, so sie ausgezogen, vorgehalten, ihm auch dadurch den Appetit ziemlich vertrieben. Die Art ihres Todes war sehr jämmerlich, indem sie in einem Aufruhr von dem unbändigen Pöbel A. 415. mit Steinen zu Tode geworffen, ihr Leib alsdenn zerstückt, von Gliedern zu Gliedern zerhauen, und hierauff verbrannt worden. Und solches soll alles auf des Bischoffs Cyrillus Anstiftung, der ihren Ruhm, so sie wegen ihrer vortreflichen Wissenschaften erlanget, beständig beneidet, geschehen seyn.

Hypermnestra,

War eine von denen Beliden oder 50. Töchtern des Danai, und die einige aus so vielen, die ihren Mann Lynceum nicht umbrachte, da doch die übrigen 49. alle ihre Männer in der ersten Nacht auf Befehl und Einschlag ihres alten Waters (so in denen furchtsamen Gedanken, nach des Oraculi Warnung stund, als würde er von einem seiner Eydame hingerichtet werden) mit einem Dolch ermordeten.

Hypolita,

Königin zu Aragonien und Neapolis, des Herzogs von Neuland Schwester, ist in der Heil. Schrift und freyen Künsten so gelehrt gewesen, daß ihres gleichen zur selbigen Zeit kaum gefunden worden. Vid. Joh. Frauen-Lob in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Frauenzimmer. p. 19.

Hypsicratea,

Eine heroische und Heldenmüthige Dame, des Königs Michridatis Gemahlin, so in einem Persianschen Männer-Habite ihren von dem Cnejo Pompejo überwundenen und in wilden Dertern herumstreichenden Manne aus liebe getreulich folgte und anhieng, man fand sie bewaffnet mehr zu Pferde als auf der Erde. Vid. Valer. Maxim. L. 4. c. 6. p 147.

Hypsipyle,

Eine Tochter des Lemnischen Königs Thoantis, hat damahls ihren Vater, als alle Weiber in Lemno in einer Nacht alles, was männlich hieß, darnieder machten, ganz allein errettet und seiner verschonet. Weil ihr aber deswegen zu Leide gegangen wurde, und man sie straffen wolte, entflohe sie, und ward auf der Flucht von denen See-Räubern ertappet, welche sie dem König Lycurgo einhändigsten; dieser nahm sie gar freundlich auf, und gab ihr seinen jungen Sohn Opheltem zur Aufsicht und Aufserziehung, der aber, als seine Aufseherin jemanden einen Brunnen zeigen wolte, und ihn unterdessen auf die Erde in das Graß gesetzt, von einer Schlange in ihrer Abwesenheit getödtet ward. Und obgleich Lycurgus ihr wegen solcher Nachlässigkeit das Leben nehmen wolte, ward sie doch von dem Adrasto und seinem Anhangen beschützt und salviret.

I.

Ja,

Eine Tochter des Atlantis und die jüngste unter den sieben Plejaden.

Jacke oder, Jacklein,

Heisset denen gemeinen Weibes Bildern, so viel als ein kurzes Wamslein, Röckgen oder Camisol.

Jacobi,

Anna Eva. Eine verführerische und begeisterte Frau in Queblinburg, ward sonst nur Schinder Anne genennet, weil ihr letzter Mann, den sie A. 1686. heyrathete, dergleichen Profession zugethan war. Sie hatte sehr seltsame Visiones, Träume und Erscheinungen, so sie vorgab: absonderlich soll sie einmahl Blut geweinet und geschwitzet haben, daher sie einige die Blut-Schwitzerin nennen. Vid. D. Hellwig. P. 2. Pier. Sect. p. 228. Man muß dieses Weib nicht mit der Barbara Jacobea confundiren, so A. 1685. in der Stadt Harlem durch ihre phantastischen Prophezeungen und betrüglichen Blendwerke allerhand Teuffeleyen erregte. Vid. Anton. van Dalen, d. Divinat. cap. 10. p. 654.

Jael,

Hebers Frau, ein heldenmüthiges Weib, so durch ihre List und Tapfferkeit den Feld-Hauptmann Jabin Sissera gefället, indem sie selbigem im Schlaffe einen Nagel durch den Topff geschlagen. Judic. IV, 18. 19.

Jäte-Frau oder, Jeterinn, Heissen diejenigen gemeinen Weiber, so in denen grossen Gärten um das Tage-Lohn das Unkraut aus denen Rabatten und Beeten ausjäten.

Jagellonica,

Catharina. Königs Sigismund¹ in Polen Tochter, und Johannis eines Finländischen Fürstens Gemahlin, so ihren Gemahl, als er König in Schweden ward, dahin bewog, daß er die Päbstliche Religion annehmen, auch seinen ältesten Sohn Sigismundum darinnen informiren lassen mußte, weßwegen auch in selbigem Königreich zwey Factiones entstanden, nemlich die Liturgici und die Orthodoxi: die letztern wurden suspendiret, removiret, incarceriret und verfolget, die erstern aber vom Hoffe sehr geliebet, gechret und geadelt. Auf dieser Jagellonica Anstifften kam endlich A. 1576. die neue Liturgia Missatica zum Vorschein, welche aber der König endlich wieder aufhub. Sie starb bald nach ihres Gemahls Tode, welcher An. 1592. erfolgte.

von Jahnus,

Dorothea Elisabeth Fräulein. Des Königlichen Pohlnischen und Chur-Sächsischen Generals von Jahnus Fräulein Schwester. Eine galante teutsche Poetin. Man findet von ihr etne poetische Abmahnung von dem Laster des Sauffens, welche wegen des wohlfließenden und netten Verses lesenswürdig ist; es ist solches mit in denen teutschen Actis

Actis Eruditorum oder Geschichte der Gelehrten Part. 28. pag. 308. recensiret worden.

Jahr-Käppgen oder, Jahr-Kleidgen,

Ist ein neues von Damast, Stoff, Taffet oder geringen Zeuge verfertigtes Habtlein, womit man die kleinen Kinder an demjenigen Tage, da sie ein volles Jahr erreicht, anzuputzen und selbige in die Kirche zu schicken pfleget. Wird insgemein mit Flügeln gemacht, daher es auch oft ein Flügel- oder Hark-Käppgen genennet wird.

Jahr-Kuchen,

Heissen an etlichen Orten diejenigen öffentlichen Kuchen, wo allerhand Speisen zubereitet und zum Verkauf verfertigt werden.

Jahr-Kuchen,

Ist ein grosser auf vielerley Art gebackner Kuchen, mit welchen die Mütter ihre Kinder an denen Geburts-Tagen anzubinden, und selbigen hernach unter die Ihrigen und andere gute Freunde Stückweise zu theilen pflegen; wird manchmahl den Jahren nach mit ausgepuzten Eiern oder andern Blumen-Sträußern besticket.

Jahr-Kuchen unter viel Personen theilen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, die da meinen, wenn sein viel Personen von des Kindes Jahr-Kuchen ässen und bekämen, müste es ohnfehlbar alt werden.

Jahr-Lohn oder Gesinde-Lohn, auch Lied-Lohn, siehe, Mieth-Lohn.

Jahr-Schuh,

Seynd insgemein von Brocard, Sammet, Stoff oder Damast verfertigte Schüchlein, so man denen kleinen Jungfern zu ihrem Jahr-Putz anzuziehen pfleget: werden insgemein von einem Junggesellen spendiret und verehret.

Jalousie oder Enffersucht,

Ist ein von Liebe und Engensinn herrührende innerliche Bewegung eines Frauenzimmers, so ihrem Mann oder Amanten, wegen der Conversation mit einer andern Dame oder Jungfer, ihren Enffer, durch zornige Mienen oder andere entbrannte kaltfinnige Geberden, satksam zu verstehen giebet. Die Spanischen Weiber dürffen nicht jaloux seyn, massen sie nach ihrer Landes-Art gedultig müssen zugeben, daß ihre Männer öffentliche Maitressen halten, und die unächten Kinder vor ihren Augen herum lauffen dürffen.

Jambe,

Ein kleines, altes Weiblein und Magd der Metanira; wuste, wie die alten Fabeln melden, dermahleinst der Göttin Ceres, als sie sie sehr bestürzt und traurig fand, solche lächerliche Nähelein in einer gewissen Art Verse (so nach ihrem Namen auch die Jambische benennet wird und welche sie soll erfunden haben. Vid. Gyrald. in Histor. Poetar. p. 1039.) vor zu erzehlen, daß die betrübte Göttin überlaut darbey zu lachen angefangen, und allen vorigen Schmerz darüber vergessen. Scaliger ist ganz ander

rer Meynung. Vid. Lib. I. Poetic. L. I. c. 54. p. 133.

Janin,

Margaretha Anna, Oswald Janens zu Halberstadt bekannte Tochter, so nur die begeisterte Jungfer benennet ward; diese fanatische Jungfer hatte viele wunderliche Entzückungen, so wohl zu Hause als in der Kirche, bey welchen sie sich sehr ungeberdig gestellet, auch unter ihren irrigen und tollentzehen vorgegab, daß sie keine Sünderin wäre. Sie mußte wegen ihres gegebenen Vergernisses, als eine Verführerin des Volcks A. 1694. den 21. May das Land räumen. Vid. D. Schelwig. Piet. Sect. P. II. p. 230. it. Schreider. Panth. Anab. p. 150. seq.

Janthe,

Eine junge Dirne aus Creta des Iphidi: Weib, so an dem ersten Hochzeit: Tage aus einem Weibesbild in einen Mann verwandelt worden.

Jaquette Guillaume,

Eine gelehrte Französische Dame: man findet von ihr ein Werk, so sie unter dem Titul: Dames Illustres herausgegeben.

des Jardins,

Marie Catharine, oder *Villedieu*, wird auch *de CHate* genennet. Eine galante Französische Poetin von Alençon, so sich durch ihre Romans und netten Gedichte sehr bekannt gemacht. Ihr Vater ist zu Alençon Prevot gewesen, und begab sie sich in ihrem 19. Jahre nach Paris, um daselbst ihre Wissenschaft desto bekannter zu machen. Mr. de Vil-

le Dieu, ein junger Edelmann hatte das Glück diese gelehrte Dame durch eine Vermählung zu besitzen. Welcher aber bald darauf verstarb. Ihr anderer Gemahl war Mr. de la Chate, welche aber mit ihrem ersten Gemahl gleiche Sata erfuhr, indem er gleichfalls bald der Welt und seiner Geliebten adieu sagen mußte. Hierauf wolte diese unglückliche Witbe sich zur dritten Ehe nicht wieder schliessen, verblieb daher in ihrem einsamen Wittwen: Stande und brachte ihre Zeit mit Verfertigung allerhand Schrifften hin. Darunter sind sonderlich, 1) Portrait des foibleses humaines à Amsterd. 1685. 2) Les Desordres de l'Amour. à Liege 1686. 3) Les Exilez de la Cour d' Auguste. Paris. & Lugdun. A. 1679. 4) Les Amours des Grands Hommes. A. 1679. 5) Le Journal Amoureux A. 1680. 6) Annales Galantes. à la Haye 1688. 7) Les Caprices de l'Amour. Paris 1681. 8) Carmente Histoire Grecque. Paris. 1680. 9) Les Fables allegoriques. 10.) Les Galanteries Grenadines. 11) Les Nouvelles Afriquaines. 12) Les Oevres mêlées Ihr Todt ist Anno 1683. erfolgt. Vid. Bælium in Excerpt. A. 1685. p. 1191. Deviseus in Mercur. Polit. A. 1683. M. Novembr. p. 164.

Jarfia Maria, oder le Jars,

Mit dem Zunahmen de Gournay, eine gelehrte adeliche Jungfer aus Frankreich, und wie sie Lipsius heiff, die wahrhaftte Theavo unsrer Zeiten: sie war des gelehrten Michaelis Montani Pflege: Tochter, vor dessen Opera sie auch eine netze

Präfa-

Præfation gemacht. Vid. Colomel. in Bibliothec. Select. p. 81. und hatte eine solche beredte Zunge, daß sie auch dem Gelehrtesten das Maul stopfen konnte. Rolandus Marelius, nennet sie eine Selbst-Lehrerin, weil sie das meiste im Studieren vor sich selbst gethan, hat ihr auch ein Epigramma in einem lateinischen Disticho zu Ehren aufgesetzt, welches nach der Übersetzung also klinggen dürfte:

Die Sappho war gelehret, nicht
aber keusch zu nennen,
Doch beides wird man hier bey-
sammen finden können.

Bailletus in seinen Judiciis Eruditor. T. III. n. D. CCL. p. 247. rühmet sie sehr. Sonsten hat sie heraus gegeben: Tentamina Montani, Fasciculum Pindi, und ein Buch unter dem Titul L' Ombre des hommes & des Femmes; wie denn auch einige andere Sachen nach ihrem Tode L' Ombre de la Demoiselle de Gournay genennet, heraus kommen. Sie ist gestorben Anno 1645. im 80. Jahr ihres Alters, und hat der gelehrte Valesius ihr ein schönes Epitaphium gemacht: welches in Junckeri Centuria Illustr. foem. p. 100. zu finden.

Jafis, siehe. Atalanta,

Jasmin-Öel

Ist eine Olie, so aus dem welchen oder spanischen wohlriechenden Jasmin-Stauden gepresset wird. Womit sich das Frauenzimmer im Aufsetzen das Haar einreibt, ehe sich selbiges mit Pouders bestreuet.

Jaso,

Eine Tochter des berühmten Esculapii, war in der Medicin und Arzney-Kunst sehr erfahren. Vid. Cyriac. Spangenberg im Adelspiegel. p. 427.

Jawort,

Heisset der völlige Entschluß und Einwilligung, so die Braut ihrem Freyer und Werber benest ihren Eltern zu verstehen giebet, und sich ihm dadurch verbindlich macht.

Jberin,

Veronica, eine geschickte und in schweren Geburthsfällen wohlensfahrene Frau; sie hat ein Buch von dergleichen schweren Fällen denen Unwissenden zur Nachricht hinterlassen.

Idra,

Ward die Mutter aller Götter benennet.

Idothea,

Eine Tochter des Proeti der Argiven Königs, welche benebenst ihren Schwestern, so durch die Iurien verwirret worden waren, von dem Melampus wieder curiret und zu sich selbst gebracht wurde. Dergleichen Nahmen führte ebenfals die Tochter des alten Protei.

Jemina,

War eine von denen 3. schönen Töchtern Hiobs, deren Schönheit in keinem Lande gefunden ward. Hiob. 42. v. 14. & 15.

Jesabell, oder Isebel,

Eine Tochter Ehrbaal des Königs zu Sidon, und Gemahlin des Königs

Königs Ababs. Eine Auffer Prophetin Apoc. II. v. 20. und Erbs Verführerin des Volcks I. Reg. 18. 19. Sie brachte die Propheten des Herrn um, dräucte Eliab den Tod, und ward zulezt wegen ihrer Ruchlosigkeit nach des Herren Wort von denen Hunden zerissen. 2. Reg. 9.

de Jesu,

Hippolita, wird auch *Rocaberti* genennet, von Barcellona aus Catalonien gebürtig, eine gelehrte und in heiligen Wissenschaften wohlgefahrne Nonne im Engelskloster Benedictiner-Ordens, starb Anno 1624. d. 6. August im 73. Jahre ihres Alters, und machte sich durch ihre 3. Scripta 1) de Timore Dei, 2) de Poenitentia, und 3) de Meditatione einen unsterblichen Namen. Vid. Hening. Witte Tom. I. Diarii Biographic. ad A. 1624. lit. V. 2. col. 2. Wiewohl in selbigen viel mystische und fanatische Lehren stecken sollen. Vid. D. Feustkings Gynæceum Hæret. Fanat. p. 531.

de Jesu,

Maria Josepha, war anfangs eine Päpstische Nonne, so zulezt Abtrissin des Klosters de Agreda ward. Sie rühmte sich sehr vieler Entpückungen und Offenbarungen, worinnen sie mit der Mutter Gottes, den Engeln und vielen Heiligen selbst geredet zu haben vermeynte. Man findet ein Buch von ihr, so sie unter dem Titel: *Mystica civitas Dei* herausgehen lassen, worinnen aber viel soll enthalten seyn, so den Enthusiasmum der Mysticorum bekräftiget. Vid. Alegreum in Paradis. Carmelit. p. 490.

Jesuitiffä, oder Jesuitinnen,

War eine gewisse Junfft Quakerischer und sectirischer Weiber, so A. 1540. in Spanien nach Art der Jesuitarum und Männer-Junfft so damahls von Pabst Paulo III. sehr geschüzet wurden, angeordnet und aufgerichtet ward. Ihre Hecke Mutter und Stiffterin war die bekannte Elisabetha Rosella, so in kurzer Zeit einen grossen Anhang und Schwarm solcher Glaubensschwestern bekam. Worauf sie A. 1541. nach Rom reisete, in Hoffnung, es würde sie nebst ihren Glaubenschwestern mit den Jesuitern und Männer-Orden gleiches Glück un Schutz genießen; welches ihr aber fehl schlug, weil daselbst Ignatius Lojola, der doch ehemahls in Barcellona mit ihr sehr vertraut gelebet hatte, vorgab, daß der Rosella Intention seinen Regeln zu wieder war, weswegen auch der damahlige Pabst Paulus III. solchen Jesuitinnen keinen freyen Pass verstaten wolte, ob sie gleich indes sen heimlich zu Rom und andern Orten Welschlandes einen Anhang bekam, auch Jungfern Klöster zu bauen ansing, worein sie gewisse Probstinnen und Rectorianen setzte. Von dar sienge sie in Holland an sich vor zuthun, und zwar noch in grösserer Menge als in Italien, wiewohl sie daselbst nicht Jesuitinnen, sondern von allzudörtern klopfen des Pater nosters, Paterkloppers oder Querselinnen genennet wurden. Thuan. l. 37. Hist. p. 691. ic. Zimmerman. d. Presbyteriss. §. 59. p. 93. Endlich ward diese Rosella als Hecke Mutter

ter mit ihren schädlichen Kindern A. 1630. durch Pabst Urbanum VIII. gänglich verworffen und mit ihren Versammlungen aufgehoben. Vid. Hornbek. Exam. Bull. Papal. contra Jesuitissas p. 35. 36.

Jeterinn, siehe. Jäte-Frau.

Igel zuzurichten,

Nehmet eine Kalbs-Leber, kochet dieselbe, reibet sie auf dem Reib-Eisen, schlaget 3. oder 4. Eyer in geriebene Semmel und Gewürze, rühret es wohl unter einander, daß es recht trocken werde: hierauf formiret es einem Igel gleich, nehmet Pintien und länglicht geschnittene Mandeln, besteket den formirten Igel dichte damit, setzet ihn hernach in Backofen auf ein Blech oder Papier, lasset ihn fein gelb backen; ehe er aber gar ausgebacken, kan er zuvor mit ein wenig zerlassener Butter begossen werden; wenn dieses geschehen, so setzet man ihn auf den Tisch zum Schau-Essen auff.

Ilfrau,

Heisset in Hamburg so viel als eine Frau von Condition und Stande, so sich von denen gemeinen distinguiret.

Iliä,

So auch Rhea und Sylvia genennet wird, eine Tochter des Albanischen Königs Numitoris, und Mutter des Romuli und Remi; so Amulius ihres Vatern Bruder zu einer Vestalischen Jungfer gemacht: als sie sich aber von dem Krieges-Gott Mars, wiewohl ihrem Vorgeben nach nur im Traum, schwächen

lassen, hat sie dieser Amulius lebendig an das Ufer der Tyber, allwo sie diesen schweren Traum gehabt, eingraben und die beyden gebornen Zwillinge Romulum und Remum in den Fluß zu werffen anbesohlen, wiewohl sie alle beyde darvon gekommen.

Ilione,

Des Priamus älteste Tochter und Gemahlin des Thracischen Königs Polymnestoris.

Iliithya,

Die Göttin der Gebärenden, wird auch sonst Diana und Lucina genennet.

Illata, siehe. Eingbracht Gut.

Istes-Fell,

Ist das allergemeinste und schlechteste Rauchwerck, womit sich die Bäuerinnen oder andere gemeines Weibes-Volk, ihre Mäzen, Schleyer, Schleppen, Schauben bebrähmen und ausstaffiren lassen, auch sich zuweilen Mütze daraus verfertigen.

Imperial - Wasser, oder Fiero Vantz,

Ist ein aus guten Brandteswein, Myrrhen, Mastix, Weynrauch, Benzoes, Arabischen Gummi, Nägelein, Zimmet, Muscatens Nuß und süßen gestossenen Mandeln vermengtes und destillirtes Schminck-Wasser, dessen sich die Dames zu bedienen pflegen.

Inclination. siehe. Courtesie.

Indelt, oder, Unterbette,

Heisset dem Weibes-Volck bey dem Bette, die grossen Unterküffen, so zu allererst auf das Strohzuch im Bette gelegt werden, seynd von gestreiften Barthend.

Indlanische Vogel-Nester.
siehe. Vogel-Nester.**Infantin,**

Ist der eigentliche Name und Benennung derer aus dem Königlichem Hause entsprossenen Prinzessinen in Spanien und Portugall.

Ingber,

Zingiber, Gingembre, ist ein Wurzel-Gewächs, das in Malabar häufig anzutreffen. Man hat unter andern vielen Speciebus zweyerley Sorten des Ingbers, die bey uns bekannt, nehmlich braunen und weissen. Es behält aber dieser vor jenen billich den Vorzug. Die Chineser wissen sonderlich den frischen Ingber in Zucker einzumachen, welches andere Nationen ihnen zwar auch mit dem trocknen nachthun wollen, der aber jenen bey weiten nicht gleichet, weil ihnen die in der Pharmacopæa Persica enthaltene Nachricht mangelt. Sonst ist der Ingber ein hitziges Gewürk, das zu dem erkalteten Magen sehr gerühmet wird, welcher aber nicht eher als in Declinatione morbi zu gebrauchen; wiewidrigensfalls man Herzklopfen und Krätze zum Trinckgeld davon tragen kan. Weil auch die Speisen von dem Ingber einen guten Geschmack bekommen, brauchen ihn, absonderlich den weissen, die Köche entweder ganz

oder gestossen, an die mettsten Essen, welches bey denen Beschreibungen der Speisen wird abzunehmen seyn.

Ino, oder Matuta, auch Leucothea,

Des Cadmi und der Harmonie Tochter, und des Thebanischen Königs Achamantis Gemahlin, mit welchen sie den Palæmon gezeuget. Hat sich aus Furcht vor ihrem Gemahl, weil sie dessen Kinder erster Ehe harte gehalten, mit samt ihrem Sohne Palæmon ins Meer gestürzt: ist aber aus Erbarmniß von denen Göttern in eine Meer-Göttin verwandelt worden.

Inster,

Heisset in den Küchen das Getröse von denen Kälbern. Siehe Kalbs-Getröse.

Intaphernia,

Eines Hofrahts des Königs Darii Eheweib, war von einer wunderlichen Resolution. Denn als ihr Gemahl, wegen eines Verbrechens mit allen seinen Kindern, Anverwandten und ganzen Hausgesinde zum Tode verurtheilet ward, brachte es endlich diese Intaphernia, so einig und allein unter ihrem ganzen Hause von solcher gefänglichen Haft befreyet war, durch ihr stetes Bitten und Flehen bey dem König Darius so weit, daß sie sich aus allen ihren Gefangenen denjenigen heraus lesen sollte, den sie am Liebsten hätte, sodann wolte er selbigen das Leben schencken. Worauff sich dieses wunderliche Weib nicht lange bedachte, sondern ihren Bruder unter

ter allen erkiesete. Als sich nun der König über solche unverhoffte Wahl sehr verwunderte, um die Ursache von ihr zu wissen beehrte, warum sie nicht ihren Mann oder doch zum wenigsten einen von ihren Kindern das Leben erhielt; gab diese Intaphernia zur Antwort darauf; o! König, wann ich schon meinen Mann und Kinder verliere, so können mir die Götter einen andern Mann und andere Kinder wieder geben, aber einen Bruder können sie mir nicht wieder geben, denn meine Eltern sind beyderseits vorlängst gestorben. Welche Rede dem König so wohl gefiel, daß er nicht nur den Bruder, sondern auch den ältesten Sohn los gab, der Mann aber und die andern mußten ihr Leben hergeben. Herodorus.

Io,

Eine Tochter des Inachi, oder wie einige wollen, des Argi und der Ismenes, ward von dem Jupiter heftig geliebet, und damit sie von der Juno nicht erkannt würde, in eine junge Kuh verwandelt. Nachdem aber die Juno solchen Streich merckte, hat sie sich von ihrem Jupiter diese Kuh ausgebeten, und als sie selbige von ihm erhalten, den hundert angigten Argum zum Wächter über sie gesetzt, welcher aber auff Anstifften des Jupiters von dem Mercurio eingeschläffert und umgebracht worden. Die Io aber ist von der Juno durch eine ihre zugeschickte grosse Hornüße erbärmlich geplaget und gestochen worden, so daß sie vor Schmerz hin und her geslohen. Endlich ist sie nach Egypten gekommen, und von dem dasigen Könige

Jocasta Johanna

Osiris zur Gemahlin auffgenommen, auch in solchen Ehren erhalten worden, daß sie nach ihrem Tode als eine Göttin, unter dem Namen Isis, verehret ward.

Jocasta,

Eine Tochter des Creontis, Mutter des Oedipus, und Gemahlin des Thebanischen Königs Laij. Nach dessen Tode sie den Oedipum, nicht wissend, daß es ihr Sohn sey, geheyrathet, und mit ihm den Eteoclem und Polynicen gezeuget; welche beyden Gebrüdere in der Schlacht sich beyderseits selbst verwundet und getödtet, worüber sich diese Mutter so sehr alteriret, daß sie sich selbst ermordet.

Johanna,

Des berühmten Kaisers Caroli V. Mutter, ist in der Lateinischen Sprache und Oratorie so gelehrt gewesen, daß sie auf alle Lateinische Reden, die man zu ihr gethan, wieder Lateinisch geantwortet. Welches man auch von ihrer Schwester der Königin in Engelland, und von denen andern beyden, so in Portugall gestorben, schreibet: Vid Ludovic. Vives lib. I. d. Institut. scænt. p. 201. & Voss. c. 2. d. Philolog. p. 14. it. Gothofr. Ferdin. à Buckisch in Nucl. Histor. P. 2. c. 1. Sect. 2. p. 9.

Johanna,

Königin in Neapolis: sie vermählte sich an Andream, einen Ungarischen Prinzen, welchen sie aber bald aus übermäßiger Herrschsucht und Geilheit mit einem seidnen Stricke selbst erwürget, dessen

Ug

Bruder

Bruder aber Ludovicus König in Ungarn rächete seinen Tod, und ließ sie gleichfalls wiederum erdroffeln.

Johanna,

Ferdinandi Catholici Tochter und Philippi I. von Oesterreich Gemahlin. Liebte ihren Gemahl, so einer mit von denen schönsten Prinzen seiner Zeit war, vortrefflich, war aber darbey sehr jaloux und enfersüchtig, massen sie eine gewisse Niederländische Dame, so ihr Gemahl liebete, vor sich bringen ließ, und selbiger nicht nur ihre schönste Haare, so ihrem Gemahl absonderlich gefielen, abschnitte, sondern auch sie noch darzu mit einer Schere dermassen im Gesichte zurichtete und zerfetzte, daß sie mehr einem Ungeheum als einem Menschen, ähnlich sahe. Varillas L. II. de la Pratique de l'Educ. des Princes p. 94. Und als ihr Gemahl ihr dieser Grausamkeit halben eine Maulschelle gab, ward das Ubel ärger, und fiel selbige gar darüber in eine Unsinnigkeit.

Johanna,

Gräfin von Montfort. Siehe Montfort.

Johanna.

Chusa, des Pflegers Herodis, frommes und gottesfürchtiges Weib, so Christo nachfolgete, und weil er selbige gesund gemacht hatte, von ihrer Haabe ein und andere Handreichung thate, Luc. VIII. vers. 3.

Johanna von Albret,

Eine Königin von Navarra,

liebte gute Künste und gelehrte Leute, setzte unterschiedene Schriften, so wohl in gebundener als ungebundener Rede auff, und erwarb sich durch ihren Eifer vor die Reformirte Religion einen unsterblichen Namen. Sie starb zu Paris 1572. den 9. Junii im 44. Jahr.

Johanna Anglica. Siehe. Johanna Papisla.

Johanna d' Arc,

Sonst genennet Pucelle d'Orleans, Sybilla Lotharingica, oder Puella Aurelianensis, ein Weibsbild, das vor vielen andern merckenswürdig ist. Sie war gebohren unweit Tull in Lothringen auff dem Dorffe Damremy an der Maas als eine Bauer-Magd, so in ihrer Jugend die Schaafte gehütet, und hernachmahls solche Thaten verrichtet, die fast unglaublich scheinen. Denn sie nahm ihr vor Frankreich von der Engelländer Dienstbarkeit zu erledigen, sagte, sie wäre von Gott gesendet, dem Könige Carolo VII. in Frankreich zu helfen. Daher commandirte sie die Armee und bestreute mit ungemainer Tapfferkeit An. 1429. die von den Engelländern hart bedrängte Stadt Orleans von der Belagerung, weswegen ihr die Einwohner zu Ehren ein Monument von Erz auff der Brücken auffgerichtet, so noch heutiges Tages zu sehen. Ihre fernern großmüthigen und Helden-Thaten, wie sie nehmlich hernachmahls ganz Champagne erobert, Carolum VII. zu Reims kröhnen lassen, wie sie vor Paris verwundet, in einem Ausfall

fall aus der Stadt Campiagnolo, so sie auff den Feind gethan, gefangen, als eine Zauberin und Hexe angeklaget und An. 1430. zu Roan lebendig verbrandt worden, ist weitläufftig in dem Engelländischen Floro pag. 198. seq. und in denen Dissertationibus de Sibylla Francia, so aus der Bibliothec des gelehrten Melchioris Goldasti zu Franckfurt gedruckt worden, nachzulesen. Kippingus in seiner Histor. Universal. l. 13. c. 4. §. 6. p. 319. nennet sie Amazonam Gallicam und Buslier in Historia Francica Lib. 12. schreibt, es wäre bey ihrem Supplicio eine weisse Taube aus dem Feuer geflogen, und hätte sich gen Himmel geschwungen, woraus er ihre Unschuld erweisen will. Vignierius meynet in einer Epistel an Grammontium, es wäre diese Johanna nicht, sondern eine andere an ihrer Stelle verbrandt worden, indem sie sich aus der Engelländer Händen durch die Flucht gerissen, und sich unter dem Nahmen Claudia an einen Engelländischen Ritter Robertum des Armoises verheyrahtet, und will er solches aus einem Manuscripto, welches sein Bruder zu Mex gefunden, gründlich beweisen. Über dieses sind unterschiedene Meinungen der Gelehrten von ihren Thaten, etliche schreiben solche einer Melancholie, Vid. Beermannum in Hist. Orbis Terr. Geographic. P. II. c. 3. p. 292. etliche einer Zauberer, wie die Engelländischen Judices, so sie deswegen A. 1430. verbrennen liessen, andere aber einer Betrügerer zu. Vid. Just. Lipsium in not. ad Politic. l. 1. c. 3. & Dominum de Langeii l. 3. d. di-

sciplina militari c. 3. da hingegen auch unterschiedene solches als divina Miracula nicht genug zu rühmen wissen. Vid. Paschalium l. 6. Recherches de la France c. 4. & 5. Delrio in Disquisitionib. Magic. l. 4. c. 1. quæst. 3. Sonsten soll sie viele Gespräche mit denen Feis oder Aloinen, sonst weise Frauen oder WitteDrouen genennet, gehabt haben, welche sie vor die H. Catharinam und Margaretham ausgegeben, so ihr alles, was sie reden und thun solte, offenbahret hätten. Johannes Hordolius und Valerandus Varanni habē in besondern Büchern ihre Historie weitläufftig beschriben, absonderlich Mr. Chapellain, der so lange, als er über ihrer Historie schrieb, eine Pension bekam, und dahero über deren Anarbeitung viel Jahre zubrachte. Voetius Disput. sel. Vol. 3. p. 515. zehlet sie unter die thörichten und vom Teuffel betrogenen Weiber, dem D. Feustling in Gynæc. Hæretic. Fanatic. p. 137. seqv. scheinet recht zu geben.

Johanna Blanchetta,

Eine sehr gelehrte Jungfer aus Nononien, soll auch nette Latein, Teutsch und Böhmisch geredet haben. Vid. Leand. Albert. in descript. Ital. p. 418.

Johanna Papissa. auch Johanna Anglica

Genannt, zu Maynz geböhren: ihr eigner und rechter Nahme hiesse Gilberte: diese empfand in ihrer Jugend eine grosse Lust zum Studiren, worzu sie aber als eine Weibes Person nicht gelangen konte, warff

sich daher in männlichen Habit und begab sich in das berühmte Kloster Fulda, allwo sie nach erlangter Erudition von einer Ehren-Stelle zur andern, und endlich gar zur Päbstl. Dignität, unter dem Nahmen Johannes VIII. gelangte. In solcher Würde hielt sie mit einem gewissen Cardinal eine sehr vertraute und heimliche Congregation, daß sie einige Zeit darauff die Benediction, die sie als Pabst andern ertheilen sollte, an ihrem eignen Leibe selbst empfannde, und, weil sie auff öffentlichen Märkte in einer solennen Procession, nahe bey dem Amphitheatro zu Rom, diesen schönen Segen verschüttete, den Päbstl. Stuhl also zu einem Kindermutter Stuhl, das Vatican aber zur Wohnstube machte. Wiewohl sie zu keinem glücklichen und vollständigen Kirchgange gelangen konnte, indem dieser wunderliche Paroxismus den vermeynten heiligen Vater gar darauff über den Hauffen warff. Zwar wollen einige solche Begebenheit in Zweifel ziehen, dergleichen Natalis Alexander in seiner Hist. Ecclesiast. Tom. VI. p. 230. David. Blondellus in seiner Anacrisi de Johanna Papissa, Rupertus in seiner Histor. Univerf. p. 636. Struvius in Dissertat. d. Pyrrhonismo Histor. Herm. Dietr. Meibomius in seiner Oration d. genuinis Germ. Histor. Fontibus und andere mehr gethan. Allein diesen alle opponiren sich gar sehr Samuel Marsilius in Johanna Papissa restituta, Fridericus Spanhemius in Disquisitione Historica d. Papa foemina (dessen excerpta in Actis Erudit. Lib. Anno 1691. p. 390. zu finden) Wagen-

seilius in seiner Disputation de Pontificibus Rom. ex Germanorum gente creatis. p. 7. Ueberdies thut auch Anastasius Bibliothecarius in denjenigen exemplarien, so noch nicht corruptiret seynd, Meldung von dieser Johanna Papissa; dergleichen Radulphus Flaviacensis, Marianus Scotus, Sigebertus Gemblacensis, Martinus Polonus und andere mehr bezeugen. Und endlich kan der Päbstliche so genannte Visitations-Stuhl, worauff sich ihr Successor Benedictus III. vorher nieder setzen und als einen Mañ legitimirn müssen, und dieser heiligen Kindbetterin auffgerichtete Seule ein grosses Zeugnuß bestragen. Nach des Balzi Bericht soll diese gelehrte Johanna ein gewisses Buch de Necromantia geschrieben haben.

Joannetta,

Geborne Gräfin von Seyn und Witgenstein, Herzogs Johan George von Sachsen Eisenach hinterlassene Gemahlin und gelehrte Wittbe, war eine in der Medicin wohlverfahrne Fürstin.

Johannis-Beer,

Ribes, Grosseilles, werden in weisse und rothe eingetheilet, haben, wie alle sauerliche Früchte, eine kühlende Krafft und pflegen die Apotheker selbige in Zucker einzumachen; die hernach in hitzigen Krankheiten einiges Labfal geben. In der Küche braucht man sie gar selten, ohne daß sie bißweilen an etliche Essen oder in die Torten und ander Gebäckens gethan, auch, wenn sie eingemacht, an statt der Tartsche zum

zum Gebratens mit aufgesetzt werden.

Johannis-Topff spielen,

Ist ein an etlichen Orten denen kleinen Mägdelein gewöhnliches Spiel und altes Herkommen, da die sich zusamen gefundenen Mägdelein am Johannis-Tage einen kleinen Knaben, den Johannis-Engel genannt, in einem weissen Hemde eingekleidet, mit allerhand bunten Bändern und andern Zierrathen ausputzen, selbigen einen Blumen-Cranz auffsetzen, vor ihn auff den Tisch einen mit bunten Blumen ausgeschmückten und mit Wachslichterlein besteckten Topff stellen, und in dem Crenß herum bey allerhand angestimmten Reimlein und Gesängen um diesen Johannis-Engel zu tanzen pflegen.

Joja Elisabeth. *siehe*. de Roseres.

Jole,

Eine Tochter des Oechalischen Königes Euriti, ward von dem Hercules so heftig geliebet, daß er ihr wie eine Magd aufwartete, und ihr zu gefallen Weiberkleider anlegte, auch ihrentwegen mit dem Eurito sich in einen Zweykampff einließ, und darinnen die Oberhand behielt; weil aber Euritus der vorhergenommnen Abrede nach ihm, als Überwinder, selbige nicht auslieffern wolte, brachte er selbigen um, zerstörte seine Burg, und entführte die Jolen, die er zuletzt seinem Sohn Hyllon zum Weibe gab.

Jonensis Isabella,

Ein Adelliches Frauenzimmer

aus Catalonien von Barcellona, war von einer trefflichen Gelehrsamkeit und hurtigen Kopffe, daher sie von denen Scriptoribus feminar. illustrium sehr gerühmet wird. Vid. Tom. II. Hispania illustrat. pag. 822.

Josepha,

Anna Maria. Eine Nonne Barmhertiger Ordens, so eine Vorgängerin des Quietismi gewesen, massen sie stauiret: sie müsse vielmehr ihrem Geistlichen Vater und Seelens Hirten, als Gott dem Herrn gehorchen. Vid. Molinos. geistliche Handlung. p. 207. it. Feustkinga Gynæc. Heret. Fanat. p. 383. seq.

de S. Josepho,

Feliciana Euphrosina, eine gelehrte Carmeliter Nonne zu Saragossa in Arragonien, war von Casahorra und eine Tochter Johannis Basili à Santoro, sie floriret Anno 1640. und schrieb: Instruction de Religiosas &c.

Iphianessa oder Iphinoe, auch

Lysippe,

Eine Tochter des Proeti der Argiven Königs, ward als sie zum Tempel der Juno kam, und die Göttin durch allerhand Vorwurff und Geringshaltung ihrer Qualitäten, zu verspotten suchte, von der erzürnten Juno in ein rasendes Weibesbild verkehret.

Iphigenia,

Eine Tochter des Agamemnon und der Clytemnestra. Als ihr Vater der Agamemnon von ungefehr der Diana ihren Hirsch erschossen

sen, nahm es diese erzürnte Göttin so übel auff, daß sie der Griechen ihre Schifffahrten durch contrairen Wind allezeit zu nichte machte. Nachdem man sich nun dessentwegen bey den Wahrsagern um Rath fragte, wie die erzürnte Göttin wieder könnte ausgesühnet werden, ist zur Antwort ertheilet worden, nicht anders als durch Auffopferung dieser seiner Tochter. Weswegen Ulysses abgeschickt wurde, der auch durch List diese Iphigeniam ihrer Mutter abschwahte, unter den Vorwand, als wolte er selbige dem Achilles helfen heyrathen. Indem man aber bereit und fertig stand, diese Iphigeniam auffzuopfern, hat sich die Diana über sie erbarmet, und statt ihrer eine Hindin unter ihrer Gestalt bey dem Opffer abschlachten lassen, sie selbst aber mit sich genommen, allwo sie zur Priesterin der Diana gewenhet worden. Wies wohl auch einige meynen, daß sie in der That sey geschlachtet worden.

Iphimedia,

Des Aloeï Weib welche von dem Neptuno heimlich beschlaffen ward, und ihm zwey Zwillinge zur Welt brachte.

Iphis,

Eine Jungfer aus Creta, des Lygdi und der Thelusæ Tochter, so an ihrem ersten Hochzeit-Tage in einen Mann verwandelt worden. Ihre wunderl. facta sind folgende: Es hat der über Land reisende Lygdus seiner schwangern Frau anbefohlen, daß, wenn sie ein Mägdelein gebähren solte, selbiges hinweg setzen müßte. Und nachdem auch sol-

ches in der That erfolgte, hat die deswegen beängstete Mutter aus Liebe zu ihrer Tochter sich gegen ihren wiederkommenden Mann angesetzt, als hätte sie einen Sohn zur Welt gebracht, ihm auch nach angelegten Männlichen Habit den Nahmen Iphis bengelegt. Als das Mägdelein aber heran gewachsen, und ihr Vater Lygdus sie, in Meynung, daß es ein Jüngling sey, an eine junge Dirne Namens Ianthe, versprochen, ist sie durch Hülffe und Anrufung der Iudis in einen Mann verwandelt worden.

Irene,

Von Athen gebürtig, des Griechischen Käysers Leonis IV. Gemahlin, und eine Mutter des Käysers Constantii VII. hat A. 783. mit ihrem Sohn 9. Jahr lang regieret. Weil aber dieser ihr Sohn des Neben-Regimentes überdrüssig war, hat er selbige davon absondert und ganz alleine noch 7. Jahr lang geherrscht. Worauf die verstossene Mutter aus Erbitterung solchen ihren Sohn, den sie mit List gefangen genommen, die Augen ausgestochen, und in das Gefängniß geworffen, worinnen er auch A. 797. sein Leben beschloffen. Sie hat aber nach seinem Tode noch 4. Jahr ganz alleine regieret, biß sie endlich von Nicephoro Logotheta in die Insul Lesbos relegiret ward. Sie war zwar ein gelehrtes und verständiges Weib, aber eine epyffrige Patronin der Iconolatrie oder Anbetung der Bilder. Vid. Kromayer. in Histor. Eccles. pag. 281. Spanheim. in Historia Imag. restitut.

restituc. & Schraidium in Muliere
Heterodox. p. 34.

Irene,

Die Friedens Göttin, wird un-
ter dem Bilde eines weiß gekleide-
ten sitzenden Frauensimmers, in
der Hand etliche Delzweige haltend,
abgebildet.

Irene,

Des berühmten Malers Cra-
tonis Tochter, ein in der Maler-
Kunst vortrefflich virtuelles Frau-
enszimmer, so eine Jungfer verfertigt
get, die hernachmahls in den Tem-
pel der Ceres zu Eleusine aufge-
stellt worden. Vid. Lotichii Gy-
nacolog. p. 128. it. Sandrarts deut-
sche Academie. T. II. l. 1. c. 7.

Iris,

Eine Tochter des Thaumantis
und der Electra, soll nach der Poes-
ten Meinung, der Juno Bediente
und Bottschaffterin gewesen seyn.
Heut zu Tage wird sie unter dem
Bilde eines Regenbogens, nach der
Bedeutung ihres Namens, ent-
worfen und vorgestellt.

Irmentrude,

Des Grafens von Altorff aus
Provence Gemahlin, gebahr 12.
Kinder auf einmah. Davon sie
eiffte davon verbergen und heimlich
wegtragen lassen wolte. Zu allem
Glück aber begegnete der Graf der-
jenigen Frau, so sie ins Wasser tra-
gen solte, und weil selbige auf bez-
fragen, was sie in dem Korbe hätte,
ihm zur Antwort gab, sie wolte jun-
ge Hunde in das Wasser tragen,
musste sie selbige wieder ihren Bil-

den aufweisen, und dem Grafen sol-
ches Geheimniß verrathen. Wor-
auf er diese seine 11. Kinderlein
heimlich einer gewissen Frauen auf-
zuerziehen übergab, und als sie ein
wenig erwachsen waren, selbige alle
mit einander seiner wunderlichen
Gemahlin vorstellte, und ihr selbige
wieder übergab, weßwegen diese
Familie, zum Angedencken dieser
wundernswürdigen Begebenheit,
bis dato noch den Namen der
Welfen führet.

Italiänischer Salat, siehe.
Salat.

Italiänisches Schloß,

Ist eine auf besondere Art von
stählernen Gliedern und Gelencken
verfertigte Bandage, mit einem of-
fenen Vorder- und Hinterstück
versehen und inngemein mit Samt
überzogen: dergleichen die eys-
ferächtigen Männer in Welschland
ihren Weiber umzulegen und an-
zuschließen pflegen sollen, um das
durch den fremden Eingriff zu ver-
hindern und abzuwenden.

Isabella,

Des enstigen Königs in Spanis-
en, Ferdinandi Catholici Gemah-
lin, eine vortreffliche Königin, hat-
te einen rechten männlichen und hes-
roischen Geist und einen ungemet-
nen Verstand, liebete die Studia üs-
ber alle massen, zog auch ihre Töch-
ter zu selbigen, verstand die Latini-
sch sehr wohl, und war eine geschick-
te Rednerin. Vid. Lipsii Manu-
Pol. l. 1. c. 7. wie sie denn bald ge-
wahr wurde, wenn jemand wieder
den Accent peccirre. Überdiss soll sie

viel bey des Ximenii grossen Werke der Bibliorum Polyglottorum gethan haben. Vid. Juncker. Centur. foeminar. Illustr. p. 131. allwo des Jesuiten Le Moyne Raisonement, das er in seiner Galerie des Femmes Fortes. P. II. p. 150. von dieser Heroinne und gelehrten Königin gethan, zu finden. Ihre Tapfferkeit und recht heldenmüthigen Geist hat sie zur Gnade in dem Lusitanischen Kriege, den sie in Abwesenheit ihres Gemahles ganz alleine beplegte, erwiesen. Vid. Joh. Pistor. Hispan. illustrat. & Joh. Marian. de Reb. Hispan.

Isabella,

Aus Bayern, Caroli VI. Königs in Frankreich Gemahlin, eine Dame von wunderlichen und tollen humeur: sie liess ihrem eigenen Sohne Carolo VII. die Krone rauben und solche ihren Eydam, dem König in Engelland zuschangen.

Isabella,

Christiani, Königs in Denemarck getreue und beständige Gemahlin. Als A. 1523. ihr Gemahl aus seinem Reich vertrieben ward, stund es ihr frey allda zu verbleiben, sie wolte aber diese Offerte nicht annehmen, sondern sprach: wo mein König ist, da ist auch mein Königreich.

Isabella Clara Eugenia,

Gouvernantin der Niederlande, Philippi II. Hispan. Tochter, Anno 1566. geboren, Erzherzogs Alberti von Oesterreich Gemahlin, zu dem sie die gefahrten Niederlande nebst Burgundien statt Heyraths-

Guts mitbrachte; eine rechte heroische und heldenmüthige Dame. A. 1901. belagerte sie den Hafen Ostende, und wurde, weil es eine sehr schwere und wichtige Belagerung war, erst in drey Jahren Meister davon. Sie soll bey dieser Belagerung ein Gelübde gethan haben, ihr Hemde nicht eher auszuziehen, bis der Ort gewonnen wäre: welches sie auch gehalten, und soll von der Colour dieses Hemdes die Isabell-Farbe ihren Nahmen bekommen haben. Sie starb A. 1633. im 68. Jahre ihres Alters, sonder Kinder, und will man vorgebert, daß sie durch gewisse Medicamenta unfruchtbar wäre gemacht worden. Hübner. Histor. P. II. Meteran. im Niederl. Krieg. Ludolphs Schaubühne der Welt.

Isabella,

Philippi Pulchri, Königs in Frankreich Tochter, und Eduardi II. Königs in Engelland Gemahlin. Eine heroische und heldenmüthige Dame, welche, als sie ihr Gemahl nicht wieder nach Engelland wolte zurück kommen lassen, mit einer starken Flotte wieder anlandete, und weil sie einige Grosse in London auf ihrer Seite hatte, in solcher Stadt wiederum mit Triumph eingenommen ward. Worauf sie ihre Rache in der That sehen lieffe, angesehen sie den Erbschatmeister Waltherum Stapletonum enthaupten, dem alten Hugoni Spensero das Hertz lebendig aus dem Leibe reissen, den jungen Spenser aber aufhengen liess. Ja sie liess dem König selbst Bart und Haar abscheren, bald da bald dorthin führen,

ren, und endlich ins Gefängniß werffen. Vid. Calvis. Chronol. Franc. p. 488.

Isaura Clementia,

Eine gelehrte Dame zu Toulouse um das Jahr 1323. hat die so genannten Jeux de Floraux, die Frühlings Spiele zu Toulouse, worbey ihr zu Ehren eine Oration gehalten wird, gestiftet, auch ein gewisses Capital verordnet, von dessen Interessen denen, so die beste Schrift verfertigt, jährlich ein gewisser Preis auszurheilen: doch wollen einige an dieser ganzen Person zweifeln.

Isburgis,

Eine sehr schamhafte Frau, des Philippi Theodati, der Francken Königs Gemahlin, ward von ihrem Gemahl, weil er meynete, er hätte zu nahe ins Blut gehenrathet, verstorben. Worauf sie Zeit lebens als eine Wittwe gelebet. Sie lieget in der Kirche des H. Johannis de Insula begraben, ist auch mit etner sehr schönen Grabchrift, ihrer Frömmigkeit und Keuschheit wegen, beehret worden.

Ischomache,

Aus Atracien einer Stadt in Thessalien, des Lapichischen Königs Piricous Gemahlin, um welchen sie nach den alten Fabeln schändlich soll gekommen seyn, weil selbigen der Höllenhund Cerberus, als er mit dem Theseus, seinem vertrauten Freunde, sich in die unterirdische Welt begab, um daraus die Proserpinam zu entführen, verschlungen und aufgefressen. Sie wird auch sonst Hippodamia genant.

Isabel, siehe. Jesabel.

Isis,

Eine Tochter des Inachi und des Osiridis Weib, so bey denen Egyptiern nach ihrem Tode als eine Göttin verehret worden. Siehe. Io.

Ismena,

Des berühmten Arminii Schwester, eine rechte Heroine und heldenmüthige Dame, so in dem Krieg wieder die Römer sich wegen ihrer Tapfferkeit sehr signalisiret. Sie stritte mit dem damaligen Feldherrn, dem Zenone, biß auf das Blut. Vid. Lohenstein. in Armin. P. I. l. p. 38.

Ismene,

Eine Tochter des Oedipus, hatte sich mit einem Jünglinge, Cyrrhæus genannt, versprochen, welcher ihr Bräutigam vom Tydeo ermordet ward.

Isop,

Hyssopus, Hyssope, ist ein gemein Garten-Kraut, welches denen Lungen-süchtigen gut thun, auch den Husten vertreiben soll. Ingleichen bedienen sich dessen die Köche an denen Essen, davon selbige einen guten Geschmack bekommen.

Isora oder, Isora Nuarola,

(Fulgosius nennet sie Navorum oder Nogarolam) eine sehr gelehrte Italiänerin von Verona, so in der Philosophie excelliret, weswegen sie auch von Nicolao V. und Pio II. Römischen Päbsten so hoch estimiret worden, daß sie selbige ihrer Correspondenz gewürdiget.

Ihr Dialogus. worinnen sie unter suchet: Ob Adam oder Eva gröblicher gesündigtet, zeigt gnug Gelehrsamkeit an. Sie soll A. 1466. im 38. Jahr ihres Alters gestorben seyn. Baptista Fulgus erwehnet ihrer sehr rühmlich in L. VIII. c. 3. Desgleichen auch Leander Albertus in seiner Descriptione Italiae. p. 464. thut. Vid. Dictionaire Historique Moreri. P. III. p. 273. Sie hat auch lateinische Orationes und Epistolas an Hermannum Barbarum geschrieben.

Istrina oder, Histrina,

Eine Königin der Scythen, und Eheweib des Aripithis. war in den Sprachen so erfahren, daß sie ihren eigenen Sohn Sylem, wie Herodorus in Melpomen. schreibt, in Griechischer und Lateinischer Sprache selbst informirt und unterrichtet.

Juden-Haube,

Heisset in Augspurg ein kleiner Überschlag über das Haupt und Nest, von vornher mit einem spizigen Schnäpfflein versehen: ist insgemein von Estoff oder Damast und mit Spizen kriziret; so die Weibes-Bitder zur Sommerszeit im Hause tragen; das Nest daran wird insgemein mit einer Schleiffe Band oben und unten befest.

Jüdel spielt mit dem Kinde,

Ist eine lächerliche und abergläubische Meinung dererjentgen Weiber, so in den wunderlichen Gedanken stehen, wenn ein klein Sechswochen-Kind in der Wiege läge, die Auglein verkehrte, sienge

an zu lächeln oder bald darauff zu weinen, so spielte das Jüdel mit ihm, und deswegen den kleinen Kindern wieder solches Jüdelspiel allerhand Ländeleyen und Frazen in die Wiege stecken.

Jüdin,

Betauffte, ist ein Weibes-Bild aus Jüdischen Stamm entsprossen, so sich zur Christlichen Religion bekennet, und nach gnugsamer vorher gescheneher Unterrichtung im Christlichen Glauben öffentlich tauffen lassen.

Judith,

Eine Jüdische Heldin, aus dem Stamm Simeon, Merari, des Sohnes Uz, Tochter, und Wittib des Manasses zu Bethulien. Sie war nicht nur gottesfürchtig, schön und reich, sondern auch von sonderbaren Groß- und Helden-Muth. Denn als die Stadt Bethulia von dem Assyrischen General Holofernes belagert ward, die Belagerten schon auch auf dem Sprunge gestanden, die Stadt zu übergeben, schlug sich Judith in das Mittel, schmückte sich zuvorher auf das herrlichste aus, und gieng in das feindliche Lager; Holofernes, so bald er selbige erblickte, ward durch ihre Schönheit und angenehme Gestalt so gleich gerähret und entzündet, nahm sie mit Freuden auf, und besah seinen Soldaten, sie solten sie frey und ungehindert aus- und eingehen lassen. Er war frölich mit ihr, und als er einsmahls mehr Wein zu sich genommen hatte, als er sonst gewohnt war, blieb er mit selbiger ganz allein in der Camer. Als

Als er nun berauscht im Bette lag, und davon in einen steiffen Schlaf gerathen, nahm diese Jüdische Heldin sein eigenes Schwert, schnitte ihm damit das Haupt von dem Rumpffe, und ließ es ihre Magd, so sie bey sich hatte, in einen Sack stecken; worauff sie beyderseits nach Bethulien wieder zu giengen, und allda solchen von Gott verhehenen Sieg verkündigten. Mittels letzter dieser That im Lager kundt worden, überfiel die Feinde ein solches Schrecken, daß sie in voller Verwirrung die Flucht gaben. Wegen solcher heroischen That ward Judith in ganz Israel nicht nur bewundert, sondern auch sehr geehret. Sie starb endlich in dem 105ten Jahr ihres Alters zu Bethulien, un wurde daselbst zu ihrem Manne geleyet. Judith. VII. Bayle in Diction. Histor.

Juditha,

Eine Tochter Bori des Hethiters und Eheweib des Esaus, Genes. XXVI, 34. War ein abgötterisches, abergläubisches und verführerisches Weib, massen durch selbige allerhand abergläubisches Wesen in Isaacs Hause eingeführet ward: weswegen auch seine Nachkommen den rechten Gott verliessen und frembden Göttern nachhiengen.

Julia,

Eine Tochter des Kaisers Augusti, war ein freches und gettes Weibes-Bild, und wurde zuletzt von ihrem Vater wegen allerhand begangenen Ehebruchs und nächstlichen Ausschweifungen in eine

gewisse Insul verwickelt. Sie hatte in ihren jungen Jahren schon einen ehgrauen Kopff. Macrobius:

Julia,

War die Stieff-Mutter des Kaisers Caracalla, die er zuletzt geheyrathet. Vid. Spartian. in Vita Caracall.

Julia Agrippina, siehe. Agrippina Julia.

Julia Domna,

Des Römischen Kaisers Severi Gemahlin aus Syrien von Emesla, war ein in der Philosophie wohlerfahrnes Weib, welche diese Wissenschaft so sehr liebte, daß sie zu ganzen Tagen die Philosophos um sich leiden konte. Im übrigen war sie unvergleichlich schöne, aber auch abscheulich geil, so gar, daß sie durch ihre Entblössung des Leibes ihren Stieff-Sohn Caracallam anreizete, sie zu heyrathen. Vid. Dion. Cassium Histor. Libro 75, Menag. in Histor. Mulier. Philosophi. p. 10. Matth. Theatr. Histor. p. 592.

Julia,

Pompeji Gemahlin, lebte mit ihrem Manne so verträglich, daß sie Zeit ihres ganzen Ehestandes nicht einen einigen unfreundlichen Blick, geschweige ein ungleiches Wort, einander gegeben.

Julia,

Suor. Eine Neapolitanische Nonne, so zu Neapolis vor heilig gehalten ward. Sie konte zukünftige Dinge propheceyen, und einem jeden

jeden das innerste seiner Gedanken und Herzens offenbaren, und hegte unter andern gottelasterlichen Lehren, das irrige Principium, ob wären der Menschen Letzter einander zur Wollust gemein, weßwegen sie auch ihre Versammlungen und Collegia Gnostica fleißig hielt, worinnen dieser vermeynthe Actus der Christlichen Liebe schändlich exerciret ward. Doch ihr Betrug und die Kunst zu prophocyen, so sie durch Hülffe des bösen Feindes getrieben, wurde kundbar, und ward sie deßwegen von der Römischen Inquisition zu ewiger Gefängniß verdammet. Vid. Stolterfootii Considerat. Vision. p. 159.

Juliana Erdmuth,

Gräfin von Hohenstein, Gräffens Johann Ludewigs Gemahlin, eine in der Theologie zwar erfahrene, darben aber auch dem Fanaticismo ergebene Dame. Die Ursache, worum sie auf dergleichen Irthum gerathen, waren die zwey Schwärmer, Esaias Stiefel und Ezechiel Meth, die sie nicht nur sehr hegte und werth hielt, sondern auch durch Schrifften vertheidigte, massen sie A. 1624. unterschiedliche Verantwortungs-Schreiben deßwegen heraus gab, worinnen sie diese beyden irrigen Männer sehr defendirte. Es wurde aber doch zuletzt solches Nest durch ihren Gemahl zerstreuet, der diese beyden Irthümer verjagete. Vid. D. Schmid. Mulier. Heterodox. §. 31. p. 45. it. Colberg. P. I. Platon. Christ. c. 5. p. 234.

Julitta,

Ein sehr beredtes Weib, hatte eine Sache und Klage wieder Aloxandrum, einen Käyserlichen ungerichten Præsidenten, der ihr Haab und Gut an sich zu ziehen trachtete, defendirte auch solche ihre Sache selbst. Als man aber vor dem heydnischen Richter-Stuhle des Käysers Diocletiani ihr keine Audienz geben wolte, biß daß sie Christum verleugnet, und sich zu dem heydnischen Glauben bekennet hätte, nahm sie ihr Kind, so ein Sohn von 3. Jahren war, auf den Arm und antwortete großmüthig darauff: Schade vor mein Leben, schade vor alles Vermögen; Ich will alles dieß lieber verlihren, als daß ich mich an G D E meinen Schöpffer nur mit einem einigen läster- und Schand-Wort vergreiffen solte. Worauf sie die Richter alsbald zum Scheiterhauffen verdammeten, auf welchen sie auch die Martyrer-Crone erlanget. Centuriator. Magdeburg. Cent. IV. c. 12. Santelii Ann. Sacr. T. I. p. 228. ad diem 16. Junii.

Junckerin,

Catharina, ein gelehrtes Weib von Eger, war von einer solchen Theologischen Wissenschaft, daß sie durch öffentliche Theses die vornehmsten Theologos zum disputiren invicirte, und ihnen viel zu schaffen machte, sintemahl sie alle Bücher, so von der Religion geschrieben worden, so fleißig durchgesehen, daß ihr selbige fast bekandter als denenjenigen gewesen, die sie selbst geschrieben. Sie hat um das Jahr 1542. gelebet. Vid. Caspar.

par. Bruschium in Beschreibung des Fichtelberges. p. 11. & Zeiller. Cent. 5. Epist. 68. pag. 441.

Junge-Magd,

Heisset in grossen und vornehmen Häusern diejenige Magd, welche der Frau mit Spigen waschen, platten, ponen, ankleiden, nachtreten, verschtcken und anderer dergleichen Arbeit an die Hand gehen und sie bedienen muß.

Junger-Haase, siehe. Haasen-Wildpret mit Schweiß.

Jungfer oder, Jungfrau,

Ist ein noch unverehlichtes unberührtes und sittsames Frauenzimmer, so nunmehr rüchtig ist in den Ehestand zu treten. Bey den Hebräern und andern Orientalischen Völkern war die Gewohnheit, daß sich die Jungfern mussten zu Hause halten; und wenn selbige mit Vergünstigung der Eltern aus dem Hause gieng, so ward dieselbe um den ganzen Leib bedeckt. Die Decke des Hauptes, hieß ein Schteyer, die Decke des Gesichtes war ein subtiles Netz, welches aus Seide gewürcket und zierlich gesticket war. Um die Augen waren zwey kleine Löcher, wodurch sie sehen konten, den ganzen Leib bedeckte ein Mantel, daher auch die Jungfern eingeschlossen genennet werden, 1. Maccab. III, 19. Die Hebräer zehnten drey Classen des Alters der Jungfrauen; wenn eine Jungfer noch nicht das zwölffte Jahr erreichet, so hieß selbige die kleinere; hatte sie zwölffte Jahr und einen Tag hingerleget,

nennete man selbige ein Magdlein, wenn sie aber über diese Zahl noch 6. Monat erfüllet, ward sie erwachsen benennet. In dem Kriege hatten die Jungfrauen sonderbare Privilegia, und wurden nicht leicht umgebracht. Jud. VII, 24. wurden alle Midianiter umgebracht, die Jungfern aber erhalten, und Jud. XXI. v. 24. wurden unter der Sibeoniter Niederlage 500. Jungfern erhalten. In Jerusalem giengen die Jungfern schneeweiß an dem Verlöbhn-Feste, und auch zur Zeit der Wein-Erndte. Von denen Vestalischen Jungfrauen, siehe. Vestalische Jungfern.

Jungfern-Berg,

Ober Diwiza Gora, ist ein sehr hoher, lustiger, mit gelb und blauen Stein-Bäncken und vielen ordentlich zusammen gesetzten Tannens-Bäumen von Natur gezelter Berg in Ceremisseu in Moscau, welcher ganzer Berg ehemahls nur blos von einem Zwerg und einer Jungfer soll bewohnet worden seyn, und daher auch den Nahmen bekommen.

Jungfern-Cranz,

Ist eine aus Lorbeer-oder andern Blättern, auch natürlichen oder nachgemachten Blumen geflochtenne Zierrath vor das Haupt, deren sich die Jungfern bey Hochzeiten, Fest- und Ehren-Tagen auch andern angestellten Solennitzten an etlichen Orten zu bedienen pflegen. Es ist eine eigentliche Zierrath und Proprium der Jungfern, wodurch sie sich von denen Weibern distinguiren

guiren und selbige als ein Zeichen der annoch unverletzten Jungferschaft tragen. Daher auch oftmahls nach heutiger Lebens Art durch den Erantz die Jungferschaft verstanden wird; wenn man z. E. saget, die Jungfer hat ihren Erantz verlohren, das ist, die Jungferschaft ist ihr geraubet worden. Ohngeachtet nun dergleichen Zierrath blos und allein denen unberühreten und annoch reinen Jungfern zu tragen vergönnet wird, so hat es doch die Billigkeit und Erläuterung der alten Gesetze ehemahls also geordnet, daß diejenigen Weibesbilder, so mit Gewalt und Überwältigung um ihre Keuschheit und Jungferschaft wider ihren Willen und Einstimmung, absonderlich bey feindlichen Belagerungen und Einbruch, schmerzlicher Weise gekommen, dennoch gleich denen andern Jungfern ihrer Unschuld wegen, statt eines Trostes vor ihre angethane Schmach, den Erantz tragen, und sich dieser Zierrath fernereit bedienen dürfen. Besold. ad J. P. W. p. 347. Bey denen alten Römern, durfften diejenigen Wittwen, so nicht wieder heyrathen wolten, in Eränzgen gehen.

Jungfern-Fluß, siehe, Canathus.

Keine Jungfer im Licht anblasen,

Ist ein Weibischer und abergläubischer Argwohn, da man vermennet, daß diejenige Jungfer, so ein ausgepunctes Licht durch anblasen wieder zum brennen bringen

kan, ohnfehlbar eine reine und unbetastete Jungfer sey.

Jungfer-Kind, siehe. Bastard, wie auch Huren-Kind.

Jungfer-Magd,

Ist eine absonderliche Magd, so die Jungfer in dem Hause allein zu bedienen und selbiger aufzuwarten hat.

Jungfern-Markt, oder Jungfern-Messe,

Dieser Ort ist in Fuentarabia einer ansehnlichen Stadt in Spanien, allwo sich dasjenige Frauenzimmer, denen die Lust zu heyrathen ankömmt, an einen gewissen Ort auf die Schau zu stellen pfeget, und allda erwartet, welcher junger Pursche sie nach seinem Gefallen ausliefert.

Jungfer-Milch,

Ober Lac Virginis, ist eine, aus gestossenen und scharff gepresten Haut, Wurzel-Safft mit etlichen wenigen Tropffen guten Spiritus Vini vermischte und bey ganz gelinder Hitze zubereitete Milch, deren sich das Frauenzimmer zu Erhaltung zarter, glatter und weisser Haut im Angesichte zu bedienen pfeget.

Jungfern-Raub, siehe. Entführen.

Jungfern-Regal, oder, Bals,

Ist ein gewisses offenes Regal in denen Orgelwerken, und wird deswegen

deswegen also benennet, weil es wie eine Jungfern-Stimme, die einen Bals singen wolte, klingenet. Dieses Jungfern-Regal nennet man auch sonst das Geigen-Regal.

Jungferschaft. siehe. Hymnen.

Jungfern-Zoll

Als A. 850. die Spanier von denen Saracenen überwunden wurden, und ihnen von selbigen Mauergad zum Könige aufgedrungen ward, so begehreten diese von ihm jährlich einen Tribut von 50. Edelen und 50. bürgerlichen der schönsten Jungfern, welches ihnen aber abgeschlagen ward, angesehen die Mohren, so solchen Jungfer-Tribut hohlen wolten, mit blutigen Köpfen wieder abziehen mußten.

Juno,

So auch sonst Zygia genennet wird, weil sie denen Hochzeiten mit vorzustehen pfleget, eine Tochter des Saturnus und der Opis, des Jupiters Schwester und Weib. Ist eine Göttin des Reichthums, und der Reiche der Welt gewesen, und zugleich auch über die Wolcken gesetzt worden: sie hat dem Jupiter den Vulcanum und Marcom zur Welt gebracht. Man fingiret von ihr, daß, als ihr der Jupiter im Schlafe den kleinen Hercules an die Brüste legen ließ, um daraus seine Krafft und Stärke zu saugen, sie darüber aufgewachet, und einen Theil der Milch gen Himmel spritzen lassen,

woraus die so genannte Milchstrasse unter dem Gestirne entstanden, den andern Theil aber auf die Erde spritzen lassen, woraus die weissen lilien gewachsen wären. Der Fluß Canachus ist dieser Göttin eigen-gewesen, worinnen sie sich alle Jahr gebadet, und wieder zur Jungfer geworden. Sie wird auf einem erhabenen Wagen, als ein schönes, annehmliches, und mit goldnen Armbändern geziertes Weibsbild gemahlet, welcher von zwey Pfauen, weil dieser Vogel ihr als heilig, und des Argus hundert Augen im Schwanz zeigende, gewidmet war, an statt der Pferde gezogen wird.

Jupe,

Heisset denen Schwäbischen Bäuerinnen ihr Rock oder Kittel; ist insgemein stark und klein gefältelt, gar kurz, und entweder von schwarzer Glanz-leinwandt, den sie Sonntags tragen, oder von grünen Tuch und Zeug gemacht. Der Straßburgischen Bäuerinnen ihre Jüpen oder Jupen, seynd insgemein von dreyerley Farben, als grün, roth u. schwarz, auch unten herum mit Belz verbrämet und eingefasset.

Juppe,

Heisset denen Bauer-Mägden oder Weibern in Sachsen so viel als ein kurzes Wamslein, so sie über den Oberleib zu ziehen und zu werffen pflegen, sie lassen selbige insgemein offen stehen, und heffeln sie gar selten zu.

Jus,

Heist bey denen Franzosen entweder

weder in genere eine iede Brühe, so aus denen Speisen gekochet und gebraten wird; oder in specie eine solche, welche aus Rindfleisch, Lauenben 2c. die in brauner Butter und Speck, nebst guten Kräutern, Gewürz und andern Dingen, dämpffen müssen, bereitet wird. Hier von zeigt folgende Beschreibung.

Jus zu machen;

Nehmet Rindfleisch, es sey was vor welches es will, derbes oder sonst anders, und zerklöpffet es ziemlich, darnach streuet es mit Mehl an, setzet aber zugleich in einer Casserole Butter und Speck auf das Feuer, und wenn diese braun ist, so leget Fleisch drein, und dämpffet es so lange, bis es braun ist. Ferner schneidet Rüben, Kraut und Zwiebeln hinein, welche auch mit braun werden müssen. Darnach leget Lorbeer-Blätter, einen Stengel Thymian, Citronenschalen, Brodrinden, und ganz Gewürz drein, gießet gute Rindfleisch-Brühe drauf, werffet eine Hand voll Morgeln dran, und lasset es mit einander kochen. Diese Jus wird öftters durch ein Haartuch gestrichen, auch sonst nur also verbrauchet, und wissen sich die Franzosen derer absonderlich zu bedienen, und bey ihren Essen gar sehr anzubringen. In Teutschen wohlbestellten Küchen, sonderlich an grossen Höfen, findet man dergleichen Jus auch, an kleinen Höfen aber wird wenig davon angetroffen; es wäre dann, daß eine Jus Potage solte verfertigt werden. Wer weiter von der Jus Nachricht verlanget, wie solche auf andere

Art zuzurichten, der darff nur auf die Zubereitung der Speisen Acht haben, so wird er davon hin und wieder gute Nachricht finden.

Justina,

Des Magnentii, hernachmahls aber auch des Valentiniani des älteren Weib, war zwar sehr gelehrt, aber unchristlich und gottlos darben, gestalt sie der Arianer giftige lehre in sich gesogen, und dem heiligen Ambrosio viel Verdruss anthat, denn nachdem sie ihrem Mann Valentinianum listiger Weise umbringen lassen, hat diese Kegerin ihren Sohn, als des Reichs Successorn, mit eben ihrer Arianischen Seuche angesteket, welcher, weil er es von seiner losen Mutter nicht besser gelernt, mit dem Ambrosio einen grossen Streit der lehre wegen anfieng, auch demselbigen ein blutiges Ende machte. Vid. Centuriat. Magdeburg. Centur IV. c. 10. p. 672. it. Cap. III. pag. 83.

Justitia Sengeria. siehe. Sengeria.

Justwinin,

Jullana. Ein in der Oratorio wohl erfahres Weibesbild; Sie hatte sich stark in Nothzeit; und Trauerreden geübet, auch deren ein ganz Buch voll zusammen getragen.

Juturna,

Eine Tochter des D Junus, und Königs Iurni Schwester; so der Jupiter, dem sie ihre Jungferschaft gegönnet, unsterblich gemacht

macht; sie hat ihrem Bruder in dem Kriege wider den Aeneas große Dienste gethan; nachdem sie aber gesehen, daß es um ihres Bruders Leben gefährlich aussähe, hat sie sich in den Fluß Numicum gestürzt; in welchen sie als eine Wasser-Nymphe verblieben.

Juventas. siehe. Hebe.

Juwelen,

Heisset überhaupt dem Frauenzimmer derjenige Schmuck und Kostbarkeiten, so mit Edelgesteinen versehen sind, als da sind Ringe, Glied- und Galanterie-Ringlein, Ohren-Ringe, Ohren-Gehönde, Baken, Kreuzen, Halsbänder, Anker, Caraffen, Bäumelgen, Vorstecke-Rosen, Brasseletten, diamantne Deglein, Flimmer- oder Zitter-Nadeln, diamantne oder mit Rubin besetzte Schlüssel an Ketten und Perlen, Cränze, Haarbänder, Haarnadeln und dergleichen.

K.

Kabin,

Ist eine Gattung halber Ehen, bey den Türkischen Weibern, da ein Mann vor dem Richter ein Weib auf eine gewisse Zeit oder Monate nimmt, und ihr dafür eine gewisse Summa Geld verspricht. In Spanien nennet man dergleichen halbe Ehen, Amencebado und Calado de media Carta. Dieses Wort Kabin kommet her, von dem Arabischen Kabsch, so eine fleischliche Vermischung mit einem Weib

Frauenzimmer-Lexicon,

be bedeutet, daher denn ohne Zweifel auch das Teutsche Wort Kabschweib, seinen Ursprung bekommen.

Kämmlein zum Augenbraunen,

Ist ein sehr zartes und subtiles kleines Kämmlein, womit das Frauenzimmer sich die Augenbraunen auszukämmen und zu saubern pfleget.

Kämmlein zum Favoretten,

Ist ein zarter und subtiler kleiner Kamm von Elfenbein oder Schildkröte, dessen sich das Frauenzimmer zu Auskämmung und Accommodement ihrer Favoretten bedienet.

Käse,

Caseus, Fromage, wird aus geronnener Milch gemacht, und ist eine gute Kost bey reichen und armen Leuten. Weil in allen Ländern, Städten und Dörffern, wo nur Viehzucht ist, Käse bereitet werden; so trifft man in grossen Handels-Städten viel Sorten derselben an, die aber hier zu specificiren nicht nöthig sind, weil sie in der Küche keinen sonderlichen Nutzen haben. Nur des Parmesan-Käses, welcher wohlschmeckend, und in der Italiänischen Stadt Parma gemachet wird, bedienet sich unser Koch bey etlichen Essen, davon selbige einen guten Geschmack bekommen. Es wissen auch etliche den Texel-Käse, unter der Zurichtung des grünen Krauts, wohl mit anzubringen,

H

weil

weil er selbigen eine purgirende Krafft giebet.

Käseschale,

Ist ein insgemein von Zinn, in Form eines runden Zellers, so auf einem niedrigen Fusse ruhet, gegossenes und gedrehtes Küchen-Geschirr, worinnen der Käse auf den Tisch getragen wird.

Käse-Suppe. siehe. Suppe von Käse,

Kalbsteisch,

Caro virulina, chair de veau, ist die gemeine Speise, so wohl nähret und gesund ist. Es wird aber vom Kalbe alles gebraucht: Das Fleisch, die Brüste, die Viertel, der Kopf, die Füße, die Leber, das Geschlinge, Lunge und Gekröse ic. welche Sorten alle der Koch zurechteten lehret, in nachfolgenden: 1) Kalbsteisch fricassiret; 2) dito auf eine andere Art; 3) Kalbsteisch mit Carriol; 4) Kalbsteisch mit Muscheln; 5) dito auf eine andere Art; 6) Kalbsteisch mit Citronen; 7) Kalbsteisch mit saurer Limonie; 8) Kalbsteisch mit Capern und kleinen Rosinen; 9) Kalbsteisch Ekouffade mit Capern; 10) Kalbsteisch mit Klößen und Morgeln; 11) Kalbsteisch mit Majoran; 12) Kalbsteisch mit Semmelschnitten; 13) Kalbsteisch mit Sauerampfer; 14) Kalbsteisch mit Spinat; 15) Kalbsteisch mit Petersilien-Wurkeln; 16) Kalbsteisch mit grüner Petersilie; 17) Kalbsteisch mit Selerie; 18) Kalbsteisch mit Selerie anders; 19) Kalbsteisch mit

gebräunten Rüben und Stockschwämmen; 20) Kalbsteisch mit Haserwurkeln; 21) Kalbsteisch mit Zuckerwurkeln; 22) Kalbsteisch-Pastete, so man kalt und warm geben kan; 23) Kalbsteisch-Pastete anders; 24) Kalbsteisch-Pastete noch anders, mit Krebs, Klößen, Morgeln, Spargel und dergleichen; 25) Kalbsteisch mit gefüllten Salat; 26) Kalbsteisch gelb mit Safran; 27) Kalbsteisch mit Krebsen, Morgeln, Klößen, Spargel und dergleichen; 28) Kalbsbrust gefüllt und gebraten; 29) Kalbsbrust anderer Art gefüllt; 30) dito noch anders; 31) Kalbsbrust noch auf eine andere Art; 32) Kalbsbrust mit Krebsfülle; 33) Kalbskeule angeschlagen; 34) Kalbskeule gefüllt; 35) dito noch anders; 36) Kalbskeule, so in Essig gelegen, gut zu braten; 37) Kalber- oder Nieren-Braten recht gut zu braten; 38) Kalbs-Braten mit Sardellen gespickt, auf Englisch; 39) Kalbskopff zu puzzen und zu rechte zu machen; 40) Kalbskopff mit einer Spect-Brühbe; 41) Kalbskopff mit Muscaten-Blüten; 42) Kalbskopff mit saurerer Fricassée und gerösteter Semmel; 43) Kalbskopff mit Majoran; 44) Kalbskopff angeschlagen; 45) Kalbsfüße gebaden; 46) Kalbsfüße noch anders gebaden; 47) Kalbsfüße fricassiret; 48) Kalbsfüße in einer Papler-Pastete; 49) Kalbsfüße farciret oder angeschlagen; 50) Kalbsfüße mit Muscaten-Blüten; 51) Kalbsfüße mariniret; 52) Kalbsleber gebaden im Dey; 53) dito

die andere Art; 54) Kalbsleber gebacken mit einer Melkensoffe; 55) Kalbsleber gedampft; 56) Kalbsleber gedampft mit Knoblauch; 57) Kalbsleber mit einer Sardellensoffe; 58) Kalbsleber mit einer Zwiebelsoffe sauer; 59) Kalbsleber mit einer Schnittlauchssoffe; 60) Kalbsleber gebacken mit einer Klare; 61) Kalbsgeschlinge gebacken auf einer Schüssel; 62) Kalbsleber gehackt mit grüner Peterfille; 63) Kalbszunge sauer mit Zwiebeln; 64) Kalbszungenmus; 65) Kalbszunge ganz gemein; 66) KalbsGekröse fricaslirt; 67) KalbsGekröse sauer mit Saffran; 68) Kalbsgekroße mit Majoran; 69) KalbsGekröse farciret; 70) KalbsGekröse in Papier; 71) KalbsGekröse mit einer Rahmsoffe.

Kalbfleisch fricaslirt,

Nehmet Kalbfleisch, und zwar von denen Brüsten, hacket es in kleine Kochstückgen, leget selbige in kaltes Wasser, und laßet sie eine kleine Weile darinnen liegen, daß sich das rothe ein wenig heraus ziehe. Hernach blanchiret es in siedenden Wasser, thut aber gleich wieder heraus, und waschet solches sauber aus. Ferner leget in eine Casserole oder Ziegel ein Stück ausgewaschene Butter, streuet Muscatenblüten, und Citronenschalen darauf, thut das Fleisch auch hinein, setzet es zusammen auf ein Kohlfuer, passiret mit einer ganzen Zwiebel, und etlichen Lorbeer Blättern, und sehet wohl zu, daß die Butter ja nicht braun wer-

de. Nach diesen gießet Wein und Fleischbrühe darauf, und laßet es ferner köchen, schüttet auch einen Eßlöffel Wein-Eßig darzu. Wenn ihr nun anrichten wollet, so schlaget 4. bis 5. Eyerdotter, nachdem es viel ist, in ein Topffgen, rühret sie mit ein wenig Wein-Eßig ab, thut auch ein Bißgen rohes Mehl darein, ziehet die Eyerdotter mit der Brühe, die am Fleische ist, an, rührets aber beständig, damit es nicht zusammentläufft, schüttet es hernach wieder ans Fleisch, und rüttelt solches, daß es fein dicker werde. Richtet dieses endlich auf eine Schüssel an, sprengt zerlassene Butter, wie auch Muscatenblüten drüber, und kostet es, daß es genug gesalzet sey.

Kalbfleisch auf eine andere Art fricaslirt,

Kalbfleisch wird gehackt, blanchiret, und auf Butter passiret, wie das vorige, hernach gehackte grüne Peterfille dran geschüttet, mit Eyerdottern abgezogen, und in allen wie vorhergehendes bereitet.

Kalbfleisch mit Carfiol,

Nehmet Kalbfleisch und hacket es zu Kochstückgen, und leget es in kaltes Wasser. Ferner setzet es in einen Topff mit Wasser zum Feuer, salzet es, und laßet es so dann eine halbe Stunde köchen. Hierauf kühlet es aus, richtet es in einen Ziegel oder Casserole ein, würzet es mit Muscatenblüten und Ingber, streuet auch geriebene Semmel darein, leget ein Stück Butter daran, gießet Brühe drauf,

und setzet es auf Kohlen. Hernach nehmet Carfiol, und schneidet ihn nach der Länge entzwen in seine proportionirte Stückgen, brennet ihn alsdenn mit siedenden Wasser und Saltz, leget solchen hernach zum Kalbfleisch, und lasset es zusammen kochen, daß es eine feine dickigte Brühe bekömmt. Nach diesen möget ihr es anrichten, wenn ihr wollet.

Kalbfleisch mit Muscheln,

Dieses, wenn es zu Stücken gehackt worden, so blanchiret es, hernach kühlet es aus, thut es in einen Ziegel oder Casserole, legt ein Stück Butter darein, passiret es auf dem Feuer, würzet es mit Muscaten-Blüten und Citronschalen, gieffet auch ein wenig Wein und gute Fleisch-Brühe daran, und lasset es kochen, brennet es auch mit ein wenig braunen Mehl an. Nun puget 100. Stück Muscheln, passiret solche erst in Butter, thut solche alsdenn an das Kalbfleisch, welches alles, wenn es noch 1. Viertelstunde gekochet hat, so ist es fertig, und kan nach Belieben angeichtet werden.

Kalbfleisch auf eine andere Art mit Muscheln,

Nehmet eine schöne Kalbs-Brust, machet sie mit einem Messer auf, daß sie hohl wird. Hernach drucket eingeweichte Semmel rein aus, schüttet solche in einen Ziegel, schneidet Nierentalg klein, thut 6. Eyer, Muscaten-Blüten, Ingber, ein Paar Löffel voll Rahm, und ein Stück Butter dar-

zu, und setzet es aufs Feuer. Wenn es nun bald dicke wird, so thut 30. Stück Muscheln darein, und rühret es darunter, mit welcher Fülle ihr die Kalbs-Brüste füllen müßet. Nehmet hierauf noch mehr Kalbfleisch, und hacket es zu Stücken, blanchiret es samt der gefüllten Brust, und lasset es eine Viertelstunde darinnen liegen. Nach diesen kühlet es aus, richtet solches in einen Ziegel, passiret es mit Citronenschalen und Muscaten-Blüten in Butter. Ferner machet diese Coulis: Nehmet 20. Stück Muscheln, passiret diese in Butter, thut sie hernach in einen Mörsel, schüttet eingeweichte Semmel, ein wenig Butter, und 3. hart gesottene Eyerdotter hinein, und stoffet dieses alles zusammen, thut solches alsdenn in einen Topff, gieffet gute Fleisch-Brühe drauf, setzet es zum Feuer und lassets kochen, quirlet es recht klar, und streichet es durch ein Haartuch. Wenn es durchgestrichen, so gieffet es an das Kalbfleisch, welches so denn ganz gemählich kochen muß. Endlich richtet an, die Brust in die Mitte, und das kleine Kalbfleisch aussen herum, so ist es fertig, und kan nach Belieben aufgetragen und verspeiset werden.

Kalbfleisch mit Citronen,

Hacket das Kalbfleisch, wie schon oft beschrieben worden, zu Köckstücken, waschet es sauber aus, setzet es zum Feuer, und lassets eine halbe Stunde kochen, kühlet es alsdenn aus, und richtet es in einen Ziegel ein, leget ein Stück Butter

ter daran, passiret es mit Muscaten-Blüten, Citronenschale und einer ganzen Zwiebel; gieffet ein wenig Wein und Fleisch-Brühe daran, streuet geriebene Semmel hinein, welches hernach kochen muß, biß die Brühe ein wenig dicke wird. Zuletzt leget geschnittene Citronscheiben daran; es darff aber ja kein Kern drinne bleiben, sonst wird es bitter. Und so ist es zum Anrichten fertig.

Kalbfleisch mit saurer Limonie,

Dieses wird in allen gleich wie vorher gehendes gemacht, nur daß statt derer Citronen, eingesalgene Limonien genommen werden.

Kalbfleisch mit Capern und kleinen Rosinen,

Nehmet Kalbfleisch und hacket es zu Stücken, blanchiret es in siedenden Wasser, puget und kühlet es aus, richtet solches alsdenn in eine Casserole, würzet es mit Muscaten-Blüten, Ingber und Citronenschalen, thut eine Hand voll Capern, und so viel Rosinen dran, streuet auch geriebene Semmel hinein, und gieffet gute Fleisch-Brühe, und ein wenig Wein darein, setzet es aufs Kohlf Feuer, und lassets unter einander kochen, daß die Brühe fein dicke wird, leget auch ein Stücke Butter darein, so möget ihr es endlich anrichten. Wer Lust hat, kan auch bey solchen Essen eine ganze Zwiebel, und ein Paar Lorbeer-Blätter mit beylegen, welche nichts schaden werden.

Kalbfleisch Estouffade mit Capern,

Nehmet eine Keule Kalbfleisch, und hacket Stückgen eines Fingers dick daraus, hernach klopffet es, und ziehet in ein jedes Stückgen ein Paar Stückgen Speck. Wenn ihr nun alles also gemacht habt, so bestreuet es mit Mehl, und ein wenig Salk, setzet in einer Casserole Butter aufs Feuer, und so bald diese braun ist, so leget das mit Mehl angestreuete Fleisch hinein. Wenn solches auf der einen Seite braun worden, so leget es auf die andere Seite, daß es auch braun werde. Ferner würzet es mit Muscaten-Blüten, Ingber, ganzen Nelcken und Citronenschalen, gieffet gute Brühe, oder so sie da ist, gute Jus darauff, ingleichen auch ein Glas Wein, leget eine ganze Zwiebel und etliche Lorbeer-Blätter daran, thut auch eine Hand voll Capern hinein, lasset es also fein sachte kochen, biß es eine feine dicke Brühe bekömmt, decket es aber fein zu, damit der Braden nicht heraus kan. Nach diesen richtet es an, und garniret es mit Citronenschalen, und dergleichen Scheiben.

Kalbfleisch mit Klößen und Morgeln,

Das Fleisch zu hacket, zu blanchiren, zu kochen und auszukühlen, ist bereits sattfam beschrieben worden. Alsdenn richtet solches in einen Tiegel oder Casserole, gieffet gute Fleisch-Brühe darauf, würzet es ab, mit Muscatenblüten, Cardamomen und Ingber.

Ferner weicht Morgeln in warmes Wasser, puket sie sauber, und waschet sie vielmahl aus, daß kein Sand darinnen bleibe, und passiret solche in Butter, machet auch indessen Kalbfleisch: v. ldsgen. Wenn nun das Kalbfleisch im Kochen ist, so thut diese hinein, streuet etwas geriebene Semmel daran, leget auch ein gutes Stück Butter hinein, und lasset es also zusammen kochen, so ist es fertig, und kan nach Belieben angerichtet werden.

Kalbfleisch mit Majoran,

Kochet das Kalbfleisch nur auf gemeine Art ab, hernach richtet solches in eine Casserole, Ziegel oder Topff, würzet es mit Muscaten-Blüten und Ingber, thut auch durchgesiebtten Majoran hinein und gießet die Brühe drauff. Hat es nun gekocht, so egt ein Stück Butter daran, setzet es zum Feuer, lasset es kochen, daß es eine feine dicke Brühe bekomme, so ist es fertig.

Kalbfleisch mit Semmel-Schnitten,

Dieses kochet auch nur in Wasser mit etwas Saltz ab, richtet alsdenn solches in eine Casserole oder Ziegel, streuet geriebene Semmel darauff, würzet es mit viel Muscaten-Blüten und Ingber, leget ein Stück Butter daran, gießet Brühe darauff und lasset es also kochen. Darnach habet Semmel-Schnitten, und wenn ihr das Fleisch anrichtet, so leget etliche von den gebäherten Semmel-Schnitten in die Schüssel, die andre garniret

herum, gießet die Brühe über das Fleisch, streuet endlich Muscaten-Blüten mit Ingber vermischet darsüber her, und lassets auftragen.

Kalbfleisch mit Sauerampffer,

Nehmet Kalbfleisch, hacket dieses zu kleinen Koch-Stücken und blanchiret es, kühet es aldenen sauber aus, richtet darnach dieses in einen Ziegel oder Casserole ein, leget ein Stück Butter darzu, und passiret es mit Muscaten-Blüten und Ingber, seiget auch Brühe daran, lasset es eine Weile kochen. Ferner nehmet ein wenig weiß eingebraudt Mehl und rühret es an die Brühe, so auf dem Kalbfleisch ist; nach diesem leset Sauerampffer fein rein, setzet indessen in einer Casserole Butter aufs Feuer, thut den Sauerampffer darein, passiret ihn, biß er welch und weich ist, schützet ihn sodann an das Fleisch, welches mit einander kochen muß. Endlich möget ihr es anrichten, wenn ihr wollet und hingeben.

Kalbfleisch mit Spinat,

Dieses kochet ab und richtet es in einen Ziegel oder Casserole. Nehmet alsdenn Spinat, brennet solchen mit siedenden Wasser, thut ihn zum Kalbfleisch, streuet gertes bene Semmel Muscaten-Blüten und Ingber daran gießet Fleisch-Brühe darauff, setzet es aufs Kohlf Feuer und lasset es kochen, biß die Brühe ein wenig dicke wird, leget auch ein Stück Butter daran, so ist es fertig.

Kalbfleisch mit Peterfilien- Wurzel,

Bereitet das Fleisch, wie es schon oft beschrieben worden, richtet es in einen Ziegel oder Casserole, streuet geriebene Semmel darein, und würzet es mit Muscatenblüthen und Ingber, und saltet es. Hierauf schabet Peterfilien-Wurzeln, schneidet sie als ihr wollet, thut sie ans Kalbfleisch, gieffet Brühe darauff, setzet es auf Kohlf Feuer, und lasset es kochen. Wenn es beliebig, so können zu solchen Essen auch allezeit gebähete Semmelschnitten geleet werden.

Kalbfleisch mit grüner Peter- silie,

Kochet das Fleisch ab, kühlet es alsdenn fein sauber aus, richtet es hierauff in einen Ziegel oder Casserole, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, Ingber und Brühe darauff und setzet es auf Kohlf Feuer. Ferner werffet ein Paar Hände voll gehackte grüne Peterfilie und ein Stücke Butter daran, lasset es kochen, biß es eine feine dickigte Brühe bekömmt, so ist es fertig, und kan nach Belieben angerichtet und verspeiset werden.

Kalbfleisch mit Selerie,

Hacket das Kalbfleisch zu feinen Kochstücken, blanchiret es in heissen Wasser, kühlet es sauber aus, thut selbiges sodann in einen Ziegel oder Casserole, leget ein Stück Butter darzu, passiret es ein wenig und würzet es darnach mit Muscaten-Blüthen und Ingber. Indessen puget Selerie, schneidet solchen mit

einem Schneidmesser klein und leget ihn zum Kalbfleisch, streuet geriebene Semmel drein, gieffet Fleisch-Brühe drüber, setzet es auf Kohlf Feuer, woselbst es sachte kochen muß, biß es eine dicke Brühe bekömmt, so ist zum Anrichten fertig.

Kalbfleisch anders mit Selerie,

Kochet Kalbfleisch ab und richtet dieses in eine Casserole oder Ziegel. Hernach schneidet Selerie als zu einem Salat, Plätzgen weis, und thut solchen zum Kalbfleisch. Ferner streuet eine Hand voll, oder so viel nöthig, geriebene Semmel, wie auch Muscatenblüthen und ein wenig Ingber hinein, gieffet Fleisch-Brühe darauff, setzet es auf Kohlen und lasset es kochen. Endlich richtet solches nach eurem Gefallen an.

Kalbfleisch mit gebräunten Rüben und Stock- Schwämmen,

Nehmet Kalbfleisch von Keulen, schneidet oder hacket solches eines Fingers stark und kloppet es. Hernach setzet in einer Casserole oder Ziegel Butter auf Kohlen, welche muß braun werden, leget sodann das Kalbfleisch darein und bräunet es ein wenig. Hierauff nehmet Rüben, schälet solche und schneidet sie würfflicht, setzet abers maßl in einer Casserole oder Ziegel Butter oder Schmalz aufs Feuer, und wenn solches braun ist, so reibet ein Loth Zucker darein, setzet es wieder aufs Feuer, so wird der Zucker eine braune Farbe bekommen. Nach diesen thut die Rüben darein,

so werden sie auch bald braune werden, die ihr nachgehends ans Kalbfleisch schütten müßet. Ferner weichet Stöck- oder Melken-Schwämme ein, pußet sie sauber und passiret sie ein wenig in Butter und thut selbige auch zum Kalbfleisch, würzet es hierauf mit Ingber und Pfeffer. Nehmet auch braun Mehl, quirlt dieses mit Brühe ab, und seiget sie hernach ans Fleisch, setzet es aufs Feuer, werffet eine ganze Zwiebel mit Melken besteket darcin, und lasset es kochen. Wenn ihr es nun anrichten wollet, so thut die ganze Zwiebel wieder heraus, so kan es aufgetragen werden.

Kalbfleisch mit Haser- Wurzel,

Suchet Kalbfleisch mit Peterilien-Wurzeln, welches gleich also gemacht wird.

Kalbfleisch mit Zucker- Wurzeln,

Da muß man das Kalbfleisch ganz und gar wie vorhergehendes abmachen und weich kochen, ehe und bevor die Zucker-Wurzeln daran können gethan werden; denn es ist eine weiche Wurzel, die geschwinde zerkochet, daher so sie erst daran zu thun, wenn man bald anrichten will.

Kalbfleisch-Pastete, so man kalt und warm geben kan,

Nehmet eine Kalbs-Keule, häutelt solche ab, und bratet sie ein wenig auf dem Rost. Hierauf leget sie in Eßig und lasset sie ein Paar Tage darinnen liegen. Nachge-

hends nehmet sie wieder heraus, und spicket sie, wie man à la daube spicket, besprenget sie ein wenig mit Sals, und schlaget sie folgender massen in Teig. Erstlich treibet ein Blatt auf, machet von Teigstreiffen einen Rost, bestreichet das Blatt erst mit Eyern, darnach leget Speck und Butter auf den Rost, würzet es mit Ingber, Nägelein, Citronenschalen, Lorbeer-Plättern und Rosinen, schlaget oben wieder ein Blatt darüber, und machet solches gleich also, als wie es bey der Hirschwillköpret-Pastete ausführlich beschrieben zu finden ist, allwo auch die Brühen, so zur Pastete können genommen werden, anzutreffen seyn. Wird also unndthig seyn, hier solches weitläufftiger zu wiederhohlen.

Kalbfleisch-Pastete anders,

Nehmet Kalbfleisch, hacket dieses zu Kochstückgen, wässert es eine halbe Stunde ein, hernach blanchiret es in siedenden Wasser, kühlet es alsdenn sauber aus, richtet solches in eine Callerole oder Ziegel, leget ein Stück Butter darzu, passiret solches auf einem Kohlfuer, mit einer ganzen Zwiebel, Lorbeer-Plättern und Citronen-Schalen, würzet es auch mit Muscatens Blüten und Ingber, gießet ein wenig Wein hinein und lasset es also dämpffen. Darnach machet einen Teig folgender massen: Nehmet Mehl, so viel euch dünckt genug zu seyn, schlaget drey Eyer darcin, schneidet ein Pf. Butter zu Stücken, thut diese auch ins Mehl, feuchtet es sodann mit Wasser an, und machet einen glatten Teig daraus.

aus. Hernach nehmet eine Torten-Pfanne, bestreichet diese unten mit Butter, treibet von der Helffte des Teigs ein Blatt aus, das leget in die Torten-Pfanne, daß dieselbe ganz bedecket sey, alsdenn bestreichet den Teig mit Eiern und leget das Kalbfleisch ordentlich hinein, thut wieder ein wenig Butter darzu, gießet auch einen Löffel voll von der Brühe, darinnen das Kalbfleisch abgemachet worden, zur Pastete. Nach diesen verfertiget von dem übrigen Teig wieder ein Blatt oben darüber, bedecket damit die Torten-Pfanne und machet dieses fest zusammen, machet ein Löchlein, daß ihr sie auffblasen könnet, hinein. Was die Zierrathen belanget, solche bereitet nach euern Einfällen und Gefallen, so gut als ihr könnet; Wenn sie fertig, so setzet sie in einen heißen Backofen, und lasset sie fein schön backen, inzwischen machet diese Brühe fertig: nehmet vier Sardellen, dieselben waschet sauber aus, ziehet das Fleisch von denen Gräten herunter und hacket solches ganz klein, rühret es in die Brühe, darinnen das Kalbfleisch abgemachet worden, gießet noch mehr Coulis zu, daß ihr Brühe gnug zur Pastete habet, setzet solche aufs Feuer, daran sie kochen muß. Wenn ihr nun die Pastete aus dem Backofen nehmet, so schneidet solche, nachdem sie vorhero auf eine Schüssel heraus gethan worden, auf, und befehlet sie, wie viel ihr noch Brühe daren brauchet, gießet alsdenn von der Sardellen-Brühe, so viel ihr nöthig habt, daren, rüttelt solche fein um, decket den Deckel wieder daru-

ber und bereitet sie mit Zucker, so ist es fertig, und kan nach Belieben auffgetragen werden.

Kalbfleisch-Pastete noch anders mit Krebs-Klösen, Morgeln, Spargel und dergleichen,

Nehmet Kalber-Brüste, hacket diese klein, als ob ihr eine Fricassée machen wollet, blanchiret diese in siedenden Wasser, kühlet sie sauber aus, richtet sie in einen Ziegel oder Casserole an, leget ein Stück Butter daran, pasliret es mit Citronenschalen und Muscaten-Blüten, thut auch eine ganze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter daren und lasset es also eine Weile dämpfen. Nach diesem brechet 1. Schock Krebse aus, puket Morgeln, machet Kalbfleisch-Klöse, brechet Spargel als wie grüne Erbsen, welches alles ihr parat haben müßet. Nun bereitet einen Teig, gleich als wie bey vorhergehender Pastete beschriben worden, richtet diese Pastete ebener massen also ein, und wenn ihr das Fleisch auf den Teig in die Torten-Pfanne gebracht habt, so thut die Krebse, Morgeln, Klöse und Spargel fein ordentlich darzu hinein, leget Butter darauff, gießet ein wenig von der Brühe, darinnen das Kalbfleisch gelegen, darzu, machet die Pastete fertig und setzet sie in einen Backofen, damit sie backe. Inzwischen verfertiget diese Brühe: nehmet 5. Eyerdotter, thut sie in eine verzinnte Casserole, schüttet eine Messerspike rohes Mehl darzu und rühret es mit etlichen Tropfen Wein oder Eßig klar ab. Fert-

ner schneidet Citronenschalen hinein, leget eine ganze Zwiebel und ein Stück Butter darzu, gießet auch die Brühē, darinnen das Kalbfleisch gelegen, mit bey, und wenn solche noch nicht zulänglich, so müßet ihr noch mehr Fleischbrühē darzu schütten, setzet diese aufs Kohlf Feuer und gießet es mit einer Kelle, biß es beginnet dicke zu werden. Endlich nehmet die Pastete, nachdem solche recht gebacken, richtet sie auf eine Schüssel an, schneidet sie auf und füllet die Brühē hinein, rüttelt sie wohl durch einander und decket sie wieder zu, bereibet sie auch mit Zucker und laßet sie zu Tische tragen.

Kalbfleisch mit gefüllten Sallat,

Kochet Kalbfleisch, wenn es zu Stücken gehackt ist, ab, kühlet es so dann sauber, richtet solches nach diesem in einen Ziegel oder Casserole mit einem Stück Butter, pastiret es auf dem Feuer mit Muscatenblüten und ein wenig Ingber, gießet Brühē darauf und laßet es kochen. Ferner nehmet festen Häuptel-Sallat und pußet solchen, schneidet ihn mitten entzwey, schneidet auch das Herz heraus, damit das Häuptel hol werde, setzet indessen in einer Casserole Wasser aufs Feuer, werffet ein wenig Salz hinein, thut den ausgehöhlten Sallat darein, und laßet solchen einen Sud thun. Nehmet hernach das ausgeschnittene und schneidet es mit einem Schneidmesser klein, schweißet solches in Butter, schlaßet 3. bis 4. Eyer daran, schütet geriebene Semmel, Muscatenblü-

ten und ein wenig guten Rahm darzu, und rühret es also auf dem Feuer zu einer Fülle ab, thut also denn den abgerühnten Sallat aus dem Wasser, drücket ihn aus, füllet von der abgerührten Fülle darein, doch so, daß allezeit 2. Theile über einander kommen, bindet solches mit Zwirn zusammen, leget es zum Kalbfleisch, welches mit einander kochen muß, und machet die Brühē mit ein wenig eingebrennten Mehl an, daß sie dicke werde. Wenn ihr es anrichtet, so thut den Zwirn wieder davon, den Sallat aber schneidet entzwey, daß ihr das Fleisch damit garniren könnet, streuet Muscaten-Blüten darüber, und laßet es auftragen.

Kalbfleisch mit Safran gelb,

Dieses kochet ab, als man sonst Fleisch in Wasser und Salz abzukochen pfleget, richtet alsdenn solches in einen Topff oder Ziegel, streuet geriebene Semmel, Ingber, Pfeffer und Muscatenblüten darein, gießet Brühē, darinnen es gekochet, so viel ihr nöthig habt, darauf, setzet es in Kohlen und laßet es kochen, thut auch Safran daran, das es gelb werde, und salzet es zur Gnüge. Wenn es nun eine dickichte Brühē gekochet hat, so schneidet Semmelschnitten, bähēt solche auf dem Rost, und legt sie hernach in die Schüssel, worauf ihr es anrichten wollet; richtet das Fleisch darauf an, gießet die Brühē darüber, streuet Ingber und Muscaten-Blüten oben her, so ist es fertig zum auftragen.

Kalbſteiſch mit Kzeben, Mor- geln, Riſen, Spargel und dergleichen,

Dieſes alles wird abgemacht,
als wie es deutlich beſchrieben zu
finden iſt bey der Kalbſteif-Paſte-
te, nur daß es nicht in eine Paſtete
gethan, ſondern alſo ſauber und or-
dentlich auf eine Schüffel angerich-
tet wird.

Kalbs - Bruſt gefüllet und gebraten,

Nehmet eine Kalbs-Bruſt, löſet
die zwifchen der Haut und den Rip-
pen, daß ſie inwendig hol werde,
das Loch aber, wo ihr oben mit dem
Meſſer hinein fahret, machet nicht
zu groß, und bereitet die Fülle dar-
zu alſo; ſetzt in einer Caſſerole
oder Ziegel ein Stück Butter auf
Kohlen, und laſſet ſie zergehen,
thut geriebene Semmel, 4. Eyer,
ein wenig Rahm, grüne gehackte
Peterſilie und ein wenig Safran
daran, rühret es auf dem Feuer als
gerührte Eyer ab, füllet ſolches in
die Bruſt, und machet oben das
Loch mit einem Speiler zu, ſalzet
ſie ein wenig ein, ſtecket ſie hernach
an einen Bratſpieß und leget ſie
zum Feuer. Wenn ſie nun an-
fängt zu braten und treuge wird, ſo
beſtreichet ſie mit Butter, und laſſet
ſie alſo gemächlich braten, ſie muß
aber öfters beſtrichen werden.
Endlich wenn ſie gar iſt, richter ſie an
gieſſet ein wenig braun gemachte
Butter darüber, beſtreuet ſie mit
geriebener Semmel, und gebet ſie
hin.

Kalbs-Bruſt auf eine ande- re Art gefüllet,

Die Haut wird eben alſo los ge-
macht, wie bey vorhergehender,
die Fülle aber bereitet alſo: neh-
met ein Stück derben Kalbsbraten,
hacket ſolchen ganz klein, und thut
ihn nebst ein wenig würfflicht ge-
ſchnittenen friſchen Speck, gehack-
ter grüner Peterſilie, kleinen Roſt-
nen, Citronenſchalen, eingeweich-
ter Semmel, Muſcatenblüthen und
Nierenſtollen in eine Caſſerole,
ſetzt es mit einem Stück Butter
auf Kohlen, ſchlaget 3. biß 4. Eyer
darein, gieſſet auch ein Paar Löffel
dicken Rahm daran, rühret es zu-
ſammen ab, daß es gar werde, ver-
geſſet aber darben das Salz nicht,
füllet ſo dann dieſe Fülle in die
Bruſt, ſtecket ſie oben mit einem
Speiler zu, und bratet ſie wie
vorige.

Kalbs-Bruſt gefüllet noch anders,

Das Ablöſen iſt ſchon beſter
maſſen beſchrieben worden, die Fül-
le aber machet alſo: Nehmet ein
Stück von einer Kalbsleber, und
hacket es ganz klein, thut einge-
weichte Semmel darzu, und röſtet
ſolche in einer Caſſerole auf dem
Feuer mit Butter ab, ſchlaget 3.
biß 4. Eyer daran, ſchüttet ein we-
nig Rahm, Ingber, Pfeffer und et-
was klar geſchnittenen Speck dar-
zu, und ſalzet es ein wenig, rühret
es ferner auf Kohlfeuer ab, biß es
dicke wird; mit dem einfüllen und
braten aber, verfabret vorherbe-
ſchriebener maſſen.

Kalbs-Brust gefüllt noch auf eine andere Art,

Diese, wenn sie auf mehr beschriebene Art ausgehölet ist, füllet also: nehmet von 6. harten Eiern die Dotter, von 2. Kälbern die Milch und blanchiret diese, hernach stoffet es zusammen mit einem Stück Butter im Mörfel, und nach dem Stossen schüttet solches in einen Ziegel oder Casserole, thut ein wenig eingeweichte Semmel, noch 2. ganze Eier, kein geschnittene Pistacien und Muscatenblüten daran, und rühret es klar durch einander ab. Ist es etwa noch zu dicke, so giesset einen Löffel voll dicken Rahm daran, zuckert und füllet es in die Brust, und bratet solche als vorher beschrieben.

Kalbs-Brust mit Krebs-Fülle,

Wenn die Brust gehöriger massen gehölet ist, so machet eine Fülle von Krebsen, die unter dem Krebsen deutlich beschrieben wird zu finden seyn; nur solt ihr sie im braten mit Krebs-Butter bestreichen.

Kalbskeule angeschlagen,

Nehmet eine Kalbskeule, und salzet diese ein wenig ein, hernach stecket sie an Spieß, und wenn sie abgebraten, so schneidet das braune herunter, das übrige Fleisch aber löset von denen Knochen alles herunter, un hacket solches ganz klein; ihr sollet auch zugleich den Knochen sauber puzen und bey Seite legen. Nach diesem schneidet 1 halb Pfund guten Nierentalg darunter, und thut dieses in einen Mörfel, schlaget 4. bis 5. Eier daran und stoffet

es, darnach giesset ein Paar Eß-Löffel voll guten dicken Rahm darein, auch werffet eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel darzu, salzet es ein wenig, würzet es mit Muscatenblüten, Ingber und Citronschalen, und stoffet dieses alles vollends zusammen. Wenn es nun ziemlich klar ist, so schlaget mit der farce die Knochen also an. Bestreichet die Knochen mit Eiern, alsdenn leget von der farce daran, (es muß aber, erstlich eine Tortenpfanne oder andere Pfanne mit Butter angeschmieret, hernach ein Bogen Papier darein geleyet, und dieser auch also beschmieret werden) und schlaget sie fein proportionirlich an. Wenn dieses geschehen, so bestreichet sie mit Eiern, und giesset zerlassene Butter darüber, bestreuet sie mit klar geriebener Semmel, setzet sie in einen heissen Backofen und lasset sie backen, so könnet ihr sie sodenn warm zu Tische tragen lassen, oder Brühe darunter geben, oder auch in eine Porage legen. Viele haben die Art, wenn sie halb gar gebacken, daß sie solche heraus nehmen und mit Pinien bestecken: dieses halte ich aber nicht vor gut, denn in wählender Zeit, da ich doch unter einer Viertelstunde nicht fertig werde, setzet sich das Fett so in der Keule ist, und kan darnach zu seinem rechten Aufgehen nicht wieder gelangen; zu dem ist auch dieses nicht mehr mode. Wenn ihr solche wollet anrichten, so thut sie mit dem Papier in eine Schüssel, und ziehet das Papier hervor, so ist es recht und fertig zum Auftragen.

Kalbskeule gefüllt,

Nehmet eine Kalbskeule, dieselbe

be öffnet unten die Länge im dicken Fleisch, und schneidet alles Fleisch heraus, sehet aber zu, daß ihr auf beyden Seiten keine Löcher darein machet, das Fleisch aber hacket ganz klein. Wenn dieses geschdhen, so nehmet darzu eingeweichte Semmel, Nierenstollen, ein wenig Zwiebeln, ein ganzes Ey, und schneidet dieses alles ganz klein zusammen, würzet es auch mit Ingwer, Muscaten-Blüten, Cardemomen und Salk, reibet würfflicht / geschnittenen Speck, in gleichen Citronschalen, und ein klein wenig Thymian darunter, dieses alles nun mischet durch einander, füllet es in die aufgeschnittene Keule, und nehet sie nachgehends feste wieder zu. Es stehet in eurem Belieben, ob ihr sie alsdann braten oder kochen wollet, denn sie wird hernach meistentheils zu Potagen oder Ragouten gebraucht.

Kalbskeule gefüllt auf eine andere Art,

Das Ausschneiden und Aushöhlen ist allbereit oben beschrieben; hierauf füllet diese also: das ausgeschnittene Fleisch schneidet klein, hernach schneidet Speck würfflicht mit Nierentalg vermischet darunter, würzet es mit Ingwer, Pfeffer, und Muscatenblüten, röstet in Butter ein wenig Thymian, salzet und mischet alles wohl durch einander. Wenn nun dieses alles sattsam unter einander gemischet ist, so füllet solches in die Keule, nehet selbige zu, waschet sie nach diesem sauber ab, salzet solche ein, stecket sie alsdenn an einen nicht gar zu di-

cken Spieß, bratet sie an einem gelinden Feuer, betrieffet sie öftters mit Butter, damit sie fein safftig werde, die Brühe aber, so aus der Keule tropffet, fanget in einer reinen unter gesetzten Pfanne auf. Wollet ihr nun die Keule anrichten, so leget sie auf eine Schüssel, und seiget die aufgefangene Brühe darunter, oben drüber aber gieffet braun gemachte gischende Butter, bestreuet solche mit geriebener Semmel und lasset sie auftragen.

Kalbskeule, so in Eßig gelägen, gut zu braten,

Wenn solche recht sauer worden, so nehmet und häutelt sie ganz subtil ab, spicket sie alsdenn sauber, stecket sie an einen Spieß, leget sie zum Feuer, sehet eine Pfanne unter, begieffet sie in der erst mit warmen Eßig darinnen Zwiebeln liegen, die Brühe aber so abtrieffet, fanget reinlich auf. Habt ihr sie nun etliche mahl mit solcher Brühe begossen, so begieffet sie auch öftters mit Butter, biß der Braten vollends fertig. Hernach nehmet die jus aus der Bratpfanne und rühret ein wenig braun Mehl darein, daß es ein wenig dicke wird, seiget so dann die Brühe auf eine Schüssel und leget den Braten oben darauf, salzet ihn ein wenig, gieffet auch gischende braune Butter darüber, bestreuet ihn endlich mit geriebener Semmel und lasset ihn auftragen.

Kälber- oder Nierenbraten recht gut zu braten,

Nehmet einen fetten Nierensbraten, waschet diesen nicht aus, sondern beschabet solchen nur, wo
er

er etwa nicht rein ist, mit einem Messer, stecket ihn an einen Spieß, leget ihn zum Feuer, und wenn er bald trocken worden, so drücket auf einen Rührlöffel ein Stück Butter und befahret den Braten über und über, u. zwar öfters, besprenget ihn ein wenig mit Salz, so wird er recht gut braten, und sich im vorschneiden ziemlich saftig zeigen. Hierauf richtet solchen an, gieffet die Jus aus der Pfanne drüber, bestreuet ihn mit Semmel und schicket ihn zu Tische.

Kalbs-Braten mit Sardellen gespickt, auff Englisch.

Darzu nehmet eine Keule, und trocknet selbige erst über Kohlf Feuer also: Machet Kohlf Feuer in ein Forcir Loch, stecket den Braten an einen hölzernen Spieß, und haltet diesen über die Glut, beschmieret ihn mit Speck oder Butter, laffet ihn ziemlich anlauffen, und wischet ihn fein trocken wieder ab. Hernach nehmet frische Sardellen, waschert diese ein, und waschet sie heraus, ziehet ihnen das Fleisch von den Bräten herunter, und durchziehet die Keule mit einer Spickenadel, als man à la daube zu spicke pfleget, drücket auch in dasjenige Loch, wo ihr die Sardellen hinein gezogen habet, ein wenig ausgewaschene Butter, und denn oben darauff ein wenig Semmel, stecket sie hierauff an einen Spieß, und bratet sie, aber ja nicht zu jähling. So bald sie nun beginnet trocken zu werden, so befahret sie, wie vorige mit Butter, setzet aber erst eine reine Bratpfanne unter, leget ein Paar ganze Zwies-

beln und ein Paar Lorbeer-Blätter hinein, gieffet ein Paar Löffel voll Brühe in die Pfanne, und sorget, daß ja das heraus tropffende in die Pfanne komme, denn die Jus in der Keule und der Geschmack von dem Sardellen werden einen lieblichen Geschmack gebe, salzet auch die Keule ein klein wenig am Spieß, die ihr aber indessen öfters mit Butter bestreichen, und allezeit, so oft sie begossen worden, mit Mehl anstreuen sollet, denn durch das öfttere bestreuen bekömmt sie eine Krinde, und bleibet die Jus mehr als sonst darinnen. Wenn sie nun solcher Gestalt ausgebraten, so ziehet sie vom Spieß und leget sie auf eine Schüssel, die Jus aber in der Bratpfanne machet heiff, daß sie siedet, schlaget ein Paar Eyerdötter auff einen Teller, zerklöpffet diese mit etlichen Tropffen Weineßig ganz klein, und laffet selbe hernach in die Jus lauffen, rühret sie aber, daß sie nicht zusammen rühre. Diese Brühe soll alsdenn durch einen Durchschlag unter den Braten lauffen, über diesen aber gieffet gischende Butter, u. bestreuet ihn mit Semmel, so ist er fertig.

Kalbs-Kopff zu puzen und zu rechte zu machen,

Es puzen zwar hier zu Lande die Fleischer solche meistens, in Böhheim und Oesterreich aber ist es der Gebrauch, daß, so bald der Fleischer das Kalb abgeschlachtet, sie selbigen den Kopff gleich mit Haut und Haar abschneiden und in kaltes Wasser werffen, so ziehet sich der Schweiß heraus, und wird der Kopff hernach mit denen Haaren im Wasser zum Feuer gefezet und geko-

gekochet. Wenn er nun eine zieml. Weile gekochet, so thut ihn heraus, alsden wird sich die Haut mit denen Haaren Fleckweise abschälen. Es ist aber hie nicht zu verstehen, die rechte dicke Haut, sondern nur die dünne, darinnen die Haare stecken, den sonsten würde nicht viel am Kalbskopffe bleiben. Darauff puget ihn mit einem Messer vollends sauber ab, und nach dem puken und saubern könnet ihr ihn, wie hernach folgen wird, zurichten. Wenn man einen Kalbskopff zurichtet, so werden allezeit die Füsse vom Kalbe darzu genommen, wovon auch nach diesen eine 2 parte Beschreibung folgen wird, die Füsse aber muß man die Länge durchaus schneiden, u. das Wein heraus nehmen, daß also von jedem 2. Theile gemacht werden.

Kalbs - Kopff mit einer Speck - Brühe,

Nehmet einen ausgepukten Kalbskopff samt denen Füßen, setzet ihn in Salz und Wasser zum Feuer, und lasset ihn weich kochen, hernach kühet ihn aus, stechet ihm die Augen aus, reisset ihm die Kinnbacken aus, puget vom Gaumen die weiße Haut herunter, und brechet ihm die Zähne aus, biß auf den Hintersten, so der Milch - Zahn heißet; die Füsse puget auch reinlich, daß keine Haare daran bleiben. Hierauff setzet in einer Casserole Butter auf Kohlen, damit solche heiß werde, rühret einen Löffel voll Mehl darein, und machet solches Castanienbraun, so viel als ihr meynet gnug zu haben, würzet solches mit Ingber und Pfeffer, leget ferner den Kopf nebst

denen Füssen darein und lasset solches kochen. Inzwischen brennet geschnittenen und gerösteten Speck an den Kalbskopff, schneidet aber auch zugleich Speck und Semmelwürfflicht, und röstet solches durch einander. Wenn ihr nun den Kalbskopff anrichtet in eine Schüssel, so leget die Füsse aussen herum, brennet die geröstete Semel und Speck darauff, streuet Ingber und Pfeffer darüber, so ist er fertig.

Kalbs - Kopf mit Muscaten - Blüten,

Wenn der Kalbskopff vorher beschriebener massen abgekochet, ausgepuget und zu rechte gemacht ist, so richtet solchen in einen Ziegel oder Casserole ein, giesset Fleisch - Brühe darauff, würzet solche mit Muscatenblüten und Ingber, salzet ihn zur Gemüge, leget auch ein Stück Butter hinein, und lasset ihn also kochen, bis eine dickigte Brühe daran wird. Endlich richtet ihn an, streuet oben Muscatenblüten und Ingber darüber, und gebet ihn hin.

Kalbs - Kopff mit saurerer Fricassée und gerösteter Semmel,

Kochet den Kalbskopff sauber ab, und puget solchen nach schon beschriebener Art auff's reinlichste, hernach leget ihn in einen Ziegel oder Casserole, giesset die Brühe darauff, nur daß er warm bleibet; ferner nehmet 6. Eyerdotter, thut solche in einen Ziegel, schüttet ein wenig rohes Mehl darzu, und rühret es mit einem Löffel voll Weins - Eßig

Eßig klar ab, leget ein Stück Butter darzu, gießet Brühe und noch mehr Eßig darein, würzet es mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüten, setzet es nach diesen auffß Feuer, und rühret es biß es beginnet dicke zu werden; alsdenn thut ein Paar Tropffen kalt Wasser hinein, sonsten rinnet es zusammen. Endlich nehmet den Kalbskopff aus der warmen Brühe und richtet ihn auf eine Schüssel an, machet die Hirnschale oben von einander, thut das Gehirn in iede Schale halb, und leget es neben den Kopff auff den Schüssel-Rand, gießet auch die Brühe über den Kopff, daß ihr ihn ganz überziehet. Leßlich habt würflicht geschnittenen Speck und Semmel fertig, röstet beydes und brennet es darüber, so ist er fertig.

Kalbs-Kopff mit Majoran,

Denselben kochet vor beschriebener massen ab, richtet hernach solchen in einen Tiegel oder Casserole, gießet Brühe darauff und streuet geriebene Semmel darein, setzet solches auffß Feuer und lasset es kochen, biß es eine dickigte Brühe zeiget, setzet es mit Muscatenblüten, Ingber und Pfeffer, und leget ein ziemlich Stücke Butter daran. Ferner machet Majoran durre, und siebet etwa einen Eßlöffel voll durch einen Durchschlag an den Kalbskopff, welcher also noch eine weile kochen muß. Nach diesen könnet ihr solchen nach Belieben anrichten.

Kalbs-Kopff angeschlagen,

Diesen, wenn er rein gepuzet ist, setzet zu, kochet ihn wie die andern

ab, kühlet und saubert ihn gehöriger massen aus. Hernach nehmet ein Stückgen abgebratenen Kalbs Braten, hacket solchen klein, dergleichen ein halb Pfund Nierensstollen, stoffet es mit etwas eingeweichter Semmel im Mörsel, schlaget 4. bis 5. Eyer darein, würzet es ferner mit Muscatenblüten und Ingber, und da es etwa zu dicke ist, so gießet ein Paar Löffel voll Rahm daran, und salzet es zur Gemüge. Hierauff setzet den Kalbskopff in einer Tortenpfanne, bestreichet ihn mit Eyern u. schlaget diesen mit der gemachten force nach proportion eines Kalbskopffs an, streichet ihn mit einem warmen Messer glatt zu, bestreichet ihn auch mit Eyern, und übergießet ihn mit Butter, streuet nach diesem geriebene Semmel darüber, und setzet ihn alsdenn im Backofen, damit er fein goldgelb bace. NB. Die Füße könnet ihr ebener massen also angeschlagen und nachdem ihr den Kalbskopff auf eine Schüssel angerichtet, solchen damit garniren. Eine Brühe möget ihr daran machen, was euch vor eine beliebet.

Kalbs-Füße gebacken,

Schneidet die Füße in der Länge, als wie bey den Kalbsköpffe puzen schon gedacht worden, von einander, setzet solche in Wasser mit etwas Salz zum Feuer, und lasset sie weich kochen, darnach kühlet sie trocken, machet diese Klare an: Nehmet ein halb Mößel Milch, und quirlt so viel Mehl darein, daß sie bald als ein dünner Brey wird, schlaget 4. Eyer darein, und salzet es ein wenig. Ferner setzet in et

ner Pfanne Schmalz auff's Feuer, und lasset dieses heiß werden, schützet einen Schüssel voll davon in die Klare, und diese Klare gieffet alsdenn über die Füße, welchete sie in der Klare herum, thut sie hierauf in das heiße Schmalz, und backet sie fein goldgelb heraus, und zwar so lange biß sie alle sind. NB. Das wenige Schmalz, daß ihr unter die Klare gegossen habt, machet, daß dies selbige hart und kraus wird.

Kalbs-Füße noch anders gebacken,

Machet solche eben wie die vorigen ab: darnach nehmet 4. bis 5. Eyer auf eine Schüssel, streuet geriebene Semmel und ein wenig Mehl darzu, kloppet es klar ab, salzet es ein wenig und backet viel grüne Peterfille darunter. Hernach sethet Schmalz auff's Feuer und lasset es heiß werden, wickelt die Füße darrinnen herum, leget sie so denn ins heiße Schmalz und backet sie fein rösch heraus. NB. Eben die gebackenen Kalbsfüße können ihr bisweilen an die Kalbsköpffe zum garniren brauchen.

Kalbs-Füße fricasiret,

Kochet diese ab und puget sie sauber aus, richtet sie in einen Ziegel oder Casserole ein, leget ein Stück Butter darzu, passiret es mit Citronen und Muscaten-Blüten ab, werffet auch ein Paar ganze Zwiebeln daran, gieffet in gleichen ein wenig Wein, ein Paar Löffel voll Eßig und Brühe daran, und lasset sie also kochen. Hierauff nehmet vier

Scavanzihen. L. micron,

Eyerdotter, nachdem ihr viel Füße habt, schlaget diese in ein Löffgen, gieffet etliche Tropffen Eßig hinein, thut auch eine Messerspiße voll Mehl darzu, quirelet es klar und lasset die Brühe von denen Kalbsfüßen an die Eyerdotter, rühret es aber stetig, daß es nicht zusammen lauffe. Nach diesen schützet solches wieder an die Füße und richtet sie an, sprengt zerlassene Buttes darauf und lasset solche auftragen.

Kalbs-Füße in einer Papier-Pastete.

Nehmet Kalbsfüße, kochet solche schon oft beschriebener massen ab, kühlet sie aus, und puget sie sauber zu, richtet sie hernach in einen Ziegel ein, leget ein Stück Butter darzu, passiret sie auf dem Feuer, würzet sie auch mit Muscatenblütenblüten und Citronsähen, und setzet sie vom Feuer. Inzwischen nehmet Papier und setzet in einer runden Form ein Muster, gleich einer aufgesetzten Pastete auf, also: leget einen Bogen Papier in die Form und drückt solchen mit Falten bis er rund wird, bestreicht die Falten mit Eiern, daß sie zusammen kleben, darnach bestreicht das ganze Papier, leget wieder einen Bogen darauff, und drückt wieder so lange, bis er die Rundung hat, bestreicht alles wieder wie vor. Ferner schneidet Blätter Papier, so hoch als ihr die Pastete haben wollet, und setzet es inwendig um den Rand herum, bestreicht solche mit Eiern, schneidet auch ein rund Blatt und leget es auf den Boden. Hieranf schlaget zwey Eier ins

31

Mehl

Mehl darein, schläget es mit einem Pinsel zu einem Teig, und bestreicht das ganze Papier inwendig mit diesem Teig; sehet es hernach in einen warmen Ofen, oder in eine Röhre, und lasset es trocken werden, beschneidet auch das Papier fein sauber. Nun nehmet ein halb Mäsel guten dicken Rahm, thut geriebene Semmel und ein halb Pfund gehackte Nierenstollen hinein, und quirtelt alles klar ab. Ferner schläget 5. ganze Eyer und etwan 6. bis 7. Eyerdotter darein, würzet es mit Muscaten-Blüten und Citronenschalen (so man will kan man auch hier grüne Petersilie drunter haken) salzet solches ein wenig, rühret alles wohl durch einander, daß es wie ein Mus werde. Nachgehends gießet die Helffte von dem eingerührten in die papierne Pastete, leget die abpassirten Kalbsfüße hinein, schüttet die wenige Brühe, so auf denen Füßen gewesen, wie auch das Abgerührte vollends darzu, bestreuet solche mit geriebener Semmel, sehet es auf ein Blech, und thut es in einen geheizten Backofen, so wird es gewiß recht delicat. Soll es endlich zur Taffel getragen werden, so sehet es nur als eine Pastete auf eine Schüssel: ist es aber bey einer Ausrichtung, so garniret solche aufs schönste. Hierbei ist zu mercken, daß dieses Essen recht warm muß verspeiset werden, denn das Fette so darinnen ist, sehet sich sonst und wird hart.

Kalbs-Füße farciret oder angeschlagen,

Diese kochet und würzet ab, daß

keine Naare daran bleiben, und lasset sie trocken. Hernach machet eine farce, als wie bey dem Kalbskopf angeschlagen zu finden ist, oder diese, so bey der Kalbs-Keule angeschlagen, beschrieben worden; bestreichet alsdenn die Füße mit Eiern, aber nicht eben gar zu naß, umschläget selbige mit der vorbenannten selbstbeliebigen farce nach Art des Fusses, und verfähret weiter, als wie bey dem anschlagen der Kalbskeule geschehen, und backet sie im Ofen. Diese Füße können entweder mit einer Brühe, die man sich selbst wehlen kan, verzehret werden; oder man kan sie zum garniren eines Kalbskopfs, ingleichen auch zu einer Potage gebrauchen.

Kalbs-Füße mit Muscaten-Blüten,

Diese, wenn sie gehörig ausgeschnitten, abgekocht, abgekühlt und gepuzet sind, richtet in einen Tegel oder Casserole, leget Butter daran, thut geriebene Semmel mit Muscatenblüten darein, gießet gute Brühe darauß und sehet solche aufs Kohlfener, darüber sie so lange kochen müssen, bis die Brühe etwas dicke wird, alsdenn möget ihr solche nach Belieben anrichten.

Kalbs-Füße marinirt,

Nehmet Füße und blanchiret sie sauber, sehet sie in Wasser, mit Wein und Eßig vermischet, zum Feuer, salzet sie ein wenig, leget Kräuter, als Thymian, Salbey und Fop daran, und lasset sie weich kochen: wenn dieses geschehen, so thut sie heraus, daß sie trocken werden, sehet indessen in einer Pfanne Schmalz

Schmaltz oder Baumöl aufs Feuer, damit es heiß werde, werffet alsdenn die Kalbsfüße darein, und lasset sie ein wenig braun werden, leget sie darnach also ein, als wie bey denē beym Mal, Forellen n. Hecht beschriebenen Marinaden zu sehen seyn wird, wartet sie auch also ab, so möget ihr sie lange gut behalten. Will man sie aber nicht in Schmalz oder Del backen, so nehmet nur eine Zortenpfañe, bestreichet diese mit Butter, leget oben Papier und die Füße darauff, bestreichet sie alsdenn wieder mit Butter, setzet sie in einen heißen Ofen, und laßt sie ein wenig braun werden.

Kalbs-Leber gebacken im Netz,

Nehmet ein oder mehr Kalbs-Lebern, hacket solche ganz klein, vermischet sie mit eingeweichter Semmel, würcket sie mit Ingber und Pfeffer, und rühret dieses zusammen in einer Casserole mit einem Stück Butter auf Kohlsfeuer ab. Hernach schneidet 1. halb Pfund Speck ganz kleinwürfflich; schüttet diesen nebst 1. vierel Pfund kleinen Rosinen auch zur Leber, salzet und rührets wohl durch einander: ist es etwa noch zu dicke, so schlaget 3. bis 4. Eyer darein, und gießet ein Paar Löffel voll guten Rahm daran. Hierauf nehmet ein Kalbs-Netz, so nicht zerrißen, breitet solches über eine Pfanne oder Tiegel, der mit Butter angeschmieret ist, und schüttet die abgerührte Leber darein, decket sie alsdenn mit dem noch übrigen Netze oben zu, stecket ein Paar

Speiler darein, setzet sie in eine heißen Backofen und lasset sie backen.

Kalbs-Leber gebacken im Netz, auf eine andere Art.

Kochet die Kalbs-Lebern gar ab, und lasset sie kalt und hart werden, hernach reibet sie alle auf dem Reib-Eisen, mischet darunter 1. halb Pfund Speck, kleine Rosinen, gehackte grüne Petersilie oder Schnittlauch, geriebene Semmel, 6. Eyer, 1. Kanne Rahm, Ingber, Pfeffer, Salz und rühret dieses alles durch einander ab. Wenn es geschehen, so füllet solches ins Netz und verfahrenet damit als wie beym vorigen.

Kalbs-Leber gebacken mit einer Melcken-Sosse,

Diese schneidet Schnittgenwelsche, salzet sie ein, und lasset sie eine Weile also liegen, streiffet sie darnach durch die Hand, oder machet sie mit einem Tuch trocken, und bestreuet sie dicke mit Mehl. Ferner setzet Schmalz aufs Feuer, in welches, wenn es heiß worden, die eingemehlte Leber legen, und selbe braun heraus backen müßet. Wenn sie nun alle, so habet eine Melcken-sosse fertig, die wird also gemacht. Machet in einem Tiegel oder Casserole Butter auf dem Feuer braun, rühret einen Eßlöffel voll Mehl darein, welches auch Castantenbraun werden muß, gießet hierauf Brühe, Wein und Eßig darein, würcket es mit viel gestossenen Melcken, Ingber, Citronschalen und Zucker, damit dieselbe Brühe mehr süß als sauer schmecke, und lasset

lasset es also durch einander kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, gießet auch ein Paar Löffel voll Schmalz darein, es möchte sonst die Brühe zu mager seyn. Wenn ihr nun anrichtet, so schütet die Soffe in die Schüssel, die Leber aber leget als eine garnitur herum, bereitet es mit Zucker, so ist es fertig.

Kalbs-Leber gedämpfft,

Nehmet ein Paar Kalbs-Lebern, und durchziehet diese mit groben Speck. Hernach laßet in einer Casserole oder Ziegel Butter auf dem Feuer braun werden, bestreuet die Lebern mit Mehl und leget sie hinein, damit sie auf beyden Seiten auch bräunen. Ferner gießet Brühe darauf und laßet sie ein wenig kochen, schütet auch ein Paar Löffel Wein daran, leget ein Paar ganze Zwiebeln darzu, und würzet sie mit Ingber, Pfeffer, Melcken und Citronschalen. Solte etwa die Brühe nicht dicke genug werden, so thut ein wenig eingebrenntes Mehl darein, langet hernach beym Anrichten die Zwiebeln wieder heraus, leget die Lebern auf die Schüssel, und gießet die Brühe darüber, bestreuet solche mit Semmel und gebt sie hin.

Kalbs-Leber gedämpfft mit Knoblauch,

Diese spicket eben wie vorige, nur daß ihr auch neben dem Speck zertheilten Knoblauch hinein stecket. Darnach setzet in einer Casserole Butter aufs Kohlfener, laßet solche heiß werden, und leget die Lebern drein, worinnen sie eine gute Weile dampffen müssen; alsdenn gießet

die Brühe darauf, würzet sie mit Ingber, Pfeffer und Citronschalen, und leget etliche Lorbeer-Blätter darzu. Ferner machet in einer Pfanne weiß eingebrenntes Mehl, bräunet solches an die Leber, und laßet es also nach Belieben kochen. NB. Dieses ist darbey sonderlich zu beobachten, daß die Lebern nicht dürffen gang und gar ausgekocht seyn, denn sonst werden sie zu hart, sondern sie müssen sein safftig bleiben. Was übrigens das Salz anbetrifft, davon kan man keine Gewißheit vorschreiben, weil eines immer schärffer als das andere ist, daher es hier hauptsächlich auf das Kosten ankömmt.

Kalbs-Leber mit einer Sardellen-Soffe,

Schneidet dieselben Scheibensweise. Hernach setzet in einer Casserole Butter auf Kohlen, und laßet diese heiß werden, streuet indessen die Leber mit Mehl an, leget sie also in die heißse Butter, und röstet sie. Nach diesem gießet Brühe darauf und würzet sie mit Ingber, Pfeffer, Melcken, Citronschalen und Scheiben. Hierauf waschet Sardellen, ziehet dieselben von den Gräten ab, und hacket sie ganz klein, feuchtet sie auch ein wenig mit Wein an, so hacken sie sich desto klärer, thut sie alsdenn an die Lebern, laßet sie noch eine Weile kochen, und richtet sie endlich an, so gut ihr könnet.

Kalbs-Leber mit einer Zwiebel-Soffe, sauer,

Diese machet gleich als die letzt vorher

vorhergehenden, nur daß ihr Eßig hinein gießet, auch viel Zwiebeln in Butter röset und daran brennet, so könnet ihr solche nach Belieben anrichten.

Kalbs-Leber mit einer Schnittlauchs-Sosse,

Blanchiret die Lebern in siedenden Wasser, doch so, daß sie nicht gar auskochen: hernach schneidet sie zu Stücken, richtet sie in einen Ziegel ein, schneidet Schnittling oder Schnittlauch daran, thut Ingber, Pfeffer und eingebrennt Mehl darein und lasset es kochen. Wollt ihr sie bald anrichten, so brennet braun gemachte Butter daran, köstet ob sie genug gesalzen, und richtet solche nach Belieben an.

Kalbs-Leber gebacken mit einer Klare,

Diese machet wie die Kalbs-Leber gebacken mit einer Melckensosse zu rechte, nur daß ihr an das Mehl eine Klare verfertiget, und zwar also: Nehmet Weiß-Bier und quirlt Mehl darein, damit es so dicke als etwa ein dünner Brey werde, darnach salzet sie, und schlaget 3. Eyer dran, thut auch ein klein wenig Schmalz in die Klare. Inzwischen setzet in einer Casserole oder Ziegel Schmalz aufs Feuer, und lasset solches heiß werden, welchet so dann die Leber in die Klare, thut sie so gleich ins heiße Schmalz, und backet sie fein rösch aus, damit sie inwendig sein safftig bleibe. Dieses treibet so lange, bis ihr fertig seyd.

Kalbs-Geschling gebacken auf einer Schüssel,

Nehmet ein oder mehr Kalbs-Geschling, setzet diese mit Wasser ans Feuer, solchet sie ein wenig, und lasset sie weich kochen, kühlet sie hernach aus, hacket sie ganz klein, schütet sie in einen Ziegel, darzu ihr eingeweichte und wieder ausge-druckte Sesamel, 1. halb Nüffel guten Rahm, 8. bis 9. Eyer, eine gehackte Zwiebel, eine Hand voll kleine Rosinen, würffliche geschnittene Speck, Ingber, Pfeffer, grüne gehackte Peterfilie, zerlassene Butter und Salz thun, und dieses alles durch einander abrühren sollet. Hierauf nehmet die Schüssel, darauf ihr anrichten wollet, machet von harten Teig einen Kranz darum; doch nicht gar so weit hinaus als die Schüssel groß ist, sondern lasset noch ein Paar Quer-Finger breit ler, damit ihr einen guten Butter Teig um den harten ziehen könnet: den harten Teig aber, daraus der erste Kranz gemacht worden, zwicket sauber, bestreicht sie beyde mit Eiern, beschmieret nach diesem die Schüssel mit Butter, und schütet das abgerührte hinein, setzet solches alsdenn in einen geheitzten Backofen, lasset es sein sauber und nicht gar zu heiß backen, solches auch endlich nach Belieben auftragen.

Kalbs-Lunge gehackt, mit grüner Peterfilie,

Diese kochet ab als vorhergehende, kühlet sie aus, und schneidet

sie mit einem Schneidmesser klein. Hierauf setzet in einer Casserole Butter auf Kohlsfeuer, und machet diese heiß, rühret ein wenig Mehl darein, lasset es auch goldgelb werden, rühret es aber allweg um, sonst brennet es an. Zu diesen thut die geschnittene, oder gehackte Lunge, gießet Fleisch-Brühe drauf, rühret es durch einander, würzet es mit Ingber und Pfeffer, schüttet viel gehackte grüne Petersilie daran, und lasset es also kochen, darnach könnet ihr solche anrichten.

Kalbs-Lunge sauer mit Zwiebeln,

Diese kochet ebener massen als vorige ab, kühlet sie alsdenn aus, schneidet sie Schnittenweis; machet inzwischen in einer Casserole oder Ziegel Butter auf dem Feuer braun, rühret ein wenig Mehl darein, und lasset es braun werden. Hierauf nehmet geschnittene Zwiebeln, und werffet solche in das braun geröstete Mehl, thut die geschnittene Kalbslunge drein, gießet Brühe und Eßig darauff, würzet es mit Ingber und Pfeffer. Wenn es gekochet hat, so ist es zum Anrichten fertig.

Kalbslungen-Mus,

Diese kochet ab, kühlet sie aus, und hacket sie gar klein. Nun setzet in einer Casserole oder Ziegel Butter auff's Feuer, und machet solche braun, rühret ein wenig Mehl daran, und lasset es auch ein wenig goldgelbe werden, thut hernach die gehackte Lunge darein, gießet Fleisch-Brühe daran, werf-

set kleine Rosinen, Pinien, Ingber und Muscaten-Blüten hinein, schüttet einen Löffel voll Wein-Eßig darzu, und lasset es also kochen, leget auch ein wenig Butter darein, und salzet es. Beym Anrichten rühret einen Eyerdotter daran, und gebet es hin.

Kalbs-Lunge ganz gemein

Nehmet die Kalbs-Lunge, und setzet sie mit Wasser zum Feuer, salzet sie, und lasset sie gar kochen. Darnach nehmet solche heraus, schneidet sie in Stücke, werffet sie in einen Topff, thut geriebenes Brodt, Ingber, Pfeffer, geschnittene Zwiebel und Eßig hinein, gießet etwas von der Brühe, darinnen sie gekochet darzu, setzet sie wieder zum Feuer, und lasset sie eine dickigte Brühe kochen, vergesset auch nicht solches zu salzen. Wenn es beliebet, kan Butter daran thun, es wird damit nicht verderbet werden.

Kalbs-Gefröse fricasiret,

Wenn diese von Fleischern gerissen und abgeputzt seynd, so waschet sie aus, setzet sie mit Wasser, so ein wenig gesalzen, zum Feuer, und lasset sie nicht gar zu weich kochen. Nach diesen thut sie heraus in kaltes Wasser, nehmet alle Drüsen heraus, schneidet solche alsdenn Stückweise, richtet solche in einen Ziegel oder Casserole ein, leget ein Stücke Butter daran, passiret es ein wenig, würzet es mit Muscaten-Blüten, Ingber und Citronschalen, werffet auch eine ganze Zwiebel und ein Paar Lorbeerblätter daran, gießet ein Paar Löffel

Löffel voll Wein, ein wenig Eßig und Brühe darein, und lasset dieses alles zusammen kochen. Unzerdeffen schlaget 4. bis 5. Eyerdotter auf, rühret diese mit Wein-Eßig, welches nur etliche Tropffen oder zum meisten einen Eß-Löffel voll seyn darff, darauff. Wenn ihr wollet anrichten, so ziehet die Brühe an Kalbsgekröse damit ab, schüttet diese wieder über die Kalbsgekröse, rüttelt es durch einander, damit die Brühe bald wie ein dicker Brey dicke wird, richtet endlich solche an, sprengt zerlassene Butter darüber, und lasset es auftragen.

Kalbsgekröse sauer mit Saffran,

Diese kochet vorbeschriebener massen ab, und puget sie aus, richtet solche, wenn sie geschnitten, auch in einen Tiegel, oder Casserole, gieffet Brühe, und ein Paar Löffel Eßig darauf, setzet sie auf Kohlfener, würket sie mit Saffran, Muscaten-Blüten und Ingber, leget ein Stücke Butter daran, brennet ein wenig eingebranntes Mehl, welches doch nicht gar zu braun seyn muß, hinein, rühret es unter einander, daß es klar wird, so ist es fertig.

Kalbsgekröse mit Majoran,

Diese kochet und puget ab, wie vorige, und wenn sie geschnitten sind, so thut sie in einen Tiegel oder Casserole, gieffet Fleisch-Brühe darauf, streuet geriebene Semmel, Ingber, Pfeffer, Majoran und Salz hinein, leget ein Stücke

Butter daran, und lasset es so lange kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird, so ist es zum Anrichten fertig.

Kalbsgekröse farciret,

Diese kochet, puget und schneidet Stückweis als vorige, thut solche in eine Casserole oder Tiegel, passiret sie in Butter, Muscatenblüten und Citronenschalen, nehmet sodenn die Helffte davon heraus, und hacket sie klein, vermischet es mit viel geriebener Semmel, 1. halben Nösel guten Rahm, gehackter Peterfille, 8. Eiern, nehmlich halb Dottern, und halb ganzen Eiern, 1. halb Pfund gehackten Nierenstollen, Muscatenblüten, Ingber und Salz; dieses alles nun rühret durch einander. Hierauf machet einen Kranz um eine Schüssel, wie bey der gebackten Kalbs-Lunge beschrieben worden, beschmieret ihn mit Butter, und gieffet von dem abgerührten die Helffte hinein, leget das abpassirte in die Mitte, schüttet alsdenn die andre Helffte des abgerührten oben drüber, thut ein wenig Butter darauf, streuet Semmel darüber, setzet es nach diesem in einen geheizten Backofen, und lasset es fein schöne lichtbraun backen, bereitet es endlich, wenn ihr es angerichtet, mit Zucker, und gebet es hin.

Kalbsgekröse in Papler,

Kochet, puget u. schneidet solche, wie schon gemeldet worden, passiret sie alsdenn, kochet und puget solche nach voriger Art, und wenn sie zu

rechte geschnitten, so passiret solche in Butter, Citronen und Muscatenblüten. Hernach setzet Papier auf, als wie bey denen Kalbsfüßen in Papier gebacken beschrieben zu finden seyn wird, ja auch die Jus rühret also ab, beschneidet das Papier, wie ihr wollet, oder was ihr vor Zierrathen daran machen könnet, gießet dieses sodenn ein, wie es alda bereits beschrieben ist, und backet es in Backofen, so ist es fertig.

Kalbsgefröse mit einer Rahm-Sosse,

Diese richtet vorher beschriebener massen zu, und schneidet solche Stückweise. Hernach setzet einen Ziegel oder Casserole aufs Feuer, gießet darein ein und ein halb Maß sel guten Rahm, und lasset solchen Kochen, thut sodann das Kalbsgefröse darein, würzet es mit Muscaten-Blüten, schläget indessen 3. bis 4. Eyerdotter in ein Topffgen, quirlt selbige, und gießet den Rahm von dem Gefröse an die Dotter: ihr müßet sie aber rühren, sonst lauffen sie zusammen. Ferner leget ein Stücke Butter an die Gefröse, und gießet die Brühe wieder drüber, rüttelt's fein um, richtet solche darnach an, und sprenget zerlassene Butter darüber.

Kalte Küche,

Heisset bey dem Frauenzimmer, wenn es des Abends in ihren Gärten, oder auch zu Hause, nur mit Falten und bereits abgekochten Speisen tractiret.

Kalte Schale,

Ist ein von Wein, Milch, Bier, Dinstein oder Rosent, mit Zucker und andern Gewürke, Citronen, Erdbeeren, Heidelbeeren, oder Brodt vermengte Meerte, wodurch sich das Frauenzimmer im Sommer abzukühlen pfleget.

Kalter Schalen-Napff,

Ist ein von Porcellain tieff und runder Napff mit einem Deckel, woraus die Erdbeer- und andere kalte Schalen gegessen werden, hat offermahls an der einen Seiten des Randes einen kleinen durchlöcherthen Absatz, durch den man den blossen Wein, sonder Brocken abtrinken kan.

Kamm,

Ist ein von Elfenbein, Schildkröte, Nußbaum oder gemeinen Horn, offermahls mit Silber beschlagenes Instrument, mit spizigen, weiten oder engen Zacken versehen, wormit sich das Frauenzimmer bey dem Umbinden die Haare durchstreichen und auslockern, auch den unrein gewordenen Poudre von dem Haupt wieder abkammen läßt. Das Frauenzimmer hat auch absonderliche kleine Kämmlein zun Favoretten und Augenbraunen.

Kamm,

Heisset dem Weibesvolck bey dem Fleisch-Einkauff dasjenige Stück, so aus dem Hals des Kindes gehacket wird.

Kammer-Becken. Siehe.
Nachtbecken.

Kammfutter,

Ist ein von Sammet, Estoff, goldnen leder, oder andern Zeugen geschnittenes, auch öfters gewürdetes, auf allerhand Art ausgezieretes, und mit Fächlein an einander geheftetes Futteral, worinn das Frauenzimmer ihre Kämme und Bürsten zu stecken, and selbiges an die Wand aufzuhengen pfelegt.

Kanifas. siehe. **Cannevas.**

Kanne. siehe. **Krug.**

Kannenkraut,

Ist ein gewisses Kraut, so ins gemein Kagenzahl genennet wird, wormit die Mägde das Küchenzinn rein und helle zu scheuern pfelegen.

Kannenkraut lesen,

Heisset dergleichen Kraut, so man zu dem Scheuern brauchet, von denen groben und scharffen Stengeln abpflücken, damit die Mägde mit selbigen füglich scheuern können.

Kannen- oder, Nöselmaß,

Ist dasjenige zinnerne oder blecherne Gefäß, mit welchen das Frauenzimmer den Wein, oder Bier, oder Rosent, in denen Kellern ausmisset.

Kaphan. siehe. **Capaun.**

Kaphantin,

Regina Catharina, M. Crusii, Pfarrers zu Allerstädt in Thüringen, Ehelebste. Sie soll eine gute Poetin gewesen seyn, und gar schöne Gedanken gehabt haben.

Kappe,

Ist eine über und über mit Rauchwerck überzogene, hohe und breit runde Mütze, so die Mägde in Ulm, wenn sie in die Kirche gehen, aufzuziehen pfelegen.

Kappe von Flohr. Siehe. **Flohrkappe.**

Kappe von Taffet. Siehe. **Taffetkappe.**

Kappe zur Fußsohle,

Heisset denen Weibern, der obere schmale Theil und Deckel, so bey dem Strümpff besetzen, oben auf die Sohle genehet, und nach derselbigen aus Parchet oder Leinwandt geschnitten wird.

Kappendrat,

Ist ein in die Höhe gebogener, und mit schwarzer Seide überklebeter Drat, worüber die schwarzen Kappen gestülpet und geschlagen werden. Er wird fast in der Form eines Haubendratts gebogen, nur daß er etwas höher ist. In Hamburg heisset dergleichen Drat eine Wiehre.

Kappen Hane,

Heisset einen Han, so noch jung ist

ist, aufschneiden, und ihm seine Männlichkeit benehmen, damit er bey der Zucht desto fetter und schöner wird, wovon er hernach den Nahmen Capaun, oder Kaphan bekömmt: manchmahl pflegen die Weiber, so dergleichen Amt verrichten, einen solchen gekapten Han den abgeschütteten Sporen, statt des herunter geschnittenen Kammes anffzusetzen, auch ihm eine Muscaten: Nuß in den Leib mit einzuheften.

Karauschen,

Caracinus, Corasin, ist ein berühmter Teich: Fisch von gesunden Fleisch und guten Geschmack, den unser Koch auf unterschiedliche Art zuzurichten lehret; 1) Karauschen mit Rahm und Kümmel; 2) Karauschen mit einer Caper: Soffe weiß; 3) dito anders; 4) dito noch anders; 5) Karauschen mit einer Speck: Brühe; 6) Karauschen mit einer Melcken: Soffe; 7) Karauschen mit Knoblauch gedämpfft; 8) Karauschen mit Zwiebeln; 9) Karauschen mit einer piquanten Soffe; 10) Karauschen gebacken; 11) Karauschen mariniret; 12) Karauschen mit Baum: Del; 13) Karauschen mit Mandel: Meerrettig; 14) Karauschen mit einer Polnischen gelben Brühe.

Karauschen mit Rahm und Kümmel,

Nehmet Karauschen und schupet diese ab, thut ihnen hernach das Eingeweide heraus und schneidet etliche Kerben auf beyden Seiten. Nach diesen setzet in einem Fisch: Kessel Wasser aufs Feuer, salzet es

auf die Art, als man einen Karpffen zu salzen pfelegt. Inzwischen waschet die Karauschen aus, besprenget sie mit Eßig, und wenn das Wasser kochet, so leget die Karauschen hinein u. lasset sie ziemlich einsieden. Unterdessen müßet ihr auch machen folgende Brühe: Setzet ein Nösel Rahm ans Feuer, und lasset solchen sieden, schlaget 4. bis 5. Eyerdotter in ein ander Topffgen und quirrelt diese, schützt auch einen halben Eß: Löffel voll Kümmel, der mit einem Schneides Messer klein geschnitten worden, an die Eyerdotter, und thut ein Stück Butter und Muscatenblüthen darzu. Wenn nun der Rahm kochet, so schüttet solchen an die Eyer, die ihr aber beständig quirren müßet, damit sie nicht zusammen lauffen. Endlich richtet die Karauschen an, und wenn die Brühe ein wenig dicke worden, so gießet sie drüber, besprenget die Fische hernach mit zerlassener Butter, und gebet sie hin.

Karauschen mit einer Caper: Soffe weiß,

Erstlich werden dergleichen Fische, wie die vorigen geschupel und abgefotten. Hierauff machet darzu folgende Soffe: In ein Topffgen gießet 1. Nösel Fleisch: Brühe und Wein, thut darein eine Hand voll Capern, Citronenschalen, Muscaten: Blüten, Ingber und ein Paar Lorbeer: Blätter, welches zusammen kochen muß. Hernach schlaget 5. Eyerdotter in einen andern Topff, quirrelt diese mit etlichen Tropffen Wein: Eßig, leget ein Stück Butter darzu, und gießet

die Brühe im ersten Topffgen, wenn sie siedet, an die auffgeschlagenen Eyerdotter, quirrelt sie aber ohne Unterlaß, sonst lauffen sie zusammen. Wenn nun diese Soffe oder Brühe dicke ist, so richtet die Karauschen, die aber warm seyn müssen, an, gießet die Brühe darüber und besprenget es mit zerlassener Butter.

Karauschen mit einer Capers-Soffe anders,

Die Karauschen müssen geschupet und abgesotten werden. Lasset hernach in einem Ziegel oder Casserole Butter auf dem Kohlfeuer braun werden, rühret einen Eßlöffel voll Mehl drein, und lasset dieses nur goldgelb werden, ihr müßet solches aber inimer rühren, sonst brennet es an. Wenn es nun gedachte Farbe hat, so gießet Fleisch-Brühe daran (dafür man in Catholischen Küchen Petersilien-Wasser nimmt) würzet es mit Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüten, Citronenschalen und Lorbeer-Blättern, leget etliche ganze Zwiebeln daran, gießet ein Glas Wein darzu, und lasset es also kochen. Nach diesen werffet eine Hand voll Capern daran, und weil sonst die Brühe zu mager seyn würde, so brennet etwas Butter hinein, richtet alsdenn die Karauschen an, und gießet die Brühe darüber, setzet sie auf ein Kohlfeuer, damit sich selbige in die Fische ziehe, bestreuet sie hernach mit Semmel, und wenn ihr erst die ganzen Zwiebeln wieder heraus genommen habt, so gebet sie hin.

Karauschen mit einer Capers-Soffe noch anders,

Nach dem schupen und absieben thut eine Hand voll Capern in einen Mörsel, und stoffet sie mit geriebenen gerösteten Rocken-Brod in Butter gar klar. Hernach schütet dieses in einen Topff, gießet darauß Fleisch-Brühe, Wein und ganz wenig Eßig, weil die Capern ohnediß eine ziemliche Säure in sich haben, würzet es mit Ingber, Pfeffer, Melcken und Citronenschalen und lasset es zusammen kochen. Wenn es nun gekochet hat und sich schon dicke zeigt, so streichet es durch ein Haartuch in eine Casserole oder Ziegel, leget die Karauschen darzu und setzet es aufs Kohlfeuer, woselbst sie ganz gemählich kochen müssen. Endlich machet in einer Pfanne Butter braun, brennet solche hinein, richtet sie alsdenn an und bestreuet sie mit Citronenschalen.

Karauschen mit einer Speck-Brühe,

Sind die Karauschen nach öftern Bericht bereitet und abgesotten worden, so lasset ein Stück Butter in einer Casserole auf dem Kohlfeuer braun werden, rühret hernach einen Eßlöffel voll Mehl drein, und continuiert mit dem Rühren so lange, biß das Mehl Castanienbraun worden. Wenn dieses geschehen, so gießet Brühe und Eßig drein, und lasset noch weiter kochen. Darnach schneidet ein halb Pf. Speck würfflicht, röstet solchen in einer Pfanne braun, brennes ihn alsdenn in die Brühe, würzet solche

solche mit Ingber, Pfeffer und Lorbeer-Blättern und leget die Karauschen drein. Inzwischen schneidet Speck und Semmel würfflicht, röstet dieses zusammen goldgelb, und wenn ihr die Karauschen angerichtet und die Brühe drüber her gegossen habt, so streuet die Semmel und den Speck drüber und lasset es auftragen.

Karauschen mit einer Melken-Sosse,

lasset Butter in einem Ziegel oder Casserole auf dem Kohlfeuer braun werden, rühret Mehl drein, und fahret mit dem rühren so lange fort, bis es bald schwarzbraun wird. Darnach gieffet Brühe, Wein und auch Eßig darzu, würzet es mit Melcken, Muscatennuß, Citronenschelern und dergleichen Scheiben, ingleichen Lorbeerblättern, ein Paar ganzen Zwiebeln, und lasset es also zusammen kochen. Weil aber diese Sosse noch gar zu mager seyn würde, so ist es nöthig, daß ihr braun gemachte Butter hinein lauffen lasset. Endlich leget die abgefottenen Karauschen drein, welche noch ein wenig kochen müssen, richtet sie alsdenn an, bestreuet sie mit Citronenschalen und beleet sie mit dergleichen Scheiben.

Karauschen mit Knoblauch gedämpfft,

Die Karauschen reisset und schupet, und sprengt solche alsdenn mit Salt ein. Hernach müisset ihr Butter in einem Ziegel oder Casserole auf dem Kohlfeuer lassen braun werden, inzwischen aber die

Karauschen trocken machen, und sie in die heiße Butter legen. Mittlerweile, weil sie auf der Seite, da sie liegen, braun werden, setzet andre Butter aufs Feuer, und wenn selbe heiß worden, so thut geschnittenen Knoblauch hinein, und brennet alsdenn diesen über die Karauschen. Darnach seiget von Fischen die Butter herunter, setzet sie vom Feuer und verfertiget zugleich folgende Brühe: Röstet Rocken-Brod in Butter, thut hierauf in einen Topff, schüttet Knoblauch darzu, gieffet Brühe darauff, würzet es mit Ingber und Pfeffer, und lasset es kochen. Hernach streichet es durch ein Haartuch, gieffet diese Brühe über die Karauschen, setzet sie auf Kohlfeuer, woselbst sie wieder kochen müssen. Zuletzt gieffet die braune Butter, die ihr von denen Karauschen abgeseiget habt, und richtet sie an.

Karauschen mit Zwiebeln,

Diese siedet ab und röstet darnach schwarz Brodt nebst Zwiebeln in Butter recht braun, schüttet dieses zusammen in ein Topffgen, gieffet Brühe darauff und lasset es wie ein Mus kochen. Wenn es fertig, so streichet es durch ein Haartuch in eine Casserole oder Ziegel, thut Wein-Eßig, Zucker, Ingber und Pfeffer hinein, setzet es aufs Feuer und lasset es ferner kochen, leget auch die Karauschen drein, röstet inzwischen geschnittene Zwiebeln in Butter braun, und wenn ihr die Karauschen angerichtet habt, so brennet die gerösteten Zwiebeln drüber.

Karauschen mit einer piquanten-Coffe,

Schupet und nehmet die Karauschen aus, kerbet sie auf beyden Seiten, salzet sie ein, und streichet sie alsdenn durch die Hand ab, oder machet sie sonst mit einem Tuch trocken. Darnach bestreichet sie mit Butter, leget sie auf den Rost, setzet sie auf Kohlen und lasset sie braten, bis sie gnug haben, verkehret sie aber dabey öftters. Hierauf machet hierzu die Brühe also: lasset Butter in einem Ziegel oder Callerols auf dem Feuer braun werden, thut hernach ein Paar Hände voll geriebene Semmel drein, und röstet solche, bis sie Castanienbraun wird. Wenn dieses geschehen, so gieffet Brühe, Wein und auch Wein-Eßig dran, würzet sie mit Melcken, Ingber, Citronenschalen, Zucker und kleinen Rosinen, welches alles zusammen kochen muß, damit es eine dickigte Brühe werde. Richtet endlich die Karauschen an, schüttet die Brühe drüber, bestreuet selbe mit Citronenschälern, und beleet es mit dergleichen Scheiben.

Karauschen gebacken,

Diese richtet auf eben solche Art zu, wie vorhergehende, dafern sie aber groß seyn, so schneidet sie entzwen, sonsten bleiben sie ganz, machet sie mit einem Tuch trocken und bestreuet sie dicke mit Mehl. Ferner setzet Schmalz aufs Feuer, und wenn dieses heiß worden, so leget die Karauschen hinein und backet sie fein rösch heraus, und war derer so viel, als ihr nöthig

habt, sind sie fertig, müssen sie warm zu Tische getragen werden.

Karauschen mariniret,

Die Karauschen schupet, reißet, kerbet und salzet ein, machet sie hierauff mit einem Tuch trocken, bratet sie auf einem Rost, wie bey den Forellen weitläufftig gelehret worden, und leget sie auf solche Art ein.

Karauschen mit Baumöl,

Schupet, reißet und kerbet sie als vorhergehende, salzet sie hernach ein, und lasset sie eine Stunde also liegen, machet sie hernach trocken durch die Hand oder mit einem Tuch, und bestreuet sie mit Mehl. Nach diesem lasset Baumöl heiß werden, leget die Fische darein, backet sie fein rösch heraus, richtet sie in eine Casserole oder Ziegel, werffet etliche Lorbeer-Blätter, ganze Zwiebeln, Ingber, Pfeffer und Citronenschalen dran, gieffet Wein, Brühe und Eßig darauff, welches auf Kohlfener zusammen kochen muß, hernach schüttet ein Viertel Pfund Baumöl dran, und lasset es ferner kochen, damit sich das Baumöl hinein ziehe. Wenn ihr solches anrichtet, so thut die ganzen Zwiebeln heraus, und gebets hin, welches Essen auch kalt kan verspeiset werden.

Karauschen mit Mandel- Meerrettig,

Die Karauschen schupet, reißet und kerbet auf beyden Seiten, salzet sie ein, machet sie trocken, und bestreuet sie mit Mehl. Hernach lasset Schmalz auf dem Feuer recht

recht heiß werden und backet die Karauschen fein rösch heraus. Inzwischen habet fertig den Mandel: Meerrettig, welcher beyrn Hecht deutlich beschrieben worden, thut so chen in die Schüssel, und die Karauschen als eine Garniture herum, so sind sie fertig.

Karauschen mit einer Polnischen gelben Brühe,

Wenn die Karauschen alle geschupet worden, so thut ihnen das Eingeweide heraus, und siedet sie in Salz: Wasser ab. Hernach machet die Polnische Brühe, wie ihr sie beyrn Hechte antreffen werdet, richtet sie an und gebet sie hin.

Karpffen,

Cyprinus, Carpe, ist ein herrlicher und gesunder Fisch, zumahl wenn er weder zu groß noch zu klein, sondern mitte mäßiger Größe, etwa von 2. bis 4. Pfund schwer zugerichtet wird. Man fänget selbige entweder in Seen, Strömen oder Teichen, und werden sonderlich die Spiegel: Karpffen vor die fettesten und delicatesten gehalten. Die Zubereitung dieser Fische lehret der Koch in folgenden Beschreibung.

1) Karpffen trocken oder blau gesotten; 2) Karpffen schwarz; 3) dico anders; 4) Karpffen mit einer Melckensoffe; 5) Karpffen mit einer Speck: Brühe; 6) Karpffen mit einer Polnischen schwarzen Brühe; 7) Karpffen gebacken mit einer Baumöl: Soffe; 8) Karpffen mit einer Caper: Soffe; 9) Karpffen gedämpft mit Knoblauch; 10) Karpffen mit einer Fricassée: Soffe; 11) Karpffen gesotten auf Lachs: Art; 12) Karpffen mit Sau-

erkraut; 13) Karpffen: Hachis; 14) Karpffen gebraten; 15) Karpffen in einer Pastete; 16) Karpffen marinirt; 17) Karpffen mit Stockschwämmen und braunen Rüben; 18) Karpffen mit Rahm und Rümme; 19) Karpffen mit Zwiebeln.

Karpffen trocken oder blau gesotten,

Nehmet einen Karpffen, reisset selben, nehmet ihm das Eingeweide heraus, thut die Galle von selbigem weg, machet so viel Stücke daraus, als euch beliebet, machet ihn sauber aus, und gießet ein wenig scharffes Eßig drüber. Wenn dieses geschehen, so setzet Wasser in einen Kessel aufs Feuer, werffet ein Paar Hände voll Salz hinein, und laß sets also siedeln. So nun das Wasser im Ende ist, leget den Karpffen hinein, und zwar also, daß zu erst die Köpffe unten, die Schuppen aber oben aufkommen, hingegen die andern Stücke leget also ein, daß die Schuppen sich unterwärts kehren, so kommen dann die Schuppen aufeinander zu sitzen. Hierauff machet viel lohes Feuer um den Kessel, daß er fast übersiedet, laßet ihn also einsieden, bis er anfänget als ob er anbrennen will, thut ihn hernach vom Feuer, sprizet die Karpffen: Stücke mit kaltem Wasser ab, und decket Papier drüber, so bleiben sie blau. Beyrn Anrichten könnet ihr sie in eine Serviette legen, Wein: Eßig drüber sprizen und selbige hingeben.

Karpffen schwarz,

Diese schupet, reisset, und thut ihnen das Eingeweide heraus. Hierbey

bey nehmet dieses in Acht, wenn ihr ihnen den Bauch aufreisset so gießet ein wenig Eßig hinein, waschet das Gebülte heraus und schüttet es besonders in ein Geschir, schneidet sie als denn in Stücken, salzet selbige ein, und lasset sie also eine Stunde liegen. Hierauff machet Butter in einer Casserole oder Ziegel auf dem Kohlfeuer braun, leget den Karpffen drein, daß er ein wenig hart wird, gießet Wein-Brühe und Eßig drauff, werffet ein Paar ganze Zwiebeln, etliche Lorbeer-Blätter und einen Stengel Rosmarin dran, setet solches zusammen auffs Kohlfeuer, und würzet es mit Citronen-Schalen, Ingber, Melcken aber ja nicht mit viel Pfeffer ab. Ferner reibet um 1. Br. braunen Pfefferkuchen thut diesen in einen Topff, und gießet die Brühe von Karpffen drauff, quirlt es klar ab, schüttet es wieder an die Karpffen und lasset selbige weiter kochen. Endlich nehmet den auffgehabenen Schweiß, rühret Zucker daran, und lasset solchen durch einen Durchschlag an die Karpffen lauffen rüttelt es um, und beym Anrichten, bestreuet sie mit Zucker und Citronenschalen.

Karpffen schwarz anders,

Schupet, reißet und zersücket denselben. als wie vorigen, salzet ihn auch ein wenig ein. Hernach setet in einer wohl verzinnten Casserole. Eßig, Wein, Brühe, Zwiebeln, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Melcken, Citronschalen, Ingber und Pfeffer aufs Feuer, und lasset es sieden, leget darnach den Karpffen drein, welches alles zusammen

kochen muß. Wenn es nun ein ziemliche Weile gesotten, so setet solches vom Feuer anfein Kohlfeuer, damit er vor tezo nur ganz gemächlich kochen möge, nehmet außgehabenen Schweiß oder Gebülte von Fischen, wäre auch dergleichen zum schwarz machen nicht genug, so muß auch der Schweiß von einnem Hun angehen, quirt selbigen mit Eßig und Zucker ab, schüttet es an die Karpffen und rüttelt es fein um, daß sich der Schweiß allenthalben zertheile. Endlich rüttelt an und sehet zu, daß ihr die Stücken fein ganz möget heraus bringen, dazu ihr eine Eyserschuffel brauchen könnet, bereibet sie mit Zucker und streuet Citronschalen drüber.

Karpffen mit einer Melcken-Soffe,

Schupet und reißet diese gleich vorigen, setet sie aber nicht ein, sondern siedet sie im Wasser und Saltz ab, auf die Art wie beym blauen Karpffen stehet; doch mercket, daß sie nicht so sehr als jene dürffen gesaltzen seyn: hernach setet in einem Ziegel oder Casserole Butter aufs Feuer; wenn sie braun worden, so rühret Mehl darein, und lasset dieses recht Castanien braun werden. Ist dieses geschehen, so gießet Brühe, Eßig und Wein hinein, leget eine ganze Zwiebel dran, würzet es mit vie en gestoffenen Melcken, Ingber, Citronschalen und Zucker, setet es auf ein Kohlfeuer, darüber es zusammen gar gemächlich kochen muß. Wenn die Brühe nun dicklicht worden, so richtet den Karpffen an, und dean die Brühe drüber, setet
ihn

ihn auf ein Kohlfener, daß sich die Brühe ein wenig in den Karpffen ziehe, reibet sie mit Zucker und streuet Citronschalen drüber.

Karpffen mit einer Speck-Brühe;

Siedet diesen ab, gleich vorigen, setzet hernach geschnittenen Speck, mit etwas Butter, in einer Casserole oder Ziegel aufs Feuer, lasset dieses zusammen braun werden, rühret ein wenig Mehl drein, welches auch bräunen muß, gießet, als denn Brühe und Eßig darzu, würzet es mit Ingber und Pfeffer, und lasset es zusammen kochen. Ferner schneidet Speck und Semmel würfflicht, röstet dieses zusammen, daß es braun wird, richtet hernach den Karpffen an, glesset die Brühe oben drüber, und brennet leglich den Speck und die Semmel drüber. Wolte jemand die Brühe verbessern, könnte er nebst dem Ingber und Pfeffer ein Paar Lorbeer-Blätter, einen Stengel Rosmarin, und ein Paar ganze Zwiebeln in die Brühe werffen, welche Zwiebeln er aber bey dem Anrichten wieder heraus nehmen müste.

Karpffen mit einer Polnischen schwarzen Brühe,

Wenn ihr den Karpffen nach voriger Art abgefotten habt, so laßet ein Stück Butter auf dem Feuer in einem Ziegel oder Casserole braun werden, rühret Mehl drein, und machet selbiges auch braun, glesset Brühe, Wein und Eßig drein, schüttet Ingber, Pfeffer, Melcken, ganze Zwiebeln und Citronenschalen hinein, und lasset es

mit einander kochen. Ferner leget ein Viertel Pfund grosse Kofsinen, und ein Viertel Pfund kleine Kofsinen fein sauber, ziehet auch ein Viertel Pfund Mandeln ab, und schneidet diese, daß allezeit etliche Stückgen aus einer werden, werffet alles zusammen, nebst einem Stückgen Zucker hinein, davon die Brühe ziemlich piquant werden wird, leget den Karpffen auch darzu, darinnen er gar gemächlich kochen muß. Richtet hernach den Karpffen an, und die Brühe fein zierlich, streuet Zucker und Citronenschalen drauff, und gebets hin.

Karpffen gebacken mit einer Baumöl-Sosse,

Schupet den Karpffen, thut ihm das Eingeweide heraus, reisset und schneidet solchen in Stückgen, saltet ihn ein, und machet ihn wiederum trocken. Hernach lasset Schmalz auf dem Feuer heiß werden, bestreuet den Karpffen mit Mehl, leget ihn ins heisse Schmalz, und backet solchen fein rösch heraus. Inzwischen machet Butter auf dem Kohlfener in einer Casserole braun, rühret ein wenig Mehl darein, welches auch bräunen muß. Ferner gießet Brühe, Wein, und Eßig drauf, leget etliche Lorbeer-Blätter, Rosmarin, und ein Paar ganze Zwiebeln dran, würzet es mit Ingber, Pfeffer, ganzen Melcken und Citronenschalen, leget auch den Karpffen drein, gießet ein reichlich Viertel Pfund Baumöl dran, lasset es noch eine Weile dämpffen, und richtet es darnach an.

Karpffen mit einer Capers- Sosse,

Den Karpffen siedet, schupet und bratet ihn ganz, welches auff einer grossen Tafel besser siehet, als weun er wäre in Stücken geschnitten worden. Die Brühe hierzu findet ihr beyh Karauschen mit einer Capers-Sosse ausführlich beschrieben.

Karpffen gedämpfft mit Knoblauch,

Den Karpffen schupet, reisset und schneidet in Stücke, salzet ihn ein wenig ein, lasset ihn eine Weile also liegen, und machet ihn alsdenn wieder trocken. Hierauf lasset in einem Tiegel oder Casserole Butter auf dem Feuer heiß werden, leget den Karpffen drauf, daß er sich unten ein wenig bräune. Ferner machet in einem Pfäßigen andre Butter braun, und röstet zugleich geschnittnen Knoblauch drinnen, brennet dieses zusammen über den Karpffen, würket es mit Ingber und Pfeffer, und leget eine ganze Zwiebel mit Melcken besteckt darzu. Hernach setzet in einem Töpffgen Brühe und Eßig zum Feuer, damit es koche, quirlet ein wenig braun Mehl dran, und gießet solches durch ein Haarsieb über die Karpffen, lasset sie also denn fein gemächlich kochen, und richtet sie darnach an, so gut ihr könnet.

Karpffen mit einer Fricassée- Sosse,

Habt ihr den Karpffen geschupet, so nehmet 4. bis 5. Eyerdotter in ein Töpffgen, quirlet selbe mit ein wenig Mehl ab, gießet daran ein Glas Wein, Eßig und Brühe, und zwar so viel, als ihr meynet genug zu haben, würket solches mit Ingber, Muscatenblüten und Citronschalen, leget ein Paar Lorbeer-Blätter, nebst einem ziemlichen Stück Butter darzu, setzet es zum Feuer, und rühret es sehr fleißig, sonst rinnet es zusammen. Wenn es nun bald dicke worden, so lasset etliche Tropffen kaltes Wasser hinein fallen, röstet in Butter würfflicht geschnittene Semmel, und streuet selbige beyh Anrichten über den Karpffen.

Karpffen gesotten auf Pachs- Art,

Reisset einen Karpffen von 3. bis 4. Pfund, wie die blau gesottenen, waschet solchen sauber aus, und besprenget ihn mit Eßig. Der Sud darzu muß also verfertigt werden: Gießet in einen Fischkessel Wasser ein Theil, und Eßig ein Theil, salzet dieses, doch nicht so stark, als wenn man einen Karpffen al'ordinair siedet, schneidet Zwiebelschelben und Citronschalen drein, leget Lorbeer-Blätter, Rosmarin und etwas ganze Würke darzu, und setzet dieses zusammen auff's Feuer. Wenn es nun kochet, so thut den Karpffen hinein, stecket aber vorhero durch ein jedes Stück ein hölzernes Spießgen, lasset ihn sieden, doch nicht so jähling, als sonst einen Karpffen, werffet ein Bißgen Butter, etwan ein

ner Haselnuß groß hinein, und gebet Acht, daß er nicht überfiedet, doch dürffet ihr ihn nicht so sehr einsieden lassen, als den ersten blau gefottenen. Hierauf setzet den Kessel vom Feuer, und mag der Karpffen entweder in der Brühe erkalten, oder aber gebet ihn gleich warm, in eine Serviette geschlagen, hin, darzu ihr, als bey einem Lachs, Aal oder Neunaugen Zitronen setzen müßet. Hierbey mercket, daß ihr diesen Karpffen in der Brühe, darinnen er gefotten worden, stehen lassen, und solchen wohl ein Viertel Jahr gut behalten, auch beym Anrichten scharffen Wein-Eßig darzu aufsetzen könnet.

Karpffen mit Sauer- kraut,

Nehmet ein Paar Karpffen, schupet, reisset und schneidet sie in Stücke, die Köpffe und Schwänze saltet ein, und das übrige siedet ab, wie man sonst Karpffen zu sieden pfleget. Hernach laßt Sauerkraut halb gar in Wasser kochen, schneidet es alsdenn klein, setzet aber zu gleicher Zeit in einer Casserole Butter aufs Feuer, in welche, wenn sie braun worden, ihr ein wenig Mehl rühren, und selbiges ein wenig rösten lassen solltet, schützet das Kraut hinein, glesset nach diesen eine Kanne guten sauren dicken Rahm dran, welches zusammen eine Weile dämpffen muß. Inzwischen brocket den Karpffen Stückgenweise aus, machet solches hernach, wie es bey dem Hecht mit Sauerkraut beschrieben worden; die Köpffe und Schwänze bestreuet mit Mehl, und backet sie aus heiß-

sen Schmalz, garniret das Kraut damit, nachdem es im Ofen gebacken worden, und ihr es zur Tafel tragen lasset.

Karpffen Hachis,

Nehmet so viel Karpffen, als ihr Hachis zu machen vermennet, schupet und reisset sie, ziehet ihnen die Haut ab, löset alles Fleisch herunter, hacket oder schneidet selbiges mit einem Schneidmesser klein, und die Köpffe saltet ein. Hernach setzet in einer Casserole oder Ziegel Butter aufs Feuer, und wenn sie anfänget braun zu werden, so leget das gehackte Fleisch hinein, passiret es so lange, biß es ganz heiß wird, würket es mit Ingber, Muscatenblüten, Cardemomen und Citronenschelern, streuet ein wenig geriebene Semmel drein, gießet ein Paar Löffel voll Wein, und ein wenig Peterfyllen-Wasser dran, werffet eine Hand voll Capern hinein und laßet es also ein wenig mit einander kochen. Die Köpffe hingegen backet aus Schmalz, wie schon öfters beschrieben worden. Wenn ihr das Hachis anrichtet, so drückt viel Citronen-Safft drein, und garniret das Hachis mit denen Köpffen; denn könnet ihr es hingeben.

Karpffen gebraten,

Nehmet Karpffen, so viel ihr wollet, schupet und reisset selbe auf dem Rücken, biß zum Schwanz hinunter auff, spaltet selbige entzwey, thut die Gallen heraus, das Eingeweide aber müßet ihr drinnen lassen, machet ferner denen Karpffen

Karpffen kleine Schnittgen oder Kerben auf beyden Seiten; es müssen auch die Köpffe entzwen gespaltet werden; salzet sie alsdenn ein, und lasset sie eine Weile also liegen. Hernach trocknet oder streiffet sie ab, bestreichet sie mit Butter, leget sie auf einen Kost, und setzet sie über Kohlen, dabey aber die Glut nicht gar zu stark seyn muß. Wenn ihr nun auf der Seite sehet, daß sie schöne braun sind, so bestreichet sie oben mit Butter, leget alsdenn eine Schüssel oder ein Blech oben drauf, verkehret den Kost, und machet daß sie nicht sehr zerlassen, setzet den Kost abermahls über Kohlsauer, leget die Karpffen darüber, und bratet sie vollends gar. Endlich richtet sie an, machet braune Butter drüber, und gebet sie hin: gefället es euch, so könnt ihr auch eine Brühe darzu verfertigen, dergleichen ihr bey denen Forellen, Hechten und Karaschen finden werdet.

Karpffen in einer Pastete,

Nehmet einen ziemlich starken Karpffen, schupet und reisset ihn den Leib auf, ziehet die Galle heraus, doch daß das Eingeweide drinnen bleibe, stechet ihm Löcher in den Leib, spaltet ihm den Kopff auf, salzet ihn ein, und lasset ihn über Nacht im Salze liegen. Hernach machet heißen Eßig, und brennet solchen über den Karpffen, leget darzu Zwiebeln, Rosmarin und Lorbeer-Blätter, und kan er so lange liegen bleiben, als ihr Zeit darzu übrig habt. Hierauf schlaget ihn also ein: Nehmet Pasteten-Teig, und treibet ein Blatt aus, machet

davon einen Kost, bestreuet solchen mit Ingber, Pfeffer, Nelcken, Lobeer-Blättern und Rosmarin, und leget den Karpffen drauf, ziehet um selbigen einen Rand von Teig, drücket ihn fein feste an, damit die Brühe im backen nicht auslauffen kan, leget Butter, Citronenscheler und Capern dran, stecket etliche ganze Nelcken in Karpffen, verfertiget oben einen Deckel wieder von Teig drüber, formiret die Pastete gleich einem Karpffen. be- leget diesen über und über mit runden Plätzenteig, als Karpffenschuppen, vorne aber den Kopff wie einen Karpffenkopff. setzet sie hierauf in einen Backofen, und lasset sie backen. Wenn nun die Pastete hart worden ist, so stechet oben ein Loch drein, auf daß sie nicht zerspringe, und machet nachstehende Brühe daran: lasset in einer Casserole auf dem Feuer Butter braun werden, thut einen Kübelöffel voll Mehl drein, und röstet es Cassant- enbraun, gieffet alsdenn Brühe, Wein und Eßig drein, und lasset es einen Sud thun. Darnach machet in die Pastete oben ein Loch, gieffet durch einen Trichter so viel Brühe hinein, als ihr nöthig zu haben meynet, setzet sie denn wieder in Backofen, damit sie vollends gar backe. Bey dem Anrichten möget ihr sie aufschneiden oder nicht, garniret sie auf das zierlichste, und lasset sie alsdenn kalt oder warm zu Tische tragen. Hierbey dienet zur Nachricht, daß ihr in diese Pastete Veränderungen machen könntet, mit denen Brühen wie es euch beliebet, u. was ihr vor einen Geschmack drein haben wollt.

Karpffen marinirt,

Diese Marinade ist bey andern Fischen schon öftters beschrieben worden, und könnet ihr die Karpffen schuppen, in Stücke schneiden, einsalzen, abtrocknen, selbige ohne Mehl aus heißem Schmalz oder Baumöl backen, und sie hernach, wie bey denen Forellen und Hechten beschrieben zu finden ist, einzulegen.

Karpffen mit Stockschwämmen und braunen Rüben,

Die Karpffen schupet, reisset und schneidet sie in Stücke, saltet sie ein und backet sie alsdenn, wie gebräuchlich, aus heißen Schmalz. Hernach nehmet frische Stockschwämme, oder, wenn sie durre sind, so weicht sie ein, lasset selbige in Brühe oder Wasser einen Sud thun, waschet und puget sie sauber aus, richtet sie in einem Tiegel mit Butter, und passiret sie ein wenig. Ferner schälet und schneidet Rüben nach eurem Gefallen, machet auf dem Feuer ein wenig Schmalz in einer Pfanne heiß, reibet ohngefähr ein Lot Zucker drein, und wenn er anfängt zu bräunen, auch oben einen braunen Gescht bekommt, so schüttet die Rüben drein, und rühret sie wohl um, und setzet sie aufs Feuer, so werden sie bald braun werden; ihr müisset sie aber fleißig umrühren. Schüttet sie endlich zun Schwämmen, gieffet Jus drauff, und lasset solches kochen, und würzet es mit Ingber und Pfeffer.

Solte aber keine Jus vorhanden seyn, so quirlet ein wenig eingebranntes braunes Mehl mit Brühe oder Petersilien-Wasser dran, und gieffet solches an die Rüben und Schwämme, leget darnach die Karpffen hinein, welche zusammen kochen müssen, biß sie eine feine dicke Brühe bekommen. Wenn ihr anrichtet, so leget die Karpffen in die Schüssel, und gieffet das Ragout oben drüber, oder als eine garnirurs um dieselbe herum.

Karpffen mit Rahm und Kümmel,

Der Karpffen muß gerissen, geschupet, und in Stücken zerschnitten werden, dessen Zubereitung aber ist wie beyn Karauschen, mit Rahm und Kümmel.

Karpffen mit Zwiebeln,

Bereitet und bratet diese, wie ihr bey dem gebratenen Karpffen seyd gelehret worden: nur dürfen diese nicht auf dem Rücken gerissen, sondern wie derselbe zur Pastete, tractiret werden. Hierauff nehmet eine ziemliche Menge nicht gar zu grosser Zwiebeln, schälet solche, setzet auch zugleich Butter aufs Feuer, lasset solche heiß werden, werffet ein wenig Zucker drein, welcher zugleich mit der Butter bräunen muß, schüttet darnach die Zwiebeln drein, und machet sie auch braun, würzet sie mit Ingber und Pfeffer, brennet braun geröst Mehl drein, gieffet halb Eßig, und halb Wasser drauf, lasset es aufkochen, damit es recht geschmack werde,

werde, und eine dichte Brühe bekommen. Endlich leget die Karpffen drein, und wenn dieses alles zusammen gekochet hat, könnet ihr sie nach eucrm Gefallen anrichten.

Karpffen blauen,

Heisset auf den gerissenen und in Stücken zertheilten Karpffen Eßig sprengen, damit derselbige im Sod eine blaue und annehmliche Farbe bekömmt.

Karpffen reissen,

Heisset den Karpffen, ehe er gesotten wird, mit einem grossen und scharffen Küchen-Messer von einander spalten, in Stücken zerschneiden, das Eingeweide heraus zu nehmen, das Gebündel oder Gebütte rein zu machen, und die Galle nebst der Blase davon abzusondern.

Karren ziehen,

Ist eine in etlichen Städten eingeführte Straffe vor das lüderliche und geile Weibes-Volck, vermöge deren es an statt der Beschimpffung vor ihre getriebene Unzucht den öffentlichen Markt mit dem Besem rein kehren, und den zusammen gelehrten Roth und Unflath in einem Karren, woran es geschlossen wird, davon wegführen muß.

Karten,

Sind diejenigen klein und länglicht gemahlten und gepappten Brieffe und Blätter, womit sich das Frauenzimmer zu divertiren pfleget: sie seynd entweder Teutsch oder Französich. Die Französichen L' Ombre - Karten sind entweder auf dem Rücken ganz weiß

oder schwarz gemodelt, führen 40. Brieffe, und wird allezeit bey dem L' Ombre, Cinquille oder Quicrills mit 2. Karten gespelet, bey dem sogenannten Planeten-Spiel aber müssen in der Karte 52. Brieffe seyn. Die Teutsche Karte hingegen hat nur 32. Brieffe, und wird mit selbiger Mariage, Kummel-Piquet, Offenberzig Piquet, Kauff-Labet, Andre Farbe, Contra, Falsch in allen, Scharwenkeln, Pochen u. d. g. gespelet.

Kasten, Kiste, Truhe oder, Lade,

Ist ein hölzernes nicht allzuhohe zusammen gefügtes und holes Behältniß, mit Schloß und Bänder versehen, worinnen das Welt besvold ihr Geräthe und andere Sachen zu verwahren pfleget.

Kaze,

Ist ein bekanntes und in dem Hause sehr nütliches Thier, so von denen Weibern beschwogen geheget wird, damit es die Ratten und Mäuse wegfänget: das Männlein heisset der Kater, und wird öfters castrirer, damit er sich durch das Ausschweiffen nicht allzuweit aus dem Hause verlauffe. Diejenigen so in dem May-Monat geworfen und gehecket werden, hält man vor die besten. In China halten die Weiber auf ihre Spiel-Kazen, so Sumxi und Fexi heissen, sehr viel, massen sie selbige mit schönen Hals-Bändern auszurieren pflegen, und sollen selbige von sehr schönen glänzenden Fellen und Haaren seyn, so, daß man öfters vor eine solche Kaze sieben und mehr

Silber = Cronen zahlen müsse; Uerdieß besitzen die Chinesischen Weiber auch eine Art schneeweisser Ragen, so lange Ohren und sehr viel Haare haben, welche sie sehr zärtlich halten, und selbige, wie das Deutsche Frauenzimmer die Bologneser Hündlein, stets mit sich herum zu tragen pflegen; Es tauen selbige aber gar nicht zum Mäusen. Dasjenige Frauenzimmer, so denen Ragen gewogen ist, und selbige zu hegen pfleget, soll nach dem alten Abergläubischen Sprichwort einen sehr frommen Mann bekommen.

Ragen umbringen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige in denen Gedanken stehen, es stünde derjenigen, so eine Rage ermordet, ein grosses Unglück vor.

Ragen-Zahl, siehe Kannen-Kraut.

Kauff-Labet,

Ist ein dem Frauenzimmer mit deutscher Karte gebräuchliches Spiel und Zeit-Vertreib, wo drey oder vier Personen zusammen spielen können, jede Person bekommt vier Brieffe, und wird ein Trumppf aufgewehlet, nach diesem wird nach der Kenne herum von denen noch überbliebenen Blättern, so weit selbige herum langen und jeder nöthig hat, gekauffet, das gewehlte Trumppf-Blatt nimmt derjenige, so Karte gegeben hat, gegen Wegwerfung eines andern ein; wer die meisten Stiche hat, genussset den Profit, wer gar keinen bekommt,

muß so viel Labet setzen, als auf dem Zeller steht, oder der Stamm austraget.

Kaute Flachs,

Wird auch sonst Meiste oder Knocke genannt, ist ein vom gehetzten Flachs abgetheiltes, derb zusammen gedrehtes und von oben zugeschlungenes Bund.

Käyserin,

Ist eine aus Känserlichen, Königlichlichen oder Fürstlichen Geblüte entsprossene Princessin, so an einen Känser, als den allergrösten Regenten und Monarchen vermählet worden; heist die allerhöchste und vornehmste Dame in der ganzen Welt.

Käyserin,

Christina Augusta. Soll eine geschickte teutsche Poetin gewesen seyn, und ein überaus schönes Sterbe-Lied verfertigt haben. Vid. Paullin. im hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer. p. 81.

Rebs-Weib,

Heisset nach heutiger Art zu reden zwar eine Concubine, so sich ein Mann neben seinem ehelichen und rechten Weibe auf seinen Leib hält; in dem alten Testamente aber waren die Rebs-Weiber keine Concubinen, sondern sie hatten ein rechtmäßiges Verbündniß mit dem Manne: doch war ein großer Unterscheid zwischen denen rechten Weibern und Rebs-Weibern, denn 1) mußten die Rebs-Weiber den rechten Weibern und Hausfrauen unterthänig seyn; 2) genosse die rechte Frau die Ehre ihres Mannes

nes, denn nachdem derselbe in seinem Stande hoch oder niedrig war, so hielt sich auch die Frau danach; die Kebs-Frau aber durfte sich solcher Ehre nicht anmassen, sondern blieb in ihrem geringen Stande; 3) Hatten die rechten Weiber die Aufsicht und die Gewalt über die Kebs-Weiber, und konnten selbige, wann sie sich wieder-spenstig erzeugten, aus dem Hause stossen, wie dorten Sara der Hagar thate. Gen. XVI, 9. 4) Des Weibes Kinder waren alleine Erben, der Kebs-Weiber Kinder aber, ohngeachtet sie auch vor ehrlich gehalten wurden, mußten sich mit einem gewissen Geschenke begnügen lassen, wie dorten Abraham seinen Kindern der Kebs-Weiber gab. Gen. XXV, 6. 5) Die rechten Weiber wurden mit sonderlicher Solennität nach der Hochzeit in das Haus ihres Mannes geführt, die Kebs-Weiber aber sonder einige Ceremonien. Siehe. *Cabin*.

Rehrab,

Heisset derjenige lange Tanz, mit welchem die sämtlichen Hochzeit-Gäste, die sich mit den Händen in einer langen Reihe fest an einander geschlungen, und allerhand Figuren in solchem Tanz sehen lassen, die Hochzeit Lust beschliessen und denen Musicanten Feyerabend geben.

Rehr-Besem,

Ist eine von Italiänische Schwanken und geschmeidigen gelben Holz-Rüthlein lang zusammen gebundene Bürste, welche den tieff eingetretenen Staub aus den Kleidern wegnimmt.

Rehr-Bürste,

Ist eine von starken Borsten länglicht zusammen gesetzte Bürste, insgemein mit bunten oder Goldleder obenher bezogen, ist entweder blatt oder mit einem langen umwundenen Stiel, wird zu Reinigung der Kleider von Staub und Unflath gebraucht.

über das Rehricht gehen,

Ist eine lächerliche und abergläubische Meinung dererjenigen Weiber, so in denen wunderlichen Gedanken stehen, als könnte ein Mensch nicht glücklich seyn, oder, wann es ein Junggeselle ist, würde ihm seine Liebste gram, der früh Morgens über das Rehricht schritte.

Rehricht-Korb-

Ist ein von schlanken Ruthen rund geflochtenes Behältniß, worinnen die Magd den Auskehricht zu sammeln und auf die Gasse zu tragen pfleget.

Rehrwisch, siehe. Borstwisch.

Keilin,

Elisabeth Margaretha, geborne Pusin, des berühmten Raths und Leib-Medici D. Andrex von Keil gelehrte Ehe-Liebste. Sie war in der Medicin sehr erfahren, eine vortreffliche Chymica, und überaus verständiges Weib. Man findet auch von ihr ein schönes Hebammen-Buch, so ihr Ehe-Herr nach ihrem Tode in Druck gegeben. Sie starb den 10. Sept. 1699.

Kelch-Gläser, siehe. Taffel-Gläser.

Kelle, oder, Schaum-Löffel,

Ist ein grosser tieffer blecherner Löffel, meistens durchlöchert, womit die kochenden Speisen abgeschäumt werden.

Keller,

Ist ein unter der Erden ausgemauertes und tieffes Gewölbe, worinnen das Geträncke in Fässern frisch erhalten und auf Lager gelegt wird.

in Keller gehen mit einem kleinen Kinde,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, wenn sie meinen, man solte mit keinem kleinen Kinde vor dem Jahre in den Keller gehen, damit selbige nicht furchtsam würde.

Kellerin,

Heisset in denen Frauen-Eldkern dasjenige Weibes-Bild, so über das Geträncke des Closters gesetzt ist, vor selbiges sorgen, und es gehöriger massen warten muß.

Kellners,

Otilla, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Kennava,

Ein Weib von sonderbahrer Tapfferkeit und heroischen Geist. Sie commandirte dazumahl die Harlemischen Weiber, welche ihren Männern bey dem Spanischen Einfall beystunden, und gleich andern Soldaten eine tapffere Gegenwehr blicken liessen. Vid. Fam. Strad. Dec. 1. L. VII. p. 253.

von Kent,

Gräfin. Eine in der Medicin hocherfahrne Englische Dame, so ein auserlesenes Hand-Büchlein von raren und sonderbahren Arzneyen geschrieben: es ist solches Büchlein wegen seines vortreflichen Nutzens 9. mahl in Engelland aufgelegt, und von dem Fürstlichen Sächsischen Eisenachischen Leib-Medico und berühmten Leipziger Practico D. Johann Caspar Grimm aus dem Englischen ins Deutsche übersezt worden; welche Version A. 1713. zu Leipzig heraus gekommen.

Kerbholz,

Ist ein langes schmales Holzlein gedoppelt in einander gelegt, worauf das Gesinde, so das Tisch-Bier ausser dem Hause zu hohlet pfleget, Kannenweise einkerben und anschneiden läst.

Kerenhapuch,

War eine von den drey schönsten Töchtern Hiobs, dergleichen Schönheit man in keinem Lande fand, Hiob. XLII. v. 14. 15.

Kern-Sack,

Ist ein von treigen und durren Kirsch- oder Pflaumen-Kernen ausgestopfftes Küssen und Säcklein, welches die Mägde zu Winterszeit in die warme Röhrre zu schieben, und es an statt der Wärme Flasche mit in ihr Bette zu nehmen pflegen.

Ketten an Hals und Arm,

Seynd ein aus Gold künstlich zusam

zusammen gefeßter und aus eitel Gelencken bestehender Umfang, ein- oder mehrfach, mit oder ohne Schloß, so das Frauenzimmer um Hals und Arm zu tragen pfeget. Die Gattung derselben ist mancherley, als: Erbis-Ketten, Panzer-Ketten, Grän-Ketten, Dratz-Ketten, Glinder-Ketten, Frank-Ketten u. a. d.

Reherinnen,

Heissen diejenigen Sectirischen Weibes-Bilder, so allerhand irrige Lehren ausbrüten, sich durch ihre ärgerlichen Lehren von der allgemeinen Kirche absondern, und ihr Reherisches Giffit andern beyzubringen suchen.

Reuglein oder Eule schreyet,

Ist eine alte abergläubische und Weibische Propheceyung, daß nehmlich ein Krancker, wann sich des Nachts dergleichen Thier auf seinem Hause oder in der Nachbarschaft hören läßt, ohnfehlbar sterben müsse.

Kezia,

War etne von denen drey schönen Töchtern Hiobs, deren Schönheit in keinem Lande gefunden ward. Hiob. XLII. v. 14. 15.

Kiehn,

Heißt Fichten- oder Kiefern-Holz in kleine breite Stücklein zerschnitten und in Bündlein gebunden, womit die Mägde das Feuer auf den Heerd oder in die Ofen anzumachen pfelegen.

Kielen,

Heissen bey dem Federschleffen

die abgerupften und leeren Spulen, so man in das Rehricht zu werffen pfeget.

Kieselbeckin,

Anna Sabina. War etne gute teutsche Poetin, und soll sonderlich glücklich in Erfindung der Nägel gewesen seyn.

Kind anhauchen,

Ist eine lächerliche und abergläubische Meynung, etlicher stillenden Mütter oder Ammen, die drey Sonntage nach einander stillschweigend aus der Kirche gehen, und ihr stillendes Kind gleich anhauchen, damit ihm die Zähngen leichte ankommen.

Kindbetterin, siehe. Sechswöchnerin.

Kindeln,

Ist eine an etlichen Orten bekannte und alte hergebrachte Gewohnheit, da nehmlich die Jungfern des Morgens Frühe an der Ascher-Mittewoche denen ihnen bekannten Junggesellen in dem Bette einen guten Morgen mit der Kuthe zu biethen, und sie durch selbige im Scherz einzuschern pfelegen; Dergleichen Scherz auch das Manns-Volk mit dem Frauenzimmer gleichfalls zu treiben gewohnet ist.

Kinder-Betten,

Seynd diejenigen kleinen und weichen Betten, so denen Kindern in die Wiege untergeleget werden.

Kinder-Flecken,

Seynd schwarzbraune Flecken,

so gemeinlich denen schwangern Weibern an der Stirne, Lippen auch öfters Händen auffzufahren pflegen: die Ursache solcher Flecken soll nach der Medicorum Bericht die Verhaltung der Mensium seyn, wenn das Geblüthe in einem unreinen Leibe etliche böse Eigenschaften an sich nimmet und solche in die Haut ausstößet.

Kinder-Frau, siehe, Muhme.

Kinder-Käppgen oder, Harz-Kappen, auch Flügel-Kappen,

Heissen diejenigen kleinen und langen Kappen, worein die kleinen Kinder, so noch nicht lauffen können, gekleidet werden. Sie werden auf unterschiedene façon nach einer jeden Landes-Art, doch meistens mit Flügeln gemacht. In Augspurg heissen es Kinder-Kittel.

Kinder-Läzgen,

Ist ein aus weisser oder blauer Leinwand, Zwilling, Damast oder bunten Cotton viereckigt geschnittener kleiner Lätz mit Schlingen und Bändern versehen, so denen Kindern um die Brust vornher gebunden wird.

Kinder-Magd,

Heisset unter dem Gesäde diejenige Magd und ledige Person, so zu der Kinder Wartung bestellet ist und selbige pflegen muß: wenn sie einen Mann hat, oder vorher zu Falle kommen ist, heisset es die Muhme.

Kinder-Mägdlein,

Heist ein junges aufgeschossenes Mägdlein, so bey gemeinen und Handwercks-Weibern, denen es grosse Mägdte zu halten schwer fallen will, die kleinen Kinder warten und tragen muß.

Kinder-Mutter oder, Heb-Amme, auch Wehmutter, Webefrau, Püppel-Mutter,

Ist ein erbares, betagtes, wohl erfahres und von der Obrigkeit vermöge eines gewissen Eydes eingesetzt und approbirtes Weib, welches auf Erfordern denen in der Geburth arbeitenden Weibern mit Rath und That beystehen, an die Hand gehen, und die Kinder vorsichtig und behutsam von selbigen nehmen muß.

Kinder-Mutter-Schaube,

Ist ein von allerhand schwarzen, seidenen oder wollenen Zeuge aus Falten bestehender kurzer Mantel, mit Rauchwerck gefüttert, auch dann und wann mit schwarzen Spitzen, Chinellen und Börtlein umfasset und besetzt, worin die Kinder-Mütter die Kinderlein schlagen, und selbige darinnen in die Kirche zur Tauffe tragen.

Kinder-Mutter-Stuhl,

Ist ein auf besondere Art gefertigtes grosses Gestelle und Lehn-Sessel von Holze, worauff die in hart anhaltender Geburth arbeitenden schwangern Weibern auf bedürffenden Fall gesetzt werden. Wird an etlichen Orten, ob man gleich

gleich dessen nicht bedürftig ist, mit einem schwarzen Tuch überzogen von der Kinder-Mutter ihrer Magd in der Schwangern Haus, als eine Ceremonie, gebracht, und gegen ein Trinckgeld wieder weg getragen, wiewohl solches hiesiger Orten eine Zeit daher ziemlich abgekomen.

Kindes-Noth oder, in Kindes-Nothen liegen,

Heisset, wann das schwangere Weib in der Geburt arbeitet oder im Kreiffen lieget.

Kinder-Pocken, siehe. Pocken,

Kinder-Schaube,

Ist ein von allerhand Zeuge gefertigter kurzer Mantel, welchen die Kinder-Muhmen oder Ammen umzuhengen, und die kleinen Kinder darein zu schlagen pflegen, wenn sie mit selbigen aussershalb der warmen Stube gehen wollen.

über das Kind schreiten,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da einige der irrigen Meynung seynd, daß, wenn man über ein klein Kind schritte, selbiges nicht groß wachsen könnte.

Kinderstube,

Heisset dasjenige Gemach, und Zimmer in dem Hause, allwo die kleinen Kinder mit denen Muhmen und Ammen sich befinden, und darinnen gepfleget werden.

Kinderstuhlgen,

Ist ein hölzernes mitleder über-

jogenes und mit weichen Haaren ausgestopfftes Gestelle mit einer Hinter- und zwey Seiten: ehnen, mit hohen oder niedrigen Beinen, worauff man die kleinen Kinder sitzen lernet.

Kindrauffen gehen,

Heisset, wenn ein Mann, dessen Weib darnieder gekommen, und ihrer bisherigen Bürde entlassen worden, das neugebohrne Kindlein zur Heil. Taffe befördert, bey Vollziehung selbiger die darzu gehörigen Tauff-Pfaffen und Zeugen erkieset, und zu denen Kindraufflichen Solennitaten die gehörige Anstalt machet.

Kinderwegsetzen. siehe. Wegsetzen Kinder.

Kirch'en - Busse,

Ist eine Straffe dererjenigen Weibes-Personen, so wider das sechste Gebot gesündigt, vermöge deren sie an etlichen Orten unter währenden Gottesdienst vor den Altar allen Zuhörern zum Spectacul und Exempel knien müssen.

Kirchenstuhl,

Ist ein dem Frauenzimmer in der Kirchen von dem Vorsteher der Kirchen vermöge eines Wese-Zetultuls zugeschriebener Sitz, so durch Erbgangs-Recht auff sie gefallen. Ist entweder ein Stul oder Pändlein. Wann ihrer etliche von denen Competenten in gleichen Grade seyn, müssen sie darum lofen.

Kirchgang, oder, zur Kirchen gehen,

Heisset, wenn die Schwöchnerin

rin nach gehaltenen sechs Wochen sich mit ihrem Kindelein in der Kirchen wiederum öffentlich sehen läßt, und ihre Andacht und Dancksagung darinnen verrichtet. Dieser Actus war schon im Alten Testamente gebräuchlich, und ward die Reinigung benennet, Levitic. XII. v. 6. & 8. Dergleichen that auch die Jungfrau Maria, Luc. II. v. 14.

Kirchin,

Magdalena Maria, Wittib, gebohrne Winkelmännin, war eine gute Astronoma und verstunde sich sehr wohl auf das Calendermachen, welches sie von ihrem Manne erlernet.

Kirchnerin,

Sufanna Magdalena, das begehrte und bekante Weib aus Ober-Crossen bey Jena. So unter andern Visionen vorgab, ob wäre stets ein Geist um sie in Gestalt einer Taube, den sie den Boten der Heil. Dreyfaltigkeit nennete, und welcher ihr vom 28. April des 1695ten Jahres bis auff den 25. Junii des darauff folgenden beständig erschienen. Anno 1696. kam von ihr eine gedruckte Relation heraus, welche jedermann bewundern mußte. Es hat sich aber endlich solcher Geist wieder abgeführt: woraus man geschlossen, daß es eine blosser Einbildung und beträgliche Phantasien gewesen. Vid. Schelwig. Pietism. Sect. P. II. vers. 13. pag. 236.

Kirschel,

Heisset denen Augspurgischen Weibesbildern ein Band zusammen gebundener und herabhängender

Zobel-Schwänze, so dem kleinen Kindelein, wenn es von der Hebamme zur Tauffe getragen wird, unten zum Füßen mit eingeschlagen werden, und lang unter der Windel herabhängen.

Kirschen,

Cerasa, Cerises, sind gemeine Baumfrüchte, welche der Farbe, Gestalt, Geschmack, Landtschafft und Würckung nach distinguiert werden, daher die Botanici vielerley Sorten derselben zehlen. In der Küche haben die Kirschen auch ihren Nutzen, massen viel Leute, so wohl die frischen als abgedörreten zu kochen, und an statt eines guten Zugemüßes auffzusetzen pflegen: in gleichen braucht der Koch dieselben öftters bey gewissen Sorten, Klößen, und Gebäckens, welches bey Beschreibung derselben schon vorkommen wird.

von Kittlitz,

Anna. Eine gelehrte Baronesse aus dem vornehmen Geschlechte derer von Kittlitz in Schlesien: ist von Jugend auff bey dem studieren erzogen worden und in der Theologie sehr erfahren gewesen, und weil sie ein geruhiges und stilles Leben geliebet, hat sie sich in das Evangelische Fürstl. Kloster zu Gegenroba in Sachsen am Harz begeben; allwo sie ihrer Devotion und Geschicklichkeit wegen erstlich zur Decana, hernach zur Pröbstin, und endlich zur Aebtissin erwehlet worden. Sie ist gestorben den 26. Junii A. 1158 im 84. Jahre ihres Alters. Vid. J. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber. p. 3.

Kittel,

Kittel,

Heisset denen Bauer-Weibern und Mägden so viel als der Rock: ist insgemein von schwarzer Leinwand, stark gefältelt, und mit einem Schurzband unterbunden und aufgeschürhet.

Kittel-Hembden. siehe.
Hembden.

Klag-Haube,

Heisset denen Regenspurgischen Weibes-Bildern eine auf gewisse Art übergeschlagene und von weissen Zeug verfertigte Haube und Auffsatz, dessen sie sich in der Trauer zu bedienen pflegen.

Klag-Kragen,

Heißt in Augspurg ein von weisser gestärkter Leinwand fast viereckigt ausgeschmittener und platter ebener Kragen, den die Weibesbilder bey denen Leichen über das Klagge-Brustlein zu schlagen und über solchen Klag-Kragen einen Flohr zu tragen pflegen.

Klapper,

Ist ein von Silber, Blech, Holz, oder Drat mit bunten Corallen zusammen geflochtenes und holges triebenes Instrument, woran kleine Schellen entweder hangen, oder innerwendig hinein gethan seyn, durch dessen Bewegung und Klang die Mühmen oder Ammen die kleinen schreyenden Kinder zu schweigen machen, und sie durch Vorhaltung selbiger zu besänftigen suchen; hängt insgemein an einem Bande.

**Klapperstorch bringt
Zucker,**

Ist eine an etlichen Orten alt eingeführte Gewohnheit, da man etliche Dietlein Zucker und Confect in des neugebohrnen Kindleins Wiege steckt, und des kleinen Kindleins Geschwister oder anderer guter Bekandten kleine Kinder dars mit beschencket, unter dem Vorwand, ob hätte der Klapperstorch ihnen solches zum Geschenke mit gebracht.

Klatzschey,

Heißt eine langweilige Unterredung zweyer auf dem Markt sich sprechenden Weiber, von geringen Stand, so im stehen geschiet, von allerhand neuen Dingen und andern weiblichen Affairen: ist auch sonsten der Mägde proprium, wenn sie über die Gasse geschicket werden.

Klauin,

Maria. J. N. eines Priesters gelehrtes Weib, sie soll von solcher Geschicklichkeit und Klugheit gewesen seyn, daß sie ihrem Manne viel Predigten elaboriren helfen. Paull. in seinem hoch- und wohlgelahrten Frauenzimmer. p. 81. & 82.

**Kleeblatt, so vierblättrig,
finden,**

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige vermeynen, sie müßten ohnfehlbar glücklich seyn, wenn sie von ohngefähr ein vierblättriges Kleeblatt auf dem Wege fänden.

Kleider-Schranck,

Heisset dasjenige verwahrte Behältniß

håltuß, worinnen das Weibes: Gold ihre Kleider und Puz auff: zuheben und zu verschließen pfeget.

Kleidgen,

Ist das äußerste Geburts: Haut: lein, so in der Anatomie Chorion benennet wird, mit welchen die letz: besfrucht umgeben ist, und welches rund herum an der Nachgeburt zu hangen pfeget. Wird insgemein den kleinen Kindern mit zu ihren Pachen: Gelde gelegt und verwah: ret.

Kleidgen bey sich tragen,

Ist ein alter Weiber Aberglau: be, da einige der irrigen Meynung seynd, daß derjenige Mensch, der sein Kleidgen oder Geburts: Haut: lein stets bey sich trüge, im Spielen und andern Dingen müste glücklich seyn.

Kleine-Magd,

Heisset auf den Land: Gütern und Vorwercken diejenige Magd, so neben der Grossen dienet; ihre Verrichtungen seynd in dem Hause abzuscheuren und aufzuwaschen, kleine Kinder zu warten, das Feder: Vieh zu füttern u. d. g. m.

Kleppel,

Seynd kleine lang rund gedre: hete Hölzer mit denen darüber han: genden holen Schalen, worauf die Fäden bey dem Spizentlöppeln aufgewickelt und angeschlungen werden.

Kleppeln oder Knüppeln,

Heisset Spizen, Canten oder Zäcklein von Gold, Silber, Seide, Zwirn, Nestel: Garn u. d. g. m.

nach dem vorgerrissenen Muster auf dem Kleppelküssen durch Fortste: ckung und Umschlingung der dar: zu gehörigen Steckenadeln vermad: ge derer an denen Fäden herabhän: genden Kleppel künstlich in einan: der flechten und zusammen sezen.

Kleppel-Küssen,

Ist ein rund mit Heu oder Werd ausgestopfftes und mit Leinwand überzogenes Küssen, worauf das Weibesvolck nach dem darauf ge: steckten und vorgerrissenen Mu: ster allerhand Spizen zu kleppeln und zu verfertigen pfeget.

Kleppel-Magd,

Heissen diejenigen Weibes Per: sonen so denen Gold und Silber: Händlern um das Lohn gold- und silberne Spizen, Canten, Zäck: gen und andere dergleichen Zier: ras then verfertigen.

Kleppel-Muster,

Heisset eine auf Papier vorge: rissene Figur und Abtheilung, wor: nach das Weibesvolck Spizen von vielerley Art in einander zu schlin: gen und zu kleppeln pfeget.

Klinge-Beutel,

Ist ein kleines an einem langen Stabe hangendes und mit Schel: len besetztes Säcklein, welches die Wäscherinnen denen Vorbeyges: henden vorhalten, und dieselbigen um ein Trindgeld zu Brandtwein ansprechen.

Klipp-Fisch,

Hat ein hartes Fleisch, und hält ihn eiliche vor eine Art der

Stock:

Stockfische, davon Jonstonus de piscibus kan nachgelassen werden. Seine Zubereitung ist diese; 1) Klippfisch zu wässern; 2) Klippfisch mit zerlassener Butter und Petersilie; 3) Klippfisch gedämpfft mit Zwiebeln; 4) Klippfisch mit brauner Butter und geriebener Semmel; 5) Klippfisch mit sauren Rahm und Capern; 6) Klippfisch mit einer Senffosse.

Klipp-Fisch zu wässern,

Schneidet den Klippfisch auf etliche Stücke, leget ihn in kaltes Wasser, darinnen er 2. bis 3. Tage liegen, u. alle Tage ein Paar mahl frisches Wasser bekommen muß, so wird er auslauffen und schön weiß werden.

Klipp-Fisch mit zerlassener Butter und Petersilie,

Wenn der Klippfisch gewässert worden, so schneidet selben in Stücke, thut ihn in einen Topff, gießet kaltes Wasser drauf, und setz ihn zum Feuer. So bald nun das Wasser einen weissen Eischt bekommt, müßet ihr ihn weg setzen, und also eine Weile stehen lassen, so wird er desto milder. Inzwischen setzet einen Ziegel mit Butter auf Kohlfeuer, welche nur zergehen muß, langet den Klippfisch aus dem Topff und leget ihn auf eine Schüssel, gießet die Butter drüber, besprenget ihn mit ein wenig Saltz, setz ihn verdeckt auf ein Kohlfeuer, und lasset ihn eine halbe Viertel Stunde stehen, streuet schließlich Ingber, Muscaten-Blüten, und klein gehackte grüne Petersilie drüber, und gebet ihn hin.

Klipp-Fisch gedämpfft mit Zwiebeln,

Den gewässerten Klippfisch schneidet in feine Stücke, ziehet die braune Haut ein wenig herunter, und werffet ihn in frisches Wasser. Darnach beleet eine Schüssel inwendig mit ausgewaschener Butter eines halben Fingers dicke, streuet Muscaten-Blüten darauf, und beleet die Butter mit Scheibenweise geschnittene Zwiebeln, auf diese thut eine Lage Klippfisch, welche ihr wiederum mit einer Lage Butter und Zwiebeln bedecken, auch ein wenig Saltz darzu sprengen sollet. Wenn ihr nun so viel eingelegt habt als ihr brauchet, so thut oben Butter drüber, streuet Ingber und Muscaten-Blüten drauf, setz solche auf eine Kohl-Pfanne und decket sie feste zu, lasset es so lange dämpfen, bis ihr dencket, daß die Zwiebeln weich sind, alsdenn muß dieses Essen verdeckt zu Tische getragen werden.

Klipp-Fisch mit Butter und geriebener Semmel,

Der in Stücken zerschnittene Klippfisch muß mit Wasser, wie der erste zum Feuer gesetzt und gekochet werden. Wenn er nun gar, so leget ihn auf eine Schüssel, streuet geriebene Semmel, so mit Ingber, Muscatenblüten und Saltz vermischet worden, drüber, machet auch drey Viertel Pfund Butter braun, und brennet diese gleichsam heiß über den Fisch, so ist er fertig.

Klipp-Fisch mit sauern Rahm und Capern,

Schneidet solchen in Stücke, waschet

setzt ihn aus, und setzet ihn wie vorrige mit Wasser zum Feuer. Inzwischen machet in einer Casserole oder Ziegel Butter auf dem Kohlfener braun, rühret ein wenig Mehl drein und bräunet es auch, gieffet alsden ein wenig Brühe dran, und lasset es kochen, daß es klar wird. Hierauf vermischet diese Brühe mit einem Eßel sauren Rahm, der vorhero recht klar gequirlet worden, rühret solches, bis es durch einander auch klar wird, und lasset es durch einen Durchschlag wieder in die Casserole oder Ziegel lauffen, würzet es mit Ingber, Pfeffer, Citronschalen, Lorbeer-Blättern und Capern, welches zusammen mit einander kochen muß. Endlich leget den abgekochten Klippfisch drein, und gebet Acht, daß er auf gelinden Feuer, nur ein wenig mit dämpffe; ist die Brühe etwan noch zu mager, so brennet noch ein wenig braune Butter dran, womit es hernach seine Nichtigkeit haben wird.

Klipp-Fisch mit einer Senff-Sosse,

Wenn derselbe zerhacket und zugefezet worden, so machet in einer Casserole Butter auf dem Feuer braun, rühret ein wenig drein, und lasset dieses auch ganz braun werden, gieffet Brühe und Wein dran, würzet es mit Ingber, Pfeffer, Citronschalen und Zucker, damit es recht piquant schmecke; welches alles durch einander kochen muß. Zuletzt leget den Klippfisch drein, und lasset solchen eine Viertel-Stunde also dämpffen, richtet ihn darnach an, und ehe solcher aufge-

tragen wird, so brennet erst noch etwas braune Butter dran, sonst möchte es zu mager seyn.

Klopff-Säcklein,

Ist ein kleines zartes und dünn gewebtes zusammen gebundenes Tüchlein mit klein geriebenen und klar zermalmeten Bleiweiß angefüllet, womit die Ammen oder Kindermütter denen kleinen Windelkindern an denenjenigen Orten, allwo sich der meiste Schweiß zu sammeln pfleget, einstreuen, damit sie der Schweiß nicht fressen noch wund machen kan.

Klöse, Rndtlein,

Turunda, Morceau de Pâte, werden aus allerhand Fleisch, Semmeln, Mehl zc. und Gewürz bereitet, wie kleine runde Bälle formiret und à part in einer Brühe aufgesetzt, oder an gemischte Eßen, Potages und dergleichen gebraucht. Solche lehret der Koch unterschiedlich verfertigen. 1) Klöse oder Rndtlein von Kalbfleisch; 2) dito anders; 3) Klöse von Rindfleisch; 4) Klöse gebacken in einer Rahmsosse; 5) Klöse von Semmeln; 6) dito anders; 7) Klöse von frischen Speck; 8) dito anders; 9) Klöse von Lecht; 10) dito gebacken anders; 11) Klöse von Hesen; 12) Klöse vor gemeine Leute; 13) Klöse auf Vogtländische Art mit Krautstrüncken oder Kohlrüben; 14) Klöse von sauren Kirschchen oder Weichseln; 15) Klöse von Pflaumen; 16) Klöse von Quarf.

Klöße oder Knötlein von Kalbfleisch,

Nehmet derbes Kalbfleisch, und schneidet alles Seäder und Haut aus, hacket es nebst 1. halb Pfund Mierentalg ganz klein, schlaget 2. Eyer dran, werffet Muscatenblüthen, Salk und in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel darzu, und mischet dieses alles durch einander, daß es ganz klar wird. Hernach machet Klöße oder Knöt: ein draus, so groß als ihr sie haben wollet, welche ihr darnach à part kochen, oder an gemischte Essen und Potagen brauchen könnet.

Klöße von Kalbfleisch anders,

Machet dergleichen Kalbfleisch zurecht, wie voriges, mischet auch Mierentalg, eingeweichte Semmel, Muscatenblüthen, Ingber, Pfeffer und kleine Rosinen drunter, rühret 4. Eyer und thut diese auch dran, menget dieses alles wohl durch einander, salzet es, und machet daraus Klöße oder Knötlein nach euren Gefallen. Nach diesen setzet in einem Töpffgen Fleischbrühe ans Feuer, schüttet die Klöße hinein und lasset sie kochen, bereitet auch ein wenig weiß eingebrenntes Mehl und thuts mit hinein, daß die Brühe ein wenig dickligt werde, richtet sie hernach an, streuet geriebene Semmel mit Muscatenblüthen und Ingber vermischt drüber, und gebet sie hin.

Klöße oder Knötlein von Rindfleisch,

Diese werden eben von derben Frauenzimmer-Lawicon,

Fleisch verfertiget, wie die vorhergehenden, u. habt ihr euch hier nach voriger Beschreibung zu richten.

Klöße gebacken in einer Rahm-Soff,

Nehet geriebene Semmel mit Rahm an, und rühret sie wohl unter einander, schlaget 10. Eyer drein, wücket es mit Muscatenblüthen und Salk, und rühret es mit etlichen Messer-Spitzen Mehl zusammen: es muß aber der Semmel-Teig nicht dünne seyn, sondern etwas starck, damit man Stückgen als ein Klöß oder Knötlein mit einem Kühlöffel auffassen könne. Lasset hernach Schmalz auf dem Feuer heiß werden, nehmet mit einem Löffel von obigen Teig Stücke aus dem Topff, gleich einen Klöß, laget selbige in das heiße Schmalz und backet sie ganz goldgelb heraus; setzet auch zugleich in einer Casserole oder Tiegel gute Milch auf das Feuer, werffet allezeit die heraus gebackenen Klöße oder Knötlein hinein, so lauffen sie groß auf. Habt ihr nun derer so viel, als ihr gebrauchet, gebacken, so müßet ihr sie in der Milch eine Weile kochen lassen. Ferner schlaget 3. bis 4. Eyerdotter in ein Töpffgen, und quirtel diese klar, schüttet eine Messerspitze rohes Mehl darzu, ziehet die Milch von den Klößen an die Eyerdotter, welche aber stets müssen gerühret werden, sonst rinnen sie zusammen, leget noch ein Stück Butter drein, und lasset es ein wenig dicke werden, richtet die Klöße oder Knötlein auf eine Schüssel an, und giesset die Brühe drüber, so sind sie fertig.

Klöse von Semmeln,

Nehmet ein ziemlich Theil geriebene Semmel, schlaget 2. auch wohl 3. ganze Eyer drein, leget 1. halb Pfund ausgewaschene Butter Muscatenblüten und Salz darzu, und würcket solches mit denen Händen oder Rühr- Löffel wohl durch einander. Hernach setzet Wasser in einen Topff zum Feuer, werffet ein wenig Salz drein, und wenn dieses kochet, so leget die fertigigten Klöse, welche so groß als eine Welsche-Nuß müssen gemacht werden, hinein, und lasset sie nicht gar zu lange kochen. Bey dem Anrichten beschmieret eine Schüssel mit Butter, und thut die Klöse darauf, giesset ein wenig von der Brühe dran, streuet Muscatenblüten drüber, decket sie mit einer andern Schüssel zu, und lasset solche gleich zu Tische tragen.

Klöse von Semmeln anders,

Nehmet den halben Theil geriebene, und den andern halben Theil eingeweichte und wiederum ausgedruckte Semmeln, schlaget 3. Eyer dran, schüttet ein wenig gehackte grüne Petersilie, Zwiebeln, Muscaten-Blüten, kleine Rosinen, 1. halb Pfund ausgewaschene Butter und Salz darzu: machet den Semmelteig ab wie vorigen, formiret die Klöse oder Knötlein nach euren Gefallen, kochet sie in Wasser oder Rindfleisch-Brühe ab, und richtet sie wie die vorigen an.

Klöse von frischen Speck,

Schneidet 1. Pfund frischen

Speck ganz klein, thut solchen hernach in einen Mörsel und stoffet ihn, daß er so geschmeidig als Butter wird, thut solchen wieder heraus in einen Ziegel und rühret ihn mit 3. ganzen Ehern ab und schlaget noch 8. oder 9. Stück Eyerdotter hinein. Ferner nehmet geriebene und eingeweichte Semmel so viel als ihr den abgerührten Speck mit denen Ehern zu einem Klöse-Teig zwingen könnet, salzet diesen und schüttet Muscatenblüten darzu: ist der Teig etwan zu starck so sollet ihr ein Paar Eßlöffel voll guten Rahm dran gießen hernach machet kleine oder große Klöse nachdem ihr sie zu gebrauchen habt, so sind sie fertig. Diese werden gemeiniglich bey frischen oder geräucherten Schweinefleisch gekochet, welches im S. schon wird zu finden seyn.

Klöse mit Speck anders,

Schneidet Semmel und Speck würfflicht, eines so viel als des andern, setzet den Speck mit ein wenig Butter auf das Feuer, und wenn er geröstet hat, so thut die vorige Semmel und noch ein wenig klein geschnittene Semmel hinein, und lasset es zusammen rösten. Hernach schüttet ein halb Mösel Mehl in eine andere Schüssel, salzet es ein wenig, und rühret es mit Milch ab, zu einem ziemlich starcken Teig, damit man Klöse daraus würcken könne, mischet den gerösteten Speck und Semmel, in gleichen noch 1. halb Pfund ganz klein würfflicht geschnittenen Speck drunter, machet Klöslein oder Knötlein nach euren Gefallen davon, welche ihr entweder allein kochen

Kochen und verspeisen, oder an Schweinfleisch legen möget.

Klöse von Hecht,

Schupet einen Hecht, löset von ihm alles Fleisch ab, und schneidet es mit einem Schneidmesser ganz klein, thut eingeweichte und wieder rein ausgedruckte Semmel darzu, schüttet auch 6. gerührte Eyer, von welchen ihr Nachricht unterm E. finden könnet, nebst Muscatenblüten, geriebenen Citronschalen, ein wenig Ingber und Salz daran, und stößet es ganz klar in einem Mörfel ab. Darnach möget ihr Klöse machen, nach welcher Art ihr wollet, und müßet ihr vorher wissen, ob sie zu Potagen und anderen Ragoutes sollen gebraucht werden. Außer diesem aber, wenn man sie alleine verspeisen will, könnet ihr selbe also bereiten. Setzet in einem Topffgen gute Fleischbrühe, oder so es in Catholischen Küchen ist, Petersilienwasser zum Feuer, und wenn selbige kochen, so thut die Klöser hinein, und lasset sie einen Sud thun, ist etwan zu viel Brühe dran, müßet ihr welche davon runter seigen, leget ein Stück ausgewaschene Butter, mit ein wenig geriebener Semmel und Muscatenblüten dran, lasset es ein wenig kochen, daß die Brühe ein wenig dicke wird, denn möget ihr die Klöse anrichten.

Klöse von gebackenen Hecht, auf eine andere Art,

Von einem geschuppten Hecht, scheidet die eine Hesse ab, die andere Hesse aber schneidet wie bey den vorigen roh aus. Von den abger-

sottenen thut alle und jede Gräten heraus, und schneidet alsdenn dieselben und den rohen zusammen ganz klein, schüttet auch eingeweichte Semmel, gerührte Eyer, Muscatenblüten, Ingber, und ein wenig Salz drunter, und hacket dieselbe alles ganz klar. Hernach machet daraus Strigeln eines Fingerslang, und leget sie besonders auf ein Geschirr, verfertiget auch runde Klöse und bestreuet sie ein klein wenig mit Mehl, machet auf dem Feuer Schmalz heiß, leget die Strigeln und Klöse hinein, und backet sie fein goldgelb heraus, thut sie heraus in einen Ziegel, gießet Brühe oder Petersilienwasser darauf, werffet ein Stück ausgewaschene Butter, Muscatenblüten, und ein wenig geriebene Semmel dran, und lasset es auf den Feuer ganz gemächlich kochen, so sind sie fertig.

Klöse oder Knötlein mit Hefen,

Vors erste setzet Mehl in einer irdenen Schüssel an ein warmes Ort, rühret hernach ein Paar Löffel gewässerte Hefen, mit lauliche gemachter Milch unter das Mehl, und salzet es, daraus ihr Klöse, verfertigen sollet, der jeder so groß als ein Dreier Brodt seyn muß. Diese Klöse nun setzet auf einen Küchen-Deckel, und bestreuet sie mit Mehl, setzet sie alsdenn an einen warmen Ort, so werden sie groß ausgehen, wenn sie nun genug gegangen, so setzet einen Kessel mit Wasser auff's Feuer und lasset es kochen, in solches thut hierauff die Klöse, welche auch kochen müssen. Inzwischen setzet in einer Casserole

oder Ziegel Butter aufs Feuer, und wenn sie nur zergangen, so leuert sie herunter in einen saubern Ziegel, richtet darnach die ausgekochten Klöse auff eine Schüssel an, und lasset sie mit der zerlassenen Butter zu Tische tragen, woselbst sie zerrissen, Stückweise in die Butzer getunctet und verzehret werden.

Klöse vor gemeine Leute,

Habt Mehl in einem Geschirr bereit, wie auch würfflicht geschnitten Brod, und ein Paar klein geschnittene Zwiebeln, machet Butter oder Speck braun, darinne röstet das Brod und Zwiebeln, und schüttet es darnach in das Mehl, salzet es, gieffet laulich Wasser dran und machet es, damit ein starcker Teig werde, aus welchen man Klöse welgern kan. Unterdeß solt ihr in einem Topff Wasser ans Feuer setzen, welches wenn es kochet, ihr salzen und die Klöse hinein legen sollet, damit sie kochen, rühret sie oft um und nachdem sie gar gekochet sind, richtet sie auff eine Schüssel an, brennet braune Butter drüber, und gebet sie hin.

Klöse auff Bogtländische Art, mit Krautstrüncken oder Kohlrüben.

Schneidet weiß Brod und Speck, jedes besonders würfflicht. Hernach schälet und schneidet Krautstrüncke oder Erdkohlrüben auch also, setzet alsdenn in einer Pfanne etwas Butter und den geschnittenen Speck auff's Feuer, und wenn selbiger genug geröstet hat, so schüttet das Brod und die geschnittenen Krautstrüncke auch darein

und röstet es ferner. Hierauf thut so viel Mehl in eine Schüssel, als ihr gedencet Klöse zu verfertigen, salzet solches und machets mit laulichem Wasser an, daß es ein ziemlicher dicker Teig wird, menget hernach das geröstete darunter und bereitet die Klöse so groß, als euch beliebet. Habet ferner einen Topff mit Wasser ans Feuer stehen, und wenn es kochet, so werffet erst etwas Salz und alsdenn die Klöse hinein, lasset sie kochen und rühret sie öfters um, damit sie nicht zusammen kleben. Wollet ihr sie anrichten, so brennet Butter darüber, und traget sie zu Tische.

Klöse von Kirschen oder Weichseln,

Nehmet dergleichen abgedörrete Kirschen, waschet diese sauber aus, und setzet sie hernach in einem Topff mit Wasser zum Feuer, und lasset sie ganz weich kochen. Nach diesen thut die Kern heraus, und schneidet das Fleisch von Kirschen mit einem Schneidmesser, röstet in Butter geriebene Semmel braun, thut selbe auch zum Kirschen, schlaget ein Paar Eyer drein, würket es mit Melcken, Citronenschalen und viel Zucker, machet Klöse daraus, bestreuet sie ein wenig mit Mehl, und backet solche aus heißen Schmalz über dem Feuer recht rösch heraus. Endlich nehmet die Bröhe, worinne die Kirschen gekochet haben, seiget sie durch einen Durchschlag in einen Ziegel, setzet die gebackenen Klöse drein, schüttet Melcken, Citronenschalen und viel Zucker dazu, und lasset sie kochen. Beym Anrichten gieffet die Bröhe oben drüber,

ber, bereibet sie mit Zucker und streuet Citronenscheler drauf, so sind sie fertig.

Klöße mit Pflaumen,

Diese werden in allen wie vordergehende gemacht, nur daß unter die Brühe Wein kömmt und etwas mehr geröstete Semmel in Butter, sonst sind sie einerley. Zu denen vorigen Kirschklößen kan man nach Belieben Wein nehmen, es darff aber kein saurer, sondern ein muß rechter guter süßer Wein seyn.

Klöße von Quarc gebacken,

Nehmet frischen Käse: Quarc 1. Pfund und Mehl so viel ihr dencket Klöße zu machen, schlaget 4. bis 5. Eyer drein, salzet es ein wenig, thut etwas Saffran, und ein halb Pfund zerlassene Butter daran, und machet dieses alles mit guter Milch zu einem Teig. Darnach schmieret eine Brat: Pfanne mit Butter an, machet aus dem Teig Klöße, setzet sie ordentlich neben einander in die geschmierte Pfanne, und diese hernach in einen heißen Backofen, darinne sie backen müssen, bis sie gar sind.

Klosetin,

Elsa, eine gute Poetin, so absonderlich in sinnreichen Epigrammaticus sehr glücklich gewesen.

Klufe, siehe. Steckenadel.

Kluge Frau,

Heissen diejenigen wegen Zauberey verdächtigen Weiber, so die, sie wegen gestohlner Sachen und anderer Dinge um Rath und Hülffe

fragenden Leute in ihre Zauberspiegel und Crystallen sehen lassen, und ihnen allerhand abergläubischen Rath und Vorschläge angeben.

Knackwurst. siehe. Wurst.

Knecht Rupprecht,

Heisset eine auf allerhand Art heßlich masquirte und verummante Person, wodurch die Weiber und Mütter die kleinen Kinder zu fürchten machen.

Knecht Rupprecht wirfft ein,

Ist eine alte hergebrachte Gewohnheit, da die Mütter ihren kleinen Kindern um die Heilige Christzeit herum durch ein verummantes Gesinde allerhand Obst und Naschwerck mit einem Gemurme durch die Stuben: Thüre werffen lassen.

Knieband. siehe. Strumpfband.

Knoblauch;

Allium, Ail, kömmt mit denen Zwiebeln fast überein, doch ist er von stärkerer Krafft und Geruch, und brauchen ihn gemeine Leute, wie die Zwiebeln statt des Theriacs, weil er ihrer Meinung nach dem Gift widerstehen soll. Wenn er mäßig genossen wird, ist er zu vielen Gebrechen gut. Sonderlich wissen ihn diejenigen, welche oft heisch werden, oder einen alten Husten haben, mit Nutzen anzuwenden, indem sie Knoblauch abfieden und mit Baumöl essen, dadurch sie die erkältete Brust reinigen, und eine helle Stimme bekommen. In der Küche ist er auch was nöthiges. E

ne mit knoblauch gespickte Schöpf-
Keule hat jederzeit ihre Liebhaber
gefunden, und ein Essen, daran
Kloblauch gekocht wird, ist nicht zu
verachten. Zudem brauchen ihn
die Köche an gewisse, so wohl gekoch-
te als gebratene Speisen, davon
dieselben gut und wohlschmeckend
werden.

Knoche. siehe. Raute Flachs-

Knöpfgen aufsetzen,

Heisset denen Nähderinnen auff
die Hemden, Manchetten oder an-
dere Bindgen durch in einander
Schlingung des Zwirnfadens er-
habne Knötlein oder Knöpfgen
in einer Reihe nach einander, oder
auch nach gewissen Figuren setzen.

**Knötgen machen oder
knüpfen,**

Ist eine dem Weibes-Volk ge-
bräuchliche Kunst aus langen ge-
doppelten weissen Zwirn-Fäden
durch zusammen Schlingung ver-
möge eines darzu gefertigten
Schiffleins ein Knötgen dicht an
das andere zu hengen und anzu-
schlingen. Woraus hernachmahls
Franken oder auch Trotteln und
Quasten an die Fenster-Vorhänge
verfertigt werden.

Knötlein. siehe. Klöße.

Knopfmacherinnen,

Seynd diejenigen Weibes-Per-
sonen, so denen Schneidern oder
in die Gewölber Knöpfe von aller-
hand Sorten und Mustern künst-
lich über die Knopffhölzer schlin-
gen, verstecken und verfertigen.

von Knospendorff,

Clara, ein geschicktes und gelehr-
tes Fräulein, so sich absonderlich
auff die Oratorie geleet, und ein
und andern wohlgesetzten Panegy-
ricum verfertiget.

Knoten im Faden,

Ist, wenn die Nähderinnen den
abgeschnittenen Faden zu Ende des-
sen verschlingen, damit er bey dem
Nehen nicht durch die Leinwand
fähret.

Knüpfen. siehe. Knötgen
machen.

Knüppeln. siehe. Kleppeln.

Kobolt haben,

Ist eine unter dem Gesinde ge-
bräuchliche Redens-Art und aber-
glaubisches Sprichwort, da man in
denen lächerlichen Gedancken stehet
ob müste eine Magd, so hurtig und
geschwinde in ihrer Küchen-Arbeit
erfunden wird, einen Kobolt, oder
Spiricum familiare haben, der ihr
die Arbeit mit verrichten helffe.

Koch-Buch,

Ist ein von einer erfahrenen und
kochverständigen Person zusammen
getragenes Buch, worinnen dem
Frauenzimmer die Kunst die Speis-
sen auf allerhand schmackbahre Ar-
ten zuzurichten auch vielerley Tor-
ten und Pasteten zu backen, deutlich
und künstlich gewiesen wird. Der-
gleichen die Frau D. Schellhamme-
rin zu Kiel Anno 1697, und 1699.
heraus gehen lassen. it. Anna Wol-
ley vollkommner Koch. Hamburg

1674. it. Susanna Egerin. Leipz.
Anno 1706.

Koch = Löffel. siehe. **Rühr-
Löffel.**

Koch = Zeddel,

Heisset ein Überschlag und Verzeichnüß dererjenigen Speisen und Auffsätze, so der Koch bey bevorstehender Hochzeit der Braut Eltern vorher übergiebet, und sich mit ihnen daraus bespricht.

Köchin, oder, Magd,

Ist ein über die Küche und Kochwerck bestelltes Gesinde, so nicht nur die Speisen und Eß-Waaren einkauffen, und von dem Markt heimtragen, sondern auch selbige kochen, zurichten und auch das eingeschwärzte Küchen-Geräthe wieder rein und aufwaschen muß. Der alten Römer ihre Mägde waren so wohl leibeigen als die Knechte. Die Lacedæmonier hießen ihre Mägde Chalcides, die Archiver Gymnetes, weil sie mit bloßen Füßen giengen, die Sicyonier Corynephoros, weil sie ihnen die Schlüssel anvertrauten, und die Arcadier Prospelatos. Alex. Lib. III. c. 20.

Köllerlein. siehe. **Koller.**

Königin,

Ist eine aus hohen Fürstl. Hause entsprossene Princessin, so an einen König vermählet worden, oder in einem erblichen Königreich ihrer Geburt und Erbgangs-Recht nach das Scepter selber führet.

Königin

Benigna, eines Predigers Tochter aus dem Joachimsthal, welche Anno 1623. in das Fürstl. Franzimzimmer zu alten Stettin aufgenommen worden. Sie hatte einen Prophetischen Geist, und viel wunderbare Entzückungen, so D. Fabricius Anno 1629. in einem eigenen Historischen Bericht von ihr berührt, dergleichen auch man in dem Theatro Europæo Tom. II. p. 126. findet. Ræthelius in seiner Morgenröthe p. 128. hält sie vor eine verdächtige Weibes-Person, und zehlet sie mit unter die Schwärmerinnen. Vid. Feustkings Gynæc. Hæretic. Fanatic. p. 404.

de Königsmarck,

Maria Aurora, eine gelehrte und berühmte Gräfin aus Schweden, des gewesenen Königlich-Schwedischen Reichs-Feld-Zeugmeisters Grafens lordt Christophs vortreffliche Tochter, Philipp Christoph des letzteren Grafens aus diesem Geschlechte und Caroli Johannis Schwester, ward A. 1700. Pröbstin des Fürstl. Stifts zu Quedlinburg eine Dame, so in der Poesie, Instrumental- und Vocal Music, Sprachen und andern galanten Wissenschaften vortrefflich erfahren, sie redet Französisch, Welsh, und verstehet ihren lateinischen Autorem und Poeten, ihre netten Proben der Poesie in Französischen und Teutschen Versen, so hier und dar begierig zusammen gelesen und als was schönes aufgehoben werden, seynd satzsame Zeugen und Beräther ihres vortreffl. Verstandes

standes und angeflamten Geistes. Vid. Historische Remarques ad An. 1700. die 23. Woche. pag. 177. jr. Epistol. speciosam Incomporabilis Sophiæ Elisabethæ Brenneriæ ad Petrum Heldengrahn Disputationi ejus de Mulierib. Philosophant. præmiss. p. 3.

von Könnertg,

Margaretha, war Anno 1501. Küsterin in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Closter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Köpffgen,

Ist ein kleiner zinnerer tieffer Napff, woraus man das warme Bier oder andere Brühen zu trincken pfleget.

Körbel, oder, Körbelkraut,

Cerephyllum. Cerfeuil, ist ein bekanntes Garten-Gewächse und Kraut, so man in denen Küchen oftmahls zu Suppen verbrauchet.

Körblein,

Ist ein von Holz und schlanken Rützlein zusammen geflochtenes, oder auch von Pappo bund übermahltes Behältniß rund oder Oval, edigt oder auf allerhand Arten verfertigt, worein das Frauenzimmer ihren täglichen Putz oder andere weibliche Sachen zu legen oder etwas darinnen weg zuschicken pfleget.

à Köflau Helena. Siehe.

Hrosuita.

Köstgen,

Ist eine dem hiesigen Frauenzim-

mer absonderlich gebräuchliche Redens-Art, wodurch sie diejenigen Essen und Gerichte verstehen, so eine Braut ihrer Pathe, oder nächsten Anverwandtin, die selbst zu Hochzeit nicht kommen kan, nebst darzu gehörigen Confect und Wein von der Hochzeit-Tafel absonderlich zu übersenden pfleget.

Köthe. siehe. Schranck.

Kofent,

Const schwach oder dünne Bier genannt, heist der andere Aufgoss auf die bey dem gekochten Bier überblichenen Draben oder Dräber.

Kofent-Spahn,

Ist ein von Holz krauß geschnitzter runder Spahn, den die Weiber, so Kofent schencken, über ihre Haus-Thüre hengen.

Kohl, siehe. Braunkohl.

Kohltrabl, oder, Cauliravi,

Ist eine Art des Kohles, welche vor nicht gar vielen Jahren aus Italien in Teutschland gebracht worden, daselbst er nunmehr in grossen Gärten auch häufig gepflancket, und in Küchen hernach bey vielen Essen angebracht wird.

Kohlgärtnerinn,

Seynd diejenigen Mägde, oder auch Weiber, so in grossen Körben Salat, Kohl, Kraut, Rüben, Möhren, Petersilie, Artischocken, Wurzeln, Rettig, Gorken u. a. d. g. Küchen Kräuter aus denen Kohlgärten auf die gewöhnlichen Wochen

den: Märkte zu führen und zu verkaufen pflegen.

Kohlgärtner-Mützen,

Seynd) kleine von geringen schwarzen Tuch oder Zeug viertheilig; geschnittene und mit einem runden Gebrähme, von gemeinen Rauchwerck umsetzte Mützen, so die Kohlgärtners Weiber oder Mägde um Leipzig herum, sonderlich zur Winterszeit zu tragen pflegen. Der heutigen Hallorum Weiber ihre Mützen sind gleichfals von solchen Schnitt und Façon, aussere daß sie von seidenen Zeugen sind.

Kohlgärtner Waare,

Seynd allerhand Früchte, Kräuter und Wurzeln, so in denen Kohlgärten wachsen und in denen Küchen verspeiset werden. Als da ist, Salat in Stauden, Portulac, Napunkels Salat, Endivien-Salat, junger und noch kleiner Salat, Selleri, Spargen, Hopffspargen oder Keimen, Nabsamen-Salat, Kohl, Braunkohl, Käsef Kohl, Hindläuffte, Brunnkress, Schwämme und Pifferlinge, Welschkohl, Kohlrüben, Kohlrabi, Krauthaupt, Rüben, kleine Merseburger Rüben, Möhren, Peterfilie, Peterfilienwurzeln, Pastinas, Artshocken, Sorcken, Groß und Klein, rothe Rüben, Kettige, Radtslein, Bornkresse, Meerrettig, Zwiebeln, Knoblauch, Erdäpfel, Bohnen, Majoran, Salben, Chalotten, oder kleine Zwiebeln, Grünkraut, Sauersampff, Gänsestößlein, Spinat, Gundersmann, Dille, Endimian u. d. g.

Kohlen,

Heissen diejenigen aus harten und festen Holz schwarz gebrannten Stücken, worbey die Speisen in denen Küchen meistens gebraten und gekochet werden: sie werden hier zu Lande Korbmweise verkauft.

Kohlen-Cammer,

Heisset ein in dem Hause verschlagenes Behältnuß, worinnen die Küchenkohlen verwahret werden.

Kohlen-Hof,

Ist ein von Kupffer oder eisernen Blech lang und tieff verfertigtes Gefäß, worinnen die Kohlen in die Küche getragen werden.

Kohlen-Korb,

Ist ein von schlancken Ruthen rund zusammen geflochtenes Behältnuß, worinnen die Kohlen in die Küche getragen werden.

Kohl-Pfanne,

Ist ein von Messing, Kupffer, Eisen oder Zinn rund durchbrochenes Gefäß mit einer Handhabe versehen un mit glühenden Kohlen angefüllt, worüber die Speisen wieder aufgewärmet werden.

Kohlen-Schauffel,

Ist eine kleine eiserne Schüppe, womit die Kohlen von dem Herde gelanget werden.

Kohlen-Topff,

Ist ein rund holes und mit zwey Henckeln versehenes irdenes Gefäß mit glühenden Kohlen angefüllt, worüber sich die Mägde in

denen Küchen, oder die Weiber, so auf denen Märkten feil haben, zu erwärmen pflegen, es wird insgemein eine durchlöcherete irdene Stürze drüber gedecket, damit die Blut nicht zu stark in die Höhe steigt, oder man sich etwas von Kleidern darben verbrennet.

Koller, oder Kollerlein,

Ist ein von weisser Leinwand, Coron oder Nesteltuch geschnittenes und gefertigtes halb Brüstlein oder Kräglein, oben herum mit weissen Spitzen frisirret und austaffiret, so das Frauenzimmer über den bloßen Hals zu schlagen und die Oberkleider darüber zu ziehen pflegen, bey solchen werden sie oben durch ein weißes durchgezogenes Bändlein zusammen gereiht und gezogen. In Augspurg sind die Frauenzimmer-Koller insgemein aus einem ganz Stück einer weissen Spitze gekleppelt; die geringen Weibsbilder aber tragen auch dergleichen von weisser Leinwand mit Canten oder Spitzen umstochen.

Koller-Reiß,

Ist ein von weisser und zarter Leinwand gefertigtes halb-Brüstlein um und um mit weissen Spitzen frisirret, so das Frauenzimmer in Ulm über den Hals zieht.

Kopffbinde, siehe. Strick-Binde,

Kopfküssen = Züge,

Ist ein kleiner weisser Überzug, womit man die kleinen Kopfküßlein, so man denen Sechswochen

den Kindern auf das Haupt leget, zu bekleiden pfleget.

Kopff-Küßlein,

Ist ein ganz kleines viereckigtes und mit weichen Federn ausgestopftes Küßen, so man denen eingewinkelten und in dem Tragebette liegenden Sechswochen-Kindern oben über das Hauptlein zu legen pfleget, um selbiges dadurch warm zu halten.

Kopff ohne Schatten,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige vermeynen, daß diejenige Person, so bey Anbrennung eines Lichtes am 1. Christ-Abend in der Stube mit dem Kopffe keinen Schatten an der Wand von sich wärffe, in solchem Jahre ohnfehlbar sterben müste.

Kopff-oder Haupt-Schleyer,

Ist ein von weissen Schwäbisch gefertigter Trauer-Auffatz, und Umschlag, welcher die ganze Stirne und das Haupt bedecket, auch über den Kopff lang hinunter henget.

Koppel = Pelz,

Heisset diejenige discretion und Geschenke, so ein Unterhändler, der einem Frauenzimmer zu einer vortheilhaftten Mariage hilft, vor seine Belohnung erhält.

Kopplerin,

Ist eine alte Bettel und Hurens Wirthin, so dem jungen Mannsvolk Gelegenheit macht mit verdächtigen Frauenzimmer an heimlichen und verborgnen Orten zu conversiren.

Korb geben,

Ist eine höfliche doch abschlägliche Antwort eines Frauenzimmers gegen ein Mannsvolk, der ihre Liebe entweder gesucht, oder sie gar zu heyrathen gesonnen ist.

Korb-Wäscherinnen,

Sind gewisse Weiber, so zu Halle die Salzörbe, wenn solche bey Ausschlag und Verkaufung des Salzes ledig worden, ehe solche wiederum zu gebrauchen, in dem Saal-Strome vor das Lohn wieder rein auswaschen.

Korn-Blume,

Cyanus, Bluet, ist eine bekannte Blume, die im Korn, auch in der Gerste und Hafer wächst: insgemein sind sie blau, wiewohl es auch an etlichen Orten braune und weiße giebt. In der Küche werden sie gar nicht gebraucht, auffer daß mit denen blauen eine und die andere Gelée gefärbet wird.

à Köslau Helena. Siehe. Hrosvita.

Kostgänger. Siehe. Tisch-Pursche.**de Krach,**

Anna Catharina, eine devote und in geistlichen Wissenschaften wohl erfahrene Dänische Baronessin von Putbusch, Frau von Koruch, so Anno 1687. den 19. Novembr. verstorben. Sie hat ihre Gelehrsamkeit und Gottesfurcht durch ein schönes Gebet-Buch an den Tag gelegt, welches sie zu Archus A. 1643. in 12. heraus gehen las-

sen. Vid. Henning Witte Tom. II. Diar. Biograph. p. 144. it. Albert. Bartholin. d. Script. Dan. p. 9. ibiq; Moller.

Krafft-Mehl Stärck-Mehl,

Amylum, Amidon, wird aus dem besten Weizen gemacht, und trifft man selbiges in Nürnberg am schönsten an: die Wäscherinnen brauchen es zu Stärcke, die Perouquiers zu Haar-Poudre. und die Köche bereiten davon einen Pasteten- oder Torten-Teig. Jedoch soll ein Koch fleißig Acht haben, daß dergleichen Mehl rein sey, denn wenn er geringe Sorten kauft, wie zu Perouquen kömmt, kan er leicht äbel verwahret werden, weil bekannt, daß die Stärcke mit Spath kan verfälschet werden.

Kragen,

Ist ein zierlich formirter zusammen gereheter Umfang und Überschlag, den das Frauenzimmer über den Hals und Schultern leget. Man findet selbigen von vielerley Art und façon: in Augspurg trägt das Frauenzimmer von Condition weiße breite Spitzen-Kragen, so aus einem Stück gekleppelt sind, und hinten über den Rücken hinunter tieffer als von vornher herabhängen: in Nürnberg seynd sie von weißer Leinwand geschnitten und mit Spitzen frisirer, sie führen auch dergleichen von schwarzen Spitzen, so mit einer goldenen Nompaille gezieret: das Salzburgische Frauenzimmer trägt gedoppelte, der unterste ist von weißer sauberer Leinwand mit einer breiten weißen

weissen Spitzen umkreuzelt, der oberste aber so drüber lieget, ist von lauter schwarzen Spitzen. Diejenigen Kragen, so die erbaren Matronen oder alten Weiber an etlichen Orten in Sachsen noch zu tragen pflegen, seynd aus schwarzen Sammet, Atlas, Taffet oder andern Zeugen geschnitten und mit schwarzen Spitzen, Borten, Nompareillen, oder andern Zierrathen besetzt und bebrähmet. Der Halorum Frauenzimmer ihre Krägen sind von weissen Nesteltuch und um und um mit Spitzen besetzt.

Krahin,

Elisabeth, war A. 1501. Unter Priorin, in dem im XIII Seculo, gestifteten Nonnen: Closter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardsiner: Ordens. War erst zuvor Küsterin darinne gewesen.

Krammets-Vögel,

Turdus, Tourd, ist der so sehr beliebte Vogel unter dem Feder: Wildpret, welcher den Nahmen hat von denen Krammet: oder Wachdelbeeren, die er gerne isset. Auf vornehmen Taffeln ist er eine rechte delicatesse, nicht nur heute zu Tage, sondern die alten Römer wussten schon dessen Güte und annehmen Geschmack zu rühmen, zu dem Ende sie den Krammetsvogel und Hasen vor das allerbeste Wildpret geachtet, wie Martialis in Xenii XCII. und Horatius Lib. I. Ep. V. bezeuget. Es werden aber unzer Krammetsvögeln eigentlich dreyerley Arten begriffen, nemlich Schnarran, so die grösssten, Drosseln, so etwas kleiner als jene, und

die man wiederum in Zipp und Wein: Drosseln theilet, und Ziemer als die kleinsten, von deren Zubereitung im 3. Nachricht zu finden.

Krampff-Ring,

Ist ein aus allerhand Materie gegossener oder gedrehter Ring, so die gemeinen Weiber als ein vermeyntes Mittel wieder den Krampf in den Händen, an den Fingern zu tragen pflegen.

Kröpffgen,

Cropides, bestehen aus einem mit etwas Butter, Rahm, Eiern und ein wenig Saltz vermengten Teig, in welchen zugleich gewisse Dinge, als Kirschen, Johannes: oder Stachel: Beere etc. geschlagen, und aus Schmalz gebacken werden. Davon sind folgende Arten: 1) Kröpffgen mit eingemachten Johannes: Beeren aus Schmalz gebacken; 2) dito anders; 3) dito von eingemachten Stachel: Beeren; 4) Kröpffgen mit frischen Stachelbeeren; 5) Kröpffgen von eingemachten Kirschen; 6) Kröpffgen von rohen und frischen Kirschen; 7) Kröpffgen von allerhand Eingemachten; 8) Kröpffgen von Blätterteig, so im Ofen gebacken werden; 9) Schlick: Kröpffgen.

Kröpffgen mit eingemachten Johannes: Beeren aus Schmalz gebacken,

Schüttert Mehl auf einen Tisch, schlaget 3. Eyer drein, thut ein Stückgen Butter, und ein wenig Rahm

Nahm darzu, salzet es ein wenig und bereitet davon einen nicht gar zu festen Teig, reibet solchen ganz dünne aus, und bestreichet ihn mit Eiern. Hierauf nehmet eingemachte Johannes-Beere, machet von selben Häuffgen in einer gleichen Reihe hin, überschlaget solche mit dem Teig, der vorgehen muß, drückt ihn fein mit den Fingern zu, schneidet sie alsdenn mit einem Backrädgen ab, und verfertiget deren so viel als ihr brauchet, setzet hernach in einer Pfanne Schmalz aufs Feuer, und lasset solches heiß werden, backet sodann die Kräpffgen fein goldgelb heraus, richtet sie an, und bestreuet sie mit Zucker.

Kräpffgen mit Johannisbeeren andre Art,

Nehmet reife Johannis-Beere, und puzet die Stiele herunter, thut solche hernach in einen Ziegel mit ein wenig Butter, setzet sie auf Kohlfeuer, und lasset sie ein wenig dämpffen, reibet viel Zucker drauf, und da etwan viel Saft dran wäre, müßet ihr solchen herunter seichen. Nach diesen machet aus vor beschriebenen Teig dergleichen Kräpffgen, backet sie wie die vorigen aus Schmalz, und bestreuet sie beym Anrichten mit Zucker.

Kräpffgen von eingemachten Stachelbeeren,

Diese werden gleich also wie vorher beschriebene verfertiget.

Kräpffgen mit frischen Stachelbeeren,

Nehmet Stachelbeeren oder

Agrest, puzet die Stiele und das schwarze Doppelgen herunter, setzet hierauf in einem Ziegel oder Casserole ein wenig Wein aufs Feuer, thut die Stachelbeere hinein, und lasset sie ein wenig dämpffen, schneidet auch Citronenschalen und Zucker darzu. Wenn sie weich worden sind, so schüttet sie auf einen Teller, machet hernach solche Kräpffgen davon, wie die vorigen.

Kräpffgen von eingemachten Kirschen,

Die Verfertigung dieser Kräpffgen, ist eben diejenige, so beschrieben worden.

Kräpffgen von rohen und frischen Kirschen,

Thut aus frischen Kirschen die Kerne heraus, reibet Zucker drauf, leget sie in einen Ziegel und lasset sie dämpffen, damit der Saft weg kömmt. Denn wo viel Saft dran bleibet, so springen die Kräpffgen auf. Diese Kirschen nun süßlet in den vorher beschriebenen Teig, backet sie aus dem Schmalz, bereibet sie mit Zucker, so sind sie fertig.

Kräpffgen von allerhand eingemachten,

Diese muß man eben auf die Art machen, wie die von Johannis-Beeren aus Schmalz gebakten, nur darff nicht viel Saft dran bleiben: so ist auch die Verfertigung des Teigs bekannt.

Kräpffgen von Butterteig, so im Ofen gebacken,

Vors erste bereitet folgenden Teig: Schüttet Mehl auf einen Tisch oder Backbret, machet es in der Mitte hol, und schlaget 2. Eyer drein, leget ein Stück Butter als ein Ey groß darzu, gießet kaltes Wasser dran, und verfertiget einen Teig daraus, der aber nicht gar zu feste seyn, sondern ganz zähe gearbeitet werden muß, machet auch noch ein rundes Stück draus, treibet ihn aus, daß er eines Fingers dick bleibet. Ferner nehmet ausgewaschene Butter, und zwar so viel, als 3. Theile des Teiges betragen, machet diese wie einen Kuchen breit, trocknet sie mit einem Tuch ab, und leget darnach diese auf den Teig, ziehet die Seiten von dem Teig oben über die Butter zusammen, damit man von dieser nichts sehen könne, treibet alsdenn den Teig aus, so weit und groß solcher zu bringen. Hierauf nehmet das eine Ende, und ziehet es bis in die Mitte zurücke, das andere Ende aber ziehet auch also, daß die beyden Enden zusammen kommen, darnach ziehet die eine Seite bis zu der andern, damit sie recht gleich sind. Vors andere treibet den Teig wieder lang aus, und schlaget ihn auf die Art wie erst gesehen; das dritte mahl aber ziehet nur ein Ende zum andern, und reibet ihn zu Kräpffgen aus, schneidet von diesem Teig lange Stücken einer queren Hand breit, jedes Stück besonders, und bestreicht es mit Eiern. Hierauf setzet, nachdem der Teig lang ist, und ihr

die Kräpffgen groß machen wollet, 6. bis 7. Häuffgen von vorbesagter Fülle auf den Teig, ziehet eine Seite von dem Teig zu der andern, und umgeheth jedes Häuffgen mit denen Fingern besonders, bestreicht ihr darnach mit Eiern, und schneidet die Kräpffgen mit einem warm gemachten Messer, so zierlich als ihr könnet. Endlich leget selbige auf ein Backblech oder Papier, laßet einen Ofen, wenn ihr nehmlich derselben viel habt, darzu hetzen, und setzet sie hinein, es muß aber die Hitze nicht gar zu groß seyn, backet sie fein schön gelb heraus, und richtet sie lezlich an. Diese Kräpffgen kan einer füllen mit was er will, und darzu eingemachtes frisches Obst, Mus, Rosinen &c. darzu gebrauchen.

**Kräpffgen, so man Schlick-
kräpffgen nennet. siehe.
Schlickkräpffgen.**

**Kräpfflein von Lebkuchen.
siehe. Lebkuchen-Kräpff-
lein.**

**Kräpfflein von Lebzelten.
siehe. Lebzelten-Kräpff-
lein.**

**Kräpfflein von Mandeln.
siehe. Mandel-Kräpff-
lein.**

**Kräß, oder, Kraiß, auch
Krdß,**

Ist ein von weißer Leinwand runder, und in Fältlein gelegter Kragen um den Hals, fast in Form einer Priesterkrause, so die Welt
besib

besbilder in Augspurg, Ulm, Nürnberg und Regenspurg statt der Halstrücker tragen.

Kraußgold. Siehe. Silz.

Krausin,

Sibylla, gebohrne Kieffelin, in Augspurg, eine vortreffliche Metzgerin und Künstlerin im Kupferstechen, und sonderlich im gradiren, sie hat allerhand schöne Stücke unter ihrem Nahmen heraus gegeben.

Kräuter - Bier,

Ist ein mit Wermuth und andern Kräutern vermishtes Bier, so die Weiber bey dem Bier-Schand auf kleine Tonnen à part füllen lassen, und darneben es mit verzapffen und verlassen.

Kräuter-Frau,

Seynd insgemein alte Weiber, so auf denen Feldern die Kräuter und Wurkeln zusammen lesen, und in denen Apotheken Korbweisse zu verkauffen pflegen.

Kräuter-Säcklein,

Ist ein von dünner Leinwand mit allerhand guten und heilsamen Kräutern angefülltes und durchnähetes kleines Küßen, so das Frauenzimmer bey Flüßen und andern Zufällen sich oder den kleinen Kindern warm aufzuschlagen und überzulegen pfleget.

Kräuter-Suppe. Siehe.

Suppe von Kräutern.

Kraut-Eisen. siehe. Scharp-

Eisen.

Kraut gefüllt. siehe. Garten-Hüner.

Kraut & Stampffe.

Ist ein klein rund gebogenes und scharffes Eisen, mit einem langen hölzernen Stiel versehen, womit das Kraut klein gestampffet wird.

Krebs,

Cancer, Ecreville, ist ein Thier, das im Wasser und auf der Erde leben kan, und giebt es derer so wol in süßen als gesalkenen Wassern, dahero sie auch in Meer-See-Ström-Fluß-Bach- und Teich-Krebse eingetheilet werden. Wer die Krebse wohl betrachtet, dürffte bald mit Colero auff die Gedancen kommen: Ein kühner Mann muß der gewesen seyn, der den ersten Krebs gegessen hat. Merckwürdig ist von ihnen, daß sie mit dem Mond ab- und zunehmen, und sonderlich zu der Zeit im Jahre gut seyn, wenn der Monat kein D. hat, wiewohl sie in der Weizens-Blüte am allerbesten geachtet werden, darauf aber die Frankosen in der Picardie wenig regardiren, sondern sie lieber zur Fasten-Zeit als im Sommer verspeisen. Was ihr Fleisch anbetrifft, so sind die See-Krebse sehr unverdaulich, die Bach-Krebse aber behalten unter denen übrigen allen den Vorzug, weil sie wohlschmeckend, gesund und sonderlich den Lungen-süchtigen, um der ausheilenden Krafft willen sehr dienlich seyn sollen. Ihre Zubereitung ist vielfältig, darunter folgende denen Liebhabern der Krebse gar angenehm seyn:

- 1) Krebse gefotten;
- 2) dito mit Butter und Kümel;
- 3) Krebse mit einer Rahm-Sosse ausgebrochen;
- 4) Krebse ausgebrochen mit But-

ter und Citronen; 5) Krebs:Musdeln; 6) dito anders; 7) Krebs:farce zu machen; 8) dito anders; 9) Krebs:Strudel; 10) dito anders; 11) Krebs:Euter; 12) Krebs:Butter zu machen; 13) dito anders.

Krebse gesotten,

Nehmet Krebse so viel ihr wollet, waschet dieselben rein aus, thut sie in einen Kessel, gießet ein wenig Wasser drauff, salzet sie, setzet den Kessel aufs Feuer, und lasset sie sieden. Wenn sie gesotten, so rüttelt sie um, decket sie zu, daß sie warm bleiben, richtet sie alsdenn an, und setzet frische Butter darzu auff.

Krebse gesotten mit Butter und Rummel,

Machet diese gleich als vorige zu rechte, und wenn sie ein wenig eingesotten haben, so werffet ein Stück Butter, und etwas Semmel dran, gießet ein halb Maß Bier drein, und lasset sie also durch einander kochen. Die Krebse setzet hierauf vom Feuer, richtet sie an, und gießet die Brühe drüber.

Krebse mit einer Rahmsosse ausgebrochen,

Siedet die Krebse beschriebener massen erst ab, und brechet sie also aus. Schneidet ihnen die Beine, biß auf die 2. grossen Scheren ab, hacket denen Scheren vorne die Spizgen weg, und schneidet auff der Dicke der Scheren, ein Stück Krebschale herunter, damit man das Fleisch zu sehen bekomme. Hernach brechet vorn um den

Hals die Schalen herab, und nehmet euch dabey in Acht, daß ihr den Hals nicht gar herunter reißet, nun thut ihm vollends den Hals nach herunter, und weil auf beyden Seiten es säsigt ist, so schneidet solche Fasen hinweg, welches ausgebrochene Krebse heißen. Hierauf leget ein Stückgen Butter, nebst denen Krebsen in einen Ziegel, und pastiret sie ein wenig, schüttet etwas Muscaten:Blüten dran, lasset 1. Maßel, oder wohl mehr, nachdem ihr viel machet, Rahm sieden, gießet solchen über die Krebse, darinnen sie ein wenig kochen müssen, quirlt hernach vier Eyerdotter mit ein wenig kalten Rahm ab, schüttet den vorigen Rahm von denen Krebsen, wenn er im kochen ist, an die Eyerdotter, und quirlt es stets, sonst rinnet es zusammen, diese Brühe gießet alsdenn wieder an die Krebse, richtet sie an, und sprengt oben Krebs:Butter drüber.

Krebse ausgebrochen mit Butter und Citronen,

Siedet die Krebse auf schon beschriebene Manier ab, sie müssen aber nicht gar völlig ausgesotten seyn, damit man sie ausbrechen kan, nehmet sie vom Feuer, und brechet sie aus wie es gelehret worden; ihr müßet aber nur die Häse und Scheren nehmen, deren eine ziemliche Menge seyn sollen, und sonderlich die schwarze Ader aus denen Häsen ziehen. Hernach schmieret eine Schüssel mit Butter an, leget die ausgebrochenen Krebse drein, und pastiret sie, werffet geschnittene Citronenscheler und Muscaten

Muscaten: Blüten dran, gießet ein wenig Coulis und Krebs: Butter dran, und lasset sie also ein wenig dämpffen.

Krebs-Nudeln,

Siedet die Krebse ab, brechet sie aus, und schneidet das Fleisch länglicht als wie Nudeln. Darnach machet einen Nudel: Teig von Mehl, ein Paar Eiern, und ein wenig Butter, würcket einen recht festen Teig, und walget ihn darnach ziemlich dünne aus, schneidet ihn alsdenn mit einem Messer oder Back: Rädgen zu Nudeln, backet diese in einer Pfanne mit heißen Schmalz heraus; verfertiget nun auff eine Schüssel, darauff ihr sie anrichten wollet, einen Kranz ein Paar queer Finger hoch, schmieret die Schüssel mit Butter an, u. leget erst eine Lage Nudeln drein, auf diese aber eine Lage Krebse, und fahret damit wechselsweise so lange fort, bis nichts mehr vorhanden. Zuletzt gießet Krebs: Butter drauff, streuet geriebene Semmel hinein, lasset eine Kanne guten dicken Rahm sieden, und gießet solchen auch drüber, setzet sie in Backofen, darinne sie backen müssen. Sollen sie endlich zu Tische getragen werden, so garniret sie nach euren Gefallen.

Krebs-Nudeln anders,

Die Krebse und Nudeln machet zurecht wie vorige, nur daß ihr die Nudeln erst, wenn sie geschnitten sind, leget sie alsdenn ein in die Schüssel auf vorhergehende Art, und vermischet sie mit geschnittenen Pistacien, gießet Krebs: Butter und Rahm drauf, richtet sie her-

nach, wenn sie gebacken sind, an, und lasset sie auftragen.

Krebs-Farce zu machen,

Nehmet ein Schock, auch noch mehr Krebse, schneidet selbigen vorne den Kopff ab, daß das bittere heraus kömmt, stoffet sie hernach im Mörsel zu einem Mus, gießet gute Milch drauff und quirrelt es durch einander, streichet dieses so lange durch ein Haar: Tuch, weil ein bißgen heraus gehen will. Dieses thut hernach in eine Casserole und setzet es aufs Feuer, rühret es auch beständig, so wird solches zuletzt zusammen fahren als ein Eyer Käse, schüttet solches nach diesem in einen Durchschlag, und wenn die Gauge oder das Wolcken davon gelauffen, so thut es in einen Reibschüssel und reibet es klar, werffet ferner etwas in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel nebst Muscaten: Blüten und klein geschnittenen Citronenschelern darzu, mischet ein halb Pf. Krebs: Butter drunter, schläget 10. Eyerdotter und 5. ganze Eyer dran, und rühret dieses alles eine gute halbe Stunde. Zuletzt thut ein Viertel Pfund Zucker drein, so ist es fertig.

Krebs-Farce anders,

Diese bereitet gleich also wie die vorige, und weiß sie im Durchschlag abgelauffen, so schüttet sie wieder in den Mörsel, schneidet drey Viertel Pf. guten Nieren: Falg ganz klein, thut ein Paar Hände voll in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel hinein, würzet es mit Muscaten: Blüten und geriebenen Citronenschalen, schläget

4. ganze Eyer darzu, und stoffet solches ganz klar. Hernach schlaget noch 4. Eyerdotter drein, mischet ein Viertel Pf. Krebs-Butter drunter, und stoffet dieses ferner, damit es sich durch und durch erdthe. Diese Farce können ihr brauchen zu was ihr wollet, entweder Krebse damit anzuschlagen oder Kalbs-Füsse, Lams-Füsse, Klöße &c. oder wozu ihr es sonst nehmen wollet.

Krebs-Strudel,

Aus Mehl, 3. Eiern, ein wenig Wasser oder blauer Milch und ein wenig Salz verfertigt einen nicht gar zu festen Teig und treibet solchen auf. Hernach breitet ein Tuch auf einen Tisch, leget den Teig drauff und ziehet ihn mit den Händen ganz dünne, er wird sich auch weit dünner ziehen lassen als mit den Walzen. Wenn nun dieses geschehen, so nehmet von der erst beschriebenen Krebs-Farce, und beschmieret damit das ganze Blatt Teig, rollet darnach vorne solches einmahl zusammen, und hebet das Tuch ganz sacht in die Höhe, so wird es sich vollends selbst zusammen rollen. Endlich machet um eine Schüssel, darauff der Krebs-Strudel soll angerichtet werden, einen Kranz von harten Teig ein Paar quer Finger hoch, bestreichet die Schüssel mit Butter und leget den Strudel drauff, lasset eine Kanne guten dicken Rahm sieden, u. gieffet diesen nebst ein Viertel Pf. Krebs-Butter drunter, setzet es alsdenn in Backofen, damit es backe, u. wenn es gar ist, so nehmet es wieder

heraus, bereibet es mit Zucker und gebets hin.

Krebs-Strudel anders,

Machet von Mehl, 3. bis 4. Eiern, ein wenig Butter und Salz einen ziemlich festen Teig, treibet ihn mit einem Treibe-Holz ganz dünne aus, bestreichet das Blatt erstlich mit Eiern, und hernach mit Krebs-Farce, so beschrieben stehet; ist der Teig etwa sehr groß, so rollet ihn nur bis in die Helffte und schnidet ihn alsdenn von einander, so können ihr die andre Helffte gleich der ersten rollen. Hierauf schneidet Strücken 2. quer Finger breit, nicht mit der Messer-Schärffe, sondern mit dem Messer-Rücken, machet gleich einen Teig-Kranz um eine Schüssel, wie bey voriger, schmieret dieselbe mit Krebs-Butter an, leget die Strücken Strudel ordentlich hinein, gieffet erst kalten Rahm und hernach Krebs-Butter oben drüber, setzet es in einen Backofen und lasset es backen, so ist es fertig.

Krebs-Euter,

Machet Krebse, wie zur Farce zu rechte, und wenn sie in Durchschlag abgelauffen sind, so schüttet sie mit viel geriebener Semmel in einen Reibsch, schlaget bis 12. Eyer dran, würzet es mit Muscaten-Blüten und geriebenen Citronenschalen, und reibet es durch einander. Ferner lasset ein Viertel Pf. Krebs-Butter zergehen und diese drunter lauffen, gieffet noch ein halb Möffel Rahm dran, schüttet es hernach in eine Serviette und bindet solche oben zu. Hierauff lasset

lasset in einem Topff Wasser sieden, leget die Serviette mit der eingebundenen Krebs-Farce drein, welches darinne so lange liegen muß, bis es durchaus gekochet ist. Wenn dieses geschehen, so bindet es wieder auf und leget es auf eine Schüssel, fanget oben von dem Topff, darinnen es gekochet, das Fette herunter und gießet es mit etwas Brähe auf das Butter, streuet ein wenig ~~geriebenen~~ ~~Sammel~~ und Muscaten ~~darin~~ ~~ein~~, und sezet es aufs ~~kleine~~ ~~Feuer~~, thut noch mehr Krebs-Butter darzu und lasset es eine ~~Welle~~ ~~zugebackt~~ kochen, so kan es hernach zu Tische getragen werden.

Krebs-Butter zu machen,

Puget die Schalen von denen ausgebrochenen Krebsen sauber, damit nichts nasses drinne bleibe, so sonst von denen Krebsen wegge worffen worden, stoffet sie hernach im Mörsel, und leget ein ziemlich Stück Butter, aus welcher ihr erst das Salz waschen sollet, darzu, stoffet dieses alles ferner durch einander, nehmet es mit einem Rahm-Löffel heraus und thut es in eine Casserole oder Ziegel, sezet es aufs Kohlfeuer und lasset es rösten. Wenn es nun satt geröstet hat, so schüttet es in ein Haar-Tuch oder nur in eine Serviette, und zwinget es durch, so ist die Krebs-Butter fertig.

Krebs-Butter anders,

Nehmet ein halb Schock, mehr oder weniger Krebse, hacket ihnen vorne die Köpffe ab, daß die Galle heraus kömmt, stoffet sie alsdenn mit Butter im Mörsel ab, und röstet

sie wie vorige, zwinget sie hernachmahls durch, so wird es mit der Krebs-Butter seine Nichtigkeit haben.

Krebs an der Brust,

Oder Carcinoma Mammarum ist ein von salzig scharffen Geblüete an denen Brüsten entstandene, harte, blaufärbigte und schmerz hafte Geschwulst: die Medici theilen ihn ein in den verdeckten Krebs, wenn er noch klein ist, und nur anfängt um sich zu fressen, und in den unartigen Krebs, so unterkötig, geschworen und incurabel ist.

Kressin,

Barbara. Eine edle und gelehrte Nürnberggerin, Pröbstin des Klosters Bildenreut im Bisthum Aichstadt, war ein solches gelehrtes Weib, daß sie auch zu Rom ihrer sonderbahren Weißheit halben berühmet ward. Vid. Joh. Frauens lob, in der lobenswürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber. p. 6.

Krödin,

Anna Veronica. Eine gelehrte Aebtissin des Klosters Heppach, hatte 46. Schwestern unter sich, so sie alle in Sprachen wohl informiret. Vid. Brusch. de Monaster. Germ. pag. 241.

Kröß, Siehe. Kräß.

Krug oder, Kanne,

Ist ein von Zinn, Porcellain, Serpentin-Stein, Glas oder gebrannten Thon gedrehetes und mit Zinn beschlagenes Trink-Geschirr, mit einem Deckel und Henckel ver-

sehen, und auf allerhand Art und Manier formiret.

Krug oder, Ranne mit der Hand überspannen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da nehmlich dergleichen Weiber denken, es bekäme derjenige das Herz-Gespinn, der aus einem Weiber oder Krug träncke, den man im Zulangen mit der Hand überspannet hätte.

Krug bringen,

Ist ein dem Frauzimmer wohlbekanntes Spiel und Ergötzlichkeit, da das Frauzimmer einer Manns-Person aus der Compagnie z. gewisse nach ihrem Habitt beschriebene, doch unbenannte Jungfern oder Dames vorstellet, und ihn bey Überbringung selbiger befraget, was er mit jeder von diesen ihm verehrten z. Damos zu machen gefonnen sey; Wann sich nun die Manns-Person hierauff erkläret, und einer jeden ihr Amptgen und Verrichtung zugetheilet, werden ihm die drey Frauzimmer mit Nahmen genennet.

Krämmen oder, Schwängen, Hechte,

Heisset in denen Küchen denen ausgenommenen und rein ausgewaschenen Hechten, so ganz, und nicht Stückweise verspeiset werden sollen, den Schwanz ins Maul geben, wodurch sie in die Krümme gebracht werden. Etliche Köche pflegen sie auch über den Rücken hinunter aufzufschlagen.

Küche,

Ist dasjenige Behältniß des Hauses, worinnen die Speisen zubereitet, abgekocht und angerichtet werden.

Küchenband, siehe, Scheuer-Band.

Küchen-Fürstle,

Heist denen Augspurgischen Mägden so viel als die Küchen-Schürze. Siehe Küchen-Schürze.

Küchen-Kram oder, Aufwäsch,

Heisset denen Mägden insgemein dasjenige eingeschwartzte und herum liegende Küchen-Geräthe, so zum Aufwäsch mit Lomen muß.

Küchen-Messer,

Ist ein scharffes mit einer schwarzen beinernen Schale und Hefft befestigtes Messer, so zu dem Küchen-Gebrauch bestimmet ist: sind groß oder klein.

Küchen-Quehle,

Ist ein von groben Zwillig oder starker Leinwand lang verfertigtes Hand-Tuch, zum Küchen-Gebrauch bestimmet.

Küchen-Schürze,

Ist eine von grober Leinwand kurz verfertigte Schürze, so die Köchin um sich schlägt; wann selbige einem Manns-Volk in der Küche umgebunden wird, muß sich selbiger mit einem Trinquet lösen:

in Augsburg heißet es der Küchen-
Fürst.

Küchen-Zettel,

Ist ein Verzeichniß aller Stük-
ken und Geräthes, so in die Küche
gehören; welches eine Frau ihrer
neuen Wagh mit Zuzehlung und
Nachrechnung derer Stükken rich-
tig übergiebet, damit sie solche bey
ihrem Wagh alle wieder überlies-
fern muß.

Küchen-Bret,

Ist ein lang und breites Bret,
mit einem kleinen Angriff, worauff
die Hochzeit- und andere Kuchen
in die Küchen-Kammer getra-
gen werden.

Küchen-Frau, oder, Pafte- ten-Frau,

Heißet ein armes gemeines
Weib, so allerhand Pasteten in ei-
nem Korbe auf den Gassen herum
hauften trägt, oder an denen
Ecken der Gassen und Strassen zu
sehen pfleget.

Küchen-Kammer,

Ist dasjenige Zimmer und Be-
hältniß, worinnen die bey Hoch-
zeiten oder Kind-Tauffen hierzu
erbetenen Weiber Kuchen und
Wein auszutheilen pflegen.

Kugel-Hippen,

Ist ein sonderlich Gebäckens,
so die Köche aus Mehl, Milch,
Eiern, Gewürz, Schmalz ic. be-
reiten, und in einer gewissen Forme
backen, welches aus beffstehenden
2. Beschreibungen zu erschen ist.

Kugel-Hippen,

Dieses Gebäckens, wenn ihr
solches groß haben wollet, muß
auch aus viel Mehl bestehen, wel-
ches ihr vor allen Dingen in die
Wärme setzen sollet. Darnach
machet das Mehl mit laulichter
Milch, 4. Löffel guten gewässerten
Hefen und Saltz an, schlaget 5.
Eyer drein, lasset ein halb Nösel
Schmalz zergehen und solches
brunter lauffen, arbeitet olsdenn
den Teig ziemlich mit einem Nühr-
Löffel, bis sich der selbe vom Löffel ab-
löset, schüttet hierauff Muscaten-
Blüten und Safran drein und
arbeitet solchen Teig noch mehr.
Wenn nun gedachter Teig genug
geschlagen worden, so beschmieret
diejenige Forme, darinne ihr den
Kugelhippen backen wollet, mit
Schmalz und schüttet diesen Teig
hinein, und zwar so viel, daß die
Forme über 2. Quer-Finger leer
bleibet, stellet solchen hernach in
ein warmes Ort, damit er gehe und
über die Form steige, setzet ihn hier-
auff in einen heißen Backofen, und
lasset ihn eine Stunde, auch wohl
noch länger backen. Ist er nun
fertig, so nehmet ihn wieder heraus
und leget ihn also, daß die unterste
Seite in die Höhe kömmt, bestreuet
ihn mit Zucker und gebet ihn hin.

Kugelhippen anders,

Nehmet Mehl, so viel ihr zu ei-
nem Kugel-Hippen nöthig habt, ihr
auch solchen groß machen wollet,
und setzet solches an ein warmes
Ort. Darnach gießet unter gute
Milch, so viel ihr deren brauchet,
4. bis 5. Löffel voll gute gewässerte
Hefen,

Fesen, und lasset es durch einander laulich werden, dieses gieffet alsdenn an das Mehl, schlaget 6. Eyer drein, salget solches ein wenig und mischet es alles wohl unter einander. Nach diesem lasset ein halb Maßel, das ist ein Viertel Pfund Schmalz zergehen, und dieses auch drunter lauffen, schlaget den Teig, der nun ziemlich stark seyn muß, mit einem Rühr-Löffel wohl ab, würket selbigen mit Cibeben, geschnittenen Mandeln, Muscatens Blüten und ein wenig Saffran, welches alles ihr unter den Teig mengen und solchen hernach so lange schlagen sollet, biß er sich vom Löffel ablöset. Hierauf beschmieret eine Forme, so zu solchen Kugel-Hippen gemacht worden, oder ihr könnet auch an derer statt eine Mandel-Torten-Forme nehmen, schüttet den Teig darein und setzet ihn an einen warmen Ort, daß er fein aufgehet, setzet ihn hernach in heißen Ofen und lasset ihn fein schön backen, richtet ihn endlich an und bereitet ihn mit Zucker.

Kugel-Hippen-Form,

Ist eine von Kupffer getriebene Form, worinnen die so genannten Kugel-Hippen gebacken werden.

Kugel-Lacc. Siehe. Lacc. Kügelein.

Kuh,

Vacca, Vache, ist ein nutzbares Thier in der Haushaltung, wegen der Milch, Rahm, Butter und Käse ic. Denn wenn diese nicht wären, würde manch Essen in der Küche nicht vollkommen können

bereitet werden. Und gleich wie das Rind- und Kuh-Fleisch zu Erhaltung des Menschen mehr als ander Fleisch gebraucht wird; Also ist sonderlich das Kuh-Enter hoch zu achten, welches der Koch auf mancherley Art zurechtet; 1) Kuh-Enter zu bereiten; 2) Kuh-Enter mit Cibeben; 3) Kuh-Enter fricasirer; 4) Kuh-Enter gesbraten; 5) Dito anders; 6) Kuh-Enter gebacken im Backofen.

Kuh-Enter zu bereiten,

Wenn dieses von der Kuh geschnitten worden, so setzet es in einen Topff mit Wasser zum Feuer, salget es ein wenig und lasset es weich kochen, thut es darnach in kaltes Wasser, puget es sauber und brauchet es zu folgenden Essen.

Kuh-Enter mit Cibeben,

Aus dem abgekochten Kuh-Enter schneidet breite Stücken, und diese wiederum wie Nudeln. Machet hernach in einer Casserole oder Ziegel Butter auf dem Feuer braun, rühret einen Löffel voll Mehl drein, und lasset dieses auch ein wenig braun werden, gieffet alsdenn Fleisch-Brühe, Wein und einen Löffel voll Eßig dran, würket es mit Ingber, Pfeffer und Nelcken, und leget nebst einer ganzen Zwiebel das Kuh-Enter auch darzu. Endlich nehmet eine Hand voll Cibeben, leset die aus und schüttet sie mit Citronen-Schalen u. ein wenig Zucker darzu, welches, wenn es mit einander gekochet hat, ihr darnach anrichten könnet.

Kuh-Enter fricasirer,

Schneidet solches entweder würf-

würfflicht, oder wie Nudeln, und thut es in eine Casserole oder Ziegel, gieffet Fleisch-Brühe drauff, leget eine ganze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter hinein, setzet solches auf Kohlfener und lasset es kochen. Ferner gieffet 2. Löffel voll Wein und einen Löffel voll Eßig darzu, würzet es mit Muscaten-Blüten, Ingber und Citronen-Schalen, und lasset es immer weiter kochen. Nach diesem schlaget 4. Eyerdotter in ein Löffgen, thut etliche Tropffen Eßig darein und quirelt es klar, an welche ihr darnach die Brühe, worinnen das Kuh-Euter kochet, schütten, aber dabey stetig quireln müßet, sonst lauffen die Eyer zusammen. Ist dieses geschehen, so gieffet diese Brühe wieder an das Kuh-Euter, rüttelt solches wohl durch einander, richtet es an und sprenget zerlassene Butter drüber, so ist es fertig.

Kuh-Euter gebraten,

Schneidet solche Stückweise, etwa eines guten Messer-Rückens dick, und so breit und groß als man es heraus bringen kan. Darnach machet zerlassene Butter, habet bey der Hand geriebene Semmel mit Ingber und ein wenig Salz vermischet, tuncet das Euter in die Butter, und bestreuet es mit dieser vermengten Semmel, leget es alles zusammen auf den Rost und lasset es fein gemächlich braten. Wenn es gar ist, so richtet solches an, gieffet braune Butter drüber, streuet geriebene Semmel drauff, und gebt es fein warm zu Tische.

Kuh-Euter gebraten anders,

Schneidet selbiges wie vorhergehendes, machet hernach Butter in einer Pfanne oder Casserole auf dem Feuer heiß, thut das Kuh-Euter drein, und lasset es auf beyden Seiten braun werden, richtet es alsdenn an, und gieffet von der Butter drüber.

Kuh-Euter gebacken im Backofen,

Ihr müßet das Kuh-Euter auf einem Reib-Eisen reiben, ein halb Pf. Nieren-Stollen klein schnellden, und diese beyden Stücke, nebst eingeweichter und wieder recht trucken ausgebrückter Semmel in einen Reibasch schütten, ein halb Maßel guten Rahm drein gieffen und es wohl unter einander rühren, auch mit Ingber, Muscatens-Blüten, Citronen-Schalen, Zucker und kleinen Rosinen würzen und 5. Eyer drein schlagen. Hernach machet um eine Schüssel einen Kranz von Teig, und schmieret selbe mit Butter an, gieffet das abgeriebene hinein, setzet es in einen Backofen, und lasset es, aber gar gemächlich kochen. Solte es etwa oben zu braun werden, so decket es mit einem Bogen Papier zu, richtet es alsdenn an und bestreuet es mit Zucker.

Kuh-Füsse. siehe. Rinds-Füsse,

Kuhlmannin,

Rosina gebörne Ludovicin, des
bekandten Schwärmers Quirin
Mm 4 Kuhl-

Kuhlmanns, so zu Moscau lebendig verbrannt ward, Mutter, war ein Sectirisches Weib, massen sie sich vielmahl vernehmen lassen, so würde einen Sohn der Verheißung zur Welt bringen, welcher Wunder thun, und Israel erlösen würde. Vid. Schelwig. Piet. Sect. Part. 2. p. 255.

Rummel,

Cuminum, Cumin, ist ein guter nützlicher Samen, der gemeinlich auf denen Wiesen wächst, und zum Unterscheid des Kram: Rummels, Wiesen: Rummel genennet wird. Er dienet nicht nur zur Arzenei, sondern Haus: Mütter backen selbigen auch unter ihr Brod, machen davon einen Brantwein, der sonderlich denen Bluthungen wiederstehet, um welches Übels willen, man auch die warmen Bier: Mäuser mit Rummel erfunden hat. Die Köche thun solches an Fleisch, oder kochen ihn an andere Essen, davon selbige einen lieblichen Geschmack bekommen.

Rüsterlinge, siehe. Gurken.

Rumps: Kraut,

Machen die Haus: Mütter aus denen kleinen Kraut: Häuptern, welche sie länglicht in 4. oder mehr Theile schneiden, in Wasser kochen, und darnach, wenn sie kalt worden, in Fässgen mit Salt, Rummel, Dille, Wacholder: Beeren ic. einlegen und es gähren lassen, welches hernach in Ruchen bereitet, und als ein gut Essen aufgetragen wird.

Rundel-Lehn, siehe. Weiber-Lehn.

Kunigunda,

Käysers Henrici Gemahlin, soll von ihrem Gemahl die ganze Zeit ihres Ehestandes über nicht einmahl berührt worden u. eine ihrer währende reine Jungfer geblieben seyn, auch nach ihrem Tode A. 1118. viel Wunder die Welt erblicken lassen. Ohngeachtet nun ihr Gemahl sie als eine Keuschheit liebende und schamhafte Gemahlin niemahls berührt, so schiene er doch dermahl einst, als sie einen Soldaten etwas freundlich ansah, auf selbige aus einer unverhofften Eifersucht einen üblen Argwohn zu legen. Als sie aber solches verspürte, liesse sie um ihre Unschuld öffentlich zu proben und darzuthun, in Gegenwart des Käysers etliche glühende Eisen auf die Erde werffen, ließ aber selbige mit bloßen Füßen sonder einigen Schmerz, und sagte zu ihrem Gemahl: Gehet da! so rein und unverlezt ich von dieser Blut und Feuer verblieben, so rein und unverlezt ist auch noch mein Liebes: Feuer gegen euch. Worüber der Käyser ihr zum Füßen gefal len mit Versicherung, daß er sie niemahls in dergleichen Verdacht gehabt hätte, mit selbiger auch bis an sein Ende als mit einer reinen Jungfer gelebet. Nach D. Mathias Bericht, den er in seinem Buch de Signis Falla Ecclesiz 5. 13. p. 25. erstattet, soll diese Knnigunda eine scheinheilige gewesen seyn, und viel auf heimliche Abgötterey gehalten haben.

Kunigun-

Kunigunda,

Ottocari, Königs in Böhmen Gemahlin, eine Dame von recht heroischen und heldenmüthigen Geist; sie reizte ihren Gemahl wider Rudolphum an, damit er ihm nicht unterthänig bliebe, sagte auch zu ihm, daß, wenn er selbst nicht dasjenige, was er durch seine Nachlässigkeit verlohren, wieder ersechten wolte, er ihr nur seinen Plag und Recht abtreten solte, sie wolte so dann als eine Amazons alles wieder redressiren und mit dem Degen in der Faust gewinnen. Ottocarus selbst soll sich etliche mahl haben verlauten lassen, daß ihm niemahls eine Sache war contrair gegangen, in welcher er ihre Rath und Vorschlag gefolget hätte, Vid. Thuan. l. 106.

Kunigin Maria, Siehe. Cunicia,

Kupferne Pfanne im Ofen,

Ist ein aus Kupffer hohl und länglicht getriebenes Behältniß mit einem Aufschlage-Deckel, inwendig über das Ofenloch eingemauret und eingesetzt, worinnen die Köchin zu Winterszeit das Wasser warm zu machen pfleget.

Ruppen von Federn,

Heissen diejenigen Spitzen, so bey dem Federschließen an den Rielen gelassen werden, weil selbige, wofern man sie mit in die Betten stecken wolte, alle wieder durch zu frieden pflegen.

Kürbis,

Cucurbita, Courge, ist ein nützlichliches Garten-Gewächs, das in der Küche gar wohl zu gebrauchen. Wenn sie recht reiff seyn, pflegen gute Haus-Mütter ein Gesmüse daraus zu kochen, selbiges wohl zu pfeffern, und hernach ihren Gesinde vorzusetzen. Man kan auch nach Anleitung unsers Kochs sie also zurichten. 1) Kürbis zu pugen; 2) Kürbis gebacken; 3) Kürbis in Milch; 4) Kürbis nur schlecht.

Kürbis zu pugen,

Den Kürbis schneidet erst in der Mitte entzwey, und alsdenn nach der Länge in Stücke, etwa 2. Quersfinger breit, thut die Kerne inwendig heraus, und die äußerste grüne Schale herunter. Darnach schneidet solchen Stückweise, wie ihr darzu kommet, setzet ihn mit Wasser zum Feuer, laffet solchen kochen bis er weich ist, seiget das Wasser wieder ab, damit er ganz trocken werde, so könnet ihr ihn hernach auf folgende Art brauchen.

Kürbis gebacken,

Wenn derselbe abgekochet und zubereitet ist, so thut ihn nebst eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel in einen Reib-Nisch, gieffet 1. halb Nösel guten Rahm darzu, schläget 10. Eyer hinein, laffet 1. halb Viertel Butter zergessen und die darein lauffen, würzet es mit Ingber und Pfeffer, und rühret dieses alles zusammen klar ab. Wenn dieses geschehen, so bestreichet erstlich eine Sortenpfanne mit Butter, beleget sie hernach inwendig mit einen guten Teig,

schüttet das abgerührte hinein, setzet solches in heißen Backofen und lasset es backen. So es nun fertig, müßet ihr es in der Torten-Pfanne los machen, auf eine Schüssel anrichten und hingeben.

Kürbis in Milch,

Habt ihr denselben auf vorbeschriebene Art abgeseiget, so thut solchen mit geriebener Semmel in einen Topff, gießet Milch darauf, und lasset es am Feuer kochen. Hernach quirrelt es klar, würzet es mit Ingber und Pfeffer und leget ein Stück Butter drein. Wollet ihr es bald anrichten, könnet ihr ein Paar Eyer klar quirreln, und sie darunter rühren, alsdenn möget ihr es anrichten und hingeben.

Kürbis nur schlecht,

Dieser wird, wenn er erst gepuzet, abgeseiget und abgessotten worden, mit Milch und Semmel wieder ans Feuer gesezet, daran er kochen muß: darnach solt ihr ihn mit Ingber und Pfeffer würzen, klar quirreln, ein wenig salzen, ihn anrichten und braune Butter drüber brennen.

Kuß, oder Mäulgen, auch Schmässen, und Heißgen

Genannt, ist eine aus Liebe hervührende und entbrannte Zusammenstossung und Vereinigung derer Lippen, wo der Mund von zwey Personen so fest aneinander gedrückt wird, daß die Lippen bey dem Abzug einen rechten und deutlichen Nachklang zum Zeichen des Wohlgeschmacks von sich geben.

Plutarchus in seinen Quæstionibus Romanis will den Ursprung der Küsse daher deriviren, weil denen Römischen Weibern der Wein scharff verboten war; auf daß man nun erfahren hätte, ob auch die Weiber wieder solches Verbot gehandelt, und etwan ihr nach Wein riechender Athem ein Verräther solches Verbrechens wäre, hätte man ein Gesetz gemacht, daß die nächsten Anverwandte ihren Freundinnen bey dem Eintritt und Gruß ihnen den Mund bieten und sie küssen solten, um zu erforschen, ob selbige auch Wein getruncken. Wiewohl auch einige die Erfindung der Küsse denen Trojanischen Weibern zuschreiben wollen, welche damahls nach der Zerstörung der Stadt Troja ihrer Männer Schiffe auf dem Fluß Tybris in Abwesenheit der Männer damit sie sich nebenst ihnen nicht weiter auf dem ungestümen Meere herum placken dürfften, angestecket und verbrant; weil sie nun ihrer wiederkommenden Männer Zorn und Unmuth verspüret, wären sie ihren erzürnten Männern mit ausgestreckten Armen entgegen gegangen, selbige freundlich umfangen und geküßt, und dadurch den Zorn wieder gestillet. In dem Jure Feudali oder Lehn-Recht verliethet ein Vassall, der seines Herrn Weib geküßet, sein ganzes Lehn, wenn nehmlich der Kuß nicht aus Schertz, sondern einer geillen Liebe geschehen. Roman. d. Osul. §. 24. Die Clerici und Geistlichen haben etne grosse Prærogativ in diesem Stücke, angesehen sie sonder Straffe und bösen Argwohns eine Frau oder

oder Jungfer küssen dürfen, weil die Rechte es gar gütig auslegen, und ihren Kuß nicht anders interpretiren, als daß solcher geistlicher Kuß um des Segens willen geschehen wäre. D. Roman. Dissert. d. Oscul. § 27. Vor alten Zeiten war es capital eine Jungfer zu küssen.

Küßerin,

Heisset in denen Frauen-Eldstern dasjenige Weibes-Bild, so über den Kirchen Ornat gesetzt worden, selbigen im Beschluß und Verwahrung hat, die Lampen oder Lichter anzustecken pfleget, und die Kirche auf und zu schliesset.

Kutte, siehe. Küttel.

Küttel, oder, Kutte,

Heisset dem Straßburgischen und Salzburgischen auch andern Weibes-Bildern so viel als ein Weiber-Kock.

Kutten-Tollheit, siehe. Wütten der Mutter.

Kugen,

Ist ein runder und dicker Krug um den Hals von Zobel Fell oder Marter überzogen, den die Weiber in Straßburg zur Winters-Zeit umschlagen: er wird unter dem Hals mit einer grossen Schleiffe oder Masche Band zu gebunden.

Kutsche, oder Carosse.

Ist ein auf allerhand Art verfertigter Wagen, worinnen das Frauenzimmer in die Kirche und andere Dertter zu fahren pfleget.

L.

Labda,

Des Amphionis Tochter und Eheweib des Arions. Sie war lahm, und gebahr ihrem Manne einen Sohn, der wegen des Scheffels, worinnen er war verborgen gehalten worden Cypselus hieß, und von welchen das Corinthische Oraculum vorher geweissaget hatte, daß er mit der Zeit Tyrannen in Corinth verüben würde; es ward auch solches Kind hinzurichten anbefohlen, weil es aber denjenigen, so es tödten wolte, anlächelte, konte solches niemand aus Erbarmniß über sein Herze bringen, und verbarg es hernach seine Mutter aus Furcht ferneres Anfalls unter ein Getraidig Raaf.

Labe,

Loyle, von Lyon, war zwar ein gelehrtes Frauenzimmer und gute Poetin, aber auch darben sehr verdächtig u. von schlechten Kuffe. Sie lebte zu König Henrici des II. Zeiten im Jahr 1555. und hat sich nicht allein durch ihren guten Verstand, sondern auch durch ihre Liebes-Intriguen sehr bekandt gemacht. La Croix du Maine p. 291. weiset ihren Character auff. Denen Gelehrten ließe sie ihre unzüchtige Liebe umsonst und par honneur gentsen, da sie hingegen vornehme Herren theuer bezahlen mußten. Von ihren Schrifften hat man einen Dialogum in Prosa, le Debat de Folie & d'honneur, wie auch ein und andere Poesien, so zusammen A. 1555. gedruckt worden. Vid. Mr. Moreri Dictionair. Historiqv.

Laberdan

Laberdan,

Hat eine Verwandtschaft mit dem Cabeliau, dahero auch beyder Zubereitung einerley ist; muß man sich also mit dem Laberdan nach jenem in allen richten.

Lacc-Kugeln oder, Lacc,

Besteht aus kleinen runden Kugeln und hat eine bleiche Purpur-Farbe, womit sich das Weib besvolck, so gern schön sehen will, die Backen auffärbet und anzustreichen pfleget.

Laccirter Fisch,

Ist ein kleiner viereckiger, oval oder rundeckiger Fisch schwarz oder bund laccirrot, den man usgemein in denen Frauenzimmer-Puffstuben nebst denen darzu gehörigen zwey Gueridons aufgeschlagen oder niedergelassen findet.

Lacra

Philippa, eine vortreffliche gelehrte Poetin aus Pohlen, machte einen netten Vers, wie sie denn auch ein Carmen Phalæcium auf Johanne Jacobum Boissardum verfertigt, welches in seinen Gedichten mit zu finden ist. Sonsten hat sie das Leben der Heil. Catharina in einem Sapphischen Carmine beschrieben, welches von gedachten Boissardo sehr gerühmet wird. Vid. Poem. Boissard. p. 317.

Lachesis,

Ist eine von denen Parcon oder Lebens-Göttinnen, so in dem Unterirdischen sich aufhielten, bey welchen das Glück und Leben des

Menschen stehen sollte, und die der Menschen ihren Lebensfaden nach ihren Belieben und Gutdünken zu spinnen pflegten.

Lachs,

Salm, Elox (Salmo) wird von denen Fisch-Scribenten als der herrlichste und beste Fisch gepriesen, und unter die Herren-Fische gerechnet. Wenn er frisch ist, hat er ein süßes wohlschmeckendes, feistes und nährendes Fleisch; wird er aber eingesalzen und in Sonnen geschlagen, oder geräuchert, ist er eine grobe und unverdauliche Speise. Er wohnet eigentlich in der See: weil er aber dem süßen Wasser gerne nachgeheth, ist er auch in grossen Strömen häufig anzutreffen, unter welchem sonderlich der Elb-Lachs vor den besten und schmackhaftigsten gehalten wird. Wie er soll zubereitet werden, lehret der Koch in nachfolgenden. 1) Lachs zu reissen; 2) Lachs zu sieden; 3) Lachs marinirt; 4) Lachs zu räuchern; 5) Lachs so geräuchert in Papier zu braten; 6) Lachs zu braten anders; 7) Lachs mit Braunkohl; 8) Lachs in einer Pastete.

Lachs zu reissen,

Nehmet einen Lachs, reisset ihm den Leib auff, thut das Eingeweide heraus, und schneidet ihn hernach in Stücke, nach euern belieben.

Lachs zu sieden,

Reisset und zerstücket den Lachs, stecket in jedes Stück ein hölzern Spießgen und waschet solchen sauber aus. Darnach sethet in einen Kessel Wasser, Wein und Eßig aufs Feuer,

Feuer, werffet ziemlich viel Salk darein, thut auch ganze Würge, als Ingber, Pfeffer, Muscatenblüten, Melcken, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Zwiebelscheiben, ic. darzu, und wenn es kochet, so leget den Lachs hinein, und lasset ihn ziemlich einkochen, aber nicht zu sähling, als einen Karpffen sieden, und werffet noch ein Stück Butter als eine welsche Nuß groß daran. Hat er nun gefotten, so könnet ihr solchen anrichten, in eine Servietto einschlagen und Citronen oder Wein-Eßig darzu geben.

Lachs mariniret,

Den in Stücke geschnittenen Lachs salzet ein und lasset ihn eine Weile darinnen liegen. Darnach machet ihn trocken und backet solchen aus Baumöl oder Schmalz. Ist er nun kalt worden, so richtet euch mit dem einlegen, nach der Forellen-Marinade, welche ihr unter dem Wort Forelle, beschrieben antreffen werdet.

Lachs zu räuchern,

Den Lachs müßet ihr am Rücken aufreissen, den Kopff entzwey spalten, solchen mit Salk, welches mit ein wenig Salpeter vermengert worden, einsalzen und ein Paar Tage liegen lassen. Hernach nehmet breite Spähne, so auff beyden Seiten spitzig, spannet damit den Lachs aus, hengeret ihn also in Rauch, und wenn er eiliche Tage gehangen, so bindet ihn mit Papier zu, und lasset ihn weiter gar sachte räuchern. Ist dieses geschehen, so nehmet ihn herunter, und hangeret ihn an einen küfftigen Ort auff.

Lachs so geräuchert, in Papier zubraten,

Schneidet aus geräucherten Lachs Stückgen ein Paar Messers Rücken dick und etwa eine Viertel Elle lang, leget ihn in eine Schüssel oder Geschirr, gießet Bier dar auff, und wenn er ein oder zwey Stunden gelegen, so nehmet ihn wieder heraus, daß er trocken wird. Hernach verfertiget zu jedem Stück Lachs ein kleines Kästlein von Papier, bestreichet selbige mit Butter, und leget die Stückgen drein, den Lachs aber bestreuet mit weissen Ingber, der mit klar geriebener Semmel gemischet worden, setzet selbige auff einen Koff, darunter nicht gar zu viel Feuer ist, sonst würde das Papier verbrennen, verwendet ihn einmahl im Papier, und wenn er auf beyden Seiten fertig ist, so könnet ihr solchen mit dem Papier anrichten und warm zu Tische tragen lassen.

Lachs zu braten anders,

Schneidet den Lachs auff vorbeschriebene Art zu Stückgen, und bereitet ihn hernach wie eine Grillade.

Lachs mit Braunkohl,

Die Zubereitung des Braunkohls findet ihr im B. ausführlich beschrieben, den Lachs aber dürfft ihr nur in Stückgen schneiden, und selbigen oben auf den Braunkohl, wenn er in einem Ziegel oder Calserole ist, legen, und auff Kohlfewer setzen, so wird die Hitze den Lachs schon gar machen. Wäre aber der Lachs sehr gesalze, so wässert solchen erst ein, oder thut ihn in Bier, welches letztere besser. Beym Anrichten schüttet

schüttet den Braunkohl in eine Schüssel, und den Lachs garniret um selbigen um und um, darzu ihr auch Erbsen, Kraut, Spinat, saure Rüben ic. nehmen könnet.

Lachs in einer Pastete,

Diese Pasteten sind schon unter denen Beschreibungen der Pasteten angeführet worden, welche im P. nachzuschlagen.

Lachs- Forellen. siehe. Forellen.

Lachsin,

Christina Dorothea, Wittib; des berühmten gewesenen Dresdnischen Capellmeisters Struncks, Tochter. Eine gute Poetin, massen man nicht nur viele nette Proben von ihrer eigenen Poesie gesehen, sondern sie hat auch drey Welsche Opera in deutsche Poesie gebracht, nehmlich 1) Il riso de Democrito; 2) Caligula Delirante und 3) Germanico sul Reno, so alle dreye auf dem Theatro grosse Approbation gefunden.

Lactuc,

Lactuca, Lactue heist eigentlich bey denen Botanicis Lattich- Salat, deren verschiedene Sorten in wohlbestallten Gärten anzutreffen. Es verstehen aber die Röche durch den Lactuc einen aufgeschossenen Salat-Strunck, der ziemlich hoch und dick ist. Diesen kochen sie nicht nur an viele Essen, sondern er wird auch in specie 1) zugepuzet; 2) mit Fleisch-Brüh und Muscaten-Blüten; 3) mit einer sauern Fricassée Soffe zugerichtet und 4) gebacken.

Lactuc zu puzen.

Diese aufgeschosse Gallats-Strunck wird als Carfiol geschelet, in kalt Wasser geleyet und auf folgende Art zugerichtet.

Lactuc mit Fleisch-Brühe und Muscaten-Blüten,

Schneidet gepuzten Lactuc nach euren Gefallen länglicht wie Petersilien-Wurkeln, oder rund wie Groschen, und werffet sie in siedend Wasser, damit aus solchen das Röche ein wenig gezogen werde, hernach schüttet sie in eine Callerole oder Ziegel, leget Butter, Muscaten-Blüten, Ingber und geriebene Semmel daran, gieffet gute Fleisch-Brühe darzu, setzet die Callerole aufs Kohlseuer, und lasset den Lactuc so lange kochen, bis daß die Brühe ein wenig dick wird, als denn kan er angerichtet und hingeben werden.

Lactuc mit einer sauern

Fricassée Soffe,

Er wird wie der Carfiol mit einer solchen Soffe zugerichtet, deren Beschreibung im E. nachzuschlagen ist.

Lactuc gebacken,

Wenn er gepuzet worden, so schneidet solchen etwan eines Fingers lang ganz flach und dünne, die geschnittenen Stückgen quellet in etwas gesalzenen Wasser auf dem Feuer ab, bis er beginnet weich zu werden. Darnach seiget selbigen ab, damit er trocken werde, bestreuet ihn erst mit vermischten Muscaten-Blüten und ein wenig Ingber,

Jngber, und machet folgende Klare: Quirrelt in schlechte Milch eine Hand voll weisses Mehl, daß es wie ein dünner Brey wird, schlaget 3. Eyer drunter, saltet es ein wenig und quirrelt es recht klar. Inzwischen lasset Schmalz in einer Pfanne auf dem Feuer heiß werden, gießet aber erst davon einen Eß-Löffel voll in die Klare, quirrelt es unter einander, und schüttet diese Klare über den Lactuc. Ist nun das Schmalz heiß, so leget jedes Stückgen besonders hinein, damit sie nicht zusammen kleben, und backet derer so viel, als ihr zum Aufsetzen nöthig habt.

Lade, siehe. Kassen.

Ladusia,

Eine berühmte und edle Matrone von recht heroischen Geiste und Tapfferkeit, so sich in dem Kriegs-Wesen vortrefflich umgesehen: wann sie zu Pferde saß, hatte sie den Degen an der Seite, ihre Pistolen im Hulsfter, und ließ ihre zusammen gebundenen Haare über die Schultern herab fliegen. Sie commandirte manchmahl eine Escadron, öfters auch etnen ganzen Flügel. Vid. Gramond. Hist. Gall. 1. X. p. 528.

Lælia Sabina,

Des C. Lælii, berühmten Römischen Redners, gleichfalls gelehrte und beredte Tochter, soll in ihres Vaters Fußstapffen getreten seyn, und nicht nur annehmlich perorirer sondern auch sehr nette geschrieben haben. Vid. Herbinium in Diss. Historie. I. d. Foem. III. Erudit. 5.

13. qui sua quæ habet ex Quintiliano Fabio & Bocatio hausit.

Läpplein, oder, Flecklein,

Heissen diejenigen bey Seite gelegten Stücklein Leinwand, Zeug, oder Tuch mit welchen die Weiber im Hause ihre zerrissenen Sachen wieder aus zu flicken und zu ergänzen pflegen.

Laeta,

Ein gelehrtes Römisches Frauenzimmer, so zu Zeiten des Hieronymi denen Theologischen Wissenschaften sehr nachgegangen, und in der H. Schrift fleißig studieret. Vid. Danhaueri abgündthigte Netzung. Th. 7. l. c. app. p. 3.

Lager,

Seynd starcke grosse eichene Balken, worauf die Bier- und Wein-Fässer im Keller liegen.

Lager-Bier,

Heisset dasjenige Bier, welches man in denen heißen Sommertagen zu brauen und mit Hopffen stärker als sonst zu versehen pflegt, damit sich selbiges in der Hitze halten und vor der Säure erwehren kan.

Lahn,

Ist das vom Goldplattner zuberreitete und subtil gezogene Gold und Silber, welches denen Goldspinnerinnen aus denen Manufacturen zum Spinnen übergeben wird.

Lais,

Eine sehr berühmte und kostbare Hure. War aus Sicilien, von dar sie sich nach Corinth um ihre Hand

Handthierung daselbst zu treiben, begab. Zu welcher sich auch, weil sie von ausbündiger Schönheit war, jedermann, der aus Griechenland war, begab, ja auch die mächtigsten und vornehmsten Häupter. Sie ließ aber niemanden als um grosses Geld zu, gestalt sie vor eine einige Nacht zehn tausend Drachmas zu fordern sich nicht scheuete; dergleichen der berühmte Redner Demosthenes, so dem weit erschollnen Rufse nach zu dieser schönen Lais nach Corinth gesegelt war, erfuhr, welcher ihr aber vor Verwunderung und Erstaunung zur Antwort gab: er möchte solche Neue nimmermehr mit zehen tausend Drachmen erkauffen. Endlich hat sich diese theure Erämerin nach Thessalien gemacht, allwo sie das Mannesvolck in solcher Hochachtung aus Liebe hielt, daß sie, so oft sie vor ihr Hauß vorbei giengen, die Schwellen mit Wein bespritzten, worüber sich aber die andern Thessalischen Weiber so entrüsteten, daß sie diese schöne Lais, die in dem Venus-Tempel opfern wolte, aus Neid und Mißgunst ermordeten.

Lala',

Von Cyzicus ober Spiza, eine künstliche Vestalische Nonne, so zu M. Varronis Zeiten gelebet, und nicht nur allein vortrefflich gemahlet, sondern auch künstlich in Helfsteinen gegraben, wie sie denn ihr eigenes Contrafait verfertiget. Plinius meldet von ihr, daß niemahls einiger Mahler eine so geschwinde Hand wie sie gehabt, und daß sie so vollkommen in der Kunst gewesen, daß man ihre Wercke vor

Gemählde der damahls berühmtesten Meister, Sopyli und Dionysii habe sicher verkauffen können. Vid. Sandrarts deutsche Academia T. II.

Lamm,

Agnus, Agneau, ist in der Haushaltung ein nützlichcs Thier: denn es dienet denen Menschen mit zunehmenden Jahren auf allerhand Art und Weise. Zwar wollen ihrer viel das Lammfleisch nicht loben weil es gar zu viel Feuchtigkeiten in sich habe, und deswegen ungesund sey: hingegen andere verzehren es mit desto grössern Appetit und besfinden sich wohl dabey, wenn es sonderlich der Koch gut zurichtet, als:

- 1) Lammfleisch fricassee;
- 2) Lammfleisch mit Carrot;
- 3) Lammfleisch mit Muscheln;
- 4) Lammfleisch mit Citronen;
- 5) Lammfleisch mit saurer Limonie;
- 6) Lammfleisch mit Sauerampffer;
- 7) Lammfleisch mit Kloben und Morgeln;
- 8) Lammfleisch mit Majoran;
- 9) Lammfleisch mit Semmelschnitten;
- 10) Lammfleisch mit Capern und kleinen Rosinen;
- 11) Lammfleisch mit Spinat;
- 12) Lammfleisch mit Haferwurzel;
- 13) Lammfleisch mit grüner Peterfilie;
- 14) Lammfleisch mit Peterfilien Wurzeln;
- 15) Lammfleisch mit Selerie;
- 16) Lammfleisch mit Schwämmen und geschnittenen Rüben;
- 17) Lammfleisch Estouffade;
- 18) Lammfleisch Carbonade;
- 19) Lammfleisch mit Zuckerwurzeln;
- 20) Lammfleisch Pasteten;
- 21) Lammfleisch mit gefüllten Gallat;
- 22) Lammfleisch mit Saffran;
- 23) Lammfleisch mit Krebsen, Morgeln, Spargel, Klobigen &c.;
- 24) Lammfleisch gespicket gebraten;

gebraten; 25) Lammfleisch gefüllt
gebraten; 26) Lammfleisch mit La-
ctuc.

Lammfleisch fricasirt,

Vor allen Dingen ist zu mer-
ken, daß alles Lammfleisch wie das
Kalbfleisch soll zugerichtet werden,
dahero wird diese Fricassee gemacht,
so unter dem Wort Kalbfleisch
zu finden.

Lammfleisch mit Carfiol,

Suchet Kalbfleisch mit
Carfiol.

Lammfleisch mit Muscheln,

Wird gemacht wie das Kalb-
fleisch mit Muscheln.

Lammfleisch mit Citronen,

Suchet Kalbfleisch mit Ci-
tronen.

Lammfleisch mit saurer Li- monie,

Suchet Kalbfleisch mit sau-
rer Limonie.

Lammfleisch mit Sauer- ampffer,

Schlaget nach Kalbfleisch
mit Sauerampffer.

Lammfleisch mit Kldsen und Morgeln,

Wird eben wie das Kalbfleisch
zugerichtet.

Lammfleisch mit Ma- joran,

Dessen Zubereitung ist bey
Kalbfleisch zu finden.

Frequenzimes; Lexicon.

Lammfleisch mit Semmel- Schnitten,

Wird eben wie das Kalbfleisch
zugerichtet.

Lammfleisch mit Capern und kleinen Rosinen,

Richtet euch hiernach, bey dem
Kalbfleisch mit Capern und
kleinen Rosinen.

Lammfleisch mit Spinat,

Ihr richtet euch hiernach unter
dem Kalbfleisch.

Lammfleisch mit Haser- Wurzeln,

Wird eben also gemacht, wie das
Kalbfleisch mit Haserwur-
zeln.

Lammfleisch mit grüner Petersilie,

Die Zubereitung hiervon ist un-
ter dem Kalbfleisch anzutreffen.

Lammfleisch mit Peterfili- en-Wurzeln,

Schlaget unterm Kalbfleisch
solches nach.

Lammfleisch mit Sellerie,

Die Zubereitung könnet ihr er-
sehen bey dem Kalbfleisch.

Lammfleisch mit Schwäm- gen und geschnittenen Rüben,

Schlaget auf Kalbfleisch
mit gebräunten Rüben und
Stoßschwämmen.

N n

Lammf

Lammfleisch Estouffade,
Nichtet euch nach der Kalb-
fleisch-Estouffade mit Capern.

Lammfleisch- Carbonade,
Suchet im C. auf, daselbst wer-
det ihr gelehret dergleichen Carbo-
nade zu verfertigen.

**Lammfleisch mit Zucker-
Wurzeln,**

Die Zubereitung ist mit dem
Kalbfleisch mit dergleichen Wur-
zeln einerley.

Lammfleisch Pasteten,
Suchet auf die Kalbfleisch Pa-
steten und richtet euch darnach.

**Lammfleisch mit gefüllten
Sallat,**
Dieses wird eben wie das Kalb-
fleisch mit gefüllten Sallat zu-
gerichtet.

Lammfleisch mit Safran,
Davon wird gehandelt bey dem
Kalbfleisch.

**Lammfleisch mit Krebsen,
Worgeln, Spargel,
Kldsgen zc.**

Der Unterricht hierzu wird
beym Kalbfleisch mit Krebsen zc.
gegeben.

**Lammfleisch gespielt ge-
braten,**

Die Zubereitung werdet ihr
ebenfalls unter Kalbfleisch an-
treffen.

**Lammfleisch gefüllt ge-
braten,**
Nichtet euch hier nach der
Kalbsbrust auf solche Art zube-
reitet.

Lammfleisch mit Lactuc,
Wird wie das Kalbfleisch mit
Carfiol zugerichtet.

Lambetia,

Eine Tochter der Sonnen und
Neera, der Phaethusa Schwester,
welche beyderseits der Vater über
seine Herden in Sicilien bestellet
hatte.

Lambeto,

Ober Lambedo. Eine Köni-
gin der Amazonen, hat mit ihrer
Gehülffin der Marthelia, oder
Marpesia, grosse und glückliche
Kriege geführt. Sie rühmten
sich alle beyde, daß sie des Martis
Töchter wären, brachten einen
grossen Theil von Europa unter
die Bothmäßigkeit Asiens, und
baueten die Stadt Epheso und an-
dere mehr auf. Vid. Justin. L. II.
c. IV. 12.

Lamia,

Eine alte Griechische Poetin,
und Mutter der Artemis, oder Si-
bylla Delphica. Vid. M. Blum. in
Dissertat. de Poetriis Græcis S. 40.
S. 37.

Lamia,

Eine berühmte Hure, so von
dem König Demetrio viel Gnade
und Huld genoss, in wessen regard
die schmeichelnden Thebaner ihr ci-
nen

nen Tempel aufrichteten, und selbigen der Venus Lamia Heiligtum betittelten.

Lamia,

Von Athen. War eine vor treffliche Sangerin, und wuste die Flöte sehr zierlich zu spielen.

Laminita,

Anna, eine Prophetische und Quackerische Jungfer, so nach ih ren vermeynten Erscheinungen vorgab, wie Christus sich öfters ihr auf mancherley Weise geoffenbahret, sie herrlich verkläret, und zu einer Lehrerin göttlicher Geheimnisse aufgestellet hätte. Wie übel aber solche selbst gewachsene Prophetin mit ihren tollen Einfällen und Entzückungen angelausen, lehret Bzovius ad An. 1201. S. 10. Vid. Voet. Tom. II. Dissertat. Select. p. 1066.

Lampe,

Ist ein von Zinn oder Thon schlanck und hoch getriebenes Gefäß, hat oben her einen kleinen runden Kessel mit einer Schnauze, worinnen der Locht lieget, und ist mit einem Henckel versehen, wird meistens in denen Küchen gebraucht.

Lampertsnüsse. siehe. Nuß.

Lamprete,

Muskela, Lamproye, ist ein Fisch von sehr guten und angenehmen Geschmack, sein Fleisch hingegen soll desto unverdaulicher seyn. Es werden hier aber nicht die kleinen Lampreten verstanden, welche in

süßen Wassern wohnen, und sonst Neunaugen heißen, sondern die grossen, so aus der See kommen, darunter etliche Armes dick, 3. bis 4. Pfund schwer und lang wie Hale seyn sollen. Ihre Zubereitung bestehet nach des Kochs Vorschrift, im Absieden, welches also verrichtet wird.

Lampreten zu sieden,

Die Lampreten müssen in süßen Wein, oder wenn man sie recht gut haben will, in Malvasier erkauffen. Darnach schneidet sie in Stücke, damit die Farbe in den Wein komme, und salzet sie ein wenig. Hierauf setzet einen Kessel mit Wasser und demjenigen Wein, darinne die Lampreten gelegen, auff's Feuer, werffet ein Paar Lorbeer-Blätter, Ingber, Pfeffer, Nelcken und Zucker darein, und laß set es sieden, leget hernach die Lampreten auch drein, welche kurz einkochen müssen, so sind sie recht.

Lampusa,

War eine mit von denen Sibyllen. Vid. M. Blum. Dissert. de Poetriis Græc. S. 41. pag. 37.

Lanca. siehe. à Passione Elisabetha Maria.

Landgertha,

Eine Heldenmüthige Jungfer und rechte Heroinne, sie bothe sich dazumahl in männlichen Kleidern dem Dänischen König Regnero, wieder den Schwedischen König Fro, als eine Mächerin der ihrem weiblichen Geschlechte durch unter

nommene Jungferschändung angethane Schmach dar. In solchem Kriege war sie die Führerin, und ließ ihre langen Haare über die Schultern herunter im Streit und Kampff fliegen, um ihren weiblichen Stand dem Feind dadurch zu entdecken, verrichtete auch recht grosse Heldenthaten. Vid. Kranz L. I Norvveg. c. 37. p. 350. L. IV. Dan. c. 6. p. 75. L. V. Suec. c. 4.

Landgräfin,

Ist eine Dame hohen Standes, so an einen Landgrafen vermählet worden.

Landini. siehe. di Chateaufeuil Maria.

Landläuffer, oder, Bachhase,

Heisset nach der gemeinen Weiber in Sachsen Art und Benennung, ein aus Wasser und Mehl schlecht gekochtes Gemüse, so sonst ein Wassermus genennet wird.

von Landsberg,

Herrard. Eine vortreffliche gelehrte Jungfer, schrieb nette Latein, und machte einen guten Vers, sie florirte um die Helffte des XII. Seculi und hinterließ ein Lateinisches Buch, Hortus Deliciarum genant, wortinnen alle denckwürdigen Sachen altes und neues Testaments abgefasset sind, so auch noch zu Hohenburg verwahret wird. Die Präfation solches Buches soll nicht sonder Verwunderung können durchlesen werden. Sie ward vom Kaysler Friderico Barbarossa

als Advocaten des Closters Hohenburg zur Aebtissin ernennet. Hat auch das Closter Truttenhausen unten am Berge A. 1181. auf ihre eigne Kosten aufgerichtet. Vid. Brusch. de Monasteriis Germ. p. 558. seq. it. Hallervord. in Bibliothec. Curios. p. 128.

Landsberg,

Petronia, aus Flandern, ein gelehrtes Frauenzimmer, des gelehrten Christiani Rychii Stiess Tochter: der berühmte Petrus Bertius in London, soll von ihr die Calligraphie und die Music erlernet haben. Vid. Joh. Meursii Athen. Belgic. l. 2. p. 233.

Landsberg,

Maria, eine gelehrte Schwester der beyden berühmten Prediger in Rotterdam und Goes, Francisci und Philippi Landsbergiorum. Sie war im Lateinischen und Griechischen, auch in der Poesie wohl erfahren, und soll viel Lateinische Brieffe und Epigrammata geschriben haben. Vid. Thomasi Dissert. de Faemin. Erudit.

Lange,

Anna Margaretha, der Königin in Dännemarck Cammerfräulein, war vortrefflich in Sprachen und von ungemeiner Erudition, welcher J. S. D. D. ein Buch L'Escole pour Rieur &c. genant, dediciret. Vid. Pasch, in Gynæceo docto p. 40.

Lange,

Barbara Helena, von Nürnberg. Im Edelgecrönten Blumenorden

den Irons genannt. Eine nette Poetin, so wohl im Teutschen als auch Französischen, aus welcher letztern Sprache sie auch unterschiedliche nützliche Sachen übersetzt. Anbey ist sie eine zierliche Mahlerin und Künstlerin, und kan mit allerhand Sachen aus Wachs, Elfenbein, Alabaſter u. wohl umgehen. Vid. Paullinum in seinen hoch- und wohlgelehrten Teutschen Frauenzimmer p. 82.

Langir,

Ein heldenmüthiges und recht heroisches Weib, so sich unter dem Hof-Frauenzimmer des Königs Franzianis befand. Sie hielt sich meistens in einem Duell und Zweykampff so ritterlich, daß ihr der König selbst, so solchen Kampff mit bewohnete, die Sturm-Haube von dem Kopff herunter risse, sie küßete, und mit güldenen Armbanden behung. Er gewann diese Langir dadurch hernachmahls so lieb, daß er sie, so oft er in die Schlacht gieng, an seine Seite mit in den Streit nahm. Vid. Vincent. Plans. Iunstar. c. 28.

Laodamia,

Eine Tochter des Acastus, und Weib des Proteſilaus, hat ihren Mann so inbrünstig geliebt, daß als sie vernommen, wie er von dem Hector entleibet sey, nicht alleine sonder ihm mehr leben wollen. Ehe sie aber noch Hand an sich selbst legte, wünschte sie sich ihres verstorbenen Proteſilaus Schatten nur noch einmahl zu sehen, welches ihr auch gewähret wurde, und als

sie selbigen umfangen ihre Lebens-Geist aufgab.

Laodamia,

Die Tochter des Bellerophonis, in welche sich der Jupiter verliebet, und mit ihr den Sarpedon, so hernach König in Lycien ward, gezeuget, ist zuletzt von der Diana, die ihre abgesagte Feindin hieß, mit einem Pfeil erschossen worden.

Laodicea,

War die berühmte Mutter des Seleuci Nicanors, der er zu Ehren die Stadt Latichez, oder Laodicea, erbauet, und selbige nach ihrem Nahmen genennet.

Laodice,

Des Königs Antiochi in Syrien Gemahlin, ein geiles und listiges Weib, so ihren Gemahl heimlich umbringen ließ, damit sie desto sicherer mit ihrem Artemon, einem jungen und frischen Held, den sie neben ihrem Antiocho auf der Selten hatte, ihr Liebeswerck treiben konte, brachte es auch durch Arglist und ihren Witt dahin, daß die Unterthanen sie zur Nachfolgerin des Reichs erklärten, auch nicht das geringste von solchen ihren heimlich begangenen Mord darben inne wurden.

Lappen am Kind. siehe. dicker Lappen und dünner Lappen.

Lappenförblein, oder, Lappenkäfflein,

Heiffen denen haushältigen Weibes-Personen diejenigen Be-

hältnisse, worin sie die abgegangenen und überbliebenen Lapplein oder Flecken zu werffen pflegen, damit sie selbige auf bedürffenden Fall wieder hervor suchen können.

Laquey,

Ist ein mit gewisser Mondur versehener Diener, den die Dames oder Fräulein von Adel und vornehmen Stamm an statt der Magd hinter sich her gehen lassen. Das Türkische und Persische Frauenzimmer wird von lauter Verschnittenen oder Castraten, an statt der Laqueyen bedienet.

Lara. siehe, Larunda.

Larve. siehe, Masque.

Larunda,

Eine Nymphe, des Fluß Almonis Tochter, mit welcher der Mercurius die Zwillinge, Lares genant, gezeuget. Es wurde ihr von dem Jupiter, weil sie seine ausschweifende Liebe zu der Juturna, der Juno verrathen, die Zunge aus dem Halse geschnitten, der sie hernach durch den Mercurium zu den unterirdischen Geistern führen ließ; auf welcher Hinführung sie von dem Mercurio geschwächt ward.

Lasthenia,

Aus Arcadien, ein gelehrtes und edles Weib, so zugleich mit der Axiothea Phlissia, oder Chiliafia, des Platonis Lectiones, jedoch in Manns-Habit verkleidet, besucht, und haben sich beyde eine grosse Wissenschaft in der Philosophie zu Wege gebracht. Wenn Plato

diese beyden masquirten Auditores in der Lection nicht gesehen, hat er niemahls lesen wollen, und wenn er dessentwegen von denen andern befraget worden, hat er zur Antwort geben; der Verstand, der es verstehen, und das Gedächtniß, so es behalten solle, wäre nicht zugegen, darum könne er ohnmöglich lesen. Laertius Lib. 3. in Platon. & Lib. 4. in Speusippo. Rondellus d. Vit. Epicur. p. 114. Clem. Alexandr. L. IV. Stromat. p. 381. Esbergius in Mulierib. Philosoph. nennet sie Lascheniam Mantuicam.

Lata Gyziçena,

Eine alte Jungfer in Rom, so eine vortreffliche Künstlerin in Mahlen war. Sie lebte zu M. Varronis Zeiten. Plin. l. 35. c. 11.

Laterne,

Ist ein von Messing oder Blech rund oder eckigt gemachtes Behältniß mit Glas- oder Hornfenstern gezieret, und innerwendig mit 2. Zillen versehen, womit man des Abends zu leuchten pfleget.

Latomia,

Catharina, und Latomia Babillica, waren zwey beruffene Zauberinnen und Hexen.

Latona,

Eine Tochter des Coei und Phœbes, ward von dem Jupiter, wegen ihrer ungemeynen Schönheit heimlich geschwächt, welches seine Juno so sehr verdrossen, daß sie die entsetzliche und grosse Schlange

Schlange, Python genannt, ihr zur steten Plage nachschickte; welche ihr auch keine Ruhe gönnte, und nicht einmahl ein Plätzgen zu ihrer heran nahenden Gebuhr vor Schmerz aussuchen ließe; bis sie endlich nach langer Herumschweifung und ausgestandnen Marter zu ihrer Schwester der Asterie gekommen, und daselbst erstlich die Dianam, hernachmahls den Apollo gebahr, welcher letzterer, als er erwuchs, und an seiner Mutter Schmach annoch gedachte, die Schlange Python mit einem Pfeil erschoss.

Laz zur Schnürbrust,

Oder Vorstecke-laz, heisset dem Frauenzimmer derjenige gesteißte, und nach dem Schnür-leib eingerichtete laz, über welchen sie die so genannten Feschken oder Carlette vornher zuzuschnüren pflegen; er wird mit eben solchen Zeuge überzogen, wie die Schnür-Brust elastificirt ist.

Laz zum Unterziehen,

Heist der allererste Überzug, den das Weibsvolk auf den Leib ziehet, er ist ohne Ermel, und hat ganz kurze und schmale kleine Schößlein, wird auch mannmahl mit etlichen wenigen Stücken Fischbein untersteiffet, bey den galanten Frauenzimmer ist er insgemein von Damast, Estoff, Aclas und Taffet, und wird insgemein von vornher zugeschnüret, oder auch mit goldnen oder silbernen Knöpflein zugeknöpffet, bey denen gemeinen Weibsbildern aber ist er nur von wollenen und schlechten

Zeugen, und wird meistens mit Heßten oder Schlingen zuges macht; das Gefinde nennet auch solchen an etlichen Orten ein Wieder.

Laz zum Vorstecken,

Ist ein oben breit und unten scharff spitzig zu laufendes gesteißtes und unterpapptes, und am Ende mit Schupen oder Schößlein besetztes Bruststück, von Gold oder Silber, auch mit bunter Seide auf vielerley façon gestickt, gewürckt, geklöppelt oder genehet, so das Frauenzimmer über die Schnürbrust von vornher zu stecken pfleget; wird öfters mit gold- oder silbernen Spitzlein an denen Seiten und Rand herum kririret und etagefaßt. Biswellen werden sie auch aus weissen Flohr mit gold- oder silbernen Muscheln, und allershand seidnen Chenellen staffiret und gebrähmet, öfters auch aus eitel gold- oder silbernen Franzen oder Schleiffenband zusammengesetzt. Siehe Bänder-Laz.

Rauch

Porrum, Porreau, ist ein Garten-Gewächs, fast wie die gemeinen Zwiebeln, an Geschmack aber etwas lieblicher und milder als jene. Rohe genossen, ist er dem Magen schädlich, und ob er gleich durch den Esig in etwas verbessert wird, machet er doch ein schleimichtes Geblüte, daher er denen Podagricos und Venerischen, so blöde Augen haben, todt ungesund. Inzwischen wollen ihn an etlichen Orten die Hausmütter mit Esig abgerieben, dennoch statt einer Salbe

auffehen, weil sie darinnen einen guten Geschmack suchen. Wenn er an andere Essen gethan wird, verlieret er meist seine rohe Art, und machet dieselben angenehm, welches der Koch hier und da aus guten Grund zu practiciren weiß.

Lauda, siehe, Catharina Lauda,

Laudia Scholastica, siehe, Beatozia.

Lauerna,

Die Göttin der Diebe, welche sie bey denen Römern zu beschützen pflegte, und die ihr deswegen Opfer brachten.

Lauff-Band,

Ist ein hölzernes länglichtes Gestelle, in Form einer Banck, mit einem Schiebling, so ein rand ausgeschweiftes och hat, von oben her, worein man die kleinen Kinder, so da lauffen lernen sollen, zu stellen pfleget, und welche in solcher Banck durch Hülffe des hin und wieder rückenden Schieblings, gar bequem auf und nieder gehen können.

Lauff-Wagen,

Ist ein von langen hölzernen Stäben zusammen gesetztes, und oben her mit einem rund ausgeschweiften Loch versehenes Gestelle, worein man die kleinen Kinder, so lauffen lernen, stellet; stehet auf vier kleinen Rädlein, damit selbiger desto leichter fortgehen kan.

Lauffzaum,

Ist ein von Garn, Wolle, Sei-

de oder leder geflochtener Brust-Band, so um den Oberleib geschmüret worden kan, hat 2. lange gedoppelte Flügel, und wird den kleinen Kindern um den Leib gemacht, woran man selbige in dem Lauffen führen kan.

Lauge,

Ist ein mit Asche eingerührtes, und durch den Laugenkorb eingeläutertes Wasser, welches wegen seiner Schärffe zu denen Wäschen gebrauchet wird.

Laugenkorb,

Ist ein grob geflochtener, und unten spitzig zu lauffender Korb, stehet auf 2. langen Overhölzern, worinnen die Lauge aus Asche und Wasser zubereitet wird.

Laugensack,

Ist ein von grober Sackleinwand gerissenes Tuch, welches über den Laugenkorb gebreitet wird, damit die aus Asche und Wasser vermischte Lauge durchträuffelt.

Laugentopf,

Ist ein grosser von Eisen oder Kupffer getriebenes Gefäß, mit Asche und Wasser angefüllet, worinnen die Lauge zu dem Auffwaschen gekochet wird.

Lavinia,

Des Königs Latini und der Amata Tochter, ward erstlich dem Turno zugesaget, hernachmahls aber dem Aneas; worüber die beyden Rivaln sich in einen Zweykampf einliessen, darinnen aber der Turnus vom Aenea umgebracht ward,

Laura,

Laura,

Ein gelehrtes Weibsbild von Verona, und von einem so unvergleichlichen Ingenio, daß sie schon in dem zehenden Jahre viel Epaphische Verse, mit einem sonderbaren lebhaftem Geist und prächtigen Srylo soll aufgesetzt haben. Den zunehmenden Jahren hat sie viel Griechische und Lateinische Orationes verfertigt. In der Italiänischen Sprache soll sie besondere Inventiones in ungewöhnlichen Wörtern gesucht haben, sonst aber von einer vortrefflichen Geschicklichkeit gewesen seyn. Vid. Gio. Felice Astolli Officin. Istoric. pag. 113.

Laura,

Brixiana, war ein gelehrtes Weibsbild, so allerhand nette Episteln geschrieben. Jac. Phil. Thomasius, soll selbige, wie Morhof in seinem Polyhistor. p. 310. anführet, heraus gegeben haben. Vid. Juncker. Centur. sexm. Illustr. p. 51. & 52.

Laura,

Terracina, eine Weltsche Poetin, so um das Jahr 1550. gelebet. Sie wird von Thoma Garzonio unter diejenigen Autores mit gerechnet, so poetische Centones geschrieben; hat sich auch durch andere Gelehrsamkeit bey der Welt in grossen Ruhm gesetzt. Astolli in seiner Officina Istoric in dem Capitel von denen gelehrten Dames führet etliche Proben von ihrer Poesie an, und raisonniret von ihr sehr wohl. Vid. Gio. Felice Astolli

Officin. Istor. p. 114. Thom. Garzon. Lib. II. La piazze Universal. S. Theatr. Vic. Human. Discurs. 40. p. 548.

Laurentia,

Christina Regina, von Adlershelm, des Churfürstl. Sächs. Cammer-Rath und Bürgermeisters zu Leipzig, Lorenz von Adlershelm, hinterlassene gelehrte Tochter, so vieler Sprachen, als Lateinisch, Italiänisch, Französisch, Holländisch und Engelländisch, nicht nur mächtig war, sondern sich auch auf andere gelehrte und curiose Dinge, geübet hatte, von welchen ihre damahls selbst zusammen gesuchte Kunst-Naturalien- und Maritimen-Cammer ein satzames Zeugniß gegeben. Vid. Paschii Gynaeceum doct. p. 44. it. Paullini Hoch- und Wohlgelehrtes Teutsches Frauenzimmer. p. 17. & 18.

Laurentia,

Mayetta, war ein berühmtes zauberisches Weib und Hexe.

Laute,

Ist ein musicalisches Instrument, mit einem hohlen und runden Bauch, langen und oben zurück gebogenen Hals, mit vielen Seiten von Därmen, so zuweilen mit Silberdrat besponnen, überzogen, bestehet aus eilff Chören. Welches das Frauenzimmer mit den Fingern zu spielen pfleget, auch öfters darein mit singet.

Lautenbuch,

Ist ein länglicht zusammen gefestetes
N n 5

heftetes oder eingebundenes Buch, worinnen die Lauten: Stücklein oder Parthien, so das Frauenzimmer spielen lernet, in die absonderlich zur Laute gehörige Tabulatur gesetzt, von ihrem Lehrmeister eingeschrieben stehen.

von Lautier,

Anna, eine gelehrte Dame von Champ-Boudouin, zu Ende des 16. Seculi von Paris, war eine Schwester Philippi de Lautier, und Wittbe des Königl. Geheimden Raths, Grosloc. Sie verstunde die lateinische Sprache und Humaniora, besonders aber die Mathematic sehr wohl, und wuste so wohl in gebundener als ungebundener Rede zu schreiben.

Laußschin,

Ursula, war A. 1519. Unter Priorin, in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Closter zu St. Georgen in Leipzig, Bernhardiner-Ordens.

Lazareth,

Heisset dasjenige insgemein ausserhalb der Stadt angelegte Kranck- und Siechhaus, worinnen die Krancken und beschädigten Weibesbilder, so sich wegen Armuths nicht erhalten können, auf Anordnung der Stadt-Obrigkeit verpfleget und gewartet werden.

Lazareth-Mutter,

Heisset diejenige Frau, so denen im Lazareth Kranck darnieder liegenden Weibes-Personen, mit Rath und That an die Hand gehet,

über selbige die Aufsicht hat, und vor ihre Wartung und Verpflegung Sorge tragen muß.

Leade,

Joanna. Eine Engelländische Quäckerin, so sich durch unterschiedene Theologische aber auch zugleich durch und durch mit Fanatischen, Chiliastischen, Quietistischen und Böhmischen Schwärmereyen angefüllte Schrifften mehr als zu bekandt gemacht. Arnold. in seiner Historia Theolog. Mystic. c. 25. p. 393. machet ein grosses Wunder aus dieser Quäckerin: Doctor Feustking aber in seinem Gynæceo Hæretico Fanatico p. 413. schencket ihr klaren Wein ein, und führet an, wie ihre ganze Theologie in der innern Erleuchtung, oder nach ihrer Lebens-Art in dem Einstetgen in das Centrum des Geistes bestet, wodurch sie ein besonderes Wesen im Menschen, welches von Seel und Leib unterschieden, und worinnen die Iden aller Erkantniß Gottes, verborgen lagen, verstanden wissen wolte; Es sähe aber ein jederman hieraus die fanatischen Fußstapffen, und wie ihre Mysteria mit dem Quietismo Molinosi und der Schuster-Theologie des Jacob Böhmens überein kämen. Sie ist A. 1704. den 19. August. in ihrem 81. Jahre gestorben. Ihre Bücher, so diese Quäckerin geschriben sind nachstehende: 1) Die himmlische Wolcke; 2) Die Offenbarung der Offenbarungen; 3) Die sechs Mystischen Tractatslein als: Der Henochianische Wandel mit Gott, die Paradisischen Gesetze, die in acht unterschied-

denen Welten geoffenbahrten Wunder der Schöpfungs Gottes, die erste Vortschafft an die Philadelphische Gemeinde, der Baum des Glaubens oder Lebens, die Arche des Glaubens; 4) Der Garten-Brunn oder geistliches Diarium; 5) Das ewige Evangelium; 6) Der Berg des Schauens; 7) Ein geistlicher Alkarm oder die Kriege Davids, und das friedsame Reich Salomons; 8) Ihre letzte Predigt; 9) Die Auferstehung des Lebens; 10) Die Ursachen der Philadelphischen Societät, und 11) die letzte Lebens-Stunde. Amsterdam A. 1705. Ihr Lebens-Lauff ist ihrer Arche des Glaubens beige-füget. Ihre neuen Offenbahrungen aber aus dem Englischen ins Teutsche übersetzt sind, A. 1696. in 4to heraus kommen. Ferner hat sie aus dem Englischen ins Teutsche übersetzt und mit einer Vorrede heraus gehen lassen: J. P. M. D. Theologiam Mysticam oder geheime und Göttliche lehre von denen ewigen Unsichtbarkeiten als vom Mundo und Globo Archetypo. Ingleichen: Kurzer Begriff der Engelischen Welt auch ihrer Einwohner, und wie sich Gott in derselben offenbare, item ein Tractätlein von denen Graden und Arten der Göttlichen Gesichten und Offenbahrungen, it. ein gar ungemeyn ausführlich Sendschreiben vom Stein der Weisheit.

Lexna,

Eine beruffene Hure, welche, weil sie um des Harmodii und Aristogitonis, als Mörderer, Anschläge gewußt, auf allerhand Art,

solche zu bekennen, gemartert ward, sie hielte aber selbige aus Verschwiegenheit gänzlich aus. Weßwegen ihr auch die Athenienser eine Ehren-Säule durch den Iphicratem aufrichten ließen, und zwar unter einem Bilde, daß keine Zunge hatte, zum Zeichen der Verschwiegenheit. Alex. ab Alex. Lib. 1. C. 30. Plin. l. 34. c. 2.

Learchis,

Eine Griechische Poetin, wie Tatianus in seiner Oration, so er contra Graecos geschrieben, p. 168. referiret, ihre Statua soll von dem berühmten Menestrato verfertigt worden seyn.

Leber, siehe. Kalbs-Leber.

Leberflecken,

Sind einige leberfarbige Mähler und Flecken so sich unter dem äußersten Häutlein ausbreiten und ihren Ursprung aus dem mit etwas Gall vermischtem Slich-Wasser, so durch deren Beymischung verdickt und zur freyen Ausdünstung unfähig gemacht wird, haben; verstellen öftters das Frauenzimmer, und seynd sehr übel zu vertreiben.

Leber-Wurst, siehe. Wurst.

Leb-Kuchen, siehe. Pfeffer-Kuchen.

Lebkuchen-Kräpfflein,

Nehmet geriebenen leb- oder Pfeffer-Kuchen, geschnittene Pomeranzen-Schalen, Zimmet, Ingber, Nägelein, Muscaten, Cardamo-

damomen, gestoffenen Zucker, Tragant, Krafft-Mehl und Rosen-Wasser, walgert Plätzlein daraus, decket einen Teig von Rosen-Wasser und Mehl darüber, nehmet ein Kräpfflein-Eisen, schneidet es mit ab, leget es auf einen Bogen Papier, nach einander auf einen Ofen, wann sie nun bey einer Stunde gebacken, wird es gut seyn.

Lebzelten - Kräpfflein,

Nehmet geriebenen Lebz-Kuchen, thut geläuterten Honig und Zucker daran, wie auch Quitten-attwege mit Rosen-Wasser und Malvasir gerieben, ein wenig Nägelein, Ingber, Zimmet und eingemachte Citronen-Schalen, walgert Plätzlein daraus, decket einen Teig von Rosen-Wasser und Mehl darüber, nehmet dann ein Kräpfflein Eisen, schneidet es mit ab, leget es auf einen Bogen Papier und backet es ab.

Lecken,

Heisset dem Weibes-Vold im Spinnen den Faden mit der Zimnge annehmen und befeuchten; bisweilen bedienen sich selbiges anstatt des Leckens eines kleinen angefeuchteten Schwämmleins.

Lecker-Bißlein, oder, Delicatessen,

Heissen diejenigen kostbaren raren und schmackhaften Speisen, so auf eine besondere Art in denen Küchen zugerichtet werden, und welche das Weib mit ihrem Manne vor sich alleine zu verzehren pfelegt.

Leda,

Eine Tochter des Thestii, des

Tyndari Königs in Laconien Gemahlin, mit welcher der Jupiter in heimlicher Liebe gelegen, und sie, nachdem er sich in einen Schwanz verwandelt, geschwängert, nach welcher heimlichen Vermischung sie zwey Eyer gebohren, aus welchen einem Pollux und Helena, aus dem andern aber Castor und Clytemnestra getrochen.

Loana,

War eine beruffene Zauberin und Hexe.

Legen Wäsche,

Heisset die getreigte Wäsche in gehörige Form zusammen schlagen, selbige über einander legen, und in gewisse Stöße oder Hauffen sortiren, damit man selbige hernach rollen kan.

Legitimierung durch erfolgte Ehe,

Heisset, wenn ein Mann diejenige Weibes-Person oder Concubine, mit der er zugehalten, zum Weibe nimmt und sich mit selbiger copuliren läßt. Dergleichen Legitimation kan geschehen, wenn er auch schon auf dem Todt darnieder lieget, und die Kinder, so er vor der Copulation mit ihr erzeuget, werden dadurch zu ehelich gebohren Kindern gemacht, sie empfangen wie die anderen Geburths-Brieffe, und succediren ihren Eltern mit denen andern Kindern in gleiche Theile, auch nach heutiger Observanz in Lehn-Gütern. Carpz. P. 3. C. 28. def. 17. Finckelth. Disp. Feud. 6. q. 13.

Lehmannin,

Maria Barbara, des A. 1699. den 16. Martii verstorbenen Superintendentis und berühmten Theologi D. Georg Lehmanni gelehrte Tochter, und Hans Friedrich von Kömer in Schneckenrün, Canonici in Merseburg Eheliebste; Eine gelehrte Leipzigerin, so nicht nur allerhand Künste und Wissenschaften, sondern auch die herrlichsten Sprachen erlernet, gestalt sie Hebräisch, Latiniſch, Italiänisch und Französiſch vollkommen verſtehet. Vid. Historiſchen Remarquen A. 1699. Menſ. Septemb. 16. p. 126. Paſch. in Gynæceo Doct. p. 44.

Lehne-Bäncke, ſiehe **Bäncke**.

Leib-Band,

Iſt ein von allerhand Sorten ſeidener, breiter oder ſchmalere Bänder abgetheiltes Stück, ſo das Frauenzimmer um den Leib ſtecket, und vorn herunter ein Paar Theile davon herab hangen läßt.

Leibgedinge, oder **Witthum**, **Witthum-Sitz**, **Leib-Zucht**,

Iſt derjenige Ort und Diſtrict, der einem Frauenzimmer von hohen Stande nach ihres Gemahles Tode zu ihrer Reſidenz und Unterhaltung angewieſen wird.

Leib-Bürtel, ſiehe **Bürtel**.

Leib-Kenthen,

Seynd gewiſſe Einkünfte und Revenuen, ſo eine Dame oder Wit

th hoches Standes in gewiſſen Aemtern, Schlöſſern oder Dörfern nach Beſchaffenheit und Zuſtand des Staates von ihrem Gemahl angewieſen werden, damit ſelbige davon Zeit Lebens ihrem Stand gemäß leben kan. Der gleichen Leib-Kenthen fallen nach ihrem Tode wiederum hinweg.

Leib-Schnalle,

Iſt eine auf vielerley Art und Façon rund oder oval, viereckigt oder ausgeſchweifft von Gold, Silber, Stahl oder Prinz-Metall polirte und zuſammen geſchweißte Schnalle, mit welcher das Frauenzimmer ihre Leib-Treſſen anzuschnallen pfeget, ſie ſeynd entweder durchbrochen oder glatt polirt auch öftters mit ächten oder unächtten Steinlein umſezet und ausgezieret.

Leibſtücke,

Iſt ein beſonderer Ober-Habit vor kleine Jungfern, beſtehend aus einem kurzen Ober-Leib, ſo auf dem Rücken zugeſchnüret wird, und dem herabgehenden langen Schurz und Schweiß; Wird entweder mit oder ohne Flügel gemacht, bey denen vornehmen Kindern wird der Schurz von beyden Seiten hinauff unterbunden und geknäpſſet; bey denen Gemeinen aber wird nur ein bloſſes und gleiches Röcklein an das Leibſtücke geſezet.

Leib-Treſſe,

Iſt eine von Gold, Silber oder Seide gewebte, durchbrochene oder glatte, ausgeäcete oder gleiche, Spiegel- oder gemeine Treſſe, ſo das Frauen-

Frauenzimmer um den Leib zu stecken, auch öftters mit einer saubern Leib-Schnalle zu befestigen pflaget.

Leib-Zucht, siehe. Leib-Gedinge.

Leiber-Hembden. siehe. Hembden.

Leichen spielen unter den Kindern,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige furchtsame und wunderliche Weiber ein Sterben vorher propheceyen, wenn die Kinder auf der Gassen Leiche spielen, oder sich mit Creuzen tragen.

Leid annehmen,

Heißt, wenn eine Wittbe oder des verstorbenen Tochter und Anverwandte in einem schwarz meublirten Zimmer die Condolenz der Leidklagenden mit gehörigē Danck-Compliment und einem Gegenwunsch annimmt; Nach itziger Leipziger Mode wird es bey den gewöhnlichen Ansagen durch die Witt-Frau oder den Leichen-Bitter gemeldet, ob man das Leid und das gebräuchliche Ceremoniel annehmen wolle oder nicht.

Leid-Essen,

Ist eine Abend-Mahlzeit, so die Leidtragende Frau ihren nächsten Anverwandten und guten Freunden zur Danckbarkeit vor die Leich-Begleitung giebet und ausrichtet.

Im Leid gehen,

Heisset, wenn die nächsten Anverwandten oder sonst gute Freundinnen von der Leidtragen-

den Wittbe auf vorhergeschehene absonderliche Bitte und Ersuchung durch die Witt-Frau über das Maul geschlehet mit in den ersten und fördersten Paaren des Leich-Processes gehen.

Leid klagen,

Ist ein zierliches Compliment, worinnen ein Frauenzimmer dem andern wegen eines Todes-Falles condoliret und ihr Mitleid darüber bezeuget.

Leilach, siehe. Bett-Luch.

Lein. siehe. Flachs.

Leinen, oder, Wasch-Leinen,

Seynd reine zusammen gedrehte lange Stricklein, so die Wäscherinnen auf denen Freig-Plätzen oder Böden auffzuziehen und die nasse Wäsche darüber zu hengen pflagen.

Leinwand,

Ist ein aus gesponnenen Flachs, Werc oder Hanff in einander geschlagenes Gewebe, deren sind vielerley Sorten, als: Rohe und ungebleichte, zarte, mittel und grobe. Schleyer, glatte oder gestreifte, gemodelte, auf Damast Art mit Bildern, Blumen und Laubwerk durchwürckte, halb leinen und halb Baumwollen, welches insgemein Barchend genennet wird, gemahlte oder gedruckte, steiffe und geleimte, Glanz- und Futter-gefärbte und ungefärbte, weißse oder blau, Haus- oder Kauff-Leinwand. Die Holländische ist die zärteste, dichteste und weißeste, wegen der Harlemer-Bleiche,

Bleiche, welche weit und breit beruffen.

Leipziger Haube,

Heisset den Augspurgischen Weibes-Bildern eine mit einem hohen und runden rauchen Gebrähme umsetzte und hinten mit einem runden Keller von bunten Estoff oder Damast staffierte Mütze, so die Weiber im Winter zu tragen pflegen, ist aber in Leipzig vor-1780 unbekandt.

Lemnia,

War eine berühmte Heye und Rauberin bey denen Atheniensern.

Lend=Braten,

Heissen dem Weibes=Vold diejenigen langen und schmalen Striemlein Fleisch, so innwendig unter dem Rück=Grad des Viehes heraus geschnitten werden, man findet selbige an allen Thieren, auch an dem Feder=Vich.

Leonhardin,

Ursula. Des Schwärmers und Quackers Jodoci Leonhardi gleichfalls Fanatisches und Wiedertäuferisches Weib. Sie war eine falsche Prophetin, so sich allerhand Visionen und Erscheinungen rühmete, auch ihre närrischen Lehren mit einer andern Wiedertäuferischen Weibes=Person, so Barbara hiesse, hier und dar ausbreitete. Vid. Baron. Tom. 19. Annal. ad Ann. 1532. it. Plarii Specim. Histor. Anabapt. c. 6. p. 46.

Leontium,

Eine griechische Jungfer von Athen, so der Epicuräischen Secte

zugethan, hatte einen sehr grossen Verstand und Wissenschaft in der Philosophie, daß sie sich unterstand wieder den Theophrastum zu schreiben, auch kein geringes Lob sich dadurch erwarb. Cicero nennet sie lib. 1. de Nat. Deor. 289. ex Edit. Lambin. eine Fettel, dergleichen auch A. Gellius gethan. Textor. in Officin. fol. 134. Ob er selbige aber deswegen also nennet, weil sie des Epicuri Conversation genossen, und seiner Secte angehangen, mögen andere erörtern. Vid. Demoiselle Jacqueline Guillaume les Dames Illustres p. 207. Ihre Tochter hieß Danae, und soll gleicher Art gewesen seyn.

Lerche,

Alauda, Alouette ist ein wohlklingender Vogel von sehr gutem Geschmack, und halten etliche ihr Fleisch nebst den Schnepffen vor das allerbeste Wildbret unter den kleinen Vögeln. Sie werden in grosser Menge gefangen, und muß man zu mancher Zeit den reichē Segen Gottes hierbey bewundern. Ob aber die Kinder eine angenehme Stimme bekommen, denen das erstemahl gebraten Lerchenfleisch zu essen gegeben wird, solches mögen diejenigen Mütter ausmachen, die daran gläuben. Unsere Absicht gehet icko nur auff die Liebhaber der Lerchen, welche zu der Herbstzeit einen Appetit nach selbigen empfinden. Denen zu Gefallen setzet der Koch nachstehende Zubereitungen bey; 1) Lerchen zu braten am Spieß; 2) Lerchen zu braten anders; 3) Lerchen mit Apffeln; 4) Lerchen mit Zwiebeln; 5) Lerchen mit

mit Weinbeeren; 6) Lerchen in einer Pastete.

Lerchen zu braten am Spieß,

Kupffet so viel Lerchen, als euch beliebt, schneidet selben die Flügel herunter, und den Kopff die Oberentzwen, und senget sie abe. Hernach wenn sie nicht rein genug sind, so waschet sie aus, schneidet Stückgen Speck als ein zwen Groschen Stück groß, stecket ein solches Stückgen Speck an ein Spießgen und an dasselbe eine Lerche, alsdenn wieder ein Stückgen Speck, auff welche Art ihr alle Lerchen machen sollet. Nach diesen sprengt sie ein wenig mit Salz ein, bindet die Spießgen alle, woran die Lerchen stecken, an einen eisernen Spieß, doch also, daß allezeit eine Lerche oben und die andere unten kömmt, leget sie zum Feuer und machet eine ziemliche Hitze, doch nur von harthen Holz oder Kohlen, begießet sie aber gleich mit zerlassener Butter und laßt sie fein gleich drehen, so werden sie recht gischen, u. der Saft wird von einer Lerchen in die andere bringen, die ihr aber doch dabey begießen müßet. Endlich wenn sie bald gar sind, so bestreuet sie mit klar gertebener Semmel, betröpflet sie mit Butter, aber nicht zu starck, damit sich die Semmel nicht herunter wäschet, drehet sie ganz gemächlich um, so werden sie wie angeschlagen und überaus delicat und safftig seyn. Wöllet ihr sie anrichten, so schneidet sie fein sachte vom Spieß, daß die Semmel nicht herunter fällt, ziehet sie von den Spießgen und leget sie fein ordent-

lich in die Schüssel, machet braune Butter drunter und gebet sie hin.

Lerchen zu braten anders,

Habt ihr die Lerchen nach voriger Manier zugepuget, so stocket sie an hölzerne oder darzu gemachte Spießgen, sprengt sie ein wenig mit Salz ein, leget sie auf einen Kest, setzet solchen aufs Kohlfeuer, und wenn sie trocken werden, so begießet sie mit zergangener Butter, welches ihr öfters thun müßet. Sind sie nun bald gebraten, so bestreuet sie mit klar geriebener Semmel, betreuffet sie wieder mit Butter und laßet sie noch ein wenig anlauffen, daß sie fein gischigt werden, richtet sie endlich auff eine Schüssel an, und machet braune Butter drunter.

Lerchen mit Aepffeln,

Richtet sie zu, wie die Finken mit Aepffeln.

Lerchen mit Zwiebeln,

Werden wie die Finken mit Zwiebeln bereitet.

Lerchen mit Wein-Beeren oder unreiffen Trauben,

Diese Zurichtung ist leicht und kan man sich nach den Finken richten.

Lerchen in einer Pastete,

Suchet unter denen Pasteten auff, daselbst werdet ihr die Beschreibung finden.

Lerchen-Spieß, oder, Vogel-Spieß,

Seynd kleine von Holz oder Eisen

fen gemachte Spießlein, woran die Kerchen im wählenden Braten gesteket werden.

Lescailje,

Kataryne, eine Holländische Poetin, deren Tragedien zu Amsterdam gedruckt worden. Diese sind folgende 1) Herodes en Mariatus 1685. 2) Genserik 1685. 3) Wenceslays Koning van Poolen. A. 1686. 4) Hercules en Dianira. 1688. 5) Nicomedes aus dem Corneille übersezt. An. 1692. und 6) Ariadne. Anno 1693.

Lesen,

Heisset denjenigen Vorrath, so man zur Zugemüsse oder an das Fleisch kochen will, fleißig vorher übersehen, von den faulen Körnern absondern, und den darein gefallenen Staub und Unflath heraus lesen, als Linsen, Erbissen, Weiß, Brülge, Hirse, Graupen u.d. g.

Leuchter,

Ist eine von Zinn hol gegossene und schlanck in die Höhe getriebene Zierrath, unten her mit einem breiten Fusse und oben mit einer tiefsten Tille versehen, worein die Lichter geseket werden.

Leuchten unter den Tisch,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da viele Weiber in denen Gedanken stehen, es entstünde Jand im Hause, wenn man mit dem Lichte Abends unter den Tisch leuchtete.

Leucippides,

Wurden die Töchter des Leucippi, Phoebe nehmlich und Elaira,

französisches Lexicon.

die der Castor und Pollux raubten, genennet.

Leucothea,

Oder die weißte Göttin. Dieser Nahmen wurde des Athamantis Weibe, der Ino, nachdem sie unter dem Wasser zur Meer-Göttin geworden, beygelegt. Siehe. Ino.

Leucothoe,

Eine Tochter des Babilonischen Königs Orchami, welche der Vater, nachdem er selbige von dem Phoebus geschwängert fand, lebendig vergraben lassen; Phoebus aber nachdem er sie nicht wieder lebendig machen konte, hat sie in einen Weyrach-Daum verwandelt.

Levi,

Justina, Andrea Levi gelehrte Tochter, eine welsche Poetin und des berühmten Sipontinischen Bischofs Nicolai Perotti Bluts-Verwandten. Sie soll, wie Menagius in seinen Lectionibus Italicis supra Petrarchæ Sonnetum VII. behauptet, eine Epistel in Versen an Franciscum Petrarchem geschrieben, und ihn darinnen consuliret haben, ob so im Studio Philosophico fortfahren oder bey ihrem Hauswesen verbleiben solle, der auch Petrarcha in einem artigen Sonnet wieder geantwortet. Philippe de Maldeghem und Lelio Lelji will ihm nicht beypflichten, sondern meynen, daß dieses Sonnet an Joh. Boccacium von Petrarcha wär geschrieben worden. Alessandro Tassoni aber hat sich in seiner Consideration. Sopra le Rime del Petrarca pag. 27. darwieder opponiret. Vid. Act. Erudit. Lips. A. 1691. p. 537.

Do

Libera,

Libera,

Des Jupiters und der Cereris Tochter, wird auch sonst Proserpina genannt.

Liberata,

S. sonst Wilgefortis auch bey denen Niederländern Onc Kommera genannt, des Königs in Portugall Tochter, und wieder ihres heydnischen Vaters Wissen eine heimliche Christin, die Schönste unter allen Frauens-Personen im Königreiche, ward nach ihrer Mutter Tode von ihrem Vater zur Ehe verlangt, über welches unvernünftige Ansuchen sie herzlich erschrock, und selbtes auff alle Art abzulehnen suchte, weil aber ihr Vater sie mit Gewalt darzu zwingen wolte, seufftete sie zu Gott recht insländig, er möchte doch ihre Schönheit von ihr nehmen, und dasjenige, was ihren geislen Vater reizete, an ihr verändern. Welches auch in der That erfolget, angesehen sie den folgenden Tag darauff nicht mehr als eine Weibes-Person, sondern wie ein Mann, durch ihre jähe Veränderung, aussah, weil sie einen langen und rauhen Bart in einer einzigen Nacht bekam, welches auch ihres Vaters unordentliche Brunst gedämpffet, und ihn nunmehr dahin gebracht, daß er von seinem wunderlichen Vorsatz abgestanden. Und ob diese seine Christl. Tochter gleich von diesen ihren Anliegen dadurch befreyet ward, so ließ er doch seine Wuth, dieweil er erfuhr, daß sie heimlich den Christl. Glauben angenommen, andertweitig gegen selbige blicken, indem er sie auf das

allergrausamste martern und endlich an das Creuz nageln ließ, wort an sie als eine beständige Martyrin ihren frommen Geist auffgab.

Libitina,

Eine Göttin der Todten-Gräber und der Leichen: In ihrem Tempel zu Rom verkauffte man alle dierjentlichen Sachen, so zu denen Begräbnissen nöthig waren.

Libuina,

So von etlichen Lidwina oder Lydwidis genennet wird. War ein fanatisches und begeistertes Weibesbild, so sich vieler Göttlichen Gesichter, Himmlischer Offenbarungen, und heiligen Gespräche mit den Engeln rühmte, auch unter andern behauptete, daß ihr von Christo, nachdem er ihr Persönlich erschienen, fünf Wunden zum Wahrzeichen eingedrucket worden. Vid. Voet. Tom. II. Dissertat. Select. p. 1066.

Libussa,

Croci, des andern Herzogs in Böhmen, Tochter sie überkam durch das Loß die ganze Herrschafft über Böhmen, und ward daher von ihren Unterthanen gezwungen sich zu vermählen, weswegen sie auch bey sich beschloß behientigen darzu auszuersuchen, welchen ihre Bedienten zu erst auff dem Felde an einem eisernen Tisch wärden essend finden: weil sie nun einen Bauer, Peimislau genannt, an seinem Pflugchar sitzend antreffen, mußte sie sofort selbigen zu ihrem Gemahl nehmen.

Licht-Breter,

Seynd dünne runde Bretlein über und über durchlöchert, und mit einem Griff und Handhabe versehen, worinnen vermittelst der durchgezogenen Speiler und Stäblein die Lichte gezogen werden.

Licht-Knecht,

Ist ein von Zinn, Messing oder Blech hohes und zugespitztes Hütlein, so man über die Lichter bey Auslöschung derselben decket.

Licht-Korb,

Ist ein länglicht rund und tiefes geflochtenes Körblein, worein die Lichter gesteckt werden.

am Lichtmess-Tage tanzen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige in denen tollen Gedanken stehen, es müste ihnen der Flachs wohl gerathen, wenn sie nur am Lichtmess-Tage bey Sonnenschein einmahl tanzen.

Lichtpuße,

Ist ein von Eisen oder Messing in Form einer Schere verfertigtes Instrument, hat an dem einen holgearbeiteten Theile eine lange Spitze, wird zu Abfückung und Saubereitung des zu lang brennenden Lochts gebraucht.

Lichtpußen - Kästgen,

Ist ein von Zinn, Messing oder Blech länglichtes und auff drey Knöpfen stehendes Futteral, worin die Lichtpuße gelegt wird.

Lichtschirm,

Ist ein über einen runden Draht

ausgespanntes grünes Pergament, auf einer hölzernen Schraube, so hoch und niedrig kan gezogen werden, stehend, welches man in denen Wochen- und Kinder-Stuben vor das brennende Licht zu setzen pfleget, damit der Schein die schlafenden Kindlein oder Schwöcherinnen nicht beunruhigen möge. Man hat auch eine Art solcher Schirme, so man zusammen falten und legen kan.

Licht ziehen,

Ist zwar sonst ordentlich eine Arbeit der Seiffensieder, die aber auch öfters von haushältigen Weibern verrichtet wird, da sie nemlich die aus baumwollenen oder auch schlechten Garn zugeschnittenen Dachte, vermöge der darzu gehörigen Lichtbreter mit warm zerlassenen Unschlitt überkleiden und die Lichte in gehörige Form bringen. Sie pflegen auch dergleichen in gewisse darzu aptirte gläserne oder blecherne Formen zu gießen. Die Sorten der Lichter sind von unterschiedener Größe und Güte, die ganz kleinen und geringen werden in der Haushaltung nur Gaukellichtlein oder Gaukel-Razen genennet; bey vornehmen und solennen Anrichtungen werden insgemein weisse Wachs-Lichter aufgesetzt; wiewohl man auch deren von gelben Wachs hat.

mit dem Lichte gaukeln,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige vermeynen, daß wenn die Kinder mit Lichtern oder angebrandten Hölzlein des Tages über gaukelten, sie des Nachts über in das Bette harneten.

Licinia.

Eine gelehrte Tochter des L. Craß, so nebenst ihrer Schwester wegen ihrer Gelehrsamkeit und Beredsamkeit vom Cicero hochgerühmet wird. Vid. Lorich, d. Nobilit. & Perfect. Sex. For. §. 36. Ravil. Textor. in Off. pag. 344. l. 4. C. 12.

Lidvvidis, oder, Lidvina.

Siehe. Libuina.

Liebäugeln,

Heisset, wenn das Frauenzimmer einer Manns-Person, so sie zu ihren Amanten erkieset, allerhand verliebte Blicken und Charms mercken läßt.

Liebes-Brieff, oder, Billet,

Ist eine Schrift, worinnen das Frauenzimmer ihren Amanten die Neigung und Liebe entdeckt, oder ihm sonst etwas darinnen zu seiner Advantage rapportiret.

Liebes-Fieber. siehe. Liebes-Melancholen.

Liebes-Melancholen, oder Liebes-Fieber,

Denen Medicis Melancholia Uterina genant, ist ein weiblicher Zufall; so aus grosser und hefftiger Liebe herrühret, wenn nehmlich das Frauenzimmer sich allzustarcke Liebes-Ideen und brünstige Phantasien also macht und vorstellet, daß sie darbey Aberwitzig, Schotenthöricht und Melancholisch werden.

Liebes-Trunck, oder Philtrum,

Ist ein von einem gellen und unzüchtigen Frauenzimmer aus allerhand abergläubischen Ingredientien, so die Liebes-Macht und Würdung in sich haben sollen, vermischter Trunck, so sie demjenigen Manns-Volk bezubringen suchen, auf den sie ihr buhlerisches Auge geworffen; machet oftmahls dergleichen Mannsbilder närrisch und rasend. Dergleichen Liebes-Träncke wuste dorten Pabst Benedictus IX. der berufene Zauberer, meisterlich zu machen, wodurch er ein jedes Frauenzimmer zur Begensliebe zwingen konnte.

Lied-Lohn. Siehe. Jahr-Lohn.

Lilich,

Soll nach der Jüden Vorgeben als ein Gespense eine Feindin der Kindbetterinnen gewesen seyn, daher sie über ihre Wochenstuben zu schreiben pflegen: Adam, Eva, Chuez, Lilich, oder auch: entfernt sey die Lilich. Die thörichtesten Talmudisten und wunderlichen Cabalisten aber meynen, es wäre die Lilich des Adams erste Frau gewesen, mit welcher er 130. Jahr vor der Eva im Ehestande gelebet. Daß solche Lilich aber eine Gattung eines unglücklichen Nachvogels sey, dessen Es. XXXIV. v. 14. gedacht wird, lehret Selden. in seinem Tractat de DüisSyriaSynt. ll. l. 2. p. 214.

von Limburg,

Leonora Sophia, Gräfin, eine gelehrte

gelehrte Dame und gute Poetin, so einen schönen Vers zu schreiben weis, wie Ebertus in seinem eröffneten Cabinet des gelehrten Frauens zimmers p. 217. angeführet.

Limburgerin,

Regina Magdalena, Martin Limburgers. Kayserslichen gekrönten Poetens, der Gemeinde zu Kratschhoff bey Nürnberg und umliegenden Orten Predigers, auch der löblichen Blumgenossenschaft Oberhaupts, Eheweib, in eben diesem Orden Magdalis genannt, eine anmuthige Poetin, so einen guten Vers machet. Vid. Paullin. in seinem hoch und wohlgelehrten Frauenzimmer. p. 35.

Limonie,

Malum Limonium, Limon, haben die alten Botanici vor eine grasgrüne Citrone gehalten, da hingegen die neuen etliche 30. Geschlechter zehlen, so allerdings von denen Citronen unterschieden sind, Vide Petri Nati Observationes de Malo Limonio, Citrio, Florentiae 1674. Unsere Köche bedienen sich insgemein der sauren Limonen, welche von denen Canarien-Inseln in Salzwasser aufbehalten und nach Holland gebracht werden, womit sie gewisse Essen als Capaune &c. annehmlich zu machen pflegen.

Limoniades,

Wurden die Nymphen der Blumen und Wiesn genennet.

auf die Lincke Seite kein neugeböhnes Kind legen,
Ist ein alter Weiber Aberglau-

be, da einige wunderliche Weiber vermeynen, daß Kind bliebe sein betrage linckisch, wenn man es nach der Geburt zum ersten mahl auf die lincke Seite legte.

Linsen,

Lentesc, Lentilles, sind eine bekannte Hülfens Frucht, deren täglicher Gebrauch grob Geblüte, Bluthungen, Augen-Beschwerungen und andere Zufälle verursachen solten, dahero gehören sie vor das Besondere, Tagelöhner, und solche Leute, die sie wieder ausarbeiten können. Werden in rotthe und weisse eingetheilet, und überlassen diese jene an Geschmack. Nicht nur gemelten Leuten sind sie eine gute Hauskost, wie schon gemeldet worden, sondern auch vornehmte Leute pflegen sich solcher bisweilen zur Abwechslung zu bedienen, absonderlich wenn sie der Koch also zurechet, 1) Linsen sauer mit Zwiebeln; 2) Linsen mit bödder Butter; 3) Linsen mit Butterkirschen; 4) Linsen sauer mit Cöckles; 5) Linsen mit gebratenem Kalbsberg; 6) Linsen mit gebackenen Eiern, Döbsten, Angeln genannet.

Linsen sauer mit Zwiebeln,

Setzt die Linsen sauber was, und laßt sie hernach in Wasser am Feuer bald weich kochen, gießt alsdenn Eßig dran, mit welchem sie ganglich koch einfüden müssen. Hernach machet Butter in einer Casserole braun, rühret ein wenig Rahm drein und laßt dieses auch braun werden, werffet nach diesen klein geschnittene Zwiebeln darzu, welche auch mit rösten sollen, braunet

sie an die Linsen, rühret sie durch einander und salzet sie ein wenig, so sind sie fertig.

Linsen mit brauner Butter,

Kochet diese nur in Wasser ganz weich, und salzet sie ein wenig, beim Anrichten machet Butter braun und brennet diese über die Linsen.

Linsen mit Bratwürsten,

Bereitet diese nach erst beschriebener Art, bratet hernach Bratwürste und garniret sie damit.

Linsen mit Coralettos,

Die Linsen machet zurecht wie vorige. Die Coralettos brauchet zur Garnitur, deren Beschreibung ihr unter dem Buchstaben C. finden werdet.

Linsen mit gebratener

Kalbsehner,

Der Linsen Ablochung ist bei Kannt. Die Kalbsehner steckt in siedend Wasser, daß sie ein wenig anläufft, schneidet darnach viereckigte Stücke, als welche Stück se groß aus selbiger, schneidet auch viereckigte breite Stückgen Speck so groß, als die Stückgen Leber sind, diese steckt Weichselweiß an kleine hölzernen Spießgen, daß allezeit ein Stück Speck und denn ein Stück Leber kömmt, damit ihr continuiren müßet, bis ihr ein Spießgen oben etliche voll habt. Ist dieses nun alles gemacht, so sprengt sie mit Salz ein, laffet Butter zergehen und tauffet die an denen Spießgen steckende Leber drein, streuet sie mit Semmel, und bratet

sie auf dem Rost sauber ab. Zuletzt richtet die Linsen an, garniret die Spießgen mit der Leber herum und laffet sie zu Tische tragen.

Linsen mit gebackenen Eiern, Ochsen-Augen genannt,

Wenn die Linsen gekocht sind, so machet gebackene Eier, so insgemein Ochsen-Augen heißen, deren Beschreibung ihr unter denen Eiern antreffen werdet, mit diesen garniret die Linsen, welche, wie sie ferner zurichten sind, kan man beyn Suppen, Nebhühnern, jungen Tauben, Schindeln etc. finden.

von der Liriope,

Johanna Sophia, Reichsgräfin und Hofmeisterin bey der Prinzessin von Wallis, eine devote und in Theologischen Wissenschaften höcherefahrne Dame, sie hat vor einigen Jahren ein auserlesenes Gebet-Buch, so zu Mindeln gedruckt worden, heraus gehen lassen, welches A. 1715. zu Leipzig, alhier von Johann Friedrich Stedrich und Sohn wieder aufgelegt worden.

Liriope,

Eine Meer-Nymphe, des Oceanus und der Thetis Tochter. Mit welcher der Fluß Amnis den vortrefflichen schönsten Knaben Narcissum gezeuget.

Livia,

Drusilla, des Kaisers Augusti anderes Weib, und Mutter des Tyberli, war eine Dame von aufferordentlicher Klugheit, List und Verstande.

Locusta,

Eine berühmte Zauberin und Hexe, so zu des Neronis Zeiten lebte, und welche er sich aus Frankreich verschrieben; durch deren Hülffe und Kunst Agrippina den Claudium, und Nero den Britannicum aus dem Wege geräumet, sie ist aber vom Kaiser Galba umgebracht worden.

Löffel,

Ist ein von Silber, Zinn oder Blech mit einem langen Stiel rund länglicht ausgewölbttes Schöpffgeschirr, womit die Suppe und Brühe aus der Schüssel gelanget wird.

Löffeln,

Heisset nach heutiger Art zu reden, so viel als courtisiren, daher saget man eine Löffel-Magd oder Löffel-Schwester.

Löffel-Blech,

Ist ein viereckiges mit groffen Löchern ausgeschlagenes Blech, worcin die Löffel in der Küche gehangen werden.

sich Lösen,

Heisset dem Frauenzimmer so viel als revangiren, also muß sich derjenige neue Magister, so einen Cranz und Schnupfstuch bey der Promotion geschickt bekommen, bey demjenigen Frauenzimmer, von welcher ihm solches übersendet worden, durch ein Gegen-Present wieder lösen. In denen Wochen-Stuben löset ein Junggeselle oder auch Mann, seinen Hut bey der Amme oder Mahme durch ein

Trinckgeld, bey denen Gevatterschafften oder Hochzeiten auf dem Lande löset sich diejenige Jungfer durch ein Schnupfstuch oder ander Present bey demjenigen Junggesellen, mit dem sie Gevatter gestanden, oder mit welchem sie zur Hochzeit gewesen. Auf dem Lande löset sich ein Junggeselle bey der Magd, wenn er in dem Viehstalle angebunden worden, bey denen Wäschen durch Einwerffung eines Trinckgeldes in den Klingel-Beutel, und bey dem Scheuren gleichfalls bey der Scheuer-Magd oder Frau, die das Mannsvolk mit Stroh anbinden.

Lösen die Zunge kleinen Kindern, siehe. Zunge lösen kleinen Kindern.

à Löserin,

Margaretha Sybilla, geböhrene von Einsiedeln, des Churfl. Sächsischen Cammer-Raths und Erb-Marschalls Conrad von Löfers hinterlassene Witwe, ein rechter Ausbund eines gelehrten Frauenzimmers, so in allen vier Facultäten bewandert war. Sie verstunde die Mathesin vortreflich, war in der Historia Ecclesiastica, Civili und Literaria wohl bewandert, machte einen guten Vers, und redete nebst ihrer Mutter Sprache Ebräisch, Griechisch, lateinisch, Italianisch und Französisch, weswegen sie auch Cornelia Saxonica und Minerva Mithnica genennet wurde. Sie hinterließ Meditationes Sacras unter dem Titul: Politicæ Christianæ und starb A. 1690. Vid. Weisium im Anhang zum Politic

schen Nachtsicht. p. 340. David Wincor im Ebbischen Alter Spies gel. Henning. Witte Tom. II. Biographic. Diar. p. 179.

des Loges,

Madame, eine sehr gelehrte Französinn. Ludovicus Bassazius hat in einer Epistel an den gelehrten Menagium das Portrait dieser klugen und gelehrten Dame entworfen, und selbiger ein nicht geringes Lob beygelegt. Vid. Part. I. L. II. Epistol. 3. Juncker. Centur. Poem. Illustr. p. 71.

Logiren im Spiel. Siehe.
Schenken im Spiel.

Lohn. Siehe. Miet. Lohn.

Lois,

Des Timothei Grosse Mutter, war ein kluges und gottesfürchtiges Weib; so ihn in seiner Jugend in aller Gottesfurcht unterrichtet und auferzog. 2. Tim. I. v. 5.

Lollia,

Eine berühmte und gelehrte Frau zu Edlin am Rhein, so ums Jahr Christi 48. florirete, sie war in der Philosophie und andern freyen Künsten sehr erfahren. Vid. Frauenlob in der lobenswürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber pag. 21.

L' Ombre,

Ist ein in Französicher Karte dem Frauenzimmer sehr gebräuchliches und nach gewissen Regeln eingerichtetes Spiel und Zeitvertreib, kan unter zweyen Personen,

(wenn eine ganze rothe Farbe aus der Karte genommen wird) ordentlich aber unter dreyen gespielt werden. Jede Person bekömmt 9. Briefe, zur rechten Hand wird herum gefragt, wer entriren oder spielen will; spielet einer solo oder Sans prendre, so kauft er von den überbliebenen Blättern nichts, und läßt sich solches von denen Gegenspielern, wenn er es gewint, part bezahlen; denn wofern er solches verpielet, so muß er es denen andern selbst bezahlen; spielet er aber simple oder bloß, kauft er nach Ausagung der Farbe nicht die Verpfändung der unnützen Briefe so viel Blätter, als er nöthig hat. Das Spiel muß entweder mit 5. Leuten oder auch vieren, wann die andern mittet die Gegenspieler vertheilet seynd, gewonnen werden, verliert er es, muß er dars setzen; und wofern er Matador hat, muß er dars neben bezahlen.

L' Ombre - Fischgen,

Seynd kleine dünne schmahllänglichte von Elfenbein oder Holz, platt oder ausgezackte Blätterlein, so bey dem L' Ombre-Spiel zur einzeln Einsetzung und Auszahlung gebrauchet werden, sechs solche Fischlein machen eine ganze Marque.

L' Ombre - Karten,

Seynd kleine gepappte Französische bund gemahlte und aus 40. Blättern bestehende Karten, auf dem Rücken weiß oder schwarz gemodelt, womit man das L' Ombre zu spielen pfleget.

L' Om.

L'Ombre-Marquen,

Seynd kleine von Elfenbein oder saubern Holz rund und auf allerhand Art ausgezackte Blättlein und Scherben, so bey dem L'Ombre-Spiel unter die Spielenden mit einem gewissen und beliebigen Preß und Taxe ausgetheilet und im wählenden Spiel in den L'Ombre-Teller eingesetzt oder den andern Gegenspielern zur Bezahlung zugezehlet werden.

L'Ombre-Schachtel,

Ist eine lacirte oder auf andere Art überführte und gemahlte Schachtel, worinnen die L'Ombre-Marquen und Fischegen verwahrt werden.

L'Ombre-Teller, oder Spiel-Teller,

Ist ein von Silber, Pring-Metzall, Messing oder lacirter hölzerner flach und länglicht runder Teller, worin die Marquen und L'Ombre-Fischegen gesetzt werden.

L'Ombre-Tisch,

Ist ein kleiner niedriger und dreyeckiger meistentheils mit Tuch beschlagener und mit drey Beuteln versehener Tisch, worauf das Frauenzimmer L'Ombro zu spielen pfleget.

Lofen,

Ist eine den Weibern wohl bekannte und gebräuchliche Art Topffe und ander irdenes Gefässe und Küchen-Geräthe Parthien weise auf dem Topff-Markt einzukaufen, da nemlich der Verkäufer solcher Waaren die Topffe und Tiegeln in gewisse Classen setzet, und die

Käuferinnen darum unter einander loofen lässet, ist deswegen erfunden, damit nicht eine Person allein die besten Stücken vorher heraus lesen kan, und das schlimmste Zeug denen andern hinterläst.

Lorbeer-Baum,

Laurus, Laurier, ist ein weilscher Baum, gehöret mit unter die fruchttragenden Bäume, welche ob sie schon bey uns ihre Früchte gar selten zur Dreyff und Zeitung bringen, doch gleichwohl wegen ihres schönen und immer grünenden Laubens zu einer sonderlichen Zierde der Gärten dienen. Die Arten derselben sind vielerley. In der Küche sind die Lorbeer-Blätter höchstnöthig, angesehen die Röhre nicht nur dieselben an viele Speissetz zu kochen, sondern auch die Trachten auf denen Schiffel-Rändern damit zu garniren pflegen.

Lofa,

Isabella oder Elisabeth, wie ein gewollten in Andalusien zu Cordoua geböhren, verstund die drey gelehrtesten Sprachen, nemlich die lateinische, Griechische und Hebräische, und hatte eine solche Wissenschaft in der Theologie, daß sie auch öffentlich den Doctor-Titel darinne erlangete; damit sie aber desto gerühiger leben und ihre Studia enfriger abwarten konte, begab sie sich nach dem Tode ihres Mannes in das Clarissiner-Kloster und starb Anno 1564. in dem 73. Jahre ihres Alters. Vid. Hoffmanni Lexic. Universal. p 572.

Loß bitten,

Ist eine absonderliche Begnadigung un^d Vergünstigung eines Landes-Herrns oder commandirenden Generals, vermöge deren ein Weibes-Bild zu weilen einen zum Tode verurtheilten gemeinen Soldaten durch Erklärung, daß sie selbst zur Ehe nehmen wolle, loß bitten und von der ihm dictirten Todes-Strafe in faveur des Ehestandes befreyen kan, dergleichen Weibes-Bild aber muß, wenn sie Concession erhält, sich mit dem Delinquenten unter den Gerichte trauren lassen, und mit selbigen das Land hernach räumen.

Lotis,

Eine schöne wohlgestaltete Nymphe, des Neptunus Tochter, welche, als sie dem Priapo, der sie höchst entbrannt verfolgte, nicht entfliehen konnte, nach Anrufung der Götter in einen Nesselstrauch verwandelt worden.

Lotterin,

Sophia, aus Goslar in Böhmen, ein begeistertes und fanatisches Weibes-Bild, so A. 1629. sich unterschiedlicher Erscheinungen u. Gesichter rühmte; so in D. Feustkings Gynæc. Hæret. Fanatic. pag. 420. nebst seinem bengefügten Judicio zu finden.

Louisa Elisabeth,

Herzog Philippus zu Sachsen-Merseburg Wittwe eine devote Dame, so den A. 1652. von Sylvio Nimrod, Herzogen zu Würtemberg und seiner verwittibten Frau Mutter Sophia Magdalena, Herzogin zu Liegnitz und Pries aufge-

richteten Orden des Todtenkopffs, Anno 1709. wiederum renovirt.

Louisa, oder, Ludovica Amœna,

Princessin von Anhalt, war ein sehr gelehrtes Frauenzimmer, und der Hebräischen, Lateinischen und Französischen Sprache sehr kundig, wie sie denn ihre Geschicklichkeit gepugsam bewiesen an des berühmten Frankosens Petri Molinæi Horasito, den sie in das Teutsche übersetzt. Der berühmte Poet Martinus Opizius hat ihren Tod, der 1625. erfolget, in einem Carmino sehr beklaget. Vid. Opiz. in Poemat. P. II. p. 294. it. Frauenlob im seiner lobenswürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber, p. 22.

Lüba,

Eine devote und gelehrte Weibes-Person zu Bischoffsheim in Francken ums Jahr 764. war in der Theologie so erfahren, daß sie auf Anordnung S. Bonificæ in der Kirchen öffentlich predigte und die Gemeinde im Glauben unterrichtete, da doch sonst Paulus die Weiber in der Gemeinde schweigen helfen, 1. Cor. XIV, v. 34. it. 1. Tim. II, v. 12,

Lucana Ocella, siehe. Ocella.

Luceja,

Eine berühmte alte Comoediantin, war eine gute Poetin und vortreffliche Rednerin, sie soll nach Plinii Bericht bis in das hundertste Jahr Comoedien geschrieben, und selbige auf öffentlichen Theatro mit grossem Applausu des Volck aufgeführt

föhret haben. Vid. Mart. a Baldhoven in Catalog. Doctar. Foem. p. 6. it. Joh. Ravisii Textor officin. p. 344. L. IV. C. XII.

VON Lucerna,

Francisca, und Maria, zween devote Schwestern in Spanien, so A. 1495. den Orden der Minimien oder allergeringsten gestiftet und zwar nach denen Regulen des Heil. Francisci de Paula.

von Luchtringen,

Ottilia, war eine sehr gelehrte Nonne zu Eöln, so Anno 1394. geleeber.

Lucia,

Eine Römische, oder, wie andere wollen, Sicilianische Wittwe, ward von ihren eigenen Sohne angegeben, daß sie sich zum Christlichen Glauben bekannte, und als eine Märtyrin unter dem Kaiser Diocletiano hingerichtet, Dergleichen Nahmen führte auch eine Jungfer aus Syracus, die von ihrem eigenen Behutigam, weil sie alle ihr Erbtheil unter die Armen ausgehailt, angegeben ward, und als eine Märtyrin gestorben.

Lucilla,

Eine Tochter des Nemesii, welche blind geboren ward, von dem Pabst Stephano aber ihr Gesicht wieder erlangte. Diese wurde als eine Märtyrin unter den Valeriano hingerichtet.

Lucilla,

War das kecherische und Sectirische Weib, wodurch Donatus seine

seine Kecherey ausbreitete, und damit ganz Africam beunruhigte. Vid. Hieronym. ad Cresiphont. Tom. II. Opp. p. 171. Sie rühmete sich allerhand göttlicher Visionen, Offenbahrungen und Träume, welches zu ihrem Behuff am besten dienete. Sie brachte durch List und Spendagen Caecilionum, so auf ihre Kecherey geentfert hatte, von dem Carthaginensischen Bischoffs Stuhl herunter; an dessen Stelle ihr Hauß = Propete, Majorinus kam; wodurch ihr Lehr-Gift volends zu Kräfte kam. Vid. D. Ittig. d. Hæresiarch. in append. Dissert. 2. §. 6. p. 144.

Lucina,

So auch sonst Juno und Diana benennet wird, ic. Luna, die Göttin der Gebährenden, des Jupiters und der Latonz Tochter; sie hatte solches Amt von denen Parcen erhalten, und bestunde selbiges darin, daß sie denen schwangern Weibern zu Hülffe kam, und auf ihre Geburth ein wachsamcs Auge hatte; wiewohl sie auch denen trächtigen Thieren helfen konnte. Sie wurde in Gestalt eines Weibes-Bildes abgemahlet, mit der einen Hand leer, womit sie den nothleidenden zu Hülffe kam, mit der andern aber hielt sie eine Fackel, weil sie die Kinder aus der Finsterniß anlichtete brachte.

Lucretia,

Eine Tochter des Lucretii, Ehe-weib des Tarquini Collatini, und Zierde aller Römischen Frauen, welche der Tarquinius Sextus des damaßli-

damaligen Königs Tarquini Sohn, mit Gewalt stupirte und geschwängert. Nach bescheneer That, klagte sie solches mit Thränen ihrem Manne, Vater und Anverwandten, zoge einen Dolch hervor, bathe recht beweglich, daß man den König mit seiner ganzen Familie aus Rom verjagen möchte (welches auch hernach geschehen) und stieß sich selbigen aus Liebe zur Keuschheit in die Brust.

Lucretia,

Alexandri VI. Pabsts Tochter, so er mit einer Concubine, Vannoci genannt, gezeuget, sie raubte allen Huren in Rom den Vorzug, und lebte nicht allein fremden, sondern auch ihrem Vater und Bruder zu Dienst und Willen.

Lucretia

Morella, eines Französischen Edelmanns gelehrte Tochter, verstund Griechisch, Lateinisch, Italiänisch und Spanisch, dergleichen auch ihre beyden Schwestern Camilla und Diana konten. Vid. Pasch. in Gynaeceo docto p. 45.

Lucretia,

Tornabonia, eine gelehrte Florentinerin aus Italien, Petri Medicei Eheweib, und des berühmten Lauremii Medicei Mutter, war eine gute Poetin; darneben aber sehr devot, massen sie einen guten Theil der Heil. Schrift in welsche Verse gebracht, und findet man hin und wieder sehr gute Judicia von Ihr. Vid. Le Dictionaire Historique par M. Moreri l' Article: Lucrece Tornabonie.

Ludman

Margaretha, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Ludolfia,

Susanna Magdalena, des gelehrten und Weltbekannten Kayserl. und Fürstl. Sächs. Raths Jobi Ludolphi gleichfalls berühmte Tochter, ist in der Ebräischen, Lateinischen und Französischen Sprache vortrefflich verflüst gewesen. Vid. Juncker. Centur. scem. Illustr. p. 52.

Ludmilla,

Graf Albrechts von Pogen hinterlassene Wittbe und Herzog Primislai aus Böhmen Tochter, eine listige und verschlagene Dame, so Ludovicum, Herzogin in Bayern, so sich in sie heftig verliebet, und selbige zu einem verbotenen Liebeswerck zu beschwachen gedachte, auff eine listige Art fang. Denn als einmahl dieser entbrannte Liebhaber zu ihr, in das Schlafgemach kam, und ihr alle erfränliche Caressen machte, wolte diese Ludmilla in sein Begehren nicht einwilligen, als mit dem Versprechen, daß er sie hernach sich ehlich belegen ließ. Weil nun Ludovicus, der doch an nichts weniger als die Ehe, dachte, vermeynte, daß es nichts zu bedeuten, angesehen er mit der Gräfin ganz alleine, und ihr also niemand zugen könnte, gab er sein verstelltes Jawort gar bald von sich, worauff sich die Gräfin gegen drey in die Wand Tapeten des Zimmers eingewürckte Ritter gleichsam im Scherz wendete, und diese 3. Bild

der als Zeugen ihres Ehe-Verlöh-
nisses anruffete. Ludovicus trug
wenig Bedencken, sein Ja noch
mahlen zu wiederholen, und diese
3. stummen Zeugen gar willig an-
zunehmen; weilien aber die listige
Ludomilla drey vornehme rechte
Mitter hinter diese Tapeten verste-
cket, zog sie selbige geschwind hin-
weg, und fragte den Herzog, ob dies
ses nicht Zeugen genug wären,
worüber er zwar erschrockt, doch als
er sah wegen seines Versprechens
durch ihre List überzeuget sahe, war
er endlich willfährig sich nunmehr
im Ernst mit ihr zu vermahlen, aus
welcher Ehe ihm zwey Prinze ge-
bohren wurden.

Ludomilla Elisabeth,

Gräfin zu Schwarzburg, hatte sich
nur nicht in der lateinischen Spra-
ch und andern Wissenschaften sehr
perfectioniret, sondern war auch
eine nette deutsche Poetin, sie
sturb aber als eine Hochgräfl. ver-
lobte Braut Anno 1672. zu Nu-
delstadt. Vid. Wolfgang Caspar
Prinzens Histor. Music. c. 13.
p. 167.

Ludovica Abelarda. siehe.
Heloisa.

Ludovica Margaretha,

Eine geschickte und belehene lo-
theringerin, Henrici Herzogs von
Guise Tochter und Francisci Bor-
bonii Fürstens von Conti Gemah-
lin, so Anno 1620. das ganze Hof-
leben in einer artigen und sinnrei-
chen Roman, Royal oder die Bege-
benheit des Hofes genannt, vorge-
stellet. Der unter dem Namen des

du Piloust herausgekomen. Sie
sturb Anno 1631. Vid. Pasch. in
Gynæc. Doct. p. 45.

Ludovica

Saracena, etne in der Hebräischen
Griechischen u. lateinischen Spra-
che wohlverfahres und gelehrtes
Frauenzimmer. P. Melissus hat ein
artiges Acrostichon auf sie ge-
macht, und ist selbiges in des Al-
stadii Encyclopæd. Poetic. p. 551. zu
finden. Vid. Pasch. Gynæceum
Doct. p. 46. Colomes. in Gall. O-
riental. p. 110. führet an, daß die-
se Saracena Ludovica 1606. einen
Doctorem Medicinæ, Marcum Of-
fredum genannt, geheyrathet. Vid.
Juncker. Centur. foemina. Illustr.
p. 119.

Luna. siehe. Lucina.

Luna. siehe. Helena.

Des Erkeizers Simons Concu-
bine.

Lungen-Mus. siehe. Kalbs-
Lungen-Mus.

Lupa. siehe. Acca Laurentia.

Luparia,

War zwar eine reiche und vor-
nehme Matrone in Gallicien, aber
auch darben eine eyfrige Eddens-
Dienerin. Doch ward sie endlich
nach Erschung einiger Wunders-
wercke, zum Christl. Glauben bekeh-
ret, worauff sie so gleich ihre Edden
und Altäre zerstöhren und nieder-
reißen liesse, ihren gereinigten Edd-
en-Tempel auch dem Heil. Jacobo
wiedmete.

Lüsternen

Lüfterner Appetit schwangerer Weiber,

Denen Medicis Cirra oder Pica genannt, ist eine außerordentliche und wunderliche Sehnsucht derer schwangern Weiber, so sich öfters nach allerhand ungewöhnlichen und lächerlichen Sachen, als: Menschenfleisch, Kreide, Kohlen, Sand, Leder u. d. g. sehnen. Es rühret solcher Appetit von dem irregulären Einfluß und Circulirung der Lebens-Geister und des Geblüts wie auch einer thörichtigen impression her.

Lustorffin,

Anna Magdalena, eines Priesters Tochter, war von solcher Gelehrsamkeit, daß als sie einst in einer gelehrten Versammlung examiniret ward, man selbige des Gradus Magisterii vor würdig achtete. Sie starb im 22. Jahr ihres Alters an der Pest.

Lutgardis,

War eine begeisterte Nonne, so ums Jahr 1270. gelebet. Ihre Erscheinungen, Entzückungen und Revelaciones, die bey dem Surio ad 16. Junii A. 1270. weltläufftig zu finden, zeigen gleich an, wes Geistes Kind sie gewesen. Voetius nennet sie eine selbst gewachsene Heilige. Vid. Tom. II Dissert. Select. p. 1066. & 67. Nach D. Matthiae Bericht d. signis falsæ Eccles. §. 24. p. 6. soll sie sich selber das Leben genommen haben.

Lügen,

Seynd kleine schmale von Gold Silber oder Seide rund gedrehte

Schnürlein, deren sich das Frauenzimmer zu allerhand Putz zu bedienen pfleget.

Lycaste,

Eine vortreflich schöne und berühmte Hure aus Sicilien, ward wegen ihrer ausbündigen Schönheit die Venus genennet, hat mit dem Buben des Königs Amyci Sohne, welcher bey ihr herbergte, ein sehr schönes Kind, Namens Ericus, gezeuget, daher auch die Nachwelt in den Gedancken stande, es wäre Ericus von der Venus gebohren worden.

Lycaste,

Eine unehliche Tochter des Priamus, und Weib des Polydamas.

Lycoris,

Auch Cytheris genannt, eine frengelassene des Römischen Rathsherrns Volumnii, wurde von dem Cornelio Gallo einem Poeten, der selbige in vier Büchern besungen, heftig geliebet, sie achtete aber seiner Liebe nicht, und zog mit dem Antonio zu Felde.

Lyde,

Des Poeten Antimachi Ehe weib, welche er gar übernatürlich geliebet. Nach ihrem Tode hat er auf sie eine unvergleichliche und bewegliche Elegie, so er Lyden nennet, verfertiget.

Lydia,

Eine Purpur-Edamerin und sehr gottsfürchtiges Weib, welche zu allererst in der Stadt Philippi das Wort des Herrn von Paulo annahm

nahm, sich tauffen ließ, und selbigen
nebst dem Syla geherberget. Act.
26. v. 15.

Lysidice,

Des Pelops und der Hippodamia
Tochter, ein Weib des Electyrons,
mit welcher er die Alcmenam, des
Herculis Mutter gezeuget.

Lysippe. Siehe, Iphianissa.

Lysippe,

Eine von denen Töchtern des
Proeti, der Iphianassa und Iphinoo
Schwester, welche alle drey, weil sie
sich unterstanden vor der Juno einen
Vorzug zu haben, so wütend und
verwirrt gemacht worden, daß sie
sich nicht anders einbildeten, sie wä-
ren Råhe, und lieffen daher durch
die Felder hin und wieder.

Lystingin,

Alcida, aus Amsterdam. Ei-
ne Wiedertåufferin und Eck-Qua-
ckerin, so sich nach Münster begab,
um daselbst ihre nãrrischen Lehren
unter das Volk zu bringen: unter
andern ihren itrigen und giftigen
Lehren war auch diese, daß Christus
vor dem Jüngsten Tage in åusserli-
cher Pracht, Macht und Herrlich-
keit bestehen würde, allwo al-
lein heilige und gerechte Leute herr-
schen solten, und dieses war das ge-
segnete Reich der Wiedertåuffer.
Plarrü Histor. Anabapt. p. 152.

Lyrbergin,

Justina Maria, soll eine gute Poe-
tin gewesen seyn, und einen abson-
derlichen Geist in geistlichen Ge-
dichten bey sich haben spåhren
lassen.

M.

Maacha,

Eine Tochter Thalmai des Kõ-
nigs zu Gesur, Davids Weib, mit
welcher er den ungerathenen Sohn
Absalom gezeuget. 2. Sam. III. v. 3.

Maasche im Stricken. siehe:
Schmaase.

Macaria,

Des Herculis Tochter, so ihr Le-
ben vor das gemeine Wesen dahin
gegeben. Denn als Hercules ver-
storben, und der Eriatheus seine hin-
terlassenen Kinder verfolgte, selb-
ige aber vor seiner Wuth zu dem
Altar der so genannten Barmher-
zigkeit flohen, wolten die Atheni-
enser selbige ihren Feinden nicht
aushändigen, und bekåmnen da-
hero mit dem Eriatheus einen ge-
fåhrlichen Krieg; Weil aber das
Oraculum sich verlauten lieffe, daß
die Athenienser nicht eher vor des
Eriatheus Anlauffen Friede haben
würden, biß sich eines von des Her-
culus Familie zum Söhn-Opffer
darstellte; hat sich Macaria frey-
willig dargebothen; Nach deren
Aufopfferung auch die Athenien-
ser gesieget, und den Eriatheus, wel-
chen des Herculis Sohn Jolau den
Kopf abgehauen, völlig geschlagen.
Nach diesem erhaltenen Sieg ha-
ben die Athenienser dieser Heldens-
müthigen Macariz ein prächtiges
Leich-Geprånge gehalten, ihr auch
zu Ehren ein sehr kostbares Mo-
nument auffgerichtet, und ihr Grab
mit Blumen bestrouet.

Macaroni,

Ist ein sonderliches Essen, welches aus einem Teig bereitet, in Wasser gesotten und mit brauner Butter begossen wird. Man richtet selbige auch mit einer Brühe zu, welches nicht unangenehm schmecket. Die Teutschen Küche heissen dieses Gerichte von der Form und Gestalt Mehl-Flecke, und wird es von ihnen also bereitet: 1) Macaroni oder Mehl-Flecke mit brauner Butter; 2) Dito anders; 3) Dito noch anders mit einer sauern Soffe.

Macaroni oder Mehl-Flecke mit brauner Butter,

Machet einen Nudel-Teig, treibet solchen so dünne als es möglich ist, schneidet darnach aus selbigen mit einem Back-Rädgen viereckigte Stücke wie ein Blatt groß. Hierauf setzet einen Kessel mit Wasser aufs Feuer, und wenn es kochet, so werffet ein wenig Salz, ingleichen die Mehl-Flecke hinein, und lasset sie einen Sud thun, rühret es aber um damit sie nicht zusammen kleben. Hernach thut den Kessel vom Feuer, fanget die Mehl-Flecke mit einem Durchschlag heraus, leget sie auf eine Schüssel, bestreuet sie mit geriebener Semmel und brennet Butter, die ihr im Vorrath braun machen müisset, darüber. Solte aber die Butter nicht gesalzen seyn, so sollet ihr die Flecke erst ein wenig salzen, alsdenn das Schmalz oder Butter drüber brennen, und sie hingeben.

Macaroni oder Mehl-Flecke anders,

Machet und kochet die Mehl-Flecke ab wie vorige. Darnach siedet 3. Eyer hart, hacket sie ganz klein und bestreuet die Schüssel damit, auf welche ihr alsdenn eine Lage Flecken legen, darnach wieder eine Lage Eyer streuen und damit abwechseln sollet biß sie alle sind. Zuletzt streuet das übrige mit etwas Semmel vermischet oben drüber, gießet ein Paar Löffel von der Brühe, darinne die Flecke gekocht haben, darzu, setzet es auf eine Kohl-Pfanne und brennet braune Butter drüber.

Macaroni oder Mehl-Flecke noch anders mit einer sauern Brühe,

Wenn die Flecke fertiget und abgekochet sind, so nehmet ein halb Nösel Milch und bald so viel Eßig, schüttet ein wenig rohes Mehl, etwan einer Messer-Spitzen voll, drein, und quirrelt es wohl durch einander, schlaget 4. biß 5. Eyer dotter dran und quirrelt es klar, hierauf setzet es zum Feuer, leget ein Stück Butter drein und rühret es sehr fleißig um, sonst läufft es zusammen. Wenn es nun anfängt dicke zu werden, so setzet es vom Feuer weg, richtet die abgekochten Flecke auf eine Schüssel an, und gießet die Brühe drüber, so sind sie fertig.

Macrina die Heilige,

Eine Schwester des grossen Basilii, so nach dem Exempel ihres Bruders den Orden der Basilianer-Closter-Frauen gestiftet. Es leb-

leben solche Closter-Jungfern sehr streng, trugen kein Hemde, schliefen auf bloßen Stroh, aßen nie mahls Fleisch und hielten bey nahe eine immerwährende Faſta.

Macronen zu machen,

Nehmet geſtoffene Mandeln 1. Pfund, ein und ein halb Pfund geſtoffenen Zucker, Zimmet, Citronen-Schalen, und von vier Eiern das Weiße, wohl gequirelet, vermengen es alles wohl unter einander; als dann nehmet eine Oblaten, streichet von dieser Maſſa Häufflein darauff, so groß als man die Macrone haben will, und backet es ab.

Macrina,

Eine Schwester Basili und Gregorii Nysseni, war in der Bibel und Theologie überaus wohl erfahren, u. schrieb sich ein Trostschreiben an Gregorium Nyssenum über den Tod ihres Bruders Basili.

Madevveilin,

Dorothea Sophia. Des berühmten Mathematiker, Königl. Preussischen und Churf. Brandenburgischen Secretarii auch Hoff-Post-Meisters zu Halle Friedrici Madeweisens gelehrte Tochter, 170 verheyrathete Fezin. Sie ist nicht nur eine nette Poetin, sondern verstehet auch noch dardesben Frantzösisch und Italiänisch perfect. Von ihren artigen Gedanden findet man hin und wieder einige Proben, woraus man ihre Geschicklichkeit leicht erkennen kan.

Maecha,

Des Alfa Mutter, ein abgöttisches Frauenzimmer. Leri von.

ſches und verführerisches Weib, so den Abgott Miplezeth in dem Succoth Benoth verehrete. 1. Reg. XV, 12. 13. und 2. Reg. XVII, 30. und als eine Priesterin dieses Abgotts Dienst auf alle Art und Weise beförderte. Vid. Tholosan. d. Republ. Lib. 5. c. 18. Anton. van Dale d. Origin. Idololatr. p. 25.

Manades,

Burden dielenigen unsinnigen Weiber genennet, so dem Baccho opfferten, und sich als seine Priesterinnen aufführten.

Maro, oder, Moero,

Eine geschickte und gelehrte Poetin, welche ein herrliches Gedichte auf den Neptunum verfertigt, wie Baldhoven in seinem Catalogo der gelehrten Jungfern anführet. Vid. Joh. Ravil. Textor. in Officin. fol. 149.

Magd, siehe. Rdchin.

Mägdelein, oder, Hesse,

Auch Mägdegriff genant, ie. Flegel-Kappe und Hechse, heißet das hinterste Bein an den Schöpss oder andern Keulen, so auf denen Fleisch-Bänden zum öffentlichen Verlauff sell liegen; Wird sonder Zweifel daher also genant, weil die Mägde bey Einkaufung des Fleisches dergleichen Schöpss-Keulen und Braten bey solchem Bein am ersten anzugreifen und sie zu besichtigen pflegen.

Mägde-Kammer,

Ist dasjenige Behältniß im Hause, worinnen das Gefinde des Pp Nachts

Nachts über seinen Aufenthalt und Betten, wie auch Laden und Geräthe stehen hat.

Mägde-Griff, siehe. **Mägde-Bein**.

Mägde-Holz,

Ist eine Art einer gewissen Rinde, so aus Holland kömmt, siehet auswendig grau, ist innenwendig braun und hat einen starcken anhaltenden Geschmack, seinen Namen hat es davon bekommen, weil die Mägde oder auch ander Frauenzimmer dasjenige, was sie bey dem Spazier-Gang der Dina verlohren, dadurch wieder zu erzwingen suchen sollen.

Mägde-Lade,

Ist eine hölzerne Truhe oder Kasten, mit einem Schloß und Schlüssel versehen, worinnen die Mägd bey dem An- und Abzug ihre Wäsche und Kleider in das Haus bringet, und wieder weg tragen läßt.

Magdthum,

Heisset so viel, als wenn eine Tochter noch in ihrer Eltern Gewalt und Hause ist, wir finden solche Benennung in der H. Schrift. Numer. XXX. v. 4.

Magdalena,

Gebörne Herzogin in Böhern, Herzog Wolfgang Wilhelms, Pfalz-Gräfers am Rhein zu Neuburg Gemahlin, war eine gelehrte Fürstin, und in der lateinischen, Italianischen, Spanischen und Französischen Sprache sehr wohl geübet.

Magdalena de Chemeraut, siehe. de Chemeraut.

Magdalena,

Einohre. Eine ohne Arme A. 1596. zu Engershase gebohrne Ost-Friessländerin. Sie konnte mit ihrem Fuß, woran sie nur 4. Zähne hatte, essen, trincken, spielen und allerhand Künste machen, war auch der Teutschen, Französischen und Niederländischen Sprache kundig. Vid. Spangenberg's Adel-Spiegel P. I. L. XLI. p. 423.

Magdalena Sibylla,

Gebörne Land-Gräfin zu Hessen und vermählte Herzogin zu Würtemberg und Teck, eine recht kluge, devote und verständige Fürstin, auch zugleich geschickte Poetin, man findet von ihrer geistlichen Poesie etliche schöne Proben in dem Stuttgarter Gesang-Buch so A. 1705. heraus gekommen, als p. 153. seq. u. p. 830. 31. & 32. Über dieses hat auch diese andächtige und gelehrte Fürstin ein Buch unter dem Titel: Das mit Jesu gekreuzigte Herz, oder andächtige Betrachtungen des bitteren Leidens und Sterbens Jesu Christi, wie auch der sieben Worte am Kreuz ic. verfertigt, welches A. 1691. zu Stuttgart gedruckt worden. Sie starb den 11. Aug. A. 1712.

Magister Crank,

Ist eine von allerhand bunten seidenen und Schmelz-Blümgen zusammen gesetzte Krone, öfters mit Perlen reich ausgezieret, welche das Frauenzimmer nebst einem spitzen Schnupff-Tuch denen neuen

neuen Magistern den andern Tag zu übersenden pflaget.

von Magsted,

S. Eine in der H. Schrift sehr erfahrne Dame und gute Poetin, so das ganze hohe Lied Salomonis in schöne Ueeder abgefasset. Vid. Paullini Hoch- und wohlgelahrtes Frauenzimmer. p. 87.

Mahler-Mahd,

Ist eine Kunst allerhand Muster, Blumen und Gänge in weisse Leinwand, Caton oder Nestel-Zuch sauber zu nehen und zu sticken; ist entweder weiß oder bund.

Mährlein,

Seynd lächerlich ertichtete Historien, so die Mähmen oder Mägde denen kleinen Kindern erzehlen und vorschwazen, um selbigen das durch die Zeit zu vertreiben.

Mahl-Schatz,

Ist dasjenige Pfand, welches ein Bräutigam seiner Braut bey der Verlobniß zu Versicherung seiner liebe und Treue einhändiget und sich dadurch verbündlich macht, bestehet insgemein in einem Ring oder auch andern Pretiosen; wird von dem Frauenzimmer insgemein das Jang-Eisen genennet. Den Ursprung des Mahlschatzes erzehlet sehr weitläufftig Glassius Philolog. Sacr. Rhet. I. Tract. I. c. VII. p. 1158. wie auch Rosinus Lib. V. Antiquit. C. 37. Der alte Griechische Poet Homerus, gab seiner heyrathenden Tochter seine Cyprischen Gedichte zum Mahlschatz mit, die

sie ihren Bräutigam drauff geben sollte.

Maja,

Die Tochter des Atlantis, so er mit der Nymphe Plejo gezeuget, die Mutter des Mercurius, und eine mit von denen Plejaden.

Maja, oder, Fatua,

War eine mit von denen Götinnen, so den schwangern Weibern bey der Geburth und Empfängniß beystunde, und selbige zu beschützen pflagte.

de Maine,

Herzogin. Des Prinzens von Conde Gemahlin, eine gelehrte und Französische Poetin, sie hat ein Buch geschrieben unter dem Titul; La Crete de Coq d' Inde, Conte Historique mis en vers par Mad. la Duchesse du Maine, A. MDCCII. in Octav. und selbige ihrem Vater dediciret. Vid. Autor. der monatlichen Auszüge. A. 1702. Menf. Januar. p. 12. seq.

de Maintenon,

Wilhelmina Madame. Wittwe be des Französichen Poetens Scarron. Sie war auf der Insel Martinique in America gebohren, und in ihrem 7. Jahr von einer vornehmen Dame aus West-Indien mit nach Frankreich genommen; Eine Dame von sonderbaren hohen Verstande und grosser Staats-Erfahrenheit, sie schliche sich dadurch in die liebe des izehigen Königs von Frankreich Ludovici XIV. ein, hat es auch so weit gebracht, daß er selbige mit in sein Staats-Cabinet ziehet, ihren Rath

und Vorschlag mit anhöret, und sonder ihr Wissen und Einwilligung so leichte nichts zu schliessen pfleget.

Majoran,

Majorana, Marjolaine, ist ein edles Kraut, dessen Blätter an einem hölkernen Stengel wachsen, und von annehmlichen Geruch, Krafft und Wirkung seyn; denn sie erwärmen, stärken das Haupt und Gehirn, und widerstehen der Wassersucht. In der Küche ist es auch ein sehr nützlich Kraut, mit welchen der Koch viel Speisen gut, lieblich und wohlschmeckend zubereiten kan, wie solches die tägliche Erfahrung bezeuget.

Majuma,

War ein der Göttin Flora zu Ehren angestelltes Fest, welches zu Rom und in denen übrigen Provinzen den ersten May mit vieler Leichtfertigkeit jährlich gefeyert ward. Daher es auch Constantinus M. verbotzen, von dem Kaiser Arcadio und Honorio aber ist es wiederum, jedoch unter Bedingung der Erbarkeit, zu halten erlaubet worden.

Maitresse,

Heisset nach heutiger Art zu reden die Concubine eines grossen Herrn oder andern vornehmen Stands-Person.

Malada,

War eine mit von denen Böhmischen Amazonen, so A 735. unter Anführung der tapffern und heroischen Valaska den Weibers-Krieg anfiengen.

Malaresta,

Isabella. Ein sehr gelehrtes Weib, so bey dem Aretino in solchem Ekstas war, daß er seinen Tractat de Litteris & Studiis an sie schrieb. Vid. Amus. Havemann. Sect. 2. c. 36. p. 706.

de Malmoue,

Abtissin, so sonst Maria Eleonora de Rohan heisset, eine Tochter Herculis de Rohan Herzogs von Monbazon, und der Maria de Bretagne. Sie war eine sehr gelehrte Princessin und hatte sich durch ihre Paraphrasen in Salomonis Opera sehr renommiret gemacht. Anselmus ein gelehrter Abt hat eine geschickte Oration auf ihren Tod verfertiget, so zu Paris 1682. heraus gekommen. Diese gelehrte Princessin starb A. 1681. im April, und ist ihr Lob bey dem Deviseo in Mercur. Polit. A. 1681. p. 203. zu finden. Vid. Junck. Centur. Feminar. Illustr. p. 34.

Malvasier,

Vinum Malvaticum, la Malvoisie, ist ein vortrefflicher guter Wein, der in Malvasia einer Stadt in Morea wächst, und von da zu uns in Teutschland gebracht wird. Andere Nationes pflegen ihn auch aus gewissen Specereyen nachzukünsteln, er hält aber am Feuer die Probe nicht, ist auch wegen des Additaments derer Mineralien mehr schädlich. Daher wenn gewisse Essen damit sollen bereitet werden, ist es nöthig, daß man hierzu veritablen Malvasier nehme.

Mamma,

Mamma,

Ist das allererste Wort, so die kleinen Kinder am aller leichtesten heraus lassen lernen, und soll solches eine schmeichelhafte Benennung ihrer Mütter seyn. Vid. Cat. d. Liber. Educand. wiewohl solches Wort nicht nur die kleinen Kinder im Gebrauch haben, sondern es bedienen sich selbiges auch erwachsene Leute, wenn sie die Mutter nennen wollen. Ja heut zu Tage ist es an etlichen Orten ein solch beliebtes und schmeichelvolles Wort, daß auch die Männer ihre Weiber bey solchen Nahmen zu ruffen pflegen.

Mamma,

Aurelii Alexandri Severi, Römischen Käyfers Mutter; war ein devotes und frommes Weib, und hatte eine solche Begierde zur Theologie, daß sie einmahls zu Antiochien den berühmten Kirchenlehrer Origenem zu sich fodern ließ, der sie im Christlichen Glauben unterrichten mußte, und brachte also die Kirche Gottes durch ihre Gürtigkeit in Ruhe und Aufnehmen, sinntemahl der Käyfer denen Christen nicht nur einen freyen Zutritt nach Hoffe verstattete, sondern auch einige Gebäude zu Wohnungen einräumete. Alstedius in seiner Chronolog. p. 383. nennet sie eine Christin, und setzet sie unter die Testes Veritatis, wiewohl unter denen Gelehrten noch ein grosser Disput ist, ob sie sich öffentlich zur Christlichen Religion bekennet habe. D. Schmid. Mulier Orthodoxa. §. 9. p. 13. seq. sonstn hatte sie eine Correspondenz

mit dem Origene, der unterschiedene Briefe an sie geschrieben: endlich ist sie zu Manng samt ihrem Sohne von denen rebellischen Soldaten ermordet worden. Vid. Matth. Histor. p. 605. Jonston. Polyhistor. P. III. L. 2. c. 8. p. 539.

Manchetten, siehe, Engageanten.

Mancino,

Mariana. Herzogin von Bouillon und Albret, des klugen Cardinals Mazarini von seiner Schwester Enckelin, Gottfried Mauriti de la Tour, Herzogs von Bouillon Gemahlin, sie soll eine Dame von ungemeinen Verstande gewesen seyn, ihr eigner Vetter aber Cardinal Mazarini nennet sie in seinen Episteln, so 1690. zu Amsterdam heraus gekommen, ein Weib von einem unbeständigen Naturell, und unruhigen Leben, so er vielleicht aus Affecten geschrieben. Der gelehrte D. Josephus de Tertius hat ihr seine Curiositates Physicas zu Paris dediciret. Sie selbstn hat nach dem Tode ihres Gemahls ihr Leben unter dem Titul: Memoria della Vita sua beschrieben. Ludovicus Adimari ein welscher Poete hat in einer besondern Italiänischen Ode die Schönheit und Tugend unserer Mariane der gelehrten Welt vor die Augen geleyet, so zu Padua A. 1666. in Fol. gedruckt worden. Vid. Juncker. Centur. Faem. Illustr. p. 53. & 54.

Mandane,

Des Astyagis Tochter und Eheweib des Cambysis, mit welcher er

den Cyrum gezeuget. Von dieser Mandane hatte ihr Vater Astyages, als sie noch jung war, einen artigen Traum, nehmlich es träumete ihn, als sähe er von dieser seiner Tochter so viel Urin weggehen, daß davon nicht nur seine Stadt, sondern auch ganz Asien angeschwemmet ward.

Mandeln,

Amygdala, Amandes, werden insgemein in süsse und bittere eingetheilet. Jene kommen aus Frankreich und Italien, diese hingegen aus Apulien, und andern warmen Insuln des Egyptischen Meeres, wiewohl darben zu merken, daß alle diejenigen süssen Mandel-Bäume, sie mögen wachsen wo sie wollen, wenn sie nicht wohl gewartet werden, aus der Art schlagen, und bittere Früchte tragen sollen. Sie haben nicht nur in der Apothecke ihren Nutzen, sondern auch in der Küche. Die süssen kommen an gewisse Essen, und die bittern an Blanc-manger. Absonderlich aber bereitet der Koch daraus die so sehr beliebten Mandel-Torten und Mandel-Späne.

Mandel-Brod zu backen,

Nehmet mit Rosenwasser frisch gestoffene Mandeln ein halb Pf. gestoffenen Zucker 3. Viertel Pf. zehen frischer und wohlgeklopfter Eyer, Weizen Mehl ein halb Viertel, würcket alles wohl unter einander, backet es dann auf einem Papier in der Pfannen, schneidet es in Stücken, bestreicht es mit Eyerweiß, und streuet gestoffenen Canari-Zucker drüber.

Mandeln gebackene. siehe. Gebackene Mandeln.

Mandel-Kräpfflein,

Nehmet mit Rosen-Wasser abgeriebene Mandeln 1. Viertel Pfund, Pinien 6. Loth, in heisses Rosen-Wasser geweicht, und darinnen quellen lassen, reibet sie hernach, und thut ein wenig Zucker, Zimmet und Rosen-Wasser dran, rühret es unter einander, doch daß es nicht zu dünne wird, machet darauf ein Zeiglein von Rosen-Wasser und schönen Mehl, schlägt die Fülle drein, machet kurze Striecklein daraus, und backet es in Torten-Pfannen ab.

Mandel-Seiffe,

Ist eine aus geliebten Mandeln, Hirsch-Unschlitt oder Hirsch-Warck, Campher, Citronensafft, Rosenöl, Weinstein- und Jesminöl, auch Ziegen-Milch vermischte, und unter einander geknätete Massa, woraus das Frauenzimmer runde Kugeln zu formiren, und sich die Hände, um selbtge schön klar und weiß zu machen, damit zu waschen pfleget.

Mandel-Torten,

Sind ein recht delicat Gebackenes, welches aus klar abgestoffenen Mandeln, Eiern, Milch und Zucker bereitet, und in gewissen hierzu verfertigten Formen gebakten wird. Auf solche Art werden auch die Mandel-Späne tractiret, nur sind hier die Mandeln nicht gar zu klein zu stossen, und aus dem Teig formiret man kleine Plätzgen, welche hernach in einer Torten-Pfann-

Pfanne im Ofen gebacken werden. Die ausführliche Beschreibung wird alles deutlicher machen : 1) Mandeln zu puzen ; 2) Mandel-Torten zu bereiten ; 3) dito andere Art ; 4) dito noch anders ; 5) Mandel-Späne zu bereiten ; 6) dito anders.

Mandeln zu puzen,

Schüttet Mandeln, so viel ihr brauchet, in einen Topf oder Pfanne, gießet Wasser drauf, setzet sie ans Feuer, und lasset sie einen Sud thun. Darnach schüttet kaltes Wasser in das heisse, darmit ihr die Hände darinnen leiden könnet, ziehet alsdenn denen Mandeln die Haut ab, selbige aber leget in frisches Wasser, biß ihr sie alle gepuzet habet, und möget ihr daraus machen, was euch b. liebet.

Mandel-Torten zu bereiten,

Nehmet 2. Pfund Mandeln, welche, wenn sie nach icht gemeldeter Art gepuzet worden, ihr alsdenn in einem Mörsel ganz klein stoffen, und öftters Milch Tropfenweise darein sprützen müßet. Es nehmen zwar andere Leute Rosen-Wasser, welches aber ihrer viel nicht vertragen können, und halt ich gänzlich dafür, schlechte blaue Milch sey zum Aufklauffen besser als das Rosen-Wasser. Wenn ihr nun die Mandeln kleinstoffen habt, so schüttet sie aus dem Mörsel in einen Reib-Asch oder neuen Ziegel, reibet sie erst klar, schlaget darnach 3. Eyer drein, und reibet solche, daß keine Knollen darinnen bleiben. Nach diesen

schlaget 8. Eyer drein, und rühret es immer überein. Ist dieses wieder klar gerieben, so schlaget auff's neue 6. Eyer hinein, und rühret es wieder klar. Zuletzt schlaget noch 24. Stück Eyerdotter darzu, damit der Teig fein schlecht werde, ihr müßet aber mit dem rühren ohne Aufhalten fortfahren. Inzwischen bestreicht die Mandel-torten-Form mit zerlassener Butter, und setzet sie parat, stoffet oder reibet 1. Pfund Zucker klar, und schüttet diesen an den Mandel-teig. Ferner nehmet Saffran in einem Löffel, und thut ein wenig Milch darzu, reibet es ab, und lasset es an den Mandel-teig lauffen, rühret es wohl unter einander, schüttet den Teig hernach in die Mandel-torten-Forme, machet sie aber nicht gar voll, weil die Torte aufklauffen muß, setzet sie in einen Ofen, der nicht gar zu heiß seyn darff, sondern daraus schon einmahl gebacken worden, denn ie kühler man dergleichen Gebackens backen kan, ie besser es wird. Wenn ihr nun die Probe haben wollet, ob die Torte ausgebacken, so stochet mit einem kleinen Spänlein in selbige hinein, bringet ihr dieses trocken wieder heraus, so ist sie gar; sonst muß sie noch länger backen. So nun die Torte fertig ist, müßet ihr sie heraus nehmen, oben drauf einen Bogen Papier, und auf diesen ein Blech oder Schüssel legen, die Forme umkehren, damit die Torte heraus falle. Darnach nehmet eine Schüssel und einen Teller, darauf ihr anrichten wollet, leget den Teller auf die Torte, die Schüssel aber drüber und verkehret sie,

thut das Papier davon, bestreuet sie mit Zucker, und garniret sie auſſerlichſte.

Mandel-Torte auf eine andere Art,

Puſet und ſtoſſet 1. Pfund Mandeln im Möſel ganz klein, weichet gute Semmel in Milch ein, davon ihr, wenn ihr die Rinde herunter genommen, und die Krume ganz rein wieder ausgetrocknet habt, ein gut Theil derſelben unter die geſtoſſenen Mandeln ſchütten, und ſie, wie vorige, in einem Reib-Aſch klar abröhren ſollet. Hierauff ſchlaget 15. ganze Eyer, und 15. Dotter hinein, werffet 3. Viertel Pfund Zucker, etwas Safran, klein geſchnittene oder geriebene Citronenſchalen darzu, und reibet dieſes alles wohl durch einander. Endlich gieſſet ſolches in die Forme, wie das vorige, und backet ſie auch alſo.

Mandel-Torte noch anders,

Stoſſet 1. und ein halb Pfund Mandeln ganz klein, thut ſie in einen Reib-Aſch, und rühret in die 30. Stück Eyer-Dotter dran; das Weiſſe davon ſchlaget beſonders in eine hölzerne oder unglasirte irdene Schüſſel, und rühret es recht klar ab, ſchütet auch 3. Viertel Pfund Zucker dazu. Wenn ihr nun dencket, daß ſie bald kan in den Backofen kommen, ſo peitſchet mit einem birckne abgeſchälten weiſſen Beſen das Eyweiß damit, ſo wird ein ziemlicher Hauffe Schnee werden, ſolchen ſchütet unter die abgerührten Mandeln, und thut ſie

gleich in die Mandel-Torten Forme, ſetzt ſie in einen Backofen, ſo werden ſie schön lucker werden und hoch aufflauffen, und könnet ihr alſo aus 1. Pfund Mandeln eine zweypfündige Forme voll gieſſen.

Mandel-Späne zu bereiten,

Stoſſet ein halb Pfund Mandeln, wie bey der Mandel-Torte, aber nicht gar zu klein, und rühret ſie auf vorige Art ab. Darnach ſchneidet von Oblat Plätzgen, wie ihr ſie haben wollet, thut mit einem Löffel von denen geſtoſſenen Mandeln drauff, ſtreuet kleinen buntern Zucker drüber, und backet ſie in einem nicht gar zu heißen Ofen. Mercket, daß dergleichen Sachen beſſer in einer Torten-Pfanne zu backen ſind, als in einem Ofen, weil man die Hitze geben kan, wie man will.

Mandel-Späne anders,

Stoſſet ein halb Pfund Mandeln nicht gar zu klein, und thut ſie in einen neuen Ziegel. Hierauff ſchlaget von 10. Eiern das Weiſſe auff vorher beſchriebene Art zu einem Schnee, reibet Zucker drein, und ſchlaget ihn weiter, ſchütet ſolchen darnach an die Mandeln, und rühret es wohl durch einander. Endlich ſchneidet Oblaten in Stückgen, wie es euch beliebt, ſtreichet von dem abgeriebenen Mandelsteig Häuffgen drauff, eines Oueren: Fingers dick, beſtreuet ſie mit klein geſchnittenen Piſtaci- en, ſetzt ſie auf ein Backblech, thut ſie in Backofen oder eine Torten-Pfanne, und backet ſie gar gelinde. Endlich

Endlich richtet die Mandel-Spänne an, und garniret sie wie ihr wollet.

Mandel-Torten-Forme,

Ist eine von Blech auf vielerley Art ausgetriebene Form und Figur, worinnen die Mandel-Torten gebacken und zubereitet werden.

Mandille,

Ist ein von schwarzen Sammet, Taffet oder andern seidenen Zeugen langer, mit allerhand Flor oder bunten Taffet auf vielerley Art salbalirter und umkränzelter langer Umschlag und Mantel, den das Frauenszimmer von Coar-tition um den Hals zu schlagen pfleget, er bedecket den ganzen Oberleib, und henger mit denen zwey breiten und vorgeschlagenen Wörder-Theilen über den ganzen Rock, fast bis auf die Schuhe herunter.

Mangel, oder, Mandel. siehe. Rolle.

Mangel-oder, Mandel-Holz,

Ist eine lange rund gedrehte Walze, worüber die Wäsche, so da soll gerollet werden, derb geschlagen und aufgewickelt, und hernach unter den Kollkasten gelegt wird.

Mangelholz in das Weibchen-Bette legen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da man in einer verstorbenen Schwöchnerin ihr Bette ein Mandelholz leget, und selbiges al-

le Tage wieder aufschüttelt, damit die Verstorbene im Grabe ruhen kan.

Mania,

Die Mutter der Hausgötter; war eine alte Göttin bey den Hebräern, der zu Ehren viel Tänze zu Rom auf denen Kreuzwegen gehalten, und die Knaben vor ihrer Familien Wohlergehen aufgeopfert wurden, welche Art zu opfern hernach Junius Brutus eingestellet, und an statt der jungen Knaben-Köpfe Mohn- oder Knoblauch-Köpfe zu opfern befohl. Macrobo. L. I. Saturn. c. 7.

Manley,

Delarivior, des berühmten Rogerii Manley, gleichfals gelehrte Tochter; daß sie des Aristorelis Principia wohl inne gehabt, erhellet aus ihrer Tragödie, so sie geschrieben. Hiernächst soll sie auch einige andere Schriften unter einem verdeckten Rahmen verfertigt haben. Vid. Gildon. und Lingbain. in dem Buch: The Lives and Characters of the Englisch Dramatick Poets. it. Act. Eruditor. Lipsienf. A. 1699.

Mannbar,

Wird von denenjenigen Jungfern gesagt, so nunmehr in dem Zustand sind, einen Mann zu nehmen, und selbigen zu accommodiren. In den alten Römischen Gesetzen wurde das zwölffte Jahr darzu erfordert, heut zu Tage aber siehet man nicht mehr auf die Jahre, sondern auf die äußerlichen Gaben der Natur

tur, Stärke und Geschicklichkeit des Leibes. In Mengrelieu, einem gewissen Districte in der Türckey, nehmen die Jungfern in ihren 8. und 9. Jahre schon Männer, daher auch die Kinder so in der gleichen unzeitigen und kalten Ehe erzeugt werden, nicht größer als die Frösche seyn sollen.

Männern,

Heisset bey dem Weibsvolk so viel, als ein sehuliches Verlangen nach einem Mann haben, daher heisset man diejenigen Jungfern Mannthöricht, so dergleichen Affekt und Sehnsucht an sich haben.

Männer - Hosen um den Kopff wickeln,

Ist ein abergläubisches Wesen und Einbildung des Weibsvolcks, so sich bey dem Ohrenzwang ein Paar Männer-Hosen um den Kopff wickelt, um dadurch den Ohrenzwang zu vertreiben.

Männin,

Heisset nach der Heil. Schrifft so viel, als des Mannes Weib oder Frau, Genes. 11. vers. 23. Männin werden auch heute zu Tage diejenigen tapffern und virtuosen Weiber, so ein männliches und heroisches Gemüthe bey ihren Verrichtungen und Thaten hervor blicken lassen, benennet.

Mannthöricht. siehe. Männern.

Mann - Tollheit. Siehe. Wüthen der Mutter.

Manser,

Heisset ein Huren-Kind, so aus einer gemeinen Meze und Prostibulo geböhren, dessen Vater man eigentlich nicht weiß.

Manteau, oder, Aufstecke-Kleid,

Ist ein dem Frauenzimmer gewöhnlicher Ober-Habit aus Sammet, Brocard, Flock, Damast, Atlas, Chagrin, Taffet, Cammelot, halbseidnen und andern Modereugen geschnitten und zubereitet, hat einen kurzen angelegte geschobenen und in Falten gelegten, zuweilen auch ganz glatten Leib, desto längern aber und weiten, schief und unten spitzig zu lauffenden Schurz oder Schweiff, die Ermel an selbigen sind zwar ordinar halb und sehr stark in Falten über einander geschlagen, auch mit Aufschlägen oder aufgewickelten Umschlag versehen, changiren aber öfters nach denen eingeführten Moden, daher die Aufschläge an selbigen bald schmahl, bald breit, glatt oder ausgeschweiffet seynd, zuweilen werden auch bey vornehmen Dames gold- oder silberne breite Spitzen, oder auch Franzen, in Form einer Engageante dran geheftet, man findet in selbigen grosse gegoffene Stücke Bley, damit sich der Ermel nach dem Arm recht herunter ziehet, die Aufsteckung an solchen Kleidern ist auch unterschiedlich, gestalt der Schurz von beyden Seiten auf vielerley façon in große Falten über einander geleyet, und mit grossen Nadeln hinten aufgestecket, auch mit untergelegten

in starken Papier untersteiffet wird, der Schweiß aber oder das Ende des Schurkes wird entweder gleich von unten hinauf, nach des Rockes Länge, oder auf die eine Seite gesteckt, auch öfters mit einer Masche Band angeheftet. Bey Fürstlichen Personen wird er von denen Pagen getragen. Was die Ausstattung endlich solcher Aufsteckkleider anbelangt, so werden sie mit gold- oder silbernen Wellen, Canten, Spizen, Treffen, Rippen oder Börtlein, auch öfters seidnen Pompareillen, Schnüren, Käuplein, Chinellen, und andern Zierrathen durchbrochet und besetzt, öfters auch mit gold- oder silbernen Schleiffen oder Schmeltzwerck gezieret und ausgestattet. Sie werden entweder gefüttert, oder auch nicht.

Mantel,

Ist ein langer in Falten gelegter schwarzer seidener, oder auch wollener, mit Spizen frisirter Umhang, von unterschiedener Länge, dessen sich das Frauenzimmer an etlichen Orten, nach ihrer Mode und Tracht zu bedienen pfleget. In Regensburg gehet er ihnen bis an die Waden.

Mantele, oder, Mantelein,

Ist eine kleine und kurze Schaub, von schwarzen Sammet, seidnen Zeugen, oder auch Cammelot und andern Zeuge gemacht, so die Weiber in Ulm zu tragen pflegen, bisweilen werden sie auch mit Spizen oder Canten umsetzt.

Mantelgen, oder, Mantel.

Ist ein kleiner weiter, und um den Hals enge zusammen gezogener Mantel, der etwa bis an den Schoß gehet, dessen sich das Frauenzimmer, so wohl im Hause, als auch auf die Gasse zu bedienen, und um sich zu schlagen pfleget. Man findet deren von Brocard, Esst, Sammet, Damast, Atlas und andern seidnen Zeugen, Tuch, Cammelot, auch halbseidnen Zeugen, entweder mit Hermelin umstochen und aufgeschlagen, oder mit gold- oder silbernen Posementen, Agrementen, Spizen, Treffen und Borten, auch öfters seidnen Band frisirte und eingefaßt. Die Mantel waren schon im alten Testamente denen Weibesbildern gebräuchlich, wiewohl von anderer Form und Länge. Dergleichen Mantel trug Rebecca Genes. XXV, 55. die Thamar, Genes. XXXVIII, 18. 19. Hebers Weib Jud. IV, 15. die Ruth, Ruth. III, 15.

Manto, oder, Mantua,

Eine Tochter des Thebanischen Wahrsagers Tiresias, von gleicher Wissenschaft. Welche, als sie nach ihres Vaters Tode vor des Creontis und Thesei Wuth und Tyrannen flohe, endlich nach Asien kam, allwo sie des Apollinis Clarii Tempel erbauet; nach diesem ist sie nach Italien gegangen, allwo sie mit dem König Tyberino einen Sohn, Oenum benandt, gezeuget, welcher Oenus eine Stadt hernach gebauet, und selbige nach seiner Mutter Nahmen, Mantua, benennet. Sie soll etliche Weissagungen

gungen geschrieben haben, welche sie aus dem Eingeweide des Bies bes abgemercket hat.

Mappen auf Tisch und Fenster,

Seynd meistens zusammen geklefferte, und mit gold- oder zürstischen Papier überzogene Deckel, wormit in denen Frauenzimmer-Puststuden die kleinen Pustische, auch Fensterpolster, belegt werden, damit selbige rein und sauber verbleiben.

Maurozia,

Ober Marazia, eine Italiänerin und abgöttisches Weib, war des Pabsts Sergii III. Concubine, mit welcher er Johannem XII. erzeugt. Vid. Papebroch. in Propylæo ad Act. Sanctior. p. 154. Baron. in Annal. ad Ann. 1412. §. 8.

Marcella,

Die Heilige, eine edle Römerin und Schülcrin des Heil. Hieronymus, war wegen ihres Fleisses in der h. Schrift und Theologie so berühmt, daß ihr Hieronymus viel Briefe zugesandt, auch unterschiedene Bücher dediciret, nemlich das von Verachtung der Welt, vom Christl. Glauben, von der Sünde wider den h. Geist, u. d. g. Sie ist Ao. 409. kurz nach Eroberung der Stadt Rom von denen Gothen gestorben, auch hierauf unter die Heiligen gezehlet, und ihr der 31. Januar. gewidmet worden. Sie ist die erstere gewesen, so die Secte der Origenisten, welche in Jerusalem sich eingeschlichen, entdecket, und öffentlich wider selbige ge-

schrieben.) Vid. Hieronym. in Vit. Marcell. ad Princip. Epist. 8.

Marcellina,

Ein Erk: verführisches und Sectirisches Weib, so dem Keger Carpocrati zu Gefallen nach Rom zog, und seine giftigen Irrthümer daselbst unter der Päpstlichen Regierung Aniceti ausbreiten half. Ihre Verführungen waren auch so kräftig, daß sie eine eigene Secte aufrichtete, so sich nach ihr Marcelliani nannten. D. Ittig. d. Hæresiarch. c. 3. §. 6. p. 112. durch sie soll der verhasste Gnosticismus seinen Anfang genommen haben. Vid. Epiphani. Hæres. 27. §. 6.

Marchina,

Martha. Eine Neapolitanerin und rechtes Muster gelehrter Weiber, sie hatte ein herrliches Naturell zum Studiren, und fieng schon im 7. Jahr ihres Alters mit solcher Begierde dasselbe an, daß sie in kurzen zu einer vollkommenen Erudition gelangete, welche man sich von einem Frauenzimmer kaum einbilden kan, Vid. J. n. Nic. Erythræ. in Pinacoth. 3. p. 234. Und gestehet Morhoff. l. 2. Polyhist. c. 8. p. 413. daßes fast übernatürlich sey, was von ihrer Gelehrsamkeit geschrieben würde. Denn sie verstunde die Hebräische und Griechische Sprache recht gründlich, redete das schönste Latein, und schrieb einen solchen nett: fließenden Lateinischen und Griechischen Verß, daß auch der vortreffliche Poete und Römische Prælat Anton. Quercenus selbst gestande, es wäre kaum möglich, daß solche Verse von

von einem Frauenzimmer herkommen. Über dieses war sie in der Philosophie wohl versiret, hatte das von eine herrliche Wissenschaft, und verstund die Theologie dermaßen, daß sie der Cardinal Spada in einer Epistel sehr rühmen mußte, und war dieses alles um desto mehr zu bewundern, weil sie niemals darzu einige Anweisung gehabt. Sie publicirte ihre lateinischen Epigrammata, und starb A. 1646. den 9. April. in dem 46. Jahr ihres Alters. Der gelehrte Päpstliche Secretarius Caspar de Simonibus setzte ihr zu Ehren ein schönes Epitaphium, so in Eberti gelehrten Frauenzimmer Cabinet pag. 233. zu finden.

Marcia,

Eine Tochter des Varronis, so nicht nur sehr gelehrt, sondern auch noch überdies im Mahlen und Stechen eine gute Künstlerin hieß: sie war von solcher Schamhaftigkeit und Keuschheit, daß sie niemals ein Mannsbild mahlen oder stechen wolte, damit sie nicht auch diejenige Theile des Leibes mit abschildeinern müste, welche die Natur verdeckt wissen wolte; denn die alten Künstler pflegten ihre Bilder insgemein nackend zu entwerffen. Bisciol. T. II. p. 1006.

Marcia Proba,

Wilhelmi Königs in Britanien Gemahlin, ein kluges und deren Studiis, absonderlich derer Rechte, zugethanes Weib: nach dem Tode ihres Gemahls hat sie zur Fierde des Landes eigene Leges geschrieben, so man Marcianas nach

ihre genennet; Gildas hat solche in das lateinische, Alphredus aber in das Sächsische Sprache übersetzt. Sie hat noch vor Christi Geburt A. M. 3615. gelebet. Vid. Tiraquell. T. I. Oper. in XI. Connub. Leg. Gloss. 1. P. 11.

Mard,

Modulla, Mouelle, heißt das Fett in denen großen Mard-Beinen und Knochen; aus denen gekochten Rindfleisch-Beinen wird es auf gerösteten Brodschnittlein über dem Tisch herum gegeben; auch zuweilen in Torten und andere Dinge von denen Köchen verbrauchet.

Mardetenterin,

Ist eine gewisse Frau, so allershand Borrath vor die im Felde liegenden Soldaten zu verkauffen hat, und ihnen überall nachziehet.

Markt-Buch,

Ist ein von weissen Papier gehessetes oder in länglichten Format gebundenes Buch, worein die Weiber wöchentlich tragen, was sie auf dem Markte bey dem Einkauf ausgegeben.

Markt-Geld,

Ist eine gewisse und wöchentliche ausgemachte Summa Geldes, so die Männer ihren Weibern vor Verpflegung des Fisches und Unterhaltung des Hauswesens wöchentlich zu zahlen pflegen.

Markt-Rechnung,

Ist diejenige Berechnung, so die

die Haus-Jungfern, Haushälterin oder Adhinnen ihrer Frau, wenn sie von dem Markte wieder heim kommen, wegen ihres Einkaufs und Ausgaben ablegen.

Margaretha,

Herzog Heinrichs in Kärnten, Grafens in Tyrol, und Adelheits, einer Herzogin von Braunschweig, tapffere und beherzte Tochter, so wegen ihres unförmlichen Mauls die Maultasch benennet ward. Nach ihres Vaters Tode wolte sie eine Erbin von allen seinen Ländern seyn, sie mußte aber nur mit Tyrol vorlieb nehmen, weil der Kaiser das Haus Oesterreich mit Kärnten belehnet hatte, worzu die Kärntischen Land-Stände den Kaiser selbst angeflammet hatten. Worüber diese Margaretha so entzündet ward, daß sie die Kärnter mit Feuer und Schwerdt heimsuchte. Sie eroberte auch unterschiedene Schlöffer, und ließ überall Zeichen ihrer Grausamkeit hinter sich; Endlich kam es gar zu einem grossen Treffen, worinnen die Oesterreichisch-Gesinneten in die Flucht geschlagen wurden. Sie befand sich mehrentheils bey denen Belagerungen in Person, um ihre Officiers und Soldaten durch ihre Gegenwart zu desto grösserer Tapfferkeit aufzumuntern. Und als sie eben vor dem festen Schlosse Osterreich lag, kam ihr ein Schreiben in die Hand, darinnen ihr der getroffene Vergleich mit Oesterreich kund gemacht wurde; worauf sie die Waffen niederlegte, und sich wieder in ihre Residenz Inspruck begab. Bey Lebzeiten ihres Vaters hatte

sie sich mit dem Böhmischen Prinzen Johanne, Kaisers Caroli IV. Bruder, vermählet, weil er aber eines stillen Humeurs war, konte sie ihn nicht wohl leiden, ja endlich beschuldigte sie ihn gar, daß er zum Ehestand untüchtig wäre, ohngeachtet hernach die Erfahrung bey seiner andern Gemahlin das Gegenspiel auswiese. Letztens, als dieser ihr Gemahl einstens auf die Jagd geritten war, wolte diese Margaretha ihn bey seiner Rückkunft nicht wieder auf das Schloß Tyrol zu sich lassen, er ritte von einer Festung zur andern, ward aber, weil Margaretha solches befohlen hatte, aller Orten abgewiesen, und mußte sich also wieder nach Böhmen begeben. Unterdessen aber hatte Margaretha mit dem Kaiser Ludovico Bavaero heimliche Tractaten gepflogen, daß sie seinen Sohn Ludovicum zum Gemahl nehmen, und ihme die Graffschafft Tyrol zuwenden wolte. Hieran ließ der Kaiser durch einen Bischoff die Ehe mit dem Böhmischen Prinzen Johanne solenniter aufheben, und die andere Ehe mit seinem Prinzen vollziehen, wobey dieses merckwürdig war, daß, da sie als eine vermählte Princessin nach damaliger Art einen Schleyer getragen, sie selbigen bey ihrer anderen Vermählung mit grosser Ceremonie in der Kirche auf einen Altar geleyet, und einen Jungfer-Cranz aufgesetzt, mit ausdrücklicher Protestation, daß sie, ohngeachtet eines zehn-jährigen Ehestandes, gleichwol noch eine unverlezte Jungfer wäre. Sie lebte mit ihrem andern Gemahl 19. Jahr, und

und zeigte mit ihm einen Sohn, Meinhardum, genennt. Man will ihr Schuld geben, daß sie beyde mit Bistt hingerichtet, den Gemahl A. 1361. und den Sohn A. 1363. nachdem der letztere sich verlauten lassen, daß er die Untreue an seiner Mutter rächen wolte. Nach dem Tode ihres Sohnes, hat sie sich nicht wieder, wie einige meynen, an Rudolphum IV. vermählet, sondern die Graffschafft Tyrol dem Hause Oesterreich abgetreten, worauf sie A. 1366. zu Wien im Wittwen-Stande gestorben. Brandis Tyrol. Ehren-Cranz. Megileri Annal. Carinth.

Margaretha,

Waldemari V. Königs in Dänemarc herossche Tochter, so von denen Geschichtschreibern wegen ihrer Tapfferkeit nur Semiramis Arctoa genennet wird. Sie vermählte sich an Haquinum König in Norwegen, und gebahr ihm Olauum V. so nach dem Tode seines Groß-Vaters um das Jahr 1377. unter der Vormundschaft und Mit-Regierung seiner Mutter Margarethæ zur Crone gelangete. Vid. Pontan. Hist. Dan. L. 8. Nach dessen allzufrühen Tode sie Ericum zum König von Norwegen declarirte. Weil aber Alberto Sueco ihrer Schwester ohne die Nase ziemlich nach der Dänischen und Norwegischen Crone hungte, und er mit ihr deswegen einen Krieg anfunge, auch zu ihrer Beschimpffung ihr vor dem Streit einen Wekstein zuschickte, mit Vermeldung, daß sie sich auf selbigen ihre Nadeln und Zrenne-Messer

scharff machen solte, überwand sie selbigen durch ihre Heldenmäßige Tapfferkeit A. 1389. nahm ihn gefangen, und brachte ihn nach 7-jähriger Gefängniß auch noch dahin, daß er sein Reich abtreten mußte. Vid. Kranz, L. 7. Dan. c. 40. & Svec. l. 5. c. 32. it. Arnold. Vittif. Chron. Dan. l. 3. Sie ließ auch A. 1369. nach Berufung der Stände der dreyen Reiche das Bündniß bestätigen, daß forthin Dänemarc, Norwegen und Schweden unter einem König stehen solte.

Margaretha,

Henrici Königs in Engelland tapffere und heroische Gemahlin. Diese Heldenmüthige Dame schlug damahls durch ihre Tapfferkeit die Engländer, als sie ihren Gemahl vorher überwunden und gefangen genommen hatten, auf das neue, und machte selbigen wieder frey und loß. Vid. Contrarin. in Hortul. Historic.

Margaretha,

Hertzogin von Neu-Castell, eine gelehrte Dame, so allerhand Orationes und Episteln, wie auch ihres Gemahls Wilhelmi leben, und sehr viele Dramata geschrieben. Sie war eine gute Philosopha. Vid. Acta Eruditor. Lipsiens. A. 1699. p. 426.

Margaretha,

Virboslai eines Polnischen Magnarens im Cracaufischen Kränze, Gemahlin, brachte A. 1270. den 20. Januarii sechs- und dreyßig junge lebendige Knäblein auf einmahl zur Welt, so auch alle das Bad der Heil. Tauffe erlanget. Gothofr. Chron. p. 586.

Marga-

Margareta Austriaca, oder,
Flandrica,

Käufers Maximiliani I. von der Burgundischen Princeßin Maria einige Tochter, eine kluge und gelehrte, aber im Heyrathen unglückliche Princeßin, war geböhren An. 1480. den 10. Jan. In ihrer Kindheit war sie an den Dauphin nachmahls König von Frankreich Carolum VIII. ehelich versprochen, auch deswegen zur Auffziehung nach Frankreich gesand. Welcher aber hernach Annam, die Erbin des Herzogthums Bretagne heyrathete und sie die Margaretham ihrem Vater wieder nach Hause sendete. A. 1497. im Januar. ward sie abermahl an Johannem Infanten von Portugall Ferdinandi Catholici einigen Sohn verlobet, machte sich dahin auch auf den Weg, als aber das Schiff, worauf sie sich befand, durch Sturm zu Grunde gehen wolte, sagte sie sich selbst ein Epitaphium in Französischer Sprache auf, welches nach der Uebersetzung also gerathen:

Hier sincket und verstorbt die edle Margaris,

Die zweymahl sich vermählt und doch noch Jungfer hieß.

Doch der Sturm legte sich wieder, und sie kam glücklich in Spanien an, war aber darinnen unglücklich, daß ihr Gemahl noch eben dasselbige Jahr kurz noch vollzogenen Beylager starb. A. 1501. den 26. Septembr. ward sie Herzogs Philiberti II. von Savoyen andere Gemahlin, welcher auch A. 1504. den 10. Sept. verstarb. Hierauf

ward sie von ihrem Herrn Vater A. 1506. zu einer Gouvernantin über die gesanten Niederlande gemacht, welche Charge sie auch biß an ihren A. 1532. den 1. Decemb. zu Nechlen erfolgten Tod mit grossen Verstand und ungemainer Klugheit verwaltete, da sie zuvorher A. 1529. den Frieden zu Cambray schliessen helfen, sich auch der damahls angehenden Reformation stark widersetzet. Sie hat die schöne Kirche zu Bourgenbresse bauen lassen, so über 200000. Thaler gekostet. In besagter Kirche ist noch ihre Devise: Fortune, Infortune, Fortune, zu sehen. Man findet von dieser gelehrten Princeßin viel gebundene und ungebundene Sachen, worunter auch eine Beschreibung von ihrem eignen Leben enthalten ist. Vid. Historische Remarquen A. 1700. Mensis Septemb. 50. p. 393. seq.

Margaretha Dallia,

Francisci Colini Gemahlin, etne heldenmüthige und heroische Dame so bey der A. 1590. von Burrone unternommenen Belagerung sich recht tapffer bezeugte, angesehen sie, da der Feind schon in der Stadt war, und selbige bereits geplündert hatte, mit ihrer Hand voll Bold, aus dem innersten Theil der Bestung noch ettmahl heraus fiel, die Feinde durch ihren wieder zusammen gesuchten Muth tapffer zerstreute, auch den Burronum, so vorher gesieget, gefangen nahm, und die schon auf Wägen gepackte Beuthe selbigen wieder abjagte. Vid. Thuan. Hist. L. 99. p. 370.

Margaretha Gorgona,
Des weltbekanntten Pseudo-Demetrii II. oder Affter-Czaars in Moscau Wittwe, war eine beherzte und heroische Dame, indem sie sich ihres Sohnes des jungen Demetrius, tapffer annahm, und den A. 1613. erwählten Czar Michael Foederowitz zu dethronisiren suchte, auch bereits unterschiedliche mächtige Provinzen, als Cazan, Astracan, Rhezan, Siberien und andere mehr auf ihre Seite gebracht, und das Gouvernement drüber genommen; zuletzt aber war sie doch unglücklich, massen sie der Czar Michael Foederowiz zu Astracan gefangen bekam, un im Gefängniß erwürgen ließ.

Margaretha Mathildis,
Eine Holländische Gräfin gebohr A. 1276. im 40. Jahr ihres Alters in einer Stunde 365. Kinder auffeinmahl, welche also vollkommen und lebendig waren, daß man die Knäblein von denen Mägdelein unterscheiden konte. Sie wurden allzusammen in zwey Becken getauft, und die Knäblein Johannes, die Mägdelein aber Elisabeth genennet. Diese wunderseitsame Geschichte, so Erasmus und Ludovicus Vives, wie auch Crantzius in seiner Vandalia glaubwürdig und deutlich beschrieben, ist zu Lössdün in Holland nicht weit von Schevelingen in der Kirchen auf einer Tafel abgemahlet mit einer lateinischen Erklärung, worinnen auch gedacht wird, daß diese Margaretha Graf Hermanns Gemahlin und eines Grafen aus Holland Tochter gewesen.

Margaretha,
Von Parma, Gouvernantin, der Spanischen Niederlande, eine natürliche Tochter Käyfers Carol V. und sein erstes Kind, so er An. 1512. zu Oudenarde mit einer adelichen Dame, Margaretha van Geste, gezeuget hatte. A. 1536. ward sie mit Alexandern de Medicis, Herzogen von Toscana und einem natürlichen Sohne Pabsts Clementis VII. vermählet, so aber Jahres drauff, auf Anstifften seines Bettern Laurencii ermordet worden. A. 1538. bekam sie den Herzog von Parma Octavium von Farnese, dessen Vater Aloysius Pabsts Pauli III. unächter Sohn gewesen, zum Gemahl, unerachtet sie viel andere Fürsten zur Gemahlin begehrt. Allem Ansehen aber nach war sie mit der andern Vermählung nicht allzu vergnügt, wie sie denn selber einsmahls im Schertz gesaget: Sie sey gleichsam vom Himmel zu solchen Männern versetzen, welche sich gar nicht vor sie schickten; denn als sie noch ein zwölfjähriges Mägdelein gewesen, habe sie einen Gemahl von 27. Jahren bekommen, nun aber, da sie schon eine Frau wäre, würde ihr ein Knabe von 13. Jahren zum Gemahl gegeben. Inzwischen war sie eine Dame nicht nur von sonderbahrer selbes Stärke, gestalt sie ein recht männliches Gesicht hatte, auch im weiblichen Habit ein Mann zu seyn schiene, sondern sie besaß auch einen rechten heroischen Geist und tapfferes Gemüthe. A. 1559. ward sie von ihrem Bruder Philippo II. bey denen damaligen

verwirren und gefährlichen Zeiten denen Niederlanden als Gouvernante vorgestellt, welches Regiment sie auch so klug und tapffer verwaltet, daß man sich würcklich die Hoffnung machte, es würde durch das Krieges-Feuer wieder gelöscht werden, wosern nicht der Herzog von Albanien A. 1567. ihre progressen verhindert. Durch ihre Tapfferkeit zwang sie die Stadt Antwerpen zur Ubergabe, worin sie mit ihrer Besatzung im größten Triumph gezogen. In allen männlichen Übungen hat sie es vielen Männern zuvor gethan, absonderlich war sie eine Jagt verständige, weswegen sie auch insgemein um selbige von denen andern ihres Namens zu distinguiren, die Jägerin genennet ward; ihre Oberleffze hatte einen männlichen Bart, und ward sie öfters vom Podagra hart angegriffen. Endlich starb sie A. 1568. zu Ortonna im Neapolitanischen, nachdem sie vorher das Glück und Vergnügen gehabt, daß einer von ihren beyden Söhnen, nemlich der berühmte Alexander von Parma Stadthalter in denen Niederlanden geworden. Meteran. Niedersl. Histor. Strad. d. Bell. Belgic. Dec. I. L. 3. p. 26. Grot. in Annal. Belgic. L. 1. Thuan. L. 21. Histor.

Margaretha Valesia,

Ober de Valois, Caroli d'Orleans, Herzogs von Angouleme und Louysens von Savoyen Tochter, Königs Francisci I. in Frankreich Schwester, erstlich Caroli Herzogs in Alençon, hernachmahls Henrici Königs in Navarren Gemahlin den

11. April. A. 1432. geboren. Eine devote, polite und vortrefflich gelehrte Fürstin und Poetin, sie hinterließ unterschiedene Scripta; als 1) La Marguerite des Marguerites. 2) des Pastorales. 3) Le Miroir de l'ame pecheresse. 4) Le Triomphe & l'Agneau. 5) Le Heptameron ou les Nouvelles de la Reine de Navarre. Diese gelehrte Königin starb den 21. Dec. A. 1549. im 59. Jahre ihres Alters, u. lieget selbige zu Pau in dem Bearnischen begraben. Ihr Todt ist von vielen besungen und mit Epitaphiis beehret worden. Als von drey Englischen Poetinnen, Namens Anna, Margarita und Jana von Seymour in 104. lateinischen Distichis unter dem Titul: Le Tombeau de Marguarite de Valcis Reine de Navarre. Ferner von dem berühmten Ronsard, Joh. Aurato, Malchæo Paco, Antonio Armando, Joh. Tagautio, Johanne Anton. de Bois, Nicolao Borbonio, und Carolo Sammarthano. Der Graf von Allinois hat ihr ein Epitaphium aufgerichtet. Alle diese ihr zu Ehren verfertigten Epitaphia und Laudes findet man in einem zusammen gedruckten Volumine.

Margæa,

Barbara, war ein berühmtes zauberisches Weib und Hexe.

Margarita,

Francisci I. und der Claudie Francisca Tochter, eine gelehrte Princessin A. 1521. geboren, so nicht nur der Griechischen und lateinischen Sprache vollkommen kundig war, sondern auch überdiß einen klugen

und vortreflichen Geist, auch in andern Sachen von sich blicken ließ. Sie hielt sehr viel auf gelehrte Leute und starb A. C. 1574. den 14. Sept.

Margarita,

Aus Polen, ein in der Medicin wohl erfahrnes Weib, war so berühmt und gelehrt, daß ihr der das mahlig regierende Polnische König Ladislaus die Freyheit völlig verstattete diese ihre Kunst gleich andern Medicis öffentlich zu treiben und Patienten ungehindert zu curiren. Vid. Tiraquell. Tom. I. c. 31. p. 199. it. Thomaf. Disput. I. de Foemia. Erudit. thes. 1. §. 52. in not. Lit. a. Weis. im curiösen Anhang zum politischen Nachzisch. pag. 336.

Margarita,

Dulcini Eheweib, war die Urheberin und Anfängerin der tollen Secte, so sich im 13. und 14. Seculo in der Lombardie fraticellos, so wohl weiblichen als männlichen Geschlechts, nenneten, und des Nachts ihre conventicula und Zusammentünfte angestellet, worinnen die heßlichsten Thaten ausgeübet wurden. Bzovius in Annal. ad An. 1303. n. 11. Ihre närrischen und abgeschmackten Lehren hat Colberg. Part. 1. Christ. Platon. c. 1. p. 74. dargethan, worunter dieser mit ist, daß ein Mensch in diesem Leben einen so hohen Grad der Vollkommenheit erlangen könne, daß er ganz unsündhafte würde, und in der Gnade Gottes nicht mehr zunehmen könnte. Vid. Praeol. Elench. Hæres. 1. 6. n. 13.

Margarita Costa,
Eine zwar schöne Italiänische Sängerin, aber auch wegen ihrer Liebes-Affairen sehr verdächtige Weibes-Person. Vid. Erythra-um in Pinacothec. P. II. p. 130.

Margarita Valesia,

Henrici II. in Frankreich und Catharinae de Medices gelehrte Tochter. Eine mit ungemeiner Leibes und Gemüths-Schönheit begabte Princessin, Henrici Prinzens von Bearn, nachmahls Königs zu Navarra und endlich gar Frankreichs Gemahlin, welcher sie aber verließ, und A. 1599. Mariam Medicam aus dem Hause Florentz sich antrauen ließ. Sie ward geböhren den 13. May A. 1552. Uñ starb A. 1615. den 37. Mart. mit welchen Fall die in Frankreich so lang geblühete Valesische Familia aufhörte. Ausser ihrer herrlichen Wissenschaft in gelehrten Sachen war sie auch zugleich eine nette Poetin, massen sie viel Poemata mit einem Commentario de rebus à se per vitam gestis hinterlassen. Vid. I. huan. in Hist. & Barclai. in Euphorma Lulin. P. IV. c. 7. it. Gramond. Lib. I. Histor. Gall. p. 74.

Marggräfin,

Ist eine aus einem hohen Hause entsprossene Princessin, so an einen Marggrafen vermählet worden.

Margherita,

Durastanti, eine vortrefliche und künstliche Sängerin in Italien.

B. Maria,

Von Nazareth aus Galilæa. Luc. 1. v. 26. & 27. Diese heilige Mutter ist nicht nur dessentwegen berühmt, weil sie den grossen Welt Heyland gebohren, sondern auch selbst seinen Predigten beygewohnt und sein Wort in ihrem Herzen bewahret. Sie soll überdiss auch gelehrt gewesen seyn, massen sie ausser ihrem Lobgesang, der im ersten Cap. Luc. zu befinden, unterschiedene Episteln, als eine an den S. Ignatium. Vid. Sixt. Senens. Bibliothec. Sæc. I. 2. & in Biblioth. Patr. Tom. 3. und etliche an die Messinenser und Florentiner geschrieben, ob gleich die wunderlichen Pabstler sie unter die Scripta Suppositicia zehlen wollen. Vid. Baron. Tom. I. ad A. 48. n. 28. & Joh. Mariam Sacr. Palat. Magistr. in Indic. Rom. Lib. expurgand. T. I. Ihr Buch de Miraculis fidei & de Annulo Regis Salom. welches zum Ende des 16. Seculi zu Granada ausgegraben worden, hielte der Römische Pabst Innocentius XI. selbst A. 1682. vor falsch. Vid. Act. Erud. Lips. A. 1696. M. Mart. p. 107. Henric. Cornel. Agrippa de Præcellent. & Nobilitat. Sex. Foem. P. 2. c. 5. p. 39. rühmet ihre Gemäths und Leibes Schönheit sehr. Und der im 2. Seculo berühmte Sardische Bischoff Melito beschreibet in einem absonderlichen Tractat ihren Transitum. Aegydius Albertinus aber, Rabanus Pombellus, Joh. Bonifacius, Petrus à Cogni und Leonbardus Mayerus haben allerseits ihr Leben und Wunderwerke ausführlich beschrieben. Ihr

zu Ehren sind nachfolgende Ritters Orden gestiftet worden: als die Ritter B. Virginis Mariæ, so von Carolo Gonzaga, Herzogen von Neuers und Michaelæ Adolpho, Grafen von Althaus zu Olmütz in Mähren ausgerichtet worden. Und zwar den 8. Martii 1619. in Wien. Die Ritter von Jesu und Maria, so 1615. zu Rom aufkommen. Die Ritter unser lieben Frauen vom Berge Carmel, vom König Heinrich dem IV. in Frankreich durch Pabst Pauli V. Confirmation auf das neue wiederum gestiftet. Ritter unser lieben Frauen von Montezza im Königreich Valeneia A. 1316. gestiftet. Ritter B. Mariæ Bechehemitica von Pabst Pio II. 1459. gestiftet. Ritter der S. Mariæ gloriosa A. 1233. von Bartholomæo di Vicenza gestiftet. Ritter der S. Maria von der Lilie von Garzia VI. König in Arragonien gestiftet; Ritter von S. Maria zu Loreto von Sixto V. 1587. gestiftet; Ritter der Mutter Gottes de Mercede A. 1218. zu Barcelona von Jacobo I. König in Arragonien gestiftet. Ritter des Sterns, so König Robert der andächtige in Frankreich A. 1022. der Mutter Gottes zu Ehren gestiftet. Diese S. Mutter Gottes soll nach Nicephori Bericht im 59. Jahre zu Ephesus, oder wie andere wollen, zu Jerusalem gestorben seyn.

Maria,

Königin in Schottland, Jacobi IV. Königs in Schottland Tochter, erstlich Francisci II. Königs in Frankreich, hernachmahls aber Henrici

Henrici Stuarti Gemahlin, sie regierte um die Helffte des XVI. Seculi, wurde aber auf der Königin Elisabeth Befehl A. 1587. den 7^{ten} Febr. nicht sonder Beyspiel eines recht heroischen und großmüthigen Geistes, den sie auch in der letzten Todes-Stunde blicken ließ, Vid. Gratian. in Casibus Viror. Illustr. p. 274. in 46. Jahre ihres Alters enthauptet. Sie war gewiß vor eine kluge Königin bey der ganzen Welt passiret, wofern sie ihren Ruhm und Purpur nicht mit dem bekannten Musico, David Rixen, oder Ricci, (so damahls unter des Savoyischen Gesandten Moretti Suite nach Schottland gekommen) und Jacob H. bruns Grafens von Bothwell, der ihren Gemahl, viel leicht mit ihrem Vordewust, ermordete, besudelt und beslecket hätte. Sie war unterdessen eine gute Poetisin, massen Mr. Brantome in seinen Memoires p. 115. seqq. Discurs. 3. eine nette Probe von ihrer Poesie mit aufweist. Sie hat auch in ungebundener Rede ein Buch de Institutione Principis geschrieben, welches ihr Sohn Jacobus I. König in Britannien sehr fleißig soll verwahret haben. Die Judicia so von ihr hin und wieder gefället werden, sind unterschieden. Und kan man selbige bey dem Camdeno in Annalib. Rer. Anglic. p. 458. Brantome in seinen Memoires p. 109. Discurs. 3. wie auch Romoaldo Scoto finden. Bey welchen ersten man auch das ihr aufgerichtete Epitaphium lesen kan.

Maria,

Königin in Engelland, Hen-

rici VIII. Tochter von der Catharina Arragonia, Philippi II. in Spanien Gemahlin, eine Dame von heldenmüthigen und unerschrockenen Geist, denn als Hunniatus vor London rückte, worinnen er viel adhärenten fand, und ihr gerathen ward, daß sie sich mit der Flucht salviren solte, stunde ihr als einer heroische Dame dergleichen weiblicher Vorschlag durchaus nicht an, sondern beschloß allda zu verbleiben und hielte gegen ihre verdächtigen Unterthanen eine solche heroische und nachdrückliche Rede, daß sie endlich nach den Waffen griffen und ihr mit Blut und Blut bey zu stehen auf das neue versprochen, nach welcher resolution sie mit ihrem Volcke einen Ausfall thate, Hunniatum schlug und selbigem nebst dem meisten Theil seiner Troupen gefangen bekam, ihrem Gemahl Philippo, welcher damahls wieder Frankreich fochte, kame sie gleichfalls zu Hülffe, und erhielt den herrl. Sieg bey Saint Quintin. Vid. Gratian. in casibus Vir. Illustr. p. 236. Thuan. Hist. L. 13.

Maria,

Königs Ordonii Wittwe und hernachmahls Königs Ottonis Gemahlin, welcher sie aber wegen ihrer übermäßigen Geilheit verbrennen ließ.

Maria,

Princessin von Burgund, Erzhersogin in Oesterreich, Caroli Herzogens von Burgund und Isabelle von Bourbon Tochter. So von ihrem Vater als ein künstlicher Zand-Äpfel hinterlassen ward, massen

massen bey ihren herannahenden mannbahren Jahren zwölff Freyer auf einmahl sich bey ihr angaben, als: 1) König Ferdinand zu Neapolis. 2) Herzog George zu Clarence des Engländischen Königs Eduard Bruder. 3) Herzog Johannes zu Cleve. 4) Herzog Philippus zu Cleve. 5) Herzog Carl von Angoulesme. 6) Maximilianus von Oesterreich. 7) Herzog Carl von Geldern. 8) Herzog Philibert von Savoyen. 9) Johannes Galeatius, Prinz von Manland. 10) Carolus Dauphin von Frankreich. 11) Herzog Heinrich von Lothringen, und endlich 12) Ludwig von Lützburg, Graf und Constabel von Frankreich. Unter allen diesen Freyern aber bekam sie keiner als Ehtz Herzog Maximilian, dem ihr Hr. Vater sie schon noch in ihrer Kindheit ehelich versprochen. Und wurde solches Verlager den 28. Augusti Anno 1477. zu Brügge vollzogen; wiewohl diese höchst vergnügte Ehe nicht allzu lange dauerte, massen diese Maria den 16. Mart. A. 1452. auf der Reiger-Bette, als welche Art zu jagen ihr einiges Vergnügen war, mit dem Pferde stürzte, und sich durch solchen unglücklichen Fall an den Lenden und Hüften sehr verletzte. Ob ihr nun gleich durch eine geschickte Hand und Besichtigung solches Schadens Hülfe vielleicht geschehen können, so wolte sie doch aus einer ungemelten Schamhaftigkeit lieber sterben, als sich von einem Wund-Arzt besichtigen lassen, welches auch den 28. Mart. A. 1482. im 25. Jahre ihres Alters geschah, und war die-

ser Todes-Fall gedoppelt zu beklagen, weil zugleich eine verborgene Leibes-Frucht mit ihr ersterben musste. Zieglers historisches Labyrinth der Zeit, p. 29. usq. ad 35.

Maria,

Ein edles Weib aus Jerusalem so in der Belagerung, welche damals Titus Vespasianus vornahm, aus Hungers-Noth ihren eigenen Sohn aufgeessen. Joseph. l. 7. c. 15.

Maria,

Von Becken genannt, eine adeliche und gottsfürchtige Jungfer aus Delden, so des Christlichen Glaubens wegen mit ihrer Schwester Ursula A. 1545. zu Delden öffentlich verbrannt ward, und das durch die Märtyrer-Erone erhielt. Vid. Rabbi Märtyrer Buch. P. III. p. 180.

Maria,

War des Lazari und der geschäftigen Marthæ Schwester. Vid. Luc. 10. & Joh. 11. Dergleichen Nahmen führte auch die Mutter Jacobi.

Maria,

Ein schwärmerisches und sektirisches Weibes-Bild, so in dem VI. Seculo in dem Herzogthum Berry lebte, unter andern närrischen und gottelasterlichen Lehren vorgab, sie wäre ein wesentliches Stück der ewigen Gottheit, und unterschiedliche verbotene Räncke brauchte, dadurch sie sich bey dem Volcke in Ansehen brachte. Vid. Gregor. Turonens. l. 10. c. 15. pag. 236.

Maria,

Maria,

Von Orford, ein quaderisches und schwärmerisches Weibsbild, so An. 1300. zu Orford öffentlich unter andern irrigen und Gotteslästerlichen Lehren mit vorgab, sie war die Erbserin des menschlichen Geschlechts. Vid. Centur. Magdeburg. 13. H. E. c. 5. fol. 220. lib. 7. c. 34.

à S. Maria,

Joanna. Eine Schwärmerin und Kloster-Frau zu Burgos aus Alt-Castilien, von der die Papisten einen grossen Staat machen. Christianus von Ameyugo hat das Leben dieser Maria A 1682. zu Eßlin unter dem Titel: Das neue Wunder-Werck der Gnaden, heraus gegeben.

Maria Alberta

Aus Lothringen, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Maria Amalia,

Herzogin von Sachsen: Zeit, eine kluge und künstliche Dame, gestalt sie in der Instrumental-Music eine solche Perfection erlanget, daß sie gleich andern virtuosen selber componiren kan.

Maria Andegaviensis,

Königin von Frankreich, des Königs zu Neapolis Ludovici II. Tochter, und Gemahlin Caroli VII. Grafens zu Pontinnac, eine nicht nur sehr kluge, sondern auch darben recht heroische und beherzte Dame; als ihr Gemahl König wurde, und wegen des so wohl von denen Engländern, als seinen eigenen Un-

terthanen erregten Aufstandes aus Furcht sich nach dem Delphin retiriren wolte, brachte sie es durch ihre beherzten und klugen Anschläge so weit, daß die unruhigen Köpfe wieder besänftiget wurden, ihr Gemahl allda verblieb, und das Reich auf recht ruhigen Fuß wieder gesetzt ward. Vid. Comarin. in Hortul. Histor. p. 221, & Hoffmann. in Lex. Universal. Histor.

Maria Austriaca,

Königin in Ungarn und Böhmen, Kaiser Karls des fünften Schwester, Philippi Erz-Herzogs Tochter, so er mit der Johanna Aragonia erzeuget, und Ludovici Jagellonis in Ungern Gemahlin, war in der lateinischen Sprache sehr gelehrt, und in der H. Schrift wohl erfahren, hatte auch stets eine Bibel bey sich zu Hause und auch auf der Reise, war der Evangelischen Religion sehr geneigt, daher auch Kaiser Carl sie einmahls ermahnen lassen, sie solte zusehen, daß sie von den Pfaffen nicht verführet würde, als sie aber solches nicht groß achtete, wurde ihr Hof-Prediger, welcher der Evangel. Wahrheit Beyfall gab, gänzlich abgeschaffet. Sie schlug in der Predigt alle Dicta nach, und hielt es dem Prediger gleich vor, wenn er etwan aus Unachtsamkeit etwas unrecht allegiret hatte. Nechst diesem war sie auch eine beherzte und recht heroische Dame, sintemal sie von ihrem Bruder Carl, weß sie nach ihres Gemahls Tode, der A. 1526. in der Schlacht blieb, nicht wieder zur andern Ehe schrecken wolte, zur Governancia in Spanië erkläret ward,

allwo sie auch ihr Regiment weise und tapffer geführet, sie siel Henrico II. von Frankreich in die Piccardie ein, und verheerete alles was sie konte. Arno 1558. starb sie. Vid. Thuan. l. 10. p. 196.

Maria Baptista Fornari,

Eine devote Jungfer in Genua, so daselbst den Orden der Annunciatinnen oder Kloster: Frauen der himmlischen Botschafts Maria gestiftet, sie starb daselbst A. 1677.

Maria von Bretagne,

Eine devote Matrone, so Anno 1464. dem Orden der Reformirten Aebtissin von Abrais: Brunnen oder Font Erald als Aebtissin rühmlichst vorgestanden.

Maria Elisabeth,

Gebörne Marggräfin von Durlach, und vermählte Gräfin von Nassau: Saarbrücken, war eine sehr gelehrte Dame, so nicht nur schöne Latein zu reden wuste, sondern auch eine treffliche Philosophin war, und einen schönen Vers schrieb. Vid. Thom. Corv. in seinem Kriegs: Buche. C. 17. p. 155.

Maria de France,

Eine Französische Poetin, so nicht aus Französischen Geblüthe, sondern nur deswegen de France genennet wird, weil sie in Frankreich geboren. Sie hat die Fabeln Aesopi aus dem Englischen in Französische Verse übersetzt. Vid. Recueil de l'origine de la langue & Poésie François, Ryme & Romans a Paris 1581. p. 163.

Maria Gargacensis,

Eine sehr berühmte Matrone in Frankreich. War eine Dame von sonderlicher Klugheit, Gelehrsamkeit und Beredsamkeit. Sie hat ein und das andere geschrieben, absonderlich hat sie sich durch eine Schrift bekannt gemacht, deren Titel ist: Egalité des hommes & des femmes. Vid. Ludovicum Jacobum a Sancto Carolo, Cabilonen. Carmelit. in Bibliothec. Illustr. Formin. quæ Scriptis claruerunt.

Maria del Incarnation

und

Matr de Jesu,

Zwen devote Jungfrauen und Schwestern, die erste eine Französin, die andere eine Spanierin. Nichteten beyderseits in Frankreich A. 1644. den Orden der ungeschuheten Carmeliter Closters Frauen in Frankreich auf.

Maria Longa,

Die Heilige genannt, war die erste Uhrheberin und Stifterin des Ordens der Capucinerinnen, welchen sie A. 1530. angeordnet.

Maria Magdalena,

Die in der H. Schrift bekannte und bekehrte Sünderin (worwider doch ein gelehrter Presbyter Curatus zu Lyon in einem Französischen Tractat ein und anderes einzuwenden gesucht. Vid. Löscher. Altes und Neues Theologischer Wissenschaften. An. 1701. Mens. Majo. p. 161.) Sie muß sonder allen Zweifel gelehrt gewesen seyn, weil Cornelius a Lapide ihr Zeugniß giebt,

liebe, daß sie zu Marseille denen Franzosen solle geprediget haben. Mr. Anquetin, ein Geistlicher in Frankreich, hat eine besondere Disputation von ihr heraus gegeben. Vid. die Historischen Remarquen An. 1699. pag. 296. Ein mehrers ist von ihr zu lesen bey dem Zeillero in seinem Historischen Anzeiger. p. 388. Der Pater Sautel hat in einem ganzen Tractat Epigrammatum u. Elegien ihren LebensWandel und Wesen aufgewiesen und betittelt selbigen Diva Magdalenz Ignis Sacros & pias lacrymas. Colon. Agripp. in 12.

Maria Medicea,

Eine Mutter Ludovici III. und Tochter Francisci, Groß-Herzogs von Florenz. Ihr Gemahl war Henricus IV. Man fand an Ihr einen recht heroischen und Heldemüthigen Geist, denn als sie nach ihres Gemahls Tod zur Regentin des Reichs so lange erkläret ward, bis ihr noch junger Sohn mündig und zum Regiment geschickt wurde, hat sie dem Regiment klug und tapffer vorgestanden, massen sie die Rebellen, so sich damahls entspinnen wolten, in der Zeit dämpffte, in kurzen ein Kriegs-Heer, ehe man es kaum hoffen konte, auf die Weine brachte, und selbiges selbst musterte. Ihre Heldenthaten sindet man weitläufftig in des Grammond. Hist. Gall. L. I. p. 50. & L. V. p. 251.

Maria Pix,

Eine gute Poetin, so schon bereits viel heraus gegeben, und noch immer mehr publiciret. Vid. Act.

Erudic. Lipsienf. ad An. 1699. p. 421.

Maria Stuarta,

Königin in Engelland, Jacobi II. Königs in Engelland Tochter und Wilhelmi Henrici in Engelland vortreffliche Gemahlin, eine vortreffliche kluge, glückliche und heroische Königin, sie ward mit ihrem Gemahl An. 1689. den 21. April gekrönet, was sie in dem ehemaligen Kriege, wider Frankreich vor Helden-Proben abgelegt, weiß noch iederman, und ihr kurzer Lebens-Lauff stehet aus der von denen Holländern ihr zu Ehren aufgesetzten Inscription: Maria Stuarta, Fortis, Felix. & plus quam Fœmina leicht zu erschen; massen ihre heroische Thaten, die noch das Glück darzu begleitete, einem Manne mehr ähnlicher als einem Weibes-Bilde zu seyn scheinen.

Maria Victoria,

Madame la Dauphine, aus Chur-Bayerischen Stamm. Eine solche kluge und in denen Sprachen erfahrene Dame, daß sie bey empfangenen Glückwünschungen einem jeden auf seine Sprache geantwortet. Vid. Franckf. Relation Autuma. A. 1680.

Mariagen-Spiel,

Ist ein dem Frauenzimmer gewöhnliches Spiel, so unter zwey Personen mit deutscher Karte gespielt wird, König und Ober einerley Farbe, heißt eine Mariage, und gilt 20. Augen, ist es aber Trumphs Farbe, gilt es 40. Es werden zu

Anfangs sechs Briefe jeder Person in die Hand gegeben, und ein Blatt zum Triumph aufgeschlagen, nach Ausschlag des Blatts nimmet jede Person von dem Hauffen wieder ein neues, die Farbe darff nicht bedienet werden, auffer in denen letzten 6. lesen, die Triumph Siebene raubet das ausgewählte Blatt, der letzte Stich gilt zehen, und die Augen und Mariagen werden gegen einander gezehlet, wer die meisten hat, gewinnet. Wiewol auch einige die Mariagen nicht mit zu denen Augen zehlen, sondern sich selbige a part bezahlen lassen; Die Mariage darff nicht eher angesaget und aufgewiesen werden, als biß man eine lese oder Stich hat.

Mariamno,

Eine Königin, aus dem Machabäischen Stamme, des Tyrannen Herodis frommes Weib, von vortrefflicher Leibes-Gestalt; denn ob sie gleich einen unsträflichen Lebens- und Tugend-Wandel führte, und ihres Mannes Wuth und Schmach-Worte mit der größten Gedult und Gelassenheit überfah, mußte sie doch diesem Väterich und Tyrannen so unschuldiger Weise ihren zarten Nacken dem mörderischen Schwerdt darbiethen.

Marica,

Eine Meer-Nymphe, an dem Fluß Liris wohnend, welche der König Fauno sich anvertrauet, und mit ihr den Laticum gezeuget.

Marinella,

Lucrocia. Eine Itallänische gelehrte Dame, und gute Poetin,

so sich durch eine und andere Schrift bekannt gemacht; man findet von ihr 1.) la Colomba, 2.) la Vita di Maria Vergine, und 3.) la nobile e excellenza delle donne con difetti e mancamenti de gli huomini, worinnen sie die Geschicklichkeit des weiblichen Geschlechtes dem Männlichen weit vorziehet. Die vortreffliche gelehrte Schumannin gedencket ihrer in ihren Opusculis. p. 92.

Marozia, siehe, Maurozia,

Marpesia, siehe. Sibylla Hellepontica,

Marpesia Amazona, siehe. Marthesia,

Marpessa, oder, Marpissa,

Eine Tochter des Eveni, des Arolischen Königs und Weib des Idæi oder Idas, von vortreffl. Schönheit, eine Mutter der berühmten Cleopatra. Diese ward von ihrem Manne so zärtlich geliebet, daß, als sich Apollo ihm selbige zu entführen unterstande, er diesen seinen Räuber, nachdem er ihm Pfeil und Bogen genommen, hefftig angefallen.

Marquæda,

Königin aus Arabien, so zu dem wegen seiner unvergleichlichen Weisheit beschriebenen König Salomon, A. M. 2956. oder 992. Jahr vor Christi Geburth nach Jerusalem kam, auch dieses Königs Klugheit noch viel gröffer als den Ruff von selbiger in der That fandte, sie zog aber wieder gefegnetes

tes Leibes von ihm nach Hause. Einige nennen diese Marquedam auch Niculam.

Marquetia oder von Marquest,

Anna. Eine in Griechischen und Lateinischen wohl versicte und gelehrte Monne, so zu des berühmten Ronsard und Donati Zeiten gelebet. Sie soll einen artigen Werß gemacht haben, und Anno 1588. gestorben seyn. Vid. Augustin. de la Chiesa Theatr. des Dames Scan. it. Hilar. de Coste Eloges de Dam. illustr. it. Lud. Jacob. Biblioth. Fœm.

Marschall,

Rahel Sophia, gebohrne von Pferscher aus Leipzig, eine gelehrte und qualificirte Dame, maßen sie nicht nur in der Historie, Geographie, Genealogie und Heraldica sich eine nicht geringe Wissenschaft acquirirer, auch in der Moralitè vortreflich versicret, sondern auch der Französischen, Italiänischen und Lateinischen Sprache so wohl im Reden als Schreiben vollkommen mächtig ist. Was die Moral anbetrifft, hat sie sich nicht nur aus dergleichen Schriften ihre eigenen Excerpta gemacht, sondern correspondiret auch deswegen mit den gelehrtesten Männern in und aufferhalb Teutschlandes, sonderlich mit einigen aus der Sorbonae. Sie hat etliche Autores aus dem Italiänischen und Französischen netre und glücklich übersehet, so sie aber auf vieler Anhalten aus einer sonderlichen Modestie, die man ihr vor vielen Dames nach-

rühmen muß, an das Licht zu geben sich nicht entschliessen will. Sie ist gebohren 1686.

Marseille-Nahd,

Ist eine vor nicht gar langer Zeit neu erfundene Art erhaben zu nehen, wo man auf weissen Caron, Holländische Leinwand, oder ander dicht und klares Gewebe, welches mit einem starcken Unterfutter versehen, vermöge der so genannten Stepp-Stiche allerhand Figuren und Blumen-Werck ausdrücket und nehet, die umstochenen Blumen und Laubwerck werden mit weissen gedoppelten Garn unterzogen, damit sie erhaben sehen, der platte Grund aber wird nur durchstichelt. Hat sonder Zweifel selten Nahmen bekommen von Marseille, einer Stadt in Provence, allwo sie zu erst erfunden worden.

Marter,

Ist eine gewisse Art eines Felles und Rauchwercks, so das Frauenszimmer zu Wüssen, oder Palatinen, zu gebrauchen pfeget, ist entweder gefärbt oder ungefärbt; Sie pfeget auch ihre so genannten Pelzgen im Winter mit solchen Zell aufschlagen und vorstossen zu lassen. Der Stein-Marter ist der schlechteste.

Martha,

Die Schwester des Lazarus, den der Heyland wieder von Todten aufgewecket. Luc. 10. Joh. 11. Sie wird von dem Heyland selbst die Beschäftigte genennet.

Mar-

Marthana und Martho,

Waren zwey verführische Weiber und falsche Prophetinnen der Hellesaiten, welche zu Epiphanii Zeiten im dritten Jahrhundert gelebet, und allerhand Irrungen und Gotteslästerliche Lehren eingeführet. Sie waren allda in so grossen Ansehen, daß das Volk auch den Speichel aus ihrem Munde und den Staub von ihren Füßen als sonderbahre Heiligthümer mit Andacht leckten. Euseb. Hist. Eccles. c. 38. p. 234. und Bzovius in Epit. Biron. col. 190. n. 6. und n. 13. col. 237. schreiben, daß diese beyden Schwärmerinnen ein Evangelium Buch dem Pöbel vorgezeiget, welches ihrem Vorgeben nach vom Himmel gefallen und ihnen in die Hände geliefert worden. Wer solches lesen hörte, dem versprachen sie die Vergebung aller Sünde, und zwar also, daß selbige weit kräftiger und nachdrücklicher wäre als diejenige, so Christus durch sein Leiden und Sterben erworben.

Marthesia,

Ober Marpesia. eine Königin der Amazoninnen, so mit ihrer Gehülffin der Lambeto viele Heldens Thaten verrichtet. Siehe. Lambeto.

Martho. Siehe. Marthana.

Martia,

Eine Römische Fürstin, ward von dem Donner, als sie schwanger gieng, so stark gerühret, daß ihr die todt Frucht aus dem Leibe fiel, sie

selbst aber blieb unversehr, und lebte noch lange darnach.

Martia,

Des Catonis Uticensis Weib, welche ihr Mann, nachdem er etliche Kinder mit ihr gezeuget, seinem Freund, dem Hortensio, überlassen. Nachdem aber dieser Hortensius verstorben, hat Cato diese seine vornehmliche Martiam, weil sie in des Hortensii Testamente ziemlich bedacht worden, aus Seitz wieder angenommen, welches ihm aber zu schlechter Ehre vor der Welt gereichet. Diese Martia hielte ihrem damahligen Hortensio bey dem Studieren das Licht, aus Begierde etwas Gelehrtes von ihm zu hören und zu lernen.

Martia,

Des Catonis jüngste Tochter; von sitzamer und tugendhafter Aufführung, daher sie auch, als sie nach ihres Mannes Tode gefraget ward: Warum sie nicht wieder heyrathete? zur Antwort gab: Sie könnte keinen Mann antreffen, der mehr auf sie selber, als ihr Reichthum und Güther sähe.

Martin,

Susanna, war eine beruffene Here und Zauberin in Neu-Engelland.

Martina,

Des Räkfers Heraclii anderes Weib, ließ ihren Stieff-Sohn Räkfer Constantinum im ersten Jahr seiner Regierung mit Gift hinbringen; weswegen ihr auch hernach die Zunge abgeschnitten, und

und sie aus dem Reich vertrieben ward.

Martinelli,

Giovanna. Eine virtuose und berühmte Sängerin in Italien.

Martins = Bescherung,

Ist eine alte hergebrachte Gewohnheit, vermöge deren die Eltern ihre Kinder am St. Martinus-Abend mit allerhand Spielwerk, Martins-Hörnern, Obst und andern Sachen zu beschenken pflegen, unter dem Vorwand, ob käme solches von dem S. Martino.

Marulla,

Eine edle und beherzte Jungfer von Pennos, diese war von solcher heroischen Tapfferkeit, daß sie, als ihr Vater bey Beschüzung der von dem Ottomannischen Heer überfallenen Stadt Coccis geblieben, sie aus Noth ihres entleibten Vaters Waffen ergriff, und durch Hülffe der Ihrigen den Feind, der bereits die Stadt Mauren erstieg, mit tapfferer Faust und unerschrockenen Helden-Muthe anfiel, zurück jagte, und ihr Vaterland wieder davon befreiete. Vid. Contarin. in Hortul. Histor. p. 232.

Mascarade,

Ist eine Versammlung bey Hofe, wo die Dames und Cavallier in allerhand Masquen verkleidet erscheinen, die Gesichter mit Masquen bedecken, und sich mit Tänzen und Spielen ergötzen.

Masche Band,

Ist eine von allerhand Farben

und Sorten Bandes rund zusammen geknüpffte oder geheffte Schleiffe, deren sich das Frauenzimmer auf vielerley Art bey ihrem Putz zu bedienen pfleget, als das Augspurgische hinten in ihre Bucklete oder so genannten Böhmischen Hauben, das Salzburgische auff ihre Filtz-Hütze, das Leipziger Frauenzimmer vorn an der Brust, oder auch auf ihre Mützen und Hützlein, u. d. g. m.

Masern kleiner Kinder,

Denen Medicis Morbilli genant, sind rothe Flecken auf der Haut, so sich nicht in Blattern aufwerffen, auch keine Narben nach sich lassen; Die Ursache deren, ist ein scharffes und bey nahe ekendes Blut, worzu eine übele Diet, unreine Luft u. d. g. Gelegenheit geben. Dergleichen Krankheit begegnet auch öftters erwachsenen Personen.

Masque,

Ist eine von schwarzen oder andern bunten Sammet nach dem Gesichte geschnittene und zusammen gepappte Forme, mit offnen Augen-Nasen- und Mundlöchern versehen, deren sich das Frauenzimmer auf denen Redouten oder Meisen, und Spazier-Fahren, wenn sie incognito gehen wollen, zu Bedeckung des Angesichtes zu bedienen pfleget, und selbige durch eine von ihnen angestlungne Coralle, oder auch einen durchgesteckten Ring in dem Munde zu halten pfleget. Sie seynd entweder mit Gold und Silber gestickt oder glatt.

Masquen-

Masquen-Kleider,

Sind allerschand von fremden Nationen und andern erdichteten Trachten und Moden erborgte Kleider und Habite, worein sich die Dames auf den Redouten und Assembléen zu verkleiden, und in selbigen zu divertiren pflegen.

Masquin,

Ist eine aus weissen Wachs, Froschleich: Wasser, Pomade, Wallrath und Campffer verfertigte und auf eine zarte Leinwand gestrichene Massa, woraus sich die Dames Masquen über das Gesicht zu schneiden, und zu verfertigen pflegen, welche ihnen zarte und weisse Haut machen soll.

Masselbrätig Garn,

Heissen bey dem Spinnen diejenigen Fäden, welche wegen allzu starker Drehung zusammen laufen und unbrauchbar werden.

Mästen. siehe. Stopffen.

Matador,

Heissen bey dem L'Ombre Spiel die obersten Trümpe, so nach der Menge von oben herunter gehen, werden von dreien an bis auf neun gezehlet, wenn kein Blat darzwischen fehlet; wer solche Matadors als Spieler hat, bekommt selbige absonderlich bezahlet, verliethret er aber das Spiel, muß er selbige denen Gegenspielern bezahlen.

Mater de Jesu. siehe. Maria del Incarnation.

Mathildis,

Eine Gemahlin Henrici I. Königs in Engelland, hatte sich anfangs feste vorgesetzt, als eine Jungfrau zu sterben, ward aber von ihrem Bruder dem Schottischen König Edgardo darzu gewungen, weswegen sie sich auch vor Schmerz und Ungedult wünschte, daß kein Kind aus ihrer Ehe möchte glücklich seyn, oder eines natürlichen Todes sterben, welches auch mehr als zu wohl eingetroffen.

Mathildis,

Eine mächtige Fürstin in Italien; Herzogs Bonif. cii und Beatricis Tochter, vermählte sich erstlich mit Herzog Godefrido dem höchsten von Lotharingen, hernachmahls aber mit dem Fürsten Welfone II. Herzog in Bayern, von welchen sie sich aber scheidet. Die wunderlichen Ursachen solcher Ehescheidung entdecken Cosmus Pragensis, den Freherus An. 1602. unter denen andern Scriptoribus Rerum Bohemicarum mit heraus gegeben, Adlzreiter in Anal. P. I. p. 477. Bertoldus Constantiensis ad A. 1095. Dieses ist die merckenswürdige Dame, welcher die Römischen Päbste die Vermehrung ihrer ande und weltlichen Gewalt guten theils zu danken haben, angesehen sie dem damaligen Päbste Gregorio VII. bey dem sie Tag und Nacht saß, ihr ganz allodium, welches ein groß Stück Landes vom Mantuanischen, Parmesanischen, Reggianischen, Modenesischen, und den ganzen Strich Sarfagnana in sich begriffen,

griffen, vermacht. Vid. Baron. in Annal. Ecclesiast. ad Ann. 1077. Die Chartula Donationis so An. 1102. XV. Kal. Decemb. Canus. datiret ist, stehet zu lesen in des Baronii Annal. Ecclesiast. ad Ann. 1077. Ob diese Donation in etner vertrauten und heimlichen Liebe, so sie gegen den Gregorium VII. im höchsten Grade hegte, geschehen, wollen einige gar starck muthmassen, denen ihre allzu genaue Conversation mit gedachten Pabst sehr verdächtig vorgekommen, Vid. Lambert. Schaffnaburgensis. ad Annum 1077. Diese Mathildis erhielt bey ihrem Gregor. VII. so viel, daß sie denen Conciliis der Cardinale beywohnen durffte, welches sonst niemahls geschehen. Sie starb A. 1115. den 24. Jul. im 69. Jahre ihres Alters, und lieget in dem von ihrem Groß-Vater dem Fürsten Tedaldo gestifteten, und von ihr selbst sehr bereicherten Kloster der Benedictiner de Padolirone. Ihr Leben haben folgende Autores beschrieben: Silvano Razzi nella vita piu breve di Mathilda e nel libro S. delle Donne illustri. Dominico Mellini Trattato de fatti di Matilda. Fiorenza 1589. Chronica della vera origine e attioni della Contessa Matilda de Benedetto Luchino da Mandova 1592. Felice Contelovo Genealogia Mathildis Comitissæ 1657. Maraviglie Heroiche di Matilde Contessa d'Italia Verona 1677. Francesco Maria Florentini, Medici Lucensis Vita Mathildis. Des Modenesischen Abts Bachini Historie des Closters Polirone.

Matrazzen,

Sind grosse ausgestopfte Unterbetten mit bunten Coton oder andern Zeugen überkleidet und durchzogen, so man in denen Faul- oder Garten-Betten zu finden, und welche man insgemein mit den darzu gehörigen Decken zu bedecken pfleget.

Matrona,

Wurde die Juno genennet, weil sie den Weibsvolk vorstund, welche geschickt waren, Mütter der einst zu werden.

Matrone,

Heisset eine erbare alte betagte Wittbe oder Frau, adelichen oder bürgerlichen Standes. Denen Matronen zu Ehren und Liebe, hat der berühmte Französische Marschall de Boucicault. zu Ende des XIV. Seculi einen Ritter-Orden in Frankreich, Orden vom grünen Schild genannt, auffgerichtet, und 14. Ritter darzu genommen, so sich die an Ehre und Vermögen gekränckten Matronen zu vertheidigen verpflichten müssen. Die Ritter trugen ein güldenes grün emzillirtes Schild um den Arm, worinnen ein weiß gekleidetes Frauenzimmer stunde.

Matthæola Guilleræa,

War eine berühmte Zauberin und Hexe.

Maturna,

Hiesse bey denen Alten die Götzin, der diejenigen Weiber zu opfern

fern pfliegten, von welchen ihre Männer lauffen, und sie verlassen wolten.

Matuta. siehe. Aurora.

Matuta. siehe. Ino.

Maulgen. siehe. Ruf.

Maul-Schleyer,

Nach Leipziger Art ist ein von weissen Schwebisch lang verfertigter Trauer-Habit, welcher nicht nur die Hände und den ganzen Ober- und Unter-leib bedecket, sondern auch wenn das Frauenzimmer im Leid gehet, über das Maul und Nase gezogen wird, ist auf vielerley Art gesteckt. Bey denen gemeinen und so genannten Grofschen-Weibern, ist er ganz platt, und in Form eines Netz-Gewandes. Bey dem Straßburger Frauenzimmer ist er aus einem Stücke, doch hin und wieder mit Süssen oder Nähden gezieret.

Maultasch. siehe. Margaretha, Herzog Heinrichs in Kärndten Tochter.

Mausern,

Heisset denen Weibern und Haushälterinnen, wenn die Hüner zu einer gewissen Jahreszeit die alten Federn fallen lassen.

Mauvia,

Königin der Ismaeliten oder Saracenen, eine beherzte und tapffere Heroin. Sie führte nach ihres Gemahls Tode, weil der Römische Käyser Valens den zuvor

aufgerichteten Bund gebrochen, mit den Syriern schwere Kriege, worinnen sie offters victorisiret, machte auch nicht eher Friede, als Moses Saracenicus, ein Einsiedler, der von den Arrianern excommuniciret war, zum Erzbischoff über seine Nation creiret ward. Nach des Valentis Tode sandte sie denen Römern wider die Gothen Hülfss-Bölcker. Vid. Socrat. L. IV. Histor. c. 29. Sozom. l. 6. c. 38. & Theodoret. l. 4. c. 23.

Maxentia,

Sebastiana, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Maximilla,

Des Regers Montani Concubine und Hure, eine Affer-Propheetin und Erz-Kegerin, so sich durch ihn auf solche Irthümer verleiten und bringen lassen, erhung sich selbst an einem Stricke. Vid. Euseb l. 5. Hist. Ecclesiast. c. 16. Ittig. d. Hæres. c. 13. S. 23. p. 250. seq.

Mayrin,

Susanna von Augspurg, war nicht nur eine vortreffliche Mahlerin und Künstlerin, sondern wuste auch mit der Nadel allerhand künstliche Spickel-Arbeit nach denen Regeln der Zeichnung zu verfertigen, machte auch mit der Schere auf Pergament viel Wunder-Sachen. Vid. Sandrats Teutsche Academie. T. II. L. III. c. 22. p. 328. it. Zeidlers Hand-Buch P. 1. verb. Kunst. p. 498.

Mechtildis,

Abtissin zu Quedlinburg, Käyser

fer Ottonis I. Tochter, eine gelehrte Princessin, der Witteskind, der berühmte Corbeische Mönch, seine drey Bücher Annalium dediciret hat. Vid. Matthiae Theatr. Histor. p. 864.

Mechtildis,

Ludwigs des Sanftmüthigen, Churfürsten in der Pfalz Tochter, und Ludovici II. des ältern, Grafens zu Württemberg Gemahlin, eine qualificirte Dame, welche solche Liebe zu denen Studiis trug, daß sie nicht nur ihren andern Gemahl, Albrecht, Herzogen von Oesterreich A. 1461. zu Aufrichtung der Universität zu Freyburg im Brisgau, sondern auch ihren Sohn, Graf Eberharden zu Stiftung der Tübingschen Universität A. 1477. veranlassete und auffmunterte.

Mechtildis,

Eine Gräfin von Hackeborn und Monné zu Helepe, Benedictiner Ordens in der Graffschafft Mannsfeld, so um das Jahr Christi 1300. floriret, hat viele Offenbarungen und Visionen hinterlassen, auch ein Buch von der geistlichen Gnade geschrieben, welches in lateinischer, Französicher und Italienischer Sprache sehr offt gedruckt worden. Ihr göldnes Gebet-Buch ist zu München gedruckt A. 1614. Flacius setzet sie in seinen Catalogum mit unter die Testes Veritatis p. 774. & 793. was aber D. Feustking von ihr hält, ist in seinem Gynaeceo Haeretic. Fanae. p. 471. seqq. zu lesen.

Meckinia,

Bathusia, war eine sehr gelehrte Frauenzimmer-Lexicon.

Matrone, und wird von der gelehrten Schurmannin in einer Epistel, so sie an Simonis d' Evves geschrieben, p. 218. sehr gerühmet.

Medea,

Eine Tochter des Colchischen Königs Aetæ, verstunde die Zauberey und Arzney-Kunst, so sie von der Hecate erlernet. Sie liebte den Jason hefftig, dem sie auch als er nach Colchis reisete, um das selbst das göldne Blicß zu erobern, vorherho satzsam unterwiesen, wie er der Argonauten Heer sicher dämpffen, die Feuer spendende Stiere jagen, den Drachen, der das göldne Blicß bewachte, überwältigen, ihn hernach ermorden, und auf solche Art sicher diesen köstlichen Raub darvon bringen könnte. Mit dem Jason hat sie 4. Söhne, nemlich den Mermyrum, Pharetem, Polyxenum und Thesalam, gezeuget. Als Jason sich endlich nach einer andern Frau, nemlich des Corinthischen Königs Creontis Tochter, die Glaucam oder Creulam, umsah, ward Medea so eysersüchtig hierüber, daß sie die Glaucam, nebst ihrem Vater Creonte, nachdem sie jener einen besauberten Hochzeit-Schleier übersendet, mit samt dem Königlichen Pallaste verbrandte, und alle ihre Söhne, so sie mit dem Jason zuvor erzeuget hatte, aus Zorn und Rache abtödtete.

Medullina,

Eine Römische Jungfer ward von ihrem eigenem Vater in Trunkenheit und im Finstern geschwängert; zog ihm, damit sie ihren

ihren Benschläffer erkennen möchte, den Ring von dem Finger; als sie aber solches Zeichen bey Tage besah, und daran erfuhr, daß es ihr eigener Vater gewesen, hat sie ihm selbst den Stahl durch das Herze gestossen.

Medum,

Anna, oder Frau von Acor genannt, eine adelich Matrone aus Preussen, Johann von Kopskul hinterlassene Wittbe; so vielmahls öffentlich geprediget, wodurch sie einen Juden zum Christlichen Glauben bekehrte, auch selbigen hernachmahls gar zur Ehe nahm; Sie starb A. 1674. und hinterließ ein Buch unter dem Titul: Geistlicher Jüdischer Wunder-Balsam, von den allerheiligsten und herrlichsten Specereyen göttl. Worts zubereitet. So zu Amsterdam 1646. gedruckt worden. Vid. Henning Witte. T. 2. Diarii Biographic. p. 108. überdiß soll sie sich auch eines prophetischen Geistes gerühmet, und viel zukünftige Dinge offenbahret haben, von welchen aber Rumpæus in seiner Betrachtung vom Ehurländischen Glauben nicht viel zu halten scheinet.

Medusa,

Eine Tochter des Phorci, die sich mit einem heßlichen unentschlichen Meer-Wunder, Ceto genannt, vermischet. Sie hatte unter vielen andern Schönheiten vornehmliche Haare, so wie Gold spielten, von deren Glanz auch der Neptunus also eingenommen ward, daß er sie in dem Tempel der Mi-

nerva schwängerte, woraus der Pergeus gezeuget wurde. Weil aber die Minerva die Entheiligung ihres Tempels rächen mußte, verwandelt sie der Medusa schöne Haare, wodurch sie den Neptunus gefangen, in eitel heßliche Schlangen, und machte, daß derjenige, so sie ansah, vor Furcht und Schauer gleich zum Steine ward. Endlich wagte sich Perseus, so der Minerva Schild vor die Augen gehalten, zu ihr, und ermordete selbige; schnitt ihr den Kopff ab, und verehrte solchen der Pallas oder Minerva in ihr Schild, welches noch heute zu Tage mit der Medusa Schlangenhärschten Kopffe abgescbildert wird.

Meerrettig. siehe. *Rettig.*

Meerweiblein. siehe. *Strenen.*

Meeschen,

Heisset das bey dem Bierbrauen zu Boden liegende Malz auf dem Bottig herum rühren.

Megaclo,

Eine Tochter des lesbischen Königs Macaris, sanne Tag und Nacht auf ein Mittel, wie sie ihren zandsüchtigen Vater, der stets wieder seine Gemahlin, als ihre Mutter, wütete. Daher sie aus Erbarmung gegen ihre Mutter die Musen als Mägde erkauffte, die sie auf eine besondere Art singen und musiciren lernte; durch welche angenehme Harmonie der zandsüchtige Macaris so eingenommen und umgekehret ward, daß er alles Zanken und Poltern darüber vergaß.

Und

Und weil durch dieser Musen-Hülffe und Kunst dergleichen Ubel gedampffet ward, hat sie selbigen zu Ehren, und aus Dankbarkeit groffe ährene Säulen aufrichten lassen, und selbige in allen Tempeln zu verehren anbefohlen.

Megara,

Eine von denen drey höllischen Furien und Plag-Geistern, war eine Tochter der Nacht und, des Acherontis.

Megalostрата,

Eine gelehrte Epheserin und gute Poetin, in welche sich der erste unter denen Poetis Lyricis, Alemann genannt, unsterblich verliebt hatte. Weil nun diese Megalostрата die Poeten gar sehr ætirmirte, mag es wohl seyn, daß sich dieser entbrandter Apollo auf ihren Pindus dann und wann gesetzt, und ihr etwas nachdrücklich verliebtes vorgespielet. Vid. Gyrald. in Histor. Poetar. p. 967. it. Jul. Cæs. Scaliger. T. I. Poeticar. p. 122. c. 44. Lottichium L. 1. Bibliothec. Poet. p. 37.

Meganira,

Des Celei Weib und Mutter des Triptolemi, ein devotes Weibsbild.

Megara,

Eine Tochter des Thebanischen Königs Creontis, und Eheweib des Herculis, ward von ihrem eigenen Mann mit alle denen Kindern, so sie ihm zur Welt gebohren, umgebracht, weil die Juno den Herculeum, wegen des an dem Lycus be-

gangenen Todtschlags, in eine starcke Kaseren gesetzt, worinnen er auch seine Frau und Kinder umgebracht.

Mehl,

Farina, Farine, ist klein und klar gemahlnes, und von den Kleinen gesaubertes Korn oder Waizen, deren sich die Köche an unterschiedliche Essen, sonderlich Gebackens, Pasteten, Torten ic. zu bedienen wissen, doch wird gemeiglich nur Waizen Mehl darzu genommen.

Mehl-Fäßlein,

Ist ein von weissen Blech oder Holz rund verfertigtes Geschire mit einem Deckel verwahret, worin das Mehl gethan wird.

Mehlsteck. siehe. Maccaroni.

Mehl-Frau,

Heissen diejenigen Weiber, so auf den Wochen-Märkten das klare Mehl in die Küchen-Meßen oder Kuchenmaß weisse zu verkaufen pflegen.

Mehl-Kasten,

Ist ein grosses von hölzernen Brettern oder Pfosten zusammen gesetztes Behältniß, worinnen das Mehl zur Haushaltung verwahret wird, er stehet meistens auff denen Böden.

Mehlstrauken. siehe. Gebäckene Mehlstrauben.

Mehr reden,

Heisset im L'Ombre-Spiel, denjenigen, so entriren will, entweder

zum Solo forciren und zwingen, oder in Ermangelung dessen selbstens sans prendre spielen.

Meischnerin,

Anna. D. Michael Delii Professor. zu Straßburg, gelehrtes Weib, so sehr viel Wissenschaft in der lateinischen und Griechischen Sprache soll gehabt haben. Vid. Johann Sturms Erinnerungs-Schrift an die Straßburgische Bürger-schafft. pag. 27.

Meise,

Parus, Melango, ist ein kleines Vöglein, und giebt es derer unterschiedliche Arten, als Blau: Kohl: Mehl: Häubel: Meisen u. s. f. welche die Vogelsteller wohl zu unterscheiden wissen. Sie werden manches Jahr in grosser Menge gefangen, aber auf vornehmen Tafeln nichts geachtet, dahero können sie gemeinlich an den gemeinen Mann, zu dem Ende sie auch Lonicerus nennet eine Speise des armen Volks. Sonst kan man sie auf die Art wie die Finken zu richten, und wer Appetit zu solcher kleiner Sattung hat, mag sich nur in allen nach der Zubereitung der Finken richten.

Melanchtonin,

Anna. Eine gelehrte Wittensbergerin aus Sachsen, Philippi Melanchronis älteste Tochter, so im 14. Jahr A. 1635. den damahls berühmten Poeten Georgium Sabinum geheyrathet; Sie war ein gelehrtes Weib und in der Latinität und Poësie wohl erfahren, ihr Tod erfolgte den 26. Febr. 1547.

und ist noch in der Kneiphoffianischen Kirche zu Königsberg ihr Epitaphium zu lesen. Vid. Nathan. Chytræum in Deliciis Itiner. p. 412.

Melania,

Mutter und Tochter, waren zwey Schwärmerinnen und Quakerinnen; die Mutter war des Origenis irrigen Lehren zugethan, als welche sie wieder den Hieronymum sehr vertheidigte, wiewohl sie auch dem Pelagio anhieng. Die Tochter, des Piniani Eheweib, war anfangs auch des Pelagii Adhærentin, zuletzt aber soll sie doch seine Parthey verlassen haben. Vid. Norisii Histor. Pelag. l. 1. c. 1. p. 9. it. Schmid. de Mulier. Heterodox. §. 23. pag. 32.

Melanis,

Wurde bey denen Alten die Venus genennet, weil sie die Finsterniß liebete, und ihre LiebesWercke insgemein bey Nacht vollzogen worden.

Melantho,

Eine Tochter des Proci, die im Gebrauch hatte, sich nach hinweggeworffenen Kleidern auf den Rücken eines Delphins zu setzen, und auf ihres Vaters Meer also herum zu vagiren. Weil nun dieses der Neptunus gemercket hatte, verwandelte er sich in einen Delphin, und brachte sie durch seine Schmeicheleyen dahin, daß sie sich auf seinen Rücken setzte, und, nachdem er selbige an das Ufer brachte, sich von ihm schwängern liesse. Aus welchen Beschlaß der Amycus entsprossen seyn soll.

Melck-Saß,

Heisset derjenige Stuck oder Seltz, worüber die Vieh-Mägde die Kühe zu melcken pflegen.

Melissa,

Des Königs aus Creta, Meliss Tochter, so zugleich nebst ihrer Schwester, der Amalthea, den Jupiter mit Ziegen-Milch aufserzogen. Diese soll die erste Erfinderin des Honigs gewesen seyn, daher man auch vorgiebt, daß sie zuletzt in eine Biene verwandelt worden.

Melissa,

Des Corinthischen Tyrannens Periandri Weib, welches dieser Wäterich, der seiner Concubinen und Kebs-Weiber fälschlichen Angebungen leichtlich glaubte, ohngeachtet sie hoch schwangern Leibes war, mit Füßen zu Tode trat.

Melissa Samica,

Eines Samischen Amtmannes, Melissi genannt (dessen Plutarchus in Pericle gedenket) Ehemweib, war ein gelehrtes und der Pythagorischen Secte zugethanes Frauenzimmer, sie hat eine Epistola an Claretam de Vestibus honestarum seminarum geschrieben, so noch unter denen Epistolis Pythagoræ zu finden ist. Vid. Vossium de Sectis Philosoph. C. 6. §. 12. p. 33.

Melissa,

Heissen die Priesterinnen der Göttin Ceres.

Melline,

Ist eine breite von Gold oder

Silber gewebte Spitze, so das Frauenzimmer um den Unter-Rock zu setzen pfleget, wird sonst auch eine Tour genennet.

Melpomene,

Eine von denen neun Musen, soll die Tragödien und Trauerspiele erfunden haben.

Melusine,

Soll ein Meer-Wunder seyn, das von oben her die Gestalt eines schönen Weibes-Bildes zeigt, von unten her aber ein Fisch ist.

Memorata,

Anna. Eine vortreffliche Poetinn aus Polen, und Jacobi Memorati, gewesenen Pastoris zur Lissa in Groß-Polen Tochter, so nicht nur in der Historie und unterschiedenen Sprachen wohl erfahren gewesen, sondern auch die Poesie völlig verstande, worvon sie eine ächte Probe in dem schönen lateinischen Carmine, daß sie auf den Woywoden von Lissa, Graff Leszczynsky verfertigt, abgelegt, sie muß auch an dem zu seiner Zeit berühmten Poeten Tscherning etwas mit ihrer Poetischen Feder geschrieben haben, weil selbiger seinen Gedichten der Frühling genannt, eine Poetische Antwort, so an die Memorata gerichtet, p. 273. mit eingerücket. Vid. Pasch. Gynæceum doctum. pag. 48.

Menalippe,

Der Amazonen Königin Antiopes Schwester. Ward von dem Hercules in dem Amazonischen Kriege gefangen; Er restituirte aber selbige der Antiope wieder, was

für sie ihm zur Dankbarkeit ihre Waffen und Leib-Gürtel, wie ihm schon vorher von dem Eurysthes war propheet worden, übergab.

des Meneses,

Eleonora. War eines vortreflich gelehrte und in der Literatur wohl erfahrene Portugiesische Dame.

Mensch,

Bedeutet nach der allgemeinen und üblichen Redens-Art so viel als ein Weibes-Bild von gemeinem und schlechten Stande; Der alberne Streit, ob die Weiber auch Menschen seynd, ist längstens beygeleget worden, weil die von denen Gegentheilen angeführten Argumenta auf schlechten Füßen beruhen und gar leicht zu refutiren seynd, dergleichen thörichte Frage warff ein gewisser Bischoff ums Jahr Christi A. 590. auf, dem aber das Maul im dritten Synodo Matisonensi ziemlich gestopffet worden. Olander in Histor. Eccles. Centur. VI. Lib. 4. c. 15. Joh. Nicol. Pfitzer. de Natur. Mulier. P. I. c. 2. p. 5. seqq. Um den Ausgang des XVI. Seculi that sich ein Anonymus hervor, der in einem lateinischen Tractat mit vielen, wiewohl ungegründeten Argumentis bezaupten wolte, daß die Weiber keine Menschen wären, den aber D. Gediccus statlich refutiret, und solches Satyrisches Scriptum als was Ketzerisches verworffen; Ja es haben dazumahlen die Theologischen Facultäten zu Leipzig und Wittenberg durch ein ernstes Warnungs-Schreiben die studierende Jugend ermahnet, diese verdächtige

und lästerliche Schrift nicht einmahl des Lesens zu würdigen, geschweige denn das Frauenzimmer im Scherz damit zu railliren, damit sie nicht in Zweifel wegen ihrer Seeligkeit gerathen möchten. Titius in Literat. Historic. Artic. IX. C. 2. §. 5. Kromeyer. Theolog. Positiv. Polem. Artic. VII. ch. 6. Der Autor solcher Satyrischen und ketzerischen Schrift soll Acidalius geheissen haben, welches aus dem Thuano und Barthio Hendreich in Pandect. Brandenb. Tom. I. p. 33. erwiesen. Vid. Melanges d' Histoire de Literature. p. 10. Die Indianer geben vor, es wären die Weiber keine rechten Menschen, sondern es hätte einmahl ein Manns-Bild eine böse Drüse an seinem Bein bekommen, und als man selbige eröffnet und aufgeschnitten, wäre das erste Weibes-Bild heraus gesprungen.

Mera,

Eine Tochter des Prosti und Antix, in welche als sie Tag und Nacht dem Jagen nachhieng, und der Diana durch die Wälder folgte, sich der Jupiter hefftig vergasset hatte; Weil er aber diesem schamhaften Kinde auf keinerley Art beykommen konte, suchte er endlich die List hervor, verwandelte sich in die Dianam, und bekam auf solche Weise dasjenige, was er lange gesucht. Weil nun die Mera sich betrogen sahe, und der Diana, wenn sie selbige ruffte, nicht mehr, wie vor, gehorchen wolte, aus Furcht, es möchte wieder ein Jupiter in ihren Kleidern stecken, verdroß es die Diana (welche von solcher Begehrenheit

benheit nichts wußte) dergestalt, daß sie diese ungehorsame Jagd-Nymphe mit einem Pfeil erschoss. Endlich aber ward sie aus Erbarmung dieser Göttin in einen Hund verwandelt.

Mercera,

Anna. Des berühmten Französischen Antiquarii Josuz Merceri Tochter, war das böse und arge Weib des Salmatii, so ihn Tag und Nacht gepöbelte, daher die Gelehrten auch seinen noch zu frühen Tod dieser bösen Sieben allerdings zugeschrieben; Sie war nicht nur allein zankschäftig, geizig und herrschschäftig; sondern gab ihrem Manne sehr wenig zu essen, und durfte er; wofür er nicht ein Donner-Wetter über den Hals haben wollte, nicht einmahl mucksen. Die Gelehrten hetzen diese böse und hochmüthige Merceram in ihren Schriften hin und wieder nur Janonem Salmatianam. Nach dem Tode ihres Mannes wandte sie sich nach Frankreich, welche Nation diesen Vogel gar bald an seinen schönen Federn gleichfalls erkannten, und sie daher ro in öffentlichen Schriften, die andere Xantippe nannten. Vid. Menagian. ou bons mots rencontres agreables. p. 200. seq. it. Clar-mund. in Vit. Clarissim. Viror. P. 1. pag. 137.

Merianin Maria Sibylla. siehe. Graffia.

VON Merlau, siehe. Peterlin.

Mermite, siehe. Topff.

Merope,

Eine von denen Töchtern des Atlantis, aus der Nymphe, Plejone. Ihr Stern scheint unter allen 7. Plejaden am dunkelsten, weil ihre andern 6. Schwestern alle Götter gehenrathet, sie aber allein den sterblichen Sylyphum genommen.

Merschallin,

Elisabeth. Eine Engelländische Quacerein, so zu Waterford in Irland A. 1655. die Quacereinische Religion eingeführt und viel Menschen darzu verleitet; Dergleichen sie auch zu Bristol thun wolte, aber unglücklich dabei war; angesehen sie einmahl wegen eines begangenen Excessus, als eine Anführerin, in der Kirchen schändlich zugerichtet und zum Tempel hinaus gestossen ward; Dergleichen ihr kurz darauff noch einmahl wiederfuhr, bis sie endlich durch den Scharfrichter in ein Gefängniß geführt ward.

Messalina,

Eine Tochter Barbari Messala. Henrathete noch als eine sehr junge Dirne den alten Claudium Tiberium, den Kaiser; War der Geilheit sehr ergeben, so gar, daß sie mit unzähligen Männern Ehebruch getrieben, und in verstellten Kleidern die öffentlichen Hurhäuser besuchte. Sie certimo dereinsten mit einer berühmten Hure, und machte, weil sie selbiger überlegen war, einen großen Ruhm von sich, theurte auch zugleich darbey, daß sie in einer Nacht 25. Anfälle auszustehen vermögend gewesen.

Endlich ward sie selbst von dem Claudio aus dem Wege geräumt und erstochen.

Messe,

Heisset bey dem Frauenvolk dasjenige Präsent, welches ein Awanze seiner Geliebten bey den Jahr-Märkten zu übersenden pfeget.

Messer- und Löffel-Futteral oder Gestöcke,

Ist ein von Gold und rothen Leder überzogenes und ausgehöletes Behältniß, worinnen ein silberner oder Zier vergoldter Löffel mit dem darzu gehörigen Messer und Gabel lieget, deren sich das Frauenzimmer bey Hochzeiten und andern Gastereien über der Taffel zu bedienen pfeget.

Messer kauffen seiner Braut,

Ist ein alter abergläubischer und einfältiger Argwohn, den manch Frauen-Volk heget und in denen lächerlichen Gedancken sethet, ob würde die Liebe durchschneiden, wenn es von ihrem Bräutigam ein Messer geschendet bekäme.

Dreycreuzig Messer an das Butter-Faß stecken,

Ist eine alte abergläubische Gewohnheit der Weiber, so bey dem Buttermachen ein dreycreuzig Messer an das Butter-Faß stecken, damit die Butter bald gerathe, und niemand selbige beheben kan.

Metanira,

Des Celei Eheweib. Dergleis

chen Nahmen führte auch eine berühmte Pute in Athen.

Metens,

Catharina, war eine berufene Zauberin und Hexe.

VON Methen,

Marla. Eine Quackerin und Erh-Schwärmerin, so einen Schwärmer Nicolaum Gregor-tischen, zum Manne hatte. Ihr Tauff-Nahme hieß Barbara, den sie aber, zum Zeichen ihres Abfalls und aus Liebe gegen ihren Schwärmerischen Sohn, Ezechiel Methen, den sie nur den Groß-Fürst Michael nannte, veränderte, und sich Marla von Methen nannte. Ihre verdammlichen Lehren, so sie mit ihrem Ketzerischen Sohne geheget, sind in D. Feustkings Gynæc. Hæret. Fanat. pag. 484. seqq. zu lesen. Diese Methen ward als eine Versführerin A. 1614. auf die Ehurf. Sächs. Berg-Festung Rönigstein gefangen geführet, von dar sie hernach wiederum, weil sie ihre Lehre wiederuffen, auf freyen Fuß gestellet ward.

Metra,

Eine Tochter des Erisichtonis aus Thessalien, welche, nachdem sie dem Neptunus zu Willen geleet, dafür dieses von ihm erhalten, daß sie sich, in was sie nur wolte, verwandeln konte. Daher als sie ihr Vater aus Hungers-Noth verkauffen mußte, verwandelte sie sich in einen Fisch, und entzoh sich solcher Dienstbarkeit; Und ob sie gleich zum andernmahl von ihrem Vater wieder verkauffet ward, machte

machte sie sich doch allezeit wieder frey, indem sie bald eines Ochsen, bald eines Hirsches, bald aber eines Vogels Gestalt annahm.

Metra,

War eine berühmte Hure in Thessalien, welche vor ihre Mühe und Vergünstigung, weil zur selben Zeit das Gold und Geld noch nicht im Schwange war, Ochsen, Pferde und allerhand Vieh statt Recompenses annahm; Daher das gemeine Volk von ihr fabuliret, als hätte sie sich in alle diese Thiere verwandeln können.

Meze,

Heisset nach heutiger Redensart so viel als eine liederliche Wetzfel und verdächtige Dirne, welches Wort, wiewohl gar übel und nicht sonder Mißbrauch von dem alten Wort Mets oder Mede (welches so viel als eine Jungfer bedeutet) hergenommen und deriviret worden; Scheffer. Upsal. cap. 8. pag. 112. & 13.

Meßschin,

Mechthildis, war A. 1507. Priorin in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Closter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Meublen,

Heisset aller Hausrath und nöthiges Haus-Geräthe, so man in denen Zimern nicht entbehren kan. In allgemeinen Verstande aber heissen sie allerhand Fahrnuß und Sachen, so denen Immobilien und liegenden Gründen entgegen gesetzt werden.

Meyerin, siehe. Hoffmeisterin.

Michal,

Sauls Tochter, und Davids getreues Eheweib, so ihm das Leben errettete. I. Samuel. XIX. v. 12. Sie ward ihm genommen, und dem Phaltiel gegeben, hernach aber auch wieder zugestellet. II. Samuel. III. v. 14.

Michaele,

Centaurea. Wird von dem Seneca als ein gelehrtes Weib gerühmet, und der berühmte Poet Ovidius erwehnet ihrer gleichfalls in dem 12. Buch seiner Metamorphos. Vid. Baldhoven Catalog. Doct. Foem. & Virgin. p. 4. & Textor. in Officin. fol. 149.

Nieder,

Heisset denen Ulmerischen Weibes-Bildern ein Überzug über dem Ober-leib mit Ermeln versehen, wird entweder von Sammet, Seide oder auch Camelot und andern Zeuge verfertigt, auch mit Spitzen oder Börtlein ausgebrämnet. Die Nieder so das gemeine Weibes-Vold in Sachsen, trägt und untermiehet, auch öfters Läge genennet werden, seynd ohne Ermel, und werden insgemein mit etlichen schwachen Stäben Fischbein untermiehet. Der Hallorum Weiber ihre Nieder, so vornher nicht ausgeschnitten, sondern ziemlich hoch in die Höhe und oben von einander stehen, sind stark mit goldenen Treffen verbrämnet.

Miethen,

Heisset eine Magd, Mühme, Junge-Magd oder Amme vor ein gewisses Jahr; und Mieth-Lohn in seinen Dienst und Haus auffnehmen.

Mieth = Geld,

Heisset derjenige Pfennig und Geld-Stücke, welches eine Frau ihrer neugemietheten Magd bey dem abgeredeten Mieth-Vergleich zu Befestigung ihres unter einander auffgerichteten Mieth-Contracts auf die Hand drauff giebt. Wenn die Frau der neugemietheten Magd den Dienst wieder auffsagen läßt, ist das drauffgegebene Mieth-Geld verfallen, saget aber die neugemiethte Magd (doch noch zu rechter Zeit) den Dienst wieder auf, muß sie solches Geld wieder zurücke geben.

**Mieth- oder Jahr = Lohn,
auch Lied = Lohn,**

Heisset dasjenige jährliche Geld was eine Frau ihrem Gefinde vor Arbeit und Dienst; so hoch als sie selbiges bedungen, nach verfloßner Jahres-Zeit auszuzahlen pfleget.

Milancia,

Des XV. Seculo berühmten Bezaehler Juristens Joh. Andreae, welcher sehr verständlich war, welche einen so hohen Verstand hatte, daß ihr Mann sich nichts in schweren Fragen ihres klugen Rathes bediente. Vid. Joh. Frauenlob in der lobenswürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber. pag. 25.

Milch von Kühen,

Lac Vaccinum, Lait de Vache, wird in der Küche als was nöthiges zu allerhand Essen gebrauchet, auch das Gebackene, Torten und andere Sachen darmit angefeuchtet, wie an gehörigen Orten wird zu finden seyn.

Milch = Magd,

Ist eine gewisse Magd von denen Land-Gütern und Vorwergeren, so die Milch in grossen Krügen auf der Gassen in der Stadt herumhaufiren trägt. In Amsterdam tragen die so genannten Melck-Meys die Milch in zwey über die Schultern herabhängenden Eymern oder Zubern zum Verkauf herum.

Milch = Pulver,

Heissen diejenigen aus allerhand Speciebus zusammen gesetzten und vermischten Pulverlein, wodurch man denjenigen säugenden Weibern und Ammen zu Hülffe kömmt, bey welchen sich ein Milch-Mangel erreget.

Milch = Rahm. siehe. Rahm.**Milchschauer,**

Denen Medicis febris lactea genannt, ist ein besonderer Zufall bey schwangern Weibern, da nemlich solcher Schauer selbige anfangs mit gelinder Kälte und einer darauff folgenden Wärme anfället, und sie zu der Zeit alteriret, wenn die Milch in die Brüste eintritt, und selbige schwellend macht, solcher Schauer ist aber, wosferne nicht in der Diæte ein Excess begangen wird, auffer Gefahr.

Milch

Milch-Zahn,

Heißet der hinterste Zahn im Kalbs-Kopffe, den der Koch bey Ausbrechung der andern allein stehen läßt.

Milch-Zins, siehe. Huren-Zoll.**Millet,**

Maria. Ein sehr schönes aber dabey keusches Niederländisches Bauers-Mägdelein aus dem Dorffe Becourt. In solche hatte sich ein Französischer Hauptmann Le Pont genannt, so verliebet, daß er sie auf allerhand Art in sein Netz zu locken suchte, weil er aber bey diesem keuschen Bauer-Mägdelein allezeit Gegenwehr fand, suchte er mit Gewalt seinen Viehischen Begierden eine Gnüge zu thun, jagte daher den Vater aus dem Hause und nothzüchtigte nicht nur dieses unschuldige Mägdelein, sondern gab selbiges hernach nach verübter Unzucht seinen Soldaten zu einem schändlichen Raube. Weil aber dieses unschuldig gekränkte Kind stets mit Rache umgieng, nahm sie einstens die Gelegenheit in acht, als ein Laqven diesen ihren Ehren-Schänder, dem Hauptmann Le Pont, etwas heimliches in das Ohr sagte, griff nach einem Messer, welches nicht weit von ihr lag, und stieß selbiges dem Hauptmann so beherzt in sein verhurtes Herze, daß er augenblicklich todt zur Erden sank. Ob sie nun gleich hierauff die Flucht nahm, so wurde sie doch von des entleibten Hauptmanns Soldaten wieder erhaschet

welche sie an einen Baum banden, und so lange mit Büchsen nach ihr schossen, biß sie endlich Stückweise darvon herunter fiel. Mercur. Niederländ. Histor. L. 8. fol. 309. Thuan. Hist. Lib. 66.

Mimallones,

Hiessen diejenigen tollen und unsinnigen Weiber, so dem Baccho zu opfern pflegten. Sie werden auch sonst genannt: Thyades, Mænades und Bacchæ.

Minerva, oder, Pallas,

Die Göttin der Weißheit und aller freyen Künste. Ist der Poeten Meynung nach aus des Jupiters Gehirne sonder Mutter gebohren worden. Soll stets eine Jungfer geblieben seyn, daher sie auch dem Frauenzimmer als eine Künstlerin im mahlen, spinnen, nehen und weben vorgesezet worden. Soll zuerst das Spinnen und Weben erfunden haben, und um die Wette mit der Arachne einer Indischen Jungfer, so diese Kunst gleichfalls verstande, gearbeitet, selbige aber übertroffen, daher sich die überwundene Arachne selbst erhencket, welche sie aber in eine Spinnweben verwandelt. Dem Vulcanus, so fleißig um sie geworben, hat sie es beständig abgeschlagen. Zu Achen und Sparta sind ihr Ehren-Tempel auffgerichtet worden. Sie wird in Gestalt eines Weibes-Bildes abgemahlet, mit einem Brust-Panzer versehen, auf dem Haupt führt sie eine Helm, worinnen insgemein eine Eule zu sehen, welcher Vogel ihr gewidmet war, in der einen Hand führet sie

ſie die Lanke, in der andern ein großes Schild, worinnen der Medula Schlangen-Haupt zu ſehen. Man findet bey denen Autoribus fünfley Minervas. Die erſte iſt des Apollinis Mutter, die andere iſt aus dem Fluß Nilus kommen, die dritte aus des Jupiters Gehirne entſproſſen, die vierte iſt von dem Jupiter und der Coryphe, des Oceanus Tochter, hergeſtammet, und die fünfte der Pallantis, von der man erzehlen will, daß ſie ihren eigenen Vater, der ſie nothzüchtigen wollen, ermordet habe. Vid. Aloxand. ab Alexandr. l. 3. Genial. Dier. c. 12. & l. 5. c. 4. Der weiſe Cicero ſoll der Minerva Bildniß in ſeinem Hauſe ſo hoch æſtimiret haben, daß er ſelbiges, als er in das Exilium zu gehen gezwungen ward, zuvorhero auf das Capitolum trug, und als was Heiliges daſelbſt einweyhete. Dio Caſſius l. 38. Hiſtor.

Minithæa, ſiehe. Taleſtria.

Minthe,

Eine Tochter des Coeyti, welche die Proſerpina, nachdem ſie ſelbige mit dem Pluto in verdächtiger Arbeit angetroffen, in ein Kraut, nach ihren Nahmen, verwandelt.

Minyſchen Weiber,

Waren ihren Männern ſo getreu, daß ſie, als ſelbige zu Sparta einiges Auffruhrs wegen ins Gefängniß geworffen und zum Tode verurtheilet wurden, ihre Weiblichen Kleider in dem Gefängniß mit denen Männern vertauſchten, und ſich vor ſelbige in den Kerker

warffen, damit nur ihre Männer der Todes Gefahr entrinnen konnten.

Mireſleur,

Eines armen Wollbereiters Tochter, war des Chereberts Achten Königs in Frankreich vornehmſte Concubina.

Miremontana,

Didacia. War eine beruffene Zauberin und Heze.

Mirjam,

Aarons Schweſter, eine Prophetin und in der Muſic auch Poëſie wohlerfahrenes Weib, welches bey Paucken und Reigen ein Loblied mit ihren Geſpielinnen dem Herrn dort, wegen erhaltenen Sieges der Kinder Iſrael wieder den Pharao, ſang und brachte.

de la Miſericordia,

Eleonora, eine gelehrte Barfüßige Carmelliter Nonne, war aus einem Adlichen Geſchlecht in Navarra entſproſſen, und ſchrieb la Vida de la Bienaventurada Virgen Catalina de Chriſto. Sie ſtarb zu Pampelona. A. 1620.

Miß, oder, Wunder-Geburth,

Monſtrum, heißt, wenn etwan ein Kind zwey Köpffe, zwey Leiber, vier Füſſe und Hände, oder unnützhige Glieder mit zur Welt bringet, ſolches rühret meißtens her von der falſchen Impreſſion und Einbildung der Mutter, ſo dem zarten Leibe dadurch ganz wiederige Geſtalten und Bildniße eindrücket.

Miß:

Wißgebühren. siehe. Unrichtig gehen.

Miteffer, oder, Zehrwürme,
Denen Medici Comedones, Crinones oder Draunculii genant, sind kleine Würmlein, so in der Haut der jungen Kinder nicht anders, als kleine schwarze Härlein stecken, und wovon die kleinen Kinder schwinden und abzunehmen pflegen, sie werden insgemein durch ein Bad von Honig: Wasser oder süßer Milch aus der Haut gelockt und von der Haut hernach abgeschabet.

Miteffer bekommen,

Ist eine lächerliche und abergläubische Meynung dererjenigen Weiber, so in denen wunderlichen Gedanken stehen, es dürffte keine schwangere Frau, wenn sie esse, vor dem Brodt: Schranck stehen bleiben, das Kind bekäme sonst die Miteffer.

Mit-Gift, oder, Mit-Gabe, Ausstattung, Ehesteuer, Braut-Schaz, Heimsteuer, Ehe-Geld und Heyraths-Gut

Benennet, ist ein Inbegriff desjenigen Geldes und anderer Güter und Stücken, so eine Frau mit zu ihrem Manne bringet und selbigen den nützlichen Gebrauch darvon wegen der auf sich habenden Verpflegung und Versorgung der Familie und Hauses überlässeet. Denen alten Spartanern und Griechen auch einigen Indianern war dergleichen Mit-Gift unbekannt, daher sie ihren heyrathenden Töch-

tern an statt deren einen Spinnestock nebst der Spindel mitzugeben gewohnet waren. Justia L. III. Histor. Plutarch, in Vie. Solon. & Lycurg. Alex. ab Alexand. Genial. Dior. I. 2. c. 9. Die Römer aber führten solche Mit-Gift als was nöthiges und nützliches ein, und begabten sie mit vielen Privilegien. Sie rühret entweder aus des Vaters Gut, welcher die Tochter zu dotiren nach denen Rechten verpflichtet ist, oder anderwärts her, wenn z. E. die Mutter ihre Tochter vor sich, oder die Bluts- und andere Freunde eine Jungfer austatten, und, fällt nach des Weibes Tode ihren Erben wieder anheim, bey Adlichen Personen aber wird selbige nicht wieder erstattet. Das Weib hat dieser Mit-Gift wegen in allen Gütern ihres Mannes zur Versicherung eine stillschweigende Hypothec oder heimlich Pfand. Carpzov. P. II. C. 24. def. 1. wird auch, wenn sich ein Concur der Gläubiger ereignet, selbigen allen vorgezogen. Die Mit-Gift war schon im alten Testamente bekant, Pharao gab seiner Tochter, Salomonis Weibe, die Stadt Galer zur Heimsteuer mit. 1. Reg. IX. v. 16. Das Römische Frauenzimmer rechnete die Siege ihrer Väter, und den daraus entstandenen Ruhm ihren Bräutigam zur Mit-Gift an.

Mnemosyne,

Eine Nymphe und Mutter der neun Musen. Denen heutigen Poeten bedeutet dieser Name so viel, als das Gedächtniß oder das Angedencken.

Menfar-

Mnesarchis,

Eine Griechische Poetin aus Ephesus, Tatianus in seiner Oratone contra Græcos p. 168. meldet, das Euhycrates, der nach Plinii Bericht in der CXX. Olympiade floriret, ihre Statuam gemacht habe. Vid. Spangenberg. im Adelspiegel p. 427. L. XIII. c. 7.

Mode,

Heisset eigentlich nach der Frauenzimmer Redens Art, eine neue oder frembde Erfindung weiblicher Kleidung und Tracht.

Mode = Bilder,

Seynd allerhand in Kupffer gestochene, mit bunten Farben illuminirte oder mit Stoff und Brocard ausgelegte Dames nach allerhand Moden galant eingekleidet, so das Frauenzimmer in ihre Stuben oder Cammern zu setzen, und selbige damit auszuzieren pfleget.

Modell-Tuch,

Ist ein aus Beutel-Tuch zugeschnittenes Tüchlein, worinnen das Weibsvold die Creutz-Nahd an Buchstaben, Zahlen und allerhand Figuren entworffen, und welches denen Jungfern in der Mehe-Schule zur Vorschrift vorgeleget wird.

Moero. siehe. Mæro.

Mogen,

Anna Euphrosina, gebohrne Pachelblin von Schag aus Anspach, den 17. Aug. A. 1686. gebohren, eine recht gelehrte Dame, massen sie nicht nur in der Oratorie, Historie, Philosophie, Münzen, und Stylo Lapidari vortreff-

lich verlieret, sondern auch darbey eine galante und sinnreiche Poetin ist, wie ihre hin und wieder ausgefertigten Proben so wohl in gebundener als ungebundener Rede satz sam darthun.

Mohr, oder, Moor,

Ist ein gewässerter Zeug von gewirten und gedrehten runden runden Faden, entweder ganz seiden, oder halb Sameel-Haaren oder halb leiuen, und seiden gewebet, des setz sich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget; ist entweder schlecht gestreift oder mit Blumen, mit Gold oder Silber durchschlagen.

Möhren,

Siler, Carrote, ist ein bekannte Wurzel-Gewächs von gelber Farbe und süssen Geschmack, so in einer Haushaltung ein gut Zuges muß abgiebt. Sie werden öfters an andere Essen gekocht, oder gar aus selben eine delicatelle zubereitet, welches zu sehen an den auffgelauffenen Möhren-Koch und andern Gerichten mehr, wie denn der Koch solche hier lehret 1) zubereiten; 2) Möhren zu füllen mit Fleisch = Brühe; 3) Dito noch anders.

Möhren und gelbe Rüben zubereiten,

Die Möhren schabet und leget sie in kalt Wasser, damit sich das Rohe ein wenig heraus ziehe, als denn können ihr sie brauchen, wie folget.

Möhren gefüllt mit Fleisch = Brühe.

Nehmet feine grosse Möhren, schneidet von selbigen oben einen Deckel eines Messer-Rückens dick ab,

ab, hölet sie aus und das ausgehölte schneidet mit einem Schneidmesser klein. Inzwischen weil die ausgehölten Möhren im Wasser einen Sud thun, setzet in einer Casserole Butter auf Kohlen, schützet die geschnittenen Möhren nebst geriebener Semmel, klein gehackter grüner Petersilie, Muscatenblüten, Ingber, 5. Eiern und ein Paar Löffel voller Rahm hinein, salzet dieses ein wenig und rühret es auf dem Feuer ab, daß es als wie gerührte Eier werde. Dieses alles füllet nun in die Möhren, und decket den Deckel oben wieder drauf, leget sie in eine Casserole, gießet gute Fleisch-Brühe darauß, thut geriebene Semmel, Muscatenblüten und ein Stück Butter hinein, und lasset es auff Kohlfeuer kochen, daß die Brühe ein wenig dicke wird. Zuletzt richtet die Möhren an, und die Brühe oben drüber, bestreuet sie, und gebt sie hin.

Möhren gefüllt anders,

Machet diese wie vorige zu rechte, und das ausgehölte schneidet klein, schneidet auch eben so viel Kalbs-Braten klein, und thut es es zusammen in eine Casserole mit Butter, die ihr auf das Kohlfeuer setzen müßet. Ferner schläget 5. Eier hinein, schützet Muscatenblüten, Ingber, kleine Rosinen, und ein Paar Löffel voll Rahm darzu, und rühret es ab wie voriges, füllet die Möhren damit und decket sie oben wieder zu. Hernach erfertiget eine Klare von Mehl, Eiern und Weiß-Bier und salzet sie ein wenig, werffet die gefüllten Möhren hinein, und wenn sie ganz

mit der Klare überzogen sind, so thut sie in heißes Schmalz und habet Acht, daß oben der Deckel feindrauff bleibe, und backet sie feindrösch heraus. Sind solche nun alle gebacken, so leget sie in eine Casserole oder Ziegel, gießet gute Fleisch-Brühe drauff, und lasset sie auff Kohlfeuer kochen. Darnach nehm met ein wenig eingebrenntes Mehl in ein Töpfgen, und gießet die Brühe von denen Möhren dran, quirlt es klar und lasset es wieder an dieselben lauffen, thut auch ein Stück Butter und Muscatenblüten dran, und wenn sie noch eine Weile gekochet haben, könnet ihr sie anrichten.

Mohrin,

Heisset ein Kind Weibliches Geschlechtes, so annoch jung aus Mohrenland gebracht, und an dem Hofe einer Königin, Königin oder Fürstin aufgezogen worden, die solches zu ihrem Staat und Vergnügen um sich haben.

Molde, oder, Mulde,

Ist eine grosse rund oder länglicht von Holz gedrehte Schüssel, so man in der Küchen benöthiget ist.

Molinæ,

Maria, ein sehr gelehrtes Frauenzimmer, so gleichsam ihre herrlichen Wissenschaften von ihrem gelehrten Vater Petro Molinæ zur Mit-Gift überkommen, denn sie verstunde die Hebräische Sprache so accurat, daß sie sich nicht scheuete mit der gelehrten von Schurmann Hebräische Brieffe zu wechseln. Vosius und Bochartus wissen sie deswegen nicht genung zu rühmen, nicht

zumahlen da sie über dieses noch in der Logica, Physica und Ethica nicht geringe Wissenschaft hatte. Vid. Colomesium in Gallia Orientali. pag. 272.

Möllerin,

Gertrud, von Königsberg aus Preussen, M. Michael Eisleri, ehemahligen Professoris in Königsberg Tochter, und D. Petri Möllers, gewesenen Professor. Chym. und Chirurg. Ehelielbste. Dieses gelehrte Weib hat nicht nur die Französische und Lateinische Sprache fertig verstanden, sondern sich auch durch ihre galante Poesie sehr beliebt gemacht. Sie ist eine Käyserliche gekrönte Poetin und ein Mitglied des Blumen; Ordens gewesen, und hat darinne den Nahmen Mornille geführt. Man findet von ihr ein Buch geist- und weltlicher Oden, so zu Hamburg A. 1675. mit Melodien in Folio heraus gekommen. Der weltberühmte Morhoff leget selbigen in seinem Unterricht von der Teutschen Sprache und Poesie c. IX. p. 402. ein nicht geringes Lob bey. Dergleichen noch andere hin und wieder mehr gethan.

Mollerin, Helena Sibylla, siehe. **Wagenscillin.**

Mollerin,

Magdalena, eine Quäckerin und Wiedertäuferin in der Schweiz zu St. Gallen, unter andern närrischen und gottlosen Lehren und Einsällen gab sie öfters vor, sie wäre Christus selbst, bald aber fiel sie auf den Wahn, daß sie schwanger werden und den Antichrist zur Welt gebären würde; öfters

mahls ist sie Faden nackend unter ihren Glaubens-Genossen gestanden, auch also durch die Gassen gerennt, unter dem Vorwand, sie müste die bloße und nackende Wahrheit sagen. Vid. Scultet. Annal. Evangel. p. 226. & 27. Plarrii Hist. Anab. p. 22. Craji Matzol. Menon. p. 88.

Molza Tarquinia. siehe. Tarquinia Molza.

Monats-Zeit der Weibes-Bilder, oder, Menses,

Ist ein Monatlicher Abfluß des übrigen Geblütes bey dem Weibes- Volck. Dieser Fluß fänget sich nach dem Lauff der Natur gemeinlich im 14den Jahre an, und währet biß in das 50. Die Ursache dieses Flusses bestehet in dem Ueberfluß und Trieb des Geblüts, welches aus dem geschwinden Puls und starken Herzklopfen erkant wird. In dem Alten Testamente wurde ein solches Weib vor unrein gehalten, ganzer 7. Tage lang, und mußte sich der Gesellschaft des ganzen Hauses enthalten, auch der Ort, wo sie saß, war unrein; Dieser Monatliche Fluß ist nach der Medicorum Bericht und Eintheilung vielerley, als da ist der unordentliche, der Fleischfarbige, gänzlich verstopfte und ausbleibende, allzu starke, der Weisse, u. a. m.

de Monbel,

Eine galante Französische Poetin, so viel artige Gedanken zu Papier gebracht. Ihr Portrait hat Monf. de Liegnieres verfertigt. Sie hat sich aber revengiret, und

und ihm sein Gegens-Portrait offeriret, so gewiß eine nette Poesie ist. La Galerie des Peintures Edit. Paris. A. 1664. p. 554. & p. 529.

Mönchin,

Catharina. Bar An. 1535. Kellerin in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Oloster zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Monden-Kind, oder, Kalb,
siehe. Mutter-Kalb.

Monica,

Des H. Augustini Mutter, hat so heilig und Gottesfürchtig gelebet, daß sie sich öftters Flügel ange wünschet den Himmel vor der Zeit zu erfliegen. Ihren frommen Lebens-Wandel hat der H. Augustinus, als Sohn, selbst beschrieben.

VON Monluc,

Renata. Sonst de Clermont genannt, Johannis von Monluc, Fürstens zu Cambay und Marschalls in Frankreich Gemahlin; Eine Dame nicht nur von vortrefflicher Klugheit sondern auch heroischen Geiste. Ihr hoher Verstand brachte nicht nur ihren Gemahl A. 1593. bey dem Könige den Fürsten-Stand, sondern auch die Marschalls-Stelle von Frankreich zu Wege; Und ihre Tapfferkeit und unerschrocknen Muth liesse sie dem Gemahl bey einer bevorstehenden Rebellion der Bürger in Cambay erblicken, da sie nehmlich, als ihr Gemahl sich, aus Furcht ein blutiges Opfer des wieder ihn erhigten Pöbels zu werden, verstecket hatte, sich

Frauenzimmer-Lexicon,

mit einer Pique in der Hand mitten unter die rebellischen Bürger auf den Platz wagte, u. sich äusserst bemühet, durch ein und andere vernünftige Vorstellung die entbrannten Gemüther wieder zu beruhigen. Weil aber der Urheber solches Auftruhrs, ohngeachtet die andern zum Frieden ziemlich inclinirten, sich nicht geben wolte, und die Rebellen in ihrem Wesseln fortführen, härmte sich diese heroische Dame so sehr darüber, daß sie einige Stunden vor der Übergabe Cambay Todes verblich. Ziegler. Historisch. Tabyr. der Zeit. p. 853.

de Montespan,

Madame, oder Françoise Athanasie de Rochechouart, des Prinzen von Mortemar Tochter, und Henry Louis de Pardailen Marquis de Montespan ehemahlige Gemahlin; hernachmahls aber Ludwigs als XIV. Königs von Frankreich Geliebte, mit welcher er drey Prinzen und eben so viel Prinzessinnen erzeuget. Sie begab sich wegen vermerckter Kalt Sinnigkeit des Königs A. 1692. in den Convent der Jungfern von St. Joseph.

VON Montfort,

Johanna Gräfin; Ludovici von Flandern, Grafens von Nevers tapffere u. ihres Heldenmuths wegen im VI. Seculo sehr berühmte Tochter. Nach dem Tode ihres Gemahls Johannis IV. Herzogs von Bretagne und Grafens von Montfort nahm sie dem Grafen von Blois in Bretagne unterschiedliche Städte wiederum weg, und beschützte Hennebout wieder diesen Herrn mit
Es
sonder

sonderbahrer Tapfferkeit. Vornehmlich wurde ihre Großmüthigkeit, die sie einmahls bey einem Ausfalle sehen lassen, sehr bewundert. Denn als der Graff von Blois die Stadt acquirte, that diese tapffere Heroinne, nachdem sie zuvor ihr Volk angefrisset, bey einem gewissen Orte der Stadt, so nicht belagert war, einen Ausfall, und ohngeachtet sie nicht mehr als 60. Mann bey sich hatte, verbrannte sie doch viele feindliche Zelte. Dieses sonderbahre Unternehmen machte der Belagerung ein Ende, und nöthigte sie den Grafen von Blois sich mit seiner ganzen Armee zurücke zu ziehen. Also behielte diese tapffere Johanna das Feld, und eroberte das Herzogthum Bretagne, welches eine lange Zeit hernach dem Hause von Montfort gehörte. Pasquier. Recherches de la France.

Montleona,

Magdalena. Hieronymi Augusti de Montleon, eines Französischen von Adels Gemahlin, ward von der blossen Einbildung in vierjähriger Abwesenheit ihres Mannes schwanger und gebahr davon einen Sohn, welcher auch durch das Französische Parlament, nach vorher gehaltenen Rath und Ueberlegung mit denen damaligen berühmten Medicis so wohl als Kinder-Müttern, A. 1637. für Stamms-Nachmens-Erb- und lehnfähig erklärt ward. Erasmi. Francisc. lustige Schau-Bühne. Part. II. pag. 1213. seq.

Montnay,

Georgette von. Eine gelehrte

und sinnreiche Dame von Adel, so in dem XVI. Se. uolo floriret. Sie verstand nicht nur gut Latein, sondern war auch in der Philosophie wohl versiret, hat auch hundert geistliche Sinnbilder mit darbey gefügten Lateinischen Devisen und Französischer Poetischen Erklärung heraus gegeben, und selbige der Königin von Navarra, Johannen, dediciret, wodurch sie nicht wenig berühmt worden. Vid. Verdier. in Bibliothec. Gall. p. 450.

Montroufe,

De Charpentras. Eine gelehrte Französin und Poetin, so in der Philosophie, Geometrie und Astronomie vortreflich versiret war, sie machte einen guten Lateinischen und netten Französischen Vers, wie solches die 22. Ode des ersten Buchs Horatii bezeuget, so sie aus dem Lateinischen in ihre Mutter-Sprache übersetzt. Vid. Novizeum in Mercur. Pol. 1682. Menf. Febr. p. 141. seq.

Monyma,

Des Madridais Weib, lebte wegen Harm ihres verstorbenen Gemahls in solcher Verwirrung und Verzweiflung, daß sie einmahls ihr Königliches Stirn-Band herunter zog, und selbiges, um sich daran zu erhencken, um den Hals schlunge; Als aber selbiges wegen der Schwere ihres Leibes zerrisse, hat sie solches aufgehoben, darauff gespiehen, und gesagt: Du verfluchtes Band, hast mir auch in dergleichen traurigen Begebenheit nicht ermahlen dienen wollen. Endlich hat sie sich von des Königs Beschnit-

Beschnittenen einen erwürgen lassen.

Moos-Schwämme, siehe. **Musserons**,

Mora,

Margaritha. Eine gelehrte und mit einem rechten Heroischen Geiste begabte Tochter des unglückseligen Englischen Cancellers, Thomæ Mori; Sie verstunde die Philosophie, machte einen schönen Vers, schrieb einen ziemlichen Periodum, redete neben ihrer Mutter-Sprache gut Griechisch und Lateinisch, und war in der Historie sehr bewandert. Als ihr Vater, auf Befehl Königs Henrici VIII. zu London enthauptet werden sollte, tröstete sich nicht nur mit sonderbarer Standhaftigkeit und Großmuth, sondern blieb auch beherzt bey ihm bis an sein Ende. Nach dessen Tode soll sie sein Haupt nebst seinen Schriften in Silber eingeschlossen bey sich behalten haben. Beswegen sie auch ins Gefängniß geworffen, aber auch bald wieder heraus gelassen worden. Vid. Juncker. Centur. Illustr. scem. pag. 134. La Galerie des femmes fortes par le Moyn. P. I. p. 86. Vid. Thom. Stapleton. in Vita Thom. Mori. It. Ludovic. Vivem l. 1. de Christiana scemin. c. IV. fol. 195. & Hoffmann. Lexic. Universal. T. 1. p. 993.

Mora,

Catharina. Des A. 1535. enthaupteten Engelländischen Cancellers Thomæ Mori andere Tochter, soll ein kluges und gelehrtes Frau

en immer gewesen seyn, so sehr große Inclination zu denen Studiis getragen. Vid. Freher. in Theatr. Claror. Viror. P. II. Sect. 4. p. 813. Conf. Voss. l. 2. d. Philolog. p. 14.

Morata,

Fulvia Olympica. Eine vortreflich gelehrte Italiänerin, so zu Ferrara An. 1526. geboren worden. Ihr Vater war Fulvius Peregrinus Moratus, ein Mantuaner und gleichfalls sehr gelehrter Mann; Sie heyrathete D. Andream Gründlern Medicum zu Schweinfurth, mit welchem sie viel Ungemach ausgestanden, bis sie sich nach dem Schweinfurthischen Brande erstlich gen Homburg, nachgehends aber nach Heydelberg begab, allwo er Professor Medicinæ worden. Diese Morata war ein rechter Ausbund der Gelehrsamkeit, da er ihr Thuanus, Libro XXIV. p. 497. Curio, de Educandis Liberis p. 61. 98. & 106. Cyraldus de Post. nostr. tempor. l. II. Rittershusius Comment. in Vit. Birckhen. p. 3. Gualtherus Tom. II. Chronic. p. 1276. Fabricius in Memorabilib. p. 331. Kornmannus c. 24. d. Virgin. Stat. p. 57. Lotichius P. II. Bibliothec. Poet. p. 3. Scheurlius in Bibliograph. Moral. §. 176. Titius, int Exempel-Buche, p. 3. Morhoffius P. 1. Polyhist. c. 34. und andre berühmte Männer, mehr billig das Lob einer vortreflich gelehrten Person zuerignen. Sie machte einen netten Vers und verstunde neben der Philosophie die Griechische und Lateinische Sprache recht gründlich, sintema: l sie schon im 16. Jahre die Paradoxa Ciceronis

zu Ferrara profitirte, und einen Commentarium über den Homerum machte. Ihre Griechischen, Lateinischen und Italiänischen Poesien wie auch Brieffe, so viel deren in dem Schweinsfurthischen Brandt gerettet wurden, sind zu Basel von Oporino und Cælio Secundo Curione A. 1562. 1570. und 1580. in Octav. heraus gekommen und der Engelländischen Königin Elisabeth dediciret worden; Zu Basel und auch Heydelberg hat sie die Philosophie in Griechischer und Lateinischer Sprache mit grosser Verwunderung gelehret, ist auch zu Heydelberg A. 1555. den 26. Octobr. in dem 29. Jahre ihres Alters gestorben. Sie ist von vielen nach ihrem Tode mit Panegyricis und Lob-Schriften als Gilberto Cognato Nozarenno, Theodoro Zwingero, Philippo à Marnix, Hieronymo Angenosio, Cælio Secundo Curione, Carolo Utenhofio, Chiliano Sinapio und Micyllo beehret, worden. Guilielmus Rascalonus aber hat ihr das Epitaphium zu Heydelberg, allwo sie begraben lieget, gesetzt.

Morbona,

Die Göttin der Krankheiten in deren Händen und Einrichtung alle dieselbigen bestehen.

von Morbeifen,

Johanna Friderica, auf Stenschtis, ein gelehrtes Frauenzimmer, verund Frantzösisch, Italiänisch, Griechisch und Lateinisch. M. Hannitsch hat ihr einen Lateinischen Panegyricum in Form einer langen Epistel geschrieben, worinnen er ihr

re Gelehrsamkeit und Wissenschaft in gelehrten Sachen der Welt kundthut, und diesem gelehrten Frauenzimmer wegen ihrer vortrefflichen Profectionum öffentlich gratuliret. Sie ist ohnlangsten gestorben.

von Mordey,

Maria, aus Gräfflichen Stande, war erst eine Puritanerin, hernachmahls eine eifrige Quackerin, und begab sich daher nach Gravesand in Neu-Engelland, woselbst sie ihren häußlichen Gottesdienst hielt, auch darbey allen ihren andern Glaubens-Genossen einen freyen Zutritt verstattete, doch mit solcher Vorsichtigkeit und Klugheit, daß sie sich äusserst hütete, andren, so nicht ihrer Religion waren, einigen Anstoß und Kergerniß damit zu geben, oder sich selbst dadurch eine Verdrießlichkeit auf den Hals zu laden. Vid. Croes. Hist. Quæst. p. 551. Crajum in Matæol. Minut. p. 13.

More,

Gerdrutha, war eine Nonne zu Cammerich, von dem Geschlechte des Engelländischen Canzlers Mori, der Quietistischen Secte zugeschan; man findet ein Mystisches Buch von ihr, unter dem Titul: Bekännntniß einer liebenden Seele. Vid. Feustkings Gynæc. Hæretic. Fanatic. p. 493. seq.

Morelia,

Claudia, war eine beruffene Hexe und zauberisches Weib.

Morelia,

Nicolza, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Morella,

Morella,

Juliana, eine gelehrte Jungfer aus Spanien, eine Nonne des Dominicaner - Ordens zu Avignon, A. 1595. zu Barcellona geböhren, hat in ihrem 12. Jahr in einem Capuciner - Habit öffentlich über etliche Philosophische Theses disputiret, so sie der Spanischen Königin Margaritæ Austriae dedieiret. Sie verstunde Griechisch, Lateinisch, Hebräisch, und andere viele Sprachen mehr, hatte auch eine nicht geringe Wissenschaft in der Jurisprudenz, und war eine grosse Künstlerin im Mahlen, Music und andern Künsten. Vid. Voll. de Pilog. p. 82. Henricus Kornmann hat ihr zu Ehren in seinem Tractat d. Virgin. Stat. & Jur. cap. 14. ein Carmen Heroicum, so er auf sie versfertiget, mit eingerücket; sonst gedendet auch Puteanus in seiner 24. Epistel. Centur. III. noch eines gelehrten Frauenzimmers dieses Nahmens, so eine vortreffliche und partheische Rednerin soll gewesen seyn.

Morgeln;

Pumiceus boletus, Morille, ist eine Gattung von Schwämmen, die auf feisten Wiesen, auch unter denen Steinen wachsen, und stehen solchen die Leckermäuler sehr nach, die sie entweder frisch mit Gewürz bereiten und an Spießlein braten, oder zum Gebrauch anderer Speisen abdrörrn lassen. Es sind die Morgeln theils spitzig, theils rund und knorricht, daher sie in Spitz und Ohren - oder Stockmorgeln eingetheilet werden, welche man

aber, wenn sie frisch sind, wohl reinigen muß, weil sich gerne giftig Ungeziefer drinnen aufhält. Unser Koch kan sie bey vielen Essen, absonderlich bey denen Potages employiren, auch a part zureichten, welches aus folgenden zu ersehen: 1) frische Morgeln zu puzen, 2) Morgeln mit Fleisch - Brühe, 3) frische Morgeln gehackt mit Rahm, 4) Morgeln von Kalbs - Zunge zu machen, 5) Morgeln wie sie sonst können bereitet werden.

Morgeln frische zu puzen;

Nehmet Morgeln, und schneidet ihnen unten die Stiele ab, werffet sie in kalt Wasser, waschet sie rein aus, so könnet ihr sie auf folgende Art zureichten.

Morgeln mit Fleisch - Brühe,

Die zugepuzten Morgeln waschet noch etliche mahl aus, damit kein Sand darinne bleibet. Hernach thut in eine Casserole oder Ziegel Butter und die Morgeln, die ihr entweder ganz lassen oder entzwey schneiden möget, und passiret sie ein wenig, schüttet alsdenn Ingber, Muscater - Blüten, Fleisch - Brühe und geriebene Semmel daran, lasset sie kochen biß sie weich werden, so könnet ihr sie anrichten und hingeben. Solten sie etwa noch zu dünne seyn, dürfft ihr sie nur mit einem Eyerdotter abziehen.

Morgeln frische gehackt mit Rahm,

Lasset gepuzete und gewaschene

Morgeln im Wasser einen Sud thun, nehmet sie alsdenn heraus, und drucket sie aus, schneidet solche mit einem Schneide-Messer gar klein, schüttet sie in einen Ziegel, gießet ein Mösel Rahm drauff, setzet es aufs Kohl-Feuer, würzet es mit Muscaten-Blüten und Ingber ab, und lasset es kochen. Wenn ihr die Morgeln wollet anrichten, so nehmet ein Paar Eyerdotter in ein Topffgen, an welche der Rahm, wenn er kochet, lauffen muß, rühret aber fleißig, sonst läuft es zusammen. Inzwischen leget ein Stück Butter an die Morgeln, damit sie sich ein wenig durchziehen, gießet hernach den abgerührten Rahm wieder an die Morgeln, daß die Brüh ein wenig dicke wird, und richtet sie an.

Morgeln von Kalbs-Lunge zu machen,

Setzet ein Paar Kälber-Zungen mit Wasser in einem Topff zum Feuer, und lasset sie recht weich kochen. Hernach nehmet sie wieder heraus, kühlet sie aus, schneidet das fleischigte, wie auch 1. Viertel Pfund Nieren-Zalg ganz klein, und menget es unter einander. Ferner setzet in einer Casserole ein wenig Butter aufs Kohl-Feuer, schüttet darein das gehackte, in gleichen Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüten, Cardamommen und röstet es ein wenig, thut alsdenn ein Paar Hände voll geriebene Semmel darzu, schläget 4. bis 5. Eyer dran, werffet gehackte grüne Peterfilie darauf, salzet es ein wenig, rühret es ab, und setzet es vom Feuer, daß es ein wenig erkühle.

Nach diesem machet aus einer Hand voll Mehl, einem Ey und aus einer Welschen Nuß groß Butter, einen festen Teig, treibet ihn auf, daß er ganz dünne wird, schneidet daraus kleine Plätzgen, einen quer Daumen breit und Finger lang, schläget auch auf einen Zeller ein Ey, und habet bey der Hand einen Pinsel, mit dem ihr das Ey auf dem Zeller zerschlagen sollet. Hierauf nehmet ein rundes Holz, in der Dicke als ein Morgel-Stiel, überziehet dasselbe mit einem Stückgen von dem geschnittenen Teig, damit es die Form eines Morgelstieles bekomme, den überzogenen Teig aber bestreichet mit dem Ey. Hernach nehmet von der gehackten und abgerührten Kalbs-Lunge so viel, als groß ihr die Morgeln haben wollet, und kleibet es um den Teig herum, doch so, daß der Stiel eines halben Fingers breit heraus gehe, und formiret es wie eine Morgel, ziehet sie vom Holz ab, und leget sie auf eine Schüssel, bis ihr deren genung habt. Endlich machet Schmalz heiß, streuet Mehl über die gemachten Morgeln, und backet sie aus dem Schmalz, so werden sie natürlich als wie Spitzmorgeln aussehen. Diese Morgeln können ihr entweder warm gebacken, oder in einer Soffe, welche euch beliebt, auftragen lassen.

Morgeln wie sie sonst können bereitet werden.

Dieses werdet ihr finden bey Hünern, Tauben, Kalbfleisch, Hechten, Lamm-Fleisch, Potagen, ic.

Morgen-Gabe,

Ist ein ansehnliches Präsent, welches ein neuer Ehemann von Adel seiner Braut den andern Hochzeit-Tag früh Morgens nach dem ersten Beyschlaß und beschlagener Decke statt eines lohnes und einiger Ergöhllichkeit vor die verlohrene Jungferschafft zu verehren pflegt. Dergleichen Morgen-Gabe war schon denen alten Bölcern bekannt, im alten Testament lehret uns davon Sichern. Genes. XXXIV, 12. Moses Exod. XXII. v. 16. 17. Die Longobarden nannten sie Morgencap, wie wohl selbige von der heutigen in etwas unterschieden war, die Griechen aber ein Eranz-Geld. Scaliger l. 1. c. 10. Poet. Von dieser Morgen-Gabe ist wohl zu unterscheiden der Sachsen besondere Morgen-Gabe, so eine Adelige Wittbe nach ihres Ehe-Herrn Absterben überkömmt; Sachsen-Spiegel L. 1. art. 10. Hierzu gehöret alles Feldgänge weibliche Vieh mit den Kälbern, Ziegen, Schweinen, alle unbeseilte Stutten und Mutter-Pferde, so auf die Wende gehen, und noch nicht eingespannet worden; It. Zeune und Zimmer zum Gebäude, so noch nicht gerichtet und gedecket ist. Land-N. L. 1. n. 24. alle Füllen und jung Vieh, so vor dem 30sten Tage nach des Mannes Tode gefallen, weiblicher und männlicher Art; Und dieses alles gilt, es mag die Wittbe aus Adlichen oder Bürgerlichen Herkommen seyn, wenn nur der Ehemann Adlichen Geschlechtes ist. Coler. Decil. 60.

Morian,

Anna, eine gute Holländische Poetin, so absonderlich viel heilige Gedichte aufgesetzt, und den 7. Jun. 1696. zu Amsterdam gestorben ist. Anno 1698. ist ihre Dichter-Kunst daselbst heraus gekommen, worinnen man auch etliche Französische Pieces von ihr findet.

Morings,

Trinicke oder Catharina, war eine beruffene Zauberin und Hexe zu Brackel.

Morigin,

Sophia Regina, des Erz-Ketzers Peter Morthens gleichfals ketzerisches und epicurisches Weib, welches bey der A. 1673. zu Dresden angestellten Inquisition, wegen ihrer Gotteslästerlichen und ärgerlichen Lehren, nachdem man sie vorher etliche Stunden am Pranger gestellt, öffentlich des Landes verwiesen ward, dergleichen Ehre ihr auch in Halle vorher widerfahren war. Worauf sie mit ihrem Mann nach Holland gegangen, allwo sie A. 1676. und 77. allerhand schwarmerische Bücher ausgestreuet haben.

Mörsel,

Ist ein von Messing oder Eisen stark und hol gegossenes Behältniß, worinnen man die Würze und andere bey dem Kochen nöthige und harte Sachen, mit der darein gehörigen Mörsel-Keile zermalmet und klein stößet.

Morso, Elisabeth. Siehe. a Passione Elisabetha

Maria.

Morta,

Eine von denen Parcen. Denen heutigen Poeten heisset sie so viel als der Tod selbst.

Moschina,

Attica, eine gute Poetin von Samos; Ihre Tochter Hedile war gleichfals darinnen berühmt, und ihrer Tochter Sohn, Hedylogus, war sonderlich in Anagrammatibus sehr glücklich. Vid. Spangenberg. im Adel-Spiegel. p. 427. l. 13. c. 7.

Moschen-Weiber,

Heissen an etlichen Orten in Sachsen diejenigen Weiber, so bey dem Kind-Zauffen-Schmauß oder Essen noch über die Gevattern erscheinen, und darzu vorher eingeladen worden.

Moscowitischer Damast,

Ist ein gewisser Seidner-Zeug, so einen Atlas-Boden und allerhand Blumen hat, dessen sich das Frauenzimmer bey ihrer Kleidung zu bedienen pfleget. Er ist noch reicher und stärker als ein Parci-ges.

Mouschen oder Schminck-Pflasterlein,

Seynd klein und grosse von schwarzen Taffet in allerhand Figuren ausgeschnittene Flecklein, so das Frauenzimmer in das Gesicht oder auch auf die Brüste zu kleben pfleget, um ihre Haut dadurch weisser und beliebter zu machen.

Mouschen-Schachtel,

Ist eine kleine von Silber oder

laccirten Holz verfertigte Capsul, worinnen die Mouschen liegen.

Mousseline,

Ist ein aus weisser Baum-Wolle sehr klar leicht und zart verfertigtes Gewebe, so dem Frauenzimmer zu Halstüchern, Enggeanten, Halsbänden, Ermeln und andern Puzdienlich ist.

du Moy,

Claudia, Gräfin von Chaligen, eine sehr devote Dame, so A. 1620. den Orden der Regular-Canonissen von dem Heil. Grab zu Jerusalem gestiftet, welche unter die Regul des Heil. Augustini mit gehören.

Muff,

Ist ein rund gewölbter holer Überzug, worein das Frauenzimmer Winters-Zeit über die Hände zu stecken pfleget, wird auf allerhand Art verfertigt, als: aus Zobel, Hermelin, Marter, Iltis, Federn, Flohr, schwarzen Crep, Tuch, Sammet, Pflisch, Tripp-Sammet, Franzen u. d. g. In Augspurg wird er ein Schlieffer genennet, der Trauer-Muff aber Duplin: in Nürnberg ein Staucher: in Ulm heist er ein Schlupffer, und wird insgemein mit Spitzken bebrähmet.

Muff-Band,

Ist eine Schleiffe von allerhand breiten Bände, so das Frauenzimmer in den Muff zu knüpfen pfleget; oder nach heutiger Mode gar an ein breit über die Schultern herab hangendes Band selbigen zu knüpfen gewöhnet ist.

Muffgen,

Müffgen,

Seynd kleine länglicht zusamen genehete Müffe, vornher mit einer Klappen, oder auch gang platt, von innen rauch gefüttert, um und um mit Zobel-Spitzen bestossen, insgemein von Brocard oder Sammet überzogen, bisweilen auch gestickt, werden von dem Frauenzimmer über die Hände ge-
kräuffelt.

Mugetta,

Von Eszajo, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Muhme,

Heisset diejenige Frau, so auf die Kinder im Hause gang allein bestellet ist, selbige täglich warten, reinigen und waschen, an- und ausziehen, in und aus der Schulen führen, und sie bey Tische versorgen muß.

Muhme oder Base,

Heisset auf dem Stamm-Baum so viel als der Mutter Schwester.

Mühle ziehen,

Ist ein dem Frauen-Volk gebräuchliches Spiel, so mit kleinen weiß und braunen Hölzgen oder Steinlein auf einem darzu absonderlich abgetheilten Quadrat, der insgemein auf denen Bretspielen unten gefunden wird, gespielt und wechsels Weise von zweyen Personen gezogen wird, dasjenige, so die letzten Steinlein auf dem Bret behält, hat gewonnen.

Mulde. siehe. Molde.**Müllerin,**

Barbara Juliana, von Nürnberg, eine gute Poetin, sie hatte einen Prediger zu Pfedelberg, Pruzel genannt, zum Manne, und war neben ihrer Poesie in der Historie sehr belesen; In der Pegnischen Blumen-Gesellschaft hat sie den Nahmen Daphne geführt, und starb A. 1674. Vid. Paullin. in seiner Zeitverkündenden erbaulichen Lust P. II. p. IIII.

Mummelle, oder, Mummel,

Ist ein kleiner und schmaler von weissen Schleyer oder Leinwand verfertigter Umschlag, den die Weibesbilder in Ulm bey der Trauer über das Kinn bis an den Mund ziehen, sie führen auch grofse Mummelle, so nichts anders als ein langes weisses, gang glatt und ebenes Für-Zuch ist, und von dem Mund bis auf den Schoß lang herunter hänget, dergleichen allda die Geschlechters auch gemeine Klage-Mägde, bey denen Leichen vorzustecken pflegen. In Augspurg heiffen die kleinen Mummelle Fürbinder.

Mund-Fäßlein,

Ist ein von Zinn rund gegoffenes Geschirre mit einer Schnauze und Spriegel versehen, hanget mit bey dem Handsaß, und pfleget sich das Frauenzimmer bey Mund daraus auszuspielen.

Mund-Semmeln. Siehe. Franz-Brode.

Murcea,

Heisse denen alten Römern die Göttin der Faulheit.

Mus. Siehe. Ziegelbren.

Mus von Bier, oder, Bier-Mus. Siehe. Suppe von Bier, so ein Bier Mus mit Kümmel heisset.

Mus-Löffel,

Ist ein kleiner silberner Löffel, womit man denen kleinen Kindern das Mus in das Näschen zu schmieren pfleget.

Mus-Teller,

Ist ein absonderlicher zinnerner Teller, worauf das Mus ist, so man den kleinen Kindern einzu schmieren pfleget.

Mus-Ziegel,

Ist ein kleiner irdener Ziegel, worinnen das Mus vor die kleinen Kinder aufgewärmet wird.

Musæ, oder, Camœnæ,

Die neun Musen werden von denen Poeten auch genennet: Heliconinnen, Aoninnen, Parnassinnen, Pierinnen, Castalinnen, u. d. g. waren des Jupiters und der Mnemosyne Töchter. Ihr Oberhaupt ist Apollo oder Phoebus, ihr Sitz aber der Helicon oder Pnyndus. Ihre Nahmen sind Clio, Euterpe, Thalia, Melpomene, Terpsichore, Erato, Polymnia, Urania, Calliope.

Musca,

Es werden zwey Poetinnen dieses Nahmens, wie Gyraldus berichtet, gefunden, die erstere heisset Musca Thespiaca, oder Lyrica, so nach des Luciani und Czl. Rhodigini Meynung schöne Iyrische Verse geschrieben hat, die andere aber partiata, so gewisse Hymnos auf den Apollo und die Diana versfertiget. Diese zwey Poetinnen werden auch sonst Myja Thespiaca, und Myja Spartana, genennet. Vid. Simler. in Bibliothec. p. 614. Menagius in seiner Historia Mulier. Philosoph. p. 52. gedencket auch einer Muscæ oder Myjæ Pythagoricæ, it. einer Atheniensischen berühmten Coquere, so gleichfals diesen Nahmen geführet.

Muscatenblüte, Macis, und Muscater-Nuß,

Nux Moschata, Moscade sind herrliche Baumfrüchte, die aus Bantam, durch die Holländer zu uns heraus gebracht werden. Ihr Geruch ist lieblich, ihr Geschmack balsamisch, und ihre Würckung kräftig und durchdringend. Weil diese Früchte unter andern auch das Herz und Magen stärken, werden sie in der Küche vielfältig an den Speisen gebraucht, davon selbige eine schmackhafte und gesunde Güte bekommen, welches bey denen Speisen deutlich wird zu sehen seyn.

Muscheln,

Mytuli, Musculi, Coquilles de mer, werden an denen Ees-Usfern im Sande ausgeheckt, und hängen viele

viele hundert gleich als an einem Faden beisammen; vom October an bis in März hinein, sind sie am besten, jedoch essen sich viele ein Fieber dran, weil oft krankte Muscheln, die sich ganz verzehret, mitgenommen und verkauft werden. Sie haben dünne Schalen, und inwendig ein weißes oder auch gelbliches Fleisch, in dessen Mitte ein hartes Zünglein sitzt, um welches ein Nerve geht, welche beyde Stücke aber man nicht essen kan, sondern nur das übrige Fleisch. Sie werden entweder aus denen Schalen roh oder gesotten genossen, oder man hat sie in Fässgen eingelegt, deren Zubereitung der Koch in folgenden zeigt. 1) Muscheln in Schalen; 2) Muscheln eingelegt zu puzen; 3) Muscheln mit grüner Petersilie; 4) Muscheln fricassiret.

Muscheln so in Schalen,

Schüttet Muscheln, so viel ihr wollet in einen Kessel, gießet Wasser drauf, und rühret sie mit einem neuen Besen eine gute Weile um, damit sie sich reine abwaschen mögen, seiget dieses Wasser herunter, und gießet wieder reines, nur kein warmes dran. Darnach setzet die Muscheln in einem Kessel mit Wasser auf das Feuer, und laßet selbige einen Sud thun, machet unterdessen folgende Soffe fertig: Thut 4. bis 5. Eyerdotter, und eine Messerspiße rohes Mehl in eine Casserole oder Ziegel, und rühret es klar ab, gießet ein Glas Wein dran, würzet es mit Citronenschalen, Muscatenblüten und ein wenig weißen Ingber, schüttet ferner

Fleisch-Brühe oder nur Wasser dran, leget 1. halb Pfund ausgeswashene Butter darzu, setzet es auf Kohlfeuer, und gießet immer mit einer Kelle, bis es anfängt dicke zu werden. Hierauf richtet diese Soffe a part in eine Schüssel an, drücket viel Citronen-Safft drein, die Muscheln aber richtet an, decket eine Serviette drüber, und laßet sie zu Tische tragen, das selbst werden sie einzeln mit der Brühe verzehret.

Muscheln eingelegte zu puzen,

Ziehet denen Muscheln die schwarzen Kränze herunter, und schneidet ihnen inwendig die wenigen Hare heraus, so sind sie gepuzet, und könnet ihr sie auf folgenden Art brauchen.

Muscheln mit grüner Petersilie,

Waschet ein Stück Butter aus, und leget sie in eine Casserole, schüttet gehackte grüne Petersilie, Citronenschalen, Muscaten-Blüten, weißen Ingber und geriebene Semmel dran, gießet so viel Petersilien-Wasser drauf, als ihr dencket Brühe genug zu haben, setzet es auf Kohlfeuer, und laßet es kochen, bis die Brühe anfängt dicke zu werden. Wenn dieses geschehen, so leget die gepuzten Muscheln drein, welche auch eine Weile kochen müssen, richtet sie hernach an, drücket Citronen-Safft drein, und gebet sie hin.

Muscheln fricassiret,

Schüttet in eine Casserole oder Ziegel

Ziegel 4. bis 5. Eyerdotter, eine Messerspitze rohes Wehl, ein Stück gewaschene Butter, Citronenschalen, Muscatenbläten, Ingber, ein Gläßgen Wein, und rühret dieses alles durch einander klar ab. Ferner gießet Fleischbrühe oder Wasser darzu, so viel als ihr Brühe haben wollet, setzet es aufs Kohlf Feuer und rühret es stets, bis es anhebt dicke zu werden. Hernach passiret Muscheln, viel oder wenig, in einer Casserole mit Butter ab, und wenn sie durchwärmet sind, so gießet die abgerührte Brühe darauff, und richtet an. Wie die Muscheln ferner gebraucht werden, wird bey denen Hechten, Hünern, Kalb- und Lammfleisch zc. zu sehen seyn.

Muschel-Bund,

Heisset dem Nürnbergischen Frauenzimmer ein gewisser nicht allzu hoher Aufsatz von schwarzen Spitzen frisirer, und hinten um das Nest herum mit goldenen geziert.

Muschel-Farben,

Seynd allerhand bunte, mit Wasser abgeriebene Farben, in Muscheln eingesezet, deren sich das Frauenzimmer bey ihrer Mahlerey und Reiß-Kunst zu bedienen pfleget.

Muscheln. siehe. Mousches.

Muscovvat. siehe. Farin.

Mißgebährung. siehe. Unrichtig gehen.

Musserons,

Sind kleine weiße Erdschwämme,

die im Majo unter dem Moos gefunden werden, daher sie auch die Teutschen Mooschwämme nennen. Man zeuget sie in Frankreich in eben dem Erdreich, worinnen man daselbst die weißen Endivien Winters über conservirt. und pflegen ihre Köche sie in einer kurzen Brühe mit Wein, viel Gewürk, guten Kräutern zc. zuzurichten, oder auch zu fricassiren, und als ein gutes Gericht bey jungen Hünern aufzusetzen.

Mustheil,

Heissen diejenigen Es-Waaren, so eine Adeltiche Wittbe nach ihres Mannes Tode, nach dem dreßzigsten Tag von seinen Gütern zur Helffte mit sich nimmt. Hierzu gehöret 1) allerley Getråncke an Wein, Bier, Koffend u. d. g. so bey Lebzeiten des Mannes in Keller gebracht worden; 2) Fleischwerck, als Masttschweine, so zum wenigsten binnen den dreßzigsten geschlachtet worden, item ander Fleisch, geräuchert, gefalzen oder ungesalzen, als Schincken, Speck-Seiten, Schmalz, Würste u. d. g. 3) Fische, als Karpffen, Hechte, Heringe und dergleichen, sie mögen seyn gefalzen oder ungesalzen, die Fische in den Teichen davon ausgeschlossen; 4) allerhand Getrånck an Korn, Weizen, Hirsen, gemalzte Gerste, und zwar das Getrånckig getroschen, oder in Wansen oder in Gemenge; Nicht weniger Flach, Hanff, Lein, dafern er nach des Mannes Tode annoch auff dem Felde stehet, denn wenn er gehauen oder geschnitten, ob er gleich noch nicht geröstet oder gehandelt,

heißet, so gehöret er zur Gerabe: Ferner wird darzu gerechnet Linsen, Bohnen, Erbsen, Mohn, Rübsaat, so wohl betagte Kornpächte und Getreidig: Zinsen, welches letztere zwar von einigen noch in Zweifel gezogen werden will; 5) was sonst zur Haushaltung und Hof: Speise vorhanden an Butter, Graupen, Grüge, Käse, Quard, Saltz. Coler. d. Aliment. L. I. c. 12. Doch darff sich die adeliche Wittbe dieser Hof: Speise nicht vor sich allein anmassen, sondern sie muß selbige von denen Erben fordern und erwarten, auch solches Recht binnen Jahr und Tag fordern, an welchem Unterlassung, dergleichen Forderung noch das Recht verjähret wird.

Muster,

Ist ein Vorriß und Entwurff derjenigen Blumen, Gänge und Zierrathen, so man in das weiße Zeug zu nähen Willens ist, auf blau oder weiß Papier mit der Feder entworffen und eingetheilet.

Muciz,

Waren des Q. Mucii zwey gelehrte Töchter, so von grosser Eloquenz sollen gewesen seyn, und die Oratorie trefflich verstanden. Baldhoven in Catalog. Doct. Fœm. & Virg. p. 7. Lorich. d. Nobilitat. & Perfect. Sex. Fœm. §. 36. Rav. Textor. Offic. I. 4. C. I 2. p. 344.

Mutter,

Heisset derjenige gemeine Stamm, von dem die absteigende Linie weibliches Geschlechtes sich anhebet,

und von welcher man auf dem Stamm-Baum, wenn nach weiblichen Grad gefragt wird, zu ziehen anfänget.

Mutter. Bein,

Heisset dem Weibsvolk dasjenige Knöchlein oder Gelencke, so an allen Keilen des Viehes allda gefunden wird, wo Keile und Bein sich schließen.

Mutterbeschwerung, oder Mutterplage, Mutter-Colica,

Denen Medicis Passio hysterica genannt, sind continuirliche und unordentliche Zuckungen derer kleinen nervösen Theilen im Ober- und Unterleibe, sie entstehen aus der Mutter, und kommen gemeinlich mit Mattigkeit, Herzklopfen, Ekel, kalten Schweiß, und Ohnmachten an. Die Medici merken bey der Mutter viel Zufälle an, als da ist 1) die Mutter-Austretzung, oder Procidencia uteri, so von vielen hefftigen Bewegungen oder schwehrender Geburt herkömmt, und die Mutter oder Mutterscheide aus ihrem natürlichen Lager und zum Vorschein bringet; 2) Entzündung der Mutter, oder Inflammationes Uteri, so von einem allzu hefftigen Zufluß der lebens-Geister herrühret; 3) Mutter. Geschwülste, oder Ulaera Uteri, so durch Entzündungen, Quetschungen und andern Ursachen erregt werden; 4) Mutter Wind. und Wassersucht, so eine Sammlung ist, nicht nur derer windichten Blesungen, sondern auch derer aus ihren

Ihren Gefässen getretenen wässerichten Theile, sowohl zwischen denen Mutter-Häutgen, als in der Mutter Substanz und dero Höhle selbst sich befindend.

Mutter-Colica. siehe. Mutterbeschwerung.

Mutter-Kalb,

Oder Mola carnea, auch Monden-Kind und Monden-Kalb, ist ein Fehler der Natur, in der Generation eines Kindes, da an dessen Statt ein unförmliches adriges Stück Fleisch, ohne Bein und Eingeweide, das kein vollkommen Leben in sich hat, welches auch zuweilen 2. 3. oder mehr Jahr bey der Mutter bleibet, auch oft so groß wächst, daß das Weib sterben muß, gezeuget wird; Aus Mangel des Spiritus vitalis genitalis, wenn nehmlich dieser kräncklich, oder schlecht, oder auch zu unvermögend ist, nach der ihm zugeeigneten Idea einen Menschen zu bilden. Die Medici theilen dergleichen Mondenkalb in ein rechtes und ein falsches ein.

Muttermähler, oder, Geburthsmäher,

Sind diejenigen Zeichen, welche einem annoch im Mutterleibe verborgenen Kinde durch der Mutter Einbildung, Phantasie, Furcht und Schrecken, auch so gar die Gestalt und Abbildung desjenigen Dinges, worüber die Mutter erschrocken, oder dessen, was sie sich eingebildet mit lebendigen Farben an dem Leibe ausgedrucket und abgebildet, und von dem Kindlein

mit auf die Welt gebracht werden, als Feuermähler, und andre dergleichen mehr.

Mutterplage. siehe. Mutterbeschwerung.

Muz,

Heisset denen Schwäbischen Bäuerinnen ihr Nieder und Wams, so weite gefaltene Ermel hat, die wieder um die Hände spitzig zugehen, ist insgemein von schwarzen Barcket gemacht.

Müßgen,

Ist ein viertheiliger von Sammet, Stoff oder Brocard zusammen gestickter, und in die Höhe gestärkter Aussatz, mit Falbula auff vielerley Art abgesetzt, und um und um mit einem runden, spitzigen oder viereckigten Zobel-Gebrähme versehen, wird meistens zu Winters-Zeit getragen. Das Leipziger Frauenzimmer nennet auch die aus Brocard, Estoff, Damast oder Tasset auf vielerley Art und facon gezierte, und unter dem Nest zusammen gezogenen Aussätze, Müßgen, so das Haupt ganz knapp bedecken, und ein erhöhtes, zusammen gesticktes Nest haben.

Mycal, oder, Michale,

Eine berühmte Hexe und Zauberin, doch darbey gelehrt, sie soll öftters nach des Ovidii Zeugniß Lib. 12. Metamorph. durch ihre Lieder den versteckten Mond hervor gelocket haben.

Myja,

Eine Tochter des Pythagoras und

und Theano, und Eheweib des Milonis Crotonatae, hat sich durch ihre vortreffliche Wissenschaft in der Philosophie sehr vorgethan. Ueberdies soll sie eine vortreffliche Sängerin gewesen seyn, Jamblich. in Vita Pythagor. L. I. c. 3. Henricus Stephanus hat eine Epistel in monumentis Pythagoricis unter ihrem Nahmen bekannt gemacht, und ist deren Inhalt: de optima nutrice eligenda. Clem. Alex. L. IV. Strom. p. 108. Edit. Heinf. Lucianus gedendet noch ihrer dreyen dieses Nahmens; nemlich der Myrae Thespiacae und Myrae Spartanae, zweyer gelehrten und artigen Poetinnen, und der Myrae, einer berühmten Aethentensischen Huren.

Myro,

Byzantina, des berühmten Homeri Tragici Mutter, (oder, wie Simlerus in Bibliothec. pag. 614. will) Tochter. Eine vortreffliche Poetin, so Epica, Elegiaca und Lyrica geschrieben. Es ist auch noch ein Buch von ihr unter dem Titul: Anemosyne, bekandt, wie auch ein anders de Dialectis. Ihre Carmina sind Griechisch zu Antwerpen 1568. heraus gekommen. Vid. Vossium d. Poet. Graec. p. 17. it. Athæneum Lib. IX. Cap. 12. Eustach. in Homer. ad. Iliad. Verf. 310.

Myro,

Rhodia, war eine gelehrte und treffliche Philosopha, so nicht als seine Chrias Mulierum Reginae, sondern auch Fabulas ges

schrieben. Ihre Gedichte findet man bey des Fulvii Ursini publicirten Carminibus neun berühmter Poetinnen. Vid. Simler. Bibliothec. p. 614. & Menag. in Histor. Mulier. Philosophar. p. 13. n. 20.

Myrrha,

Eine Tochter des Cypriischen Königs Cynarae; hatte sich in ihren eigenen Vater verliebet, der sie auch durch List und Betrug ihrer Amme, nicht wissend, daß es seine eigene Tochter sey, beschlaffen. Nachdem aber der Vater diesen Betrug wahrgenommen, verfolgte er diese Myrrham mit dem Schwerdt, die Tochter aber flohe durch Arabien, und nachdem sie die Götter um Hülffe angeruffen, ward sie endlich aus Erbarmung in einen Baum ihres Nahmens verwandelt, das Kind aber, so sie aus solchen Benschlaff bekommen, hat Adonis geheissen.

Myrtis, oder, Mystis,

Wie sie einige nennen, eine Iyrische Poetin, so den vortrefflichen Poeten Pindarum soll informiret haben, wiewohl auch einige diese Ehre der Corinnae Thebanæ, oder Tanagrae zuschreiben. Fulvius Ursinus hat der Myrtis ihr Gedichte in denen A. 1568. zu Antwerpen publicirten Carminibus gleichfalls mit inseriret. Plutarch. in Quaestion. Graec. & Tatian. in Orat. contr. Graec. p. 168. Es ist ihr zu Ehren eine Säule aufgesetzt worden, so Aristodorus soll verfertiget haben.

N.

Nabel-Binde,

Ist ein von weisser Leinwand lang und schmahl geschnittener Streiff, womit bey Einwindelung und Beschickung des Kindes der Nabel eingebunden und angebracket wird.

Nabelbruch,

So sich insgemein bey denen kleinen und neugebohrnen Kindern findet, ist eine Ausdehnung und Herausstretung der Nabelschnure, so nicht recht verwahret oder zu lang verknüpfet worden.

Nabelschnure,

Ist ein zusammen gebrocheter hautichter Gang, drey Spannen lang, eines Fingers dicke, wodurch eine Blut- und zwey Puls-Adern gehen, an dem einen Ende hänget bey dem Gebähren der Mutter-Kuchen, an der andern das Kind.

Nabelstichlein,

Ist ein kleines von weicher Leinwand über einander geschlagenes Lächlein, so den kleinen Kindern auf den eingedruckten Nabel geschlagen, und bey dem Einwindeln unter die Nabel-Binde gesetzt wird.

Nach-Essen,

Heisset in denen Küchen dasjenige Gerichte, so nach dem Fischen und Braten, noch vor der Zugemüse auf die Tafel gesetzt wird, es bestehe nun solches, woraus es wolle, als, Schincken, geräucher-

ten Zungen, Krebsen und dergleichen.

Nachgeburt, Afferbürde,
oder, Secundina,

Heisset alles dasjenige, was gleich nach der Geburt von der Kindbetterin zu gehen pfleget, als da ist: die Nabelschnur, das Aderhäutlein, das Schaffhäutlein samt dem Mutterkuchen, Gewässer, und dergleichen. Sie wird deswegen die Nachgeburt genennet, weil sie nach der Geburt gleichsam in der andern Geburt ans Tagelicht gebracht wird, bißweilen pfleget sie sich auch zu verhalten, und zurücke zu bleiben.

Nach-Hochzeit,

Heisset man dasjenige Gast-Gebot oder Mahlzeit, so man den Tag nach der Hochzeit, oder kurz darauf hält und anstellt; zu solcher Nach-Hochzeit werden insgemein diejenigen Personen mit gezogen, so wegen ihrer aufgetragenen Verpflichtungen, dem rechten Hochzeit-Mahl nicht beywohnen können, als diejenigen Weiber, so in der Küchenkammer gewesen, einige weitläufftige Freundinnen von Seiten Braut und Bräutigams, so man bey dem erstern Hochzeit-schmauß nicht füglich setzen können, und andre dergleichen Personen.

Nach-Nißtel, oder, Urur-Enckelin,

Heisset der Unter-Nißtel, oder Urenckelin Tochter.

Nachtbecken, oder, Cammerbecken,

Ist ein von Zinn gegossenes und

und ausgedrehetes Geschirr mit einer Handhabe, auch insgemein mit einem freyen Deckel versehen, so man unter das Bette in das Schlassgemach zu stellen pflaget.

Nacht-Camisohl,

Heisset dem Frauenzimmer dergleichen ganze Überzug über den Ober- Leib, worinnen sie sich zu Bette legen. Sie seynd entweder weiß, von Stangen-Leinwand, Zwillig, Damast oder Cannevas, oder auch bunt von Caton, oder seidenen Zeugen.

Nacht-Hals-Tuch,

Sind diejenigen schlechten und geringen Tücher, so das Frauenzimmer, wenn es zu Bette gehet, um den Hals zu schlagen pflaget. Sie seynd entweder bunt oder weiß, Baum-Wollen, Leinen, oder auch bey Vornehmen Seiden.

Nachtigall,

Ist eine gewisse Art von Vogeln, an deren anmuthigen Schlag sich das Frauenzimmer belustiget, und selbige zur Sommers-Zeit in allerhand saubern Bauern vor das Fenster, oder im Winter in ihre Stuben zu hengen pflaget. Seynd zweyerley, entweder Sprosser, oder Rothvögel.

Nacht-Kappe vor die Kinder,

Seynd insgemein von buntem Caton platt und görichte gemachte lange Käpplein, so man denen Kindern, wenn sie zu Bette gehen, anzuziehen pflaget.

Nacht-Lampe,

Ist entweder ein von Wachs dick und rund gegossener Stock von innen mit einem zarten Tocht versehen, oder ein von Baum-Wolle kleiner zugespizter Tocht auf einem mit Baum-Del übergossenen zinnernen Zeller gesezet, deren man sich in den Wochen- oder Patienten-Stuben des Nachts über zu bedienen pflaget.

Nacht-Leuchter,

Ist ein von Zinn oder Blech hoch- und holgetriebener Leuchter, mit einer weiten und tieffen Lüle obenher verwahret, welche, ehe das Nacht-Licht hinein gesezet wird, mit Wasser angefüllet werden muß.

Nacht-Licht,

Seynd schmähle lange von Unschlitt gezogene Lichter, mit zarten und dünnen Baumwollenen Töchten versehen, werden des Nachts über in einem absonderlich darzu gefertigten Leuchter in der Cammer angebrant.

Nacht-Mantel. siehe. Haar-Mantel.

Nacht-Männlein. siehe. Alp.

Nachtreten,

Ist ein Amt und Verrichtung der Mägde, die nemlich ihre Jungfern und Frauen von Condition in die Kirche, auf den Markt, bey den Leichen, und andern Ausgängen begleiten, und hinter ihnen hergehen müssen.

Nacht = Schleppen,

Heissen dem Frauenzimmer diejenigen ganz platten Schleppen und Mägen sonder Streiff und Bekräuselung, so sie des Nachts im Bette aufhaben, sie seynd entweder weiß oder bunt.

Nacht = Tisch;

Heisset insgemein dersjenige saubere auch öfters mit einem weissen Tuch oder andern Teppichte bedeckte Tisch, in denen Frauenzimmer-Kammern, worauf sie ihr täglich gebräuchliches Geschirr und Geräthe, auch andere darauf gehörige Galanterien stehen haben. Auf einem Nacht-Tisch findet man insgemein nachfolgende Stücke: Einen silbernen Aufseze-Spiegel, Leuchter, Licht-Puße und Kästlein von Silber, silberne Poudre-Schachtel, Mouschen-Schächtlein oder Capful, Kamm, Bürste, Hand-Leuchter, silberne Wachs-Stock-Scheere, silbern Neh-Gestöcke, L' ombre-Zeller, Marquenschachtel, allerhand kleine silberne Schälgen, worein sie des Nachts über ihr tägliches Geschmeide zu legen pflegen, Nadel-Schächtlein, Haar- und Schleiff-Nadel, Favoretten und Augenbraun-Kämmlein, ziervergoldete oder andere saubere Kästlein, u. a. d. g. Bisweilen auch ein Gebeth-Buch, oder sauberes Crucifix.

Nacht = Tuch. siehe. Toilette

Nacht = Zeug,

Ist eine ganz besondere Art eines Auffazes, dessen sich das

Frauenzimmer nach ickiger Französischer Mode, zu Bedeckung des Haupts, bedienet. Es wird insgemein von weissen Flohr oder auch klaren Schleyer gesteckt, und ist von denen andern Fontangen darinnen unterschieden, daß es nicht an denen Backen abgeschlagen sondern tieff und rund in das Gesicht hinein gehet, sie seynd entweder doppelt oder einfach, so nur einmahl aufgesetzt sind, mit hervorgeschlagenen oder auch hinten herabhängenden doppelten oder einfachen, glatten oder frisirten Flügeln, mit oder auch ohne Band gesteckt, schlecht oder mit Canten und Spizen besetzt, aufgesetzt oder niedergelegt, welche letztern insgemein von Cammer-Tuch oder zarten Schleyer ganz niedrig und sonder Drat und Band gesteckt, und von dem Frauenzimmer meistens im Hause getragen werden. Die Nester an denen Nacht-Zeugen stehen hoch auf dem Kopffe, und sind nach ickiger Façon sehr klein. Man findet auch eine Art von Nacht-Zeugen, so man Cornetten nennet. Dergleichen nennet man diejenigen Nacht-Zeuge Batennellen, so sonder Commode sind, und nur über den blossen Drat aufgesteckt werden.

Nacht = Zeug, oder, Nacht = Habit,

Heisset diejenige Einkleidung, deren sich das Frauenzimmer, wenn es schlaffen gehn will, bedienet, als da ist, das Nacht-Camisohl, Nammelhäubgen oder Nacht-Schleppe, Nacht-Halstuch, Nacht-Handschuh, u. d. g.

Nachwehen,

Ober Dolores post Partum, heissen bey denen gebährenden Weibern diejenigen Schmerzen, so sich nach der Geburth äussern, und von vielen Zufällen und Umständen herzurühren pflegen.

Nadeln. Siehe. Steck-Nadeln.**Nadel-Büchse,**

Ist ein von Silber, Stahl, Eisenbein, Messing, Zinn, oder Holz mit Draht übersponnenes längliche rund und hohes Behältniß mit einem Schraube, Deckel versehen, worinnen das Frauenzimmer ihre Nadeln und Nähnadeln zu verwahren pfleget.

Nadel-Kußgen,

Ist ein kleines rundes derb gestopfftes, von Sammet, Brocard oder Stoff verfertigtes und mit Gold oder Silber umsetztes Kußgen, welches das Frauenzimmer an einem schönen Bande an der Schürze herunter zum Staat hängen hat; wöfern sie es aber zu denen Nadeln brauchen, pflegen sie es an die Wand zu hängen, und wird selbiges auf allerhand Art und Figuren verfertigt.

Naema,

Eine Ammonitin, des Rehebeams Mutter. 1. Reg 14. v. 21. War ein verführisches und abgötterisches Weib, so ihren Sohn zu allerhand Abgötterey verleitet.

Naemi,

Eine fromme Wittib Elimelechs, so sich nicht mehr Naemi, sondern Mara nennen wolte lassen, weil sie der Herr betrübet hatte. Ruth. I. v. 20. Sie gab der Ruth ihrer Schnur Einschläge, wie sie den Boas, einen anschulichen Moabittischen Mann, an sich ziehen und zur Liebe bewegen könnte. Ruth. III. v. 1. 2. 3. & 4.

Nähsterin,

Ist eine geschickte und künstliche Frau, welche dem jungen Frauenzimmer, so ihrer Unterricht- und Anführung anvertrauet worden, auf allerhand Art zu nehen lernet, und selbiges in solcher Kunst um das veraccordirte Lehr-Geld, treulich und fleißig unterweist, oder auch sonst andern Leuten um das Lohn nehet.

Najades oder Naides,

Wurden die Nymphen und Göttinnen der Flüsse und Brunnen benennet.

Nancejana,

War eine beruffene Zauberin und Hexe.

Nannini,

Livia, detta la Polacchina. Eine virtuose und berühmte Sängerin in Italien.

de Nantes Barrera,

Oliva Sabuco, ein gelehrtes Frauenzimmer von Alcaraz in Spanien, lebte im 16. Seculo, Et 2 brachte

brachte es sehr weit in der Medicin und Philosophie, und schrieb verschiedene Medicinische und Philosophische Bücher, so zu Madrid An. 1588. zusammen heraus gekommen.

Napeæ oder Napeen,

Stessen die Nymphen und Götinnen der Wälder und Fluhren.

Napff. Siehe. Asch.

Napffgen-Ziegel,

Ist ein irdener dreneckiger und mit vielen ausgehöhlten runden Löchern abgetheilte Ziegel, worinnen man jedes Ey absonderlich sauer aufschlagen, stürzen oder auf andere Art zurechten kan.

Nasen-Tuch,

Heißt dem Leipziger Frauenzimmer derjenige Überschlag, so oben an dem Mault-Schleper zu finden, und welchen sie bey denen Leichen, wenn sie mit im Leid gehen, über den Mund und Nase herauf zu ziehen pflegen.

Natürliche Kinder,

Ober Naturales Liberi, heißen diejenigen Kinder, so ein Vater mit einer Concubine ganz allein ausser dem Ehestande erzeuget, und welche von denen ehrlichen und rechtmäßigen Kindern zu unterscheiden. Was die Succession der natürlichen Kinder betrifft, so wird in denen Rechten gefragt, ob der Vater eines solchen unehrlichen Kindes eine rechte Frau und rechtmäßige Kinder verlasse oder nicht? In dem erstern Fall succediren die Na-

turales ihm nicht, sondern bekommen nur Alimenta; In dem andern Casu aber bekommt die Mutter mit ihren natürlichen Kindern ein Sechstheil von des verstorbenen Vaters Erbschaft. Diejenigen Kinder, so eine unverheyrathete Manns-Person mit einem ledigen Weibes-Bild erzeuget, werden heute zu Tage denen so genannten natürlichen Kindern in diesem Stücke gleich goachtet. J. P. Württemberg. P. III. Tit. 18. §. Wann von zweyen Personen 2c. 2c. In denen Lehns-Rechten werden der gleichen natürliche Kinder von der Succession gänzlich ausgeschlossen. Scriv. Jurisprud. Feudal. c. 9. Sie kommen auch nicht einmahl darzu, wenn gleich keine rechtmäßige Kinder da seynd. In Spanien dürfen die natürlichen Kinder mit denen andern ehelichen und rechtmäßigen zugleich erben.

Nauſicæa,

Des Königs Alcinoi und der Aretes Tochter, welche, als sie mit ihren Mägden ausser der Stadt gieng, um ihre Kleider im Fluß abzuwaschen, den Ulysses, so wegen des gehaltenen Schiff-Bruchs ganz nackt und bloß am Ufer saß, von ohngefehr antraff, und ihm auf seine Bitte Kleider zuwarff, auch selbigen mit sich in die Königl. Burg nachet Hause nahm.

Nazaria,

Eunomia, des berühmten Redners Nazarii, dessen Orationes unter denen Panegyricis minoribus zu finden; gelehrte Tochter, sie soll es in der Oratoris und Beredsamkeit ihrem

ihrem Vater gleich gethan haben. Vid. Johann Krauen: lob in der lob: würdigen Gesellschaft gelehr: ter Weiber. p. 16.

Nezra,

Eine Nymphe, so der Sonnen 2. Töchter zur Welt geboren, nehmlich die Phaetulam und Lampetiam.

Neben • Buhlerin,

Heisset ein Frauenzimmer, das auf des andern Frauenzimmers ihren Galan zugleich mit ein Auge geworffen, und ihm solchen abspenstig zu machen sich bemühet.

Nebrissensis,

Francisca, eine gelehrte Tochter, des vortreflich gelehrten Spaniers Helii Antonii Nebrissensis, verstand unterschiedliche Sprachen, und laß öftters an ihres Vaters Stelle die Rhetoric auf der Universität zu Alcalá.

Nedderstedt,

Augusta. Eine geschickte teutsche Poetin, so An. 1685. ihrer Kunst wegen den Poetischen Lorbeer: Kranz erhalten.

Nesse, siehe. Enckelin.

Neglein, oder, Nelcken,

Caryophylli, Clouxdes Giroxles, sind ein herrliches Gewürk, so in denen Ost: Indischen Inseln Peju, Java und Sumatra auf Bäumen wachsen, und die ohne alle Pflanzung sich selbst vermehren. Man hat von dieser Frucht ausführliche

Beschreibungen, darinne zugleich von der Nutzung in der Medicin gehandelt wird. Absonderlich sind auch die Nelcken eines von dem allerbesten Küchen: Gewürk, mit welchen der Koch sehr viel Speisen wohlschmeckend und gesund machet.

Neben,

Ist eine Kunst und weibliche Wissenschaft in allerhand weiß Zeug, als Leinwand, Catton, Nestel: Tuch, Cammer: Tuch, Tarlantenck &c. entweder schlecht weg bestechen, umschlingen, durchziehen, auszücken, saumen, holndeln, steppen, mit Knöpflein zu besetzen, oder barein nach Art der Näher: Nadel allerhand Blumen und Gänge mit klaren weissen Zwirn zu sticken, und mit der Nehe: Nadel einzuverleiben. Ist daher das Neben zweyerley: nehmlich, eine Haus: Nadel oder ein zierliches Genehe.

Nehe: Korblein,

Ist ein kleines sauberes von zarten Holz geflochtenes und mit einem Deckel versehenes Korbgen, worinnen das Frauenzimmer ihre Nähderer zu haben pfleget.

Nehe: Küssen. siehe. Sand: Küssen.

Nehe: Nadel,

Ist eine von Stahl scharff zugespitzte Nadel mit einem Dehr (oder auch zuweilen zweyen) versehen, so das Frauenzimmer bey ihrer Nähderer nöthig hat.

Nehc-Nadel-Dehr,

Ist dasjenige kleine Löchlein, so oben in der Nehe-Nadel gefunden wird, und worin bey dem Nehen der Zwirn-Faden gezogen wird. Ist an etlichen Nehe-Nadeln gedoppelt; lang oder rund, wie an den Spanischen Nehe-Nadeln.

Nehc-Putt,

Ist ein von saubern Holz schieff verfertigtes kleines Kästlein, mit einem gepolsterten Deckel von außen, von innen aber mit etlichen kleinen Schub-Fächlein versehen, und mit einem Schloß befestiget, worinnen das Frauenzimmer ihre Nähderey zu verwahren, an dessen gepolsterten Deckel aber dasjenige Stück einwand, so sie zu saumen willens, im Nehen mit der Steck-Nadel anzustecken und zu befestigen pfleget.

Nehc-Rahm, siehe. Rahm.

Nehc-Schule,

Ist derjenige Ort und Versammlung, allwo das Frauenzimmer von ihrer Lehrmeisterin in allerhand Art und Kunst zu nehen angeführt wird.

Nehc-Zeug oder Gestecke,

Ist ein mit Schildkröt, Sammet, Fisch-Ötter-Haut, Chagrin, Frankösischen Leder, Corduan oder anderer Materie überzogenes hohles Futteral in allerhand Form, worinnen die zum nehen gehörigen Instrumenta stecken, als da sind: ein Scheerlein, so mannmahl zu-

sammen gelegt werden kan, ein silberner Finger-Huth, ein Finger-Futteral, Zänglein zum Nadeln, Nadel-Schächlein, Trennemesser, Pfriemlein, ein kleines silbernes Creuz, worauf man Zwirn winden kan.

von Neidhart,

Fräulein. Eine galante Poettr aus Schlesien von Breslau, deren Geschicklichkeit und netten Verse der von Rosenroth in seinen Gedichten sehr rühmet.

Neigen,

Heisset der überbliebene Rest von denen auf Tisch und Tafel gewesenen und schon einmahl wieder aufgewärmten Speisen, so die Köchin denen armen Weibern, die ihr mit Holz- und Kohlen-tragen auch Aufwaschen in der Küchen an die Hand gehen, zu geben und zuzustecken pfleget.

Neigen oder Verneigen,

Heist, wenn das Frauenzimmer einander selbst oder eine ihr begehende Manns-Person mit einer tiefen Verbeugung grüßet, oder selbigen im Grüßen dancket, dergleichen auch bey dem Tanzen geschieht.

Nelcken. siehe. Neglein.**Nemesis,**

Die Göttin der Rache, des Jupiters Tochter, wurde auch sonst Adrastia, it. Rhamnusia genennet. Ihr Amt und Verrichtung ist, daß sie das Böse bestraffet.

Neobule,

Eine Tochter des Thebaner Lycambis,

cambis, diese ward von ihrem Vater dem Archilocho, einem gewissen Poeten versprochen: nachdem aber der Lycambes solches bereuete, und auf die Hinter-Beine treten wolte, machte der betrogene Archilochus ein solches spitzsinnigtes und Satyrisches Carmen auf ihn, daß er vor Schaam und Harm sich selbst erhenkte.

Nephelē,

Des Achamantis Weib und Mutter des Phryxi und Helles.

Neroides,

Die Wasser-Nymphen und Kinder des Nereus, deren an der Zahl zusammen 50. waren, sie solten grüne lange Haare auf den Köpfen gehabt haben, dennoch aber darben von sonderbarer Schönheit, weswegen sie auch der Cassiope, so sich noch schöner als sie zu seyn rühmete, keinen Vorzug lassen wolten.

Nerio, oder, Neria, auch Nerione,

War des Krieges-Gott Martis Eheweib.

Nest,

Heist eigentlich diejenigen in Haarbänder eingeflochtenen und um die Schleiffnadel herumgeschlungenen langen Weibl. Haare, welche nach heutiger Mode ganz oben auf dem Würbel hoch aufgebauet werden; zuweilen aber bedeutet es auch an denen Fantangen und Hauben denjenigen mit Flohr oder andern Zeuge überzogenen und zusammen gefühten Drat, der dieses

Haar-Nest bedeket und über solches gesehet wird.

Nest zur Hauben,

Ist ein von Drat rund und hol zusammen geflochtener, mit Seide überwundener, und auf vielerley Art ausgezogener Umfang, so hinten an die so genannte Commode der Hauben und Fontangen angeheftet, und mit einem Flohr oder andern Zeller bekleidet und umloret wird.

Nestel Knüpfen,

Heist einem Paar neuen Eheleuten durch Knüpfung eines Nestels, Verschließung eines Schlosses bey der Trauung oder andere unzulässliche und abergläubische Tändeleien etwas aus Haß und Feindschafft in Weg legen und sie dadurch böshaffter Weise verhindern, daß sie die gehörige eheliche Pflicht einander nicht abstaten können. Bodin. in Daemon. Lib. II. c. 1.

Nestel-Zuch,

Ist ein zartes, aus Baummolle weiß verfertigtes Gewebe, von unterschiedener Breite und Güte, so dem Frauenzimmer zu allerhand nöthigen Puz und Geräthe dienlich ist.

Nestheadusa Lacerna,

Ein gelehrtes Weib und kluge Philosophin, so der Pythagorischen Secte zugethan war. Vid. Menagium in Hist. Mulier. Philosophant. p. 6. n. 106.

Nest-Schwämmlein,

Ist ein kleines rundes an einem

Drat gebundenes, und an dem Spinnrad hangendes, mit Wasser angefeuchtetes Stücklein Schwamm womit das Weibsvolk an statt des Leckens bey dem Spinnen den Faden anzufeuchten pfleget.

Nekwürfflein. Siehe, Fricandelle, oder Nekwürfflein.

Neueu,

Magdalena, sonst Frau von Roches genannt, von Poitiers aus Frankreich, soll nach des Scævola Samartani Zeugniß eine sehr gelehrte Dame um das 16. Seculum, gewesen seyn, derer Wohnung die gelehrtesten Männer als eine Academie besucht haben. Sie hat einige Schriften so wohl in gebundener als ungebundener Rede verfertigt, und starb mit ihrer gleichfalls gelehrten Tochter Catharina von Roches an der Pest. Falch. in Gynaeco Docto. p. 49.

Neumannin,

Des Appellation- Mathis D. Neumanns in Prag gelehrte Gemahlin so nicht nur lateinisch, Französich, Italiänisch und Böhmisch vollkommen versteht, sondern auch in der Poesie und andern schönen Künsten und Wissenschaften trefflich gelehrt ist.

Neun-Augen,

Sollen eine Art von Lampreten seyn, daher sie etliche Murzenulas, andere aber Mustelas Ocularas nennen, von denen 9. schwarzen Püncklein, die fast wie kleine Augen sehen sollen. Insgemein heiß-

sen sie marinirte Brücken, davon oben nach zuschlagen. Sonst rühmet Colerus diesen Fisch gewaltig, und schreibet, es sey ein Herrnfisch, der einen guten Geschmack habe, und sehr anmuthig zu essen sey. Sie werden auf mancherley Art zubereitet, davon folgende die besten:
1) Neunaugen zu schleimen; 2) Neunaugen gesotten; 3) Neunaugen gebraten; 4) Neunaugen mariniret.

Neunaugen zu schleimen,

Thut die Neunaugen in einen Kessel, gisset siedend Wasser drauf und durcharbeitet sie mit einem neuen Besem daß es recht schäumt, so wird sich die schierichte Haut alle herunter lassen, leget sie darnach in ein rein Wasser, alsdenn sind sie geschleimt, und können wie folgende zugerichtet werden.

Neunaugen gesotten,

Wenn sie geschleimet worden, so reisset sie als einen Aal, nur daß ihr sie nicht zerstücket, wäschet sie aus, und gießet Eßig drauf. Darnach schüttet in einen Fisch-Kessel Wasser, Wein und Eßig, salket solches, doch nicht so starck als einen Karpffen, werffet Zwiebeln, Citronschalen und Lorbeer-Blätter darzu, und so bald es kochet, so leget die Neunaugen drein und laßet sie auch kochen. Weil aber diese Fische nicht gerne weich werden, müßet ihr ein Stückgen Butter eines Tauben-Eyes groß, darzu werffen, und wenn sie genug gesotten haben, könnet ihr sie vom Feuer nehmen, ein wenig kaltes Wasser drauf sprengen, und einen Bogen Papier

pier drüber decken. Bey dem Anrichten leget sie in eine Serviette, gebet guten Wein: Eßig oder Citronen darzu, und lasset sie auftragen.

Neunaugen gebraten,

Sind die Neunaugen abgeschleimmet und gerissen, so salzet sie ein, und lasset sie eine Weile im Salz liegen. Hernach streichet sie ab, und bestreichet sie mit zerlassener Butter, leget sie auf einen Rost und bratet sie ganz gemächlich. Wenn sie nun gebraten sind, so machet braune Butter drüber, setzet Citronen darzu und gebet sie hin.

Neunaugen marinirt,

Diese bratet wie vorige ab, und nehmet statt der Butter Baumöl, leget sie hernach in Säßigen, wie bey dem mariniren der Forellen gelehret worden, so sind alsdenn Brüsken daraus worden.

Nicarete,

Eine Maitresse des Megarischen Philosophi Stilponis, war zugleich seine Schülerin, und in der Philosophie wohl erfahren.

Nicaula, siehe, Marqueda,

Nicerata,

Ein in der Arzney-Kunst sehr erfahrenes Weibes-Bild, so zu Zeiten Käyfers Arcadii in Constantinopel gelebet, viel glückliche Curen gethan, und von der Römischen Kirche unter die Heiligen mit gerechnet wird.

Nickel,

Ist eine Art eines Schwamms

und Scheltworts, mit welchen diejenigen liebedlichen Weibes-Bilder beleyet werden, so ein verdächtiges leben führen, und sich durch allerhand unzulässige Profession Geld machen, daher pfleget man von ihnen zu sagen, sie haben sich diß oder jenes ernickelt. Es soll diese Redens-Art von einer berühmten Hure, Nicolea herkommen.

Nicken,

Heißt bey dem Frauenzimmer, wenn es in der Kirchen oder über einer andern stillen Arbeit einschlämmt und mit dem Kopff von einer Seite zur andern wandet.

Nicolstrata,

Eine Arcadische Königin und Mutter des Evandri, war eine vollkommene Wahrsagerin, wurde auch Carmentis oder Carmenta genennet, weil sie viel Carmina und wahrsagerische Gedichte geschriben. Diese gelehrte Dams ward von denen Griechen eine Mutter der Eloquenz und Wissenschaft genennet, weil sie nicht allein die Griechische und Lateinische Sprache, sondern auch die Poesie völlig verstund. Von denen Latiern, denen sie die lateinische Sprache gelernet, ward unter ihr Bild gesetzt: Nicolstrata Latinarum Literarum Inventrix. Die Römischen Dames sollen ihr zu Ehren einen Tempel erbauet, und gewisse Festtage, mit Mahnen Carmentales, angestellt haben. Voies le Grand Dictionnaire, per Ms. Moreri. T. II. p. 6. 6.

Niedel - Pathe,

Heisset an etlichen Orten diejenige

ge Gevatter und Vice Pathe, so vor eine abwesende Person, so dieses Werk verrichten sollen, das neugebohrne Kindlein aus der H. Tauffe hebt.

Niedergelassen Kleid,

Heisset dem Frauenzimmer ein aus Damast, Ekstoff, Chagrin oder andern seidenen auch halb seidenen Zeugen geschchnittenes u. gefertigtes langes Oberkleid, mit einem Manreau Ermel, hat entweder einen gestreiften oder schlappen Leib, und wird der Schurz daran nicht aufgesteckt, ausser daß der Schwelff davon an die eine Seite des Kockes geheftet wird; bey denen gemeinen Weibesbildern aber geschieht solches nicht, weil keins langen Schweiffe oder Schleppen daran zu finden.

Nierenfchnitten, oder, Poffesen,

Sind dünne Semmelfchnitten, so mit einer farce von Kälber-Braten, geriebener Semmel, Eiern, Schwürz ic. eines Fingers dick bestrichen, und hernach aus heißen Schmalz gebacken werden. Welches die beygesetzten Beschreibungen deutlicher zeigen. 1) Nierenfchnitten oder Poffesen zu machen; 2) dito anders; 3) dito noch anders.

Nierenfchnitten oder Poffesen zu machen,

Schneidet ein Paar Nieren von abgebratenen Kalbs-Braten mit einem Schneidmesser ganz klein, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Ingber und klein ge-

schchnittene Citronschalen darzu, und schlaget ein Paar Eyer drein. Nach diesen laßet Butter in einer Cassrole auf dem Feuer zergehen, schütet das gehackte in selbige, gießet ein wenig Milch-Rahm dran, und rühret es ab, salzet es auch ein bißgen und setzet solches vom Feuer. Hernach schneidet dünne Semmelfchnitten, bestreicht dieselbigen unten mit zerfloffenen Eiern, und oben drauf streichet das abgerührte, etwa eines guten Daumes dick, formiretes fein, und machet derselben so viel als ihr abgerührte habe. Wenn dieses geschehen, laßet in einer Pfanne Schmalz auf dem Feuer heiß werden, zerfloßet in zwischen 4. Eyer mit gehackter grüner Petersilie und ein wenig Saltz, ziehet die Nierenfchnitten darinnen herum, leget sie ins heiße Schmalz, backet sie fein gemächlich heraus, und richtet sie hernach an, sie müssen aber warm zu Tische kommen und warm gegessen werden.

Nierenfchnitten anders,

Die Nieren hacket klein, und schlaget 2. bis 3. Eyer drein. Ferner mischet drunter geriebene Semmel, kleine Rosinen, ein wenig Rahm, Saltz und zerlassene Butter, welches gemengte ihr auf Semmeln, wie bey vorigen gelehret worden, streichen sollet. Nun machet eine Klare von Bier oder schlechter Milch, quirkt Mehl und 3. Eyer drein, daß es ein dünner Brey wird, und salzet es auch ein wenig. Laßet alsdenn Schmalz in einer Pfanne auf dem Feuer heiß werden, gießet aber erst von dem Schmalz

Schmalz einen Eß-Löffel voll in die Klare, ziehet hernach die Nierenstücken in dem heißen Schmalz herum, backet sie aus, und gebet sie recht warm auf die Tafel.

Nierenstücken noch anders,

Backet Kalber-Nieren und ein Viertel Pfund Nierenstollen ganz klein unter einander, thut eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, ingleichen 3. Eyer, Muscatenblüten, Rosinen, Salz und ein wenig Rahm daran, rühret es durch einander, und schmieret es auf Semmelschnitten nach voriger Manier. Hierauf schmieret eine Tortenpfanne mit Butter an, und leget die Nierenstücken ordentlich hinein, bestreicht selbige mit zerklöpften Eiern, gießet zerlassne Butter drüber, bestreuet sie mit geriebener Semmel, setzet sie in einen Backofen, und lasset sie gar backen. Zuletzt richtet sie an, und könnet ihr auch eine Brühe darzu erwehlen, welche ihr wollet,

Nierenstollen,

Heisset bey denen Köchen der abgekochte Talg von Kindern.

Niesen frühe Morgens,

Ist eine ungegründete und abergläubische Meynung etlicher Weiber, so sich einbilden, daß, wenn sie früh Morgens nüchtern nieseten, sie ohnsehlbar solchen Tag über etwas geschwenket bekämen.

Mittel. Gerade,

Seynd etliche Gerade-Stücken die ein Wittwer seiner verstorben

nen Frauen (so keine Töchter hinterläßt) nächsten Anverwandten, worunter auch die Mutter der Verstorbenen gerechnet wird, von der nach dem leipziger Statuto ihm anheim gefallenen Gerade ausständiggen muß; 1. E. die 2. besten Kleider der verstorbenen Frau, das nächste Bette nach dem besten, 2. Haupt-Küssen, 2. Pfühle mit dem Deck-Bette, Goldbeck d. Succel. Gerard. Sax.

Nigra Jacoba.

Ein wundernswürdiges Weib aus Novellara, so in dem 50. Jahr ihres Alters, nachdem sie vorher etliche Kinder gezeuget, einen Bart bekam. Vid. M. Anton. Ulmum in Physiolog, Barb. Human. Sect. III. Cap. 11.

Nigra,

Jona, war eine berühmte Hexe und Zauberin.

Niobe,

Eine Tochter des Tantalus, Schwester der Pelopis, und Eheweib des Amphionis der Thebaner Königs. Diese, weil sie ihrem Manne 6. Söhne und eben so viel Töchter zur Welt gebohren, erhob sich so hoch, daß sie auch den Vorzug vor der Latona haben wolte, welche solches übel empfand, und beschwegen dem Apollo und der Diana so lange in Ohren lag, biß der Niobe-Kinder alle in einem Tag mit Pfeilen erschossen worden, worüber sich die Mutter Niobe dermaßen gegramet, daß sie endlich nach Anrufung der Götter in einen Stein vermandelt ward. Eben dergleichen Nahmen führte auch die

die Tochter des Phoronei und Mutter des Pelasgi.

Niphe

War eine mit von denen Nymphen, so die Dianam zu begleiten pflegten; soll von vortrefflicher weisser Haut gewesen seyn.

Nitocris,

Eine Babylonische Königin, und Weib des Nebuchodonosers. Soll den Fluß Euphrates, so mitten durch Babylonien vorbeystoß, in einen ganz andern Gang gebracht und eine entsetzliche Brücke darüber gebauet haben.

Nitzwigin,

Barbara, war Anno 1501. Priorin in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Closter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Nixe. Siehe. Wasser-Nixe.

Nobigin,

Felicitas. Ein geschicktes und gelehrtes Frauenzimmer, so ein Jungfern Gebet-Buch auf allerhand Fälle und Anliegen unter dem Titul: Perlen-Crone; in 8. geschrieben und heraus gegeben.

Nocken,

Sind ein Böhmisches Essen aus Mehl, Eiern, Butter, Gewürz etc. bestehend, so fast wie die Schneeballen formiret, und hernach im Backofen gebacken wird, wie; solches nachstehende Beschreibung deutlich bezeuget.

Nocken in Milch zu backen,

Nehmet ein halb Pf. geschmelzte Butter in einer Casserole oder Ziegel, treibet diese mit einem Rühr-Löffel ab, daß sie recht quillet, schlaget ein Ey dran und rühret es wieder klar ab. Hernach schlaget wieder ein Ey hinein, und machet es wieder also, auf welche Art ihr auch mit dem dritten und vierdten Ey verfahren müßet. Nach diesen schüttet so viel schön Weizen-Mehl darein, daß ihr den Teig mit rühren bezwingen könnet, thut ein wenig gestossene Muscatenblüten drunter, und rühret den Teig ab. Wenn dieses geschehen, so habt auf dem Feuer Milch in einer Casserole oder Ziegel stehen, nehmet einen Schlüssel, machet denselben mit der Milch warm, und stoffet kleine Stückgen von dem Teig ab, fast auf die Art, als wie man Schneeballen machet, leget solche in die siedende Milch und lasset sie eine Weile kochen. Inzwischen verfertiget auf diejenige Schüssel, darauf ihr anrichten wollet, einen Kranz von Teig, beschmieret aber erst die Schüssel mit Butter, und richtet hernach die Nocken drein, gießet die Milch, darinne sie gekochet, drüber, streuet aber klar geriebene Semmel drauff, setzet es in einen Backofen und lasset es dämpffen, damit es auch oben braun werde, so ist es fertig.

Nodra,

War eine mit von den Böhmischen Amazonen, so unter der tapferen Anführung der heroischen Valas-

Valaska A. 735. den Weibers-Krieg
in Böhmen anfangen.

Nogarola Angela. siehe. Ange-
la Nugarola.

Nogarola Antonia,

Ein berühmtes und vortreflich
gelehrtes Weibes-Bild aus Veron
so im XV. Seculo gelebet. Sie
hat Noten über das neue Testa-
ment verfertigt, und des Augusti-
ri und Hieronymi Opera wohl
ausgelegt. Ihre beyden Schwe-
stern Genoseva und Laura waren
gleichfalls trefflich gelehrt, ihre
Tochter aber Angela oder Angelica
genannt, eine galante Poetin.
Vid. Petusium d. tæmin. Illustr. &
Cæf. Capacium d. Mulier. Illustr.

Nogarola Isora. siehe. Isora
Nuarola.

Nompareille,

Heisset ganz schmal und zäckig:
tes Bündlein oder Börtlein, so das
Frauenzimmer auf allerhand zu
brehmen pfleget; seynd von ein
oder mehr Farben, auch von Gold
oder Silber.

Nona,

War eine mit von denen Parcent.

Nonne, oder, Closter-Jung-
frau,

Ist eine andächtige Jungfer, so
aus Verdruß der Weltlichen Eitel-
keit unter dem abgelegten und zu-
gesagten dreifachen Voto, des Ge-
horsams, Armuth und Keuschheit
sich in ein Closter begiebet, und in
den gewöhnlichen geistlichen Habit
nach vorher gescheneher Beraus-

bung ihrer Haare Pracht einklei-
den läßt.

Nonnen-Brodts zu machen,

Machet einen Teig von Marzin
Massa, darunter Pfeffer, Zimmet,
Nägelein, Cardamomen, Musca-
ten-Blüt gemischet, desgleichen Eis-
tronat, Citronen-Schalen, einge-
machter Ingber, alles gröblich ges-
chnitten, und mit eingemengt,
dann runde Kugeln daraus formi-
ret, so groß als man will; alsdann
in den Teig eingeschlagen, mit eis-
nem Back-Rädlein abgeschnitten,
und in der Torten-Pfanne so lan-
ge abgebacken, biß es gelblich wird.

Nönngen. siehe. Sessel.

de Noronha,

Eleonora, ein vornehmes und
gelehrtes Frauenzimmer in Portu-
gall. Ihr Vater war Menesius
Noronha, Marquis von Villareal.
Sie verstund viel Sprachen und
Wissenschaften, blieb unverheyra-
thet, continuirte ihr Studieren,
und übersezte in ihrer Mutter-
Sprache: As decadas de Marco
Antonio Sabellico.

Nosis,

Eine gute Iyrische Poetin, deren
Gedichte von Fulvio Ursino ne-
benst andern 8. gelehrter Poetin-
nen ihren publiciret worden; An-
tipater gedencket ihrer in einem E-
pigrammate gar rühmlich, und Vos-
sius gleichfalls. Vid. Vossum d.
Poetis Græcis, p. 92.

Mostorffin,

Elisabeth Catharina. Ein ge-
schick

schicktes und scharffsinniges Frauenzimmer, sie hat allerhand Fabeln geschrieben, worinnen viel Moralité stecken soll.

Noten-Buch, siehe. **Clavier-Buch**.

Noth-Tauffe,

Heisset, wenn das neugebohrne Kindlein, wegen allzugrosser Schwachheit oder zugestossenen jähen Krankheit, im Hause entweder von dem ordentlichen Priester, oder im Fall der Noth von der Kinder-Mutter getauffet wird.

Nothzüchtigen,

Heisset eine Jungfer mit Gewaltthätigkeit und Zwang um ihre Ehre und Jungferschafft bringen. Dergleichen Nothzüchtigung ward schon im Alten Testamente scharff gerochen, wegen Dine Nothzüchtigung wurden die Schemiter erwürgt und ihre Stadt geplündert. Genes. XXXIV. v. 14. bis 25. Vid. Judic. XIX. & XX. 2. Samuel. XIII. v. 1. bis 28.

Novella,

Des gelehrten Juristen Johannis Andreae berühmte und gelehrte Tochter, so die Jura vortrefflich inne hatte, auch in der Philosophie nicht unerfahren hieß. Christina Pisana erzehlet in ihrer Civitat. Mulier. P. II. c. 36. artige Dinge von ihr. Vid. Menag. in Histor. Mulier. Philos. p. 25. & 26. n. 43. Ihre Schwester hieß Bettina, Siehe. *Andrea Bettina*,

Nour-Mahal,

Die Schöne, eine Persianerin, so zwar anfangs von geringen Herkommen war, darben aber nebst ihrer Schönheit viel Qualitäten besaß, angesehen sie die Persianische, Indianische und Arabische Sprache vollkommen verstunde. Dieselbe ihre Qualitäten und ausserordentliche Schönheit verleiteteden damahligen grossen Mogol Jehan-guir, daß er selbige in das königliche Braut-Bette erhob. Nach solcher Vermählung wurde ihr wegen ihrer unvergleichlichen und schönen Gestalt anfangs der Name Nomur gehanbegum, das ist: Das Licht der Welt, hernachmahls aber Nour-Mahal, das ist das Licht des Serrails, benzelet. Weil nun diese schöne Persianerin sich auf den Indianischen Thron wieder alles Vermuthen erhoben sahe, gab ihr der Ehrgeitz nunmehr ein, ein Mittel auszuzinnen, wodurch sie ihr Andencken bey der Nachwelt verewigen möchte. Solches zu bewerkstelligen ersuchte sie ihren Gemahl durch die allzärtlichsten und ersinnlichsten Caressen dahin zu vermögen, daß er ihr nur auf 24. Stunden lang das völlige Scepter überlassen möchte: dieses unvermuthete Begehren bestürzte den grossen Mogol zu anfangs nicht wenig, indem er derselben zu willfahren nicht ohne Gefahr zu seyn erachtete. Allein ihre unauffhörliche Schmeichelen und sonderbahren Liebkosungen vermochten ihn endlich doch noch dahin, daß er ihr versprach sich 24. Stunden lang vom Hoffe zu entfernen, und ihr das Scepter und

die völlige Gewalt zu überlassen. Zu dem Ende er in ihrer Gegenwart alle Grossen des Reichs vor sich kommen ließ, und sie auf 24. Stunden lang an die Königin verwies. Als nun dieser Regierungstag heran nahte, ordnete diese listige Nour-Mahal eilends Couriers in alle Münz-Derter des Königreichs ab, mit Befehl, zwey Millionen güldene und silberne Kupien zu münzen, auf deren einer Seite eines von denen zwölf himmlischen Zeichen, auf der andern aber den Nahmen des grossen Mogols nebst dem ihrigen Nour-Mahal (so noch niemahls in solchen Reiche geschehen) zu prägen. Welche Verordnung, weil die listige Regentin vorher in geheim eine grosse Menge Gold und Silber in die Münzen geschafft, so unverzüglich bewerkstelliget ward, daß sie schon nach 2. Stunden ihrer Regierung eine grosse Menge solcher von ihr geschlagener goldner und silberner Münze vor sich sahe, welche sie hernachmahls unter das Volk warff, um ihren Nahmen auf eine in solchem Reiche noch nie erhörte Art bey der Nachwelt zu verewigen, und konte diese kluge Regentin in ihrer 24. stündigen Regierung in der That nichts prächtigers aussinnen, daß ihren Nahmen vor der Welt groß machte. Als aber ihr Gemahl starb, und sein Sohn, Kourom das Scepter überkam, ließ selbiger, weil er ohnedies dieser Nour-Mahal nicht gewogen war, diese Münze alle wieder umprägen, so, daß gar wenig darvon in geheim zurücke blieben. Taverniers Reise-Beschreibung von Indien.

Nudeln,

Werden insgemein von einem aus Mehl u. Eiern bereiteten Teig ganz klar geschnitten, u. entweder an andere Essen gekochet, oder à part zubereitet nach folgender Vorschriften: 1) Nudeln zu machen; 2) Nudel-Kuchen, oder auf Oesterreichisch, Nudeln-Pfanzel; 3) dito anders; 4) Nudeln in Milch im Backofen; 5) dito anders; 6) Nudeln mit brauner Butter; 7) dito anders.

Nudeln zu machen,

Schüttet Mehl auf einen Tisch und schlaget 2. 3. 4. auch wohl 5. Eyer drein, nachdem ihr viel machen wollet, bereitet einen Teig dermassen feste, daß ihr solchen kaum walzen könnet. Wenn ihr nun diesen genug gewürcket habt, so treibet ihn mit einem Walger oder Treibe-Holz, welches zwar schwer hergeheth. Ist nun solcher getrieben worden, so streuet Mehl drauf, leget den Teig zusammen und treibet ihn doppelt, ziehet solchen hernach wieder aus einander, streuet abermahls Mehl an und leget ihn aufs neue zusammen, so könnet ihr ihn so dünne treiben, daß man Nudeln daraus als einen Zwirnfaden schneiden kan. Nachdem er dünne genug getrieben worden, müßet ihr ihn aufhängen, damit er ein wenig starr werde, rollet ihn alsdenn zusammen und schneidet mit einem scharffen Messer Nudeln so klar, als ihr es gelernet habt, schüttet sie nach diesen fein aus einander, daß sie nicht zusammen kleben, so sind sie fertig und

könnet ihr selbige auf folgende Art brauchen.

Nudel-Kuchen oder auff Oesterreichisch Nudeln- Pfanzel,

Lasset Milch in einem Tiegel oder Casserole auf dem Feuer sieden, legget darnach auf vorbeschriebene Art gemachte Nudeln hinein, und rühret in währenden hinein thun mit einem Rühr-Löffel fleißig um, damit die Nudeln nicht zusammen kleben, daß sie auch trocken werden, müssen sie recht einkochen. Nach diesen nehmet sie vom Feuer, und machet in einem andern Tiegel oder Casserole auf dem Kohlfeuer Butter braun, schüttet die Nudeln drein, räumet das Feuer unter dem Tiegel weg, daß nur die Hitze von der Seite kömmt, und lasset sie unten braun werden, ihr sollt es aber öftters besehen und mit einem Eyer-Schäuffelgen loß machen. Wenn es nun unten als ein Eyer-Kuchen braun worden, so kehret das Pfanzel um, und machet es auf der andern Seite auch also, so könnet ihr es darnach anrichten und hingeben.

Nudel-Kuchen oder Pfanzel anders,

Setzet in einem Kessel Wasser aufs Feuer, salzet es ein wenig, und wenn es kochet, so thut die gemachten Nudeln hinein, rühret aber unter währenden hinein thun fleißig mit einem Rühr-Löffel die Nudeln um, daß sie nicht zusammen backen. Haben selbige nun einen Sud gethan, so nehmet sie vom

Feuer und gießet kalt Wasser drauff, sanget sie mit einem Durchschlag oder mit denen Händen heraus, und lasset alles Wasser herunter lauffen, damit sie ganz trocken werden. Hernach streuet geriebene Semmel, aber nicht gar zu viel drunter, machet Butter oder Schmalz in einer Casserole auf dem Kohlfeuer braun, schüttet die Nudeln hinein, und lasset sie wie vorige, unten und oben braun werden.

Nudeln in Milch im Back- ofen,

Lasset Milch in einem Topff oder Casserole auf dem Feuer kochen, rühret Nudeln so viel ihr deren bedürfft hinein, welche auch eine Weile kochen müssen, doch also, daß nicht viel lautere Milch mehr zu sehen sey. Rühret hernach ein ziemlich Stück Butter drein, machet auch um eine Schüssel, die ihr erst mit Butter anschmieren sollet, ein Kränzgen, schüttet die Nudeln drein und setzet sie in einen Backofen, woselbst sie fein sauber backen müssen. Sind sie fertig, könnet ihr sie wieder heraus nehmen und hingeben.

Nudeln in Milch anders,

Diese verfertigtet wie vorige, nur dürfen sie nicht gebacken werden.

Nudeln mit brauner Butter,

Setzet Wasser in einen Kessel aufs Feuer, und wenn solches kochet, so werffet ein wenig Salz hinein, schüttet die Nudeln auch daz zu, rühret sie um, daß sie nicht zusammen

sammen klieben, und lasset sie ein wenig sieden. Hernach thut sie vom Feuer, seiget sie durch einen Durchschlag, schüttet sie auf eine Schüssel, brennet braune Butter drüber, und bestreuet sie mit geriebener Semmel.

Nudeln anders mit brauner Butter,

Diese siedet eben wie vorige ab. Inzwischen siedet 2. bis 3. Eyer hart, schälet und hacket sie ganz klein, streuet von diesen auf die Schüssel, richtet die Nudeln drauff an, bestreuet wieder gehackte Eyer, und continuiret Wechselsweise mit denen Nudeln und Ethern bis sie alle seyn. Zuletzt brennet braune Butter drüber und gebt sie hin.

Nudeln, oder, Wolgern vor Gänse,

Seynd ein von Mehl und Wasser derb vermischter Teig, in lange schmale Strückerlein zertheilet, rund gewolget, und auf dem Ofen gedörret, wormit man die Gänse zu stopffen und zu mästen pfleget.

Nulles,

Ist ein angenehmes Gerichte: so der Koch folgender Gestalt zubereiten lernet: Zerreibet Eyer Dotter mit Rosen-Wasser, Zucker und etwas Salz, lasset dieses zusammen in einer züernen Schüssel auf einem Kohlfeuer sieden, und rühret es oft um, bis sich selbiges zu setzen beginnet. Hernach lasset man selbiges wieder so lange sieden, bis es einem dicken Brei gleich ist, jedoch, daß es nicht zu harte werde. Sodann streuet ein was

nig Puder-Zucker mit Ambra und Musc vermischet darüber, stecket auch etliche Citronen: Schalen und Pistacien drauf, und esset es also warm. Dieses Gerichte soll ein gewisser Italläner, Nahmens Nullo, der eines grossen Herrn Küchen: Meister gewesen, erfunden haben, daher es auch nach seinem Nahmen, Nulles, benennet worden.

Numeria,

Hieß bey denen alten Römern die Göttin, so über die Zahlen und Rechnungen gesetzt war.

Nürnbergische Gräuplein, siehe. Graupen.

Nürnbergisch Schminck-Wasser,

Ist ein aus Bleiweiß, Frauen-Glas, Blei-Zucker, Magister. Marcalie, Froschleich, weissen Lilien-Seeblumen: und Rosen-Wasser, Eyerweiß, Campffer, Citronen-Safft und Pomerangen: Blüt-Wasser vermishtes und an der Sonnen destillirtes Wasser, dessen sich das Frauenzimmer um das Gesicht schön und weiß zu erhalten, zu bedienen pfleget.

Nuß,

Nux, Noix, ist eine Baumfrucht so jederman bekannt. Sie werden eingetheilet in Welsche und Hasel-Nüsse, und diese wiederum in gemeine Zeller: und Lamperts-Nüsse, jedoch differiret die Itallänische Art von diesen, welche fast dreyeckigt und von vortrefflichen Geschmack sind. Sie haben in der

Rüchē keinen sonderlichen Nutzen, ausser die Welschen Nüsse, welche bey denen Capaunen angebracht werden, und die man auch in Suppen nehmen kan. Desgleichen machet man auch eine gewisse Nusz-Milch.

Nützelin,

Anna Maria, gebohrne Baumgärtnerin von Nürnberg und eines Rathsherrn daselbst Carl Benedicti Nüzels genant, Ehelieste. Eine in denen galanten Scudis wohlerfahrne Poetin, so schöne Carmina geschrieben, unter dem Pegnisschen Blumen-Hirten Amarillis genant. Sie starb A. 1685, den 30. Octobr. Der Altdorffsche Professor und P. L. C. Omeis in seinem nützlichen Baumgarten pag. 70. giebet ihr ein herrliches Lob, und nennet sie gar die zehnde Muse. Vid. Henr. Witte in Spisileg. post Mess. T. 2. Diarii Biograph.

Nyde,

Catharina Eleonora. Eine geschickte und gute Poetin, so D. Menfartens höllisches Sodom und himmlisches Jerusalem in arztigen Versen gebracht.

Nyctimene,

Eine Tochter des Nycteus, hatte sich in ihren eigenen Vater verliebet, und brachte es auch durch List und Hülffe ihrer gewesenen Amme so weit, daß er unwissender Weise mit ihr sich vermischte. Nachdem aber solches entdeckt ward, und er selbige ermorden wolte, ward sie durch Erbarmung der Minerva in eine Eule verwandelt.

Nympha,

Die Töchter des Oceanus und der Thetis. Werden in allerhand Classen eingetheilet: Als da sind Wasser- und Meer-Nymphen, Jagt-Nymphen, Berg-Nymphen u. d. gl. Heut zu Tage heisset eine Nymphe so viel als eine junge Dirne.

Nymphaea. siehe. Hochzeit-Daß.

de Nys,

Tenneken. War eine Erz-Berführerin, so in Holland, Engelland, Schottland und Niedersachsen herum geschwärmet, und mit ihren Babelischen Schriften viele unschuldige Menschen bezaubert. Sie hat eine Auslegung über das hohe Lied Salomonis, wie auch Christliche Lilien-Blumen zu Amsterdam A. 1662. 63. und 64. ausfliegen lassen, aus welchen ihre Schwärmerischen Lehren sattfam zu ersehen, starb endlich unvermuthet im Haag und hinterließ viel ungedruckte Bücher.

Nyfis,

Eine Griechische Poetin, deren Lilius Gregorius Gyraldus in seiner Historia Poetarum. p. 375. und Tiraquellus ad Leg. Connub. XL. p. 190. erwehnet.

Nystrin,

Sophia Elisabeth. Ein devotes und gelehrtes Weibes-Bild, hat ein Buch unter dem Titul: Gottseliges Andachtvolles Rauchsäß, heraus gegeben.

O.

Ober-Baſe,

Heiſſet auf dem Stammbaum
des Ober-Elter-Vater Schweſter.

Ober-Bette. ſiehe. Deck-
Bette.

Oberbettzügen, oder, Deck-
bettzügen,

Seynd groſſe, von weiſſen oder
blauen Damast, Zwilling, Stanz-
gen-oder anderer weiſſer Leinwand
verfertigte Zügen, womit die Ober-
oder Deckbetten bekleidet und
überzogen werden.

Ober-Elter-Mutter, oder,
Uran-Frau,

Heiſſet der Elter- oder Groſſe
Mutter ihre Mutter.

von Oberfeldt,

Suſanna, geborne Kuſche-
plattin, und hernachmahls Ver-
wählt von Nanneren, eine in der
Lateiniſchen Poefſie erfahrne Da-
me, ſo von dem Rehebockiſchen
Wappen ein artiges und ſinnrei-
ches Lateiniſches Epigramma ver-
fertigt. Vid. Lezner, in Hiſtor.
Ludovici Pii. c. 61.

Ober-Hoffmeiſterin,

Iſt die erſte und vprnehmſte
Dame vom Range, unter denen
Hof-Dames und Cammer-Frau-
en, zu einer Kayſerin, Königin
oder Fürſtin Staat und Bedie-
nung beſtimmet; heiſſet die erſte
Ehren-Dame, oder Dame d'ho-
neur.

Ober-Ruhme,

Heiſſet der Ober-Elter-Mutter
ihre Schweſter.

Oberſchale,

Heiſſet dem Weibsvolk bey
dem Fleiſch-Einkauff das oberſte
Stück Ziem, ſo von der Keile des
Kindes gehacket wird.

Oberta,

Jana, war eine beruffene Zauber-
in und Here.

Oblaten,

Sind ein ganz dünnes Gebä-
ckens, das aus einem Teig von
Mehl, Milch, Eiern und etwas
Gewürz vermiſchet, in einem ge-
linden Oblaten-Eiſen bey gelinden
Feuer gebacken wird.

Oblat-Eiſen,

Iſt ein aus Eiſen verfertigtes
Instrument, aus 2. breiten auf
einander paſſenden Theilen beſtes-
hend, worinnen die Oblaten ge-
backen und zubereitet werden.

Obſt anreihen,

Heiſſet das geſchälte und zer-
ſchnittene Obſt, mit der Anreihen-
Nadel an Bindfaden reihen, und
ſelbiges entweder an die Sonne
Reihenweiſe herunter hängen,
oder in hölzerne Rahmen und
Reiſſe ſpannen.

Obſt backen,

Heiſſet das geſchälte oder unge-
ſchälte Obſt in Backofen ſchieben,
und darinnen dürre werden laſſen.

mer zur Herbt-Zeit von allerhand Obſt, als Aepffel, Birn, Pflaumen u. d. g. die Schalen mit einem Meſſer dünne herum ablöset, ſelbiges ganz läßt, oder in vier Theile zerſchneidet, anrethet und an der Sonnen treuget.

Obſt ſchneiden,

Heiſſet mit einem subtilen Meſſer allerhand Sterne und Figuren in das Obſt ſchneiden, ſo das Frauenzimmer inſgemein zugleich mit bey dem Trenchiren und Serviettenbrechen erlernet.

Obſt treugen,

Heiſſet das geſchälte Obſt an langen Fäden und Rephen an die Luſt und Sonne aushängen, oder auch um den warmen Ofen herum ſtellen.

Ocella, oder, Ocello Lucana,

Des berühmten alten Ocelli Lucani, ſo ein vortrefflicher Philoſophus zu ſeiner Zeit war, gleichfalls gelehrte Tochter; dieſe weil ſie ſchon in ihrer Jugend etne nicht geringe Begierde und Inelination zu denen Studiis, abſonderlich zu der Welt-Weiſheit an ſich ſpühren lieſſe, ward nach ihren eignen Vater zu Erlernung ſelbiger angeführet und erwieſen, durch welche gute Unterweiſung ſie es hernachmahls vermittelſt ihres eigenen Fleiſſes ſo weit in der Philoſophie gebracht, daß ſie von jedermann vor eine gute Philoſophin gehalten ward, und ihrem Vater in dieſem Stücke vortrefflich nachahmete. Vid. Menagium in Hiſtor. Mulier. Philoſoph. p. 58. & 59. Confer. Vita Pythagoræ Jamblichii.

Ochſen-Augen. ſiehe. Eyer gebacken.

Ochſenfleißch,

Caro bovina, Chair de boeuf, nehmlich von geſchnittenen Ochſen, es mögen ſeyn land, Ungariſche, Schweizeriſche, Jütlandiſche oder Polniſche Ochſen: dieſe alle geben diejenige Speiſe, welche zu Erhaltung des Menſchen mehr als ander Fleiſch gebraucht wird, weil man ſich deſſen wie des Brods nicht überdrüſſig iſſet. Es iſt geſund, giebt gute Nahrung, und kan man ſolches auf vielerley Art zurichten, davon unter dem Wort Rindfleißch mehrere Nachricht zu finden.

Ocriſia,

War die Mutter des Römischen Königs Tulli, wiewohl ſie einige Ocreſiam ſchreiben.

Octavia,

Eine Tochter des Kaiſers Claudii, und Eheweib des Neronis. von welchem Tyrannen ſie auch ungesbracht worden. Seneca hat ſolche Tragödie und Trauerspiel wohl beſchrieben.

Octavia,

Des Kaiſers Octavii Schweſter, und Eheweib des M. Antonii, von welcher er ſich hernach geſchieden.

Ocypete,

Eine von denen Harpijen und Raubgeſinde. Ihre Schweſtern hießen Aello und Celzno.

Obſt ſchälen,

Heiſſet, wann das Frauenzimmers
Ocy-

Ocyroe,

Eine Nymphe, und Tochter des Centauren Chirons und der Nymphe Chirichus. Sie soll die Wahrsager-Kunst wohl verstanden haben, zuletzt aber in ein Mutter-Pferd seyn verwandelt worden.

de Oegnies,

Maria, eine Schwärmerin, und zugleich auch Zauberin, so sich um das Jahr 1280. hervorgethan. Ihr Absehen war, daß sie sich selbst zu einer Göttin in Frankreich machen, und dadurch dem Volk einen richtigen Weg zum Aberglauben bahnen wolte. Sie rühmete sich zugleich eines Wahrsager-Geists, daher auch große Herren von entfernten Orten zu ihr kamen, und sie als ein Oraculum um Rath fragten, schätzete auch viel göttliche Erleuchtungen und Opferbahrungen vor. Vid. Ceneur. Magdeburg. 13. p. 587. 640. & 642.

Del. siehe. Dehl.

Oeno,

Eine von denen Töchtern des Anii und der Dorippes, welche Schwestern insgesamt von dem Dionysio die Kunst erlernen hatten, daß alles dasjenige, was sie nur mit der Hand anrühreten, in Wein, Del oder Watzgen verwandelt ward.

Oenone,

Eine Phrygische Nymphe, lag mit dem Paride in Liebe, als er aber die schöne Helenam erblickte, ließ er

seine alte Geliebte fahren. Sie soll die Wahrsager-Kunst, Music und Medicin verstanden haben, und ihrem Paris, ehe er nach Griechenland geschifft, den ganzen Verlauff des Krieges-Feuers vorher propheceyet haben. Diese Oenone, als sie wieder alles Vermuthen, ihres alten Liebhabers des Paridis Körper zu Gesichte bekam, und an die vorigen Zeiten gedachte, ist gleich todt auf selbigen gefallen, und zugleich mit ihm eingescharrt worden.

Ofen-Gabel,

Ist ein zwey-jackiges Eisen an einen langen hölzernen Stiel befestiget, womit man das Holz in den Ofen schiebet.

In das Ofenloch gucken,

Ist eine dem Gesinde lächerliche und abergläubische Gewohnheit, wenn sie bey ihrem Anzuge in den neuen Dienst, stracks in das Ofenloch gucken, damit sie in dem Hause bald gewohnet würden.

Offenherziges, oder, aufgelegtes Piquet,

Ist ein dem Frauenzimmer wohl bekanntes Spiel in Teutscher Karte; die Karte wird unter die zwey spielenden Personen gleich getheilt, acht Blätter bekommt jedes in die Hand, die andern sechzehn Brieffe aber, werden in vier aufgelegte Häufflein, vor eines jeden Ort zwey geleyet, das letzte aufgedeckte Blatt ist Trumph, jede Farbe muß im spielen entweder bekannt, oder mit Trumph abgesto-

chen werden, die Augen werden durch die ganze Karte gezehlet, wer die meisten zusammen bringet, der gewinnt.

Dehl. siehe. Baumöl.

Dehlbulle, oder, Dehlflasche,

Ist eine kleine irdene Flasche, worinnen das Brennöl, so in der Küche verbrauchet wird, verwahret siehet.

Ohrendrat,

Ist ein von Gold oder Silber nach dem Ohr eingebogener Drat, mit einem halben Ringlein und Gehende versehen, dessen sich das Frauenzimmer zu bedienen pfleget, wenn sich selbiges die Ohren nicht durchlöchern läßt.

Ohrgehende,

Seynd Gold- und schwarzgeätzte Zierrathen, mit Diamanten, Perlen und andern Edelsteinen versehen, zu weilen auch aus einem Stücke, als rothen grossen Corallen und andern Süßen bestehend, so das Frauenzimmer in die Ohren Dinge mit einschliesset. In Brasilien hendet das Frauenzimmer ein von vielen Schneckenhäusern zusammen gesetztes Kleinod, an statt der Ohregehende in die Ohren.

das Ohr klinget,

Ist eine lächerliche und abergläubische Meinung des Frauenvolks, so in denen wunderlichen Gedanken siehet, ob würde selbiges von jemand belogen, wenn ihnen das Ohr klinget, dergleichen

einfältige Muthmassung sie auch hegen, wenn sie Blasen auf der Zunge bekommen.

Ohren-Lappen,

Ist ein von schwarzen Sammet geschnittener, und nach dem Kopff eingerichteter Streiff, mit einem spitzigen Schnäpfflein über die Stirne, und zwey rund hervorgehenden kleinen Theilen über die Ohren, dessen sich das Ulmerische Frauenzimmer unter ihre so genannten Böhmischen und Borden-Hauben, Umgeschläge, und Kappen von Rauchwerck zu bedienen pfleget.

Ohrenmorgeln. siehe. Morgeln.

Ohren-Ringe,

Seynd kleine goldne, schwarzgedächte mit Diamanten, Perlen und andern Juwelen ausgefetzte Ringlein, so das Frauenzimmer in den Ohren zu tragen pfleget.

Olha,

Des Moscovitischen Fürstens Igoris Gemahlin, eine beherzte und heroische Dame, darbey von grosser List und Klugheit. Denn als Maledictus Fürst der Dreulianer ihren Gemahl umgebracht, und nach solchen Mord 20. Gesandten an sie schickte, mit aufgetragener Werbung, ob sie ihn zum Gemahl haben wolte, hat sie alle diese Werber niedermachen lassen, und hingegen ihre Abgeordneten an den Maledictum geschicket, mit dem Vermelden, daß wenn er um sie werben wolte, er vornehmere Abges

Abgesandten, als die vorigen gewesen, schicken sollte. Hierauf haben sich 50. vornehmere Abgeordnete bey ihr gemeldet, welche sie aber alle zusammen in einer Badstube verbrennen lassen. Nach diesen hat sie ihre endliche Ankunfft melden lassen, sich auch in der That eingestellet, aber so gleich wider den Maledictum eine Belagerung formiret, bey welcher es so weit durch Tractaten kam, daß ihr von einem jedweden Hause ein Tribut von 3. Tauben und 3. Sperlingen abgestattet werden mußte, welchen, als sie selbige erhalten, sie eine gewisse anbrennende Materie unter die Flügel gebunden, wodurch die nach ihrem alten Lager eilenden Vögel, die Häuser auf einmahl in Brandt gebracht, und bey solchen unverhofft entstandenen Unglück und Unordnung, ihre Feinde theils in die Flucht gerathen, theils auch ihr in die Hände gefallen, auf welche Art sie ihre Rache wegen ihres Vaters Mord und Tod, listig ausgeübet. Vid. Sigismund. Bar. d. Herberstein. l. 1. Rerum Moscovitic.

Oliven,

Olivæ, Olives, sind Früchte des Delbaums, die in Spanien und Italien häufig wachsen, daselbst eingemachet, und zu uns in Fässern gebracht werden, einige Nachricht davon ist unter den Wort Baumsöl zu finden. Die Oliven refraichiren und öffnen den Leib, deswegen setzet man sie nicht nur bey dem Gebratens auf, sondern sie können auch an gewisse Essen, so hin und wieder in diesem Buch wird zu sehen seyn.

Olympia,

Donna, eine kluge, gelehrte und verständige Römerin, so zu Zeiten des Innocentii X. dessen Bruders Weib sie war, und mit welcher er sehr familiar gelebet, und seines Nachfolgers des XI. mit ihrer Klugheit und herrlichen Consiliis den ganzen Römischen Hof gubernirete. Dieser Dame zu Ehren u. grossen Vortheil hielt Innocentius X. A. 1650. ein Jubel-Jahr. Vid. Ernesti in seinen Gemüths Ergößlichkeiten. Colloq. 30. p. 558.

Olympias,

Hieß die Mutter des Alexandri Magni, und Gemahlin des Königs Philippi in Macedonien. Das Alterthum hat von ihr fabuliret, sie hätte sich von einem Gott, der ihr in Schlangen-Gestalt im Bette erschienen, schwängern lassen, wovon sie das Wunder der Welt, den Alexandrum Magnum gezeuget.

Omeisin,

Diana, von Cadix aus Spanien, des Altdorffischen Professoris Magni Davidis Omeis, gelehrte Eheliebste, so sich auf viele Wissenschaften gezeuget, und in der Pegnischen Blumen-Zunft mit war. Vid. Paullin. in der Zeit kürzenden erbaulichen Lust. P. 2. p. 1111.

Omелotte. siehe. Aumlette.

Omphale,

Königin aus Indien. In welcher Hercules so entzündet und ver-

liebet war, daß er ihr in Wägedes Kleidern gleich einer Aufwärterin, gedienet und zur Hand gegangen; ja er scheuete sich nicht aus Liebe gegen sie, die Spindel und den Kocken in die Hand zu nehmen, und in ihrem Zimmer zu spinnen.

Ontkommera. siehe. Liberrata S.

Opera. siehe. Patrone.

Opern-Buch,

Ist ein zusammen geheftetes Exemplar von derjenigen Opera, so auf dem Theatro präsentiret und abgesungen wird, dessen sich das Frauenzimmer, bey Ansehung dergleichen Singspiels zu bedienen, und in selbiges hinein zu setzen pfeget.

Opis.

War eine von denen Jagds Nymphen, so die Dianam in die Wälder zu begleiten pfegete.

Oppermannin,

Maria, war eine nette Teutsche Poetin, so sich durch ihre Kunst sehr beliebt gemacht.

Oppia,

War eine von denen Vestalischen Jungfrauen, welche, weil man sie einiger Unzucht überführte, lebendig eingemauert ward.

Ops,

Eine Tochter des Himmels und der Vesta, die Schwester und Weib des Saturnus, wird auch sonst Rhea und Cybele genannt. Siehe Rhea.

Orange. siehe. Pomeranzen.

Orbana,

Hiesse bey den alten Römern diejenige Göttin, so über die Wälder und Mutterlosen Waisen bestellet war. Sie hatte ihren Altar in dem Hause Larius. Plin. l. 2. c. 7.

Orden

Geistlicher und weltlicher

Frauenzimmer

nach Alphabetischer Ordnung.

A.

Orden der Aebtiffin von A-bralds-Brunnen in Frankreich,

Die erste Aebtiffin dieses Or-

dens ist Anno 1100. eine Französische Jungfrau, Petronelle de Chemille, gewesen. Sie war durchaus in schwarz Tuch gekleidet und trug eine weiße Weibel.

Orden

Sohne mit grossen Einkommen versehen und begabet werden, die Kirche dieses Closters ist A. 1494. gestiftet worden. Im besagten Closter seynd viel adeliche Frauen und Jungfrauen. Die Schwestern tragen auf dem Haupt eine schwarze Weyhel, weisse leinene Schleyer und Hauben, um den Hals aber einen weissen und gefalteten Krage, und ferner einen weissen wollenen Rock und Scapulier. Sie müssen eine ewige Keuschheit und Verlassung eigener Güter und Gehorsam, gleich wie alle, so der Regel des H. Augusti zugethan seyn, geloben.

Orden der Closter-Frauen des H. Ambrosii,

Dieser Orden ist auch eine Art der Benedictinerinnen in dem Mähländischen Gebiete, so Jungfrauen des H. Ambrosii genennet werden. Sie gehören mit unter die Cistercienser, und sind der Regel des H. Benedicti unterworfen. Zu Zeiten des H. Ambrosii trugen sie einen grauen Habit; iezo aber tragen sie eine schwarze Weyhel auf dem Haupt, im übrigen aber ganz weisse Kleider. Anno 360. wurden sie der H. Marcellina untergeben.

Orden der Annunciaten, siehe, Orden der Closterfrauen der zehen Tugenden Mariä.

Orden der Annunciatinnen
oder Closter-Frauen der
himmlischen Bot-
schafft Mariä,
Dieser Orden floriret zu Genua,

den daselbst eine Genuesische Jung-
frau, Namens Maria Baptista
Fornari, so A. 1617. gestorben, ge-
stiftet, und die Closter-Frauen Re-
ligiosas oder geistliche der himmlis-
chen Bottschaft Mariä genennet.
Sie tragen ein rothes Scapulier
nebst einer schwarzen Weyhel, und
gehen in einem himmelblauen Rock
und Mantel, weilien sie himmlische
Annunciatinnen genennet werden.

Orden der Closter-Frauen des H. Augustini,

Die H. Perpetua, des H. Augu-
stini Schwester, wird vor die Mut-
ter un Stifterin aller Closterfrau-
en und Orden, die unter ihres Br-
ders Regula sich bequemt, gehalten.
Selbige hat, da sie ihre Stiftung
aufgerichtet, um das Jahr Christi
390. gelebet. Ihre Kleidung ist
ein schwarzer Unter- und weisser
leinener Ober-Rock, nebst einem
weissen von dem Haupt bis auf die
Füsse reichenden Mantel, der mit
lauter rothen Creuzlein über und
über gestickt ist, gewesen.

Orden der regulirten Cano- nisten des H. Augustini,

Ist von der H. Brigitta 1615.
gestiftet worden; sie waren vor
diesem in Engelland, Schottland,
Irland und Niederland mit ei-
nem schwarzen Unter- und leinenen
Ober-Rock, nächst einem über den
schwarzen Weyhel selbstem angezo-
genen schwarzen Mantel bekleidet
gegangen. Es wurden aber nach-
gehends bey denen Niederländi-
schen Canonisten diese Kleider in et-
was verändert.

Orden der Damen vonder Art oder dem Beyl,

Zu Tortosa in Arragonien gestiftet A. 1148. von Raymundo Berengario, dem letzten Grafen von Barcelona, als er das Königreich Arragonien mit Petronella Königs Ramiri Tochter erheyrathet, und durch der Frauen Tapfferkeit die Stadt Tortosa von der Mohrischen Belagerung befreyet ward. Sie trugen einen langen Rock und auf dem Haupte ein Mützen fast auf die Art derer Capuciner, worinnen eine Carmesinrothe Art zu schauen war. Ihre Privilegia waren, daß sie von allen Contributionen frey seyn, und nach ihres Mannes Tode alle Juwelen und andern weiblichen Hausrath, wenn er auch noch so kostbar wäre, allezue erben, und jedesmahl, wenn ein öffentlich Gepränge vorfiel, den Vorzug vor denen Männern haben sollten.

B.

Orden der Canonissen des H. Basilii,

Dieser Orden ist von dem H. Basilio, so um das Jahr Christi 300. gelebet, von Mönchen und Kloster-Frauen, so eine Zeit lang sonder einige Regula, nur nach ihrem Gutdücken, in Wildnüssen, Eldestern und andern abgesonderten Dertern gewohnet, zum ersten gestiftet worden; die erste Kloster-Frau dieses Ordens ist die H. Theodora Anno 340. gewesen. Diese Canonissen gehen in einem schwarzen weiten Rock, und tragen

eine schwarze Weyhel auf dem Haupte.

Orden der Basilianer Kloster-Frauen,

Die Stifterin dieses Ordens ist die H. Macrina, des grossen Basilii Schwester gewesen, so dem Exempel ihres Bruders gefolget, nach seiner Regula Anleitung Klöster erbauet, und Versammlungen von geistlichen Jungfrauen angeordnet, welche sich absonderlich zu dem Gelübde der Keuschheit und Armuth verbinden müssen. Sie lebten sehr streng, dann sie trugen kein Hemde, schlieffen auf dem Stroh, assen niemahlen kein Fleisch und hielten beymahe eine immerwährende Fasten.

Orden der Barmherzigen Kloster-Frauen zu Erlösung der Gefangenen,

Dieser Orden war zu einer Erlösung der gefangenen oder Türckischen Slavery zu Barcelona von Jacobo, König von Arragonien aufgerichtet, und von Pabst Gregorio IX. Anno 1230. unter der Regula des H. Augustini confirmiret worden. Einige Zeit hernach hat Maria Sacors einen Kloster-Frauen Orden zu eben solchen Absichten gestiftet. Sie, die Stifterin, starb A. 1288. zu Barcelona. Die Kloster-Frauen dieses Ordens seynd ganz weiß gekleidet, und tragen eine schwarze Weyhel, benebenst des Königs Wappen auf der Brust.

Orden der Amsterdammischen Begginnen oder Kloster Jungfrauen,

Dieser Orden ist um das Jahr Christi 698. von der H. Begga, Pepins des ersten Herzogs von Brabant Tochter, und der H. Gertrud Schwester, gestiftet worden. Nach Ermordung ihres Gemahles Ansegist, des H. Arnouds Sohn, hat sie in ihrem Wittwen-Stande ein Kloster für geistliche Jungfrauen angeleget, und selbiges Sieben-Kirchen genennet. Worzu sie von ihrer Schwester der H. Gertraud eine gute Anzahl Kloster-Frauen überkommen. Dieses Kloster ist in zwey Theile, nemlich in geist- und weltliche Canonissen getheilet, welche Lebens-Art in denen meisten Niederländischen Städten gebräuchlich und im Schwange gewesen. Zu Amsterdam ist das allerschönste und sauberste davon anzutreffen, so A. 1572. renoviret worden. Vor diesen waren die Jungfrauen dieses Klosters verpflichtet die Kranken zu besuchen, nunmehr aber seynd sie durch ein allgemeines Capitul, so A. 1500. zu Harlem gehalten, davon frengesprochen worden, und leben anteko in stiller Ruhe, unter der Regul des H. Augustini. Die Regen-Tücher, so sie sonst über ihre Kleider getragen, haben sie nunmehr abgelegt, und wenn sie ausser ihrer Wohnung seynd, gehen sie ganz erbar nach der heutgen Mode in schwarz, zu Hause hergehen in weiß gekleidet; und tragen in der Kirche eine schwarze Weyhel

auf dem Haupte. Sie wohnen in ihrem Kloster in besondern Häußlein, zwey, drey, oder mehr bey einander, und wenn eine stirbt, wird sie von denen andern Schwestern begraben. Gregorius XI. Bonifacius X. Martinus II. Eugenius IV. Nicolaus V. und Pius III. haben sie confirmiret und bestätigt.

Orden der Antwerpischen Begginnen,

Diese Kloster-Jungfrauen gehen in schwarz gekleidet, tragen auf dem Haupt einen Regen-Mantel und vorn an dem Leib ein schwarz Tuch; sie seynd an keine ewige Freyheit verbunden, sondern können heyrathen, wenn es ihnen beliebt. Auf solchen Fall aber müssen sie ihr Hauß, so sie in dem Kloster-Hof innen gehabt, räumen, und denen armen Begginnen, so daraus unterhalten werden, überlassen.

Orden der Benedictiner Kloster-Frauen,

Die H. Scholastica des H. Benedicti Schwester, hat um das Jahr Christi 530. nach ihres Bruders Exempel, etliche Kloster-Frauen zum Kloster-Leben, Keuschheit und Armuth angeführet, ihres Bruders Regul angenommen, und sich in ganz schwarz gekleidet. Der Grund ihres Ordens ist auf dem Berg Casin, so gleichsam eine Pflanz-Schule gewesen, geleyet worden, wodurch fast die ganze Welt hernach ist angefüllet worden. Die Französischen Kloster-Frauen seynd durch ein allgemein Concilium mit diesen Benedictinern vereini-

vereinigt worden. Die eingezogene Abten zu Einsburg außershalb Leyden ist auch dieses Ordens gewesen.

Orden der Benedictiner Kloster-Frauen des Bergs Calvaria,

Die Stifterin dieses Ordens ist gewesen Mutter Antonia von Orleans, Marggräfin in Belluiste, zu genannt St. Scholastica, eine Französische Princessin, so dieses Kloster der Benedictiner Kloster-Frauen des Bergs Calvaria zu Poictiers angeleget, worinnen sie auch Anno 1618. gestorben. Die Kloster-Frauen tragen schwarze Weyhel und weisse Kleider.

Orden der Benedictiner Kloster-Frauen zu Clung,

Der Ursprung dieses Ordens wird dem Odo, so anfangs Canonicus zu Tours gewesen, bennemessen. Denn, nachdem er Abt zu Clung worden, hat er daselbst den Orden des H. Benedicti, der fast ganz in Abnehmen kommen war, um das Jahr Christi 940. wieder in voriges Aufnehmen gebracht, so, daß ihm in kurzer Zeit mehr denn 2000. Kloster nachgefolget. Nicht weniger reformirte er auch die Kloster-Frauen dieses Ordens, welche anezo eine schwarze Weyhel auf dem Haupt, einen schwarzen weissen Rock und weisse Unterkleider tragen, auch von vielen Päbsten und Concilien confirmiret worden.

Orden der Reformirten Benedictiner Kloster-Frauen.

In Frankreich wird noch eine Art von Benedictinerinnen der Versammlung Casalis Benedicti, so die Mutter von Tovars, Aebtissin des Klosters St. Maria zu Charenton, um das Jahr Christi 1520. reformiret, angetroffen. Sie tragen über ihren schwarzen Kleidern noch einen Mantel.

Orden der Brigittinerinnen,

Die Stifterin dieses Ordens ist die H. Brigitta, eine Schwedische Fürstin, ehemahlige Gemahlin des Fürsten von Nericien, Ulse genannt, gewesen. Sie hat solchen Orden so wohl für Männer als Frauen An. 1344. gestiftet, welcher hernach vom Pabst Urbano V. auf Anhalten ihrer Tochter Anno 1360. confirmiret worden. Die geistlichen Männer und Weiber wohnen in einem Kloster, jedoch ein Theil von dem andern abgesondert, und haben die Aebtissinnen denen Mönchen so wohl als denen Kloster-Frauen zu befehlen. Die Weiber gehen in Asch-grauer Kleidung mit einer schwarzen Weyhel, und tragen auf dem Haupt ein Band, so ihnen Creutz-weiß über den Kopff gehet, und bey einem jeden Eck, wie auch auf der Mitte des Creuzes einen Knopff hat. In Schweden und in andern Nordischen Ländern, wie nicht weniger in Engelland, wohin sie A. 1414. gekommen, werden viel Kloster dieses

ses Ordens gefunden, seynd aber meistentheils verändert worden. Jedoch sind derselben noch in Teutschland, Frankreich und Niederland nach ihrer rechten Art anzutreffen.

C.

Orden der Kloster-Frauen des H. Casarei,

Der Stifter dieses Klosters zu Arles, nahe an der Kirchen gelegen, ist der H. Casareus, worein er seine Schwester, die H. Casariam, als Aebtissin, gesetzt, so einen grossen Zulauff von vornehmen Jungfrauen überkommen. Pabst Symmachus hat A. 478. diese Ordens-Stiftung bekräftiget. Die Kloster-Frauen dieses Ordens tragen eine Weyhel und einen weissen um den Leib gegürteten Rock.

Orden der Ritter und Ritterinnen von Calatrava,

Der männliche Orden davon ist A. 1158. von Gomezio Ferdinando König von Castilien wider die Mohren gestiftet worden. Er führet zum Ritterlichen Zeichen ein rothes Creuz, an dessen Ende vier Lilien stehen nebst zwey Fuß-Banden. Der König von Spanien ist selbst ihr Groß-Meister, sie beobachten die Cistercienser-Regul, und dürfen nur einmahl heyrathen. Die Kloster-Frauen aber dieses Ritterlichen Ordens wurden A. 1219. unter der Regul der Cistercienser oder Eleonora Gonzales eingeführet, sie tragen einen rothen Rock und Scapulier, wie auch auf der Brust das Ritterliche

Ordens-Zeichen von Calatrava, und unter dem Weyhel eine Ritterliche Haupt-Decke, so ihnen Pabst Benedictus zu führen vergönnet. Die Groß-Meisterin davon hat zu Almagro in Neu-Castilien ihren Sitz.

Orden der Camaldulenser Kloster-Frauen,

Der H. Romualdus von Ravenna gebürtig, so 120. Jahr alt worden, und von Clemente VIII. Anno 1593. in die Zahl der Heiligen gesetzt worden, ist der Stifter dieses Ordens, so wohl männlichen als weiblichen Geschlechts, gewesen, und hat beyderseits Ordens-Leuten, welche sonst nach der Regul des H. Benedicti, als worunter sie zuvor gehörten, in schwarzen Habit gegangen, sich weiß einzukleiden anbefohlen.

Orden der Niederländischen, Teutschen und Lothringi- schen Canonissen,

Die H. Walbrud, ehemahls des Fürsten Waagoldus, Grafen von Hennegau Gemahlin, so um das Jahr Christi 650. gelebet, hat diesen Orden gestiftet durch Erbauung eines Jungfräulichen Klosters in Hennegau, worinnen sie Aebtissin gewesen, und von welchen Orden sich viel hernach durch ganz Niederland, Teutschland und Lothringen ausgebreitet. Die Canonissen hiervon tragen eine schwarze Weyhel, nebst einem weissen Mantel und gegürteten weissen Leib-Rock.

Orden der Capucinerinnen,

Die Capucinerinnen, so ihren Ursprung von dem Heil. Francisco herführen, sind An. 1530. von der H. Maria Longa angeordnet worden, deren Exempel die Mutter Palkhea Trogia eine Senensische Jungfrau, so viel Clöster zu Sena, Piombino und Paris aufgerichtet hat, gefolget. Sie dürfen nichts eigenthümliches besitzen, und haben vor sich nichts anders als ein Buch, ein Creutz, und eine Beißel. Inzwischen führen sie ein übermäßig strenges und fast unerträgliches Leben, gehen in grauer Kleidung, so in einem mit einem Strick gegürzten Rock und einem kurzen Mantel, von sehr schlechten Zeug bestehet: wenn sie ein neues Kleid haben, nehen sie alte Lappen drauff, weil sie verbunden seynd zerlumpfte Kleider zu tragen. Sie gehen barfuß, und bedienen sich keines Scapulier. Urbanus VIII. hat ihnen alle ihre vorigen Päpstlichen Freyheiten und Privilegia A. 1629. confirmiret.

Orden der Carmeliter Clöster-Frauen,

Die Europäischen Carmeliter Clöster-Frauen, so in einem weissen Mantel und grauen Rock gekleidet gehen, sind um das Jahr 1238. da die Christlichen Prinzen von dem Türcken wieder aus Palästina vertrieben worden, in Europa übergekomen, und haben sich auf Vergönstigung Honorii III. an unterschiedenen Orten, als, Italien, Franckreich, Spanien

und ganz Teutschland, niedergegessen lassen.

Orden der Französischen Carmeliter Clöster-Frauen,

Diese führen ihren Ursprung her von Francisca d' Amboite, Herzogin zu Bretagne, so A. 1461. diese Clöster-Frauen in Franckreich angeordnet. Man findet sie mit einer grauen Patience und Rock, einer schwarzen Wenzel, und mit einem Herzoglichen bunten Mantel über ihre Kleider umgeben.

Orden der Carthäuser Clöster-Frauen,

Dieser Orden, so sich stark in Franckreich, Teutschland und Niederland ausgebreitet, ist um das Jahr Christi 1100. von dem Heil. Bruno von Eöln gebürtig, gestiftet worden. Die Clöster-Frauen kleiden sich in eine schwarze Wenzel, weissen Rock, Patience und Scapulier. Dieser Orden ist der allerstrengste, denn sie tragen ein härin Kleid, essen kein Fleisch, und seynd so genau eingeschlossen, daß ihnen nicht einmahl vergönnet wird mit ihren Bluts-Freunden zu sprechen. Die H. Beatrix aus Franckreich gebürtig, so um das Jahr Christi 1309. gelebet, ist zu teziger Zeit dieser Clöster-Frauen Patronin.

Orden der Clöster-Frauen des H. Cassiani,

Der H. Cassianus von Alexandria gebürtig, hat diesen Orden in Egypten

Ägypten angericht. Die Aebte
tissinnen gehen in weißer Wolle ge-
kleidet, worüber sie eine zarte Lein-
wand und auf dem Kopff eine
schwarze Weyhel tragen, und
seynd unter der Regul des H. Au-
gustini auf Päpstliche Verord-
nung bestätigt worden.

Orden St. Catharina,

Ward Anno 1714. von Peter
Alexewitz, Moscovitischen Czar,
zum Andencken der bey dem Fluß
Pruth A. 1711. glücklich gehaltenen
Aktion, gestiftet. Er ist das al-
lererste mahl der Princessin Nato-
lia gegeben worden. Selbiger
führet zum Sinnbilde diese Wor-
te: Pro Fide & Patria, und wird
nur dem fürnehmsten Frauenzim-
mer gegeben. Das Ordens-Ze-
ichen ist ein rothes Creutz, welches
nebst dem Rahmen St. Catharina in
der Mitten stehet, und von der rech-
ten Hand zur Linken, wie der Dä-
nische Orden von Dannenbrock
herab henger. Das Band ist
weiß, doch nicht allzu breit.

Orden der Cistercienser Closter-Frauen,

Hambelina, die Schwester des
H. Bernhardus, so der erste Abt zu
Clareval gewesen, hat diesen Orden
unter Anführung und Direction
des Heil. Bernhards um das Jahr
Christi 1118. zu Cisteaux aufzu-
richten begonnen. Sie gehen
ganz weiß gekleidet, ausgenommen
die Weyhel und Scapulier, so sie
von schwarzer Farbe zu tragen
pflegen.

Orden der Clarissen,

Die Stifterin dieses Ordens ist
die Heil. Clara von Assisien in Um-
brien, einem gewissen Strich in
Italien, gebürtig, gewesen, so An-
1210. diesen Convent angefangen.
Ihre Regeln waren sehr streng, so
daß Pabst Innocentius IV. selbige
vor das weibliche Geschlecht selbst
zu hart erachtete, und sie solcher
strengen Gelübde erlassen wolte.
Nichts destoweniger bliebe sie dar-
bey beständig, und starb An. 1263.
nachdem sie ihrem Closter 24. Jahr
vorgestanden. Zwen Jahr nach
ihrem Tode setzte sie Pabst Alexan-
der IV. im ersten Jahr seiner Päpst-
lichen Regierung unter die Zahl
der Heiligen. Dieser Orden bes-
itzet durch die ganze Christenheit
in der Welt eine ungläubliche Men-
ge Clöster; Sie müssen auffer ih-
rer ungemeiner Strenghheit ihren
Unterhalt zu leben erbetteln; tra-
gen ein Camels-harnes Unterkleid
und einen sehr schlechten grauen
Rock, nebst einem Scapulier von
gelber Farb, und einer schwarzen
Weyhel. Den Rock aber gürtten
sie mit dem Strich des Franciscaner-
Ordens.

Orden der Closter-Frauen des H. Columbani,

Der Stifter dieses Ordens ist
gewesen der H. Columbanus, ein
Irländer von Seblüte, welcher
das treffliche Closter zu Luxen in
dem Bogessischen Gebürge gestif-
tet. Das Concilium zu Malcon
hat Anno 627. seine Regeln ver-
theibiget, worauf dieser Orden
durch

durch ganz Frankreich und Italien sich ausgebreitet. Die Kloster-Frauen, so er eingesetzt, führen ihren Ursprung her von der Schwester des Bischoffs Faron oder auf Burgundisch Fare genant, sie giengen ganz weiß gekleidet, und gehörten unter die Regul des Heil. Benedicti.

Orden der Kreuzträgerinnen,

Anno 1668. von der Römischen Kaiserin Eleonora, Ferdinandi III. Gemahlin, gestiftet, als bey Abbreuung der neuen Burg zu Wien ein goldnes Kreuz, worinnen ein Stück von dem Kreuz Christi eingefaßt war, mitten unter den Flammen unverlezt blieb. Sie tragen auf der linken Brust an einem schwarzen Bande ein viereckiges Kreuz, an dessen vier Ecken vier Sterne funckeln, welche auf das Kreuz-Gestirne ihr Absehen haben. Mitten durch das Kreuz gehen zwey hölz: farbene in Kreuzes Gestalt formirte Linien, rings herum stehen vier schwarze Adler, und um das ganze Zeichen diese Worte: Salus & Gloria. Die Dames von solchen Orden, so man Crociere nennet, müssen alle Tage das Officium vom Heil. Kreuz und einen Rosen-Kranz von den Heil. fünff Wunden sprechen. Dieser Orden wird von der Röm. Kaiserin zweymahl des Jahres, nehmlich den 3. May und den 14. Septemb. bey den Obern: Jesuiten durch die Hand eines Cardinals ausgeschelet.

Frauenzischen Lexicon.

D.

Orden de la Dame blanche, oder, vom grünen Schilde,

Ward von Johanne de Boueicaut, Grafen von Beaufort, Vicomte von Turenne, und Marschall von Frankreich, den Dames und Matronen zu Ehren gestiftet; worzu vierzehn Ritter genommen wurden, so sich die an Ehre und Vermögen gekränckten Matronen zu vertheidigen; verpflichten mußten; die Ritter trugen ein goldnes grün emallirtes Schild um den Arm, worinnen ein weiß gekleidetes Frauenzimmer stande.

Orden der Kloster-Frauen der ersten Regul des H. Dominici,

Der H. Dominicus in Languedoc hat diesen Orden der Klosters Frauen unter der Regul des Heil. Augullini An. 1206. eingeführt. Sie müssen drey Gelübde, des Gehorsams, Keuschheit und Armuth thun, tragen eine schwarze Wespel, und sind in ganz weiß gekleidet, werden auch Kloster-Frauen der ersten Regul oder Schlüssel des Heil. Dominici genennet. Dieser Orden hat sich fast durch die ganze Christen-Welt ausgebreitet, und besitzen sie viel reiche und herrliche Klöster.

Orden der Kloster-Frauen der zweyten Regul des H. Dominici,

Pabst Honorius III. hatte sich

R. F.

1377

vorgenommen, alle Kloster-Frauen, so in kleinen abgesonderten Gesellschaften gewohnt, unter eine Regel zusammen zu bringen. Weil er nun niemand bequemer darzu, als den H. Dominicum erachtete, hat er ihm solches aufgetragen, welcher auch An. 1218. solche Reformation vorgenommen. Die erstere Kloster-Frau darvon ist eine Römische Jungfrau von 17. Jahren, Cecilia genannt, gewesen. Sie gehen weiß gekleidet, und haben einen schwarzen Mantel drüber.

Orden der Kloster-Frauen der dritten Regel der Bußfertigkeit des Heil. Dominici,

Nachdem fast die ganze Grafschaft Toulouse und das Unter-Alpische Frankreich durch die Lehre der Albigenser verführt worden, hat der H. Dominicus gegen diejenigen, so sich nicht wieder bekehren lassen wolten, einen Ritterlichen Orden aufgerichtet, so das Werk mit dem Schwerde solten wider die Hartnäckigten ausführen, da er dann ihnen solche Regeln vorgeschrieben, die das gemeine Leben zwar übertroffen, aber doch denen verbundenen Geistlichen nicht gleich zu achten gewesen; und wurden selbige insgemein Brüder und Schwestern des Krieges-Ordens des Heil. Dominici genennet. Und ob gleich die Albigenser völlig ausgerottet worden, so begaben sich doch nach der Zeit so wohl Männer als Weiber in die Klöster, und nahmen die Prediger-Kleidung an;

die Ordens-Weiber gehen wie andere Kloster-Frauen, in weiß gekleidet, mit einem leinenen Krage um den Hals, und einem halb schwarz und weissen Mantel, wodurch sie ihren vorigen weltlichen und iezigen geistl. Stand vorgebildet. Pabst Innocentius VI. hat Anno 1360. ihre Regeln confirmiret.

Orden der verschlossenen Kloster-Frauen, der Regel des H. Dominici.

Anno 1368. hat die H. Catharina von Sena, den Orden der ersten und andern Regel des H. Dominici noch mehr Strengheit beygelegt, indem sie die Kloster-Frauen solches Ordens zu einem grossen Stillschweigen, Keuschheit und Gehorsam verbunden, auch sie so hart eingeschlossen, daß, wenn sie einmahl in das Kloster gegangen, sie gar nicht wieder daraus kommen können. Sie kleiden sich in weiß mit einer schwarzen Wenzel auf dem Haupt, werden in Italien, Nürnberg, Augsburg und unterschiedenen Orten in Niederland gefunden.

E.

Orden der Einsiedlerinnen des H. Augustini,

Der Stifter dieses Ordens ist Pabst Alexander IV. gewesen, welcher die von dem Heil. Augustino durch viele Reformationen in unterschiedene Brüder- und Schwester-schaften abgetheilten Geistliche wiederum A. 1256. unter einen reformirten Orden und Versam-

stamm

sammlung gebracht, indem er denen Frauen den Nahmen der Einsiedlerinnen des H. Augustini gegeben, und einerley Tracht zu halten befohlen, nemlich, daß die Unter-Kleider weiß, und die oberen schwarz, wie auch mit einem ledernen Riemen und elffenbeinernen Stiffet gegürtet seyn sollen. Zu gegenwärtiger Zeit haben sie sich durch die ganze Christenheit sehr ausgebreitet.

Orden der Einsiedlerinnen des H. Hieronymi,

Die H. Paula von Rom gebürtig, stiftete ein Kloster zu Bethlehem, demne der H. Hieronymus eine lange Zeit vorgestanden, erbauete auch in denen Egyptischen Wüsten neyen viel Klöster, die nach der Ermahnung des H. Hieronymi ihren Lebens-Wandel anstellen musten. Sie starb Anno 404. in Kloster zu Bethlehem. Ihr Orden ist Anno 1374. vom Pabst Gregorio XI. unter der Regul des H. Augustini confirmiret, und ihnen der Nahme der Einsiedlerinnen des H. Hieronymi bengelegt worden. Sie haben einen grauen Rock mit einem ledernen Riemen umgürtet, nebst einem gleichfärbigen Mantel und einer schwarzen Wenhel getragen.

§.

Orden der Foliantinnin,

Margaretha de Palestran, hat zu Toulouse in Frankreich das erst: Kloster dieser Ordens-Frauen Anno 1588. aufgerichtet. Sie führen ein sehr strenges Leben, denn sie essen kein Fleisch, Fisch noch Eyer,

trinken auch keinen Wein, es wäre denn im äußersten Nothfall: und seynd in ganz schlechtem weissen Tuch gekleidet, und tragen eine schwarze Wenhel.

Orden der Recollecten Kloster-Frauen, so der Regul des Heil. Francisci zugethan,

Um das Jahr 648. hat eine Spaniorin, Benedicta genannt, eine Art Kloster-Frauen unter Anführung des Heil. F. ucluosi, Erzbischoffen zu Brocham, gestiftet. Dieser Orden ist nachgehends von denen Päbsten der Regul des Heil. Francisci untergeben worden. Sie gehen ganz grau, gürtten den Rock mit einem ledernen Riemen, tragen einen Kappens-Mantel, wie die Mönchen, und zwar alles von groben Tuch, gehen barfuß, und bedienen sich nur grosser Holz-Schuhe.

Orden der bußfertigen Kloster-Frauen, der dritten Regul des H. Francisci in Teutschland,

In Hoch-Teutschland wird noch eine Art gewisser Kloster-Frauen des H. Francisci gefunden, welche sich aus dem Kloster in Büsch und Wälder begeben, um daselbst ihres Buß und Strengheit desto mehrer obzuliegen. Sie halten sich als die ältesten Einsiedlerinnen in einem von denen Städten weit abgelegenen Ort in kleinen Hüttlein auf, und leben von Kräutern und Wurzeln. Ihre Kleidung ist ein grauer Rock, den sie mit einem Strick umgürtten, und tragen groß

se hohe hölzerne Schuhe an denen blossen Füßen.

Orden der bußfertigen Kloster-Frauen, der dritten Regel des Heil. Francisci, anderer Art,

In diesen Orden werden allerhand Weibs-Bilder, so wohl ehrlische als unehrlische, Jungfern und Frauen, eingenommen. Der Ursprung wird der Mutter Francisca von Belance, so A. 1627. zu Paris gestorben, zugeschrieben. Er ist eine Art von Capucinerinnen, so von Honorio III. Innocentio IV. und Nicolao IV. bestätigt worden. Sie tragen einen grauen Rock, Scapulier, einen bis zu den Füßen abhängenden Mantel, und eine schwarze Weyhel auf dem Haupt.

Orden der Kloster-Frauen, der dritten Regel des H. Francisci,

Der H. Franciscus als Stifter dieses Ordens, nachdem er durch ganz Asien seine Lehre und Regeln ausgebreitet, brachte eine grosse Menge Volks von allerhand Stand an sich, daher er genöthiget ward eine geringere Regel, als die vorhergehende, aufzurichten, die er die dritte Regel genennet, worinnen allerhand Art von Leuten, ja selbst verhehlte Personen, die mit Bewilligung ihrer Männer in das Kloster sich begeben wolten, eingenommen, auch diese dritte Regel oder Stiftung Anno 1225. von Honorio dem III. wie auch Nicolao IV. confirmiret wurde. Sie tragen einen Mantel ohngefähr so

lang als die Capucinerinnen, welcher unten herum mit einem Stück Tuch, von anderer Farbe, belegt war. Ihre Kleider sind grau, sie aber gehen barfuß. Nechst dem H. Francisko wird die H. Elisabeth, Andrea, Königs in Ungarn Tochter, auch für die Stifterin und Patronin gehalten, so Anno 1235. von Gregorio IX. unter die Zahl der Heiligen gesetzt worden. Man findet viel Klöster und Spitäle ihres Namens zu Cöln und Antwerpen.

Orden der Reformirten Kloster-Frauen, der dritten Regel des Heil. Francisci.

Dieser Orden ist eine Art von den Clarissen, und An. 1410. von der Heil. Jungfrau Coleta aus Corpie in Picardien gestiftet, eingeführet worden. Denn nachdem sie die eingeschlichenen Unachtsamkeiten des Frauen-Ordens des Heil. Francisci angemercket, hat sie sich entschlossen, eine Reformation darinnen zu vollführen, welches ihr nicht nur der Pabst zu Rom vergönnet, sondern sie auch zur Mutter und Aebtissin solcher Reformation ernennet. Und ob sie gleich bey Vollführung solches Werkes vielerley Verdruß und Verhinderung erfahren müssen, hat sie selbiges doch, nachdem ihr der Pabst das Kloster von Bisantine darzu verhehret, die Gräfin Blanche auch ihr redlich beigestanden, bewerkstelliget. Ihr strenger Orden hat sich in kurzen durch ganz Deutschland, Frankreich, Bure

Burgund und Spanien ausgebreitet. Sie schlaffen auf dem bloßen Strohh, gehen barfuß, und tragen einen grauen Rock mit einem Strick umgürtet, bestehen auch meistens aus Weibes-Bildern, so ein lieberlich Leben verführet.

Orden der verschlossenen Closter-Frauen der dritten Regul des Heil. Francisci,

Dieser Orden ist Anno 1405. von einer Italienischen Gräfin von Civitella de Fernis genannt, gestiftet worden. Sie bleiben die Zeit ihres Lebens eingeschlossen, führen ein sehr strenges Leben, reden nichts, und gehen wie die andern Franciscaner Closter-Frauen gekleidet, in einem Mantel, grauen Kleid, und schwarzen Weyhel.

Orden der Frauen, so denen Krancken dienen,

Diesen Orden hat die H. Fabiola, so um das Jahr Christi 390. gelebet, zu erst aufgerichtet, und ihn mit allerhand Krancken wartenden Frauen, so mit allen darzu gehörigen Nothwendigkeiten versehen, besetzt. Ihr Habit, den diese Weiber tragen, ist ganz schwarz.

G.

Orden der Gastalanen. siehe.
Orden der Paulinen.

Orden der gegürteten Damen,

Gestiftet von Annen, gebührer

Herzogin von Bretaigne, Caroli VIII. von Frankreich Gemahlin. Sie trugen einen auf der Franciscaner Art formirten Strick um den Leib, und ward keine in den Orden genommen, welche nicht die Keinigkeit ihrer Sitten und zugleich ihren Adel beweisen konnte. Von welcher Stiftung die Gewohnheit entstanden, daß noch heutiges Tages in Frankreich unverheyrathete Damen um ihre Wappen einen solchen Strick, eben auf die Art, wie die Mannsbilder die Federn zu tragen pflegen.

Orden der Closter-Frauen des H. Gregorii,

Pabst Gregorius der Große hat im Jahr Christi 594. in Sicilien dieses Frauen-Closter aufgebauet, und über selbiges seine Waise, die H. Tharsilla gesetzt, auch mit überflüssigen Einkommen aus seinen eigenen Gütern versehen. Sie gehen ganz in weiß gekleidet, und gehören unter die Regul des H. Benedicti, führten auch zu Folge der Päblichen Verordnung ein strenges Leben.

Orden vom grünen Schilde. siehe. Orden de la Dame blanche.

3.

Orden der Hodendagfischen Canonissen von Bergen,

Die Canonissen dieses Ordens seynd von der Gelübde der ewigen Keuschheit abgewichen, dergestalt, daß wenn sie des Morgens geistlich seynd,

seynd, und als Kloster-Jungfrauen sich aufführen, des Nachmittags hingegen sich weltlich erzeigen. Sie dürfen sich nach Belieben und sonder Verletzung ihrer Reputation verheyrathen; und bestehen sämtlich aus den fürnehmsten und edelsten Damen, seynd gekleidet in einen schwarzen Unter-Rock, worüber sie noch einen kurzen weissen leinenen Rock, nebst einer Wehnel auf dem Haupt tragen.

Orden der Gast-Hauß-Closter-Frauen zum Heil. Geist,

Das Gasthauß zum H. Geist St. Maria in Capia, hat Innocentius III. A. 1201. erbauet. In dasselbe setzte er geistliche Männer und Frauen; um die armen Wandersleute zu bewirthen. Castellus von Aquileja, ein Lehrer dieses Ordens hat selbigen Orden einiger massen reformiret und gebessert. Die Brüder und Schwestern müssen vermöge ihrer Regul, einen genauen Gehorsam, Keuschheit, Verlassung eigener Güter, und fleißiger Wartung der Kranken geloben. Ihr Merckzeichen ist eine weisse, mit einem Scheine umgebene Taube, so den H. Geist vorbilden soll. Die Kloster-Frauen seynd in schwarze Röcke gekleidet, und tragen auf der Brust ein 12. eckiges weisses † auf dem Haupt aber eine weisse Haube oder Wehnel.

Orden der Regular-Canonissen von dem H. Grab zu Jerusalem,
Wird in Frankreich gefunden,

allwo er 1620. von einer Gräfin von Chaligen, Claudia du Moy sonst genannt, gestiftet worden. Diese Canonissen tragen eine schwarze Wehnel über die weissen Hauben, und seynd in einen schwarzen Rock und Mantel gekleidet, auf dessen linker Seite ein roth sechseckiges † gleichwie auch auf dem leinenen Ober-Rocke zu finden ist, auf der rechten Seiten aber des Mantels hengt ein doppelter Strick mit zerschnittenen Knöpfen. Sie gehören sonst unter die Regul des H. Augustini.

Orden der Jerusalemischen Kloster-Frauen des H. Hilariens,

Die H. Maria, so eine Aebtissin über 55. geistliche Jungfrauen gewesen, hat nach des H. Hilariens Exempel und Regul zu Jerusalem um das Jahr Christi 325. eine Kloster-Frauen-Versammlung gestiftet, die nach Ausweisung ihrer Conterfaiten, so noch hier und dar gefunden werden, auf dem Haupt eine schwarze jungfräuliche Wehnel, so sie mit einem gewundenen leinen Band umgeben, ingleichen ein kurzes graues Mantelein, und einen Leib-Rock von gleicher Farbe getragen haben.

Orden der Jungfrauen, von der Heimsuchung Maria,

Dieser Orden ist von dem Heil. Francisco de Sales, Bischoff und Pringen von Geneve um das Jahr Christi 1610. gestiftet. Der die Reguln solcher Stiftung selbst,

selbst entworfen, und von denen Päbsten confirmiren lassen. Doch hat selbigen Orden in Franckreich am allermeisten in grosses Aufnehmen gebracht, die Ehrwürdige Mutter Johanna Francisca Fremior, Frau von Chantail. Die Jungfrauen dieses Ordens, seynd in schwarz Tuch, nebst einem leinenen Ober-Rock gekleidet.

J.

Orden der ritterlichen Krieges-Kloster-Frauen von St. Jacob mit dem Schwerdt in Spanien,

Die erste Commenthurin und Befehlshaberin dieser geistlichen Ritter-Frauen, soll eine gewisse Hebräerin aus dem Kloster des H. Geistes zu Salamanca, so um das Jahr Christi 1030. gelebet, gewesen seyn, ob gleich einige diesen Orden dem König Ferdinando von Galicien Anno 1170. zuschreiben wollen. Die Verrichtungen dieser Kloster-Frauen bestehen in Beherbergung und Handreichung der armen Reisenden, die nach St. Jacob in Galicien Wallfahrt gehen; sie gehören unter die Regul des H. Augustini, und ist der König ihr Oberhaupt. Sie gehen durchhaus schwarz gekleidet, und tragen auf der rechten Seiten ihres Oberrocks ein rothes Schwerdt, so auf dem Creuze des Gefässes einen Schulp hat.

Orden Johanniter, oder, Maltheser Ritter,
So auch weiblichen Personen conteriret wird. Dergleichen

Frauen-Kloster solches Ordens in Franckreich, Spanien und Italien; ja auch Malta selber gefunden werden; allwo die Nonnen ihre Proben und Professionen, wie die Capellanen verrichten, und das achteckigte weisse Creuze in Form eines Sternes auf einem Schulp terblatt tragen.

Orden der Gasthaus-Kloster-Frauen von St. Johann zu Jerusalem,

Einige meynen, der Stifter dieses Ordens wäre Johannes Hircanus; Andere nennen Johannem, Patriarchen von Alexandria, wieder andere glauben, es sey einer, Namens Gerhard, gewesen, so das Jerusalemitanische Gasthaus gestiftet. Die Gasthaus-Kloster-Frauen aber, die zu Rom im Gasthaus der Heil. Marta Magdalena gefunden werden, seynd A. 1080. von der Agnes von Rom gebürtig eingeföhret worden. In welchem Gasthaus alle Reisende und Pilgrime, so nach dem H. Land gehen, ihre behörige Nothdurfft und Reise-Geld empfangen. Die Kloster-Frauen tragen eine Weibel, gehen in einem lauffgrauen Rock, haben ein rothes \dagger auf der Brust, und sind der Regul des Heil. Augustini bengethan.

Orden der Reformirten Gasthaus-Kloster-Frauen von St. Johann zu Jerusalem,

Die Urheberin dieses Ordens,
Kf 4 10

so in Frankreich gefunden wird, ist gewesen Mutter Galliothe de Vaillac von Anjou, so die Reformation zu Anfang des 17. Seculi vorgenommen worden. Die Kloster-Frauen gehen schwarz gekleidet, mit einem achteckigten weissen seidenen Creuze auf der Brust, an der linken Seiten des Mantels, welche acht Ecken gleichwie an dem Waltheser-Creuz, die acht Seeligkeiten vorstellen sollen, und seynd auch auf dem Mantel in acht zerschnittenen runden Platten die vornehmsten Werkzeuge des Leidens Christi abgebildet, als in dem obersten das Angesicht, in dem andern die Dornen-Crone, in dem dritten die 3. Nägel, in dem vierten die Würffel, in dem fünften der Kock, im sechsten das † im siebenden die Säule und der Speer, und in dem achten die Silberlinge. Diese alle seynd in Gestalt der Schaugelder an Corallen, Pater-noster-weis zusammen gefast.

Orden der H. Canonissen von St. Johann zu Lateran,

Soll von der Apostel Zeit noch herkommen; diese Canonissen werden zu Rom in der Kirchen St. Johannis zu Lateran, ganz weiß gekleidet angetroffen. Sie tragen einen Kock, Mantel, leinenen Ober-Kock und schwarze Wenzel. Das Merckzeichen ihres Ordens ist die H. Jungfrau Maria mit dem auf ihrem Schoß sitzenden Jesus-Kind, ingleichen der H. Johannes zur rechten, und der Augustinus zur linken Seiten, mit

diesem Beyworte: Donec auferatur Luna, bis daß der Mond hinweg genommen wird.

Orden der Jungfrauen des guten Jesu zu Ravenna,

Dieser Orden ist von Margaretha Rusci, um das Jahr Christi 1506. zu Ravenna angeordnet worden. Sie selbst die Stifterin wird mit einer Hauben, so fast wie ein Fußband zusammen gebunden, und geflochten ist, nebst einem Pater noster um den Hals, und einem Stock in der Hand, abgebildet gefunden.

Orden der Kloster-Frauen der Regul des heiligen Iliodori,

Die H. Florentina aus Spanien, des H. Iliodori Bischoffs in Sicilien Schwester, stiftete An. 598. nach Anleitung der Regeln, die ihr Bruder, der H. Iliodorus ihr vorgeschrieben hatte, einen Frauen-Orden, welche durchaus in grau gekleidet gehen musten.

L.

Orden der Layen-Schwestern von Torre di Speculo, der Versammlung des Del-Bergs,

Die Heil. Francisca de Pontianis des Pauli de Brixis Tochter hat An. 1434. diesen Orden angefangen, und sich bey ihren Sakungen der Olivetaner Väter bedienet. Das Eoster, so sie zu Rom erbauet, und nächst dem Capitolio gestanden, ist Torre di Speculo genennet worden,

den, althwo sie auch Anno 1440. gestorben, und von Paulo V. unter die Zahl der Heiligen gesetzt worden. Die Wittben und Jungfrauen ihres Ordens seynd durch aus ganz schwarz gekleidet.

Orden der Clarissen Layen-Schwwestern,

Diese seynd der Clarissen Kloster-Frauen ihre Mägde, und müssen außser dem Kloster die Bottschaften und andere nöthige Dinge verrichten, auch vor das Kloster Lebens-Mitteln zusammen betteln. Und ob sie gleich nicht zu Kloster-Frauen geweyhet, tragen sie mit selbigen fast einerley Kleider mit einem Mantel darüber, ausgenommen die schwarze Weyhel. Sie halten sich an die Regul des Heil. Francisci.

Orden vor die Liebe des Nächsten,

Ist von damahliger Princessin Elisabetha Christina von Braunschweig Wolfenbüttel, nunmehr Römischer Kaiserin, kurz vor ihrer Abreise aus Teutschland nach Spanien, A. 1708. gestiftet worden, dessen Zeichen ist ein kleines goldenes Creuz, an einem rothen Bande, auf welchen die eingetheilten Worte: Amore Proximi, befindlich. Sothaner Orden wird von einem Gesellschaffter an den andern verehret, und hat die Liebe des Nächsten zu seiner Absicht. Es werden auch Dames mit in solchen Orden genommen.

III.

Orden der Heil. Maria.

Siehe.

Orden der Paulinen.

Orden der Kloster-Frauen, der Heiligen Jungfrau Maria vom Berg Carmel,

Die Stifterin dieses Ordens ist gewesen die Heil. Abtrissin Sara, so An. 432. die Kloster-Frauen der Heil. Jungfrau Maria vom Berg Carmel, nach eben denselben Reguln, denen die Carmeliter Brüder zugethan seynd, gestiftet hat. Diejenigen, so einen grauen Rock und weissen Mantel tragen, findet man in Europa gar sparsam, wohl aber annoch in Syrien, um den Berg Carmel.

Orden der Adlichen Canonissen von St. Maria im Capitolio zu Eöln,

Die Stifterin dieses Ordens ist Alpaidis König Pepins von Austrasiens Concubine gewesen, so um das Jahr 716. gelebet, und ihren Pallast zu Eöln in eine Kirche verwandelt, ihn auch zu der S. Maria im Capitolio genennet. Die Canonissen, so darinnen sich aufhalten, seynd alle von hohen Adel, so nicht gnugsame Mittel haben ihren Stand zu führen. Des Morgens gehen sie in geistlichen Habit in das Char, Nachmittags aber tragen sie weltliche Kleider. Sie dürfen in keine öffentliche Gesellschafft

schafft kommen, jedoch ist ihnen erlaubt, wann sie wollen, sich zu verheyrathen, auf welchen Fall sie alsdann ihrer Einkünfte sich begeben müssen. Sie leben sonst nach der Regel des Heil. Augustini, doch mit der Ausnahme, daß sie gleichwohl an das Gelübb der ewigen Keuschheit nicht gebunden sind. Wann sie in das Chor gehen, so ziehen sie einen weissen Ober-Rock von klaren Kammer-Zuch über ihre bunten weltlichen Kleider, so mit Gold und Silber stark besetzt seynd, und durch das klare Ober-Zuch leuchten, haben auf dem Haupt einen schwarz-seidenen Flohr, der ihnen von hinten ziemlich weit nachschleppet, sonst tragen sie auch Haarlocken.

Orden der Kloster-Frauen der Empfängniß Maria,

Die Heil. Beatrix de Silva, hat A. 1484. diesen Orden in Portugal aufgerichtet. Sie seynd ganz blau gekleidet, und haben an ihrem Scapulier ein Marien-Bild mit dem Kind JESU auf dem Arm, welches mit einem Speer den Drachen unter den Füßen Maria er tödtet, angeheftet. Die Wenzel auf dem Haupte ist schwarz.

Orden der Kloster-Frauen der zehen Tugenden Maria, sonst Annutiaten genannt,

Diese Kloster-Frauen gehören zwar auch unter die Regel des H. Francisci, gehen aber anders gekleidet, als in einem Asch-färbigen

Rock, einem rothen Creutz weissen Scapulier, so zehen Knöpfe hat (die zehen Tugenden Maria bedeutend) und mit einem Strick gegürtet wird, woran noch drey kleine Stricklein (die Geißeln des HErrn Christi) gehangen. Die Novitiatin oder Neulingin tragen zum Gedächtniß der Unschuld des Seligmachers ein weisses Scapulier. Die H. Johanna, Königs Ludwigs XI. Tochter, hat sie Anno 1500. mit grosser Mühe gestiftet, welche zu letzt vom Pabst Leone X. confirmiret worden. Dieser Orden hat seinen Anfang nur von fünf Jungfrauen genommen, aniesz aber wird er unter die vornehmsten gezehlet.

Orden der Dienerinnen der H. Jungfrau Maria.

Siehe.

Orden der Serviten Kloster-Frauen.

Orden der Gast-Haus Kloster-Frauen der H. Maria Magdalena.

Siehe.

Orden der Gast-Haus Kloster-Frauen von St. Johann zu Jerusalem.

Orden der Minimien oder Allergeringsten,

Die Uhrheberinnen dieses Ordens seynd zwey Spanische Schwestern, Namens Maria und Francisca von Lucerna, A. 1495. gewesen, so selbigen nach den Regulu des

des H. Francisci de Paula angeordnet haben. Sie dürfen nach solcher Regul kein Fleisch, Butter, Eyer noch Milch, ausgenommen in dem höchsten Nothfall nur allein Käse essen. Sie tragen eine schwarze Weyhel, weissen Schlenzer, und eine Kappe mit einer runden Patience, so von der Kappe bis auf den halben Leib herab hengeret, und mit einem ledernen Riemen zugegürtet wird, alles zusammen von grauer Farbe.

O.

Orden der Observanz Closter-Frauen von der Bischofflichen Regul,

Anno 630. machte der H. Eloy, Bischoff zu Nagon sein grosses Haus in Paris zu einem Convent, und verfahe dasselbe mit so reichlichen Einkünften, daß in selbigen 300. Jungfrauen konten erhalten werden. Nach diesem bauete er ein ander Frauen-Closter, worin er die damahls zu Paris wohnende H. Aurea, von Geburth eine Sireerin, des Morini und der Quiria Tochter, zur Aebtissin eingesetzt. Diese Closter-Frauen tragen eine schwarze Weyhel und Rock, und darüber einen weissen Mantel.

p.

Orden der Paulinen oder Gastalanen, sonst Jungfernder H. Maria genannt,

Dieser Orden ist zu Mayland von Louisa Torella, Gräfin von

Gastalla, so eine Gesellschaft 1550. gestiftet, auffgerichtet worden. Sie seynd nicht, wie die Closter-Frauen, sondern bey nahen weltlich gekleidet gegangen, nach weniger Zeit aber, wegen einiger unter ihnen eingeschlichenen Mißbräuchen aus allen Städten in Italien vertrieben und ganz vertilget worden.

Orden der Præmonstratenser-Closter-Frauen,

Anno 1120. hat der H. Robertus den Præmonstratenser-Orden zu pflanzen angefangen, welcher diesen Nahmen von einem kleinen Platz, Præmonstrans genannt, bekommen. Die Ricivera aber, eine Französin von Geburth hat die Closter-Frauen dieses Ordens Anno 1141. eingeführet. Sie tragen weisse wollene Kleider und eine schwarze Weyhel. Sie seynd der Regul des H. Augustini unterworfen. Dieser Orden hat sich in Spanien, Frankreich und Niederland, wo mehr denn 50. Closter darvon gefunden werden, sehr ausgebreitet. Die vortreffliche Abten von Königsfeld, so eine von denen 6. Holländischen Abtenen ist, war vor diesem auch dem Præmonstratenser-Orden beygethan, und ein adeliches Gestift aufferhalb Delft, an dem Weg nach Rotterdam gelegen; so von Richardis von Delft, einer Tochter Wilhelmi I. auffgebauet, hernach aber selbst von denen Delfstern, aus Furcht, es möchten die Spanier einen festen Fuß darinnen setzen, Anno 1572. in Brand gesteckt worden.

S. Orden

S.

Orden der Sacktragenden Closter-Frauen,

Der Heil. Ludwig, König in Frankreich, welcher durch seine Mutter Blanche darzu auffgemundet ward, hat Anno 1261. einen Orden von Geistlichen, so wohl Männern als Weibern auffgerichtet, welche in Säcken gekleidet giengen, und beschwene Sackträgerinnen, Saccariae, in gleichen busfertige Töchter Jesu Christi genennet wurden. Allein der Manns-Orden hat nicht lange gedauert, indem sie A. 1293. in ein ander Closter übergangen. Das Frauen-Closter aber, so nahe bey St. Andreas zu Paris gestanden, hat auch nicht lange Bestand gehabt, weil sie beyderseits noch bey seinem Leben in Abnahm gekommen. Jedoch sollen noch 1357. zu London Closter-Frauen von diesem Orden gefunden worden. Sie giengen in Säcken oder groben häfftinen Kleidern und barfuß.

Orden der Jungfrauen des Collegii zu Saragossa in Spanien,

Die Jungfrauen dieses Ordens dürfen keine Weibel tragen, sie haben denn das 40. Jahr ihres Alters erreicht. Anno 1531. hat Mutter von Villa Simplicis dieses Jungfrauen-Collegium angeordnet. Sie gehen durchaus grau gekleidet.

Orden der Sclavinnen der Tugend.

Anno 1662. von der Römischen

Kaiserin, Eleonora Ferdinandi III. Gemahlin, als des Ordens-Haupt und Groß-Meisterin, gestiftet. Das Ordens-Zeichen war eine goldene mit einem Lorbeer-Kranz umgebene Sonne; mit der Umschrieffte: Sola ubique triumphat.

Sie pfleget ganz allein,

Im Sieg beglückt zu seyn.

Diese Medaille trugen die Damen an einer goldenen Kette um den linken Arm, und zwar also, daß sie konte gesehen werden; Ihre Pflicht bestunde darinnen, daß die, so bey Hofe waren, den Orden allemahl trugen, die Abwesenden aber zu gewissen Zeiten solches thun mußten; Daß sie der Tugend, sonderlich der Mäßigung der Affecten und andern dergleichen löblichen Übungen obliegen wolten, und der Großmeisterin die Treu verheiffen solten, daß im Fall das Ordens-Zeichen, welches, wenn es klein war, an einer schwarzen seidenen Schnure hieng, verlohren gienge, 100. Thl. erleget, und selbige an ein armes tugendhaftes Mensch gewendet werden solten. Die Damen mußten alle von hoher Anfunfft, edlen Geist und tugendhaften Leben seyn, ihre Anzahl erstreckte sich nicht über 30. und nach dem Todes-Fall einer Ordens-Genossin ward das grosse Zeichen der Großmeisterin wieder zurück gegeben, das kleine aber verblieb den Erben.

Orden der schwarzen Schwestern,

Diese seynd eine Art der Beginnen, so an vielen Orten in Niederland gefunden werden, und bestehet

stebet ihre Verrichtung in Wart- und Pflege der Kranken, sie gehören unter die Regul des H. Augustini, und gehen schwarz gekleidet, mit einer weissen leinenen Hauben auf dem Haupt, über welche, wann sie ausgehen, sie noch eine Kappe zu tragen pflegen.

Orden der dienenden schwarzen Schwestern,

Ist eine absonderliche Art derjenigen schwarzen Schwestern, welche die Kranken in ihren eigenen Häusern ausser dem Kloster vor ein wöchentliches oder tägliches Lohn, welches hernach zum Nutzen des Klosters verwendet wird, fleißig warten. Wann sie solcher gestalt bey denen Kranken seynd, so tragen sie ein weisses Schurz-Tuch vor dem Leib nebst einem Schleyer auf dem Haupte.

Orden der Serviten-Kloster-Frauen oder Dienerinnen der H. Jungfrau Maria,

Es hatten sieben Florentinische Kauffleute den Orden der Serviten-Brüder gestiftet. Hundert Jahr darauff richtete Juliana de Falconerys den Orden der Serviten-Kloster-Frauen oder Dienerinnen der H. Jungfrau Maria zu Florenz gleichfalls auf, welche fast eben auf die Weise, wie die Brüder dieses Ordens lebten, und in schwarz gekleidet giengen. Die Stifterin dieses Ordens starb A. 1341. und wurden ihre Reguln von Leone X. und Paulo bestätigt. In Italien, wie auch zu Cölln findet man

über 50. Klöster von diesen Kloster-Frauen. Dionysius Bussat, der allgemeine Regierer und Director solches Ordens hat sie A. 1641. zu einer strengen Verschliessung und eine schwarzen Wenzel zu tragen vermögert.

Orden der Studter-Kloster-Frauen. Siehe. Orden der Arcoemeter.

T.

Orden der Kloster-Frauen auf der Insul Tabernæs,

Diesen Orden hat der Abt Pachomius um das Jahr Christi 340. in der Insul Tabernæs gestiftet. Seine Schwester ist von ihm zur Aebtissin über solches Kloster gesetzt worden, welche auch eine grosse Anzahl geistlicher Jungfrauen von allen Orten her an sich gezogen, mit welchen sie in einfältiger Beobachtung ihrer Regul, der Gottesfürchtigkeit und Stillschweigen gelebet. Sie waren auf Griechische Art gekleidet, die Kappe aber und des Ober-Rocks Enden mit Creuzen gestickt. Ihr Merkzeichen war ein Engel mit den metallenen Tafeln, worauf die Reguln, die er ihrem Bruder dem H. Pachomio auffzuzeichnen befohlen, geschrieben waren, nebst dem Denck-Spruch: Er hat seinen Engeln wegen deiner befohlen.

Orden des Todten-Kopffs,

Ist zwar von Sylvio Nimrod, Herzogen zu Würtemberg und seiner verwittibten Frau Mutter der Fürstin Sophia Magdalena, Herzogin

hogin zu Liegnitz und Prieg, Anno 1652. gestiftet, von Frauen Louise Elisabeth aber, Herzogs Philipp zu Sachsen Merseburg Hochfürstl. Frau Wittiben 1709. wieder renoviret worden, das Zeichen ist ein weißes seidenes Band, worinnen ein silberner Todens-Kopff an einer schwarzen emallirten Schleiffe, auf welcher diese Worte mit weiß emallirten Buchstaben, Memento Mori, zu befinden. Es werden so wohl Dames als Cavaliers mit diesem Orden beehret.

U.

Orden der ungeschuhten Carmeliter-Closter-Frauen,

Die H. Theresia von Jesu, so A. 1515. in Spanien gebohren ward, hat zu Zeiten Pabst Leonis X. den Orden der ungeschuhten Carmeliter-Closter-Frauen angefangen und gestiftet. An. 1582. starb sie, und ward vom Gregorio XV. in die Zahl der Heiligen 1622. versetzt. Die Kloster-Frauen dieses Ordens tragen einen grauen Rock und Scapulier, einen weissen Mantel und eine schwarze Weyhel auf dem Haupte, müssen auch bloßes Fußes gehen.

Orden der ungeschuhten Carmeliter-Closter-Frauen in Frankreich,

Die Stifterinnen dieses Ordens, so selbigen in Frankreich A. 1644. eingeführet, sind gewesen zwey Jungfrauen, nemlich die Mutter von Jesu, eine Spaniern,

und die Schwester Maria del Incarnation eine Französin. Sie seynd fast wie die allerältesten Carmeliter gelleidet, ausgenommen, daß sie barfuß gehen, und einen etwas kürhern Mantel tragen; Die Mütter tragen eine schwarze Weyhel, die Schwestern aber weisse Hauben.

Orden der Urbanisten,

Der Ursprung dieser Kloster-Frauen wird der Heiligen Isabella, des Heil. Ludewigs, Königs in Frankreich Schwester, zugeschrieben; welche ihren Bruder um Beyhülffe ersuchet ein Kloster und Orden nach der Regul des Heil. Francisci aufzurichten; welches er ihr nicht nur bewilliget, sondern auch allen verlangten Vorschub gethan; massen er einige der vornehmsten und gelehrtesten Männer aus seinem Orden zusammen kommen lassen, so einige neue Art Kloster-Frauen nach Anleitung des H. Francisci entwerffen solten. Welche Reguln hernach Pabst Alexander IV. gebilliget und confirmiret, auch ihnen den Nahmen der Clarissen-Urbaniisten gegeben. Die Stifterin dieses Ordens starb und ward An. 1521. vom Pabst Leone X. unter die Zahl der Heiligen gesetzt. Diese Kloster-Frauen kommen gar selten aus dem Kloster, und gehen wie die Clarissen in grau gekleidet, ausgenommen, daß sie weder Scapulier noch schwarze Weyhel tragen.

Orden der Ursulliner Jungfrauen

Ist von einer Italiänischen Jungf

Jungfrau, Angela von Brisis genannt, Anno 1540. gestiftet worden. Diese Stiftung ist vom Pabst Pio III. A. 1544. confirmiret, ihrer Gesellschaft der Nahme von St. Ursula der regulirten Stiftung gegeben, und mit vielen Privilegien und Freyheiten begabet worden. Dergleichen auch Gregorius XIII. Anno 1572. gethan. Ihr Ober-Auffseher ist gewesen der H. Carolus Borromæus. Sie gehen ganz weiß, und seynd mit einem schwarzen Mantel umgethan.

Orden der Ursuliner Jungfrauen in Paris,

Ist Anno 1612. im Novembr. am Tage des H. Martini zu Paris von Mutter Anna de Rousli gestiftet worden, welche ihr zu Paris an der Vorstadt St. Jacob gelegenes Haus zu einer Wohnung vor geistl. Ursuliner Jungfrauen erbauet. Zu dem Ende hat sie eine ganz schwarze Kleider-Tracht und zugleich die Regul des H. Augustini unter den drey gewöhnlichen Gelübden auf Vergünstigung Pabst Pauli V. angenommen, welcher diesen Orden 1619. viel Freyheiten ausgemacht. Sie seynd erstlich in denen Niederlanden auf Anhalten Ferdinandi Ergz-Bischoffs von Eöln vom Pabst Urbano VIII. bestätigt worden, nachgehends aber Anno 1629. auch nach Lüttich und A. 1639. nach Eöln gekommen.

D.

Orden der Versammlung der Christlichen Lehre,

Dieser Orden ist von dem Heil.

Borromæo, Cardinal und Ergz-Bischoff zu Mayland, so wohl für Mannes- als Weibes-Personen A. 1568. auffgerichtet worden, wo die Ordens-Frauen, wie die Männer verpflichtet sind die Kinds der im Christlichen Glauben zu unterweisen. Die Frauen gehen schwarz gekleidet mit einem weißen leinenen Ober-Rock, und tragen noch darzu einen schwarzen Mantel, der ihnen von dem Haupt bis auf die Füße reicht. Sie seynd der Regul des H. Augustini zugethan.

Orden der Versammlung der H. Maria,

Die Stifterin dieses Ordens ist die Mutter Alix à Præsentatione aus Lothringen gebürtig, gewesen, so selbigen um das Jahr Christi 1610. angegeben. Sie tragen eine weiße Wehseel und ein schwarzes Kleid.

Orden der Versammlung zu Mayland,

Ist im Jahr Christi 1574. von dem H. Corolo Borromæo zu Mayland auffgerichtet, welcher eine Versammlung von Frauen das selbst angegeben, sie mit Closter-Wohnungen versehen, und ihnen gewisse Lebens-Reguln vorgeschrieben. Sie gehen in schwarz Tuch gekleidet, und seynd über den Leib Rock gegürtet.

Oroades,

Hiessen diejenigen Nymphen; so auf denen Bergen sich aufhielten, und die Diana auf die Jagd begleiteten. Virg. l. 1. Æneid.

Oria-

Orinda. siehe. Philips.

Orithya,

Des Atheniensischen Königs Erechtes Tochter, in welche sich der Boreas verliebet; weil er aber selbige durch gute Worte als Weib nicht erhalten konnte, entführte er selbige mit Gewalt, und flohe mit ihr nach Thracien, hat auch daselbst den Cechen und Calaim gezeuget.

Orithya,

War eine Königin der Amazonen.

von Orleans,

Antonia. Marggräfin in Beluiste, eine sehr devote Französische Princessin, so den Orden der Benedictiner Kloster-Frauen des Bergs Calvariaz zu Poictiers gestiftet, worinnen sie auch A. 1618. gestorben.

Orphne,

Eine Nymphe und Mutter des Aescalaphi, den sie in der Hölle gebohren.

Orsina,

Clarice. Soll eine sehr berühmte und scharffsinnige Poetin gewesen seyn. Vid. Gio. Felice Astolfi nella sua officin. Istoric. p. 114.

de Osorio,

Anna. Eine adeliche und gelehrte Spaniern von Burgos gebürtig, war in der Theologie sehr gelehrt, und deswegen weit berühmte. Vid. Hispan. Illustr. Tom. II. pag. 822.

Ost-Indische Vogel-Nester.
Siehe. Vogel-Nester Ost-Indische.

Ostra, oder, Eostra, auch Astar-te und Estar,

War eine Göttin bey den alten Sachsen in Deutschland, und in Brittanien, welcher zu Ehren ein besonderes Fest im April gefeyert und darbey geopffert wurde. Als nun nach der Reformation Caroli M. diese Abgötterey abgeschaffet und dargegen das Pascha Fest eingeführet wurde, so haben dennoch die alten Deutschen ihrer hartnäckigen Gewohnheit nach den Nahmen beygehalten, und erwehntes Pascha das Oster-Fest genennet; wie denn auch noch die Engelländer den April den Easter-Monath nennen. Beda. cap. 13. d. Temp. Rat.

Otona,

Johanna, von Gent aus Flandern, des gelehrten Johannis Otonis gleichfalls gelehrte Tochter, und Guilielmi Magarti, eines Provincial Advocatens, in Flandern Ehe-weib, eine gute Poetin, deren Poemata und Lulus Poetici Extemporanei zu Antwerpen A. 1617. hertaus gekommen. Vid. Joh. Hallervord. Bibliothec. Curios. p. 159. seq.

P.

Paan,

Heißt dasjenige Gewand, so das Frauen-Volk in Mohrenland anstatt des Rocks um den Unterleib zu schlagen pflieget, es henger solches von dem Nabel bis auf die Füße, und wird aus Sammet, Stoff, Taffet oder Tuch geschnitten.

Pacen-

Pacensis Catharina. siehe. Ca-
tharina Pacensis.

Padilla,

Louisia. Eine gelehrte Span-
nierin, aus vornehmen Geschlech-
te, ihr Vater Martinus de Padilla
war Graf de Sancta Gadea, und
Königs Philippi III. Staats-Rath,
ihr Gemahl hieß Anton Ximenez
de Urrea, Graf von Aranda und
ein Grande. Sie hat geschrieben:
Lagrimas de la Nobleza y Nobleza
virtuosa; defensa de la verdad y
investiva contra la mentira; Exce-
lencias de la Castidad. &c.

~~Papa~~

Pflegen die Mütter und Am-
men insgemein dasjenige Mus zu
nennen, welches sie den kleinen
Kindern einzustreichen pflegen. Es
ist diese Lebens-Art von dem alten
Lateinischen Wort Papa hergenom-
men. Vid. Nonium Marcell. d.
Propr. Sermon. c. II. & Varr. it.
Cat. de Liber. Eduo.

Palantia,

Anna. Eine vortreffliche Poe-
tin, so mit dem berühmten Epigram-
matisten Joh. Posthio certiret, ihn
auch überwunden. Wie er selbst
in dem I. Theil seiner Poemat. pag.
133. 139. 141. und P. II. p. 294.
gestehet. Sie hat des berühmten
Poeten und Henselbergischen Bi-
bliothecarii Pauli Melissi Schedii
Psalmen übersezet, der ihr zu Eh-
ren viel Elogia hin und wieder auff-
gesezet. Auch hat sie ihres
Schwagers Utenhovii Poemata
abgeschriben Melisso übersendet,

Seuengzimmer. Lexicon.

der selbige hernach heraus gegeben.
Sie soll überdieß vortreflich ha-
ben zeichnen können.

Palatine,

Ist eine gewisse Art von einem
Kragen oder Hals-Binde, der aus
Zobel, Marter, Hermelin, Samet,
oder Flohr, auch Crep verfertiget
wird, und den das Frauenzimmer
um den Hals zu schlingen pfleget:
die von Samet, Flohr auch schwar-
zen zarten Tuch oder Crep werden
zu Ende der beyden Theile offters
mahls mit zwey gold- oder silbernen
umsponnenen grossen und hohlen
Knöpfen durchschlungen. Die
sagon soll von einer gewissen Pfalz-
Gräfin inventiret worden seyn, da-
her man sie auch Palatine benennet.
Man heisset auch nunmehr dieje-
nigen flohrnen, mit gold- oder sil-
bernen gestickten oder durchzoge-
nen und mit gold oder silbernen
Canten und Spizen um und um
frisirten Hals-Tücher und Kragen
Palatine, so zusammen geschoben
und mit goldnen oder silbernen
Knöpfen und Kissen oben um
den Hals 2. oder 3. mahl eingehal-
ten und zusammen geschlagen
werden.

Pales,

Die Göttin der Schäfer und
Hirten, so über ihre Fütterung
bestellet war, und welcher sie zu op-
fern pflegten. Ihre Feste wurden
Palilia, oder Parilia, wie einige wol-
len, genennet, an welchen die Schä-
fer und Hirten auf denen Felbern
um grosse angebrennte Holzhauf-
en zu tanzen pflegten.

By

de Pa-

de Palestran,

Margaretha aus Frankreich, eine sehr devote Dame, so A. 1588. zu allererst den Orden der Soliantinnin auffgerichtet, und ein Kloster darzu erbauet. Diese Ordens-Schwester führen ein sehr strenges Leben, dörffen kein Fleisch, Fisch noch Eyer essen, auch keinen Wein trindcken, auffer im höchsten Nothfall.

Pallades,

Heissen diejenigen Jungfern, so die Thebaner bey den Egyptiern dem Jupiter widmeten.

Pallas,

Die Göttin der freyen Künste und Weißheit, wird sonst Minerva genannt. Siehe. *Minerva*.

Paluzia,

Cacharina. Eine begeisterte Päpstliche Nonne, so ehliche hundert vermeynte Offenbarungen vorgegeben, worinnen sie Christus persönlich und mündlich soll unterrichtet haben. Daß selbige aber der Quietistischen Secte und Kecherey ergeben gewesen, haben die Päbster nach der Zeit selbst ersehen. Vid. Molin. *Manuduct. Spirit. l. 2. c. 9. p. 206.*

Pamphila,

Des Socradis Tochter und Socradidis Frau, ein gelehrtes Weib aus Aegypten, hat zu des Kaisers Neronis Zeiten im I. Seculo gelebet, und 8. Bücher untermischter Historien geschrieben. Photius in seiner Biblioth. Cod. 175. lobet sie sehr; Suidas aber, Vossius, Gollius und Laertius meynen gar sie hätte;

23. Bücher geschrieben. Auffer diesen hat sie noch Epitomen Ctesiae, ic. Epitomas Varior. Scriptor. und undere mehr geschrieben. Vid. Menag. in Hist. Mulier. Philos. p. 9.

Pampf-Schwestern,

Heissen diejenigen Weiber, so auf nichts denken, als was sie Gutes essen und trindcken wollen, und ihren wollüstigen Leib durch allerhand lecker-Bißgen und Schnabelwerck täglich unterhalten und ausmästen.

Panacea,

Eine Tochter des berühmten Esculapii, so gleichfalls in der Medicin und Arzney-Kunst sehr erfahren war. Vid. Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel. p. 427.

Panagxa,

Ist ein Beynahmen der Diana, weil sie stets herum striche und keinen gewissen und beständigen Sitz weder im Himmel noch auf Erden hatte.

Panciges,

Ist ein Ost-Indianischer gewebter seidner Zeug, so einen Grad in Napel Grund hat und mit Blumen ausgezieret ist, dessen sich das Frauenzimmer zu ihren Kleidungen zu bedienen pfleget.

Panda,

Eine alte Göttin bey denen Aethiern, so denen Wegen und Pforten vorgesetzt ward. Weil sie selbige auffzuthun und zu öffnen pflegte. Wird auch sonst Panica genennet.

Pandora,

Ein wohlgestaltetes und sehr schönnes Weibes-Bild, soll von dem Vulcano auf Befehl des Jupiters verfertigt, und von jedem Gott und Göttin mit eines jeden Geschicklichkeit und Tugend besetzt worden seyn. Dieses Weib soll von dem Jupiter mit einer verschlossenen Büchse zu dem Prometheus auf die Erde gesendet worden seyn, welcher auch solch Behältniß von ihr angenommen, und als er selbiges eröffnet, die Welt mit allerhand Krankheiten und Unglück, welches alles in dieser Büchse steck, angefüllt und angesteckt haben. Eben dergleichen Mahmen führte auch die Mutter des Deucalions.

Pandrosos,

Des Atheniensischen Königs Cecrops Tochter, eine Schwester Aglauri und der Herse.

Panothea,

Eine Priesterin und Weissagerin des Apollinis, so unter Abantis Argivi oder Acrisii Regierung gelebt, und die Heroischen Verse erfunden haben soll.

Pantaclea Corona. siehe. **Coronia.**

Pantzenis,

Eine alte gute Poetin, deren M. Valerius Martialis Lib. VII. Epigrammat. p. 229. ad Canium erwähnet.

Pantoffeln,

Seynd Halb-Schuh, sonder Las

schon und Hinter-Leder, werden insgemein mit Treßsen bebrämnet und mit Falbala besetzt, sind auch öftters gestickt; Das Leppziger Frauenzimmer gehet nach izziger Mode in die Kirche darinnen.

Pantoffeln verkehrt vor das Bette setzen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige der falschen Meinung seynd, ob könnte man nicht, wenn man die Pantoffeln des Abends vor sein Bette verkehret stelle, des Nachts über von dem Alp gedrückt werden.

Panypersebasta,

Eine gelehrte Tochter Theodori Metrochitz, der unter Andronico Magnus Logotheta war, sie heyrathete des Kaisers Brudern Sohn, der erst Panypersebastos hernach Cæsar war, daher sie auch Cæsarilla genennet wird. Nicephorus Gregoras, so ihr Præceptor gewesen, bezeuget in seiner Historie viel von ihrer Gelehrsamkeit und Beredsamkeit, führet auch eine nette Oration von ihr an.

Papa,

Ist dasjenige Wort, welches die Kinder am ersten und allerleichtesten heraus lallen lernen und ihre Väter dadurch genennet wissen wollen. Den Ursprung solches Worts und die davon unterschiedenen Meinungen hat M. Gerstäcker in einer absonderlichen Dissertation de Blanda Gallorum compellatione, Papa, ausgeführt. Heut zu Tage ist dieses Wort auch so beliebt, daß die Weiber ihren

Männern mit dergleichen Mahmen zu schmeicheln suchen, und ihnen selbigen aus einer Galanterie beylegen.

Papagon,

Ist ein Indianischer grosser Vogel, von allerhand Art und Farben, woran sich das Frauenzimmer, welches dergleichen Vögel schwätzen lehret, zu belustigen und selbige in ihr Zimmer zu hängen pfleget. Die kleine Art von Papageyen werden Perroquetzen genennet.

Papagoy-Bauer,

Ist ein grosser von Messing oder Drat-Blech in einander geschlungener Restich, inwendig mit einem runden Ringe versehen, worinnen das Frauenzimmer den Papagen sitzen hat.

Parade-Bette,

Heissen diejenigen prächtigen mit einem halben Himmel oder Baldachin bedeckten und auf allerhand Art ausgestaffirten und gezierten Betten, so man in denen vornehmen Zimmern und Kammern findet, und welche mehr zum Staat als zum Gebrauch aufgestellt und ausgeschmücket werden.

Paraphernal-Güter,

Heissen in denen Rechten diejenigen Güter, welche die Weiber ihren Männern nicht als Ehe-Geld, sondern sonst in wählenden Ehestande noch über die Mit-Gift zubringen. Nach denen Kaiserlichen und gemeinen Rechten hat der Mann kein Recht darüber, es müste denn das Weib ihm selbige gutwillig einräumen: nach Säch-

fischen Rechten aber bekommt der Ehemann von denen Paraphernal-Gütern die Frucht-Geniessung so wohl als von der Mit-Gift. Carpzov. P. I. C. 26. Def. 86. & L. 6. Tit. 6. Resp. 51. n. 14.

Para-Pluye. siehe. Parasol.

Parasol,

Heißt eigentlich ein Schirm-Tuch von Wachs-Tuch, so an einem Stänglein das Frauenzimmer über sich trägt, um sich dadurch wieder der Sonnen-Hitze zu bedecken. In hiesigen Landern aber brauchet sie das Frauenzimmer zur Regen-Zeit. Sie können ausgespannet und wieder eingezogen werden. Die Franzosen geben ihm den rechten Mahmen und nennen es Parapluye.

Parat,

Heißet derjenige Zeug, welcher in Hamburg von dem Frauenzimmer zu denen Regen-Kleidern getragen wird. Man hat keine andere Farbe davon als schwarz. Er ist zweyerley, seiden und wollen. Der wollene aber ist unterschiedener Gattung.

Parca,

Waren drey unterirdische Götinnen, in deren Händen der Menschen Leben und Glück bestand, und welche den Lebens-Faden zu spinnen und abzureissen pflegten. Sie heissen Clotho, so den Kocken trug, Lachesis, so den Lebens-Faden drehete, und Atropos, so selbigen abrisse.

Parhent. siehe. **Barchent.**

Pardea,

Isabella, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Paret,

Ist eine Zierrath des Hauptes fast in Form einer kleinen Krone oder Kranzes, entweder von Perlen oder von goldenen Drahtbücheln auch schwarzen Schmelz zusammen gesetzt und gebogen, so die Jungfern in Augspurg und Ulm, wann sie zur Hochzeit gehen, aufzusetzen pflegen.

Parfumirte Sachen,

Heissen dem Frauenzimmer alle diejenigen Dinge, so mit wohlriechenden Essencien und Ingredienzien angefeuchtet und angeschmieret werden, als da sind: Handschuh, Haar-Poudre, Pomaden, Seiffen-Kugeln, kleine Käpflein, so mit allerhand wohlriechenden Kräutern ausgestopft werden, und welche sie in die Wäschgeräth Käthen und Schränck zu legen pflegen.

Parisani,

Constantina Celeste. Eine gelehrte und vornehme weilsche Dame in Rom, so nicht nur die Philosophie un Sprachen wohl verstande, sondern auch in der Theologie herrlich erfahren war.

Parisatis,

Die Wunderliche benannt, Artaxerxis Mutter und des Cyri Tochter, war von solchen Eigensinn und wunderlichen Humeur, daß sie sich

offters vernehmen lassen; Es sey nichts auf der ganzen Welt, daß ihr recht und nach ihrem Kopffe gemacht wäre.

de Parthenai,

Anne. Eine sehr gelehrte Dame und nahe Averbwandtin von der Catharina de Parthanai. Sie verstund nicht allein die Griechische und Lateinische Sprache, sondern hatte auch in der Theologie eine nicht geringe Wissenschaft. Vid. M. Bayle dans l'Article Parthenai. T. III. pag. 2302.

de Parthenai,

Catharine. Eine galante Poetstin aus Frankreich, so sich erstlich mit dem Baron du Pont 1568. und das andere mal 1575. mit Renato de Rohan vermählet. Sie hat sehr schöne Sachen geschrieben, worunter bekannt seynd: Ertliche Tragædien und Comædien, aus welchen absonderlich die Tragædie d' Holoferne, so zu Rochelle A. 1574. öffentlich auffgeführt worden, grosse Approbation erhalten; viele Elegien, so auf allerhand grosser Herrn Absterben verfertigt worden; it. Le Preceptes d' Hocrate & Demoniq. so noch nicht gedruckt sind. Wie auch eine Apologie vor den König Henricum IV. in Frankreich, so aber in der That eine rechte Satyre ist. Sie hatte drey Töchter, davon die Jüngste Anne gleichfalls eine sehr gelehrte Dame gewesen. Ihr Tod ist den 26. Octobr. 1631. erfolget. Vid. La Croix du Maine en la Bibliothéque Franc p. 478. Le Pere Anselme Histoire des Grand Officiers. p. 153.

Parthenops,

War eine von denen Syrenen oder Meer-Wundern, so an denen Sicinischen Ufern sich aufhielten, und, weil sie den vorüber schiffenden Ulysses durch ihren Zauber-Gesang nicht an die gefährlichen Klippen locken konnten, sich vor Born und Schmerz ins Meer stürzten; Diese Syrene ist zu Campanien einer berühmten Stadt in Neapolis begraben worden; Weßwegen auch solche Stadt nach ihrem Nahmen Parthenope genennet wird.

Partunda,

Hieß bey denen Alten diejenige Göttin, so denen in der Geburt arbeitenden Weiber zu Hülffe kam, und von selbigen Opffer annahm.

Parunda,

War bey den Alten auch eine Göttin, so denen gebährenden Weibern vorzustehen pflegte. Sie wird auch sonst genennet Lucina.

van de Pas,

Magdalena. War nicht nur allein eine grosse Künstlerin im Mahlen, sondern wußte auch sauber zu Kupffer zu stechen.

Pasiphaë,

Eine Tochter der Sonnen und Perfidis, des Cretischen Königs Minois Weib mit welchen sie die Ariadne gezeuget; Diese Pasiphaë hatte sich in einen schönen Stier verliebet, und als sie solches ihr Anliegen dem Dædalo einem Künstler entdecket, hat er sie in Form einer

hölzernen Kuh eingeschlossen, daher sie auch mit diesem schönen Stier durch diese List ihre Liebe gepflogen, und von ihm den Minotaurum, welcher halb ein Mensch und halb ein Stier war, gezeuget. Dieser ihr Sohn Minotaurus ist hernach in den Labyrinth eingeschperrt worden.

Pastichea,

Eine von denen drey Gratien. Eine Tochter des Jupiters und der Eurynomes, der Thalix und Euphrosyne Schwester.

Pastichea,

Eine Meer-Nymphe, des Nereus und der Doris Tochter. Der gleichen Nahmen führte auch des Atlantis Tochter, so er mit der Athra gezeuget.

Pasquill,

Ist eine Schmah- und Schänd-Schrift ohne Benennung des Autoris, wodurch mal-honnette Gemüther offermahls das Frauenzimmer zu prostituiren und ihren ehrlichen Nahmen abzuschneiden suchen. Nach denen alten Römischen Gesetzen wurden dergleichen Pasquillanten mit dem Leben gestraffet. Rittershus. ad LL. XII. Tab. Heut zu Tage aber ist die Straffe willkührlich, und bestehet offermahls nach Befindung der Umstände in Gefängniß, Relegation, Landes-Verweisung, auch manchmahl Staupenschlägen.

Passarini,

Paula, Helena, Laura und Cassandra; des im 16. Seculo zu Padua berühmte

berühmten Philosophi Marci Antonii Gosuz Passarini oder de Passeribus, vier gelehrte Töchter, so allersets von ihrem Vater die Philosphie erlernen, und sich wegen ihrer grossen Wissenschaften unter denen Gelehrten in Italien eine sonderbare Hochachtung erworben.

Passementen, oder, Passementen,

Seynd allerhand von Gold, Silber oder Seide gewürcke, umschlungene auch mit geklöppelter Arbeit eingeschobene Zierrathen, Borten, Spizen, Canten und durchbrochens Gewebe, deren sich das Frauenzimmer in allerhand Putz und Schmuck bedienet.

Passione,

Elisabetha Maria. Eine gelehrte und geschickte Sicilianerin, sonst Elisabeth Morso oder auch Lancea genannt, ward A. 1582. zu Trabia aus Gräfflichen Stamme gebohren. Sie wurde mit Antonio Morso Marchese de Gibillino vermählet, als aber ihr Gemahl starb, und sie an ihren Augen Schaden liette, gieng sie in das Franciscaner-Closter S. Vici, und wurde wegen ihrer strengen Lebens-Art sehr estimiret, sie schrieb Lectore spirituali und starb A. 1639. den 5. Jun. Ihr todter Körper soll einen überaus lieblichen Geruch von sich gegeben, und viele Krancke, so ihn angerühret, wieder gesund gemacht haben.

Pasta,

Heisset überhaupt so viel als eine Massa oder Teig, es bestche nun selbiger woraus er wolle.

Pastete,

Is ein vortreffliches Essen, daß die Köche aus gewissen Dingen, z. E. aus Fleisch, Wildpret, Fischen oder Vögeln zubereiten, von selbigen hernach eine gewisse Sorte nebst Gewürk und Jus in einen Teig, so nach Proportion der Inlage fast wie eine Schachtel zierlich formiret wird, schlagen, solche in einen Backofen setzen, worinnen es zusammen dämpffen und kochen muß. Es sind aber der Pasteten sehr vielerley, davon der Küchenmeister folgende nach Alphabetischer Ordnung beschreibet.

Pastete von Al weiß,

Suchet untern Al, da ihr auch zugleich Mäbette von Pasteten Teig findet.

Pastete von Al braun,

Suchet Al braun in einer Pastete.

Pastete von Auerhan,

Suchet unter dem Auerhan, dabey zugleich der harten Pasteten gedacht wird.

Pastete von Ausern. Siehe Pasteten kleine von Ausern.

Pastete von Cabelau;

Suchet unter dem Cabelau, dabey auch etwas von einer Schüffel oder umgeschlagenen Pastete gemeldet wird.

Pastete von Fincken,

Suchet unter dem Fincken.

Pastete von Forellen,

Suchet unter denen Forellen.

Pastete von Franz-Brod,

Dieses ist eine Art von der Pastete und ist zu finden unter dem Franz-Brod.

Pastete von zahmen und wilden Gänsen,

Suchet unter den Gänsen.

Pastete von Gänse-Lebern mit Austern,

Suchet unter denen Gänsen.

Pastete von Hasen,

Suchet unter dem Hasen.

Pastete von Halbfischen,

Diese werden gefüllt und fast auch wie eine Pastete zugerichtet. Davon suchet unter denen Halbfischen.

Pastete vom Haselhun,

Suchet unter dem Haselhun.

Pastete von Hausen,

Suchet unter dem Hausen.

Pastete warm von Hechten,

Suchet unter denen Hechten.

Pastete von Hirsch-Wildpret,

Suchet unter dem Hirsch.

Pastete von jungen Hünern,

Suchet unter denen Hünern und zwar Jungen.

Pastete von dito,

Dieses ist eine Schüssel Pastete.

Suchet sie unter Hünern junge in einer Schüssel Pastete mit Krebsen zc.

Pastete warm und kalt von Kalbfleisch,

Suchet Kalbfleisch-Pastete, so man kalt und warm geben kan.

Dito noch anders,

Suchet Kalbfleisch-Pastete anders.

Dito noch anders,

Suchet Kalbfleisch-Pastete noch anders mit Krebs, Altsen, Morgeln, Spargel zc.

Pastete von Kalbs-Füssen,

Suchet Kalbs-Füsse in einem Papier-Pastete.

Pastete von Karpffen,

Suchet unter den Karpffen.

Pastetgen kleine,

Darin gehören die gebackenen Genueser-Pastetgen. Suchet gebackene Genueser-Pastetgen.

Pastetgen kleine von Austern,

Machet die Pastetgen aus einem guten Teig, der ziemlich fett ist, zu rechte, wie solcher unten im Tehey dem Teig ausführlich wider zu finden seyn, bestreichet diese inwendig mit Eiern, und thut in ein jedes Pastetgen ein wenig ausgewaschene Butter etwan einer welschen Nuss groß. Hernach leget 1. auch wohl 2. gute frische Austern, nachdem die Pastetenpfännigen groß sind, darzu, mischet geschmitz-

ne Citronschaler, geriebene Semmel und Muscatenblüten unter einander, und streuet was davon auf die Auster, drückt auch in ein jedes Citronensaft, decket sie zu, bestreicht sie mit Eiern und schneidet sie ab. Endlich backet sie in einem Ofen ganz gähling heraus, und lasset sie gleich auftragen. Denn wenn diese Pastetgen kalt werden, so bekommen die Auster inwendig eine Härte, sonst aber sind sie delicater, als wenn sie auf dem Rost gebraten wären.

Dito anders,

Nehmet solche farce, wie oben bey der Grillette beschrieben worden, bestreicht aber erst die Pastetenpfänngen dick mit Butter, leget von der farce drein, und formiret es wie eine Wanne, jedoch also, daß das Pastetenpfänngen inwendig ganz mit der farce belegt werde, in der Mitte aber hol bleibe. Hernach leget drein eine Auster, ein Stück Butter, Citronschalen, Muscatenblüten, drückt Citronensaft drauf, und wenn dieses geschehen, so decket dergleichen farce drüber, damit das ganze Pfänngen überzogen werde, und oben noch ein Hügel drauffen. Letzlich streichet es mit einem warmen Messer zu, begießers mit Butter, streuet oben Semmel drüber, und blaset es ab, daß nicht zuviel drauffliegen bleibe.

Pastetgen klein von gehackten Kalber-Braten,

Von einem Stück abgebratenen Kalbfleisch, löset das braune alles herunter. Hernach schneidet solches mit einem Schneidmesser

klein, setzet in einen Ziegel Butter aufs Feuer, thut das gehackte hinein, und passiret es ein wenig, schüttet auch Muscatenblüten, Ingber, Citronschalen, kleine Rosinen und Capern darzu, streuet ein wenig geriebene Semmel und Zucker drein, in gleichen gießet ein wenig Wein und Fleisch-Brühe dran, und lasset es zusammen ein wenig kochen. Wenn dieses geschehen, so schüttet es aus, daß es kalt wird, nehmet alsdenn einen guten Butter-oder mürben Teig, von dessen Zubereitung wird Nachricht im 2. zu finden seyn, treibet diesen ganz dünne etwa eines Messer-Rückens dick, schneidet Plätzgen einer Hand groß, nachdem es die Größe der Pastetenpfänngen erfordert, schmieret solche Pfänngen mit Schmalz an, belegt sie inwendig mit Teig, und drückt selbigen fein sauber an, streichet sie ferner mit Eiern aus, thut von dem gehackten Fleisch hinein, und leget oben allezeit ein wenig ausgewaschene Butter drauf. Ist dieses vollbracht, so treibet wieder ein Blatt Teig aus, so dünne als das erstere, bestreicht dieses mit Eiern, schneidet davon Deckel, und decket die Pastetgen darmit zu, ziehet solche fein glatt an, drückt es auch fein sauber an, damit die Pastetgen Luft fangen, bestreicht sie wieder mit Eiern, schneidet sie um den Rand, doch mehr aus, als einwärts ab, und backet sie hernach im Ofen oder in einer Tortenpfanne.

Pastetgen kleine von Karpffen,

Das Gebäck in solchen ist anzuzutreffen

treffen beyhm Karpffen-Hachis, man muß sich aber darnach richten, ob wenig oder viel Pastetgen sollen gemacht werden, so kan man auch die Capern weg lassen oder nach Belieben darzu nehmen. Nur wird ein guter Teig darzu erfordert, das übrige giebt vorherstehende Beschreibung an die Hand.

Pastetgen kleine von Muscheln,

Nehmet nur eingelegte Muscheln, puhet die sauber zu, sezet Butter aufs Feuer, leget die Muscheln drein, und pasliret sie ein wenig mit Muscatenblüten und Citronenschelern. Hierauf formiret aus einem guten Teig die Pastetgen wie vorige, leget die Muscheln nebst einem Stückgen Butter drein, drücket Citronensaft drauf, decket sie zu, und backet sie ab. Diese müssen alsbald aufgetragen und warm verspeiset werden.

Dito anders,

Diese verfertiget wie die Auster-Pastetgen anderer Art, und die Muscheln machet nach voriger Beschreibung, nur mercket daß die Pfänngen recht dicke müssen geschmieret werden, es siehet auch in euren Gefallen die Pastetgen oben mit Krebs-Butter zu bestreichen, davon sie hernach eine rothe Farbe bekommen.

Pastetgen kleine von Krebsen,

Siedet 1. Schock Krebse mit ein wenig Salz in Wasser ab, brechet sie hernach aus, und zwar nur das Fleisch aus dem Hals und aus

den Scheeren, sammlet dieses zusammen auf einem Zeller, und ziehet aus dem Halsfleisch die schwarze Ader oder Darm heraus. Wenn ihr nun mit dem ganzen Schock fertig seyd, so schneidet den Hals und die Scheeren ein oder zweymahl entzwey, aus denen Schalen aber machet (wenn sie erst rein gelesen worden) Krebs-Butter. Hierauf nehmet von ein Paar Kalbern die Kalbs-Milch, waschet diese sauber aus, und blanchiret sie denn in heissen Wasser, daß sie recht weiß werde, thut sie wieder in kaltes Wasser, puhet alles Geäder und Blut herunter, und schneidet sie denen Krebsen gleich, ingleichen ziehet ein Paar Loth Pistacien ab, und schneidet diese auch nach der Länge etliche mahl entzwey. Diese drey Sorten nun mischet unter einander, sezet alsdenn in einer Casserole oder Ziegel von der Krebs-Butter ein ziemlich Theil auf Kohlfener, thut darein Muscatenblüten, geriebene Citronscheler, schützet auch das zubereitete Ragout hinein und pasliret es wohl durch einander, ferner gießet 1. Paar Eß-Löffel voll guten sauren Rahm hinein, so wird es eine schöne Couleur bekommen. Endlich machet von einem guten Torten-Teig die Pastetgen also, den Teig treibet als wie bey vorigen Pastetgen gelehret worden, bestreichet selben inwendig in Pfänngen, thut von der vorbesagten Krebs-Ragout hinein, aber nicht zu viel, damit sie nicht gar zu voll werden, leget alsdenn in ein jedes allezeit noch ein wenig Krebs-Butter, welches doch alles kalt in Teig kommen muß, decket sie vorher

schriebener massen zu, beschneidet, befreichet und setzet sie in Ofen und lasset sie fein goldgelb backen. Beym Anrichten forget, daß sie warm zu Tische gebracht werden.

Pastetgen klein von Krebsfarce,

Die Zubereitung dieser farce wird unter denen Krebsen zu finden seyn. Die Pastetenpfänngen müßet ihr dicht mit Krebs-Butter anstreichen, alsdenn nehmet von der Krebsfarce, und beleet damit inwendig die Pfänngen über und über. Darnach füllet in die Pastetgen etwas von demjenigen Krebs-Ragout, das in den vorhergehenden beschrieben worden, überziehet nach diesen die Pastetgen vollends mit der Krebsfarce, formiret und streichet solche mit einem warmen Messer sauber zu, bestreichet sie stark mit Krebs-Butter, und backet sie in keiner grossen Hitze: denn es sind viel Eyer darinne, und wenn es sich von sachten erhitzet, so lauffe sie desto schöner auf. Bringet ihr nun diese aus dem Ofen, so bestreichet sie, weil sie noch warm sind mit Krebs-Butter, richtet sie an, und garniret sie nach euern Gefallen.

Pastetgen kleine von Marck,

Nehmet drey Viertel Pfund (auch mehr oder weniger, darnach man viel machen will) Kinder-Marck, schneidet dieses mit einem Schneidmesser ganz klein, thuts in eine Callerole und setzet es auf ein Kohlfuer, doch daß es nicht gar zu grosse Hitze hat, schlaget 3. bis 4. Eyer darzu, und rühret solches ab,

als ob ihr gerührte Eyer machen wollet. Wenn es nun ein wenig dicke worden, so setzet solches vom Feuer, weichet gute Semmel in Milch ein, und da sie weich worden, so nehmet die Rinde davon, und drücket das übrige recht trocken aus, werffet ein Paar Hände voll in das abgerührte Marck, schlaget noch 8. Dotter und 6. ganze Eyer darzu, rühret es wohl durch einander ab, reibet Muscaten-Nuß und Citronscheler drein, werffet ein Viertel Pfund Zibeben und ein Viertel Pfund kleine Rosinen, wenn sie erst sauber gelesen und gewaschen worden, ingleichen ein Viertel Pfund Mandeln, die ihr vorher in heissen Wasser abziehen und jede wohl 4. 5. bis 6. mahl entzwey schneiden müßet, hinein, reibet auch ein halb Viertel Zucker drunter, und rühret alles zusammen recht klar ab. Darnach schmierzret die Pasteten-Pfänngen mit Schmalz an, beleet sie inwendig mit einem dünnen Blättgen Teig, thut dann diß abgerührte in die Pfänngen, bis daß sie voll werden, setzet sie hernach in einen Backofen der nicht gar zu heiß ist, und lasset sie backen. Wenn sie nun fertig, so gebet sie gleich zu Tische, denn diese müssen warm verspeiset werden.

Pastetgen kleine von Rahm,

Schmieret erstlich die Pastetenpfänngen, und beleet hernach selbe inwendig mit einem guten Teig fein glatt. Hierauf schneidet sie oben ab, und machet derer so viel als ihr nöthig habt. Ferner quirlet 1. Nösel guten Rahm mit einem Rührlöffel voll guten Mehl an, schlaget

schlaget 12. Eyer nebst Muscaten-Blüten, Citronschelern und ein Viertel Pfund Zucker drein, und quirelet dieses alles wohl durch einander, daß keine Knollen drinnen bleiben. Darnach gießet von dem abgerührten jedes Passetgenpfännigen bald voll, setzet sie auf ein Blech und bringet sie in Ofen, so werden sie hoch auflauffen. Endlich richtet sie an, bestreuet sie mit Zucker, und garniret sie wie ihr wollet, masfen man sich allezeit nach der Jahres-Zeit hierinnen richten soll.

Dito anders,

Die Einlage vom Zeig in die Pfännigen ist deutlich beschrieben worden, den Guss darzu machet also: quirelet in ein Mösel, oder so viel ihr nöthig habt, Rahm, ein Paar Löffel voll Mehl, daß es als ein dünner Brei wird. Hernach nehmet gewässerte Hefen, thut von dem unten gesetzten dicken einen Löffel voll unter den Rahm, und setzet es in ein warmes Ort. Ferner leget 10. bis 12. Eyer in lauliches Wasser, schlaget die Helffte davon gang, und von der andern Helffte nur die Dotter hinein, rühret Muscatenblüten und viel Zucker mit drunter, und setzet es wieder an ein warmes Ort. Gießet dieses endlich in die Pfänngen, stellet sie auf ein Blech wiederum an ein warmes Ort, von dar bringet sie gleich in Ofen, der muß aber nicht gar zu heiß seyn: denn wenn solch Webaekens in grosse Hitze kömmt, läufft es über und über mit einer Rinde zu, so kan hernach das inwendige nicht fort, welches wohl zu mercken.

Passetgen kleine von Mandeln,

Beschmieret kleine Pfänngen mit Butter, es giebt auch Pfännigen die keine Böden haben, sondern sind gerade aus, und diese werden als eine Mandel-Torten-Forme bestrichen, alsdenn wird ein Zeig, so nur hart seyn darff, auf ein Blech geleet, stecket darnach die Bechergen hinein, und verwahret sie aufs beste. Endlich nehmet nur einen ordinair abgerührten Mandelzeig, welcher bey Beschreibungen der Mandel-Torten wird zu finden seyn, giesset diesen in die Becher, aber nicht gar zu voll, setzet selbe in Ofen, und laßet sie gurgemählich backen. Wenn sie fertig, so thut sie heraus, ziehet die Bechergen davon ab, und richtet sie nach euren Gefallen an.

Passetgen kleine von Mandeln andere Art,

Die Pfänngen beschmieret mit Butter, und beleet selbige, wie schon oft gemeldet, inwendig mit einem guten Zeig, darnach machet folgende Fülle. Zieheth in heißen Wasser 1. Viertel Pfund Mandeln ab; schneidet jedwede zu 6. auch mehr Stückgen, und mischet diese nebst klein geschnittenen Citronschelern unter eingemachte Johannis-Betre; gießet hierauf mit Mandelzeig, der im M. zu finden seyn wird, die Pfänngen halb voll, thut auch in jedes nach proportion von der obigen Fülle, und gießet es vollends über, daß von der Fülle nichts weiter zu sehen, setzet sie auf ein Blech, und backet sie im Ofen ganz laulich, so werden sie recht schön

schön und gut seyn. Das Anrichten und garniren könnet ihr nach euren Gefallen bewerkstelligen.

Pastetgen kleine von Rüh-Euter

Kochet Rüh-Euter, und wenn es gar ist, so lasset es kalt werden, und reibet es auf einem Reibeisen. Hierauf setzet ein wenig Butter in einer Casserole aufs Kohlsfeuer, thut das Euter darzu, schlaget etliche Eyer drein und rühret es ab. Wenn solches geschehen, so thut das abgerührte in einen Reibesch, schüttet ein Viertel Pfund ganz klein geschnittenen Nierentalg darzu, werffet Muscatenblüten, klein geriebene Citronscheler, in Milch gewechte und wieder ganz rein ausgedruckte Semmel hinein, und rühret alles zusammen ganz klar ab. Zuletzt schlaget noch 10. Eyerdotter und 6. ganze Eyer darzu, werffet auch ein halb Pfund klein geschnittenen Citronar, und 12. Loth Zucker darzu, welches alles ihr nun wohl unter einander rühren müisset. Hierauf könnet ihr die Pastetenpfängen mit Teig belegen oder sonst nur fett mit Butter beschmieren, von der Fülle drein gießen, und die Pasteten nicht gar zu heiß im Ofen backen lassen.

Pastete von Laberdan,

Suchet Cabeliau in einer Pastete.

Pastete von Lachs,

Nehmet frischen Lachs, schneidet solchen in Stücke, als ob ihr ihn schneiden wollet, waschet ihn aus, brennet heiß Wasser drauf, leget ihn in ein Geschirr, gießet guten Wein

auf selbigen, thut Zwiebeln und ein Bündgen gute Kräuter nebst Citronschalen dran, und lasset ihn über Nacht also stehen. Darnach nehmet einen mürben Teig, dessen Beschreibung im 2. zu finden seyn wird, treibet ein Blatt aus, setzet ein Rändgen etwan eines queeren Daumes groß an, beleet den ganzen Boden mit ausgewaschener Butter, würket es mit Muscatenblüten, Ingber und Citronscheler, setzet den Lachs ordentlich drauf, und oben über denselben machts wieder also, decket die Pastete mit einem ausgetriebenen Blatt Teig zu, formiret sie aufs zierlichste, und setzet sie in Backofen. Wenn sie nun braun worden, so secket oben ein röchlein drein. Inzwischen nehmet ein Stücklein Lachs, röstet solches ein wenig in Butter oder Schmalz, thut es in einen Mörfel, nebst einem Stück ausgewaschener Butter und ein wenig Semmel-Mehl, stoffet es zusammen, schüttet es darauf wieder in ein Töpffgen, gießet gute bouillon, oder nach Catholischer Manier Peterfilienwasser drauff, quirlt es klar und lasset es am Feuer kochen, streichet es nach diesen durch ein Haartuch, thut diese Coulis wieder in ein Töpffgen, gießet ein wenig guten Wein dran, drückt von 2. bis 3. Citronen den Saft drein, so ist sie fertig. Endlich füllet Coulis durch einen Trichter in die Pastete, lasset solche noch eine Weile im Backofen dämpffen, richtet sie darnach an, schneidet sie aber erst auf und kostet sie, ob sie zu fett, oder genug gesalzen, und gebe sie hin.

Pastete von Lachs mit Aустern,

Den gefalzenen Lachs müßet ihr zu Stücken schneiden, und über Nacht einwässern, und solchen darnach in Butter mit Zwiebeln, Muscaten-Blüten und Citronenschalen passiren. Inzwischen wässert die Aустern, wenn sie gefalzen auch ein, formiret aus dergleichen Teig, wie bey voriger, eine Pastete, machet die Einlage gleichfalls wie diese, menget die Aустern drunter, decket die Pastete zu, und verfertiget sie in allen wie vorhergehende.

Pastete von Lachs noch anders,

Suchet Karpffen in einer Pastete, welcher auch auf dergleichen Art kan gemacht werden.

Pastete von Lammfleisch,

Suchet Kalbfleisch-Pastete kalt und warm so eben auf diese Art verfertiget wird.

Pastete von Lerchen,

Wenn die Lerchen sauber gepuschet sind, so nehmet ihnen das Eingeweide heraus, blanchiret sie mit siedenden Wasser, und wässert sie wohl aus, leget die Lerchen nebst einen Stück Butter in eine Casserole, würzet sie mit Muscatenblüten, Ingber, Citronenschalen und Lorbeerblättern, passiret sie ziemlich, so werden sie jus von sich geben, dieselbe seiget alsdenn ab in ein Geschirr, und setzet sie bey Seite. Darnach nehmet einen Teig, als wie zur Lachs-Pastete, treibet ein

Blatt aus, thuts auf ein Backblech oder Bogen Papier, setzet ein Rändgen eines queren Dausmens hoch auf den Teig, beleet den Boden so weit als die Pastete geht, mit Speck, streuet allerhand Gewürze drauf, leget auf selbiges ordentlich die Lerchen, davon ihr aber etliche Stücke zur Coulis übrig behalten müßet, thut oben wieder Speck drüber, und würzet solche mit Muscatenblüten, Ingber, Citronenschalen und dergleichen Scheiben, werffet auch klein gehackte Sardellen drein, überziehet hernach die Pastete, so zierlich als ihr könnet, und setzet sie in einen Backofen. So bald nun die Pastete braun worden ist, so stochet in selbige ein Löchlein. Inzwischen stoffet die zurück gelegten Lerchen, nebst ein Paar Stückgen Semmel, die aus Schmalz geröstet worden, wie auch ein wenig Zwiebeln in einem Mörsel durch einander, schüttet es in ein Töpffgen, gießet gute bouillon und Wein drauf, lasset es mit einander kochen, streichets hernach durch ein Haartuch, und lasset diese durchgestrichene Coulis durch einen Trichter in die Pastete lauffen, setzet sie wieder in Ofen, darinnen sie noch ein wenig dämpffen muß. Wollet ihr sie anrichten, so schneidet sie auf, und schüttet die jus, die ihr von denen Lerchen abgeseiget habt, in die Pastete, rüttelt sie wohl durch einander, und lasset sie zu Tische tragen.

Pastetgen kleine von Möhren,

Suchet Auffgelauffener Möhren,

Möhren-Roch im A. nach welschen ihr auch diese Pastetgen bereiten könnet.

Pastete vom Pfau,

Suchet Auerhan in einer Pastete, und richtet euch darnach.

Pastete von Rebhünern,

Nehmet Rebhüner so viel ihr wollet, rupffet solche sauber, thut ihnen das Eingeweide nebst dem Kropff heraus, schlaget ihnen die Gebeine entzwen, waschet sie ein wenig aus, und setzet sie alsdenn auf einen Rost, daß sie nur trocken werden: von dem Rost leget sie in ein Geschirr, gießet Eßig drauff, werffet Zwiebeln und Lorbeerblätter darzu, und lasset sie liegen, so lange ihr wollet. Hernach müßet ihr sie auf folgende Art in Zeig schlagen. Nehmet die Rebhüner aus dem Eßig, spicket sie wie eine à la daube, machet darnach einen Zeig von schwarzen oder weissen Mehl, entweder hart oder weich, treibet davon ein Blatt aus, und leget es auf ein Papier oder Backblech, bestreichet es mit Eiern, und machet von Zeig einen Rost. Darnach leget Butter und Speck so weit, als die Rebhüner zu liegen kommen, würzet es mit Muscatenblüten, Ingber, Pfeffer, Nelcken, Citronenschalen und Lorbeerblättern, setzet die Rebhüner drauf, und machets oben wieder also. Endlich formiret die Pastete auf das zierlichste, setzet sie in Ofen, und last sie halb gar backen, lüfftet sie darnach, gießet durch einen Trichter jus, und ein wenig Wein hinein, worauf sie noch eine

Weile backen muß. Wollet ihr sie anrichten, so schneidet sie auff, drücket von ein Paar Citronen den Saft drein, und gebet sie hin.

Pastete von einer Rehskeule,

Suchet Hirsch-Wildpret in einer Pastete.

Pastete von Rindfleisch,

Wird eben gemacht als wie Hirsch-Wildpret in einer Pastete.

Pastete von Rindfleisch auf Englisch,

Nehmet 2. auch 3. schöne Lenden-Braten von einem Rind, löset aus selbigen alle Haut und Flecken, schneidet sie scheidicht, und klopffet solche, als ob man eine Fricandeau machen wolte, und legets auf eine Schüssel, biß daß ihr alles geklopffet habet. Hernach bereitet die hierzu gehörige Würze also: Stosset Muscaten-Blüten, und leget sie auf einen Teller, nehmet auch Ingber, Pfeffer, geschnittene Citronenscheler, Coriander, hart gesottene und gehackte Eyerdotter, 1. halb Pfund klein gehackt Rindsmarck, und geriebene klare Semmel. Diese Sorten alle thut ein jedes Häuffgen besonders, ingleichen wässert 6. biß 8. Stück Sardellen, ziehet diese ab, daß die Gräten davon kommen. Was aber die Pastete anbelanget, solche müßet ihr also verfertigen. Nehmet schön weiß Mehl, so viel als ihr dencket genug zu haben, thut 1. und ein halb Pfund schön

Schweins

Schwein-Schmalz dran, reibet es mit dem Mehl also ab, als wenn ihr einen geriebenen mürben Teig machen wollet, schlaget 3. bis 4. Eyer drein, feuchtet den Teig mit guter Milch an, auf daß ihr einen zähen Teig draus machen könnet, und salzet solchen. Hierauf arbeitete den Teig fein ziemlich zähe ab, treibet ein Blatt zum Boden daraus, bald noch dicker als ein Daume, leget selbiges auf Papier oder ein Backblech, bestreichet es mit Eiern, sehet über den ganzen Boden, so weit die Einlage oder Pastete gehen soll, Speck, bestreuet solchen mit der vorbesagten Würze nicht gar zu starck, leget darauf die Sardellen Stückgenweis, und von dem geklopften Rindfleisch eine Lage, würzet darnach wieder also, nur daß ihr mehr kleinen Speck dran thut, continuiert Wechselfeise damit so lange, bis das gekloppte Fleisch alles hinein gethan worden, über welches ihr zuletzt grosse Stücke Speck legen müisset, damit man das Fleisch nicht sehen könne. Endlich sehet einen Rand eines guten Daumens dicke um die Pastete, bestreichet sie mit Eiern, und überziehet sie mit Teig, formiret sie auch auf das zierlichste, sehet sie hierauf in Backofen, und lasset sie 5. bis 6. Stunden stehen, während der Zeit aber lüfftet sie, damit sie nicht auffspringe. Beym Anrichten schneidet die Pastete auf, fanget das Fett herunter, und gießet an dieses statt etwas Jus hinein, rütelt sie durch einander, und lasset sie zur Tafel tragen, so kan sie daselbst mit Löffeln gegessen, und der

Teig, der so mürbe ist, als der beste Blätterteig, verzehret werden.

Pastete von Rind - Fleisch Englisch auf eine andere Art,

Laßt einen Rindern-zenden Braten auf dem Rost ein wenig anlaufen, und leget ihn alsdenn in Esig. Wenn ihr nun die Pastete machen wollet, so thut solchen aus dem Esig wieder heraus, und spicket ihn mit groben Speck und ganzen Nellen. Ferner treibet ein Blatt aus von besagten Teig, oder auch nur aus einem harten, leget dieses Blatt auf Papier oder ein Backblech, bestreichet es mit Eiern, versetzet auch von Teig einen Rost so weit, als der zenden-Braten zu liegen kömmt, thut Butter und Speck drauff, würzet es mit Ingber, Pfeffer, Citronen-Schalen, Lorbeer-Blättern und Caspern, leget den zenden-Braten drauff, und bestreuet ihn wieder mit Gewürz, machet darnach die Pastete zu, und sehet sie in Backofen. Wenn sie nun halb gar gebacken, so langet sie heraus, und schneidet oben ein Loch drein. Ferner nehmet anderthalb Nösel dicken sauern Rahm, ingleichen ein wenig Esig, quirlet dieses zusammen klar ab, und lasset es durch einen Trichter in die Pastete lauffen, sehet sie wieder in den Ofen, darinne sie bey nahe 4. bis 5. Stunden backen muß, und möget ihr sie hernach anrichten.

Pastete von Schincken,

Nehmet einen Schincken, der nicht

nicht gar zu lange im Rauch gehen get hat, und wässert solchen ein Paar Tage ein, leget ihn hierauf in Milch, darinnen er einen ganzen Tag, auch noch länger liegen soll; aus der Milch langet ihn wieder heraus, thut ihn nebst einer Hand voll Grummet in einen Topff, gießet Wasser drauff, setzet solchen zum Feuer, und lasset ihn eine Stunde also kochen. Nach dem Kochen thut den Schincken wieder heraus, ziehet die Haut oben los, die Knochen aber löset aus. Nun müßet ihr die Pastete verfertigen: Treibet von einem gebrennten oder auch mürben Teig ein Blatt aus, leget selbiges auf Papier oder ein Back-Blech, und bestreichet es mit zerfloßnen Eiern. Ferner verfertiget einen Krost, so weit der Schincken zu liegen kömmt, leget Butter drauff, würket den Fleck mit Ingber, Pfeffer, Cardemomen, Citronen-Schalen und geriebenen Borsdörffer-Aepffeln, leget den Schincken drauff, setzet unten um den Schincken ein Rändigen eines quer Fingers hoch, und formiret selbiges nach Art eines Schinckens. Ferner ziehet vom Schincken die Haut los, stecket ganze Melcken in denselben, streuet allerhand Gewürz drauff, leget Kräuter drauff, als Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Thymian, ic. und decket die Haut wieder drüber, machet hernach die Pastete zu, formiret sie aufs schönste, und lasset sie im Ofen backen. Inzwischen schälet und reibet auf einem Reib-Eisen Borsdörffer-Aepffel, thut sie in einen Ziegel, schüttet ein Paar Hande voll in Butter geröstete

Semmel darzu, gießet Bouillon und Wein drauff, und lasset es am Feuer kochen, streichet es nach diesem durch ein Haar-Zuch, und fület diese Coulis, unter welche ihr erst ein wenig Zucker thun sollet, durch einen Trichter in die Pastete, setzet sie wiederum in Ofen, darinnen sie ein Paar Stunden also dämpffen muß. Ist sie satt gebacken, so nehmet sie aus dem Ofen, schneidet sie auf, ziehet die Haut ab, drücket Citronen-Safft drein, decket sie wieder zu, und lasset sie zu Tische tragen.

Pastete von einer Schöps-Keule,

Suchet die Pastete von einer Reib-Keule, nach welcher diese gemacht wird. Wer gerne Knoblauch essen mag, der kan ein Paar Stückgen bey Einschlagung der Pastete mit beylegen.

Pastete von einer Schweins-Wildpret-Keule,

Suchet Hirsch-Wildpret in einer Pastete.

Pastete von Schnepffen,

Suchet die Pastete von Rebs-Hünern nach welchen ihr diese machen könnet. Nur nehmet hier aus denen Schnepffen das Eingeweide, röstet solches nebst Semmel in Butter, würket es mit Muscatens-Blüten, Ingber und Citronen-Schalen, rühret ein Paar Sardellen mit drein, gießet Jus, Wein und etwas Bouillon drauff, und lasset es kochen, streichets lezlich durch ein Haar-Zuch, fület diese Coulis wenn

wenn die Pastete halb gebacken, in selbe, setzet sie wieder in Ofen, und wenn sie noch eine Weile gebacken hat, möget ihr sie anrichten.

Pastete von Stock-Fisch,

Schneidet sauber gewässerten Stockfisch in Stücken, waschet solchen aber aus, setzet ihn mit kaltem Wasser ans Feuer, und wenn es oben einen weissen Gescht bekömmt, so nehmet ihn vom Feuer, gieffet das warme Wasser herunter, und gegentheils kaltes drauff, und pflücket den Stock-Fisch sauber aus. Ferner thut ausgewaschene Butter in eine Casserole, leget den Stock-Fisch drein, würkhet solchen mit Citronen-Schalen, Muscaten-Blüten und Ingber, und passiret ihn auf dem Feuer ab, werfft auch ein Paar ganze Zwiebeln und etliche Lorbeer-Blätter darzu, und gieffet ein wenig Wein mit bey, beschmieret eine Schüssel mit Butter, und richtet den Stock-Fisch drauff, etwas aber von dem ab-passirten Stock-Fisch behaltet zurück, überziehet die Schüssel, so weit der Stock-Fisch lieget, mit schwarzen harten Teig, die ganze Schüssel aber überziehet darnach mit Butters-Teig, schneidet Figuren drauff, so gut ihr könnet, setzet sie in Back-Ofen, und lasset sie sauber backen. Inzwischen nehmet ein Paar Stücke von dem übergelassenen Stock-Fisch, in Butter gelb geröstete Semmel, drey hart gesottene Eyer-dotter, Muscaten-Blüten, Citronen-Schalen und ein Stückgen Butter, stoffet dieses alles zusammen in einem Mörsel, so klar als einen Teig, schüttet es in ein Töpff-

gen, gieffet Petersilien-Wasser und ein wenig Wein drauff, und lasset es kochen, streichet alsdann diese Coulis durch ein Haar-Zuch in eine Casserole, daß sie warm bleiber. Nach diesem langet die Pastete aus dem Ofen, und schneidet sie auf, thut den harten Teig unten weg, füllet Coulis, so viel ihr nöthig habt drein, rüttelt es durch einander, und lasset sie auftragen.

Pastete von Stock-Fisch anders,

Gewässerten Stock-Fisch schneidet in Stücken, setzet ihn wie vorigen zum Feuer, thut ihn wieder heraus, pflücket die Helffte davon sauber aus, und passiret solchen mit Butter, Citronen-Schalen, Muscaten-Blüten und Ingber wohl ab. Wenn dieses geschehen, so schneidet die andere Helffte mit einem Schneidmesser ganz klein, thut solchen nebst in Milche eingeweichter und wiederum rein ausgedruckter Semmel in eine irdne Schüssel, werffet geschnittenen Schnittlauch, Citronen-Schalen und ein halb Pfund Nieren-Falg drunter; vor welchen aber die Catholischen drey Viertels Pfund Butter drunter lauffen lassen; schlaget 6. ganze Eyer und 6. Dotter dran, gieffet 1. Mösel guten Rahm hinein, salzet es ein wenig, und rühret es wohl durch einander ab. Nun machet einen Kranz um eine Schüssel, oder wie man es sonst auszureden pfeget, setzet eine aufgesetzte Pastete auf, und bestrecket sie mit Butter, schüttet hernach die Helffte von dem abgerührten Stock-Fisch drein, den abpassir-

ten aber thut in die Mitte, und mit der andern abgerührten Helffte überziehet die Pastete, darauf ihr alsdenn ein wenig klar geriebene Semmel streuen sollet. Diese setzet zu letzt in Back-Ofen, und wenn sie recht gold-gelb gebacken hat, so lasset sie sein warm zu Tische tragen.

Pastete von Tauben,

Suchet Pastete von Reb-Zünern, wornach ihr diese verfertigen könnet.

Pastete vom Türkischen Hahn,

Suchet Auer-Zahn in einer Pastete, so zur Vorschritt dienen kan.

Pasteten-Band,

Ist eine lange in Holz geschnittene und ausgebohrte Forme, worinnen der Teig zu denen Pasteten-Rändern formiret und ausgebracket wird.

Pasteten-Bäckerin,

Heisset diejenige Frau, so Pasteten auf allerhand Arten, groß und klein, zu backen und selbige um Geld zu verkauffen pfleget.

Pasteten-Pfanne,

Ist ein Oval rundes und hohes von Zinn gegossenes Behältniß mit einem Deckel, worinnen das Pasteten-Fleisch oder das so genannte Bocuff à la mode auf den Tisch getragen wird.

Pasteten-Wänngen,

Ist ein von Kupffer rund getrie-

benes Pfännlein, worinnen die Pasteten zubereitet werden.

Pasthea Trogia,

Eine devote Senensische Junger, so viel Klöster zu Seno, Piombino und Paris aufgerichtet, und zwar nach Art der H. Mariae Longe, maßen sie in solchen ihren Klöstern durchgehends den Orden der Capucinerinnen einführte.

Pastinack,

Pastinaca, Panais, (Pakenade) ist ein Wurzel-Gewächs von süßen Geschmack, und die leicht weich zu kochen ist. Es machet diese Wurzel alle Speisen wohlgeschmack, daher sie über allerley Fleisch angerichtet wird.

Pater noster, oder, Rosenkrantz,

Ist eine lange an einander gereyhetete Schnur, mit allerhand runden Küglein und Körnern aus wohlriechenden Holz, Bein, Corallen, Agtstein, Agat, Gold und Silber, getrechet und geschnitten, Wechselfeise gezieret, dessen sich die Nonnen im Beten zu bedienen und ihr so genanntes Ave-Maria darnach einzurichten pflegen.

Pater noster-Bändlein,

Heisset das ganz kleine und sehr schmähle seidne Bändlein, so wie ein schwaches Schnürlein aussieheth, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrem Putz bedienet, insgemein werden die so genannten Schnür-Kasten zu denen Diamantnen-Creuzlein oder ander

Angehende daran gereyhet und um den Hals gehendet.

Pater noster der Kinder,

Heissen überhaupt diejenigen Sachen und silbernen Instrumenta, so man den kleinen Kindern um den Hals an ein seidenes Band zu hengen pfleget; hieher gehöret die Klapper, der Wolffs Zahn, Erzstall, gehendet Species-Geld an Gold und Silber. u. d. g.

Patzen. siehe. Gevattern.

Patzen = Geld,

Heisset dasjenige Geschenk, so diejenigen Personen, so das neugebohrne Kindlein aus der Tauffe heben, dem Patzen an Gold oder silbernen Münzen verehren, und es nach vollbrachter Tauffe der Kinder-Mutter versiegelt zu stellen.

Patzen = Zettul,

Heissen diejenigen in Kupffer gestochenen oder radirten abgedruckten Blätter, auf Knäblein oder Mägdelein eingerichtet, und mit allerhand glückwünschenden Reimlein gezieret, worein die Gevattern das Geschenk oder Patzen-Geld mit Unterschreibung ihres Namens, einzuwickeln und zu versiegeln pfleget.

Patzen,

Heisset denen Gevattern das neugebohrne Kindlein, so sie aus der Tauffe gehoben.

Patience,

Heisset an etlichen Orten denen

Nonnen oder Kloster-Jungfern so viel als das Scapulier. Siehe Scapulier.

Patina,

Gabrielis Carola, des berühmten Patavinischen Professoris und Antiquarii Caroli Patini und Magdalenen Hommez, grundgelehrte Tochter, ein in der Philologie, Griechischen und Lateinischen Sprache auch Antiquitäten wohlverfahres Frauenzimmer. Sie hielt einen geschickten Panegyricum Ludovico XIV. Könige in Frankreich zu Ehren, und gab An. 1683. eine schöne Epistel de Phoenice in Numismate Imperatoris Antonini Caracallæ mit grossem Lobe zu Venedig heraus. Vid. Act. Erudit. Lipsienl. A. 1684. p. 587. Ihre gleichfals gelehrte Schwester hieß Carola Catharina.

Patina,

Carola Catharina, eine gleichfals gelehrte Schwester der gelehrten Gabrielis Carolæ Patinæ. Sie hatte mit dieser fast eine gleiche Wissenschaft in der Philologie, Griechischen und Lateinischen Sprache, wie auch Antiquitäten; Und machte ihr nicht nur durch die nette Oration de Liberata A. 1683. Vienna, so sie dem Kaiser Leopoldo dediciret, sondern auch durch ihre zu Padua 1691. in Fol. herausgegebenen Tabulas Selectas & Explicatas einen unsterblichen Ruhm. Also gereichet es ihr auch zu sonderbahren Lobe, daß sie mit unterschiedenen Briefen ihren Vater in einer gewissen Sache wider den damaligen Leipzigerischen Professor Poel.

Poet. L. Feller, welcher in Erklärung des Marcellinischen Monuments von ihrem Vater dissentirte, Vid. Act. Erudit. Lipsiens. A. 1688. pag. 557. zu defendiren sich angelegen seyn ließ. Ihr Bildniß ist mit der Oration de Vienna liberata zugleich heraus gekommen. Vid. Act. Erudit. Lipsiens. Anno 1691. Monf. Jul. pag. 337. & Monf. Dec. p. 549. it. Happelii Academischen Roman L. 1. c. 24. p. 276.

Patrone,

Oder Opera, Dessen, Rangage, heißet das Muster oder die Ordinance der Blumen, Gänge, Zweige, und Mancken, so auf denen Estoffen, Damasten und andern Zeugen angebracht und verarbeitet worden.

Pattin,

Heissen in Engelland diejenigen Überzüge, so das Frauenzimmer über ihre ordentlichen Schuhe zu ziehen, und sich deren im Ausgehen bey garstigen und kothigten Wetter zu bedienen pfleget. Es sind deren dreyerley Sorten, als 1) a pair of Clogs, so von Leder allein gemacht sind, und von vornehmen Frauenzimmer getragen werden; 2) a pair of wooden Clogs, so etwas ledern, das meiste aber daran von Holz ist, und von Frauenzimmer mittlern Standes gebraucht werden, und 3) a pair of patten, so ganz hölzern sind, und eiserne Sohlen haben, die die ganz gemeinen Weiber: Kinder zu tragen pflegen,

Paventia,

War eine sehr alte Göttin, so das Erschrecken und die Furcht der kleinen Kinder abwenden konnte; woher sie auch also genennet wird.

Paullotte,

Heisset dem Frauenzimmer dersjenige lange und doppelt breite Streiff von weissen Flohr, so hinten über die Aussätze oder Fontangen herunter angeschlagen und gesteckt wird; ist entweder mit oder ohne Flügel, die Flügel können hinten auf das Nest gesteckt, oder herabhängend getragen werden.

Paula Cornelia,

Oder Paula Romana, eine Adeltiche Römische Wittbe, eine Tochter Rogati, des Griechens aus dem Geschlechte Agamemnonis, ihre Mutter ist gewesen Bleilla, eine Römerin. Ihr Mann hieß Torxatius, aus des Anez Geschlechte, nach dessen Tode sie mit Paulino und Ephanio in Egypten und Judäam gereiset, und die Heil. Doctor besuchet. Sie war ein gelehrtes und in der Hebräischen, Griechischen und Lateinischen Sprache wohlerfahrenes Weib, hatte eine sonderliche Begierde zur Religion, damit sie aber in derselben den rechten Grund legen möchte, zog sie dem Heil. Hieronymo aus Italien bis gen Bethlehem nach, den sie auch fleißig ermahnet und dahin vermocht, daß er einen Commentarium über die H. Schrift verfertigte. Sie gieng mit ihm so vertraut um, daß einige argwöhnische

leute ihr deswegen eine üble Nachrede zu machen suchten, wiewohl Erasmus in dem Leben des Hieronymi ihnen gar ein anders weist. Sie bauete 4. Klöster, und starb An. 404. den 24. Jan. in dem 57. Jahre ihres Alters. Vid. Hondorff. Promptuar. Eempl. P. III. pag. 82. Hieronym. in Proem. Commentar. in Esaiam l. 18. Conf. Korthold. in Hist. eccles. Part. IV. Sect. ult. c. 4. §. 11. Hieronymus hat das Leben dieser Paula beschrieben, sie auch mit einem Epitaphio beehret.

Paulina,

Eine virtuose und berühmte Sängerin in Cassel, so zugleich eine gute Actrice ist.

de Paz. Siehe. Catharina Pacensis.

de Pazzis,

Magdalena, so ihrer vermeynnten Heiligkeit wegen ihr Pasticum in solchen Ansehen gewesen, daß sie Pabst Clemens IX. A. 1669. canonisiret, und unter die Heiligen gesetzt. Ihr Leben hat ein Carmeliter-Mönch, Dominicus Capellus, beschrieben, worinnen von vielen Erscheinungen und Gesprächen, so sie mit den Seelen in der Höllen gehabt, Meldung geschlehet. Über dieß soll ihr der HERR JESUS oft erschienen seyn, und ihr sein Leben gezeigt haben. Vid. Marc. Anton. Alegr. in Paradis. Carmelitic. pag. 454.

Pelagia,

Ein anfangs ruchloses und

wollüstiges Weib aus Antiochien, welche sich aber zuletzt bekehrte, und ihr voriges Leben sehr bereuete.

Pellea, siehe. Dodonea Columbæ.

Pellegrina Maria,

War ein wundernswürdiges Mägdelein, indem sie in dem lebenden Monat ihres Alters Haar und Bart bekam. Die Haare waren schwarz, dicke, hart und dichte; ihre Stimme männlich, hatte auch auf der Brust und Rücken viel Haare, war in dem andern Jahre ihres Alters, worinnen sie auch verstarb, schon zwey gute Ellen lang. M. Anton. Ulmus in Physiolog. Barb. Human. Sect. III. Cap. n.

Peloea,

Eine Tochter der Thyesta, welche, nachdem sie von ihrem eigenen Vater war geschwächt worden, ein Kind von ausbündiger Schönheit und Gestalt gebahr, und damit solche ihre begangene Blutschande nicht kundbar würde, selbiges in dem Walde denen wilden Thieren zur Beuthe und Raub hingelegt. Es schickte sich aber wunderbarlich, daß ein Schäffer, der durch solchen Wald pasirte, dieses ausgefetzte Kind von ohngefehr erblickte, und selbiges aus Erbarmung mit sich nahm, auch mit Ziegen-Milch solches auferzog, weßwegen dieses Kind auch hernach Agisthus benennet ward.

Peloponnesia,

War ein solch fruchtbar Weib und gute Hecke-Mutter, daß sie fünff-

fünffmahl nach einander Bierlings
ge (oder 4. Kinder zugleich) ge-
bahr.

Pelz,

Heisset eigentlich dem Frauen-
zimmer ein kurzer mit zarten Pelz
und Rauchwerck gefütterter Un-
ter-Rock, so gleich über das Hemde
gezogen wird, hat nicht allzuviel
Falten und insgemein einen
bunten leichten Caron zum Ober-
Zeug.

Pelz-Haube,

Ist eine runde etwan eine
Spanne hoch erhöhet und mit
schwarzen glatten Rauchwerck ü-
berzogene Mütze, so über die halbe
Scheitel nur gehet, und welche die
Weibes-Bilder in Salzburg zur
Winters-Zeit an statt ihres so ge-
nannten Bundes zu tragen pfler-
gen.

Pelz-Hosen,

Seynd mit geschmeidigen
Rauchwerck gefütterte Bein-Klei-
der, doch von einem ganz besondern
Schnitt, so das Frauenzimmer im
Winter manchmahl zu tragen
pflerget.

Pelz-Stiefelgen,

Seynd mit Rauchwerck gefüt-
terte Strümpffe, so an den Schu-
hen hangen, und lang hinauf zuge-
schnüret oder zugeknöpffet werden.

Pelusa,

Eine Mohrin, Königin in Afri-
ca. war eine grosse Liebhaberin und
Meisterin vom Schach-Spiel,
worben sie so hochmüthig war, daß
sie sich mit niemanden anders in
dergleichen Spiel einließ, als bis

er auf den Fall des verlohrenen
Spieles sein Blut und Leben vors
her gegen die grosse Summa Gel-
des, worum sie zu spielen gewohnet
war, aufgesetzt. Diesem unges-
achtet gab sich dennoch ein zwar
tapfferer und beherzter aber nur
gemeiner Soldat von ihren Troup-
pen an, so mit dem Nahmen Loth
hiesse und gedachte Königin zum
Schachspiel heraus foderte, auch
ihren Begehren nach sein Leib und
Leben, im Fall er das Spiel verlieh-
ren solte, zum Unterpfande setzte.
Doch das Glück und seine Behut-
samkeit in solchem Spiel secundir-
te ihn also, daß er würcklich das
Spiel gewann, welches gedachter
Mohren-Königin so wohl gefiel
daß sie ihn nicht nur die gewonne-
ne Summa Geldes auszahlen, son-
dern auch ihn noch überdiss wegen
seiner Courage und großmüthigen
Resolution zum Ritter schlagen
ließ: zum Zeichen dieses großmüthi-
gen unterfangens, suchte sie vor ihm
ein absonderliches Mittelliches
Wappen aus, setzte ihr eigenes
Bildniß nebst einem Schachspiel
in selbiges, und befahl ihm an, daß
er sich in Zukunft, weil er sein Le-
ben vor selbige auf das Spiel gese-
tzt, nicht mehr Loth, sondern den
von Leben nennen solte; welchen
Nahmen und Wappen noch heute
zu Tage diejenigen Geschlechter, so
von ihm herflammen, führen, wie
wohl sich einige davon die von oben
schreiben.

de Pembroock,

Maria, eine Engelländische ge-
lehrte Gräfin und Poetin; Phi-
lippi Sidney Schwester, der ihr

auch seine Arcadium dediciret; ihr Lehr-Meister hieß Samuel Daniel, dem sie, wie auch allen Poeten, sehr wohl wolte. Sie hat eine Tragödie Antonius genannt, geschrieben, so Langbainius und Gildonus sehr rühmen. Vid. Act. Erudit. Lips. A. 1699. p. 426.

Penelope,

Des Icarus und der Peribez Tochter; und Eheweib des Ulyssis, ein rechtes Muster einer Keuschen getreuen und still eingezogenen Frau, welche Zeit während ihres Mannes Abwesenheit, so in die 20. Jahr währte, kein anderes Mannsbild verliebt angeblicket, geschweige den ihrem Mann ungetreu geworden. Weil ihr aber die vielen Freyer und Amanten scharff zusetzten, auch ihr zuletzt gar mit Gewalt drohten, ersonne diese Keusche Penelope folgende List aus: sie gab allen ihren Freyern ein gewisses Gewebe zu verfertigen auf, mit dem Versprechen, daß wer solches binnen einer gewiß gesetzten Zeit vollständig und fertig brächte, sie so dan zum Lohn haben sollte; weil sie aber des Nachts allezeit in der Stille dasjenige wieder aufstrennete, was die Freyer des Tages über gewebet, gewanne sie durch solche List so viel Zeit, bis ihr geliebter Ulysses endlich selbst wieder zurück kam; der ihr auch in Bettlers Gestalt und Kleidern wieder erschien, und alle seine Mißthuler, so ihm seine Penelope verführen wollen, auf einmahl aus gerechter Eifersucht ermordete.

Penid-Zucker,

Ist eine Art von dem allerrein-

sten, gelindesten und mit allerhand Stärkung angefeuchteten Zucker, den die Kinder-Mütter denen neugebohrnen Kindlein bey der Tauffe, wenn sie zu wemhern anheben, in das Mündgen drücken, um selbige dadurch wieder zu stillen.

Penthesilea,

Eine Königin der Amazonen, so der Orichyz in der Regierung nachgefolget. Hielte sich in dem Trojanischen Kriege, als sie dem Priamo wieder die Griechen zu Hülffe kam, vortreflich, ward aber endlich von dem Achilles ermordet.

Pera,

Des Cimonis eines alten Aetheniensers Tochter, hatte so viel kindliche Treue und Liebe gegen ihren in Ketten und Banden liegenden alten eißgrauen Vater, daß sie selbst, als er im Gefängniß nach dem ihm gesprochenen Urtheil verhungern und sterben sollte, so oft sie zu ihm nach vorher gescheneher Visitation, ob sie auch etwas von Eswaren bey sich hätte, hinein gelassen wurde, ihre eigene Brust, mit welcher sie zu Hause ihr neugebohrnes Kind säugete, heimlich darbot, u. eine lange Zeit unterhielt, welches, nachdem sie von denen Wächtern einmahl dabey angetroffen ward, bey der Obrigkeit so viel gesuchet, daß nicht nur ihr alter Vater der Strafe entlassen wurde, sondern sie auch von dem damaligen Richter, dem diese kindliche Liebes-Probe vortreflich gefallen, noch eine stattliche Verehrung statt Ammen-Lohns erhielt. Vid. Plin.

Plin. cap. 7. Lib. 36. Histor. Natural.

Percan,

Ist ein Holländischer von Casmeel-Haaren gewirkter Zeug mit einem gewirnten oder rund gedrehten Faden, dessen sich das Weibes Volk zu ihren Kleidern zu bedienen pfleget. Die beste und feinste Sorte von selbigen ist Percan de Brüssel.

Perictonia, oder, Perictone,

Eine sehr gelehrte Philosopha und erfahmes Weib, Pythagorischer Soctz, wird von Stobzo oft gerühmet, welcher auch, nach Photii Meynung, unterschiedene Apophtegmata aus ihr genommen. Sie hat auch noch 2. Bücher geschrieben, als eins von der Weisheit und eins von der Weiber Harmonie. Vid. Menag. in Hist. Mulier. Philos. p. 63. n. 180.

Perimede,

War eine berühmte Zauberin, deren Leben und Thaten Theocritus beschrieben.

Perina,

Francisca, war ein beruffenes zauberisches Weib und Hexe.

Perlen,

Seynd ein zu dem weiblichen Schmuck gehöriges Kleinod, eckigt oder rund, welche letztern Zahl-Perlen genennet werden, und an einen Faden angerenhet ein- oder mehrfach um den Hals und Hände geschlungen werden. Sie wachsen in dem Meer und liegen in ihren

Muscheln verschlossen, die schönsten Perlen kommen aus dem Sinu Persico, te reiffere sie seynd, te schöner spielen sie.

Perlen = Haarband, siehe. Cränklein.

Pero,

Eine Tochter des Nereus und der Chloris. Eine Schwester des alten Neptors und Periclimeni, von solcher vortrefflichen Schönheit und Gestalt, daß viel hundert Jrener sich um selbige beworben. Weil aber ihr Vater der Nereus zur selbigen Zeit einen tödtlichen Haß und Feindschafft wieder den Hercules hegte, und sich gerne an ihm rächen wolte, ließ er ausruffen, daß derjenige unter den Jrenern, so dem Hercules seine Ochsen entführen und ihm zustellen würde, seine Tochter Pero ohnfefelbar haben solte. Welches endlich Bias des Amythionis und der Aglaja Sohn, sich durch Beyhülffe seines Bruders Melampodes unterstanden, und nachdem er solche Ochsen dem Hercules geraubet, die schöne Pero zum Weibe erhalten.

Peronne,

Cludia, ein gelehrtes Frauenzimmer von Lyon, florirete zu Königs Francisci I. und Henrici II. Zeiten, und war berühmt wegen ihrer Geschicklichkeit in der Französischen Poesie.

Perpetua,

Ward unter dem Rånser Valeriano in Mauritania A. Christi 259.

wilden Thieren jämmerlich zerrißsen und zerfleischt. Volaterran. Lib. 16. Commentar.

Perpetua,

Die Heilige, war des H. Augustini Schwester, und soll die Mutter und Stifterin aller derjenigen Orden und Kloster-Frauen gewesen seyn, so sich unter ihres Bruders Regulin bequemet. Sie hat gelebet um das Jahr Christi 390.

Persche,

Perca, Perche, ist ein bekannter Teichfisch, der auf dem Rücken stehende Gräten hat, und kan also von andern Fischen nicht leicht gefressen werden. Sein Fleisch ist wohlhart, aber auch recht gesund und francken Leuten nicht undienlich, bey denen Römern waren diese Fische in hohen ztim, und wurden sie von Ausonio delicia mensarum wegen ihrer delicatesse genant, welches lob ihnen noch heut zu Tage ein jeder gönnet. Ihr sonst angenehmes Fleisch wird durch eine gute Zurichtung noch delicater, zumahl wenn sie nach der Vorschrift unsers Kochs bereitet. 1) Persche zu reissen und zu schupen; 2) Persche mit Butter und Peterilie; 3) Persche mit zerlassener Butter; 4) Persche mit einer Fricassee Soffse; 5) Persche mit Rahm und Rümme; 6) Persche mit einer Citronensoffse; 7) Persche mit einer Capernssoffe; 8) Persche mariniret; 9) Persche vor gemeine Leute zu sieden.

Persche zu reissen und zu schupen,

Die Persche schupet mit einem Reibeisen, darnach fahret selbigen mit einer Spickenadel oder einem

spitzen Hölzgen unter dem Floss hinein, und ziehet den Darm heraus, so wird die Galle daran hengen, welches zusammen ihr weg schneiden müßet: oder schneidet denen Perschen den Bauch auf und nehmet das Eingewende heraus, der Nogen aber muß drinnen bleiben, so sind sie fertig und mögen auf folgende Art bereitet werden.

Persche mit Butter und Peterilien,

Wenn die Persche geschupet und gerissen sind, so siedet sie ab, wie man einen andern Fisch zu sieden pfleget, Hernach thut in eine Casserole Butter, gehackte Peterilie, Muscatenblüten, geriebene Semmel und Ingber, gießet Wasser oder Fisch-Brühe drauf, setzet es aufs Kohlfeuer und lasset es etwoochen, leget alsdenn die abgefotenen Persche drein, welche auch ein wenig mit kochen müssen, damit sich die Brühe hinein ziehe. Endlich richtet an, streuet über die Fische Muscaten-Blüten und Ingber, und gebet sie hin.

Persche mit zerlassener Butter,

Die Persche reißet, aber schupet sie nicht, sondern siedet sie nur ab. Nach dem Absieden könnet ihr ihnen die Schupen samt der grauen Haut abziehen und die Persche in einer Schüssel anrichten, lasset aber Butter zergehen, damit sich das Salz setze, diese gießet über die Persche, setzet solche auf ein Kohlfeuer, decket sie zu und lasset sie eine Weile dämpffen. Wenn ihr sie wollet hingeben, so streuet gehackte als eine standhafte Martyrin von wilden

grüne Peterfille und Muscaten-Blüten über die Fische, so sind sie fertig.

Persche mit einer Ericssee-Sosse,

Bereitet diese wie die Karpfen oder Karauschen mit einer Ericssee-Sosse.

Persche mit Rahm und Rimmel,

Verfertigt diese nach der Vorschrift der Karauschen mit Rahm und Rimmel.

Persche mit einer Citronen-Sosse,

Bereitet solche wie sie in vorigen beschrieben worden. Dar nach setzet in einer Casserole oder Tiegel ein Stück ausgewaschene Butter aufs Feuer, schüttet geriebene Semmel, Citronschalen und Scheiben und Muscaten-Blüten darzu, gießet ein Glas Wein und Wasser drauf, welches zusammen noch eine Weile kochen muß, bis es beginnet dicker zu werden, leget alsdenn die Persche hinein, und laßet sie ein wenig kochen. Wenn sie sollen angerichtet werden, so thut die Persche ordentlich auf die Schüssel, gießet die Brühe drüber, garniret die Citronscheiben fein zierlich auf die Fische, und gebet sie auf die Tafel.

Persche mit einer Capern-Sosse,

Sie werden zugerechet, wie die Karauschen mit der Capern-Sosse, woselbst dreyerley Arten zu finden.

Persche marinirt,

Wenn diese geschupet und gerissen worden, müßet ihr sie auf den Seiten kerben, alsdenn einsalzen, und sie eine Weile im Salt liegen lassen. Hierauf streiffet und trocknet sie ab, backet sie in Schmalz oder Baum-Del, oder ihr könnet solche auch auf einem Rost braten, mit Baum-Del oder Butter bestreichen, und sie so lange braten lassen, bis sie gar sind. Hierbei aber gebet Achtung, daß ihr die Fische nicht zerreisset, und wenn sie kalt worden, so leget sie ein und mariniret sie wie die Forellen.

Persche vor gemeine Leute zu sieden,

Die gemeinen Leute reissen nur die Persche, waschen sie darnach aus, und gießen ein wenig Wasser drauf. Nach diesem sieden sie sie blau, wie bey denen Karpffen zu sehen ist.

Persephone,

Eine Tochter des Jupiters und der Ceres, sonst genant Proserpina, welche Pluto der Höllen Gott entführet, und als seine Frau mit in den Orcum genommen. Daher sie auch die Königin der unterirdischen Geister genennet wird. Siehe *Proserpina*.

Persida,

War ein gelehrtes und Gottesfürchtiges Weibes-Bild, von der Paulus selbst ad Rom. 16. v. 12. rühmet, daß sie viel in dem Herrn gearbeitet.

Perulina,

Margaretha, des vortrefflichen Juristen in Mähland Johannis Perulini, gelehrtes Eheweib, so in der Griechischen und Lateinischen Sprache gelehrt und hoch erfahren gewesen. Vid. Frauenlob in der lobenswürdigen Gesellschaft gelehrter Frauenzimmer. p. 23.

Petersilie, oder Garten-Eppich,

Petroselinum, Persil, ist ein Garten-Kraut, so nebst der Wurzel öfters an denen Speisen genossen wird. Dieses Kraut recommendiren die alten Medici gar sehr denen Wasserfüchtigen, es soll auch der verstopften Leber, Milk, Nieren, Blasen, und Harn-gängen dienlich seyn, und den Sand, Gries und Stein abtreiben. Hingegen aber dessen überflüssiger Gebrauch, Augen-Beschwerden, und die fallende Sucht, oder böse Krankheit verursachen. Es soll auch dieses Kraut ad coitum dienlich seyn, daher Simon. Paul. in Classe III. p. 430. den alten Vers angeführet:

Petersely helpt de Mannen te paerdt,

De Vrouwen onder de Erdt.

Wie in allen Dingen, also auch hier bey dem Gebrauch der Petersilie, ist das Sprichwort zu merken: Mase ist zu allen Dingen gut. Sonst bleibt die Petersilie ein gut Küchen-Kraut, womit viel Speisen annehmlich gemacht werden, und brauchet man bey solchen Gerichten, daran Petersilie gekochet worden, nur die Helffte Salzes

weil die Petersilie selbst alles Essen salzet. Es wird auch aus selber ein Wasser bereitet, welches in Catholischen Küchen statt der Fleisch-Brühe dienet, deren Verrfertigung der Koch in nachfolgenden eröffnet.

Petersilien-Wasser zu machen, welches in Catholischen Küchen statt der Fleisch-Brühe gebraucht wird,

Setzet einen Topff mit Wasser zum Feuer, thut darein ein Paar Hände voll Erbsen, grüne Petersilie mit denen Wurzeln, ganze Muscaten-Blüten, Ingber und ein wenig Salz, und lasset es durch einander kochen.

Peterfin.

Johanna Eleonora, gebohrne von Merlau, D. Johann Wilhelm Petersen, wendlandt Superintendentens zu Lüneburg Eheliebste. Ein gelehrtes und in h. Schrift geübtes Weibesbild, so sich durch unterschiedene Schriften bey der Welt bekannt gemacht. Unter solchen ist am vornehmsten ihr Commentarius über die Offenbarung St. Johannis, der A. 1694. mit einer Tabelle in Folio heraus gekommen. Ihr Herzens-Gespräch mit Gott aus ihren Herzen und Glauben durch Erfahrung. Frankfurt A. 1691. welches Buch der weltberuffene Thomasius in seinen monatlichen Gedanken A. 1609. p. 854. excerptet, und selbiges als orthodox recommendiret. Ferner, die verklärte

klärte Offenbahrung Jesu Christi nach dem Zusammenhang, und nach dem Sinn des Geistes, mit beygefügeten geistlichen Kampf der Erstgebohrnen. A. 1706. in 8. D. Feustking in seinem Gynæceo hæretico - fanatico. p. 459. will sie zu einer Adhærentin des Fanaticismi und Chiliaismi machen, und lehnet sich scharff wider die Lobes- Erhebungen, so Arnold in der geistlichen Gestalt eines Lehrers Appendic. 3. §. 26. p. 24. ihr beygeleget. Ihren Commentarium Apocalypticum spricht er, hätte sie aus dem Coccejo, Forbesio, Moro, Brighamo, Durhamo, Medo, Hofmanno, Seydenbecchero, Jurieu und Brecklingio ausgeschriben. Vid. Autor. der Unschuldigen Nachrichten An. 1702. p. 120. welche nebenst D. Feustkingen ihr das A. 1698. unter dem Titul: Ewiges Evangelium der allgemeinen Wiederbringung aller Creaturen, herausgekommene wunderliche Buch Schuld geben wollen; welche Mißgebührt D. Grævius in seiner Disputatione Inaugurali, so er wider diese monströse Schrift gerichtet, anatomiret, und das darinne steckende Chiliaistische Gift entdeckt. Vid. Dissertat. Hujus Sect. I. §. 4.

Petronelle,

De Chemille, eine devote Französische Jungfer, so A. 1100. die allererste Aebtissin des Ordens der Aebtissin von Abbralds-Brunnen in Frankreich gewesen.

Petronilla,

War des Apostels Petri Tochter,

so er mit seinem Weibe, des Barnabä Schwester, erzeiget. Augustin. cap. 17. contra Adimant. Vid. Surium in Vit. Sanctior. 29. Junii. T. 2. f. 353.

Petronina,

Dominica, War eine berühmte Zauberin und Hexe.

Petschier,

Ist ein in Silber gestochenes, oder in Carniol eingegrabenes Wapen, verzogener Mahme, oder sinnreiche Devise, oder auch alter Römischer Kopff, wormit das Frauenzimmer ihre Billetgen und andere Handbrieffgen zu siegeln pfleget.

Peutingerin,

Juliana, des berühmten Peutingers in Augspurg gelehrte Tochter, die Muslerus in seiner Oration pag. 156. wegen ihrer Gelehrsamkeit und andern herrlichen Tugenden sehr rühmet. Sie soll schon im vierdten Jahre ihres Alters dem ankommenden Rånser Maximilianum im Nahmen der Stadt Augspurg mit einer herrlichen Oration empfangen haben, so der Rånser auch sehr gnädig angehört. Sie hat noch mehr Schwestern gehabt, welche gleichfals denen Studiis obgelegen. Vid. Mart. Crus. Lib. X. Annal. Suevicor. P. III.

Pfaffenschnitt,

Heisset an der gebratenen Gans dasjenige Schnittlein Fell und Fett, so zwischen denen Flügeln
und

und der Keulen aus der Seite im
trenchiren geschnitten wird.

Pfalz-Gräfin,

Ist eine hohe Standes-Person,
so entweder aus dergleichen Stamm
entsprossen, oder an einen Pfalz-
Graffen vermählet worden.

Pfannenkuchen,

Sind viereckigte, oder auch
länglichte breite Stücke, so aus ei-
nem ausgetriebenen Teig geschnit-
ten, und aus heiß gemachten
Schmaltz gebacken werden, davon
folgende Beschreibungen: 1)
Pfannenkuchen; 2) dito anders
auf Oesterreichisch; 3) dito noch
anders.

Pfannen = Kuchen zu ma- chen,

Setzet Mehl in einem Geschirr
bey einem warmen Ofen, gießet ein
Paar Löffel voll gute Bierhesen
drein, und salzet es, machet es her-
nach mit laulichter Milch an, und
bereitet einen Teig, der aber nicht
gar zu stark seyn darff. Wenn
ihr nun solchen gnug gearbeitet
habet, so thut ihn auf ein mit Mehl
bestreuetes Bret, und lassat ihn ge-
hen, würcket hin darnach, und treib-
et ihn mit einem Walger-Holz
auf, und schneidet viereckigte Stü-
cken draus, leget sie auf einen mit
Mehl bestreueten Kuchen-Deckel,
setzet selben an einen warmen Of-
fen, damit sie fein gehen. Zuletzt
machet Schmaltz in einer Pfanne
heiß, leget die Pfannkuchen drein,
und backet sie, aber nicht gar zu
heiß, fein goldgelb, so sind sie fer-
tig. NB. an etlichen Orten wer-

den sie auch gefüllt mit Kirschmus,
Pinien und Citronat, absonder-
lich diejenigen, so bey denen Kind-
tauffen ausgerheilet werden.

Pfannenkuchen anders auf Oesterreichisch,

Setzet in einem Geschirr schön
Mehl zu einem warmen Ofen, oder
sonst an ein warmes Ort, rühret
das Mehl um, daß es sich durch-
wärme, schüttet darnach hinein
ein Paar Löffel voll gewässerte He-
sen von Weißbier, und 1. Viertel
Pfund zerlassene Butter, schlaget
4. Eyer drein, aber nur von zwey-
en das Weiße, machet es mit lau-
lichter Milch zu einem ziemlich fes-
ten Teig an, salzet solchen, und
schlaget ihn mit einem Rühr-Löffel
glatt ab. Diesen Teig leget nach
diesen auf einen Tisch, würzet ihn
und bereitet Strieckeln draus, einer
Viertel Ellen lang, und ein Paar
quer Finger dick, leget solche or-
dentlich auf ein mit Mehl bestreu-
etes Brett, und wenn sie alle fertig
sind, so decket oben ein Tuch drü-
ber, und setzet sie an ein warmes
Ort, damit sie daselbst gehen kön-
nen. Sind sie nun genung ge-
gangen, und wollen oben auffprin-
gen, so setzet Schmaltz aufs Feuer,
und wenn es bald heiß ist, sollet ihr
2. bis 3. Stücke drein legen, und
sie gar gemächlich, aber nicht zu heiß
backen, und sie inmer mit Schmaltz
begießen. Denn wenn ihr solche
in gar heisses Schmaltz thut, so
werden sie aussen flugs hart, aber
in dem Schmaltz, das seine Hitze
noch nicht völig hat, gehen sie noch
ein wenig auf. Habt ihr nun ein-
mahl heraus gebacken, so leget sel-
bige

bige allezeit warm, und backet sie so lange, biß ihr: ren satt habe, richtet sie alsdenn nach euren Befehlen an, und lasset sie auftragen.

Pfannenkuchen noch anders,

Machet den Teig, gleich wie vorigen, ab, mischet geschnittene Mandeln, Eibeben, Saffran und Muscaten-Blüten drunter, machet wieder solche Strickeln, und backet sie aus Schmalz.

Pfannkuchen-Zettul,

Heisset bey den Kindtauffen dasjenige Verzeichnuß, worauf aller derjenigen Nahmen geschrieben stehen, denen die Sechswöchnerin Pfannkuchen schicken läßt, dergleichen Zettul wird denen so genannten Tütsch-Müttern in die Kuchen-Kammer gegeben, so die Austheilung derer Kuchen darnach einrichten.

Pfanne zum Schmalz-Gebackenen,

Ist ein von eisernen Blech getriebenes Pfännlein, worinnen man allerhand Schmalz, Fett, und Buttergebäckens zu bereiten pfeget.

Pfändter austheilen im Spiel,

Ist ein dem Frauenzimmer bekanntes und gebräuchliches Spiel, da diejenige Person, so das Pfand wegen eines im Spiel begangenen Fehlers einlegen müssen, selbiges wiederum durch Vollstreckung desjenigen Befehls, der ihr in der

Gesellschaft aufserleget worden, einlösen muß.

Pfännlein,

Ist ein von eisernen Blech rund getriebener Ziegel mit einem langen Stiel, und 3. Füßen versehen, worinnen man die Butter braun macht, oder Eyeruchen und andre Dinge zu backen pfeget.

Pfanzel. siehe. Nudelkuchen.

Pfanzel. siehe. Erbsen und Graupen durch einander auf Böhmische Art.

Pfau,

Pavo, Paon, ist fast der schönste Vogel von Federn, mit welchen er sonderlich zu prangen pfeget. Die Römer hielten vor diesen die Pfauen in ihren Höfen nur zur Lust und Pracht, brauchten sie aber nicht zur Speise, biß Hortensius ein Orator zu Rom sich unterstunde, den ersten Pfau zu schlachten und zu essen, dem hernach andere mehr nachgefolget. Ihr Fleisch hält man gemeinlich vor grob und jähle, es soll aber nach Coleri Bericht, einen lieblichen und guten Geschmack haben, und nur vor grosse Herren eine Speise seyn. Wäre der Alten ihr Vorgeben wahr, daß das Pfauen-Fleisch der Verwesung nicht unterworfen, und wohl in die 30. Jahr ganz unverdorben könne behalten werden, würden gewiß die Pfauen als eine höchst unverdauliche und schädliche Speise in keine Consideration

deration kommen, welche Meynung jedoch als ein Fabelwerck, billig zu verwerffen. Vielmehr lehret unser Koch die Pfauen als ein gutes Gericht zubereiten, und zwar wie dieselben 1) zu würgen; 2) zu braten; 3) in eine Pastete zu schlagen seyn.

Pfauen zu würgen,

Nehmet einen Pfau, und zwar, wenn es seyn kan, einen jungen, schüttet diesem Wein, mit allerhand gestoßnen Gewürze vermischet, in den Hals, bindet solchen mit Bindfaden zu, und henger den Pfau auf, daß er erwürget. Darnach rupffet ihn und nehmet ihn aus, so ist er gewürget und gepuzt.

Pfauen zu braten,

Wenn der Pfau gewürget und gepuzet ist, so nehmet ihm das Eingeweide und den Kropff heraus, prügelt ihn darnach, waschet ihn aus, lasset ihn in frischen Wasser ein wenig anlauffen, und speilert ihn auch. Nach diesen schneidet Speck ganz grob, bestreuet solchen mit Gewürz, und spicket den Pfau, als wie man eine a la daube spicket, jedoch darff vom Speck nichts zu sehen seyn. Ist dieses geschehen, so spicket den Pfau erst recht mit klein geschnittenen Speck, als wie man ein ander Flüglerwerck spicket, salzet ihn ein wenig ein, stecket ihn an Spieß, leget ihn zum Feuer, bratet ihn erstlich ganz gemacht, und begießet ihn öfters nur mit zerlassener Butter. So bald er nun anfänget braun zu werden, so machet Papier drüber, und lasset ihn also braten, biß er genug hat.

Endlich richtet ihn auf eine Schüssel an, setzet aber zugleich in einem Pfänngen Eßig aufs Feuer, gießet die Jus, die in der Bratpfanne ist, darzu, und wenn es einen Sud gethan hat, möget ihr dieses durch einen Durchschlag auf den Pfau lauffen lassen, auch braune Butter machen, und sie drüber gießen, ihn mit geriebener Semmel bestreuen, und so gut, als euch nur möglich ist, den Pfau garniren.

Pfau in einer Pastete,

Die Nachricht hiervon findet ihr unter der Pasteten vom Pfau.

Pfeffer,

Piper, Poivre, ist eine Ost-Indianische Frucht, die in gewissen Provinzien daselbst in grosser Quantität als ein Convolvulus wächst, und durch die Holländer zu uns in Europam gebracht wird. Man trifft bey denen Materialisten viererley Pfeffer an, nemlich langen, rothen, weissen und schwarzen runden Pfeffer, welches der beste ist, und der auch in der Küche am meisten gangbar. Der Pfeffer ist sonst von hitziger Art, und vertragen denselben nur gewisse Speisen. Ihrer viel stehen in denen Gedancken; wenn man alle Essen ohne Unterscheid nur stark pfeffere, so bekämen selbige einen guten Geschmack, und würden dadurch gesund, welches man bishero in etlichen Teutschen Kochbüchern in Acht genommen, darüber sich aber unser Küchenmeister nicht wenig wundert, weil diese Pfeffer-Methodo wieder das wahre Fundament

dament des Kochens läuffet. So essen auch viel Leute nicht gerne gepfeffert, muß dannenhero bey denen Zubereitungen der Speisen auf alles und jedes genau regardiret werden.

Pfefferkuchen, oder, Lebkuchen,

Dulciana condita, pain d'epices, werden aus Mehl, Honig und Gewürz bereitet, darunter essliche Küchelbecker ein wenig Potasche thun, davon der Teig wohl gehet, und sehr lücker wird. Man findet der Pfefferkuchen mancherley Arten, darunter sonderlich die Thürischen, Nürnbergischen und Cöllnischen berühmt seynd. In der Küche werden sonderlich die dicksten, so ohne alles Gewürz aus Mehl und Honig bestehen, gebraucht und an gewisse Brühen gethan, davon selbe einen süßen Geschmack bekommen.

Pfefferingerin,

Anna, Aebstin des Klosters Neuburg, so ziemlich gelehrt und geschickt war, sie schrieb in Teutscher Sprache um das Jahr 1444. das Leben des H. Hilarii an Ludovicum Pfalz-Grafen am Rhein, und Herzogen in Bayern, und starb A. 1451. Vid. Teißler. in Catalog. Catalogor. p. 19. Prusch. d. Monaster. Germ. p. 343.

Pfeffer-Mühle,

Ist ein rundes viereckiges Kästlein, obenher mit einer eisernen Schüssel, und der daren gehöri-gen Schraube und Leyer, unten aber mit einem Schubelädlein ver-

sehen, worin der klein zermalnte Pfeffer, oder andere Würze fällt.

Pfifferling,

Piperites, Champignon, ist ein gewisser kleiner Schwamm von röthlicher Farbe, an Geschmack ein wenig scharff, fast wie Pfeffer. Sie werden entweder abgedörret an Essen gethan, oder auch grün zugerichtet und verspeiset auf folgende Art.

Pfifferlinge mit grüner Peterfilie,

Pfifferlinge puhet sauber, waschet sie aus, siedet sie in Wasser bald weich, seiget sie wieder ab, und hacket sie ganz klein. Hernach setzet in einer Casserole oder Ziegel Butter aufs Kohlfener, thut die Pfifferlinge hinein und röstet sie ein wenig, gieffet Fleisch-Brühe drauf, wärmet sie mit Ingber und Pfeffer, und lasset sie kochen, thut auch eine Hand voll grüne Peterfilie dran, und schicket euch zum Anrichten. Vorhero aber zerquilt ein Paar Eyerdotter, und gieffet von der Brühe, so auf den Schwämmen ist, dran, rühret es fleißig, daß es nicht zusammen läufft, schüttet dieses wieder hinein und richtet an, so könnet ihr sie hingeben.

Pfirsching,

Malum Persicum, Pecher ist eine ganz angenehme Baum-Frucht, welche ihren Ursprung aus Persien haben soll. vielerley Arten derselben sind in Gärten anzutreffen, und wenn man die Teutschen

und Franckösischen Botanicos auffschlägt, so würde man wohl über anderthalb hundert Gattungen zehlen können. Sonst dienen die Pflirschingen insgemein zur Nahrung, weil sie nicht gar zu lange liegen, wiewohl auch der Koch aus selbigen folgende Essen machet: 1) Pflirschingen gedämpfft; 2) Pflirschinge gebacken.

Pflirschinge gedämpfft,

Schälet Pflirschinge, thut aus selbigen die Kerne heraus, und halbtret sie, Darnach gieffet Wein mit etwas Wasser vermischt in einen Tiegel, werffet ein Stück Zucker nebst Citronenschalen und Zimmet darzu, leget die Pflirschinge auch drein, und lasset sie auf Kohlfuer dämpffen. Wenn sie nun bald weich sind, so thut sie bey Seit, richtet sie an, bereibet sie mit Zucker, streuet Zimmet und klein geschnittene Citronenschalen drüber, und könnet ihr sie nach eurer Belieben kalt oder warm hin geben.

Pflirschinge gebacken,

Schneidet aus geschälten Pflirschingen, und zwar aus jeder, nachdem sie groß sind, 4. bis 6. Stückgen, machet eine Klare, wie ihr sinden werdet bey denen gebackenen Apffelz, und tractiret sie gleich also.

Pflischerin,

Regina Maria, aus Ägyptig, ein in der Poesie und Music geschicktes und erfahres Frauenzimmer, von deren netten Proben ohnläng-

sten etwas durch eine fremde Feder publiciret worden.

Pflaumen,

Pruna, Prunes, Brignoles, sind bekandte Baumfrüchte von sehr guten Geschmack, und trifft man bey denen Teutschen und Franckösischen Botanicis vielerley Sorten derselben an, die theils nach der Farbe, Geschmack, Gestalt, Größe, Landschaft, Würckung zc. benennet werden. Man hat auch noch eine Gattung Pflaumen, Prunellen genant, so aus fremden Landen kommen, woselbst sie die Einwohner schälen, die Kerne raus thun, abtrocknen, und mit Zucker einlegen, und kan mit unsern inländischen gleich also verfahren werden. Dieser und anderer Pflaumen bedienet sich der Koch an gewisse Essen, Sorten zc. oder richtet selbige, sie mögen grün oder abgetrocknet seyn, auff folgende Art zu: 1) Pflaumen grün gedämpfft; 2) Pflaumen gebacken; 3) Pflaumen auf gemeine Art; 4) Pflaumen dörre zu kochen; 5) dito anders.

Pflaumen so grün gedämpfft,

Schneidet die Pflaumen auf, und thut die Kerne heraus, setz in einem Tiegel oder in einer Casserole ein wenig Butter aufs Kohlfuer, schüttet die Pflaumen drein und lasset sie dämpffen, und gieffet ein wenig Wein darzu. Wenn ihr sie anrichtet, so leget gebähete Semmeln in die Schüssel, schüttet die Pflaumen drüber, und bereibet sie mit Zucker.

Pflaumen gebacken,

Schälet die Pflaumen, oder nehmet sie ungeschälet, und thut die Kern heraus, machet eine Klare, als wie beym Aepffelgebäckens zu finden seyn wird, und backet sie gleich also.

Pflaumen auf gemeine Art,

Schneidet diese auf, thut sie in einen Topff, gießet Wasser drauf, und lasset sie kochen. Darnach schneidet Schnittten Brodt auf eine Schüssel, richtet die Pflaumen drüber, und gebet sie kalt oder warm.

Pflaumen dörre zu kochen,

Erstlich waschet dörre Pflaumen reinlich aus, und setzet sie in Wasser zum Feuer, wenn sie halb gar gesotten, so gießet Wein darzu, und lasset sie noch ferner also dämpffen. Hernach bähret weiß Brodt, leget selbiges in eine Schüssel, und thut von denen Pflaumen drauf, gießet auch die Brühe drüber, und bestreuet solche endlich mit Zucker.

Pflaumen dörre zu kochen noch anders,

Nachdem die Pflaumen rein ausgewaschen worden, müßet ihr solche in Wasser zum Feuer setzen und kochen lassen. Machet hernach ein wenig Mehl in Butter braun, brennet es hinein, rüttelt es fein unter einander, damit das Mehl nicht auf einen Klumpen liegen bleibe, wenn sie nun sollen

angerichtet werden, so reibet Zucker drüber.

Pflaumen-Federn,

Heissen bey denen Federschließern diejenigen weichen und kurzen Federlein, so denen Gäusen von den Väuchen gerupfft werden, und nicht nöthig zu schliessen sind, weil sie keine Rielen haben.

Pflaumin,

Anna Maria, gebohrne Maracien, D. Christoph Pflaumens gewesenen Stadt-Richters in Leipzig, Eheliebste, deren herrlicher Geist sich so wohl in Lateinischer als Teutscher Poësis hervor gethan. Sie hat eine Thränen- und Trost-Quelle geschrieben, so in geistlichen Liedern, andächtigen Seuffzern, und Biblischen Sprüchen bestehet, und zu Leipzig Anno 1689. in 12. heraus gekommen. Vid. Erdmann Neumeister in Disser. d. Poëtis & Poëtriis Germanicis. p. 80.

Pflugin,

Margaretha, war An. 1528. Nebstsin, in dem im XIII. Secula gestifteten Nonnen-Closter zu St. Georgen in Leipzig, Berhardiners Ordens, nachdem sie solcher Würde bis an das zehende Jahr vorgestanden, tratt sie A. 1537. im Monat Jan. ihr Amt Sigismundo, Bischoffen zu Mörseburg ab, und händigte dem damahligen Thum-Dechant, Heinrich von Büнау, der von Sigismundo hierzu gevollmächtigt war, den Brieff ihrer confirmation wieder ein. A. 1516. war sie noch Priorin.

Pfrlein,

Ist ein kleines, zartes, zugespitztes Eisen, dessen sich das Frauenzimmer im Nehen bey denen sogenannten Schnürlöchern zu bedienen und mit selbigen vorzubohren pfleget.

Pfühl,

Heissen in dem Gebett Bette, diejenigen schmahlen und langen Kissen, so zu denen Häupten und Füßen geleyet werden.

Pfühl = Zügen,

Heissen diejenigen meistens von weißer Leinwand gefertigten grossen und langen Überzüge, womit man die Pfühle in denen Betten bekleidet und überziehet.

Phanothea,

Des Icarii Weib, eine Poetin, so nach einiger Meynung die Hexametrischen Verse soll erfunden haben, da man doch deren Erfindung der berühmten Poetin, Phæmonoe Schuld giebet. Vid. Clement. Alexandrin. in Stromat.

Phanette oder Thiennette, auch Estephanette de Gantelines,

Frau von Romanin aus Provence, florirte zu Avignon A. 1348. und gefertigte einige Poesien.

Pharnace,

Hieß die Mutter des Cynnira, des Königs in Phönicien.

Phædra,

Des Cretensischen Königs Mi-

nois und der Pasiphaës Tochter, des Theseus Eheweib, welche sich in ihren Stieffsohn, den Hippolytum verliebet; als sie aber von selbigen keine Gegenliebe erhalten konnte, gab sie selbigen bößhafter Weise bey ihrem Mann Theseus an, als hätte er sie mit Gewalt zum Verschlaß zwingen wollen, weswegen der erzürnte Theseus so bald seinen Stieffsohn durch Hülffe und Beystand des Neptunus mit Pferden zerreißen ließ. Nachdem aber solches die Phædra erfahren, hat sie sich aus Neid und Schmerz selbst an einen Strick erhendet.

Phamnoë oder Phemonoë,

Eine Poetische Jungfer, war die allererste Wahrsagerin und Priesterin des Delphischen Apollinis, und soll die heroischen Gedichte erfunden haben. Ihrer Weißheit wegen ward sie des Apollinis Tochter genennet. Vid. Plin. Histor. l. 10. c. 2. & Pausan. in Phocic. Sie soll ganzer 25. Jahr vor dem Lino und Orpheo gelebet haben. Eusebius in Chron. Tom. II.

Phaennis,

War eine berühmte Wahrsagerin, so zu Zeiten des Antiochus oder 174. Jahr vor Christi Geburt floriret. Vid. Pausan. in Bæotic. p. 828.

Phænomerides,

War der eigentliche Zunahme der Lacedæmonischen Weiber, welchen ihnen insgesamt Ibycus beygelegt.

Phæctusa,

War eine Tochter der Sonne. Ihre

Ihre Schwestern, so zusammen Phæotiadæ wegen ihres Bruders des Phætons genennet werden, hießen Lampetia und Lampetusa, welche den Tod ihres Bruders so hefftig beweineten, daß sie in Bäume verwandelt worden, von welchen lauter Agtstein-Tropffen, als ihre Thränen, herab fielen.

Phæetusa,

Des Pychei wundernswürdiges Weib, denn als sie gleich zu derselben Zeit, da ihr Mann in das Exilium verjaget wurde, sich schwanger befand, und kurz darauf in allen ihren Gliedern einen hefftigen Schmerz gewahr ward, verwandelte sie sich mit aller Erstaunen auf einmahl in eine Manns Person, bekam so gleich darbey einen Bart und eine grobe männliche Stimme. Hippocrat. lib. C. Epidem. p. 8. aphor. 45.

Phila,

War eine gute Griechische Poetin, derer Jambos de Animalium Proprietatibus, der gelehrte Joachimus Camerarius, Griechisch und Lateinisch heraus gegeben. Vid. Joh. Henr. Boecler. in Bibliograph. Histor. Pol. Philologica Curiosa. Lit. D. 2.

Philaentis,

Eine aus der Insul Leucas oder St. Mauro gebürtig, Griechische aber auch unflätige Poetin, derer Xenophon und Suidas gedencken. Sie hat Varios Concubitus zwar sehr ausführlich, doch aber auch sehr schändlich beschrieben. Wiewohl einige den guten Nahmen dieser

Poetin zu retten suchen, und solche Arbeit dem Philocrati Atheniensi zuschreiben wollen. Vid. Vossium de Poetis Græc. p. 94. it. Josephum Barberium de Miseria Poetar. Græcor. p. 587. & M. Blum. in Dissert. d. Poetr. Græc. §. 60. p. 46.

Philarris,

Eine gelehrte Tochter Theophridis Cratonitæ und Schwester des Pynthaici, so in der Philosophie sehr verfhret, und absonderlich der Pythagorischen Secte zugethan war. Vid. Menag. in Histor. Mulier. Philosoph. p. 58. n. 99.

Philips,

Catharina, eine Engelländische Poetin, aus der Graffschaft Wallis im XVII. Seculo, so den verdeckten Nahmen Orinda geführet. Langbain und Gildonus legen ihr ein nicht geringes Lob bey, sie hat aus dem Französischen 2. Tragoedien des Cornelii, Horatium nehmlich und Pompejum, ins Englische mit grosser Approbation übersetzet. Vid. Act. Eruditor. Lips. ad Anno 1699. pag. 425.

Philippa Christina,

Des Fürsten Espinoi Gemahlin, und Gubernantin zu Dornick, eine beherzte und heroische Dame, welche, als solche Stadt Anno 1581. von denen Franzosen belagert ward, die ganze Zeit während der Belagerung die Besatzung selbst commandiret, aufgemuntert und angeführet, so daß sie viel Blessuren davon getragen. Vid. Strad. Bell. Belgic. Dec. II. l. 4. p. 492.

Philippa Pratenfis. Siehe. du
Prat.

Philomela,

Des Atheniensischen Königs Pandions Tochter, welche der Thracier König Theseus entführet, auf den Weg geschwängert, und damit sie ihn nicht verrathen und angeben könnte, ihr die Zunge aus dem Halse geschnitten, und sie in ein Gefängniß gesperrt. Weil diese Philomela aber vortreflich weben und würcken konnte, so entworff sie diese ganze Begebenheit auf ein Tuch, und überschickte solches durch die Aufwärterin ihrer Schwester der Progne. Theseus wurde zur Straffe in einen Wiedehopffen, die Philomela aber in eine Nachtigall, so ihre Fata und Unglück durch ihren beweglichen und angenehmen Gesang, der Welt vorpuffte, verwandelt.

Philonomia,

Eine Tochter des Nyctini und der Arcadia, war mit der Diana auf der Jagd, allwo sie ohnversehens der Mars, so sich in einen Schäfer verkleidet, erdappte und zu einer Liebes-Niederlage brachte. Nachdem sie aber davon schwanger ward, und 2. Zwillinge gebahr, warff sie selbige aus Furcht vor ihren Vater in den Fluß Erymanthus, welche aber durch der Götter sonderliche Schickung in einer im Wasser stehenden hohlen Etche lebendig erhalten, und von einer Wölffin so lange gesäugert worden, bis ein Schäfer, Telephus genannt, der solches von ohngefehr innu ward, selbige

mit sich nahm, und sie, wie seine Kinder, auferzogen; da er denn den einen Lycastum, den andern aber Parhasium genennet; welche beyden Kinder zu letzt in dem Arcadischen Reiche succediret.

Philotis,

Eine wundernswürdige Jungfer aus Mevania, einer alten Stadt in Italien, welche, als sie heyrathen wolte, auf einmahl in ein Weibes-Bild verwandelt ward. Phlegon. Trallian. d. Mirablib. & Longæv.

Philotis,

Eine zwar nur geringe Römische Magd, darbey aber von grosser List und Klugheit. Denn als die Römische Republic von dem Posthumio Livio, den damahls die sogenannten Fidenates zu ihrem Dictatore und Ober-Haupt auffgeworffen, überfallen wurd, und dieser Livius den Römischen Narhe zur Nachricht ertheilen ließ, daß, wenn sie anders ihre Stadt behalten wolten, sie ihre Weiber und Jungfern überlieffern solten; die Römer aber sich zu nichts entschliessen konten, gab sich diese Magd an, mit der Offerre, daß sie mit denen andern Mägden unter dem Nahmen der Römischen Weiber und Jungfern dem Feinde sich stellen wolte, gieng auch mit ihrer Schaar, so sich nach Art der Römischen Weiber und Jungfern eingekleidet, unter vielen verstellten Thränen und Trauer-Zeichen nach des Feindes Lager zu; Nach deren Ankunfft sie so gleich von dem Livio im Lager vertheilet wurden; Allwo

Alwo sie sich mit den Soldaten bey einem Glas Wein belustigten, und unter dem Vorwand, als wolten sie ein ihnen sonst zu der Zeit gewöhnliches Fest noch celebriren, ihren Gesellen wacker mit zutranscken, indem nun die Soldaten gezung hatten, und zu schlaffen anfiengen, gab diese Philotis von einem nahe bey dem Lager stehenden wilden Feigen-Baum denen Römern ein Zeichen, welche alsobald in das Lager ihrer Feinde einen Einfall thaten und selbige in die Flucht schlugen. Worauff der Römische Rath diese wieder zurückkommende Magd mit ihren sämtlichen Anhang gleich frey zu sprechen anbefahl, ihnen allerseits aus dem allgemeinen Fisco eine Wittsteuer ausmachete, und fernereit einen reputirlichen Weiber-Habit zu tragen vergönnete; Der Tag aber, an welchen diese Victorie geschehen, wurde nach dem Feigen-Baum, worvon die Lösung war gegeben worden, Caprotina genennet, und jährlich durch ein rechtes Fest gefeyert. Vid. Polyæn. L. 8. Stratag.

Philtrum. siehe. Liebes-Trunk.

Philumena,

Eine Erzverführerin und Zauberin, so A. 180. sich als eine von Gott erleuchtete Prophetin ausgegeben, und darbey unterschiedene Gotteslästerliche Lehren der Montanisten ausgebreitet, auch viel Wunder-Wercke durch ihre Zauberey verrichtet. Nach des Augustini Meynung Cap. 24. seines

Reger: Buchs soll sie des Severi Hauß: Prophetin gewesen seyn. Vid. D. Feustkings Gynæc. Hæret. Fan. p. 502. seqq.

Philyra,

Eine Nymphe, mit welcher der Saturnus den Centaurum Chiron erzeugt, daher auch dieser ihr Sohn Philyrides von ihr genennet wird.

Phœbas,

War eine Priesterin des Phœbus, und gab aus dem Oraculbenen Rathfragenden Antwort.

Phoëbe,

Die Heilige, Rom. XVI. war die erste Dienerin der Cenchrenser Kirchen zu Corinθο; wird insgemein in schwarzen Habit abgemahlet, in der Hand haltend ein Bund Schlüssel.

Phœbe,

Hieß die Schwester des Leucippus und der Elaira. Dergleichen Nahmen wird auch der Diana beygelegt.

Phœmonoë. siehe. Phœmnoë.

Phryne,

Eine berühmte und sehr schöne Hure zu Athen, welche, als sie wegen ihres üppigen und freyen Lebens vor Gerichte gefodert ward, und deswegen daselbst bestraffet werden sollte, ihre Brüste aus dem Schleyer hervor zog, und selbige vor dem Richter entblößete, wodurch sie die richtenden Personen dermassen verblendete und einnahm, daß sie ihr die Straffe

schenkten. Ihre List und Verschlagenheit stehet auch hieraus zu erschen. Als der berühmte Künstler Praxiteles sich in ihre Schönheit hefftig vergaffet, und ihr deswegen erlaubte, das beste und künstlichste Stück von seiner Hand, als ein Geschenk auszubitten, schloffe die schlaue Phryne nicht unrecht, er möchte das beste Stück ihr nicht richtig angeben; Um solches nun auszuforschen, steckte sie sich hinter seinen Knecht, welcher, als Praxiteles einmahl einige von seinen Sachen auf dem Marckte feil hatte, geschwind zu seinem Herrn kommen, und ihm, wiewohl falsch, hinterbringen mußte, wie daß sein Haus in vollen Feuer stünde, auch etliche Stücke schon von seinen Sachen in die Asche geleyet wären. Praxiteles erschrock nicht wenig darüber, fragte daher in voller Angst, ob sein Satyrus und Cupido noch stünde? Woraus die listige Phryne schloß, es müste wohl solches Stück das beste seyn, und mußte er ihr selbiges, wiewohl ungerne ausliefern. Ihre Ehren-Säule ist zu Delphis von Gold auffgerichtet worden, und Apelles nahm von ihr das Modell und Zeichnung ab, als er seine berühmte Venus verfertigte; Sie soll sich durch ihre löbliche Nahrung so viel Geld verdienet haben, daß sie sich einst erhobten, sie wolte die von dem Alexander zerstörten Stadt-Mauern zu Theben wieder auffbauen, wenn die Thebaner diese Worte drein graben ließen; Vom Alexander zerstörret, von der Phryne aber wieder auffgebauet. Cæl. Rhodig. L. 14. c. 15. & L. 20. c. 15. Antiquitat.

Phual, oder, Pual,

War eine vornehme Heb-Aime unter denen Ebräischen Weiber-Müttern, welcher dort Pharao nebst der Saphora anbefahl alles, was Männlich hieß, bey Entbindung der Hebräischen Weiber umzubringen, welches sie aber als ein Gottesfürchtiges Weib nicht thate. Exod. 1. v. 15. 16. & 17.

Phygo,

Eine Poetin, so nach des Eusebii Bericht die ersten Hymnos soll verfertigt haben.

Phillis,

Des Thracier Königs, Lycurgi, Tochter, so des Theseus seinem Sohn, als er aus dem Trojanischen Krieg zurücke kam, beherrgte und auffnahm, doch mit dieser Bedingung, daß er selbige, wenn er seine Sachen zu Hause würde eingerichtet haben, heyrathete, welches er ihr auch würcklich versprochen; und zu solchen seinen Verrichtungen eine gewisse Zeit bestimmet und ausgezet. Weil aber dieser nach Hause reisende Demophoon wegen ein und anderer Verwirrung und Verhinderung über die bestimmte Zeit aufgehalten ward, und dadurch seine mit Schmerzen auf ihn wartende Phyllis auf die Gedanken gebracht, ob hätte er selbige gar vergessen und hinten gesehet, erhung sie sich aus Verzweiffelung und Schmerz an einem Strick, und ward nach solchen Tod in einen durren Mandel-Baum, sonder Blätter, verwandelt. Nachdem aber ihr zurückgekommener Liebhaber solches erfah

erfahren, ist er so gleich nach solchen Mandel-Baum zugegangen, und indem er selbigen vor Schmerz und Liebe umarmet, hat er zugleich wahrgenommen, daß aus solchen dürren Baum über und über grüne Blätter herausgeschlagen, zum Zeichen, wie seine verwandelte und todte Phyllis sich über seine Ankunft annoch erfreue.

Pieria,

Des Pythes und der Japigya vortrefflich schöne und wohlgestaltete Tochter, in welche sich ein gewisser Milesier Phrygius genannt, verliebet hatte, weil aber dazumahl ein harter und langweiliger Krieg zwischen denen Myuntiern und Milesiern war, und dieser Phrygius, um der Pieria Gegen-Liebe zu erhalten, ihr etwas auszubitten erlaubte, es möchte auch selbiges noch so groß seyn, versetzte diese Pieria darauff, daß ihr nichts Liebbers wär, als wann sie wieder unter Begleitung einer ansehnlichen Menge Volckes (ihre gefangenen Landsleute meynend) nach Hause ziehen dürfte. Worauff es dieser Phrygius aus hefftiger Liebe gegen sie bey seinen Milesiern so weit gebracht, daß sie gleich mit denen Myuntiern Freude machten. Welche hefftige Liebe beyden Völkern so wohl gefallen, daß sie daraus ein Sprichwort machten, und denen neuen Theuten nichts mehr anzuwünschen pflegten, als daß ihrer beyder Liebe wie der Pieria und des Phrygius seyn möchte. Caelius, Lib. 23. c. 1.

Pierides. siehe. Musz.

de Pierre-Viue,

Maria. Eine gelehrte adeliche Dame zu Lyon in Franckreich, so um das Jahr 1540. in grossen Ansehen geleet.

Pietistin, oder, Bet-Schwester,

Ist ein fromm vermenytes und scheinheiliges Frauenzimmer, so der so genannten Pietisterey anhänget, ihre Conventicula fleißig besuchet, und durch Annehmung allerhand äußerlich demüthiger und erbarmenswürdiger Gebeyden sich durch ihre Quaderischen Lehren von andern unterscheidet.

Pigeon,

Catharina, war eine beruffene Bäuberin und Hefe.

Pilz,

Boletus, Potiron, ist ein bekannter Schwamm, oben von Castanien-brauner Farbe, den gemeine Leute häufig zu essen pflegen. Es sind vielerley Arten derselben: Der Ränser Claudianus war ein grosser Liebhaber der Pilze, und da man ihm durch einen vergifteten Pilz das Lebenslicht ausbließ, machte er als ein guter Poet bey Empfindung des Giftts zu guter Letzt noch diesen Vers:

Boloti leti causa fuero mei.

Das ist:

Ein giftiger Pilz, den man mir gab,

Stürzt mich noch vor der Zeit ins Grab.

Sie werden von denen Haus-Müttern entweder abgebacken,

A a a 5

oder

oder rohe zubereitet, man muß sie aber erst oben fleißig beschaben, und das rauhe unten weg schneiden. Hernach auf folgende Art zurichten; 1) Pilze frische in Butter geröstet; 2) Pilze dürre sauer zu machen.

Pilze in Butter geröstet,

Schälet Pilze und schneidet sie Plätzgen weise, thut sie hernach in eine Pfanne, nur wie sie sind, und machet sie auf dem Feuer trocken. Ist dieses geschehen, so nehmet sie hinweg, machet aber in einer Casserole ein und ein halb Pf. Butter auf dem Feuer braun, schüttet die Pilze hinein und röstet sie dermassen ab, daß sie wie gebraten sind, streuet gehackte grüne Peterflie, Ingber und Pfeffer drein, und richtet sie darnach an.

Pilze, so dürre, sauer zu machen,

Weichet dürre Pilze ein, und kochet sie ab, schüttet sie hernach in einen Ziegel, gießet Fleisch-Brühe und Eßig drauff und laßet sie auf dem Kohlfeuer kochen. Zuletzt krennet braun Mehl dran, würzet sie mit Ingber und gebet sie htn.

Pinelo,

Valentina. Eine gelehrte Nonne zu Sevillen, war der Lateinischen Sprache sehr mächtig, und schrieb um das Jahr 1601. Libro de las alabanzas y excelencias de la gloriosa Santa Ana; Carmina u. a. m.

Pinellen, siehe Pingen.

Pingen, Pinellen, Zirbel-Nüsse, auch Pinien,

Pineæ, Noyaus de Pin, kommen aus Frankreich und Hispanien, die besten aber aus Italien. Sie wachsen auf einem hohen Baum, Zirbel-Baum genannt, in festen Zapfen. Darinnen liegen weiße, dicke und süsse Kerne, welche man Pingen heißet. Sie geben gute Nahrung und schmecken gar annehmlich, daher sie der Koch bey gewissen Essen anzubringen pfleget.

Pinien. siehe Pingen.

Pinfel,

Seynd verkürzte Feder-Rielen von unten her mit derb zusammen gebundenen und spitzig zulauffenden Ziegen, oder Eichhörnleins-Schwanz-Haaren ausgefüllt, deren sich das Frauenzimmer bey ihrer Mahleren und Reissen zu bedienen pfleget.

Pips oder, Zippfreissen,

Heißet, wenn die Weiber denen Hünern den so genannten Pips und Hünere-Kranckheit benehmen, selbigen ein weißes Häutlein an der Zungen-Spize ablösen, Butter und Pfeffer in die Kehle stecken, und ihnen eine Feder aus ihren Flügeln durch die Nasen-Löcher stecken, damit sie Luft bekommen.

Piquante Goffe. siehe. Goffe piquant zu machen.

Piquet offenhertziges oder auffgelegtes. siehe. Offenhertziges Piquet.

Pirckheimerin,

Charitas und Clara. Willibald Pirckheimers, Maximiliani I. und Caroli V. Rath und Senatoris zu Nürnberg, zwey gelehrte Schwestern, waren in Theologicis und auch der Lateinischen Sprache so berühmt, daß sie nicht allein mit ihrem Bruder, sondern auch andern zu ihrer Zeit berühmten Männern mit Verwunderung discuriert und Briefe gewechselt. Der berühmte und von Kaiser Friderico III. zum allerersten mahl gekrönte Poete Conrad Celtes hat ihnen beyden viel Carmina dediciret. Ihr Bruder Willibald hat der Aeltesten, Charitas, die Opera B. Fulgentii und Maximi, it. des Plutarchi Buch von denen langwierigen Straffen Gottes, der Jüngsten aber, Clara, die Capita Sententiosâ des H. Bischoffs und Martyrers Nili, so er aus dem Griechischen in das Lateinische übersetzet, zugeschrieben. D. Sixt Delhafen und D. Christoph Scheurle Syndicus der Universität zu Bologna haben ihnen gleichfalls eine Schrift dediciret. Eine Epistel so besagter D. Scheurle an die Charitas geschrieben, ist noch in des Willibaldi Oper. Epistol. T. I. Epist. 14. zu finden, so Juncker in seiner Centur. fœm. Illust. p. 108. seq. auffweiset. Die Aelteste, Charitas, war Aebtissin des Convents zu Clara in Nürnberg, die Jüngste aber Klosterjungfrau daselbst. Charitas sturb A. 1532. und Clara A. 1533. Vid. Reufner. in Isagog. Histor. p. 637. Prusch. d. Monaster. Germ. p. 324.

de Pisan,

Christina. Ein sehr gelehrtes Weibes-Bild, so viel Sachen geschrieben; Man findet nachfolgende Bücher von ihr; 1) De Longeude; 2) Des faits & bonnes mœurs du Sage; 3) Roy Charles V. 4) Le livre des epîtres, que Othea la Deesse envoya à Ector; 5) Le livre de la mutation de la Fortune. 6) Un livre ou sont écrits les VII. Pseaumes & entre chaque vers des Pseaumes, il ya un autre vers fait sur le même sujet; 7) Un livre de la Paix, & 8) Un livre de plusieurs balades & ditiez. Vid. Diar. Gallic. T. XVIII. A. 1690. p. 483.

Piscatrix,

Nicolza, war eine berufene Zauberin und Hexe.

Piscopio,

Cornelia, oder Helena Lucretia Cornara. Eine adeliche Venetianerin, Johannis Baptiste Cornelii, eines Venetianischen Procuratoris ausbändig gelehrte Tochter. Dieses gelehrte Wunder ward A. 1646. den 5. Junii geböhren. Sie war ein rechter Inbegriff aller Gelehrsamkeit, indem sie nicht nur die Arabische, Hebräische, Griechische, Lateinische, Spanische und Französische Sprache aus dem Fundament verstunde, sondern auch in der Theologia, Mathesi, Physica und andern Philosophischen Wissenschaften dermassen bewandert war, daß sie mit der größten Verwunderung in die berühmtesten Societates Literarias, als, zu Rom, Siena, Padua und Venedig als ein Mit-Glied aufgenommen ward.
Der

Der gelehrte Rinaldinus schrieb eine besondere Disputation von ihr, worinnen er sie vor tüchtig erklärte, den Gradum Doctoris Theologiae öffentlich anzunehmen, allein weil der wunderliche und eigensinnige Cardinal Barbarigo und Bischoff zu Padua solches verhinderte, wurde diese Würde nur in den Magister-Titel verwandelt, den sie auch zu Padua A. 1678. den 25. Jun. in Gegenwart vieler Gelehrten, Venetianischen Nobeln und mehr als hundert Adlichen Dames, so deswegen nach Padua gereiset, mit ungewöhnlicher Solennität erhielt, und geschah solches in der Dom-Kirche daselbst, weil die sonst gewöhnlichen Auditoria im dasigen Collegio nicht zulänglich waren eine solche Menge Volks zu beherbergen. Der Pater Franciscus Macedo rühmet sie in seinem Myrothocio Morali nach Würden und hat ihr auch seine Medullam Histor. Ecclesiast. dediciret; auch ein herrliches Elogium in seiner Pictura Urbis Venetæ gesetzt. Dergleichen Ruhm ihr auch Carolus Rivaldinus, der sie in Mathesi und Philosophia informiret, in seiner Analytica Mathematicum, nach Verdienst beygelegt. Dieses gelehrte und wunderwürdige Weibes-Bild starb A. 1684. den 26. Jul. im 38. Jahre ihres Alters, und ward zu Padua im Kloster St. Justinae begraben. Ihre Orationem Parentalem hat Franciscus Carus den 28. Jul. darauff gehalten. In was vor grossen Ansehen dieses gelehrte Weibes-Bild gestanden, kan man leicht aus demjenigen Tractat abnehmen, der zu Padua

1688. heraus gekommen, und den Titel führt: Le Pompe funebre celebrata da Signori Academici Insecondi per la morte dell' illustrissima Signora Elena. Ihre Schriften sind in III. Tomis: A. 1688. zu Parma in 8. heraus kommen. Die Philosophische Facultät zu Padua hat ihr zu Ehren eine Schau-Münze prägen lassen mit ihrem Brust-Bild, und einem Emblemate, welches Juncker. in seiner Centur. Fœm. Illustr. p. 115. & 16. aufweist. Ihr Leben hat Antonius Lupis A. 1689. zu Venedig in 4to Maximilianus Deza zu Venedig 1687. in 4to, und Benedictus Baccini heraus gegeben, welcher letztere solches in der Praefation über der Piscopiae Opera, so unter seiner Aufsicht ediret worden, der Welt darlegt.

Pistacien,

Pistacia, Pistaches, sind Grasgrüne Kerne eines Italiänischen Baums, lieblich von Geschmack, stärken den Magen und geben gute Nahrung. Die Köche brauchen sie an verschiedene Speisen, wodurch sie selbige wohlschmeckend machen, bereiten auch daraus eine Butter, die hernach an Essen gethan wird.

Pistacien-Butter zu machen,

Lasset Pistacien in Wasser einen Sud thun, zlehet ihnen hernach die Haut ab, und leget sie ins kalte Wasser. Nach diesem stoffet sie in einem Mörsel klein, thut ein Stück ausgewaschene Butter dazu, und stoffet beydes ferner durch eine

einander. Endlich schüttet dieses in einen Tegel oder Casserole, setzet es auf Feuer, und wenn es ein wenig geröstet hat, so streichet es durch ein Haartuch in eine zinnerne Schüssel, und bedienet euch solcher Butter nach Gelegenheit der Speisew.

Pitho,

Hiesse denen Römern die Göttin, so der Beredsamkeit und denen Überredungen vorgefetzt war. Sie wird sonst auch Svada oder Suadela benennet.

Pix,

Maria. Eine nette Poetin, so viel Sachen herausgegeben, und deren in den Actis Eruditor. Lipsienf. ad A. 1699. p. 426. gar loblich gedacht wird.

Placidia,

Käysers Honorii Schwester und Valentiniani III. Mutter, vermählte sich erst mit der West-Gothen Könige, Athaulfo, und nach dessen Tode A. 418. mit einem Römischen Patricio Constantino genant, mit welchen sie Valentinianum III. gezeuget. Eine sehr kluge, gelehrte, verständige und eifrige Fürstin, sie hat durch einige kluge Brieffe an den Käyser Theodosium und dessen Gemahlin Eliam Pulcheriam den Pseudosynodum, welchen Dioscorus Alexandrinus wider den frommen Constantinopolitanischen Bischoff Flavius zu Epheso gehalten, vertilget, und mit grossen Ruhme sich des Reichs Ruhe und Austragung der Manichæer und anderer Ketzer sehr angelegen seyn lassen,

wie denn auch von dem gelehrten Cardinal Norisio noch zwey Episteln dessentwegen an Anidium und Augustinum von ihr geschrieben, sehr gerühmet werden. Vi. D. Schmidii Mulier. Orthodox. §. 13. p. 21. Sozomen. lib. 9. Hist. Eccles. c. 16. Noris. Hist. Pelagian. Lib. I. c. 16. Matthiæ Theatr. Histor. p. 724.

Placilla,

Käysers Theodosii Magni Gemahlin, ließ, als sie zur Regierung kam, viel Zeichen ihrer Gütigkeit und Gnade, sonderlich gegen die Armen sehen, als welche sie selbst zu besuchen und persönliche Hülfsreichung zu thun pflegte, so gar, daß sie bey selbigen vor ihren Betten und Kranken-Stuben öftters dasjenige zu verrichten sich nicht schämte, was denen Mägden und Wärterinnen zukam; und wenn sich auch gleich einige unterfunden ihr deswegen einzureden, und von solchen Auspendungen abzuhalten, pflegte sie zu sagen: Daß derjenige, so mit Vernunft erwidg, was er tho sey, und was er zuvor gewesen, die Dankbarkeit und Gutthaten ohnmöglich vergessen könnte.

Planeten-Spiel,

Ist ein dem Frauenzimmer sehr gebräuchliches Spiel, mit einer völligen und ganzen Französischen Karte aus zwey und funffzig Briefen bestehend; Die Personen darzu können zum höchsten 6. seyn. Die ganze Karte wird auf die rechte Hand herum ausgetheilet, der erste fänget an von dem allerniedrigsten Blatt (welches in diesem Spiel

Spiel das Zaus ist) zu zehlen und auszuwerffen, so hoch er kan, ob es gleich nicht einerley Farbe ist, kan er nicht weiter kommen, z. E. er hätte von der Eins oder dem Zaus biß auf die Zehne ausgespielet und hätte keinen Valet oder Duber, wirfft sein Nachbahr, oder, wo er auch keinen hat, der dritte Spieler zu, und dieses gehet so lange herum, biß daß einer sich blank und ganz loß gespielet. Da ihm denn die andern so viel Augen sie in ihren Karten annoch haben, so viel Zahl-Pfennige bezahlen müssen; hat einer die Carreau oder schellene Neune, welches der Planete heisset, und wie ein Scharwenkel in alle Blätter verwandelt werden kan, in der Hand behalten, und selbige nicht bey Zeiten weggeworffen, muß er selbige und alle seine anderen Augen, so er noch in denen Händen hat, gedoppelt bezahlen, behält er aber solchen Planeten biß zum letzten Blatt, und trifft ihn auch die Reih, daß er sich darmit blank und loß spielen kan, bekommt er noch über der andern Mitspieler ihre in Händen habenden Augen den ganzen Planeten Pot, so hoch auch selbiger an Marquen gestiegen, zur Zubusse.

Plantilla, 1

Zu Florenz. Aebtißin eines Closters, eine vortreffliche Künstlerin im Mahlen. Sie hat viel admirable Stücke verfertigt, worunter sonderlich z. Altar-Taffeln, in welchen die H. drey Könige, Christum anbetend gebildet waren, und der zu ihrer Zeit wegen ihrer ausbündigen Schönheit vor

einen Engel gepriesenen Constantia de Doni Portrait, so fast vor uns schätzbar gehalten ward. Vid. Sandrarts deutsche Academie. T. II, L. 2. c. 22. p. 203.

Plateiß. siehe. Halbfische.

Platte,

Ist ein von Messing oder Stahl länglicht breit zubereitetes Instrument, obenher mit einer hölzernen Handhabe versehen, von innen aber mit einem glühenden Eisen ausgefüllt, womit die klare Wäsche ausgeplattet und glatt gemacht wird; Die auf Französische Manier verfertigten Platten seynd von Stahl und sehr tieff ausgearbeitet, weiln anstatt des glühenden Eisens glühende Kohlen darrein gefüllet werden.

Platten,

Heisset die klare Wäsche, so vorher ein wenig wieder angenehrt oder in ein feuchtes Tuch geschlagen worden, mit der heißen Platte nach dem Strich überfahren und selbige nach fleißigem Auszupffen und gleich ziehen glatt machen.

Platt-Eisen,

Ist ein nach der Platte geformtes und zusammen geschmiedetes Eisen, welches glühend in die Platte gesteckt wird.

Platt-Glocke,

Ist ein von Messing rund länglicht gegossenes Instrument mit einem darnach formirten glühenden Eisen von innen angefüllt, wird in die Wand oder einen dazugehör

gehörigen Klotz gestossen und feste gemacht, damit man über selbiges die Manchetten und andere Sachen so frisiert seynd, ziehen und starr machen kan.

Platt-Hembden,

Heissen dem Frauenzimmer diejenigen feinen und sauberen Hembden, so klare und mit Spitzen besetzte Ärmel haben, und dahero anstatt der Kollie geplattet werden.

Platt-Rüssen,

Ist ein grosses lang und breites von weichen Haaren derb ausgestopfftes Rüssen und Polster, mit roher Leinwand überzogen, worauff das Frauenzimmer ihr weiß Geräthe und Platten pfeget.

Platt-Duehle,

Ist ein meistens von ungebleichter Leinwand lang verfertigtes Tuch, so etliche mahl über einander geschlagen wird, worauff das Frauenzimmer statt des Platts Rüssens ihr weiß Geräthe auszuplatten pfeget.

Platt-Zeller,

Ist ein von Messing verfertigter Zeller, worauff die heiße Platte gesetzt wird. Zuweilen hat man auch einen von Blech besonders darzu aptirten Fuß, worein die heiße Platte anstatt des Zellers gesetzt wird.

Platt-Wäsche,

Heisset dem Weibes-Wald alles dasjenige klare Wäsches und Spitzen-Geräthe, welches nicht zu rollen tauget, sondern absonder-

lich heiß ausgeplattet werden muß.

Ple Strudis,

Pipini Crassi oder Heristelli Gemahlin, eine tapffere und heroische Dame; Nach ihres Gemahls Tod übernahm sie A. 714. im Nahmen ihres jungen Enckels Theobaldi das Reich selbst, und weil sie sich befürchtete, es möchte Caroius Martellus, den Pipinus mit der Alpaida erzeuget, ihr einen Eingriff thun, nahm sie selbigen gefangen, und ließ ihn nach Cölln führen. Vid. Bullier. Histor. Franc. l. 3. p. 203.

Plejades,

Heissen die 7. Töchter des Atlantis und Plejone, nemlich Electra, Alcinoe, Celano, Merope, Sterope, Taggeta und Maja. Heut zu Tage heissen es die 7. Sterne so auf der Hälfte des Sirius am Horizont zu sehen seyn.

Plejas. siehe. Plejades.

Plejone,

Eine Nymphe, des Oceanus und der Thetis Tochter, und Weib des Atlantis, mit welchen sie die 7. Plejades oder Töchter soll gezeuget haben.

Plinken. suchet. Gebackene Plinken.

Plinken-Eisen, oder Plinken-Blech,

Ist eine Art einer eisernen platten Pfanne, worinnen die Plinken gebacken und zugerichtet werden.

Plinkens

Plinzen-Ziegel,

Ist ein absonderlicher irdener Ziegel sonder Beine, worinnen die Plinzen gleichfalls gebacken und zubereitet werden.

Plich Sammet,

Ist eine Art von einem leichten seideneu Sammet mit einem leinen Grund versehen, dessen sich das Frauenzimmer zu ein und anderer Galanterie zu bedienen pfleget. Ist entweder von Seide oder auch Casmeel-Haaren, welcher Plich genennet wird. Der ganz leinene, wovon sich die alten Weiber Krägen, Schauben und Mütze insgemein machen lassen, heißet Tripp.

Plotiana oder Plotina,

War ein gelehrtes Weibes Bild, und absonderlich in der Jurisprudenz dermassen erfahren, daß ihrer öffentlich mit Ruhme in denen Rechten gedacht wird. Celsus Ictus soll mit ihr Briefe gewechselt haben. Vid. Tiraquell. Tom. I. opp. in XI. Leg. Connubial. Gloss. prim. Part. XI. p. 191. L. Plotiana ff. d. Jur. Dot.

Plotina,

Des Kaisers Trajani Gemahlin, ein mit allen weiblichen Tugenden un Vortrefflichkeiten begabtes frommes und gottesfürchtiges Weib. Diese hat ihren Gemahl, nachdem sie sich die Haare lassen abscheren, und männliche Kleider angezogen, ins Exilium beständig mit begleitet.

Pocal,

Ist ein aus Silber getriebener und Zier- vergoldeter Becher oder Trinck-Geschir, mit oder ohne Deckel, glatt oder ausgearbeitet, deren man sich bey Tisch und Tafel zu bedienen pfleget.

Pochen,

Ist ein dem Frauenzimmer gebräuchliches Spiel und Zeitvertreib, mit teutscher Karte unter 4. 5. bis 6. Personen, wo eine iede Person auf das darzu gefertigte Pochbret, so mit Zaß, König, Ober, Unter, Zehne, Pochen und letzten bezeichnet, und in absonderliche Reihen eingetheilet ist, eine iede Reihe lang herunter mit einem Zahl-Pfennige belegt, wer nun unter seinen fünff Briefen, des auffgewehlten Trumppfes Zaß, König, Ober, Unter oder Zehne hat, der streichet die Zahl-Pfennige von selbigem Fache, wo dergleichen Blätter angezeichnet stehen, vor sich ein; hiernächst wird herum gefragt, wer etwas zu pochen lust hat, hat einer ein gedrittes in der Hand oder wohl gar gevierdtes, als 4. Zehnen, 4. Unter, der pochet so viel Zahlpfennige als er will, läßet sich auch öftters wohl besser und wieder bieten, wann sie es nun alle beyde gehalten, müssen sie die Karten einander herweisen, wer das höchste und meiste hat, streichet das Pochen ein, gleichwie derjenige, so die meisten letzten und Stiche hat, dasjenige, was auf der letzten-Reihe stehet, gleichfalls von dem Pochbret einstreichet.

Poch-Bret,

Ist ein zu dem Poch-Spiel absonderlich verfertigtes und eingetheiltes Bret, mit Lauff, König, Ober, Unter, Zehen, Pochen und Leffen von oben herunter bezeichnet.

Pocken kleiner Kinder, oder, Kinder-Pocken,

Denen Medicis Variolæ genant, sind nichts anders als Ausfahrungen in der Haut, anfänglich in Gestalt rother Flecken, so sich hernach allmählig in Blattern erheben und extern, auch öftters in einander zu stossen pflegen. Die Ursache selbiger ist eine scharffe und ekzende Schärffe des Geblütes, so bey der Circulation zur Haut geführt, allda stecket, und solche Erosiones oder Auswürffe erwecket. Sie werden eingetheilet in Wind-Wasser-Spitz- und Stein-Pocken. Dergleichen Kranckheit trifft auch öftters erwachsene Personen.

Podagra der Weiber. siehe, Zipperlein.**Podarge,**

War eine von denen Harpijen, oder Raub-Vögeln. Der Zephyr hat mit ihr des Achillis Pferde, Xanthus und Balius genant, gezeuget.

Podeni. siehe, Engllsch Essen.**Pölings Canton,**

Ist die allerfeinste Sorte von Frauenzimmer-*Woll*.

dem Wällgen Atlas, dessen sich das Frauenzimmer zu ihren Kleidern zu bedienen pfleget.

Poetin,

Ist ein zur Dichter-Kunst geschicktes, verständiges und gelehrtes Frauenzimmer, so sich durch ihre Proben der Poesie bey der Welt bekannt gemacht; dergleichen in Frankreich die Scudery und andere mehr sind.

Pockfen. siehe, Nierenschnitten.**Polimit,**

Ist ein schlechter wollener Zeug und Art von Concenten, dessen sich das gemeine Weibes-Volk zu ihren Kleidern zu bedienen pfleget.

Politiana,

Agnes, ein fanatisches und besgeistertes Weibes-Bild, so sich vielerley Entzückungen, Erscheinungen und Offenbahrungen, die doch alle bey dem Ausgang falsch befunden worden, nicht nur gerühmet, sondern auch viel lästerliche Lehren geheget. Vid. Voet. Vol. II. Dissere. Select. p. 1075. seq.

Polnische Haube. siehe, Feh-Haube.**Polnisches Pelagen,**

Ist ein dem Frauenzimmer zur Winters Zeit gebräuchlicher Hasbit und Überzug, von Sammet, Damast, Estoff, Tuch, Cammelott, halbseidnen auch andern Zeugen, hat einen kurzen und glatten Leib,

lange Schöße, und Ermel, so oben herum etwas weit, unten aber um die Hände herum ganz enge und spizig zu gehen, auch kleine von Rauchwerk aufgeschlagene Klappen hat, ist durch und durch mit kostbaren als gemeinen Rauchwerk gefüttert, und an denen Rändern um und um mit schmahlen Streifflein von Zobel oder Marter vorgestossen, wird an der Vorder-Taille mit goldenen, silbernen oder auch seidenen Schleiffen besetzt, und zu oberst am Halse mit einer gold- oder silbernen Schnure, woran insgemein zwey Zier- verarbeitete Quästlein herab hangen, zugeknüpffet. Die vornehmen Dames lassen an ihre Polnische Pelze fliegende Ermel machen, so hinten über dem Rücken hinunter fliegen und hengen, und worein die Arme gar nicht gesteckt werden.

Polster-Nahd. siehe. **Stuhl-Nahd.**

Polybæa,

War bey denen Alten die Göttin, so über die Weyde und Trifften gesetzt war.

Polycrata. siehe. **Dama.**

Polycrita,

Ein edles und berühmtes Weib aus der Insel Naxos. Welche über eine fröliche Post, so sie von ohngefähr erhielt, sich so gerühret fand; daß sie so gleich darüber erstarb, und ihren Geist aufgab.

Polygamia oder **Viel-Weiberey,**

Heisset, wenn ein Mann sich

mehr als eine Frau auf einmahl und zu gleicher Zeit antrauen läßt. Diese Viel-Weiberey ist so wohl in denen göttlichen Rechten (ohngesehen der Ordenen Erz-Vätern im Alten Testament aus bewegenden Ursachen sie zuließ) als auch weltlichen Rechten scharff verbotzen, und wird heut zu Tage mit dem Schwerd gestraffet. In des grossen Mogels Reich in Indien wird selbige noch heut biß icks geduldet, angesehen der grosse Mogol selbst auf die tausend Weiber hat.

Polyhymnia oder **Polymnia,**

War eine von denen 9. Musen, so ein vortreffliches Gedächtniß haben, und sehr viel auf einmahl hersagen soll.

Polyxena,

Eine Tochter des Priamus und der Hecubæ, von sonderlicher Schönheit, welche der Pyrrhus, des Achillis Sohn, bey ihres Vaters Grab ermordet und umgebracht, denn als Achilles, der damals Troja belagerte, diese schöne Polyxenam von ohngefähr auf der Stadt-Mauer erblickte, hat er sich in selbige so vertieffet, daß er selbige zum Weibe begehrte; welches er auch von ihrem Vater, dem Priamus, erhielt, der in dem Tempel des Apollinis sie beyderseits ließ zusammentreiben. Weil aber Paris, der sich hinter des Apollinis Götz-Bild verstecket hatte, solches merckte, und selbst mit ansah, schloß er den Achillem, ehe er sich versah, mit einem Pfeil todt. Nach diesem gieng Troj über, und gerieth also diese schöne Nymphe denen Feinden

Feinden in die Hände. Inzwischen aber war Achilles todter Geist und Schatten einigen von den Fürnehmsten Griechen = Landes im Traum erschienen, welcher ihnen angedeutet hatte, daß sie ihm seine Polyxenam, über welcher er sein Leben verlohren, durch einen blutigen Streich in die unterirdische Welt solten nachschicken; Zu welcher mörderischen That sich Pyrrhus gleich angab, und selbige auch verrichtet.

Polyxo,

Ein Weib aus der Insul Lemnos, des Apollinis Priesterin, so die Urheberin und Anführerin des Lemnischen Unglücks war: denn als die Männer zu Lemnos, weil ihre Weiber wegen der Venus eine gewisse Thorheit begangen hatten, sich andere Weiber aus Thracien holen wolten, wurde auf der Polixo Anstiften und Einschlag alles, was männlich hieß, in Lemnos niedergemacht, worunter die einige Hypsipyle war, die ihren Vater Thoas verschonet und ganz allein bey dem Leben erhalten.

Pomade zu dem Angesichte,

Ist ein aus gekochten Marck, von zerknickten Hammel = Füßen, Borrax, gebrannter Alaune, weißem Wachs und Rosen = Del an dem Feuer unter einander zerlassenes und zubereitetes gelindes Sälblein, dessen sich das Frauenzimmer im Gesichte, um eine schöne glatte und zarte Haut dadurch zu bekommen, bedienet.

Pomade zun Lippen,

Ist ein aus süßen Mandel = Del, frischen Hammel = Zalg und rother Ochsen = Zunge über dem Feuer abgekochtes und unter einander vermishtes Sälblein, dessen sich das Frauenzimmer, so schöne rothe und gelinde Lippen haben will, zu bedienen pfleget.

Pomerangen,

Aurantia mala, Oranges, sind angenehme Baum = Früchte, welche die Italiäner zu uns herausbringen, und Apel de Sina nennen. Man hat vielerley Arten derselben, davon unterschiedliche Autoren ausführlich geschrieben haben. Sie werden entweder mit Zucker eingemacht, oder rohe gegessen, oder auch an ein und ander Essen gebraucht, und bißweilen bey dem Beschluß der Tafel als ein Liqueur zubereitet aufgesetzt.

Pomerangen = Brod zu backen. siehe. Citronen = Brod.

Pomona,

Eine Nymphe aus Latien, und Göttin der Gärten und des Obstes, so den Gott Verrumnum nach langer Gegenwehr endlich geheyrathet. Der Latiner König Picus hatte sich in sie sehr verliebet, und ward auch beschwogen von seinem eifersüchtigen Weibe in einen Specht verwandelt.

Pompeja,

Eine Tochter des Caeji Pompeji,
Bbb 2 und

und Messe Syllæ. Hatte den Julium Cæsarem zum Gemahl, ward aber von ihm verstorffen, weil er auf sie Muthmassung hatte, daß sie sich mit dem Clodio in verdächtige Liebe eingelassen.

Pompeja Paulina,

War des weisen Senecæ Weib, so wegen ihrer Klugheit und Gelehrsamkeit gleichfals gerühmet wird. Vid. Lipf. de Vita Senecæ. c. 5. p. 24.

Pompeja Plautina,

Eine vortreffliche Kaiserin, so ihrem Ehe-Gemahl dem Kaiser Juliano wiederrieth, auch endlich dahin brachte, daß er das Volk nicht in so hohe Gaben setzte, und sie bald biß auf das Blut auszehrte.

Pomponia,

Hieß die Mutter des tapffern Scipionis, wiewohl sie auch einige Pompejan nennen.

Poniatovia Christina. siehe von Duchnick.

Ponseta Esselina,

Von Lecherio, war eine berufene Zauberin und Hexe.

Pontia,

Eine keusche und edle Römerin, so weder durch Gutes noch Böses von dem Octavio zu unkeuscher Liebe konte bewogen werden, und lieber sterben wolte, als in dergleichen Schand-That willigen.

de Pontianis,

Francisca, die Heilige, Pauli de

Brixis Tochter, hat Anno 1434 zu Rom das Closter Torre di Speculo, nahe bey dem Capitolio, erbauet, und den Orden der Layen-Schwester, von Torre di Speculo, der Versammlung des Delberges gestiftet, sie starb darinnen A. 1440. und ward von Paulo V. unter die Zahl der Heiligen gesetzt.

Poppaa,

Des Neronis Gemahlin, ein Weib von grosser Verschwendung und Wollust, so gar, daß sie auch ihren Pferden güldne Huff-Eisen aufschlagen liesse, sich auch täglich der Schönheit wegen in Esels-Milch badete. Sie ward von ihrem Gemahl, als sie gleichschwanger gieng, mit Füßen todt getreten.

Porcelain-Schale,

Ist eine von weissen oder auch blau und weissen Porcelain verfertigte Schüssel, mit einem glatten und auch ausgebogenen doch gar schmahlen Rande versehen, worinnen insgemein frisch Obst oder Gebäcknes aufgesetzt wird.

Porcia. siehe. Portia.

Porelia,

Joanna, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Porquin,

Barbara, ein gelehrtes Frauenzimmer von tüttich, lebte um das Jahr 1622. war eine Gemahlin des von Rolly, und schrieb Hortulum Animæ, und andere Sachen mehr.

Porreta,

Margaretha, eine Weibes: Person aus Hennegau, schrieb zu Paris ein sehr verführisches Buch, worinnen sie zu behaupten suchte, daß ein Mensch, welcher sich der Liebe seines Schöpfers gänzlich ergeben, alles wornach seine Natur gelüstete, ohne Furcht, Gott dadurch zu beleidigen, thun dürffte. Weshwegen sie auch Anno 1210. verbrannt wurde. Hoffmann. Lex. Univers. T. I. p. 993.

Porri. siehe. Lauch.

Porrima,

War die Schwester und stete Gespielin der Carmentis, so den Evander gezeuget.

Portia oder auch Porcia,

Des Catonis gelehrte und weise Tochter, liebte ihren Mann den Brutum so hefftig, daß sie sich selbst, als man ihr seinen Tod A. R. 712. ankündigte, durch Verschluckung glüender Kohlen tödtete. Plutarchus nennet sie wegen ihrer Gelehrsamkeit nur die Philosopham. Vid. Menagium in Histor. Mulier. Philosoph. p. 44. n. 75.

Portio Statutaria, oder, Statuten - Theil,

Ist in den Rechten ein Stück und Erbtheil der Güter, so das überlebende Weib nach Inhalt der Statuten oder hergebrachten Gewohnheit aus des verstorbenen Mannes Vermögen bekommt, wosferne sie nicht nach ihrem Einge-

brachten greiffen will, welches ihr, wann keine absonderliche Ehe-Pacten oder Ehestiftung unter ihnen aufgerichtet werden, frey steht, auf welchen Fall sie alle das Ihrige, ausgenommen den weiblichen Schmuck und das Haus-Geräthe, so sie täglich gebrauchet, mit in die Erbtheils-Massam conferiren muß. Nach den allgemeynen Sächsischen Rechten ist dieses Statuten - Theil, wenn 3. oder weniger Kinder da sind, der vierdte Theil von des Mannes Verlassenschaft, wo aber mehr oder drüber, ist es ein Kindes - Theil: nach denen Churfürstlichen Sächsischen Rechten aber ist es, wenn Kinder da sind, der vierdte, und so gar keine da sind, der dritte Theil der männlichen Verlassenschaft. c. 20. P. 3. C. E. S. Carpzov. def. 24.

Portugaisches Brod zu backen,

Nehmet abgeschälte und mit Rosen-Wasser gröblich zerstoßene Mandeln, ein Viertel Pfund klein gestossenen Zucker ein halb Pfund, und ein wenig Armenischen Bol, reibet es wohl unter einander, thut dazzu gestossene Nägelein, fettes Zimmet, Cordamommen, Muscaten-Blut, jedes ein halb Loth, alles nur gröblich zerstoßen, ein halb Pfund schön Mehl, zerklöpffte Eyer nach Nothdurfft, daß ein Zeig kan daraus gemacht werden, machet eines queren Fingers dicko Semmeln daraus, leget sie auf ein mit Mehl bestreutes Papier, thut es in eine Torten - Pfanne, und backt es mit gelinden Feuer, doch aber oben stärker als unten, ab.

Portulac,

Portulaca, Purchille, (Pourpfer) ist ein Garten-Kraut, daß sehr kühlend, und denen, die hitzig Gelbblüt haben, gute Nahrung giebt, auch der Galle widerstehet. In der Küche hat es keinen sonderlichen Nutzen, ausser daß man es statt eines Sallats brauchet, und unter die bouillons derer Patienten in Französischen Hospitalern mit genommen wird.

Poffementen, siehe. Paffementen.

Posthuma,

Heißt eine Tochter die nach des Waters gemachten Testamnt oder Tod allererst geböhren wird.

Posthumia,

War eine von denen Vestalischen Jungfern, weil sie sich aber allezeit sehr nette aufführte, und eine viel freyere Art zu leben als sonst denen Jungfern gehöret, angenommen, brachte sie sich in großen Verdacht wegen begangener Unzucht; sie führete aber ihre Sache selbst aus, und ward durch des Pabsts Sentenz völlig absolviret, der ihr aber allen freyen Scherz zugleich ernstlich untersagte.

Postuerta,

War bey denen alten Römern eine mit von denen Göttinnen, so denen schwangern Weibern vorgesetzt waren.

Potages,

Sind vermischte Essen, bestehend aus einem gewissen Stück

Fleisch oder Fisch zc. vielen Gewürk, Jus, Coulis und Ragout, Klößen, Fricandelles und andern Dingen: wäre auch gut, wenn ein jeder solche nach seinem und der seinigen Constitution, als eine veritable Haus-Arzhney einrichten ließ. Ihre Zubereitung ist mancherley, davon der Koch folgende mittheilet.

1) Potage à la Reine; 2) Potage von Capaunen, so farciret 3) Potage von Türckischen Hünern; 4) Potage von Rebhünern oder jungen Fasanen; 5) Potage von jungen Hünern; 6) Potage von alten Hünern; 7) Potage von Enten braun; 8) Potage von Enten anders, mit einer grünen Erbsen-Coulis; 9) Potage von einer gefüllten Kalbs-Keule; 10) Potage von einer Kalbs-Keule braun; 11) Potage von einem ganzen Lamm; 12) Potage von einer Schöpfskeule; 13) Potage von einer Schöpfskeule angeschlagen; 14) Potage von einer Gans; 15) Potage von einer grünen Gans; 16) Potage von Krebsen mit einem Krebs-Euter; 17) Potage von einem Hecht; 18) Potage von Hecht anders; 19) Potage von Karpffen; 20) Potage von jungen Tauben; 21) Potage von jungen Tauben anders; 22) Potage von jungē Tauben noch anders; 23) Potage von Tauben mit Linsen; 24) Potage von jungen Türckischen Hünern; 25) Potage von zwey und dreyerley Arten auf eine Schüssel; 26) Potage von einer Span-Sau.

Potage à la Reine,

Nehmet von ohngefehr 12. Kalbern die Milch, waschet diese rein aus,

aus, blanchiret sie hernach in heissen Wasser, und wenn sie einen Wall aufgethan haben, so putzet sie sauber heraus in kaltes Wasser, davon werden sie schön weiß. Ferner nehmet eine Kälber-Brust, füllet diese mit Krebsen und Pistacien, (besehet junge Hünner mit Krebsen gefüllt und Krebsfarce) blanchiret sie, daß sie weiß wird, richtet sie so dann in einen Potagen-Kessel, passiret sie in Krebs-Butter, leget Citronschalen und Muscatenblüten darzu, gießet gute bouillon drauf, setzet es aufs Feuer und laßet es fein gemächlich kochen. Dierauf nehmet vorbeschriebene Kälber-Milch, thut solche, wenn sie vorhero ordentlich in Stücke, eines Fingers groß geschnitten worden, in einen Ziegel oder Casserole, leget Krebs-Butter darzu, passiret sie auf Kohlfener, damit sie ganz durchröthet, gießet ein wenig sauren Rahm drauf, so bekömmt es eine schöne Couleur. Nun bereitet kleine Ragouten von Krebsen, Pistacien, Kälber-Ohren und was ihr zusammen bringen könnet, jedes besonders in kleine Ziegelgen oder Casserole, machet ein Töpffgen gute Coulis, (suchet Coulis zu machen) schneidet, ehe ihr die Potage anrichtet, gute Semmel in die Schüssel und leget die Kalbsbrust drauf, gießet von der bouillon drüber, daß sich die Semmel einweiche, thut die Kalbs-Milch auf den Schüsselrand, ungefähr allezeit 3. quer Finger breit aus einander, alles nach proportion und die kleinen Ragouten darzwischen. Ist dieses alles geschehen, so gießet die Coulis drüber, biß ihr vermehnet

daß genug in der Schüssel ist, bestreuet solche mit klein gehackten Pistacien und sprenget Krebs-Butter darüber.

Potage von Capaunen farciret,

Nehmet nach Proportion der Schüssel 2. biß 3. Capaunen, machet diese auf die Art, als bey dem zupügen der Hünner beschrieben worden, zum kochen zu rechte setzet sie in einem Topff an das Feuer, gießet Wasser drauf und salzet sie, laßet sie kochen biß sie weich werden. Hierauf kühlet sie aus und leget sie in kaltes Wasser, nehmet sie wieder heraus un löset ihñe alles Fleisch ab, und schneidet dieses nebst drey Viertel Pf. Nierentalg ganz klein, schüttet es zusammen in einen Mörsel, und stoffet es klar, würzet es mit Muscaten-Blüten und Citronenschalen, thut darzu eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, schläget 8. Eyer drein, aber nur von 2. Ethern das Weiße, stoffet es durch einander, daß die farce recht klar wird. Wenn nun dieses alles geschehen, so leget die Capaunen in eine Tortenpfanne und schläget mit der farce die Capaunen-Gerippe an, damit selbe als wie Capaune aussehen. Bestreichet sie alsden mit einem zerklöpfften Ey, gießet zerlassene Butter darüber, streuet Semmel darauf, setzet sie in einen Backofen und laßet sie fein schön backen. Nun sollet ihr diese Coulis oder gestoffene Suppe, wie die Desterreicher und Böhmen sagen, verfertigen. Nehmet eine Capaunen-Brust, die vor dem anschlagen kan zurücke behal-

ten werden, ein Paar Kalbs-Milch und auch etliche eingewässerte Austern, dieses alles schneidet klein, und thut in einen Mörfel, stößet es mit einem Stück Butter, geriebener Semmel, Muscaten-Blüten und Citronenschalen ganz klar als einen Teig, thut es hernach in einen Topff, gießet gute bouillon drauf, und lasset es bey dem Feuer kochen. Hat es nun eine Weile gekocht, so streichet solches durch ein Haantuch, habet fertig allerhand garnituren, Raroutes von Hünern, Mägen, Kalbs-Milch, ausgebrochenen Krebsen, Artischocken-Böden, angegeschlagene Krebse, die ihr eben von der farce, mit welcher die Capaunen angeschlagen worden, anschlagen und im Backofen abbacken müßet. Endlich schneidet Semmel, die vorhero auf dem Rost abgeröstet ist, in die Schüssel, gießet gute bouillon darauf, daß die Semmel ein wenig weich wird, setzet alsdenn die angeschlagenen Capaunen darein, richtet ferner die Garnituren auf den Schüsselrand sauber an, gießet die Coulis daran; es dürfen aber mit solcher die Capaunen nicht begossen werden; sprengt Krebs-Butter drauf, und lasset sie zu Tische tragen.

Potage von Türckischen Hünern,

Nehmet ein Paar gute Türckische Hünern, machet sie zu rechte, blanchiret sie sauber und spicket eine davon, die andere aber kochet, daß sie weiß bleibe. Die gespickete hingegen sollet ihr halb gar abbraten. Darnach richtet sie beyde in einen Potagen-Kessel, gießet gute bouillon drauf, und lasset sie gar

gemächlich kochen, inzwischen fertiget die Garnituren. Nehmet Franz-Brod oder Mund-Semmel (die ihr im 3. beschrieben finden werdet) hōlet diese aus, und machet sie nach der Beschreibung zu rechte, bereitet ein Ragout von Krebsen, Morgeln, Klässgen und was man darzu haben kan. Wenn nun die Potage soll angerichtet werden, so schneidet gute Semmel in die Schüssel, und gießet von der bouillon, worinnen die Türckischen Hünern liegen, auf die Semmel, leget die Türckischen Hünern drauf, die übrige Brühe ziehet mit Eiern also ab: nehmet 6. Eyerdotter, thut solche in ein Löffgen, quirelt sie mit einem Löffel voll Wein ab, und gießet die Brühe drauf, ihr müßet es aber fleißig rühren, sonst lauffen sie zusammen. Nach diesem setzet die Franz-Brode auf den Schüsselrand herum, und füllet das Ragout hinein, decket es oben mit einem Deckelgen zu, streuet viel Muscatenblüten in die Potage, gießet die abgezogene Brühe vollends drüber, besprenget solche lechlich mit Krebs-Butter, so ist sie fertig.

Potage von Rebhünern, oder jungen Fasanen,

Wenn die Rebhünern oder Fasanen gerupffet sind, so nehmet sie aus, und könnet ihr die Zubereitung derer Rebhünern schon im 2. beschrieben finden, die Helffte davon spicket sauber, und bratet sie halb gar ab, die jus aber, so in währenden braten heraus laufft, sanget fleißig auf. Hingegen die andere Helffte der Hünern füllet zwischen der Haut und Bauch mit Cham pignons

pignons und Aустern also; machet die Haut loß, als bey einem jungen Hun (suchet junge Hünner gefüllt) nehmet Champignons und Aустern so vorhero ausgewässert worden, hacket diese zusammen, und thut sie in einen Ziegel, mischet darunter ein wenig geriebene Semmeln, ein Stückgen gehackten derben Rehebraten, Muscatenblüten, Citronschalen, ein wenig Nelcken, 1. Viertel Pfund klein gehackte Nierenstollen, 3. Eyer und ein wenig Salk, welches ihr alles auf dem Feuer so lange abrühren müßet, biß es wie ein Muß oder Drey wird, füllet so dann die Rebhüner damit, und was nicht unter die Haut hinein gehet, das füllet in hollen Leib, den ihr darnach unten speieren und oben zubinden und blanchiren sollet. Wenn dieses geschehen, so thut ietzt gedachte, und auch die gespickten in einen Potagen-Kessel, leget ein Stück Butter darzu, und passiret sie eine Weile, gießet jus darauf, und lasset sie gemächlich auf Kohlfener kochen, schüttet auch spanischen Wein daran, und leget in einem zusammen gebundenen Bündlein, Zwiebeln, Thymian, Lorbeer-Blätter und Porrey darzu. Unterdessen machet zum garniren kleine Genueler-Pastetgen, Fricandeau, Rolletgen, und dann ein Ragout von Champignons, Nägelschwämmgen &c. Ferner hacket ein Rebhun, wenn es abgebraten, ganz klein, stoffet solches im Mörtsel mit einem Stücke Butter, einer in süßen Wein geweichten Semmel, Muscatenblüten, Citronschalen, &c. zu einem Teig und thut solchen in ein Töpffgen, gießet gute

bouillon drauf, lasset es einen Sud thun, quirelt und streichet es durch ein Haartuch. Wenn ihr nun die Pot. ge wollet anrichten, so leget geröstete Semmel in die Schüssel, und gießet von der jus, darinnen die Rebhüner liegen, darauf, leget sodann die Rebhüner in die Schüssel auf die Semmeln, die Garnituren aber, was die nassen sind, leget ordentlich inwendig an Schüsselrand, hingegen die kleinen Genueler-Pastetgen, ganz auswendig auf den Rand um die ganze Schüssel herum, gießet die gemachte Coulis vollends drüber, daß genug Brühe in die Schüssel komme, und lasset solche auftragen.

Potage von jungen Hün- nern,

Nehmet kleine junge Hünner, putzet diese sauber, wie es bey denen jungen Hünern beschrieben zu finden, füllet sie mit Krebsen, und könnet ihr die Art und Weise solche zu füllen unter denen jungen Hünern mit Krebsen gefüllet erlernen; die ihr auch blanchiren müßet. Nach diesen richtet sie in einen Potagen-Kessel, leget ein Stück Butter mit Krebs-Butter, Citronschalen und Muscatenblüten vermischet darzu, passiret sie eine Weile, gießet darnach gute bouillon drauf, setzet solche auf ein gelindes Kohlfener, und lasset sie ganz gemächlich kochen. Den so sie einen starcken Sud thun so zerspringen sie; gießet gute Coulis daran, damit die Brühe ein wenig dicke werde. Indessen putzet Carfiol, blanchiret solchen erst und thut ihn darzu hinein, ingleichen ausgebrochene Krebse; zum garni-

ren aber machet gefüllten Sallat (suchet Kalbfleisch mit gefüllten Sallat) gefüllte Krebs: Nasen, Morgeln, Kalbs: Milch, Kälber: Ohren, Hünere: Mägen, und gebackene junge Hünerngen (suchet junge Hünere gebacken) diese vorbeschriebene Ragouten bereitet jede besonders in kleinen Tiegeln oder Caströgen, damit man desto zierlicher anrichten könne machet auch diese Ragours alle mit Coulis an. Wenn ihr nun bald anrichten wollet, so schneidet gute Semmel in die Schüssel, darauf soll angeordnet werden, gieffet von der Brühe, darinnen die Hünerngen liegen darauf, leget die Hünerngen ferner fein ordentlich darein, und den Carfiol auf den Rand, die Krebs und kleinen Ragouten aber fein darzwischen, daß sie einander über Kreuz abstechen, und alsdenn die gebackenen Hünerngen. Unterdessen aber nehmet 5. bis 6. Eyer: dotter, nachdem die Potage groß ist, thut solche in ein Töpffgen, und ziehet die noch übrige Brühe damit ab, übergieffet die Potage vollends damit, besprenget solche endlich mit Krebs: Butter, streuet klein gehackte Pistacien darüber, so kan solche nach Belieben verspeiset werden.

Potage von alten Hünern,

Dieselben, wenn sie gepuzet und ausgenommen sind, zähmet und blanchiret ab, setzet sie sodann in Wasser, ein wenig gesalzen zum Feuer und lasset sie kochen. Wenn sie nun bald weich sind, so thut sie heraus und kühet sie aus, richtet sie nach diesen in einen Potagen- Kessel, leget ein Stück ausgewaschene

Butter daran, passiret sie mit Siron: Wäsen und Muscatenblüten, gieffet gute bouillon darauf, in welcher Brühe sie ganz gemächlich kochen müssen. Inzwischen puzet Petersilienwurzeln, schneidet solche zierlich, und kochet sie alsdenn ab, die Helffte davon richtet in einen Tigel oder Casserole, die andere Helffte aber leget trocken, nehmet auch Morgeln und waschet solche oft aus, daß kein Sand darinnen bleibt, siedet selbige ab und thut sie in die Casserole zu denen Wurzeln. Ferner schneidet Hünere: Mägen klein, schüttet solche nebst Butter auch daran, passiret dieses alles ein wenig, gieffet ingleichen von der Brühe, darinnen die alten Hünere liegen, drauf, welches durch einander kochen muß, würzet es mit Muscatenblüten und Ingber. Was die trockenen Wurzeln anlanget, solche backet aus einer Klare, bereitet auch kleine Pastetgen von dem Gehäcke, welches ihr unter den kleinen Pastetgen von gehackten Kälber: Braten finden werdet, streuet an das Ragout geriebene Semmel, stoffet auch von einer Henne die Brust, und von einem Kalbe die Milch mit einem Stücke Butter im Mörsel zu einem Teig, thut es nachgehends in ein Töpffgen, gieffet gute bouillon darauf, lasset es kochen, streichet es durch ein Haartuch und setzet es wieder warm. Wollet ihr nun anrichten, so schneidet gute Semmel in die Schüssel, gieffet von der Brühe, darinnen die Hünere liegen, darauf, leget hernach die Hünere hinein, richtet die gebackenen Wurzeln auf den Rand, und zwar allezeit

zeit 3. quer Finger breit aus einander um die ganze Schüssel, richtet das Ragout von Wurzeln, Morgeln und Mägen fein darzwischen ein, die Pastetgen aber ganz auff den Schüsselrand, gieffet alsdenn mehr von der Brühe, so an denen Hänern gewesen, an die Potage, bestreuet solche endlich mit Muscatenblüten, schüttet die Coulis vollends darüber, und lasset sie auftragen.

Potage von Enten braun,

Nehmet Enten, nachdem ihr die Potage groß machen wollet, und wenn solche gehöriger massen gepuzet sind, so blanchiret sie ab, spicket eine davon sauber, die andere aber spicket, als wie man a la daube spicket. Die klein gespickte betreffend so bratet sie ab, jedoch nicht gar, bey der andern aber, setzet in einer Casserole Butter und Speck auf Kohlfener, und lasset es heiß werden. Inzwischen nehmet ein Paar Pf. berbes Rindfleisch, schneidet dieses Scheibenweis, und bestreuet es samt der Ente mit Mehl, leget es sodann in die heiße Butter und bräunet es. Wenn es nun braun ist, so gieffet gut. Brühe darauf, werffet ferner hinein torbeerblätter, ganze Zwiebeln, Rinden Brodt, Kraut, Rüben, Schwämme und Citronenschalen, und lasset es kochen, und da ihr den Jus-Geschmack ziemlich gewonnen habt, so leget die Ente heraus in einen Poragen-Kessel, und die andere abgebratene auch darzu, rühret die jus wohl durch einander, welche ihr durch einen Durchschlag auff die Ente lauffen lassen sollet, setzet

den Poragen-Kessel auf Kohlfener, damit es zusammen fein gemächlich kochet. Hierauf verfertigt Garnituren. Nehmet Kraut-Häupter, schneidet diese in 4. Stücke, oder wenn sie groß sind, auch wohl in 8. Stücke, setzet sie in einem Topff mit Wasser und Salz zum Feuer, auf daß sie weich kochen, darnach seiget das Wasser wieder ab, die Helffte des Krauts thut in einen Ziegel oder Casserole, gieffet von der jus darauf, die andere Helffte aber leget trocken. Jene Helffte setzet mit der Casserole auff Feuer, hingegen zu dem andern Kraut machet eine Klare, und basset es fein rösch aus den Schmalz, setzet es in ein warmes Ort, daß es warm bleibe. Wenn ihr wollet anrichten, so schneidet von einem Brodte ein Stück herunter, und zwar Scheibenweis, doch daß es alles an einander bleibe, setzet es sodann in die Schüssel, gieffet von der jus, darinnen die Enten liegen, darauf. Nach diesen leget die Enten auch hinein, auf den Rand aber das Kraut, jedoch Wechselfeise, ein Stück gekochtes, und darnach ein Stück gebackens, daß nichts von dem Rand zu sehen sey, gieffet alsdenn noch so viel jus darauf, als ihr zur Potage nöthig habet, und lasset sie auftragen.

Potage von Enten anders, mit einer grünen Erbsen-Coulis,

Nehmet ein Paar fette Enten, die sauber gepuzet, ausgenommen und gewaschen sind, steckt ihnen in den hohlen Leib grüne Petersilie, grüne Erbsen, Muscatenblüten und Butter, und machet unten den

den Aufschnitt mit einem Spreul feste zu. Hierauf setzet sie mit Wasser und Saltz zum Feuer, lasset sie kochen, biß sie beginnen weich zu werden, veräuemet sie aber fleißig, sonst werden sie schwarz. Wenn sie nun satt gekochet, so kühet sie aus, richtet sie in einen Poragen-Kessel, leget ein Stück Butter, nebst Muscaten-Blüten daran, passiret es ein wenig auf Kohlfener, und gießet sodann ein wenig bouillon drauf. Ferner nehmet grüne Erbsen, passiret die auch in Butter, thut sie hernach in einen Topff, gießet gleichfalls gute bouillon darzu, schüttet Muscatenblüten und Ingber hinein, und setzet sie zum Feuer, daran sie weich kochen müssen, quirrelt sie hernach und treibet sie durch einen Durchschlag, schüttet sie wieder besonders in ein Töpffgen, und setzet es warm. Sorget inzwischen vor Garnituren, so sich zu dieser Potage schicken, und weil selbige mit Erbsen ist, so verfertiget kleine Würstgen von Kalbfleisch, Speck, Würste und ein Paar Eyerdottern, dergleichen Würste zu bereiten, wird im W. ausführlich beschrieben seyn, machet auch ganz kleine Kalbfleisch-Klößgen, die ihr im R. finden werdet, ingleichen Strickelgen eines Fingers lang, bestreuet solche mit Mehl, und backet sie aus Schmalz. Die Würstgen aber lasset vorhero in Milch einen Sud thun. Nach diesem leget selbige auf ein mit Butter beschmiertes Papier, setzet sie mit diesem in eine Torten-Pfanne in einen heißen Ofen: auf die ausgebackenen Klöße, so in einem Ziegel sind, gießet

bouillon, schüttet darzu Citronenschalen und Muscatenblüten, und lasset sie ein wenig kochen. Sind die Würstgen im Ofen gar, so nehmet die Helffte davon heraus, schneidet daraus Stückgen etwa eines Fingers lang, und backet sie aus einer Klaze in Schmalz. Wenn ihr nun wollet anrichten, so röstet geschnittene Semmel in Schmalz, und thut solche in die Schüssel, darauf ihr anrichten wollet, gießet etwas von der Brühe, darinnen die Enten liegen, darauf, und leget die Enten auch dar ein, setzet die gemachten Garnituren fein ordentlich auf den Schüssel-Rand herum, schüttet endlich die grüne Erbsen-Coulis über die Enten, und gebet sie hin. NB. Diese Potages können auch tractiror werden, als wie die Potagen von angeschlagenen Capaunen, item Potage von Türckischen Hünern, oder auch Potage von alten Hünern, und wird sich gleich bey der ersten praxi eine und andere invention zeigen, daß man eben nicht alles zu einer Potage haben muß, wie es beschrieben stehet, sondern man kan wohl mehr oder weniger nehmen, oder abbrechen und zugeben, und ist hierinnen kein besserer Lehrmeister als die Zeit, die Virtualien und die Gelegenheit, wornach man sich allenthalben zu richten hat.

Potage von einer gefüllten Kalbs-Keule,

Nehmet eine schöne Kalbs-Keule, füllet sie auf die Art, wie ihres unter dem Kalbsfleisch gelehret werdet,

det, bratet oder kochet sie, richtet solche hernach in einen Potagen-Kessel, und passiret sie in Krebs-Butter mit Muscatenblüten und Citronenschalen. Ferner quirlet ein halb Mösel sauern Rahm mit ein wenig bouillon an, daß er klar wird, lasset solchen durch einen Durchschlag an die Keule lauffen, so wird sie eine schöne Couleur bekommen, gieffet gute Coulis drauf, und zwar so viel als ihr vermeynet genung zu der Potage zu haben. Die Garnituren müssen aus dreyerley Sorten Kalbsfüßen bestehen, nemlich: etliche schlaget fein sauber mit einer farce an, mit einem aufgeworffenen Rand, machet es recht zierlich, daß nur vorne die Klaue heraus gehe, etliche backet sauber, rösch, goldgelb aus Schmalz, die letzten aber thut in einen Ziegel, passiret solche in Krebs-Butter, und gieffet von der Brühe, darinnen die Kalbskeule lieget, daran. Wenn ihr nun wollet anrichten, so schneidet gute Semmel in die Schüssel, gieffet von der Brühe darauf, und leget die Kalbskeule darein, ziehet aber erst den Faden, womit sie zugenehet ist, heraus, garniret so dann auf den Schüssel-Rand die Kalbs-Füße unter einander ordentlich herum, überziehet hierauff die Potage vollends mit der Coulis, sprengt nach diesem Krebs-Butter darüber, und lasset solche nach Belieben auftragen.

Potage von einer Kalbskeule braun,

Füllet eine schöne Kalbskeule eben wie die vorige, spicket sie als

denn sauber, und bratet sie halb gar ab. Nehmet hierauf Rindsfleisch, klopffet und bestreuet es mit Mehl, und machet es, gleich als bey der Potage von Enten braun. Ist nun die jus fertig, so leget die Kalbskeule darein, und lasset sie eine Weile kochen. Wenn dieses geschehen, so thut die Keule heraus in einen Potagen-Kessel, und seiget die jus durch einen Durchschlag drauf, und setzet es auf Kohlfener. Inzwischen machet zum garniren kleine Fleischklöße, backet selbige aus Schmalz, thut sie nebst Morigeln in eine Casserole, gieffet von der jus darauf, verfertiget auch von derben Kalbfleisch Kollet oder Spanische Vögel und etwas Ficandean. Wenn ihr anrichtet, so machet unten schwarz Brodt an die Schüssel, und gieffet von der jus drauf, leget die Keule darein, die Kollet setzet ordentlich auf den Schüssel-Rand, das Klöße und Morigeln-Ragout aber darzwischen, gieffet endlich die jus vollends über die Potage, so ist sie fertig.

Potage von einem ganzen Lamm,

Nehmet ein fettes Lamm, von mittlerer Größe, und machet solches zu braten zu recht, jedoch muß dieses an einem Stücke gefotten oder gebraten werden. Hierauff spicket die zwey hintern Viertel auf das zierlichste, an denen vordern aber füllet die Brüstigen ein wenig, besprenget es darnach ein wenig mit Salz, und stecket es an einen Bratspieß. Ferner nehmet eine Serviette, machet dieselbe in Fleisch-Brühe naß, und umwickelt

damit des Lammes Vordertheil, die zwey hintern Viertel aber laffet also, leget es zum Feuer, und wenn es eine Weile gelegen hat, so begießet das hinterste mit Butter, das mit einer Serviette verbundene aber begießet allezeit mit Fleisch-Brühe, damit die Serviette stets sehr naß bleibe, so kochet es dergestalt, als ob es in einem Topff wäre, wird auch noch weisser. Wenn es nun gar ist, so ziehet es wieder vom Spieß, richtet es in einen Potagen-Kessel, die Serviette aber thut herunter, gieffet gute Bouillon drauff, würket es mit Muscaten-Blüten, Ingber und Citronen-Schalen, leget ein Paar ganze Zwiebeln und ein Bündlein zusammen gebundene Kräuter darein, die aber beym Anrichten wieder heraus genommen werden, und laffet es auf Kohlen kochen. Unterdessen schicket euch zum garniren und verfertiget dieses. Nehmet Käiber-Milch, blanchiret und schneidet solche zu Stücken, weichet auch Truffes ein, und thut diese beyde Sorten hierauff zusammen in einen Tiegel oder Casserole, passiret es mit Butter, Muscaten-Blüten und Citronen ab, gieffet Coulis drauff, und laffet es ein wenig kochen. Ferner machet diese Garnicuren. Nehmet 4. große Franz-Brode, so etwan als ein 3. Pf. Bröddgen groß sind, reibet es mit einem Reib-Eisen ab, schneidet es oben eines Thalers groß auff, und hölerts sauber aus, bestreicht es mit Butter und laffet es in einem heißen Ofen ein wenig hart werden. Darnach nehmet Schöpss- oder Lammes-Züsse, zerspaltet die

se, kochet sie weich ab, und machet sie zu rechte, gleich denen, als bey der Potage mit ober von einer gefüllten Kalbs-Keule beschrieben worden. Wenn nun die Brühe, darinnen das Lamm lieget, eingekochet, so gieffet gute Coulis zu, bey dem Anrichten aber, schneidet gute Semmel in die Schüssel, und gieffet gute Bouillon drauff, leget hernach das Lamm darauff, und gieffet etwas von der Brühe, darinnen das Lamm gelegen, darzu, und die übrige ziehet mit Eperdastern ab. Endlich setzet die 4. Franz-Brode ins gevierde, richtet ein Ragout von Truffes und Kalber-Milch darein, und decket die Dinstigen drüber, leget ferner die Schöpss- oder Lammes-Züsse das um das andere hin vierlich zwischen die Franz-Brode herum, gieffet die abgezogene Brühe vollends in die Potage, das Gebratene am Lamm garniret mit Citronen, das Gefochte aber bestreuet mit Pistacien, so ist es fertig und kan auffgetragen werden.

Potage von einer Schöpss-Keule.

Nehmet eine schöne Schöpss-Keule und prügelt diese: damit ihr aber die Haut nicht entzwen schlaget, so leget oben ein Tuch drauff, darnach spicket sie a la daube, bestreuet sie mit Mehl, setzet in einer Casserole Butter und Speck aufs Feuer, und wenn es braun ist, so leget die Schöpss-Keule nebst ein Paar Pf. Rindfleisch auch mit ein, laffet es beydes mit einander braun werden und gieffet darnach Bouillon drauff, thut darein ganz

ke Zwiebeln, Ingber, Muscaten-Blüten, Citronen-Schalen, ganze Melcken, Rinden Brod, geschnittene Rüben, Kraut, Seleri und laßset es alles durch einander kochen, daß es einen guten Geschmack bekommt, werffet auch ein wenig Morgeln nebst braunen Rüben darzu, die ihr also verfertigen sollet: schneidet die Rüben würfflicht, setzet darnach Butter in einer Calserole aufs Feuer, wenn sie braun ist, so reibet Zucker hinein und laßset diesen mit braun werden, so bald es geschieht, werffet die Rüben drein, so bekommen sie augenblicklich eine braune Farbe. Diese schütet hernach in ein Ziegelgen, schneidet auch Kraut, und machet es wie bey der Potage von Capaunen braun, rühret gleichergestalt Morgeln unter die Rüben, gießet jus drauff, setzet es aufs Feuer, welches zusammen kochen muß. Bey dem Anrichten schneidet schwarz Brodt Scheibenweise und thut es in die Schüssel, gießet von der jus drauff, darinnen die Schöps-Keule lieget und leget diese auch drein, garniret das Kraut, so in der Brühe liegt, ingleichen das Gebackene auf den Schüssel-Rand und die Rüben und Morgeln darzwischen, süßlet die Potage vollends an, machet auch eine kleine Carbonade (deren Zubereitung findet ihr im C. unter Carbonade) fein sauber, und legets um die ganze Schüssel herum.

Potage von einer Schöps-Keule angeschlagen,

Nehmet eine gute Schöps-Keule, bratet diese ab, hernach schneidet alles Fleisch herunter und machet

es damit, als wie bey der angeschlagenen Kalbs-Keule. Zum garniren verfertiget angeschlagene Krebse, Morgeln, deren Zubereitung ihr findet unter den Morgeln von Kalbs-Lungen. Nun schneidet ein derbes Stück Schöps-Braten würfflicht, thut ihn in einen Ziegel nebst einem Stück Butter, Muscaten-Blüten, Citronen-Schelern und geriebener Semel, gießet ein wenig Wein und Bouillon dran und laßset es kochen. Inzwischen machet eine Coulis, wie ihr solche im C. finden werdet, fertig in ein Töpffgen, und wenn ihr wollet anrichten, so schneidet Semel in die Schüssel, gießet gute Brühe drauff, leget hernach die angeschlagene Schöps-Keule, die vorhero im Backofen sauber gebacken worden, drauff, die angeschlagenen Krebse aber setzet auf den Rand, daß ihr das Ragout darzwischen bringen könnet, und um die Schüssel auswärts thut die gebackenen Morgeln, gießet alsdenn die Coulis vollends drein, doch so, daß die Keule damit nicht begossen wird, die Keule aber streichet mit Krebs-Butter roth an, sprenget auch ein wenig Krebs-Butter auf die weiße Suppe, und laßset die Potage aufstragen.

Potage von einer Gans,

Habet eine gute junge Gans in Bereitschaft, wenn dieselbe gewürzet, und nach gehöriger Art zugeputzet ist, so schneidet unten nicht ein gar zu grosses Loch, nehmet und waschet sie sauber aus, süßlet selbige mit gebratenen und abgeschälten Castanien, speilert sie

zum

zum kochen, setzet sie hernach in einem irdenen Topff mit Wasser zum Feuer, thut noch darein ganze Muscatenblüten, Seleri, Petersilien-Wurzeln, Citronenschalen, etwas Wein, Salk, Lorbeerblätter, Semmelrinden, und eine ganze Zwiebel, lasset die Gans also kochen, bis sie weich wird. Ferner bereitet darzu Garnituren. Nehmet von etlichen Gansen die Halsleder, so nicht zerschnitten, und machet auf folgende Art Würste draus: blanchiret und schneidet Gänse-Lebern nebst Gänsefett und frischen Speck ganz klein würfflicht, thut nach diesen in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, mit ein wenig Butter in eine Casserole, schlaget 6. Eyer darzu, setzet es aufs Kohlfeuer, und rühret es als gerührte Eyer ab, thut hierauf das würfflicht geschnittene Zeug hinein, rührets unter einander, würzet es mit Muscatenblüten, Citronenschalen, und Cardemomen, füllet es in die Gänse-Hälse, und machet sie oben und unten feste zu. Hernach blanchiret diese in heissen Wasser, puget sie sauber, thut sie in einen Tiegel, und gieffet von der Brühe drauff, darinnen die Gans kochet. Ferner machet Gänse-Lebern also ab: schneidet solche würfflicht, und schüttet sie nebst gewässerten Austern in einen Tiegel, leget ein Stück Butter darzu, passiret und würzet es mit Citronenschalen und Muscatenblüten, streuet gestoßnes Tartuffel-Mehl darein, gieffet ein Gläßgen süßen Wein darzu, ingleichen einen Löffel oder Kelle voll von der Brühe, so an der

Gans ist, lasset alsdenn diese beyden Ragoutes kochen auf gemäßigtem Feuer, die Gänse-Lebern aber müssen nicht zu sehr kochen, sonst werden sie hart. Endlich puget die Gans aus, und richtet sie in einen Potagen-Kessel, gieffet ein wenig von der Brühe darauff, die andere quirlt und streichet sie durch ein Haartuch, und gieffet solche auch über die Gans. Wenn ihr nun diese wollet anrichten, so leget gute Semmel in die Schüssel, gieffet von der Coulis darauf, worinnen die Gans lieget, und setzet die Gans darein; die Würste hingegen bringet zierlich auf den Schüssel-Rand, und das Ragout darzwischen, schüttet die Coulis vollends drüber, und umsetzet die ganze Schüssel aussen am Rande mit kleinen Auster-Pasteten, die ihr unter denen Pasteten beschrieben findet, bestreuet sie lechlich mit kleingeschnittenen Pistacien, und gebet sie hin.

Potage von einer grünen Gans,

Wenn ihr eine Gans gepuget, gewürzet und ausgenommen habt, so setzet dieselbe mit Wasser zum Feuer, und salzet sie ein wenig, ist sie nun halb gar gekocht, so thut hinein ein gut Theil grüne Erbsen, die vorhero ein wenig in Butter gepassiret worden, ingleichen in Wasser abgequellten Spinat, Semmelrinden, Muscaten-Blüten, Ingber, Butter, und lasset es ferner kochen. Inzwischen bereitet Spinat-Klöße zum garniren, auf folgende Art: lasset Spinat gar kochen, und seihet ihn trocken ab, ha-

set ihn alsdenn ganz klein, schützet ein gut Theil geriebene Semmel darzu, schläget 3. Eyer drüber, setzet in einer Callerole Butter auf das Feuer, und thut den gehackten Spinat nebst Muscaten-Blüten drein, rühret es ab, und lasset es kalt werden, machet hernach kleine Klöszen und Strizeln eines Fingers lang, bestreuet sie mit Mehl, und backet sie aus heissen Schmalz. Ferner passiret ein gut Theil grüne Erbsen in Butter, thut darnach Krebs-Schwänze drunter, und gieffet ein wenig von der Gans-Brühe drauff. Ingleichen nehmet Artischocken, schneidet selbige gleich ab und ganz kurz, setzet sie zum Feuer, salzet sie ein wenig, daß sie grün bleiben, und wenn sie weich sind, so thut sie heraus, und zugleich das haarichte alles sauber weg, dadurch bekommen sie ein Ansehen als wie Pastetgen, leget sie auch in eine Callerole, gieffet von der Brühe drauf, und würzet sie mit Muscaten-Blüten. Ist dieses nun alles geschehen, so nehmet die Gans heraus und quirlet die Brühe, darinnen selbige gelegen, streichet sie durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Kessel, und leget die Gans mit darzu, die ihr alsdann aufs Kohl-Feuer setzen müffet. Wann ihr anrichtet, so thut Semmel-Schnitten in die Schüssel, gieffet ein wenig gute Bouillon drauff, damit die Semmel quelle, und leget die Gans hinein, die Artischocken aber setzet auf den Schüssel-Rand, die grünen Klöße und Strizlichen leget fein ordentlich darneben, und die Ragout füllet in die Artischocken. zehlich gieffet

Frauenzimmer / Lexicon.

die Coulis vollends drüber, und um den ganzen Rand leget gebackene grüne Peterfilie, die ihr erst lesen, so gleich frisch aus dem Schmalz backen, und dabey zusehen sollet, daß sie schön grün bleibe.

Potage von Krebsen mit einem Krebs-Euter,

Nehmet drey Viertel Schock Krebse, nachdem ihr viel Potage machen wollet, schneidet ihnen die Köpffe ab, daß die Galle heraus kömmt, und stoffet sie in einem Mörsel ganz klein. Inzwischen setzet 3. Mösel guten süßen Rahm zum Feuer, und lasset solchen sieden, thut hierauf die Krebse mit Semmel-Schnitten, Muscaten-Blüten, Citronen-Schalen drein, welches, wenn es eine Weile gekochet, ihr durch einander rühren, und durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Kessel streichen müffet. Nach diesem verfertigt ein Krebs-Euter, wie solches im R. zu finden, und zum garniren ausgebrochene Krebse, diese schneidet vom Kopff herein biß in die Mitte weg, daß nur der Schwanz und der halbe Leib bleibet, machet derer so viel als ihr zu Umlegung der ganzen Potage nöthig habet, bereitet auch etwas Grillade von Krebs-Euter, schneidet selbiges Schnittgenweise, wie man pfeget ein Rüh-Euter zu schneiden, und bratet es auf dem Roßt oder auf Papier im Back-Ofen. Wann ihr nun anrichtet, so schneidet gute Semmel ein, leget das Rüh-Euter drauff, und gieffet von der Krebs-Coulis darzu, hingegen die ausgebrochenen Krebse

Ecc

passi-

passiret erst in Krebs-Butter, darnach garniret sie um die Schüssel herum nebst der Grillade, gieffet ferner von der Krebs-Coulis an die Potage bis genug ist, und besprenget sie mit Krebs-Butter.

Potage von einem Hecht,

Nehmet einen Hecht, füllet solchen, als oben bey dem Hecht beschriben stehet, und bratet ihn fein sauber im Back-Ofen. Hernach machet diese Coulis: Nehmet ein Paar Stückgen Hecht, backet dieselben aus Schmalz und stoffet sie alsdenn in einem Würfel, thut darzu etwas in Milch gewechte Semmel, eine Mandel gewässerte Austern, Citronen-Schalen, Muscaten-Blüten, ein Stück ausgewaschene Butter, und stoffet es als einen Teig zusammen, schütet es darnach in einen Topff, gieffet Petersilien-Wasser drauf, quirlt es klar, lasset solches kochen, und streichet es durch ein Haar-Zuch in einen Potagen-Kessel. Nun machet allerhand Garnituren, Klöße von Hecht, so wohl gebacken als auch gekocht, Celery, Krebs, Morgeln, Artischocken-Wöden, welches alles muß mit Brühe angemacht, und besonders in einen Tiegel gebracht werden, gieffet auch von der Coulis drauf, und lasset es nach Gelegenheit kochen. Wollet ihr endlich anrichten, so schneidet gute Semmel in die Schüssel, gieffet von der Coulis drauf, den Hecht aber, wann er lang ist, schneidet oben 3. quer Finger vom Kopff durch, darnach schneidet Stückgen herunter, etwa eines halben Fingers dick, leget dieselben ordentlich auf den Schüsselrand,

den Schwanz und Kopff aber stoßet zusammen, und machet es, als ob der Hecht noch ganz wäre. Zuletzt setzet die Garnituren aufs zierlichste, daß es übers Creutz fein absteicht, gieffet die Coulis vollends drüber, bestreuet die Potage mit Pistacien, und gebet sie hin.

Potage von Hecht anders,

Nehmet einen feinen Hecht, schupet und reisset ihn, lasset an dem Kopff wohl eine Viertel Elle lang Fleisch, und spaltet es auf bis an die Harte des Kopffs, den Schwanz machet gleichfalls lang, daß derselbe doppelt kömmt, und siedet den Hecht ab. Wenn er nun abgefotten, so nehmet das Fleisch das am Kopff ist, herunter, schneidet es fein klein, thut eingeweichte Semmel, so wieder ausgedrucket worden, dran, machet 6. Stück gerührte Eyer, und thut diese auch darzu, würket es mit Muscaten-Blüten, Citronen-Schalen, salzet es ein wenig, lasset auch ein gut Theil Butter zergehen, und diese drunter lauffen. Hierauf schlaget den Kopff, so weit als das Fleisch weggenommen worden, an, machet solchen fein förmlich, thut ihn in eine Torten-Pfanne, begieffet ihn mit Butter, und setzet solchen in einen Ofen, daß er fein schön backet, den Schwanz aber lasset wie er ist. Ferner nehmet ein Paar Stück Hecht, siedet oder backet sie, und machet eine Coulis daraus, also, stoffet diese Stücke Hecht mit eingeweichter Semmel, gewaschener Butter, Citronen-Schalen und Muscaten-Blüten im Würfel zu einem Teig, thut

selben in einen Topff, und gieffet Petersilien-Wasser drauf, ist aber nicht bey Catholischen, so nehmet gute Fleisch-Brühe, quiret es wohl durch einander, streichet es durch ein Haar-Tuch, und schüttet es in einen Potagen-Kessel, leget den Hecht-Schwanz drein, und setzet es auf Kohlen. Inzwischen müssen auch die Garnitures hierzu auf folgende Art verfertiget werden: brechet Krebse aus, die Helffte thut in einen Tiegel, passiret sie, und gieffet von der Coulis drauff, und die andere Helffte backet mit einer Klare aus dem Schmalz, nehmet auch grüne Erbsen, passiret solche in Butter, und gieffet von der Coulis drauf, ingleichen machet kleine Pastetgen von Muscheln, davon ihr Nachricht unter denen Pasteten finden könnet. Wenn ihr nun die Potage anrichtet, so schneidet Semmel in die Schüssel, gieffet von der Coulis darauf, thut den Kopff hinein, und gebet ihm die Leber ins Maul, leget alsdenn den Schwanz an den Kopff, als ob er ganz wäre, darnach die gebackenen und ausgebrochenen Krebse, und die grünen Erbsen darzwischen, nach diesem die kleinen Pastetgen auf den Rand herum, gieffet endlich die Coulis drüber, besprenget sie mit Krebs-Butter, so ist sie fertig.

Potage von Karpffen,

Nehmet einen schönen grossen Karpffen, schupet solchen, und löset ihm alles Fleisch herunter, das ihr darnach ganz klein schneiden, und mit eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermischen

sollet. Ferner machet 6. gerührte Eyer, und thut dieselbe nebst Muscaten-Blüten, Citronen-Schalen, Ingber, ein wenig Salk, auch gerösteten Zwiebeln in dem vorigen, schneidet alles durch einander, und dafern es nicht bey Catholischen ist, so nehmet ein halb Pfund Nierens Stollen drunter, sonst lasset ein gut Theil Butter zergehen, oder stoffet es im Mörsel, und thut ein halb Pfund rein ausgewaschener Butter dran. Hierauf schlaget den Karpffen sauber mit diesem Gehäcke an, streichet solchen mit einem warmen Messer fein glatt zu, zerklöpffet hernach ein Ey, und bestreichet den Karpffen damit, gieffet nach diesem Butter darüber, bestreuet ihn mit klar geriebener Semmel, und setzet ihn in einen heißen Back-Ofen. Ist dieses geschehen, so nehmet noch einen Karpffen, zerhacket ihn auf Stücke, salzet solchen ein wenig ein, machet auch in einer Casserole Butter auf dem Feuer braun, bestreuet erst den zerhackten Karpffen mit Mehl, und leget diesen drein, werffet Neglein, Ingber, Citronen-Schalen, Thymian, Zwiebeln, weisse Rüben, Schwämme und Brod-Rinden darzu, und lasset es also rösten. Wenn es nun braun genug ist, so gieffet Petersilien-Wasser oder gute Fleisch-Brühe drauf, welches zusammen kochen muß, darnach streichet es durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Kessel, und dieses heisset eine Jus. Zum Garnison bereitet Klöße von Karpffen die ausgebacken sind, Morgeln, gebackene Artischocken, gebackene Genueser-Pastetgen. Wollet ihr nun die

Potage anrichten, so schneidet schwarz Brod in die Schüssel, gieffet von der Jus drauf, daß das Brod ein wenig quillet, leget alsdann darein den Karpffen, die gebackenen Artischocken auf den Rand, die Ragoutes aber von gebackenen Klößen und Worgeln fein sauber darzwischen, endlich die Genueser Pastetgen ganz hinaus auf den Rand um die ganze Schüssel herum, gieffet die Jus vollends darauf, damit davon genug in der Schüssel sey und gebet sie hin.

Potage von jungen Tauben,

Suchet Potage von jungen Hünern, denn diese dienet zur Vorschrift.

Potage von jungen Tauben anders,

Befehet Potage von Enten mit einer grünen Erbsen-Coulis.

Potage von jungen Tauben noch anders,

Suchet Potage von Krebsen mit Krebs-Euter, nur daß ihr an statt des Krebs-Euters, gefüllte Tauben mit Krebsen einleget, davon junge Hünern mit Krebsen aufzusuchen sind.

Potage von Tauben mit Linsen,

Nehmet junge Tauben so viel ihr meynet, und nachdem ihr die Potage groß machen wollet, spicket die Helffte fein sauber, und die andere Helffte bereitet nur zum bra-

ten. Hierauf bratet beyde Theile halb gar, und die Jus, die in wahren den braten heraus tropffet, fanget sauber auf. Inzwischen setzet Linsen nur in Wasser zum Feuer, und wenn sie halb gar gekocht sind, so thut sie in eine Casserole, schüttet ein wenig braun Mehl daran, gieffet gute Fleisch-Brühe drauf, röstet klein gehackte Zwiebeln in Butter, und werffet sie auch hinein, leget alsdann die Tauben darein, die aufgefangene Jus von denen Tauben lasset auch durch ein Tuch geschlagen hinein lauffen, setzet solche auf das Feuer, damit es gemächlich koche. Zum Garniren nehmet Brat-Würste, so in Teig gebacken worden, röstet weiß Brod in Schmalz, und thut in eine Schüssel. Wann nun soll angerichtet werden, so schüttet die Linsen drauf, leget die Tauben fein ordentlich, schlich die Brat-Würste auf den ganzen Rand herum, und gebet sie hin.

Potage von jungen Türckischen Hünern,

Suchet Potage von jungen Hünern.

Potage von zwey- und dreyerley Arten auf eine Schüssel,

Machet einen recht festen gebrennten Teig, wie zu einer groben Pastete, nur daß ihr darzu weiß Mehl nehmen müffet, bestreichet darnach die Schüssel, darauf ihr die Potage bereiten wollet, in der Mitte durch mit Eiern, ziehet alsdenn den Teig auf dem gestrichenen, den

den ihr aber erstlich so lang, als die Schüssel breit ist, darnach auch in der Mitte breiter, als er vorne am Ende ist, machen sollet, weil die Schüssel tieffer in der Mitte als auf der Seiten ist, formiret es fein sauber, beschneidet es fein gleich, zwicket es wie ihr wollet, und setzet es lezlich in einen heißen Ofen, daß es hart wird. Dieses könnet ihr in Triangel, auch ins Geviert bringen, und da die Schüsseln etwa zu seichte sind, so führet ein kleines Rändgen von Teig um die ganze Schüssel herum. Wenn nun dieses alles geschehen, so möget ihr darnach Potagen wehlen, welche ihr darauf machen wollet.

Potage von einer Span- Sau,

Nehmet ein Span-Ferkel, wenn es sauber zugepuhet ist, schneidet solchen die Füße ab, speiclet es, als ob ihrs braten wollet und blanchiret es. Hernach setzet es in einem Potagen-Kessel mit guter Brühe aufs Kohl-Feuer, leget darzu Muscaten-Blüten, Citronen-Schalen, weissen Ingber, ganze Zwiebeln, ein Bündlein zusammen gebundene Kräuter, und lasset es eine Weile kochen. Hierauf nehmet ein Stück derben Kalbs-Braten, schneidet solchen ganz klein, stoffet solches mit eingeweichten Semmeln, Muscaten-Blüten, Citronen-Schalen und einem Stück ausgewaschener Butter in einem Mörsel, thut solches darnach in einen Topff, und gieffet von der Brühe, darinnen das Span-Ferkel lieget, darauf, setzet auch ein Mösel guten sauern Rahm zum

Feuer, streichet es durch ein Haars-Tuch, und gieffet diese Coulis wieder an das Span-Ferkel, und lasset solches nur gar gemählich kochen. Zum Garniren machet lauter Würste auf folgende Manier. Nehmet eine abgebratene Kalbs-Keule, und schneidet das Braune herunter, das andere aber schneidet ganz klein, schüttet solches nebst in Milch oder Rahm eingewechter und wieder ausgedruckter Semmel, anderthalb Pfund Mierens-Stollen, Muscaten-Blüten, Ingber, Citronen-Schalen und ein wenig Cardemomen in einen Mörsel, stoffet es wohl durch einander, salzet es zur Genüge, gieffet ein Paar Löffel voll guten Rahm darunter, und wenn es genug gestoffen worden, so thut die Farce wieder heraus. Ferner nehmet rein gemachte Därmer und eine Wurst-Spritze, welche vorne her einen langen Zapffen haben muß, fast wie ein Trichter, an diesem ziehet alsdenn von denen Därmern ein so langes Stück, als ihr daran bringen könnet, wie denn offters wohl 6. 7. bis 8. Ellen daran gezogen werden, darnach thut von der Farce in die Spritze, stoffet mit dem darzu gemachten Stößel die Farce durch die Spritze, so wird sich der Darm, wenn die Farce in selben kömmt, selbst abziehen. So ihr nun deren genug verfertigt habt, thut sie in laulichtes Wasser, damit ihr sie fein austreichen könnet, setzet alsdenn in einer Casserole Milch aufs Feuer, und wenn sie kochet, so blanchiret die Würste, leget darnach einen Bogen Papier in eine Torten-Pfanne, die setzt mit But-

ter beschmieret ist, und thut die Helffte der Würste drauff, setzet sie in einen heissen Ofen, daß sie schön braten, die andere Helffte aber werffet in eine Casserole oder Ziegel, gieffet von der Coulis darauf, darinnen das Span-Ferckel lieget, und setzet sie aufs Kohl-Feuer. Wenn ihr nun wollet anrichten, so schneidet gute Semmel in die Schüssel, und gieffet von der Coulis darauf, umwindet das Span-Ferckel mit Würsten, als ob ihr es mit Stricken gebunden hättet, die andern hingegen garniret aufs zierlichste, füllet endlich die Potage mit der Coulis an, biß es genug ist, und lasset solche zu Tische tragen.

Potagen-Kessel,

Ist ein in Form einer Wanne, doch von unten her runder aus Kupffer getriebener Kessel mit 2. Henceln und einem Deckel.

Potagen-oder Vorlege-Löffel,

Ist ein grosser silberner Löffel mit einem langen Stiehl, womit man das Allerley-Essen und andere Gemüse über der Tafel herum giebet.

Potagen-Schüssel,

Ist eine sehr grosse, mit einem breiten Rand umgebene zinnerne Schüssel, worinnen die Potage oder Allerley-Essen aufgetragen wird.

Potamenia, oder Potamiena,

Eine Schülerin des Origenis,

die allerschönste unter denen Weibern und Mäntirinnen, welche nach Eusebii Bericht A. C. 206. zu Alexandria unter der Regierung des Käyfers Severi, unaussprechliche Marter ausgestanden, und mit ihrer Mutter der Marcella ins Feuer geworffen worden; das notabelste von ihr ist, daß sie mitten unter der Marter ihren Henscker, den Basilidem, so sie peinigten musse, zum Christenthum selbst bekehret, der auch hernacher selbst als ein Martyrer hingerichtet worden. Euseb. Lib. 6. c. 5. Histor. Eccles.

Potina,

War diejenige Göttin bey den alten Römern, so über der kleinen Kinder ihr Geträncke bestellet war.

Poudre-Blasbalg,

Ist ein kleiner subtiler, und mit Haar-Poudre angefüllter Blasbalg, womit sich das Frauenzimmer an statt des Poudre-Püschels den Poudre in die Haare bläst und streuet.

Poudre-Püschel,

Ist eine von Seide oder Garn zusammen gedrehte Quaste, womit das Frauenvolk den Poudre in die Haare streuet.

Poudre-Schachtel,

Ist ein von Silber oder Lacquirten Holze rund verfertigtes Behältniß, mit wohlriechenden Poudre angefüllt, womit sich das Frauenzimmer bey dem Auffsehen einzupoudren pfleget.

Pou-

Poupeton,

Ist ein recht angenehmes Essen, welches fast wie eine Pastete oder aufgelauffener Koch bereitet wird, solches bestehet eigentlich aus einer sonderlichen farce und guten Ragout, davon folgende Beschreibungen handeln: als 1) Poupeton von Kalbfleisch; 2) von Krebs-farce; 3) von grünen Spinat.

Poupeton zu machen von Kalbfleisch,

Nehmet Kalbfleisch von der Keule des Kalbes, schneidet das Gedder heraus, und das Fleisch mit einem Schneidmesser ganz klein, hacket auch viel Nieren-Falg und Nindermarck klein, weicht Semmel in Milch, drückt diese hernach wieder ganz treuge aus, thut dieses alles in einen Mörsel und stoffet es recht durch einander, schneidet Citronenscheler, Ingber, und Muscatenbläten, 2. ganze Eyer und 6. Dotter drein, stoffet es alles wohl durch einander, und dafern die farce noch zu dicke, so gieffet ein wenig guten Rahm dran, doch nicht zu viel, damit die farce nicht zu dünne werde, und man ihn als einen Teig arbeiten kan. Hierauf habet ein Ragout von Gänselebern und Ausern fertig, oder worzu man am ehesten kommen kan, wie denn die Verfertigung derer Ragoutes von allerhand Sachen ordentlich sind beschriben worden: da man denn auslesen kan, was vor ein Ragout zu allen Zeiten in Poupeton zu gebrauchen. Ferner bestreichet eine

Schüssel oder Teller, darauf der Poupeton soll zu stehen kommen, und zwar nur oben den Rand mit Eiern, nehmet von der farce, und umsethet damit den Rand eines kleinen Fingers dicke auf die Art, als wollet ihr eine aufgesetzte Pastete verfertigen (NB. ihr könnet ihn hoch und flach machen, nachdem es beliebig) schüttet hernach den verfertigten Ragout hinein, und machet so lange mit dem Teig, bis oben noch ein Loch einer mittlern Fensterscheibe groß offen bleibet, habet bey der Hand in einem Geschirr warme Milch, darein duncket die Hand oder ein breit Messer, damit könnet ihr die farce desto glatter streichen. Der Deckel oben über das Loch wird also verfertiget: Nehmet und schmiret einen Bogen Papier so breit, als der Deckel ist, mit Butter, schlagos von der farce eines Fingers dick drauf, decket das Papier samt der farce verkehret über das Loch, also, daß das Papier oben in die Höhe kömmt. Hernach haltet eine glühende eiserne Schauffel über das Papier, so wird die Butter, darauf die farce klebet, weich, alsdenn könnet ihr das Papier herunter ziehen. Machet endlich den Poupeton vollends fertig, streichet selbigen fein glatt als ein hauffbasdens Brodt zu, nehmet darnach einen Pinsel und Eyer, streichet abermahl den Poupeton über und über, lasset Butter zergehen, und bestreichet ihn gleichergestalt als wie mit denen Eiern, streuet klar geriebene Semmel drüber, und blasset sie wieder ab, damit nicht zu viel drauf liegen bleibe, setzet solches

den in einen Backofen, und lasset ihn gemählich backen. Wenn er nun völlig gebacken, hebet solchen heraus, schneidet ihn oben auf, und basern nicht genug Brühe darinnen, so gießet noch ein Bißgen Coulis hinein, massen gemeiniglich in denen Küchen, wo dergleichen Essen gemacht werden, allezeit gute bouillon, Coulis und jus zu finden: daher kan man die weiße Ragout mit Coulis, die braune aber mit jus anmachen. Soll der Poupeton angerichtet werden, ist's nöthig, daß man ihn aufs sauberste garnire.

Poupeton von Krebs-farce.

Nehmet ein Paar Schock Krebsse, hacket selbigen vorne am Kopff das Bittere heraus, stosset sie in einem Mörsel klein, rühret das Gehackte in eine Kanne (nachdem das Maas groß) gute Milch oder Rahm, streichets durch ein Haartuch, setz es in einer Casserole aufs Kohlfuer, und rührets so lange, bis es beginnet zu kochen, es wird auch zusammen lauffen, nur rührets fein fleißig, daß sich unten nicht anleget. Hernach schüttet es in einen Durchschlag, lasset das wässerichte davon ablauffen, thuts alsdenn in einen Reib-Asch, und reibets klar, hacket ein Viertel Pf. Rindern Marck klar, und reibets auch drunter, schüttet in Milch eingeweichte und wiederum rein ausgedrückte Semmel, nebst Muscatenblüten, ein wenig Zucker, 6. ganze Eyer, und 6. Dotter drein, und rühret dieses alles wohl durch einander. Wenn es nun eine halbe Stunde gerühret worden, so

thut ein halb Pfund Krebs-Butter, und ein wenig Citronenscheler darzu, so ist alsdenn die farce fertig; daraus wird der Poupeton eben wie der vorige aufgesetzt, nur daß man ihn oben mit Krebs-Butter bestreichen muß. In demerselben ist leßlich ein sauber Ragout nöthig, 3. E. von Kalbs-Milch, Krebs-Schwänzen, Pistacien ra, welches Ragout schon beschrieben worden, nur hat man sich hierbey nach der Gelindigkeit der farce zu richten.

Poupeton von Spinat grün,

lasset Wasser in einem Kessel kochen, werffet Salz drein, damit der Spinat grün bleibe. Der Spinat muß hierauf im Wasser kochen, hernach recht treuge ausgedrucket, und mit einem Schneide-Messer ganz klein geschnitten werden. Ferner schneidet 1. Pfund guten Nierentalg oder Marck klein, thuts in eine Casserole, und schläget 8. Eyer dran, rührets aufm Feuer ab, wie gerührte Eyer, schüttet den Spinat samt denen gerührten Eyer in einen Reib-Asch, werffet in Milch geweichte, und wiederum rein ausgedrückte Semmel, nebst einem Viertel Pfund abgezogenen und in Mörsel gestossenen Pistacien darzu, rühret alles wohl durch einander, damit die farce recht zähe werde: es darff kein ander Gewürk als Muscatenblüten darcin kommen, müssen auch ein Paar rohe Eyer drunter geschlagen werden, denn diese bringen der farce ihre Haltung zuwege. Nun kan man solche farce, als wie vorige auffsetzen,

gen, es ist aber dieser Poupeton mit Pistacien-Butter zu bestreichen, welche, wie sie zu machen, allbereit beschrieben worden. Von denen Ragouts, so darein sollen, kan man eine nach Belieben erwählen, doch wird NB. einegang zarte und subtile erfordert.

Pozza Modesta. siehe. Fonte Moderata.

Prachtin,

Barbara, eine Wittbe aus Weisensfels, und zu ihrer Zeit nicht unebene Poetin. Sie hat ihre Frömmigkeit und devote Gedanken durch zwey Bücher an den Tag geleyet. Das erstere heisset: Neues Catechismus: Gebets-Büchlein, dem Herrn Christo, der Trone unsers Heils zu Ehren, und allen Christlichen Weibes-Personen zur Übung der Gottseligkeit gestellet. Zwickau A. 1651. in 12. Das andere aber nennet sie: Neues Creutz- und Trost-Gebets-Gesang-Büchlein vor betrübte Herzen. Zwickau A. 1659. in 12. Paullin.

Prangerin,

Agatha, eine trefflich gelehrte Nonne Benedictiner Ordens zu Cammadea an der Weser; Sie soll viele Patres ihres Ordens durch ihre rare Wissenschaft offft schamroth gemacht haben. War von sehr kleiner Statur, daher auch Caspar Angles schreibet, was die Natur bey ihr an der Statur fehlen lassen, das hätte sie reichlich an ihren Gemüths-Gaben ersetzt. Vid. Paullin. in der Zeitfahrenden Lust. p. 1113.

Praschin,

Susanna Elisabeth, gebohrne Zaborin, Johannis Ludovici Praschii, eines Regenspurigischen Bürgermeisters, so A. 1690. verstarb, gelehrte Wittbe. Sie hat ihre Gelehrsamkeit der Welt durch ein gelehrtes Buch vor Augen geleyet, so betitelt wird: Reflexions sur les Romans, par Madame S. E. P. Ratisbon. 1684. so sie das zumahl ihrem Manne dediciret. In welchen Buche sie der Römer ihre altväterischen Fabeln und Märlein improbiert, und zugleich anführet, wie unglaublich und monströs selbige öftters erdichtet worden. Ueberdiss lobet sie des Heliodori, Tatii und Eustachii hnterlassene Bücher, so eben von dieser Materie handeln, ic. des Barclaji Argenidem und Bicondi Eromenam. Vid. Act. Erudit. Lips. 1684. p. 433. seqq. Ueberdiss war sie in denen Occidentalischen Sprachen sehr wohl versiret, und hat in Historicis ein gutes Judicium blücken lassen. Vid. Henning Witte Tom. 2. Diar. Biograph. ad. Ann. 1682.

Du Prat,

Philippa, eine Tochter Francisci du Prat, Freyherrn von Thiern, eine Staats-Dame bey der Königin Catharina de Medices in Frankreich, so zu Ende des XVI. Seculi, nemlich 1584. gelebet. Sie verstund nicht allein die lateinische Sprache wohl, sondern auch einen netten Vers zu machen. Vid. La Croix du Maine Bibliothecque Francois.

Praxidice,

Eine Nymphe, zeugte mit dem Tremilo den Cragum, so dem Berg Lycia den Nahmen gegeben.

Praxigoris,

Soll nach des Tatiani Bericht eine alte Poetin gewesen seyn.

Praxilla,

War eine lustige Poetin, welche gewisse bey dem Wein und schmausfen übliche Lieder verfertiget. Vid. Autor. Scholior. in Aristophan. Crabron. p. 519.

Praxilla Sicyonia,

Eine berühmte Poetin aus Sicyon, einer Stadt in Pelopones, hat ein gewiß Gedichte geschrieben, so sie Adonis betittelt. Das Genus Praxilleum soll von ihr herrühren. Sie hat in der 82. Olympiade gelebet. Scaliger. l. 2. & 17. Poetic.

Praxica, oder, vorhergehende Klage-Weiber,

Burden bey denen alten Römern und andern Völkern, die Klage-Weiber genennet, so nebst einem Pfeiffer gedungen waren, den Todten zu beklagen, und vor der Leiche herzugehen, wenn selbige zu Grabe getragen wurde. Siehe Bitt-Frau.

Pratoria,

Ein begeistertes und Enthusiastisches Weibesbild, so A. 1694. zu Magdeburg allerhand Entzückungen und tolle Vorträge, ab-

sonderlich gegen den Prediger zu St. Peter daselbst, Maybringen, blicken lassen, Vid. D. Schellwig. Part. II. Piet. Sect. c. 13. §. 17. f. 234.

Prævotia,

Catharina, aus Lothringen, war eine berühmte Hexe und Zauberin.

Presse,

Ist ein mit saubern und schwarz gebeizten Holze ausfournirtes Gestelle, in der Mitten mit einer grossen hölzernen Schraube und denen darzu gehörigen Preßplatten versehen, worin die Servietten und Tafel-Tücher geschlagen und eingepreßt werden.

Pressen,

Heisset in der Küchen etwas zwischen 2. Teller legen, und obenher mit einer Last oder starken Gewichte beschweren, damit das Wasser, Laxe oder Gauche heraus tritt, als Gurken, Sallat, Mägen, Sülze, u. d. g.

Preßkopff. siehe. Rinds-Kopff,**Prez,**

Sainte des, ein gelehrtes, und in der Französichen Poesie erfahres Frauenzimmer in Frankreich, lebte um das Jahr 1300. und verfertigte allerhand Poesien.

Princessin,

Ist eine von Fürstlichen Stand und Geburt, annoch unvermähltere entsproffene hohe Person. Die Gemahlin eines Kron-Princens

gens, nennet man die Cron-Prin-
cessin.

Princessin von Wallis.
siehe. von Wallis Prin-
cessin.

Prinsonin,

Susanna, eine Quäkertn zu
Worcester, so unter andern irri-
gen und lästerlichen Lehren sich rüh-
mete, daß sie die Todten auferwe-
cken könnte, welches sie auch an ei-
nem verstorbenen Quäcker, Wil-
helm Pauli, zu Worcester practici-
ren wolte, bey welcher Probe sie
aber mit Schimpff und Schande
bestand, angesehen ihrem Ein-
schreyen ohngeachtet: Wilhelm
Pauli, siehe auf und wandle! sel-
biger dennoch todt und unbeweg-
lich blieb. Vid. Benedict. Figken.
Histor. Fanat. c. 5. S. 6.

Priorin,

Heißt die oberste Ordens-Frau,
in einem Closter oder Nonnen-
Convent, und die nächste nach der
Aebtifin, so in Abwesenheit der
Aebtifin, ihre Stelle und Verrich-
tungen bekleidet.

**Prisca, oder, Priscilla Philip-
pina,**

Des Aquilæ Pontici Weib, und
Apostels Philippi Tochter, ein in
der Christlichen Theologie solch er-
fahrenes Weibesbild, daß sie Pau-
lus selbstn seine Gehülffin in Chri-
sto nennete, Rom. XVI, 3. Actor.
XVIII, 26. und zwar darum, weil
sie die Lehre Christi, wiewohl priva-
tim ausbreiten helfen: sie soll bey
ihrem Vater Philippo zu Hierapoli
begraben liegen. Vid. D. Schmid,

in Dissert. de Mulier. Orthodox.
S. 3. seq. Clemens Alexandrin. lib.
III. Stromat. p. 410. Eusebii Histor.
Eccles. l. III. c. 31. & lib. 5. c. 34.

Prisca, oder, Priscilla,

War eine Aelter Prophetin,
Visionistin, und Rebsweib des
Erst-Kehers Montani, der sie auff
dergleichen Irrthum und Keheren
gebracht, auch ihre Offenbahrun-
gen höher, als die Schriften der
H. Evangelisten gehalten. Sozo-
men. l. 7. c. 28. Epiphan. Hæres. 51.
n. 33. p. 456.

Priscilla. siehe. Prisca.

Proba Valconia,

Oder wie sie andere nennen,
Proba Valeria Romana. Anicii
Probi, oder Adelphi, eines Römis-
chen Kaths-Herrns Gemahlin, so
im V. Seculo ums Jahr 430. gele-
bet. Sie war ein trefflich gelehrtes
Weib, redete perfect Griechisch und
Lateinisch, machte auch einen schö-
nen lateinischen Vers, massen sie
den ganzen Virgilium auswendig
konnte, und daher Centones Virgi-
lianos verfertigte, in welchen sie mit
Virgilianischen Versen das Leben
und die Wunder: Wercke Christi
beschrieben. Man findet selbige
in der Bibliotheca SS. Patrum,
Tom. VIII. Edit. 2. und in denen
Centonibus Virgilianis, so Henri-
cus Meibomius zu Helmstädt A.
1597. heraus gegeben. Sie sind
erst zu Venedig in 4. A. 1501. und
hernach zu Franckfurt am Mayn
1541. zu Basel 1546. zu Paris
und zu Edin 1601. und 1661. in
8. heraus gekommen, wiewohl sie
auch

auch noch hin und wieder, als zu S. Elisabeth in Breslau, und in der Bibliothec zu Basel in Manuscripto angetroffen werden. Astolfi in Officin. Istoric L. I. c. 20. rühmet sie sehr. Der Cardinal Baronius in seinem Tom. IV. Annal. Eccles. ad A. 395. führet ein Epitaphium an, so sie auf ihres Mannes Grab gesetzt, und welches im 16. Seculo zu Rom ist ausgegraben worden. Es soll auch noch ein ander Buch von ihr geschrieben in der Bodlejanischen Bibliothec zu Orfort angetroffen werden.

Proba Valeria Romana. siehe.
Proba Valconia.

Pröbstin,

Ist eine Dame in gemein hohen Standes und Herkommens, so eine vornehme Würde in einem geistlichen Stifte besitzt.

Prockoli,

Sind eigentlich Kohlsprossen, welche der Koch zuzurichten und an gewisse Essen zu thun gewohnt ist.

Procris,

Des Athenienischen Königs Erichtheus Tochter, und Eheweib des Cephalus, welche aus Eifersucht ihrem Mann, den sie in Verdacht hatte, heimlich auf der Jagt nachzuschleichen pflegte; Indem sie sich aber etnsmahls hinter einen Strauch verstecket hatte, und sich solcher Busch zu regen außeng, vermeynte ihr Cophalus, es müste ein Wild darhinter stecken, drückte seinen Pfeil darauff loß, und erschoss also unwissend sein eigen Weib.

Procula,

Der Euchrociae und Helpidii Tochter, ein Sectirisches und Fanatistisches Weibes-Bild, und Hauß-Propheetin des Priscilliani, mit welchen sie sehr verdächtig soll gelebet haben. Vid. Carolumignonium ad Sulpic. p. 614. & 16. Ihre Mutter ward zu Trier wegen ihrer Gotteslästerlichen Lehren enthauptet, und soll diese Procula eben dergleichen Fata gehabt haben.

Proëtides,

Hießen der Argiven Königs Proeti Töchter, Lysippe, Hipponoo und Cyrianassa genannt, welche, weil sie von ausbündiger Schönheit waren, sich unterstanden der Juno vorzuziehen, worüber aber die Juno so enträset ward, daß sie diese hochmüthige Dirnen in solche Verwirrung und Raserey brachte, so daß sie zuletzt vermeynten, sie wären zu Kühen geworden, ranneten daher durch Feld und Wald; wiewohl sie der Melampus durch ein gewisses Kraut soll wiederum zu rechte gebracht haben.

Profeilen oder einprofilen,

Heisset dem Frauen-Volck bey dem Gold und Silber sticken den Rand des Laub- und Blumenwercks mit erhabenen gold oder silbernen Schnürlein umlegen.

Progne,

Des Athenienser-Königs Pandions Tochter, und Schwester der Philomela. Siehe *Philomela*.

Proma,

War eine mit von denenjenigen Göttinnen, so über die Weiblichen Kranckheiten zu disponiren hatten.

Propertia,

Von Bolognen, war eine vor treffliche Sängerin und auch in der Instrumental-Music herrlich erfahres Frauenzimmer. Vid. Sandrarts deutsche Academie p. 203. T. II. l. 2. c. 22. Auffer diesem besaße sie noch viel andere Künste, sie zeichnete wohl mit der Feder, stach ein nettes Kupffer, schnitt in Pfersen-Steine und Marmor. Sie hat die ganze Passion in sehr vielen Bildern zierlich auf einem kleinen Pfersen-Stein vorgebildet. In Marmor hat sie die Historie des keuschen Josephs, wie ihn des Potiphars Weib in das Bette ziehen will, sehr schön gebildet, und dieses darum, weil sie sich in einen angenehmen Jüngling verliebet, und sich selbst dadurch als einer Ehefrau eine heimliche Reprimande geben wollen. Pabst Clemens VII. soll grosse Hochachtung vor sie gehabt haben.

Prophetissa, oder, Prophetinnen,

Hießen diejenigen Weibes-Bilder, durch welche des Herrn Mund dasjenige zuvorher dem Volck verkündigen und ansagen ließ, was er Böses über sie verhängen oder Gutes ihnen würde wiederfahren lassen. Dergleichen war im Alten Testament Mirjam. Exod. XV, 20. Debora. Jud. IV, 4. Hulda. 2. Reg. XXII, 14. Paralipom. XXXII, 22.

Das Weib Eliaiz. Jes. VIII, 2. im Neuen Testamente, die 4. Töchter Philippi. Act. XXI, 8. Diesen werden entgegen gesetzt die Affectus Prophetinnen, dergleichen war Noadiah. Nehem. VI, 14. und Ezech. XIII. die Jesabel. Apoc. II, 1. Reg. XVI, 31. u. d. g.

Prosa,

War eine gewisse Göttin bey den Alten, der diejenigen auf ihrem Altar zu opfern pflegten, so in schweren Kindes-Möthen sich befanden.

Proserpina,

Des Jupiters und der Ceres Tochter, welche, als sie auf den Etnäischen Feldern und Wiesen Blumen laß, von dem Pluto entführt ward. Wird daher die Königin und Göttin der Höllen genennet, sonst heißt sie auch Persephone.

Protin,

Emerentia. Eine gelehrte und sehr devote Nonne zu Freiburg, so A. 1497. gestorben.

Prunellen. Siehe. Pflaumen.

Pruslin. siehe. Müllerin Barbara Juliana.

Pryerin,

Anshelma. War eine sehr gelehrte und kluge Nonne in dem Marten-Magdalenen-Closter zu Hildesheim.

Prolomais Cyrenza,

Ein gelehrtes und der Pythagorischen Secte zugethanes Weib, lebte noch vor Aureliano, ohngefähr zur

zur Kaiserin Julia Domna Zeiten, und war überdies in der Rechenkunst wohl erfahren, und eine vor treffliche Musica darbey. Sie schrieb de Pythagorica Musices Institutione. Vid. Menag. in Histor. Mulier. Philosoph. p. 64. & 65.

Publica, oder, Publia,

Des H. Chrysostomi Mutter. Ward auf Befehl des Mamelucken Juliani wegen ihres Glaubens Beständigkeit todt geschlagen. Theodorit. c. 19. L. 3. Histor. Eccles.

Pucelage,

Ist ein von schwarzen seidenen Chinellen oder so genannten Käupgen zart zusammen geflochtenes Hals-Band, so das Frauenzimmer um den Hals schlinget, und vornher über die ganze Brust herunter die 2. Enden davon, so mit dergleichen Troddeln und Quasten versehen, hängen läßt.

Pucelle d' Orleans. siehe. Johanne d' Arc.

Pudentilla,

Des Apuleji Weib, hatte eine solche Begierde zu denen Wissenschaften, daß sie ihrem Manne bey dem Studieren das Licht hielte, um darbey etwas Gelehrtes mit zu erlernen.

Pulcheria,

Arcadii des Constantinopolitanischen Kaisers Tochter und des gelehrten Theodosii Junioris Schwester und Gouvernancin, eine trefflich gelehrte Princessin, so Griechisch und Lateinisch wohl verstande, daher sie auch mit dem Misch-

ischen Bischoffe Leone III. Briefse wechselte, D. Korthold in Eccles. Histor. P. 5. Sect. 2. cap. ult. §. 21. p. 129. Sie regierte nebst dem Constantinopolitanischen Stadt-Präsidenten Anthemia des unmündigen Bruders Reich mit grosser Klugheit und ungemeynen Verstande, wie sie denn auch den Prinzen zu einer verwundernswürdigen Erudition durch ihre eigene Information brachte, und disponirte ihren Bruder dahin, daß er sich mit der gelehrten Athenaide vermählte, half auch so viel Gutes stiften, daß zur selbigen Zeit die Kaiserliche Residenz einem Tempel ähnlicher sahe, als einer Hoffstadt. Ja sie gelobete Gott eine stetswährende Jungferschaft und bauete zu dessen Ehren einen von Gold und Edelsteinen trefflich kostbaren Altar in die Kirche. Weil aber Theodosius keine Erben verließ, kam es endlich dahin, daß diese Pulcheria Marcianum heyrathete, doch mit dem Bedinge, daß ihre Gott gelobte Keuschheit unverletzt bliebe, welches dieser ihr Gemahl auch gehalten. Sie war dazumahlen schon über 50. Jahr alt, und besaß mit der größten Vergnügung des Reichs den Kaiserlichen Thron. Man hat sie auch canonisiret, und ihr den 10. September eingeräumet. Vid. Raderi Aulam Sanctam. c. 3. it. Menag. in Histor. Mulier. Philosoph. p. 14. 15. Hübners Historische Fragen I. Theil. l. 5. part. 3. p. 481. D. Schmidt in Mulier. Orthodox. §. 14. Santel. in Ann. Sacr. T. 2. pag. 95.

Pulcheria,

Eine fromme und Christliche Kaiserin, starb Anno 459. und hinterließ alle ihre Güter denen Armen, denen sie viel Häuser und Kirchen zuvor erbauet, worunter auch der Tempel des H. Martyrers Laurentii gewesen.

Pulß- Stüglein,

Heissen dem Salzburgerischen Frauenzimmer diejenigen seidnen gestückten schwarzen Handschuh, so keine Finger haben, und oben und unten mit kleinen Fränklein umflochen sind.

Püppel-Mutter, siehe. Kinder-Mutter.

Puppen-Frau,

Heissen diejenigen Weiber, so allerhand Puppen anzufleiden und zu verfertigen wissen, und sich durch solche Nahrung und Handthierung ihr Brod erwerben.

Puppen-Werck, oder, Spiel-Sachen, auch Docken-Werck

Genannt, heisset überhaupt alles dasjenige Spielwerck, woran die Kinder ihre eigene Lust und Freude haben, und mit welchen sie sich die Zeit zu passiren pflegen. Die Materie, woraus diese Spiels- und Docken-Waaren bestehen, sind entweder Silber, so von denen Gold- und Silber-Arbeitern verfertigt werden, oder Holz, welche die gemeinen Bildschneider und Drechsler zu machen pflegen, theils Alabaster und Marmor, welches

eine Arbeit der Alabasterer ist. Andere werden von Wachs poliret, wie auch von Krafft-Mehl oder gegossenen Zucker, so die Zucker-Decker zu formiren pflegen, welche daraus allerhand Figuren und Thiere der Natur gemäß zu verfertigen und abzubilden wissen, auch öftters selbige mit rauhen zarten Fell, oder mit Federn auszukleiden pflegen. Derjenigen Docken zu geschweigen, so nach ieder Landess Art, mit allerhand Zeugen, sammt seidnen und wollenen bekleidet, ja so gar nach denen neuesten Moden des Frauenzimmers ausgestattet hier und dar zum Modell verfertigt werden, wie auch der kostbaren und künstlichen Docken, so öfttermahls durch ein verstecktes Umrerck allerhand Actiones von sich sehen lassen. Überdies machet man auch allerhand Docken und Puppenwerck von Pappens-Zeuge, so von aussen bemahlet und mit einem Firniß bestrichen werden. Ja es ist fast kein Handswerck, das nicht von denenjenigen Sachem so sie groß zu machen gewohnt sind, auch öftters im kleinen, Modell und Puppenwercke verfertigte. Wegen Verfertigung solcher und anderer fast unzählbarer, artig, künstlich und wohlgrundener Spiels- und Puppen-Sachen sind vor allen andern die Nürnberger und Augspurger sehr berühmt, als welche fast die ganze Welt damit anfüllen. Man kan aus solchen der Jugend vorgelegten Puppen- und Spielwerck öftters ihr Gemüthe artig erforschen, und aus deren Erkiesung zuvor aus erlernen, worzu sie geneigt, ob sie

die Weibische oder Kindische oder Ernsthafte ihrem Stande nach wohlstandige Sachen wehlen und belieben, wie sie sich damit aufführen, und sie verwahren, ob sie solche recht anzuwenden und zu gebrauchen wissen, ob denen kleinen Jungfern die kleinen Puppen-Küchen angenehm, und ob sie darüber die Liebe zur künftigen Haushaltung auch darbey blicken lassen, ob sie schon die Hauß-Geschäfte aus etner Begierde suchen in der Zeit nachzuäffen, und sich dadurch zu allerhand Guten anführen und anmahnen lassen. Dergleichen Puppenwerck und Spiel-Sachen pflegen die Kinder insgemein zur N. Christ-Bescherung, Martins-Zeit, Nahmens- oder Geburths-Tagen statt eines Geschenckes zu überkommen.

Puz-Frau,

Ist ein geschicktes Weibes-Bild, so nicht nur allerhand Puz und Galanterien zu verfertigen, sondern auch das zur Kind-Tauff- oder Hochzeit-gehende Frauenzimmer selbst mit anzuziehen und auszurüsten pfleget.

Puz-Quehlen,

Heissen diejenigen grossen langen und breiten Quehlen, insgemein von weissen Damast verfertigt und an allen beyden Theilen unten her mit breiten Spitzen besetzt, die das Frauenzimmer in ihren Puz-Stuben auf eine beson-

dere Art über das Hand-Faß aufzustecken und aufzumachen pfleget.

Puz-Stube,

Heisset dasjenige Zimmer, so das Frauenzimmer mit ihren schönsten und besten Meublen ausgezieret, und worein sie diejenigen, so ihnen Visiten geben, führen, und sie darinnen bewirthen.

du Puy Modesta. siehe, Fonte Moderata.

Pyrrha,

Des Deucalions Eheweib, welche, wie die Alten fabuliret, nach der Sündfluth durch einige Steine, so sie hinterwärts über den Rücken geworffen, Menschen wiederum sollen gemacht haben.

Pythia,

Eine Priesterin und Wahrsagerin des Apollinis, so durch das Oracul zu Delphis denen Rathfragenden zu antworten pflegte.

Pythias,

War des berühmten Aristotelis tugendhafte und kluge Tochter, von vortrefflichen und sinnreichen Verstande, denn als sie einstens gefragt wurde, welche die schönste Farbe vor ein Frauenzimmer Gesicht war? gab sie gleich die fertige Antwort darauff: Diejenige, welche die Schamhaftigkeit auf die Wangen mahlet.

Pytho, oder, Phytho. siehe. Sibylla Samia.

Q.

Quackerinnen,

Heissen diejenigen schwärmerischen sectirischen und begeisterten Weibes-Personen, so allerhand tollen und irrigen Meynungen sich zugesellen, durch ihre phantastischen Lehren und quackerisches Wesen von der wahren Kirche absondern, und viel auf Träume und Erscheinungen zu halten pflegen: der gleichen Weibes-Person man in der alten und neuen Kirche häufig finden wird. Vid. D. Feustkings Gynzceum Hæretico-Fanaticum, per totum.

Quack, oder, Steiffmaß,

Heisset dem Weibesvolck auf dem Lande dasjenige zusammen geronnene Wesen, so sich aus der gestandenen und zurück gefetzten süßen Milch unten auf den Boden des Gefässes angeleget, wird durch ein Tuch gepresset, und in denen Haushaltungen nicht nur an statt der Butter zu Brode gegessen, sondern auch zu andern Sachen, als Kuchen ic. gebrauchet.

Quack-Klöse, siehe. Klöse von Quack.

Quaste, oder Trottel,

Ist eine von Gold, Silber oder blosser Seide zusammen gerollte Franke, auf allerhand Art geknüpft, geschlungen, und von umspinnener Arbeit zusammen gesetzt, so das Frauenzimmer in die Feder zu schlingen pfleget.

Quaste, oder Bett-Zopff,
In das Ehe- oder Wochen-Bette, ist eine grosse von Seide zusammen gewürckte und mit allerhand kleinen Büscheln durchschlungene Trottel, so das Weibes-Volck in die Ehe- oder Wochen-Betten oben an die Decke zu befestigen pfleget.

Quasten an den Vorhängen,

Seynd grosse an weissen gestochtenen runden Leinen herab hangende, und von weissen Zwirn geflochtene Trotteln mit allerhand kleinen Büschlein gezieret, entwedder schlecht, oder von Kindlein zusammen gesetzt, womit das Frauenzimmer in ihren Stuben die Vorhänge an denen Fenstern auf und zuzuziehen pfleget.

Quatrilles,

Ist eine Art von L'Ombre-Spiel, so das Frauenzimmer unter vier Personen zu spielen pfleget.

Quedlerin,

Elisabeth, war ein sonderlich gelehrtes Weib, wie Jonas Adolph Zinzerlinus in seiner Oration von der Weibes-Klugheit anführet.

Quehlen,

Seynd lange von weissen Zwilling oder Leinwand geschnittene und umsäumete Tücher, woran man sich die Hände abzutrocknen pfleget. Seynd von allerhand und unterschiedenen Sorten, als Puz-Quehlen, so insgemein von Damast, sehr lang und mit Spitzen besetzt sind, Hand-Quehlen. Küchen-Quehlen, Koll-Quehlen u. d. g.

Quendel Römischer, Siehe.
Thymian,

Quer-Sattel,

Ist ein gar auf besondere Art und nur vor die Weibes-Bilder verfertigter Reit-Sattel mit einer rund ausgebogenen Rück-lehne versehen, welchen man in die Quere auf die Pferde oder Maulthiere zu legen pfleget. Dergleichen Quer-Sattel bedienen sich insgemein die Soldaten- und andere Weiber, auch offermahls die Dames auf der Jagd.

Quesefinnen, Siehe. Jesuitiz.

Quinette, siehe. Concerte.

Quinta,

Ein gottseliges und standhaftes Weib aus Antiochia, so wegen des Christlichen Glaubens unter dem Kaiser Decio A. Christi 252. als eine Märtyrin zu Tode geschleiffet ward. Euseb. c. 4 2. Lib. 6. Histor. Eccles.

Quintilla,

Eine Affer- und Haus-Prophetin des Erzk. Keyers Montani, welche viel Kezeren in der Kirche Gottes ausgebreitet, diejenigen, so ihrer kezerischen lehre angehangen, nannten sich nach ihrem Nahmen Quintilianer; Unter andern irrigen und lästerlichen Lehren, so sie geheget, war auch diese, daß sie die H. Tauffe verwarff, und vor eine nichtswürdige Sache hielte.

Quirin,

Catharina, ein in der lateinischen Poesie wohl erfahres Frauenzimmer, sie machte sich selbst ihre Grabchrift in einem lateinischen Disticho. So nach der Uebersetzung folgendes Inhalts war:

Mein Geist und auch der Leib
war stets im Leben rein,
Im Sterben werd ich auch noch
rein zu nennen seyn,
Drum muß ich, wird mich Gott
der Eitelkeit entrücken,
Sein reines Angesicht mit reinem
Geist erblicken.

Quirl,

Seynd lange, schlancke von Holz geschnigte und oben lange Zacken habende Instrumente, womit man die Mäser und Suppen in denen Töpfen unter einander zu mischen pfleget.

Quirl-Blech,

Ist ein viereckigtes grob durchlöcheretes Blech, worein die Quirl gehenget werden.

Quirl lecken,

Ist ein alter Weiber Aberglaube und bekantes Sprichwort, da einige denen Mägden oder Jungfern bey dem Kochen den Quirl abzulecken | ernstlich untersagen und verwehren, aus Furcht, es möchte dermahleinst an ihrem ersten Hochzeit-Tage regnen und garstigges nasses Wetter einfallen.

Quistelli,

Lucretia, von Mirandula, Graf Clemens Pietra Hausfrau, war eine

ne vortreffliche Künstlerin im Mahlen, hat ihre Kunst von dem berühmten Alexander Astori erlernt, und machte vortreffliche Stücken. Vid. Sandrarts deutsche Academie T. II. L. 2. c. 22. p. 204.

Quitte,

Malum cydonium, Pommie de coin, ist eine in unsern Gärten bekannte Baum-Frucht, hat die Gestalt eines Apfels, einen angenehmen Geruch, stärket den schwachen Magen, und hegt eine sonderlich anhaltende Krafft bey sich, weswegen sie in der Medicin wieder alle Bauch-Flüsse mit grossen Nutzen gebrauchet wird. Der Quittens-Safft, so in den Apotheken mit Zucker zu einer festen Massa oder Gallerte gemacht wird; heist Marmelade. In der Küche wird sie gleich den Birnen und Äpfeln tractiret, und daher zu dem Zugemüse, wie jene gebrauchet. Es können die Quitten auch condiret und eingemacht werden, so weiß man auch ein wohl-schmeckendes Quittens-Brod zu backen.

Quittens-Brod zu backen,

Nehmet Quitten, presset den Safft durch ein Lüchlein darvon heraus, reiniget die ausgedruckten Quitten von dem steinigten Wesen, alsdenn nehmet Farin Zucker, läutert denselbigen mit Eyerweiß und kochet es, dann thut die durchgedruckten Quitten hinein, rühret es erslich über gelinden Feuer, ziehet alsdann die Massa auf; und über starken Feuer ab, gießet sie in nasse darzu gemachte Schachteln, lasset sie etliche Wochen in der warmen

Stube stehen, biß sie ausgetrocknet, alsdann verwahret es.

R.

Raconissa,

Catharina, ein fanatisches und begeistertes Weibesbild, so sich vieler göttlichen Offenbarungen und Visionen, und daher eines prophetischen Geistes rühmete, so aber nach Voetii Bericht Tom. II. Disfert. Sel. p. 1075. eitel Betrug und Aberglaube gewesen. Das Leben dieser Raconissa haben Delrio und Johannes Franciscus Picus beschrieben.

Radga,

War eine mit von denen Böhmischen Amazonen, welche unter der tapfferen Anführung der heroischen Valaska A. 735. den Weibers-Krieg in Böhmen anfiengen.

Rädlein zum Goldspinnen,

Ist ein kleines gangbares von Holz zusammen gesetztes Rädlein, worauf der Gold- und Silber-Zahn zum abspinnen gewunden wird.

Raffal,

Ist in Scheiben geschnittenes gewürztes zusammen gerolltes, und mit Bindfaden gebundenes Rindfleisch, welches in einem weissen kleibten Topff mit guten Kräutern eine Zeitlang dämpffen muß.

Raffal von Rindfleisch,

Schneidet derbes Rindfleisch scheidlich, und zwar so breit als ihrs machen könnet; bestreuet selbiges mit allerhand Gewürz, nehmt

lich: Muscatenblüten, Cardemomen, Ingber, Citronschalen, etwas geriebene Semmel; thut auch darzu Nierenstollen, rollet solches hernach zusammen; bindet es mit Bindfaden, und machet dessen so viel als ihr brauchet. Hierauf steckt die zusammen gerollten Stücke in einen Topff; gieffet Wein und Wasser drauf; werffet Saltz, ein Paar ganze Zwiebeln, ein Paar Lorbeer-Blätter, Thymian, und Rosmarin darzu; leget oben eine Stärke drauf, und verkleibet selbige mit Teig und Papier feste zu; setzet den Topff in Kohlen, aber nicht gar zu sehr, und lasset es 6. Stunden lang also stehen; jedoch muß es beständig dämpffen. Wenn es einmahl im Sud ist, so dürffet ihr nur glühende Asche zulegen. Nach ausgehaltenen 6. Stunden setzet es vom Feuer, damit es erkaltete, und könnet ihr es alsdenn warm oder kalt geben, wiewohl es kalt am meisten verspeiset wird.

Ragout,

Ist eine aus gewissen Fleisch mit Gewürz und andern Dingen gekochte gute Brühe, die hernach an andere Essen gegossen wird, sie desto wohlgeschmackter zu machen. Hier von zeugen die Beschreibungen solcher Ragoutes, deren der Koch drey und zwanzig anführet, als: 1) Ragout von übergebliebenen Rebhünern mit Austern; 2) Ragout von Rebhünern mit Sardellen; 3) Ragout von Rebhünern mit Citronen; 4) Ragout von Rebhünern mit Oliven; 5) dito anders; 6) Ragout von Rebhünern mit Truffes; 7) Ragout von Rebhü-

nern mit Capern; 8) Ragout von Kalbs-Milch mit Truffes; 9) Ragout von Kalbs-Milch mit Austern; 10) Ragout von Kalbs-Milch mit Morgeln; 11) Ragout von Kalbs-Milch mit grünen Erbsen; 12) Ragout von Kalbsmilch mit Krebsen; 13) Ragout von Kalbsmilch mit Champignons; 14) Ragout von Kalbsmilch mit Seleri; 15) Ragout von Kalbsmilch mit Peterfilienwurzeln; 16) Ragout von Kalbsmilch mit Stockschwämmen; 17) Ragout von Capaunen; 18) Ragout von jungen Hünern; 19) Ragout von Gänsen; 20) Ragout von Enten; 21) Ragout von Hirsch-Wildpret; 22) Ragout von Kalbfleisch; 23) Ragout von einer Reh-Keule.

Ragout von Rebhünern, so überblieben mit Austern,

Wenn ihr übergebliebene Rebhüner habt, oder könnet auch wohl frische nehmen und abbraten, so halbiret oder viertheilet solche, leget sie in eine Casserole, thut Muscatenblüten, Ingber, Citronenschalen und eine ganze Zwiebel darzu, glesset gute Jus und ein Glas süßen Wein darauf, schütet 2 5. Stück Austern darzu, ingleichen ausgewaschene Butter; setzet es aufs Kohlfener, und lasset es zusammen gemählich kochen. Ihr könnet auch in Ermanglung der Jus ein wenig braun Mehl oder geriebene Semmel nehmen, und solches darzu thun. Wenn es nun eine Weile gekochet, so werffet die ganze Zwiebel heraus, und bey dem anrichten drücket Citronensaft darein, so es fertig.

Ragout von Rebhünern anders mit Sardellen,

Nehmet abgebratene Rebhüner schneidet diese zu Stücken, und leget sie in eine Casserole oder Ziegel, hernach wäschet 5. Stück gewässerte Sardellen sauber aus; ziehet das Fleisch von denen Gräten herunter; hacket es ganz klein und thut es in einen Durchschlag; gießet ein wenig Fleisch-Brühe darauf und treibet sie durch, alsdenn schüttet Muscatenblüten, Citronenschalen und ein Paar Löffel voll Wein, ingleichen ein wenig braun Mehl, oder Jus und bouillon dran; leget ein Stück ausgewaschene Butter darzu, setzet es aufs Kohlf Feuer und lasset es kochen. Wenn es nun kurz genug eingekochet hat, so möget ihr es anrichten.

Ragout von Rebhünern mit Citronen,

Darzu werden ebenfalls übergebliebene Rebhüner genommen, und in Stücke geschnitten. Hier auf schmieret eine Schüssel mit ausgewaschener Butter dick ein, streuet darauf Muscatenblüten, Citronenschalen und klar geriebene Semmel; auf dieses leget die zerschnittenen Rebhüner und über dieselben wieder Butter und Citronenschalen; gießet darzu bouillon und Wein; thut eine ganze Zwiebel darein, streuet wieder geriebene Semmel darauf, decket es mit einer andern Schüssel zu, setzet es auf eine Kohlpfanne, und lasset es so lange kochen, bis es ein wenig dicker wird. Wenn ihr es wollet zu Tisch tragen, so drücket erst Citronensaft darein.

Ragout von Rebhünern mit Oliven,

Hacket frischen Rebhünern, wenn sie gehöriger Mafen gerupffet und ausgenommen sind, die Köpffe und Beine weg, zerschlaget ihnen mit einem Messer alle Beine, ziehet ein wenig Speck in selbe, besprenget sie alsdenn mit Saltz. Hernach setzet in einer Casserole Butter aufs Feuer, und wenn sie will braun werden, so bestreuet die Rebhüner mit Mehl, und leget solche hinein, darinne sie gar gemächlich oben und unten bräunen müssen, gießet alsden gute bouillon drauf, würzet es mit Muscatenblüten, Cardemomen, Citronenschalen, und ein Paar Lorbeer-Blättern; leget eine ganze Zwiebel mit Nelken besticket hinein, und schüttet guten Wein drauf. Endlich nehmet aus 3. Viertel Pfund Oliven die Kern heraus, und thut sie gleichfalls zum Rebhünern, lasset es also durch einander kochen, bis die Rebhüner weich werden. Solte es wann die Brühe zu dünne seyn, künnet ihr ein wenig Mehl daran brennen, und bey dem Anrichten die Zwiebel wieder heraus nehmen.

Ragout von Rebhünern mit Oliven anders,

Nehmet abgebratene Rebhüner zerstücket solche, und machets also, wie bey dem Ragout von Rebhünern mit Citronen, nur daß statt der Citronen ausgekernte Oliven gethan werden.

Ragout von Rebhünern mit Truffes,

Die Rebhüner zerschneidet auf

Viertheil, und thut solche in eine Casserole. Hernach weicht ein Viertel Pfund Truffes in Fleisch-Brühe ein, wenn sie nun ziemlich weich worden, so schüttet sie zu denselben Rebhünern, werffet auch Muscatenblüten und Citronenschalen daran, leget ein Stück ausgewaschene Butter darzu, gieffet jus darauf, setzet es auf ein Kohlfeuer, und lasset es gar gemächlich kochen. Nach diesen möget ihr es nach Belieben anrichten.

Ragout von Rebhünern mit Capern,

Besehet Ragout von Rebhünern so wohl das erste, als das andere, und kan dieses eben also auf beyde Arten bereitet werden.

Ragout von Kalbs-Milch mit Truffes,

Nehmet Kalbs-Milch, blanchiret diese fest; hernach ziehet mit einer Spickenadel etliche Stück Speck in jedes Stück, und bestreuet sie mit Mehl. Hierauf setzet in einem Tiegel oder Casserole Butter aufs Feuer, und so bald sie braun worden, so leget die Kalbs-Milch hinein und bräunet sie, würkzet sie alsdenn mit Muscatenblüten, Citronenschalen und ein Paar Lorbeer-Blättern, schüttet auch ein Viertel Pfund Truffes, so vorhero in Fleisch-Brühe weich worden, darzu, gieffet gute jus drauf, setzet es aufs Feuer, und lasset es gar gemächlich kochen. Die Lorbeer-Blätter, thut beym Anrichten wieder heraus, so ist es fertig.

Ragout von Kalbsmilch mit Austern,

Die Kalbsmilch blanchiret sauber, und puket sie zu, daß sie schön weiß werde, und leget solche in kaltes Wasser. Nach diesen schmiret eine Casserole dick mit ausgewaschener Butter an; thut die Kalbsmilch und 30. Stück Austern drein; würkzet selbige mit Muscatenblüten, Citronenschalen, Lorbeerblättern, und passiret es auf Kohlfeuer. Wenn dieses geschehen, so gieffet eine gute Coulis drauf, lasset es durch einander kochen nicht aber gar zu lang, sonst verliert sie den Geschmack und das Ansehen. Nachgehends möget ihr solche nach Belieben anrichten.

Ragout von Kalbsmilch mit Morcheln,

Wenn diese blanchiret ist, so werffet sie in kaltes Wasser, hernach nehmet ausgewaschene Butter, thut die in eine Casserole, schneidet die Kalbsmilch Scheibenweits, und leget solche auch darzu. Ferner weicht 1. Viertel Pfund Spitz-Morcheln in heißes Wasser oder in Fleisch-Brühe, welche, so sie weich genug sind, ihr zupuken, und zur Kalbsmilch nebst Muscatenblüten schütten, und auf dem Feuer passiren sollet. Nach diesen gieffet gute Coulis drauf, und lasset es weiter kochen, alsdenn könnet ihr es nach Belieben anrichten.

Ragout von Kalbsmilch mit grünen Erbsen,

Blanchiret die Kalbsmilch, und leget sie hernach in kaltes Wasser, daß sie heiß werde. Alsdenn thut Butter

Butter in eine Casserole, passiret die Kalbsmilch und schüttet Muscatenblüten drein. Nachgehends brühet grüne Erbsen mit heissen Wasser, und passiret sie auch in Butter, thut sie zur Kalbsmilch, gieffet Coulis drauf oder in Ermangelung derer schüttet geriebene Semmel drein, ingleichen gute bouillon, setzet es auf Kohlfeuer, lasset es kochen, und richtet es nach Belieben an.

Ragout von Kalbs-Milch mit Krebsen,

Die Zubereitung der Kalbs-Milch ist schon öfters beschrieben worden. Darnach brechet ein Schock Krebse aus, welches, wie es geschehen soll, ihr unter dem Wort Krebs finden könnet, siedet diese erst halb gar ab, damit sie noch etwas rohe bleiben, und nehmet die Schwänze und Scheren davon. Nach diesem thut Krebs-Butter in eine Casserole, leget Kalbs-Milch und Krebse zusammen hinein, passiret es und würzet es mit Muscaten-Blüten, unterwährenden passiren schüttet ein Paar Löffel voll sauren Rahm daran, gieffet Coulis darauf, und lasset es ganz gemächlich kochen. Wenn es fertig, könnet ihr es nach Belieben anrichten und Pistacien darunter meliren. Da man aber nicht in allen Küchen Coulis hat, so kan man klein geriebene Semmel oder gebranntes Mehl daran thun.

Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons,

Blanchiret die Kalbs-Milch, und thut sie in kaltes Wasser. Her-

nach setzet Butter in einer Casserole aufs Feuer, nehmet die Kalbs-Milch inzwischen heraus, und schneidet solche zu Stücken; streuet Mehl darauf, leget selbe in die Butter und schweisset sie, bis sie braun worden; gieffet auch Jus darauf, und würzet es mit Muscaten-Blüten, Nelcken, Lorbeer-Blättern. Hierauf nehmet Champignons und ziehet ihnen, wenn sie frisch sind, die Haut ab, schneidet sie Scheibenweis; sind es aber trocken, so weicht sie in Fleisch-Brühe ein, drückt sie wieder aus, thut sie an die Kalbs-Milch, und lasset es kochen, so ist es fertig.

Ragout von Kalbs-Milch mit Seleri,

Die Kalbs-Milch, wie sie blanchiret und zugepuget wird, ist allbereit beschrieben. Passiret sie hernach in Butter, und thut Muscaten-Blüten und Citronen-Schalen drein. Ferner puget Seleri sauber zu; schneidet ihn Scheibenweis, passiret solchen in Butter, und schüttet ihn zur Kalbs-Milch, gieffet Coulis darauf, oder geriebene Semmel und Fleisch-Brühe, so ist es gut.

Ragout von Kalbs-Milch mit Petersilien-Wurzeln,

Machet gleich als voriges mit Seleri; die Wurzeln schneidet wie ihr wollet.

Ragout von Kalbs-Milch mit Stock-Schwämmen,

Blanchiret Kalbs-Milch wie die

vorige, passiret sie darnach ganz braun, und wärzet sie mit Muscattens-Blüten und Citronen-Schalen. Darnach nehmet dörre Stoch-Schwämme, weichet sie in Fleisch-Brühe, daß sie weich werden, drücket sie wieder aus, passiret sie in Butter, schüttet sie zur Kalbs-Milch, gießet gute Jus darauf, setzet es aufs Feuer, und lasset es kochen, so könnet ihr es anrichten.

Ragout von Capaunen,

Besehet Capaunen in ihrer ganzen Beschreibung, so werdet ihr die Ragout allbereit beschrieben finden.

Ragout von jungen Hühnern,

Suchet Züner junge, so werdet ihr solche antreffen.

Ragout von Gänsen,

Suchet Gans, so werdet ihr solche gleicher Gestalt finden.

Ragout von Enten,

Suchet die Beschreibung von Enten, da werdet ihr auch dieses antreffen.

Ragout von Hirsch-Wildpret,

Ben Beschreibung des Zirsch-Wildprets wird auch dieses zu finden seyn.

Ragout von Kalb-Fleisch,

Dieses ist auch in der Beschreibung von Kalb-Fleisch zu finden.

Ragout von einer Reh-Keule,

Nehmet eine Rehs-Keule, und schneidet dieser die Knochen aus, häutelt sie ab, spicket sie mit groben Speck als wie man eine a la Daube zu spicken pfleget. Darnach setzet in einer Casserole Butter und Speck aufs Feuer, und lasset dieses zusammen braun werden, bestreuet die Reh-Keule mit Mehl, und machet sie oben und unten braun, gießet als denn gute Brühe und die Helffte so viel Wein darauf; leget Lorbeer-Blätter, einen Stengel Thymian, ganze Zwiebeln, Citronen-Schalen, Ingber, Pfeffer und ganze Melcken daran, welches auf einem gelinden Feuer dämpffen muß. Daferne nun die Brühe nicht etwa dicke genug wäre, so brennet noch ein wenig braun Mehl daran; ist aber in einer grossen Küche, da man allezeit Jus fertig hat, so gießet Jus darzu, und richtet es an. Die Kräuter und ganzen Zwiebeln thut wieder heraus, bestreuet es mit Citronen-Schalen, und beleet es mit Citronen-Scheiben.

Rahab,

Eine berühmte Hure, welche bey der Zerstörung und Verwüstung Jericho mit ihrer ganzen Familie einig und allein übrig blieb und erhalten wurde, weil sie die Boten und Kundschaffer, so Josua dahin gesendet, verstecket und erhalten hatte. Jos. 6. Vid. Hildebr. Antiquit. Bibl. p. 76. & 77.

Rahel,

Die schöne, Labans jüngste Tochter

ter, und Jacobs Ehe-Weib, um welche er zuvor 14. ganzer Jahr dienen mußte. Sie war ein listiges Weib, welches aus der Verstockung ihres Vaters Söhnen und der bey Hauffsuchung derselben schlaun Antwort erhellet. Genes. XXXI. v. 32. Sie starb in einer schweren Geburth. Gen. XXXV. v. 18.

Rahm oder Saane, auch Rohm,

Cremer lactis (Flos lactis) Creme, ist das beste und fette oben auf der Milch, daraus nicht nur die Butter gemacht wird, sondern er kömmt auch an viel Essen und Gebäckens, wie solches hin und wieder bey denen Zubereitungen derer Speisen abzunehmen ist.

Rahm zum Nehen,

Ist ein von Holz geschnittener und aus vier Leisten bestehender viereckiger Umfang, worein das Franenvolk ihr weiß Geräthe, so sie zu nehen willens sind, mit Bindfaden scharff einzuspannen pflegen; kan groß und klein geschoben werden.

Rambouillet,

Catharina Viuonna, eine gelehrte Italianische Marquisin, geborenen zu Rom. Sie lebte mit ihrem Vater, der zur selbigen Zeit Römischer Ambassadeur bey Henrico IV. in Frankreich war. Ihre Gelehrsamkeit und Verstand wird vom Menagio in seinen Lectionibus Italicis p. 61. hoch erhoben. Vid. Juncker. Centur. Fœm. Illustr. p. 62. & 63. it. Le Moyne in la Ga-

lerie des Femmes Fortes. P. II. p. 46. & 47.

de Ramie,

Eine gelehrte Jungfer aus Marseille. Sie hat einige lateinischen Oden aus dem Horatio in Französische Verse übersezt. Vid. Mercur. Galant. Anno 1681. Mens. Mart. p. 158.

Rammel-Abend oder Welger-Abend,

Ist eine von Braut und Bräutigam oder deren Eltern des Abends vor dem Hochzeit-Tag angestellte Gasteren und Collation, auf der sie sich mit den nächsten Verwandten oder andern guten Freunden lustig erzeigen, und mit der Braut allerhand Scherz treiben.

Rammel-Häubgen,

Ist ein von Nestel-Tuch oder andern klaren Gewebe rund geschnittener und mit kleinen weißen Spitzlein oder Canten umstochener Auffatz, dessen sich die Weiber, so Nachmittags Ruhe halten, zu bedienen pflegen. Es wird oben über dem Nest zusammen gebunden, wirfft um das Gesicht herum 4. Falten oder so genannte Dusten, und hat zwey herabhängende Zipffel.

Ranfft, Ränfftlein, oder Aufschnitt am Brode,

Heisset dasjenige Ecklein oder Ober-Theil des Brodes, so von einem ganzen Brode zum erstenmal oben abgeschnitten wird.

Rangage. siehe. Patronc.

Rangowin,

Catharina Hedwig, gebörne Durchtorffin, vermählte Gräfin zu Rangow und Heuenholm, eine gelehrte und sehr belesene Dame, hiernächst war sie der ausländischen Sprachen kundig, und hatte sich durch ihre stetige Lecture eine nicht geringe Wissenschaft in vielen Dingen zu wege gebracht. Der berühmte Morhoff hat ihre Tugenden und Geschicklichkeit in einem auf sie verfertigten Trauer-Carmine nach Würden besungen.

Rapünglein,

Rapunculus, Reponce wächst in Feldern und Gärten, und wird mit Eßig und Baum-Del zum Salat aufgesetzt. Es ist ein kühlendes Kraut, bekömmet, sonderlich wenn es jung ist, dem Magen wohl, und treibet den Harn. Etliche Haus-Mütter, ehe sie solche gebrauchen, weichen sie vorher in heißen Wasser ein, und sollen sie dadurch einen bessern Geschmack bekommen, welches besonders im Winter, da es oft Fröste ohne Schnee thut, geschieht, weil zu der Zeit sie am meisten bitter schmecken.

Raquet,

Ist ein Oval-runder Spriegel mit zusammen eingeflochtenen Därtern und Saiten überspannet, hat einen lagen mit Leder bewundenen Stiel oder Griff, womit das Frauenzimmer den Volanten zu spielen pfleget; bisweilen ist sol-

ches Raquet auf einer Seite mit Pergament überzogen und bespannet.

Rasch,

Ist ein geringes und leichtes wollenes Gewebe, dessen sich das Gesinde zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget.

Rase de Cyper,

Ist eine Art eines seidenen glatten Zeuges und Gewebes, von gedrehten runden Faden, dessen sich das Weibes-Volk zu ihren Kleidern zu bedienen pfleget.

Rase de Moer,

Ist ein kurz gefasstes und eingeschlagenes seidenes Gewebe, von offenen und ungedrehten Faden, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget. Ist entweder glatt oder piccirt.

von Rathsamhausen,

Johanna Wilhelma, ein kluges und gelehrtes Fräulein, waren sie nicht nur in der Theologie sehr geübt, sondern auch der Ebräischen, Spanischen, Italiänischen und Französischen Sprache sehr kundig ist.

Käsel oder Aufszurathen geben,

Seynd einige verblümmte und scharffsinnig verdeckte artige Reden, so das Frauenzimmer bey dem Federschliefen oder andern langweiligen und verdrießlichen Verrichtungen einwas-

einander zur Aufmunterung und Gemüths-Ergößlichkeit aufzulösen vorleget.

Rayel,

Barbelina; war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Räucher-Sammer,

Ist ein absonderlich verschlagener Eingang in die Feuer-Mäuer, worein man das Fleisch, so man räuchern will, auffzuhängen pfleget.

Räucher-Pfännlein,

Ist ein von Messing, oder Kupfer, auch Eisen durchbrochenes und ausgetriebenes kleines Behältniß, mit welchem man in denen Speise-Zimmern, nach gehaltener Mahlzeit oder auch in denen Kinder- und Wochen-Stuben durch ein gewisses auf gläunde Kohlen gestreuetes Räucher-Pulver, den unangenehmen Stand zu vertreiben pfleget.

Rauche Schleppe,

Ist eine zwenthelligte und rund-länglichte von Brocard, Stoff, Damast, Sammet, Atlas, oder andern schwarz oder bunten Zeugen geschnittene und zusammen gefetzte Schleppe, mit einem runden Zobel- oder Marter-Gebrähme von vornen her besetzt, deren sich das gemeine Weibsvolk zu Bedeckung des Haupts zur Winters-Zeit bedienet.

Raviolen. siehe. **Schlick-Kräpffgen.**

Räupgen. siehe. Chenellen.

Reb-Hüner,

Perdix, Perdrix, gehöret unter das Feder-Wildpret, welches auf grosser Herren Tafel sehr werth gehalten wird. Denn das Rebhüner-Fleisch ist sehr gesund, und die Brustste haben absonderlich einen guten Geschmack; da hingegen das Untertheil an der Güte jenem gar nicht beykömmet. So soll auch die Brähe von Rebhünern dem Magen sehr zuträglich seyn, und der gelben Sucht widerstehen. Ja es hält Cardanus gar davor, daß sie die Frankosen curirten; jedoch würden sie denen Lecker-Mäulern eben so hoch zu stehen kommen als eine ordentliche Salivation. Ihre Zubereitung wird auf folgende Art verrichtet: 1) Rebhüner zu rupffen und zu recht zu machen. 2) Rebhüner gebraten gespickt. 3) Rebhüner gebraten bordiret mit Speck. 4) Rebhüner gekocht mit Peterilien-Wurkeln und Melcken.

Rebhüner zu rupffen und zu recht zu machen,

Nehmet dergleichen und lasset sie rupffen, der Kopff aber muß nicht mit gerupffet werden. Dar nach machet sie unten auf, thut das Eingeweide heraus, und alsdann den Kropff, und senget sie ab, so sind sie zubereitet.

Rebhüner gebraten gespickt,

Wann sie vorher beschriebener maßen zubereitet sind, so spellert sie,

sie, hacket ihnen die Beine weg, steckt sie darnach an einen hölzernen Spieß, lasset sie auf einem Kohls-Feuer anlauffen und beschmieret sie mit Speck oder Butter. Hierauf nehmet klein geschnittenen Speck, und spicket sie sauber; salzet sie alsdann ein wenig ein, steckt sie an einen Spieß, leget sie zum Feuer, bratet sie fein gemählich, und begießet sie öftters mit Butter. Wann sie nun gar gebraten sind, so richtet sie an, so gut als es seyn will; gießet braune Butter darüber und lasset sie auftragen.

Rebhüner gebraten, bordiret mit Speck,

Wann die Rebhüner gespellert und bereitet sind als vorige, so schneidet aus Speck dünne breite Stücke einer Hand breit, leget diese über das Rebhun, und steckt dünne Spießgen übers Kreuz durch das Rebhuhn, damit der Speck angestecket werde; oder bindet denselben mit Bind-Faden an, und bratet sie wie vorige.

Rebhüner gekocht mit Petersilien-Wurzeln und Melcken,

Wann die Rebhüner erst beschriebener maßen zugepuhet sind, so schneidet ihnen die Köpffe und Beine ab; blanchiret und setzet sie mit Fleisch-Brühe zum Feuer. Darnach schabet Petersilien-Wurzeln und schneidet solche nach euren Belieben; thut diese nebst ganzen Melcken, Muscaten-Blüten und in Butter gerösteter geriebener Semmel auch darzu; leget Butter

daran, und wenn sie gar gekochet sind, so richtet sie an.

Rebünklein. siehe. Rappünklein.

Redslobin,

Anna Sophia, M. Jacobi Redsloben, Pfarrers zu Lucca in der Nieder-Laufniz hinterlassene Wittib, und des gewesenen Hof-Predigers in Oldenburg Vismari gelehrte Tochter, so nicht nur artig Latein redete und sehr gelehrte Discurse formirete, sondern auch ein schönes Carmen geschrieben. Vid. Pasch, in Gynaeceo Docto. p. 53.

Regal,

Seynd unterschiedene mit hölzernen Knöpfen abgetheilte Kächer in denen Küchen und Speise-Cammern, worauf das Zinn und Küchen-Geräthe gestürzet wird.

Reff,

Ist ein kleines und leichtes hölzernes Gestelle, worinnen die Mägde das gespaltete Holz auff dem Rücken in die Holz-Cammern oder Küchen zu tragen pflegen.

Regen am Hochzeit-Tage,

Ist eine abergläubische Propheceung der Weiber, so den irrigen Wahn hegen, daß das newverehlichte Paar, wann es an dem Hochzeit-Tage regnete, ohnfehlbar müste reich werden.

Regen am Johannis-Tage,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, da etnige der irrigen Meinung seynd,

send, daß, wenn es am Johannes-
Tage regnete, die Müsse gar nicht,
wohl aber die Huren, gerathen
müßten.

Regen-Kleid, oder Regen- Tuch,

Ist ein schwarzes von Parac ver-
fertigt Tuch 4 Ellen lang und 2.
Ellen breit, welches das Frauen-
zimmer in Hamburg über den
Kopff henger, wenn es ausgehet.
Sie tragen seidne und auch wölle-
ne Regen-Kleider, deren letztere
mit schwarzen Tasset, die seidnen
aber nicht gefürttert werden. In
Mürnberg sind die Regen-Tücher
meistens grün, und mit dergleichen
Spitzen oder Pompreillen besetzt.

Regen-Schurz,

Ist ein langer von schwarzen
Parac gefertigter Weiber-Koch,
der zu einem Regen-Kleid mit ge-
höret, und in Hamburg keines son-
der das andere getragen wird. Das
Frauenzimmer ziehet sie über alle
Kleider, auch über das Aufsteckes
Kleid, wenn es ausgehet.

Rehe,

Caprea, Chevrelle. ist ein annu-
thiges Thier, nicht gar zu groß, des-
sen Wildpret aber desto angeneh-
mer und delicateser geachtet wird.
So soll auch selbiges recht gesund
seyn, nicht nur der guten Kräuter
halben, die es täglich zur Nahrung
hat; sondern auch darum, weil
durch das viele lauffen und sprin-
gen die übrigen Feuchtigkeiten ver-
zehret werden, davon das Wildpret
hernach eine zarte und gesunde
Krafft bekommen soll. Die Zus-

bereitung des Rehe = Wildprets
bestehet in braten und kochen, das
von folgende Nachricht; 1) Rehes
Keule gebraten; 2) Rehe = Buch
gebraten; 3) Rehe = Rücken ge-
braten; 4) Rehes Keule davon
ein Ragout; 5) Rehe = Wildpret
eingemacht mit Capern; 6) Re-
he = Wildpret mit Mandeln und
Eibeben; 7) Rehe = Wildpret mit
Citronen; 8) Rehe = Wildpret mit
Brod = Pfeffer; 9) Rehe = Wild-
pret mit Zwiebeln und Wachhol-
der; 10) Rehe = Wildpret ge-
dämpfft mit Sardellen; 11) Re-
he = Braten so überblieben mit Citro-
nen; 12) Rehe = Braten so über-
blieben mit Sardellen; 13) Rehe =
Braten so überblieben mit Capern;
14) Rehe = Braten so überblieben
mit Kümmel und Zwiebeln; 15)
Rehe = Braten so überblieben auf
Butter; 16) Rehe = Braten so
übergeblieben mit Muscaten-Blü-
ten.

Rehe = Keule gebraten,

Nehmet eine Keule vom Rehe
und häutelt diese sauber ab. Her-
nach schneidet Speck, so zart als ihr
spicken wollet, und spicket solche
sauber; salzet sie alsdenn ein we-
nig ein, und da sie etwa sehr
schweißig wäre, so waschet sie erst
aus, oder brennet sie mit heißen
Wasser; stecket sie an einen Brat-
Spieß, leget sie zum Feuer und
bratet solche bey Kohlen oder har-
ten Holze, denn das weiche Holz
dienet nicht sonderlich zum braten.
Wenn sie nun bald trocken worden,
so begießet sie mit Butter, welche
aber nicht braun darff gemacht
werden, und lasset sie ferner braten;
leget

Leget ein Paar ganze Zwiebeln in die Brat-Pfanne, daß die Jus dar- auff läuffet; begießet sie öffters, so wird sie schön und gut. Ist solche bald gebraten, so begießet sie noch einmahl, daß sie recht gischet; als- denn richtet sie an, und gieffet die Jus erstlich in die Schüssel, die Keule aber leget oben darauff; bestreuet die Schüssel mit Semmel und garniret sie, nachdem ihr die Ausrichtung vor euch habt.

Rehe-Braten,

Dieses tractiret gleich als vor- hergehende Keule.

Reh-Rücken gebraten,

Diesen speilert als einen Hasen; häutelt und spicket selbigen sauber, und mit dem Braten gehet also um, wie bey der Keule beschrieben worden.

Rehe-Keule davon ein

Ragout,

Suchet *Ragout* von einer Re- he-Keule.

Rehe-Wildpret eingemacht mit Capern,

Suchet *Zirsch-Wildpret* mit Capern.

Rehe-Wildpret mit Man- deln und Cibeben,

Besehet *Zirsch-Wildpret* mit Mandeln und Cibeben.

Rehe-Wildpret mit Ci- tronem,

Suchet *Zirsch-Wildpret* mit Citronem.

Rehe-Wildpret mit Brod- Pfeffer,

Suchet *Zirsch-Wildpret* mit Brod-Pfeffer.

Rehe-Wildpret mit Zwie- beln und Wachholder,
Besehet *Zirsch-Wildpret* mit Zwiebeln und Wach- holder.

Rehe-Wildpret gedämpfft mit Sardellen,

Suchet *Zirsch-Wildpret* gedämpfft mit Sardellen.

Rehe-Braten, so überblie- ben gedä mpffmit Ci- tronem,

Nehmet übergebliebenen Rehe- Braten, von was er sey, und hacket solchen zu Stücken. Hernach set- zet in einem Ziegel oder Casserole Butter aufs Kohlfeuer, und wenn sie braun ist, so rühret ein wenig Mehl drein, lasset es rösten, bis es licht-braun worden; gieffet als- denn Bouillon und Wein drauff, würzet es mit Pfeffer, Ingber und Cardemomen; schneidet Ci- tronem-Schalen und Scheiben dran, welches zusammen erst kos- chen und alsdenn angerichtet wer- den muß.

Rehe-Braten, so überblieben mit Sardellen,

Dieses machet gleich als voris- ges, nur daß ihr 4. bis 5. Sardel- len auswaschet, dieselben von Gräs- ten ablöset, klein hacket und unter die Brühe rühret.

Rehe-Braten, so überblieben mit Capern,

Hacket den Braten zu kleinen förmlichen Stücken und thut solche in einen Ziegel oder Casserole; legt ein Stück Butter, ingleichen geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Ingber und Citronen-Schalen daran; gieffet ein wenig Wein und Bouillon darzu und lasset es auf Kohlen kochen, bis es ein wenig dicke wird, alsdenn richtet es an.

Rehe-Braten, so übergeblieben mit Kümmel und Zwiebeln,

Setzet in einer Casserole Butter aufs Feuer, und wenn solche braun, so thut ein wenig Mehl dar; ein, und röstet es Castanien-braun; schneidet auch Zwiebeln klein, werffet sie in das heisse Mehl und laß sie ein wenig mit rösten. Dar; nach gieffet Brühe und Eßig dar; ein, würzet es mit Ingber und Pfeffer, schneidet den Braten zu Stücken, und thut solchen mit hinein; schneidet mit einem Schneide-Messer ein wenig Kümmel und schüttet solchen auch darzu, lasset es eine Weile kochen, so könnet ihr solches alsdenn anrichten.

Rehe-Braten, so überblieben auff Butter,

Den überbliebenen Braten schneidet zu feinen Stücken, setzet hernach Butter in einer Casserole auf das Feuer, und wenn sie braun ist, so thut geschnittene Zwiebeln nebst dem Braten darzu, und röstet solchen, doch so, daß er nicht gar

zu hart werde oder verbrenne, richtet ihn alsdenn an, und gieffet die braune Butter zusamt denen Zwiebeln darüber.

Rehe-Braten, so übergeblieben mit Muscaten-Blüten,

Schneidet den Braten zu Stücken und thut solchen in einen Ziegel oder Casserole, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüten darein; leget ein Stück ausgewaschene Butter darzu; gieffet Brühe darauff und setzet es aufs Feuer, lasset solches ein wenig dicklicht einkochen, so ist es fertig.

Reiben,

Heißet dasjenige, so man an das Essen brauchet, auf dem Reib-Eisen vorher klein zermalmen, als Meersrettig, Semmel, Brod, Kinder, u. d. g. oder auch in dem Reibesch etwas klein machen; als Brunnen-Kresse u. d. g.

Reib-Aisch,

Ist ein runder und tieffer hart gebrannter irdener Napff, worinnen man etwas mit der darzu gehörigen Reibe-Keule klein und klar zu reiben pfleget.

Reib-Eisen,

Ist ein von Blech lang und hohldurchlöchert und dicht ausgeschlagenes Instrument, worauff Zucker, Semmel, Brod und andere Sachen gerieben werden. Die ganz kleinen Reib-Eisen brauchet man in der Küche zu Muscaten-Nüssen und andern Sachen, so darauff klein gerieben werden.

Reibe-Keule,

Ist ein von Holz gedrehter und unten dick zugerundeter Klöppel in den Reib-Aßch gehörig.

VON Reichenbachen,

Madame, gebohrne Conringin, des wienland berümten Helmstädtischen Professoris Conringii Tochter und Schwester der gelehrten Maria Sophia Schellhammerin. Sie hielt sich zu Gottorff in Holstein an, und machte einen artigen Vers. Vid. Paullin. in der Zeitkürzenden erbaulichen Lust. P. II. p. 1113.

Reichenbachin,

War ein begeistertes und Enthusiastisches Weibes-Bild in Halle so A. 1993. sich vieler Göttlicher persönlicher Erscheinungen und allerhand Offenbarungen rühmete. Vid. D. Schellwig. P. II. Piet. Sectar. p. 233.

Reiffen-Kock,

Ist ein insgemein von roher Leinwand mit Stricken oder Fisch-Wein-Reiffen weit ausgespannter und ausgedehnter kurzer Unterkock, den das Frauenzimmer nach letziger Mode, um ihrer Taille dadurch ein Ansehen zu machen, unter die andern Röcke zu ziehen pflegt. Die Erfindung solcher Mode ist wohl denen Spaniern zuzuschreiben.

Reiß,

Oryza, Ris, ist eine sehr nützliche Frucht, die aus Indien und Türken über Welschland und zur See durch die Holländer zu uns ge-

bracht wird. Er giebt eine wohl schmeckende, nährende und das Blut vermehrende Speise ab, die zwar etwas stopffet, zu denen Bauch-Flüssen aber nicht undienstlich ist, daher man erst in der Milch, darinne der Reiß soll gekocht werden, glühende Kieselsteine abzulöschen pfleget, und dieses Gericht hernach als ein gutes Gericht vor die rothe Ruhr preisset. Sonst wird zu einem guten und dauerhaftten Reiß erfordert, daß er schön, rein, grob, lauter und ganz sey und nicht übel rieche. Man machet daraus entweder ein gut Zugemüß, welches gemeine Leute höher als einen Rinder-Braten achten; oder kochet ihn an Fleisch; oder tractiret ihn auf folgende Art; 1) Reiß zu lesen; 2) Reiß gekochet mit Zimmet; 3) Reiß auf einer Schüssel gebacken im Ofen; 4) Reiß-Koch; 5) Reiß-Milch; 6) Dito anders; 7) Reiß in Schmalz gebacken.

Reiß zu lesen,

Den Reiß thut auf einen Tisch, und suchet die ganzen Körner, die bald sehen als Gersten-Körner, heraus, alsdenn könnet ihr solchen nach Belieben brauchen.

Reiß gekocht mit Zimmet,

Nehmet drey Viertel Reiß zu anderthalber Kanne auch wohl 2. Kannen guter Milch, nachdem er quillet; setzet die Milch in einem Topff zum Feuer und wenn sie kochet, so schüttet den Reiß, der aber vorhers mit heißen Wasser muß gebrennet seyn, in selbige und lasset ihn kochen; rühret ihn öftters um, sonst

sonsten brennet er an. So er
 nnn dicke genug und ausgekocht
 ist, rühret ein wenig Butter darein,
 schüttet solchen auf eine Schüssel,
 streuet Zucker und Zimmet darü-
 ber und gebet ihn hin.

Reiß auf einer Schüssel ge- backen im Ofen,

Kochet den Reiß, gleich vorigen
 ab, schlaget hernach 8. Eyer oder
 mehr darein, nachdem ihr viel ma-
 chen wollet, und wornach ihr euch
 iederzeit reguliren müisset; rühret
 dieses wohl unter einander; rüh-
 ret auch ein Stück Butter und
 Zimmet darein. Nach diesem
 machet von Teig einen Kranz um
 die Schüssel und beschmieret sel-
 bige mit Butter, gieffet alsdenn
 diesen abgerührten Reiß darein;
 setzet ihn in Backofen und lasset
 ihn also fein backen. Beym An-
 richten bereibet solchen mit Zucker
 so ist er fertig.

Reiß-Roch,

Suchet Auffgelauffener
 Roch von Reiß.

Reiß-Milch,

Kochet den Reiß in guter
 Milch, aber nicht gar zu dicke, thut
 Zucker und Zimmet darein und las-
 set es kalt werden.

Reiß-Milch anders,

Kochet den Reiß, aber nicht gar
 zu dick in Milch, thut viel Zucker
 daran und streichet es durch ein
 Haar-Tuch, richtet solches hernach
 an, reibet viel Citronen-Schalen
 darein und lasset es kalt werden.

Reiß in Schmalz gebacken,

Kochet den Reiß in Milch sehr
 dicke und nur halb gar aus, hernach
 schlaget 7. bis 8. Eyer drein, wenn
 der Reiß noch in voller Hitze ist
 und rühret es wohl durch einan-
 der; schüttet ihn alsdenn auf ein
 Bret und formiret solchen nach der
 Länge, und etwan einer Hand
 breit; machet ihn fein ordentlich
 zusammen mit einem warmen oder
 nassen Messer, und lasset ihn kalt
 werden, so wird er hart. Nach
 diesen schneidet länglichte Stücke
 eines Fingers breit, bestreuet solche
 mit Mehl, machet Schmalz in ei-
 ner Pfannen heiß und leget den
 Reiß darein, damit solcher fein
 braun backen möge, und weil man
 ihn nicht wohl Stückweise heraus
 thun kan, so setzet das Schmalz
 davon ganz herunter, und schüttet
 den Reiß auf einmahl heraus; rei-
 bet alsobald Zucker darauff, weil er
 noch naß und warm ist; das
 Schmalz aber machet wieder heiß,
 und backet ferner also. Ober
 schlaget 5. bis 6. Stück Eyer in
 eine Schüssel, und zerklöpffet sie,
 sprengt ein wenig Salz darein,
 ziehet den Reiß, wenn Stückern
 geschnitten sind, in denen Eyer-
 herum; leget ihn alsdenn ins heiß-
 se Schmalz und backet solchen fein
 schön heraus. Etliche machen
 auch eine Klare zusammen, als et-
 nen dünnen Brey, von Weiß-Bier,
 Mehl und Eyer, dieses quirlen sie
 klar zusammen; salzen es ein we-
 nig, schütten einen Löffel voll
 Schmalz in die Klare, daß sie feiz
 rösch und krauß wird; ziehen den
 Reiß durch, und backen solchen aus
 Eee
 heiffen

heiffen Schmals, biß sie dessen genug haben.

Reiffen, oder, Zeichnen,

Ist eine Kunst und Ergötzlich-keit des Frauenzimmers, da sie mit Rötel, Bleystift, Reiffe, Kohle, oder einer zarten Feder allerhand Muster zum nehen, oder andere Figuren auf das Papier künstlich zeichnen und entwerffen lernen.

Reiffe-Buch,

Heiffet dasjenige von Papier zusammen geh efftete Büchlein, worin das Frauenzimmer sich von ihren Reiffe-Meister allerhand Muster und Figuren vorreiffen läßt, und selbige hernachmahls nachbildet.

Reife-Kappe,

Ist ein dem Frauenzimmer zur Winters-Zeit auf der Reise sehr nützlicher Überschlag über den Kopff, hat einen Zeller oder Nest, einen Überschlag in 2. Falten gelesget, mit zwey herabhängenden breiten Zipffeln; Diese Kappen werden insgemein von Taffet oder Atlas gesteppt, und mit Baumwolle oder seidner Watte gefüttert und unterleget, wiewohl auch einige mit gewächster Leinwand wegen des einfallenden Regen-Wetters überzogen werden.

Reiffe-Kohle,

Seynd kleine zarte von weichen Holze schmal und länglicht gebrannte Kohlen, deren sich das Frauenzimmer bey dem Reiffen zu bedienen pfleget.

Reiffen, oder, Röhlinge,

Sind gute Schwämme von süßen Geschmack, die gemeine Leute oft rohe essen. Wenn selbige aber wie Morgeln abgedörret sind, und auffgefotten alsdenn erst gebraucht werden, hält man sie vor eine gesunde Speise. Die Köche pflegen sie also zuzurichten; 1) Reiffen oder Röhlinge zu braten; 2) Dico einzumachen.

Reiffen, oder, Röhlinge zu braten,

Nehmet dergleichen, schneidet die Stiele ab, und puget sie auf dem Rand sauber ab; waschet sie aus; leget sie auf den Rost, und wenn sie trocken sind, so bestreichet sie mit Butter, salzet sie ein wenig und lasset sie braten. Inzwischen setzet in einer Casserole Butter auf Feuer, damit solche braun werde; schüttet alsdenn die Schwämme hinein, und bratet sie vollends gar, beym Anrichten streuet ein wenig Pfeffer darauf und gießet die Butter darüber, so sind sie fertig.

Reiffen oder Röhlinge einzumachen,

Trocknet die Reiffen, wenn sie zugepuget worden, auf einem Rost ab, und leget sie in gläserne Büchsen also ein: Erstlich thut unten an den Boden etwas ganze Würze und ein Paar Lorbeer-Blätter, und dann wieder ein Paar Schichten Schwämme; solcher gestalt verfähret, biß ihr die Büchse voll habet, schneidet auch Citronen-Schalen daran. Inzwischen lasset guten Wein-Eßig kochen und wieder ver-

verföhlen; fället nachgehends den Eßig darauff, bindet die Wächse oben zu, welche eine Zeitlang verbunden stehen muß. Sehet ihr aber, daß sie beschlagen möchten, so lasset Schmalz zergehen, und gießet solches oben damit an, davon werden sie schön und gut bleiben. Auf diese Art werden auch Champignons eingemacht, und lange Zeit gut behalten, welche man zu Salat und zu Ragoutes gebrauchen kan.

Reisse. siehe. Raute Flachs.

Relevé, oder, Renouvé,

Ist ein seidenes dichtes und picirtes Gewebe, dessen sich das Frauenzimmer bey ihrer Kleidung zu bedienen pfleget. Man findet ihn von unterschiedener Güte und Sorten.

Remis werden,

Heißet in dem L'ombro Spiel sein Entro verliehren oder Bête werden.

Remittiren, oder, Erlassen,

Ist eine bey dem Ehebruch rechtliche Vergünstigung, da die Rechte zu Ehren des Ehestandes denen Eheleuten unter einander zulassen und vergönnen, daß der unschuldige Theil dem schuldigen und wegen begangenen Ehebruchs erzeugten Theile remittiret, sich mit selbigen wieder ausöhnet, und ihn von der dickirten Straffe und Urtheil dadurch befreyet; Solche Remission geschiehet entweder ausdrücklich, wenn sich der unschuldige Theil vor Gerichte deutlich darzu

bekennet, oder stillschweigend, wenn er durch eheliche Beywohnung die Remission dadurch zu verstehen giebt. Wenn die Erklärung und Remission einmahl geschehen, kan man nicht wieder umkehren; doch muß bey dergleichen Fällen der unschuldige Theil allezeit mit dem Schuldigen das Land räumen; damit dergleichen Aergerniß dem Volk nicht stets vor Augen schwebt.

Renata,

Herzogin von Ferrara, gebohren zu Blois A. 1510. Ludovici XII. Königs von Frankreich und Anna von Bretagne Tochter, war nicht allein in der Historie, Mathesi und Astrologie, ingleichen in denen Sprachen wohl erfahren, sondern sie untersuchte auch die schweresten Punkte in der Theologie, welches sie unvermerckt auf die Meynung der Protestanten brachte; Sie begab sich nach ihres Gemahls Tode wieder nach Frankreich, und starb A. 1575. als eine gute Protestantin auf ihrem Schlosse zu Montargis. Curio d. Liber. Educand. p. 62.

Respuesta. siehe. Bête setzen.

Rettig, und Meerrettig,

Raphanus Rave, Raphanus marinus, Raifort, sind Wurzelgewächse, so von Geschmack zwar scharff, wenn sie aber mäßig und zu rechter Zeit genossen werden, sehr gesund. In der Küche kan der Meerrettig nicht ent Rathen werden, sonderlich um des fetten Rindfleisches willen, welcher dasselbe noch weit delicateser machet,

andere Eſſen anteko zu geſchweigen. Wie gut ſchmecken nicht die Hülner ꝛ. Fiſche, mit einem Mandel- Meerrettig? welcher mit geriebenen Mandeln, Rahm und Zucker vermiſchet wird, dadurch dem Meerrettig die Schärffe und Nothigkeit vergehet, davon beygewiſſen Eſſen mehrere Nachricht vorkömmet.

Keuſin,

Suſanna Eliſabeth. Des Fürſtlichen Heſſen-Darmſtädtiſchen Hoff Cammer-Raths Johann Jacob Keuß, gelehrte Tochter, ſo nicht nur der Francköſiſchen Sprache dermaſſen kundig, daß ſie ein nettes Billet, und Poëſien darinnen verfertigt, ſondern auch in der deutſchen Dichter-Kunſt die ſchönſten Proben blicken läßt.

Keuterin,

Anna Chriſtina. War eine erfahrene Sternſcherin, ſo manchen Aſtronomo auffjurathen gegeben.

Reynerin,

Gertrudis. Ein ſehr gelehrtes Frauenzimmer, mit welcher der gelehrte Weſſelinus correspondirte und in einer Epiftel, ſo er an ſie geſchrieben, ſehr rühmet. Vid. Weſſelium in Epiftol. p. 914.

Richardis,

Königs Caroli Crassi Gemahlin, von welcher ſich ihr Gemahl, der ſie wegen Ehebruchs mit einem gewiſſen Biſchoff zu Vercell in ſtarcken Verdacht hatte, ſcheiden ließ, ihre Unſchuld aber darzu thun, zog ſie einen wächſernen Rock an,

und trat mit ſolchen mitten in ein angeſchürtes Feuer mit dieſen Worten: So wahr mein Leib von keinem fremden Manne beſtecket worden, ſo wahrhaftig wird auch das Feuer meinem Leibe nicht den geringſten Schaden thun, welches letztere auch in der That erfolget.

Richburgis,

Von Obenhauſen, etne Canonisin zu Herfort; ſoll eitel kleine weiſſe Würmer durch ihren Speichel ausgeworffen habē, wie Ilbord von Amelunxen in ſeinem Breviariorer. memorabil. n. 14. erzehlet. Vid. Paullin. im hoch- und wohlgelehrten Frauenzimmer. p. 214.

Richemontana,

Anna, war ein beruffenes jüdiſches Weib und Hec.

Richlindis,

Ober Rilindis, eine vortreffliche Aebtiſin zu Hohenburg im Biſchoffthum Eichſtadt, ſie lebte im 12. Seculo, oder wie einige wollen um das Jahr 1093. war in der Theologie wohl erfahren, verſtand die lateiniſche Sprache, und machte einen netten lateiniſchen Vers: Bruschi- us d. Monaster. Germ. p. 351. und 352. weiſet etliche Proben von ihrer Poëſie auf. Ihre Gelehrſamkeit und Geſchicklichkeit recommandirte ſie bey dem Königer Friderico Barbaroſſa ſo hoch, daß er ſie in das S. Ottilien-Cloſter nach Elfaß ſendete, um ſelbiges in beſſern Stand zu bringen, allwo ſie auch in kurzer Zeit nicht nur die Nonnen reformirere, ſondern auch in der Latinitat und Gottesfurcht mit groſſer Ruhm

Ruhm unterrichtete. Vid. Frau-
enlob in der lobwürdigen Gesell-
schafft gelehrter Weiber p. 28.

Rieberin,

Anna Catharina. War nicht
nur eine gute Philosopha, sondern
auch darbey eine fertige deutsche
Poetin.

Riegel,

Heffen bey dem Frauenzimmer
bey dem Spitzten nahen, diejenigen
länglichsten und dicht an einander
geschlungenen Zacken, welche die
Blumen und Gänge in den Spitz-
ten zusammen halten und befesti-
gen, dergleichen werden auch in die
Schlitzen der Hemden gesetzt, das
mit selbige nicht weiter aufreissen.

Rilindis, siehe. Richlindis.

Kindfleisch,

Caro bubula, Chair de boeuf, näh-
ret unter allem Fleisch am besten, wie
schon oben bey dem Rüh- und Och-
sen-Fleisch davon Meldung gesche-
hen. Der Koch brauchet vom
Kind das Fleisch, die Füße, die Fle-
cke, den Magen, die Zunge, den
Gaumen und das Euter, und weis
sie gang sonderlich zuzurichten.
I. Kindfleisch. 1) Kindfleisch
gedämpfft; 2) Kindfleisch ge-
dämpfft anders; 3) Kindfleisch
gedämpfft noch anders; 4) Kind-
fleisch gedämpfft noch auf eine an-
dere Art; 5) Kindfleisch gedämpfft
wieder anders; 6) Kindfleisch,
Watwargke auf Böhmisch; 7)
Kindfleisch gedämpfft mit brau-
nen Möhren; 8) Kindfleisch mit
Möhren anders; 9) Kindfleisch

mit Peterfilien-Wurzeln; 10)
Kindfleisch mit grüner Peterfilie;
11) Kindfleisch mit Kohlrabi; 12)
Kindfleisch mit Kohlrüben; 13)
Kindfleisch mit Pastinat; 14)
Kindfleisch mit Erd-Birnen; 15)
Kindfleisch mit Sauerampffer;
16) Kindfleisch mit Meerrettig;
17) Kindfleisch mit Meerrettig
und Mandeln; 18) Kindfleisch
mit einer piquanten-Sosse; 19)
Kindfleisch mit ganzer Würze;
20) Kindfleisch mit ganzer Wür-
ze anders; 21) Kindfleisch mit
ganzer Würze auf eine andere und
zwar gemeine Art; 22) Kindfleisch
mit weissen Rüben; 23) Kindfleisch
mit braunen Rüben; 24) Kind-
fleisch mit einer Senff-Sossen;
25) Kindfleisch mit einer Senff-
Brühe anders; 26) Kindfleisch
mit Senff; 27) Kindfleisch mit
einer Citronen-Sosse; 28) Kind-
fleisch angeschlagen wie ein Hirsch-
Zimmel; 29) Kindfleisch mit ei-
ner Sarbellen-Sosse; 30) Kind-
fleisch mit Kümmel und Zwiebeln;
31) Kindfleisch mit Kümmel und
Zwiebeln anders; 32) Kindfleisch
mit Knoblauch; 33) Kindfleisch
gebraten auff Englisch; 34) Kind-
fleisch gefüllt mit einer Auster-Sos-
se; 35) Kindfleisch mit Schnit-
lauch oder Schnittling. II. Kindes-
füße; 36) Kindesfüße mit Eibe-
ben; 37) Kindesfüße sauer mit
Zwiebeln; 38) Kindesfüße | an-
ders mit Zwiebeln; 39) Kindes-
füße fricasiret; 40) Kindesfüße
mit Muscatenblüten; 41) Kindes-
füße Grillade; 42) Kindesfüße
kalt mit Baum-Oel und Eßig;
43) Kindesfüße mit einer Senff-
Brühe; 44) Kindesfüße mit Ma-

foran. III. Kindsflecke; 45) Kindsflecke zu rechte machen; 46) Kindsflecke mit Kümmel säuerlich; 47) Kindsflecke anders mit Kümmel sauer; 48) Kindsflecke mit Speck; 49) Kindsflecke mit Zwiebeln sauer; 50) Kindsflecke mit Zwiebeln anders; 51) Kindsflecke mit grüner Petersilie; 52) Kindsflecke, wie sie gemeine Leute zu richten pflegen; 53) Kindsflecke mit Kraut; 54) Kindsflecke mit weissen Rüben; 55) Kindsflecke auf dem Rost als eine Grillade. IV. Kindsmagen; 56) Kindsmagen gefüllt mit Kraut; 57) Kindsmagen gefüllt noch anders; V. Kindsgaumen; 58) Kindsgaumen-Salat. VI. Kindszunge; 59) Kindszunge; 60) Kindszunge gefüllt; 61) Kindszunge gespickt mit Citronen; 62) Kindszunge mit grossen Kofsen; 63) Kindszunge mit Capern braun; 64) Kindszunge mit Capern weiß; 65) Kindszunge mit einer piquanten Soffe; 66) Kindszunge mit Sauerampffer; 67) Kindszunge mit Petersilien-Wurzeln; 68) Kindszunge mit Pastinat; 69) Kindszunge mit Meerrettig; 70) Kindszunge mit braunen Rüben u. Stockschwämmen; 71) Kindszunge gebraten; 72) Kindszunge gebraten anders; 73) Kindszungen Grillade; 74) Kindszunge, so geräuchert, nur trocken mit Senff; 75) Kindszunge, so geräuchert, mit Braunkohl; 76) Kindszunge, so frisch, mit Seleri; 77) Kindszunge mit einer Senff-Brühe; 78) Preßkloppf zu machen; 79) Kindfleisch Raffal.

Kindfleisch gedämpfft,

Nehmet aus einer Keule ein ganz derbes Stück Kindfleisch und kloppet es mit einem Stücke Holz. Hernach schneidet Speck so dick als einen kleinen Finger, bestreuet solches mit allerhand Würze, und spickt das Fleisch wie a la daube. Hierauf setzet in einer Casserole Butter und Speck aufs Feuer, laßet es mit einander braun werden, bestreuet das Stücke Fleisch mit Mehl und legets hinein, und wenn es auf einer Seite braun worden, so wendet es auf die andere, und machet es da gleich also. Hat es nun auf beyden Seiten gebräunet, so gießet bouillon, Wein und Eßig darauf und laßet es gemächlich kochen; thut ingleichen noch darzu Lorbeer-Blätter, ganze Zwiebeln, Citronschalen, Ingber und Pfeffer, wie auch ganze Melcken; welches mit einander ein Paar Stunden dämpffen muß, decket es aber fein fleißig zu, damit der Braden nicht heraus komme: denn je besser und fester es zugedecket ist, je bessern Schmack bekommt es, weil sonst, so es nicht recht zugedecket wird, alle Kraft davon gehet; solte etwa die Brühe nicht dicke genug seyn, so thut noch ein wenig braun geröstet Mehl darzu. Wenn es nun weich gekochet, und man anrichten will, so fanget etwas von dem Fett, welches sich auf diesem Fleisch wird gesamlet haben, herunter, und richtet es auf eine Schüssel an, die ganzen Zwiebeln thut wieder heraus; gießet die Brühe drüber, bestreuet es mit geschnittenen Citronenschalen und gebet es hin.

Kindfleisch gedämpfft anders,

Nehmet ein derbes Stück Fleisch, spicket und machet es zu rechte wie voriges; setzet Butter und Speck aufs Feuer, und wenn es braun, so leget das Stücke Kindfleisch darein, und bräunet es auff beyden Seiten; gieffet hernach gute Fleisch-Brühe, Wein und Essig darauff, thut Würke, Muscatenblüten, Ingber, Pfeffer, ganze Nelcken, Citronenschalen und Lorbeer-Blätter darzu, und lasset es ganz gemächlich kochen. Nach diesen stoffet einen Eszlöffel voll Wachholderbeeren, und thut solche auch hinein, und habt Acht, damit es immer gar sachte dämpfe, biß es weich wird: Denn wenn es zu gähling kochet, muß man gar zu oft zugießen, davon sich aber der Geschmack verlieret. Mit dem Urriichten machet es als wie bey dem vorigen, so ist es recht.

Kindfleisch gedämpfft noch anders,

Nehmet derbes Kindfleisch oder Lenden-Braten, trocknet dieses auf dem Rost ab; leget es in ein Geschir, und gieffet Essig darauff; schneidet oben Zwiebeln drüber, und lasset es ein Paar Tage also stehen. Wenn ihr es nun dämpffen wollet, so leget es heraus, und spicket es mit groben Speck, als voriges; setzet darnach in einer Casserole oder Ziegel Speck auff das Kohlfeuer, und so bald er braun ist, leget den mit Mehl angestreuten Braten oder das Fleisch darein, dämpffet dann bis es auff beyden Seiten

braun worden; alsdenn gieffet Brühe, Essig und Wein darauff, und würket es mit Nelcken, Ingber, Pfeffer, Citronenschalen, Lorbeer-Blättern, Rosmarin und Caspern: hat es nun eine ziemliche Weile gedämpffet, so quirlt 1. Maßel guten sauren Rahm mit solcher Brühe, wie sie am gedämpfften Fleische ist, ab, und schüttet dieses wieder an das Fleisch; lasset es ferner dämpffen, und richtet es alsdenn nach euren Belieben an.

Kindfleisch gedämpfft noch auff eine andere Art,

Nehmet ein derbes Stück Kindfleisch, klopffet es ziemlich, und machet es nach diesem gleichwie voriges. Wenn es nun auf beyden Seiten braun worden, so gieffet gute Brühe darauff, würket es mit Ingber, Pfeffer, leget etliche Lorbeer-Blätter daran, und lasset es dämpffen, hierauf schälet eine ziemliche Quantität Zwiebeln, die nicht gar zu groß sind, ab, setzet alsdenn in einer Casserole Butter aufs Feuer, damit sie bräune, leget hernach die Zwiebeln darein und röstet sie, biß sie auch ganz braun worden. Hierauff schüttet sie an das Kindfleisch, und lasset mit einander dämpffen, biß das Kindfleisch zu essen weich genug ist. Sollte etwa die Brühe auf dem Fleisch nicht genug seyn, so brennet noch ein wenig braun Mehl daran; rüttelt solches durch einander, und lasset es noch eine Weile dämpffen. Letzlich richtet das Fleisch auff eine Schüssel an, und die Zwiebeln oben drüber, so ist es recht.

Kindfleisch gedämpfft wieder anders,

Nehmet derbe Stücken Kindfleisch, und machet sie wie vorige, daß sie auf beyden Seiten braun werden, thut alsdenn das Fleisch in einen erdenen Topff, würkzet es mit ganzen Nelcken, Ingber, Pfeffer, Citronenschalen, Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, etlichen gehackten Sardellen, und gieffet darauff bouillon und guten Wein. Hernach bedecket den Topff mit einer Stürze oder Decke, so sich wohl darauff schicket, und verkleibet solches mit Teig und Papier so fest, als ihr könnet, setzet hernach den Topff auf einen besondern Ort, thut allewege Kohlen um ihn herum; aber nicht gar zu groß Feuer, oder grosse Hitze dürffet ihr geben und lasset es also, nachdem das Fleisch alt, 5. bis 6. Stunden gar dämpfen. Wollet ihr es endlich anrichten, so thut den Deckel davon herunter, alsdenn mag solches ein jeder nach Belieben warm oder Kalt verspessen,

Kindfleisch, Watwarze auf Böhmisch,

Nehmet von der dünnen Brust ein Stück, hacket dieses Stückweis etwan anderthalben Finger dicke, kloppet es mit einem hölzernen Messer, sprenget es ein wenig mit Salz ein; leget es fernor auff den Rost und bratet es ein wenig ab. Hierauff schlichtet es ordentlich in einen erdenen Topf hinein, gieffet darauf Weiß-Bier, Wein, Brühe und ein wenig Eßig, setzet es

auf einen Ort, und thut um den ganzen Topff herum Kohlen, decket es oben zu, und lasset es dämpfen. Wenn es nun eine ziemliche Weile gedämpfft hat, so thut darzu geschälte geschnittene Mandeln, Eibeben, Nelcken, Ingber, Pfeffer, gerebenen Pfefferkuchen, Zucker und ein Paar Lorbeer-Blätter: ist etwa die Brühe zu kurz, so gießet mehr Wein, Brühe und Eßig zu, setzet es wieder in die Kohlen und rüttelt es öfters um, daß es sich fein durch einander ziehet: endlich richtet an, bestreuet es mit Citronenschalen, und lasset es zu Tische tragen.

Kindfleisch gedämpfft mit braunen Möhren;

Nehmet ein derbes Stück Kindfleisch, dämpffet dasselbige wie voriges, gieffet hernach Kindfleisch-Brühe darauff, würkzet es mit Ingber und Pfeffer, und lasset es kochen. Hierauff schneidet Möhren nach euren Belieben; setzet in einer Casserole Butter auf das Feuer, wofelbst sie bräunen muß; reizet ein wenig Zucker darcin: wenn dieser braun wird, so thut die Möhren auch darcin, und machet sie braun. Sind selbige nun braun, so schüttet sie an das Kindfleisch und lasset es kochen: wäre die Brühe noch zu dünn, so thut ein wenig braun Mehl daran, rüttelt es durch einander, un setzet es wieder an das Feuer, damit es weiter koche, endlich richtet nach euren Gefallen an, die Garnituren aber machet also, wie es der Zustand der Tafel erfordert.

Kindfleisch mit Möhren anders,

Setzet ein Stück Kindfleisch mit Wasser zum Feuer, salzet es ein wenig und lasset es ganz mürbe kochen. Darnach schabet und schneidet Möhren nach euren Belieben in eine Casserole oder Tiegel, schüttet geriebene Semmel, Ingber, Pfeffer, und gute fette Brühe darauf und lasset es kochen. Letzlich kühlet das Kindfleisch aus, leget es zun Möhren; hat es noch eine Weile gekochet, so richtet es an, streuet gehackte grüne Peterfilie und Ingber drüber, und gebet es hin.

Kindfleisch mit Peterfilien- Wurzeln,

Dieses Fleisch setzet gleich als voriges zum Feuer, damit es weich kochet. Hierauf puket Petersilien-Wurzeln, schneidet sie wie ihr wollet, und thut solche nebst geriebener Semmel, Muscatenblüten und Ingber in einen Tiegel, gieffet gute fette Kindfleisch-Brühe darauf, setzet es auf Kohlen, und lasset es kochen, daß es ein wenig dicke wird. Darnach kühlet das Fleisch aus, und leget es zun Wurzeln, welches unter einander kochen muß. Bey dem Anrichten streuet Ingber darüber, so ist es fertig.

Kindfleisch mit grüner Peter- silie,

Kochet das Kindfleisch als voriges. Nehmet viel grüne Peterfilie, leset und waschet solche sauber und rein, thut sie in einen Tie-

gel oder Casserole, streuet geriebene Semmel, Ingber, Muscatenblüten darzu, gieffet gute fette Fleisch-Brühe drauf, und lasset es kochen; leget alsdenn das Kindfleisch dar ein, und wenn es ein wenig mit einander gekochet, und der Geschmack von der Peterfilie sich setz ins Fleisch gezogen hat, so richtet es an.

Kindfleisch mit Kohlrabi,

Nehmet Kindfleisch, und setzet es nur zu, als man ordinar Fleisch kochet. Hernach schälet Kohlrabi, reißet selben mit einem Citronen-Meißer voller Kerben; schneidet ihn alsdenn Scheibenweis und brennet solchen mit heißen Wasser. Hierauf schüttet ihn in einen Tiegel oder Casserole, thut geriebene Semmel, Muscatenblüten und Ingber dran; gieffet gute Fleisch-Brühe darzu, setzet ihn auf das Feuer, und lasset ihn kochen, daß die Brühe ein wenig dicke wird. Endlich leget das Fleisch zum Kohlrabi, und wenn ihr es anrichtet, so streuet Ingber darüber.

Kindfleisch mit Kohl- Rüben,

Das Fleisch wird gekochet, wie schon öftters beschrieben worden: Alsdenn nehmet Kohlrüben, schälet solche sauber, und schneidet sie wie ihr wollet. Hernach könnet ihr es in allen nach vorhergehens der Art verfertigen.

Kindfleisch mit Pastinat,

Dieses kochet ebenfals nach vorbeschriebenen Unterrichts. Darnach nehmet Pastinat, schabet und

thut solchen in kaltes Wasser; schneidet ihn alsdenn wie ihr wollet, und machet es gleich also wie beym Kindfleisch mit Petersilien-Wurzeln gemeldet worden. Beym Anrichten streuet gehackte grüne Petersilie und Ingber drüber, und lasset es auftragen.

Kindfleisch mit Erd-Birnen,

Kochet ein Stück Kindfleisch wie obiges. Hernach schälet Erd-Birnen, thut sie in kaltes Wasser, und wenn sie zu groß sind, so schneidet sie entzwey, schüttet solche darnach in eine Casserole oder Tiegel, streuet geriebene Semmel, auch Ingber und Pfeffer daran, seiget gute fette Kindfleisch-Brühe daran, und lasset es kochen; leget hierauf das Kindfleisch darein, welches wieder mit einander kochen muß. Beym Anrichten streuet grüne Petersilie und Ingber drüber, und gebet es hin.

Kindfleisch mit Sauerampffer,

Lehet und waschet Sauerampffer fein sauber. Hernach setzet in einer Casserole oder Tiegel Butter aufs Feuer, thut solchen hinein, und passiret ihn eine Weile. Ferner schüttet geriebene Semmel, Muscatenblüten und Ingber daran; gießet gute bouillon drauff, und lasset es kochen: endlich leget das abgekochte Fleisch drein, welches zusammen noch eine Weile dämpfen muß. Nach diesen richtet es nach euren Belieben an. An statt der geriebenen Semmel, nehmet gebrenntes Mehl, das

nicht gar zu braun, sondern nur Semmelgelb geröstet worden, quirlet dieses mit bouillon, und ein Paar Löffel sanern Rahm an, und lasset es durch einen Durchschlag an den Sauerampffer lauffen, so ist es gut.

Kindfleisch mit Meerrettig,

Nehmet Meerrettig oder Gressen, schabet und reibet ihn fein zart, nehmet darnach Semmel, und reibet davon ein wenig auf dem Reibeisen unter den Meerrettig, schüttet solchen alsdenn in einen Topff oder Tiegel, gießet gute Fleisch-Brühe drauf, setzet ihn zum Feuer, doch darff er nicht kochen; will man aber haben, daß er die Schärffe in etwas verlieren soll, so laßt ihn nur einen Sud thun. Hierauf richtet das Kindfleisch an, so ihr schon im Vorrath müßet abgekochet haben, thut den Meerrettig drüber, und besprenget solchen mit Kindsfett, und lasset es zu Tische tragen. Viele streuen den Meerrettig nur so rohe auf das Fleisch, gießen fette Brühe darüber, und schütten Ingber darzu, welches in eines jeden Belieben stehet.

Kindfleisch mit Meerrettig und Mandeln,

Kochet ein schönes fettes Stück Kindfleisch in Wasser und Salz ab, und thut eine Hand voll Petersilien-Wurzeln und Grünes drein. Hernach setzet in einen Tiegel oder Casserole eine Kanne guten süßen Rahm aufs Feuer; wenn er kochet, so leget das Kindfleisch hinein, und lasset es eine

Wier:

Viertel-Stunde also kochen. Zerner nehmet ein Viertel-Pfund gestoffene Mandeln, und gertebenen Meerrettig, so viel als man nöthig zu haben vermeynet, mischet dieses durch einander, schüttet es in einen Topff, gieffet den Rahm, worinnen das gekochte Kindfleisch lieget, daran, werffet ein Viertel-Pfund Zucker dran, quirlt es klar durch einander, und schüttet es aufs Kindfleisch; lasset es noch eine Weile mit einander dämpffen. Zuletzt seiget von der Kindfleisch-Brühe ein Paar Kellen reines Fett darunter, daß es sich schön melire, richtet nach diesen das Fleisch an, gieffet den Meerrettig drüber, und kapprenget es mit gelben Kindfett.

Kindfleisch mit einer Picquanten - Soffe,

Das Kindfleisch kochet nur auf gemeine Art in Wasser und Salz, doch verschäumets wohl ab, und machet darnach die Brühe darzu also. Setzet in einem Tiegel oder Casserole Butter, oder auch Kinder-Fett aufs Kohlfeuer, lasset es heiß werden, thut gertebene Semmel hinein, und röstet sie Castanbraun. Wenn sie nun braun worden, so gieffet etwas gute Brühe und ein halb Maßel Wein, wie auch ein Paar Löffel voll guten Wein-Esig dran, welches zusammen kochen muß, würzet es mit Melcken, Ingber, Pfeffer, Citronenschalen und Scheiben, thut 1. Viertel-Pfund Zucker darzu, daß es recht picquant werde, und die Säure und die Süße gleichsam mit einander streiten,

leget alsdenn das Kindfleisch in diese Brühe, lasset es eine Weile gar gemächlich kochen, daß sich die Brühe ins Fleisch ziehe. Endlich richtet es an, gieffet die Brühe drüber, beleet es mit Citronenschalen, und bestreuet es mit dergleichen klein geschnittenen Schelern.

Kindfleisch mit ganzer Würze,

Das Kindfleisch wird in einem Topffe abgekochet, gleich als vortiges. Hernach setzet in einen Tiegel oder Casserole Butter oder Kindfett aufs Kohlfeuer, und wenn es braun ist, so rühret einen Löffel voll Mehl hinein, welches auch bräunen muß; gieffet ferner gute Fleisch-Brühe drauff, würzet es mit in Stückgen geschnittenen Ingber und mit ganzen Pfeffer, werffet ein Viertel-Pfund grosse und ein Viertel-Pfund kleine Rosinen auch darzu, und lasset es also kochen; leget hierauf das Kindfleisch drein, welches gleichfals eine Weile mit kochen soll, richtet es darnach an, und die Rosinen oben drüber, so ist es fertig.

Kindfleisch mit ganzer Würze, anders,

Kochet eine Kindes-Brust ganz mürbe, und bereitet hernach die Brühe also: Setzet in einen Tiegel oder Casserole Butter oder Kindfett aufs Feuer, damit es bräune, rühret einen Löffel voll Mehl drein, und mochet es auch braun, gieffet Brühe, Wein und Esig drein, würzet es mit Ingber, Pfeffer und Melcken, schüttet Citronenschalen, ein Viertel-Pfund gelese

gelesene grosse, ein Viertel-Pfund gelesene kleine Rosinen, wie auch ein Viertel Pf. Mandeln, die ihr erst abziehen, und darnach ieder wohl 4. bis 5. mahl nach der Länge entzwey schneiden sollet, nebst einem Viertel-Pf. Zucker zusammen in die Brühe; nach diesen thut das Kindfleisch hinein, und lasset solches eine Weile darinnen mit dämpffen, daß es der Geschmack durchziehe. Wenn ihr nun anrichtet, so leget das Fleisch in die Schüssel, und die Würze darüber, bestreuet es mit klein geschnittenen Citronenschalen, so ist es fertig.

Kindfleisch mit ganzer Würze, auf eine andere und zwar gar gemeine Art,

Hacket das Kindfleisch in Kochrücken, waschet es aus, und setzet es in einem Topff mit Wasser und Salz zu, woselbst es eine Weile kochen muß, kühlet es hernach aus, und thut es wieder in einen Topff, werffet Ingber, Pfeffer und grosse Rosinen, so viel euch beliebet darein, setzet die Brühe wieder drauf, und lasset es in einem Kohlfener etwas kurz einkochen. Nach diesen könnet ihr es nach Belieben anrichten und verspeisen.

Kindfleisch mit weissen Rüben,

Das Kindfleisch kochet offte beschriebener massen ab, und möget ihr solches nach Belieben an einem gangen Stücke lassen, oder zerhacken. Hernach nehmet weisse Rüben, schälet selbige, schneidet und brühet

es mit heissen Wasser ab, thut sie in einen Ziegel oder Casserole, giesset gute Brühe darauf, würket selbige mit Ingber und Pfeffer, schüttet klein geriebene Semmel oder ein gebrenntes Mehl darein, und lasset es kochen. Darnach leget das Fleisch darzu, daß es den Geschmack von denen Rüben anziehe, giesset eine Kelle voll gutes Kindsfett daran, richtet es an, und die Rüben oben drüber, so ist es fertig.

Kindfleisch mit braunen Rüben,

Nehmet ein Stück Kindfleisch, hernach schälet und schneidet weisse Rüben nach eurem Belieben, und machet sie braun also: lasset Schmalz in einer Casserole auf dem Feuer heiß werden, reibet also denn ein wenig Zucker drein, und wenn der Zucker einen braunen Gescht wirfft, so rühret die Rüben hinein, denn werden sie bald braun. Darnach thut solche in eine andere Casserole, und giesset Fleischbrühe drauf, machet ein wenig braun Mehl, und schüttet es auch hinein, würket es mit Ingber und Pfeffer, setzet es wieder auf Kohlfener, und leget das abgekochte Stück Fleisch darein, welches ihr nach Belieben anrichten könnet.

Kindfleisch mit einer Senff-Coffe,

Setzet ein Stück Kindfleisch zum Feuer, giesset darauf Wasser, Wein und Eßig, thut darein Salz, Lorbeerblätter und Rosmarin, und lasset es kochen. Hernach setzet in einen Ziegel oder Casserole Butter

Butter aufs Feuer, und wenn es braun wird, rühret ein wenig Mehl drein, welches auch braunen muß; hierauf gieffet darzu ein Achttheil Kanne Senff, wie auch etwas von der Brühe, darinnen das Fleisch kochet, und Wein; schneidet Ingber, Citronenschalen, auch Scheiben und Zucker daran, daß es recht piquant heisset, und lasset es zusammen kochen; leget alsdenn das Stücke Fleisch, so ihr abgekochet, auch hinein, damit solches die Brühe fein durchziehe, so möget ihr es nach euren Gefallen anrichten, und kleine geschnittene Citronenschalen drüber streuen.

Rindfleisch mit Senffbrühe anders,

Kochet ein Stücke Rindfleisch nur in Wasser und Salz, wie es schon mehrmahls beschrieben worden, die Senff-Brühe aber machet darzu folgender massen: Setzet in einer Casserole Butter aufs Feuer, und wenn solche braun worden, so schüttet ein wenig geriebene Semmel hinein, damit sie auch Castantenbraun möge werden, darnach thut Senff drein, gieffet Rindfleisch-Brühe und Wein darauf, würzet es mit Citronenschalen, Ingber und Zucker, und lasset es kochen. Endlich leget das Stück Fleisch drein, daß sich die Brühe hinein ziehe, und richtet es nach Belieben an.

Rindfleisch mit Senff,

Das Rindfleisch kochet nur ordinair ab, leget solches in eine Serviette, und richtet dieselbe in eine Schüssel an; thut oben grüne Pe-

tersilie, und ein wenig fette Brühe drauff, den Senff aber gieffet auf einen Teller besonders, reibet Zucker drüber und gebet beydes hin.

Rindfleisch mit einer Citronen-Sosse,

Das Rindfleisch muß in einem Stücke seyn, kochet solches in Salz u. Wasser und Petersilie, die Brühe machet darzu also: Setzet in einem Ziegel oder Casserole Butter aufs Feuer, wenn sie braun worden, so rühret ein wenig Mehl drein, und lasset es goldgelbe werden, hernach gieffet Brühe und ein wenig Wein drauf, würzet es mit Ingber und Muscaten-Blüthen, schneidet die Schalen von einer ganzen Citrone, und auch die Scheiben davon hinein, und lasset es kochen, leget alsdenn das Fleisch darein, welches, wenn es eine Weile mit gekochet hat, ihr anrichten könnet.

Rindfleisch angeschlagen; wie ein Hirsch-Zimmel,

Nehmet vom Rind ein Schwanzstück, und klopfet es, spickt es hernach a la daube, thut es in einen Topff, gieffet Wasser, Wein und Eßig dran, schüttet Salz und Kräuter darzu, und lasset es kochen, bis es weich genug ist, hernach schlaget es also an, wie einen Hirsch-Zimmel, davon die Beschreibung unter dem Hirsch N. 22. und 23. auf zweyerley Art anzutreffen sind, davon könnet ihr eine erwählen, welche ihr wollet, nach diesen machet eine piquante Sosse

Soffe nach N. 18. unter dem Kindfleisch, und wenn ihr das angeschlagene Fleisch anrichtet, so thut selbige unten in die Schüssel, garniret alsdenn mit Citronen und Blättern, und lasset es zu Tische tragen.

Kindfleisch mit einer Sardellen-Soffe,

Dieses kochet gleich als vorhergehendes; die Brühe aber bereitet also: Machet in einem Ziegel oder Casserole Butter auf Kohlen braun, rühret ein wenig Mehl drein, und lasset es goldgelb werden. Nehmet hierauf 5. gewäserte Sardellen, thut diese drein, und rühret es durch einander, gieffet bouillon und Wein drein, und wenn es aufgeköchet, so lasset es alsdenn durch einen Durchschlag in einen andern Ziegel oder Casserole lauffen, würzet es mit Muscatenblüten, Ingber, Citronenschalen, und einer ganzen Zwiebel, leget darnach das Stücke Fleisch in die Brühe, daß sich dieselbe in das Fleisch ziehe, richtet es an, und garniret es nach euren Gefallen.

Kindfleisch mit Kümmel und Zwiebeln,

Kochet ein Stück Kindfleisch nur schlecht ab, machet hernach in einer Casserole oder Ziegel Butter auf dem Kohlfener braun, rühret ein wenig Mehl drein, und lasset es auch braun werden. Ferner thut ein Paar Hände voll geschnittene Zwiebeln drein, und röstet solche mit; schüttet auch einen Eß-Löffel voll Kümmel, der vor-

hero ein wenig mit einem Schneidmesser geschnitten worden, daran, gieffet gute Fleischbrühe darauf, würzet es mit Ingber und Pfeffer, leget zuletzt das Fleisch drein, welches alles zusammen durch einander kochen muß. Wenn es nun weich, und die Brühe ein wenig dicke worden, so richtet es an, und gebet es hin.

Kindfleisch mit Kümmel und Zwiebeln anders,

Nehmet Kindfleisch in ganzen oder Stücken, kochet es, wie zur Gnüge beschrieben, nur in Wasser und Salz ab, kühlet es aus, und richtet es wieder in einen Topf; thut gerieben Brodt, Ingber, Pfeffer, Kümmel und Zwiebeln hinein, gieffet Fleisch-Brühe drauff, und lasset es zusammen kochen, so ist es fertig.

Kindfleisch mit Knoblauch,

Kochet das Kindfleisch gleich wie vorhergehendes, kühlet es aus, thut geriebene Semmel, Ingber, Pfeffer und Safran dran, und gieffet Kindfleisch-Brühe drauff. Hernach nehmet Knoblauch, weil er noch jung und grün ist, putzet solchen sauber, schneidet ihn klein, und werffet diesen auch ans Fleisch, setzet es zum Feuer, und lasset es zusammen kochen, bis es ein wenig dicke wird, alsdenn richtet es nach euren Gefallen an, und schicket es zu Tische.

Kindfleisch gebraten auff Englisch,

Nehmet von einem fetten jungen

gen Ochsen oder Kalben-Kind, und zwar vom hintern Viertel ein Stück, so groß, als ob ihr einen Kalbernen Nieren-Braten hacken woltet; klopffet dieses mit einem Stück Holz ziemlich mürbe, sprengt es mit Salz ein, leget es in ein Geschir, damit es Raum habe, denn solche Braten sind öftters 30. bis 40. Pfund schwer. Hat er nun etliche Stunden im Salz gelegen, so sprengt ein wenig Essig darüber, belet ihn mit Zwiebel-Scheiben, und lasset ihn über Nacht also liegen. Wollet ihr darnach solchen braten, so stecket ihn an Spieß, und leget ihn nicht gar zu jähling zum Feuer, ihr müßet aber darauff sehen, daß er nicht bey weichen Holze gebraten werde. Wenn er nun anfänget und trocken wird, so begießet ihn mit Butter, und so oft ihr solches Begießen wiederholet, so oft bestreuet ihn mit Mehl, er muß aber allezeit fett begossen werden, so bekömmt er eine Rinde, als ob er mit Teig überzogen worden, er darff aber nicht über 2. bis 3. Finger ausbraten. Ist er nun fertig, so richtet ihn an, und gießet von der Jus, die in der Bratpfanne auffgefangen worden, darüber, und garniret es nach eurem Gefallen. NB. Wenn der Braten vorgeschnitten wird, muß er ganz scheidig nach der Länge geschnitten werden, und so ein Stückgen abgeschnitten worden, so drückt man die Jus heraus, und gießet solche auf den Braten, als denn kan selbiger den andern Tag wieder aufs neue gebraten und aufgetragen werden.

Kindfleisch gefüllt mit einer Auster-Sosse,

Erstlich nehmet eine schöne Brust, und machet sie hol, hernach hacket abgebraten Kalbfleisch, wie auch Nierenstollen klein, thut es in eine Casserole, mischet darunter kleine Rosinen, Citronenschalen, Ingber, Pfeffer, würfflicht geschnittenen Speck, Saltz, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, ein Stückgen Butter, und 3. Eyer; setzet dieses zusammen auff Kohlfener, und rühret es ab, oder lasset es auch nur rohe. Füllet es hierauf in die Kinds-Brust, machet es mit einem Speiler sauber zu, daß die Fülle nicht heraus laufen kan, blanchiret und waschet solche sauber aus, wickelt sie als denn in eine Serviette, setzet sie in einen Topff mit Wasser, Essig und Wein ans Feuer, und salget sie; schüttet auch etwas Kräuter, und etliche ganze Zwiebeln hinein, und lasset sibige so lange kochen, bis sie ganz weich wird. Darnach nehmet 50. Stück Auster, die vorher etliche Stunden gewässert haben, thut diese in einen Tiegel oder Casserole, leget ein Stück ausgewaschene Butter daran; pastiret sie mit Citronenschalen, Muscatenblüten, Ingber, und ein Paar ganzen Zwiebeln, gießet alsdenn Jus darauf, oder in deren Ermangelung nehmet braun geröstetes Mehl, und thut es zu denen Auster, gießet gute bouillon oder Wein drauff, und lasset es kochen; leget das Bruststück darein, welches gleichfals mit kochen muß. Beym Anrichten ziehet den Speiler mit

mit dem die Brust zugespeilert ist, heraus; richtet sie an, und die Ausstern fein oben drüber, belegt sie mit Citronenschalen und Scheiben; hingegen zum garniren möget ihr kleine Auster-Pastetgen machen. Es wird aber dieses Essen nicht immer ordinair bereitet, sondern nur bey Ausrichtungen, oder an einem grossen Hof.

Kindfleisch mit Schnittlauch, oder, Schnittling,

Kochet Kindfleisch in Wasser und Salz ab, darnach leset Schnittling sauber aus, schneidet solche klein, und thut in sie einen Topff, gießet Kindfleisch-Brühe drauf, setzet sie zum Feuer, würzet es mit Ingber und Pfeffer, schützet geriebene Semmel, oder weiß eingebrenntes Mehl daran, und lasset es kochen, bis es ein wenig dicke wird. Einige thun auch Saffran daran. Zuletzt richtet das Fleisch an, gießet die Brühe drüber, und bestreuet es mit Ingber.

Kindfüße mit Eibeben,

Nehmet Kindfüße, wie sie der Fleischer gebrühet hat, senget selbige ab, und schneidet sie der Länge nach entzwey, waschet sie sauber aus, setzet sie mit Wasser und Salz in einem Topff zum Feuer, und lasset sie weich kochen. Wenn nun dieses geschehen, so thut sie heraus in kaltes Wasser, kühlet sie aus, schneidet sie alsdenn wie Nudeln, schüttet sie in einen Tiegel oder Callerole, würzet sie mit Ingber, Pfeffer, Citronenschalen, und eis-

nem Viertel Pf. gelesenen Eibeben, und werffet ein Stückgen Zucker dazu. Hernach machet in einer andern Callerole Butter auf dem Feuer braun, rühret einen Eßlöffel voll Mehl drein, und lasset es Castanien braun werden, thut solches auch an die Kindfüße. Nach diesen gießet bouillon, Eßig und Wein drauff, setzet es aufs Feuer, damit es koche, und eine feine dicke Brühe bekomme, alsdenn könnet ihr es anrichten. NB. Wäre solch Essen etwa nicht fett genug, so machet nur Butter braun, und brennet sie dran.

Kindfüße sauer mit Zwiebeln,

Wenn dieselben vorher beschriebener massen abgekochet sind, so kühlet sie aus, u. zuschneidet sie, daß die Knochen heraus kommen. Hernach thut sie in eine Callerole oder Tiegel, schneidet Zwiebeln, und röstet sie also: Machet Butter in einer Pfanne auf dem Feuer braun, rühret Mehl drein und bräunet es auch, schüttet alsdenn die geschnittenen Zwiebeln drein, und röstet solche mit. Ist dieses geschehen, so thut das braune Mehl, benchst denen gerösteten Zwiebeln, zu denen geschnittenen Kindfüßen, würzet solche mit Ingber und Pfeffer, gießet Kindfleisch-Brühe und Eßig drauff, setzet es aufs Feuer, und lasset es kochen, rühret aber selbige um, daß sich das eingebrannte Mehl jerrühre, so sind sie fertig, und könnet ihr solche nach Belieben anrichten.

Kindsfüße anders mit Zwiebeln,

Nehmet abgekochte Kindsfüße und thut die größten Knochen heraus, leget solche in einen Ziegel oder Casserole, schüttet geschnittene Zwiebeln, so viel ihr derer daran thun wollet, auch Ingber, Pfeffer, geriebene Semmel, und ein Stück Butter dran, gieffet gute Fleisch-Brühe drauff, und lasset sie auf dem Feuer kochen, ihr könnet sie auch nach Belieben mit Safran gelb machen.

Kindsfüße fricassiret,

Dieselben schneidet klein, thut sie mit einem Stück Butter, Muscatenblüten und Citronenschalen in einen Ziegel oder Casserole, passiret sie auf Kohlfener mit einer ganzen Zwiebel ab, gieffet hernach bouillon und Wein drauff und lasset es kochen. Ferner schläget 4. bis 5. Eyerdotter, nachdem der Füße viel sind, in einen Topff, gieffet ein Paar Eß-Löffel scharffen Eßig an die Eyerdotter, quirlt sie klar, schüttet auch die Brühe, so an denen Füßen ist, an die Eyerdotter, quirlt es aber, daß sie nicht zusammen lauffen, inzwischen leget ein Stück Butter wieder an die Kindsfüße, und passiret sie ein wenig, gieffet alsdenn die abgerührte oder gequirkte Fricassee drauf, schüttelt es durch einander, und wenn es dick worden, so richtet es an, und lasset es zu Tische tragen.

Kindsfüße mit Muscaten- blüten,

Dieselbigen schneidet eben
Frauenzimmer / L. 1000

massen klein, oder lasset sie nach Belieben ganz; thut solche in einen Ziegel oder Casserole, streuet geriebene Semmel und Muscatenblüten drein, leget ein Stück Butter darzu, gieffet Kindfleisch-Brühe dran, setzet sie aufs Kohlfener, und lasset sie kochen. Ist nun die Brühe ein wenig dick worden, so ist es zum Anrichten fertig.

Kindsfüße Grillade,

Suchet Grillade von Schweinsfüßen, oder Grillade von Kälberfüßen, die beyders teils euch zur Vorschrift dienen.

Kindsfüße kalt mit Baum- öhl und Eßig,

Diese schneidet ganz klein wie Nudeln; hernach richtet sie in eine Schüssel an, streuet Ingber und Pfeffer drauff, gieffet Baumöhl und Eßig dran, und mischet es durch einander, streuet klein geschnittene Schnittlinge drüber, und lasset sie zu Tische tragen.

Kindsfüße mit einer Senff- Brühe,

Diese lasset ganz, nur daß die größten Knochen heraus kommen. Hierauf machet in einer Casserole Butter auf dem Feuer braun, leget die Füße drein, welche auch ein wenig bräunen müssen, richtet sie hernach in eine Casserole, und würzet solche mit Ingber, Pfeffer, Citronenschalen und Zucker. Ferner lasset Butter in einer Casserole oder Ziegel braun werden, thut ein klein wenig Mehl drein, und wenn es braun ist, so gieffet Senff
Eßig und

und Fleisch-Brühe, ingleichen etwas Wein dran, schüttet es an die Rindsfüße, und lasset es durch einander kochen, so ist es recht.

Rindsfüße mit Majoran,

Wenn die Rindsfüße abgekochet sind, so kühlet sie sauber aus, schneidet die größten Beine heraus, und thut die Füße in einen Ziegel oder Casserole, würket sie mit Ingber und Pfeffer, schüttet geriebene Semmel darzu, gießet Rindsfleisch-Brühe drauf, streuet einen Esslöffel Majoran hinein, setzet sie aufs Feuer, und lasset sie kochen, biß die Brühe ein wenig kurz und dicke wird. Jeglich leget ein Stück Butter dran, so sind sie fertig. NB. An statt der geriebenen Semmel, kan man auch weiß gebrenntes Mehl nehmen, und die Brühe damit abmachen.

Rindsflecke zu rechte zu machen,

Wenn solche der Fleischer gebrühet oder gebrennet hat, so waschet sie sauber aus, schneidet sie zu Stücken und thut sie in einen Topff, gießet Wasser drauf, werffet Salz dran, setzet sie zum Feuer, und lasset sie weich kochen. Wenn solche nun weich sind, so thut sie heraus in kaltes Wasser, waschet und kühlet sie aus, und brauchet sie hernach auf folgende Art.

Rindsflecke mit Rümmelein säuerlich,

Nehmet abgekochte Flecke, schneidet diese länglicht, thut sie in eine Casserole. würket sie mit Ingber und Pfeffer, streuet gerie-

bene Semmel dran, leget ein Stück Butter hinein, gießet Fleisch-Brühe und Esig darzu, schüttet ein wenig Rümmelein hinein, setzet sie aufs Feuer, und lasset sie kochen, biß die Brühe ein wenig dicke wird, so ist es recht.

Rinds-Flecke, anders mit Rümmelein säuer,

Machet in einer Casserole Butter auf Kohl-Feuer braun, rühret einen Löffel voll Mehl darein, und lasset es ebenfalls braun werden. Hernach thut die geschnittenen Flecke hinein, so viel ihr derer nöthig habt; würket sie mit Ingber und Pfeffer, gießet Brühe und Esig darauf, und werffet ein wenig Rümmelein daran, setzet sie aufs Feuer, damit sie sein kurz einkochen, so sind sie zum anrichten fertig.

Rinds-Flecke mit Speck,

Schneidet Rinds-Flecke länglicht wie Nudeln, thut sie hernach in einen Ziegel oder Casserole mit geriebener Semmel, Ingber, Pfeffer, Safran und ein Viertel Pfund klein geschnittenen Speck, wie auch ein wenig klein geschnittenen Zwiebeln; gießet Fleisch-Brühe darauf, setzet es aufs Feuer und lasset es kochen; leget ein Stücke Butter daran, und wenn es dicklicht worden, möget ihr anrichten.

Rinds-Flecke mit Zwiebeln säuer,

Die abgekochten Flecke schneidet nach euern Gefallen in einen Ziegel oder Casserole, thut daran eingebrenntes Mehl, Ingber, Pfeffer, in
Butter

Butter gerbstete Zwiebeln; gieffet Eßig und Brühe darauf, setzet sie auf Kohl-Feuer, und lasset sie kochen; Hernach brennet ein wenig braun; gemachte Butter hinein, und richtet sie nach Belieben an.

Kinds-Flecke mit Zwiebeln anders,

Diese schneidet ebenfalls wie ihr wollet, richtet sie in einen Ziegel oder Casserole ein; thut gerieben Brod, Ingber und Safran daran; schelet und schneidet Zwiebeln klein, und thut solche auch darzu; gieffet Brühe darauf, und leget ein Stück Butter darzu; lasset es durch einander kochen, daß die Zwiebeln weich werden; salzet sie ein wenig, so sind sie fertig.

Kinds - Flecke mit grüner Petersilie,

Thut die gekochten und geschnittenen Flecke in eine Casserole, schützet darzu grüne gehackte Petersilie, geriebene Semmel, Muscatenblüthen, Ingber und Butter, gieffet Kind-Fleisch-Brühe darauf; setzet es auf Kohl-Feuer, lasset es kochen, biß es ein wenig dicke wird, so sind sie zum anrichten fertig. NB. Überall, wo man keine geriebene Semmel daran thun will, kan man sich statt deren weißgebrannten Mehls bedienen.

Kinds-Flecke, wie sie gemeine Leute zuzurichten pflegen,

Diese nehmen sie und schneiden solche, wie sie darzu kommen; thun sie alsdenn in einen Topff, streuen Ingber und Pfeffer hinein, ingleich-

chen gerieben Brod, Salz und ein wenig Butter. Darnach gieffen sie die beste Brühe von Flecken drauf, setzen sie zum Feuer, und lassen solche ziemlich kurz einkochen. Wenn sie diese anrichten, so streuen sie wieder Ingber darüber und essen solche.

Kinds-Flecke mit Kraut,

Schneidet die Flecke, und thut sie in einen Topff, Ziegel oder Casserole. Schneidet hernach Kraut-Häupter, als wollet ihr Salat machen, thut das Kraut zu den Flecken, würket es mit Ingber und Pfeffer; gieffet Brühe drauff, setzet es aufs Feuer, und lasset es kochen, hernach rühret eingebrenntes Mehl darunter; gieffet Fett von Kind-Fleisch-Brühe darauf, so sind sie fertig. Bey dem Anrichten streuet Ingber und Pfeffer darüber, denn ist es fertig.

Kinds-Flecke mit weißen Rüben,

Diese werden gleich also gemacht, als vorhergehende mit Kraut, nur daß an statt des Krauts, weiße Rüben genommen werden.

Kinds-Flecke auf dem Rost, als eine Grillade,

Nehmet Kinds-Flecke, schneidet ziemliche Stücke daraus, daß ihr sie könnet auf den Rost legen, machet sie gleich also ab, als wie ihr eine Grillade abmachet, gebet braune Butter darzu, und bestreuet sie mit Ingber, so sind sie fertig, und könnet solche nach Belieben anrichten.

Kind-Magen gefüllet mit Kraut,

Nehmet einen Kind-Magen, kochet selben weich, waschet und kühlet ihn sauber aus, hernach schneidet Kraut-Häupter mit einem Schneide-Messer ganz klein, setzet in einer Casserole Butter aufs Feuer, thut das Kraut hinein, und lasset es eine Weile rösten. Ferner werffet geriebene Semmel, 4 Eyer, Muscaten-Blüten, Ingber und Safran darzu, giesset auch ein Paar Büffel-Rahm darap, schneidet ein Viertel Pfund Speck würfflicht, und thut diesen auch darunter, rühret es auf Kohl-Feuer durcheinander, als ob ihr gerührte Eyer macht, und salzet es ein wenig. Darnach füllet den Kind-Magen damit, machet ihn feste zu, leget selbigen in eine Casserole, giesset gute Kind-Fleisch-Brühe daran, setzet solchen aufs Kohl-Feuer, streuet geriebene Semmel und noch etwas klein gehacktes Kraut hinein, würket es mit Muscaten-Blüten und Ingber, leget noch ein Stück Butter daran, und lasset es also kochen, biß daß das Kraut weich ist. Endlich richtet solchen an, und giesset die Brühe darauf. Oder, zerschneidet solchen Stückweise, als man eine Wurst zu zerschneiden pflaget, und richtet ihn sauber an.

Kind-Magen gefüllt noch anders,

Solchen kochet wie vorigen ab. Hernach hacket abgebraten Kalb-Fleisch, wie auch ein halb Pfund

Nieren-Zalg klein, vermischet solches mit kleinen Rosinen, Citronen-Schalen, Ingber, Muscaten-Blüten und eingeweichter Semmel. Hierauf thut Butter in eine Casserole und das zusammen gemischte drein, schläget 4 Eyer dran, und rühret es auf Kohlen ab: nach diesem füllet den Magen damit, thut ihn alsdenn in eine Casserole, giesset Kind-Fleisch-Brühe darauf, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Ingber, Citronen-Schalen und Zwieben, auch ein Stück ausgewaschene Butter darzu, und lasset ihn also kochen. Endlich, wenn ihr solchen anrichtet, so schneidet ihn Scheibenweise, und giesset die Brühe darüber, so ist es recht.

Kind-Gaumen-Salat, Besehet Salat von Kind-Gaumen.

Kind-Zungen,

Diese waschet aus, und setzet sie, als man Kind-Fleisch zusetzet, zum Feuer, und wenn sie weich ist, so thut sie in kaltes Wasser, ziehet ihr die Haut herunter, und putzet sie sauber zu, hernach brauchet sie solchermaßen.

Kind-Zunge gefüllet,

Nehmet eine Kind-Zunge, und wenn sie sauber abgekocht und gepuzet ist, wie vorher beschrieben worden, so schneidet sie die Länge herunter am dicken Ort auf, schneidet auf der Seiten das Fleisch heraus, und hacket es klein, hacket auch ein Viertel Pfund Nieren-Zalg,

Fatz, nehmet kleine Rosinen, Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen, Ingber, geriebene Semmel und länglicht geschnittene Mandeln, und mischet dieses alles durch einander. Hierauf schüttet solches in eine Casserole, leget ein Stücke Butter darzu, schlaget 3. bis 4. Eyer drein, rühret es auf Kohl-Feuer ab, gieffet ein Paar Eß-Löffel guten Milch-Nahm darzu, und füllet die Zunge damit. Hierauf bestreichet eine Torten-Pfanne mit Butter, leget die Zunge drein, und setzet sie in einen heissen Ofen. Es muß aber vorhero die Zunge oben mit Butter begossen werden, und lasset sie alsdenn gar backen. Inzwischen machet eine Brühe von Sardellen, Capern, Citronen oder von was ihr wollet; Diese Brühe findet ihr bey dem Kalb-Fleisch und Hünern, wie auch beyn Fischen beschrieben, von selbigen möget ihr wehlen und darzu brauchen welche ihr wollet.

Kinds-Zunge gespickt mit Citronen,

Wenn die Zunge abgekocht und zugepuhet ist, so spicket sie darmit. Darnach stecket sie an einen Bratz-Spieß, oder bindet sie an, hierauf leget sie zum Feuer, und lasset sie braten, begießet sie öfters mit Butter. Unter wärender Zeit aber machet die Brühe fertig, die ihr beyn Kind-Fleische mit einer Sardellen-Sosse finden werdet.

Kinds-Zunge mit grossen Rosinen,

Wenn die Zunge abgekocht und vorbeschriebener maßen zugepuhet

ist, so schneidet solche nach der Länge flach entzwey in 6. bis 7. Stücken, thut sie in einen Ziegel oder Casserole, würket sie mit Ingber, Pfeffer, Melcken, Citronen-Schalen, thut eine Hand voll grosse und so viel kleine Rosinen, wie auch länglicht klein geschnittene Mandeln darzu, brennet ein wenig braun Mehl daran, gieffet Kind-Fleisch-Brühe, auch Wein und Eßig darauf, und lasset es kochen. Wenn es nun ziemlich kurz und dicke eingekocht ist, so reibet Zucker daran, und lasset sie noch ein wenig kochen. Hernach ist sie fertig, und könnet ihr solche nach Belieben anrichten.

Kinds-Zunge mit Capern braun,

Wenn sie abgekocht ist, so setzet eine Casserole mit Butter auf das Feuer, wenn solche braun worden, rühret ein wenig Mehl darein, und lasset es auch braun werden. Hernach gieffet Kind-Fleisch-Brühe, Wein und Eßig drauf, würket sie mit Ingber, Pfeffer und Citronen-Schalen, und werffet eine Hand voll Capern darein. Hierauf schneidet die Zunge als vorige, leget sie in die Brühe, und lasset es mit einander kochen, daß die Brühe fein dickigt werde. Ist sie noch nicht fett genug, so machet noch ein wenig braune Butter, und brennet solche daran; richtet sie nach euren Gefallen an, und gebet sie hin.

Kinds-Zunge mit Capern weiß,

Die Kinds-Zunge, wenn sie ab-

gekocht ist, schneidet wie vortige, leget solche in einen Ziegel oder Casferole, thut darzu geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Ingber, Citronen-Schalen und Scheiben, ingleichen eine Hand voll Capern, Kleine Rosinen, ein Paar ganze Zwiebeln, ein Stück ausgewaschene Butter, gießet Brühe, Eßig und Wein darauf; setzet sie aufs Feuer, und lasset alles gemächlich durcheinander kochen. Wenn es nun eine Weile gekochet hat, und schmackhaft worden, so werffet die ganzen Zwiebeln heraus, die Zunge hingegen richtet ordentlicher Weise sauber an, und die Brühe oben drüber, so ist es recht.

Kinds-Zunge mit einer piquanten-Sosse,

Die Zunge schneidet in Stücken wie die Kinds-Zunge mit grossen Rosinen. Die Brühe darzu findet ihr bey dem Kind-Fleisch mit einer piquanten-Sosse. Wenn nun die Sosse abgemacht, so leget die zerschnittene Zunge hinein, lasset es ein wenig miteinander kochen, darnach könnet ihr solche nach Belieben anrichten.

Kinds-Zunge mit Sauerampffer,

Den Sauerampffer loset rein, und waschet ihn sauber aus. Darnach thut in einen Ziegel oder Casferole ein wenig Butter, leget den Sauerampffer gleich drauff, setzet ihn aufs Feuer und schweisset solches ein wenig. Hernach streuet geriebene Semmel, Muscaten-Blüten und Ingber dran; gießet

gute fette Kind-Fleisch-Brühe drauf, und setzet es wieder aufs Kohl-Feuer. Ferner schneidet die Zunge als vortige zu Stücken, leget diese zum Sauerampffer, lasset es kochen, damit sich die Semmel verkoche, und ein wenig dicke werde, so könnet ihr alsdenn solche anrichten.

Kinds-Zunge mit Petersilien-Wurzeln,

Die Kinds-Zunge wird erst vorher beschriebener maßen abgekocht, alsdenn nach der Länge in so viel Stücke, als ihr wollet, geschnitten. Wie ihr die Wurzeln solt zubereiten mit der Brühe, suchet Kindfleisch mit Petersilien-Wurzeln.

Kinds-Zunge mit Pastinat,

Suchet Kindfleisch mit Pastinat, und bereitet darnach die Kinds-Zunge.

Kinds-Zunge mit Meerrettig,

Suchet Kind-Fleisch mit Meerrettig und Mandeln. Die Zungen müssen aber allezeit zerschnitten oder sonst ganz fein förmlich zubereitet werden.

Kinds-Zunge mit braunen Rüben und Schwämmen,

Suchet Kind-Fleisch mit braunen Rüben. Auff die Schwämme aber, wenn sie dürr sind, gießet erst Brühe her, und lasset sie eine Weile weichen; hernach puget sie sauber, passiret sie ein wenig

wenig in Butter, und mischet sie unter die Rüben, leget alsdenn die Rindszunge drein, und lasset es durcheinander kochen, darnach nimmget ihr solche anrichten.

Rindszunge gebraten,

Wenn die Rindszunge abgekocht und ausgepuzet ist, so schneidet sie nach der Länge in 4. bis 5. Stücke. Hernach setzet in einer Casserole Butter aufs Feuer, lasset diese braun werden, leget alsdenn die Zunge hinein, welche auf beyden Seiten braun muß werden. Hierauf richtet sie an, und gieffet die braune Butter oben darüber, bestreuet sie leylich mit Ingber, und lasset sie zu Tische tragen.

Rindszunge gebraten anders,

Suchet Rindszunge gepicket, und bereitet diese auch also.

Rindszungen-Grillade,

Die Zunge schneidet gleich wie vorhergehende, und machet sie darnach ab, wie eine Grillade abzumachen gebräuchlich ist.

Rindszunge, so geräuchert, nur trocken mit Senff,

Nehmet geräucherte Rindszungen, wässert diese über Nacht in laulichten Wasser ein; hernach wäschet sie sauber aus, und thut sie in einen Topff, gieffet Wasser darauf, setzet sie zum Feuer, und lasset sie kochen, bis sie weich werden, alsdenn thut sie wieder heraus in

kalttes Wasser, und ziehet ihnen die Haut ab, gleich als bey einer frischen. Nach diesem schneidet sie nach der Länge zu ganz dünnen Schnittten, richtet sie auf eine Schüssel an wie einen Crantz, damit in der Mitte ein Platz bleibe, gieffet Senff hinein, garniret und traget sie zu Tische.

Rindszunge, so geräuchert mit Braun-Kohl,

Diese bereitet gleich also, und schneidet sie wie die vorige zu Stücken. Die Zubereitung des Kohls könnet ihr im B. unterm Braun-Kohl finden und eine Art davon erwählen, welche euch beliebet.

Rindszunge, so frisch, mit Sclert,

Wenn sie abgekocht, abgepuzet und ausgefühlet ist, wie vorhergemeldet worden, so schneidet sie zu kleinen Stücken und thut sie in einen Ziegel oder Casserole. Hernach puzet Sclert, und schneidet denselben ganz klein; schweisset ihn in ein wenig Butter, und schützet diesen zur Zunge, würzet sie mit Ingber und Muscaten; Blüthen, streuet geriebene Semmel darüber, gieffet Fleisch-Brühe drauff, leget ein Stück Butter dran und setzet es aufs Kohlfeuer; lasset solches durch einander kochen, so ist es recht.

Rindszunge mit einer Senff-Brühe,

Suchet Rindfleisch mit einer Senff-Brühe, und bereitet diese Zunge darnach.

Kinds-Kopff oder Press-Kopff zu machen,

Nehmet einen Kinds-Kopff, in gleichen das kurze Fleisch vom Hals, setzet beydes in Wasser und Salz zum Feuer und lasset es wie ander Kindfleisch kochen, damit die Beine heraus fallen. Ferner kochet in Wasser und Salz 3. Pf. Schweinfleisch ab, leget solches auf ein Hackbret, wie auch den Kinds-Kopff und kurze Fleisch vom Halse, welches ihr aber erst auspuhen müßet, und schneidet diese beyden Stücke zusammen ganz klein. Nach diesen setzet auch Kinds-Füsse zu, und wenn diese weich gekochet sind, so puhet sie sauber ab, thut alle Knochen heraus, und werffet sie in kaltes Wasser, schneidet sie darnach würfflicht, wie Semmel oder Speck; schüttet sie nebst den obigen zusammen in eine grosse Casserole gießet von der Brühe drauff, darinnen die Kinds-Füsse gekochet haben; würzet es mit Ingber, Pfeffer, Cardemomen, Citronen-Schalen und Salz; setzet es aufs Feuer und lasset es eine gute Weile durch einander kochen. Ist dieses geschehen, so hebet es vom Feuer weg, schüttet das gehackte in eine Press-Kopffs-Forme, setzet solche auf ein Geschirr, daß die Brühe ablaufen kan; beschweret es oben mit einem darzu gemachten und über die Forme sich schickenden Bret; leget Gewichte darauff und lasset es also über Nacht stehen, daß es erkalte. Soll dieses Essen nun angerichtet und zur Tafel gebracht werden, so stecket in heisses Wasser ein Tuch und umleget damit die

Forme, so wird der Kopff sich los machen, und heraus auf die Schüssel, darauf in anrichten wollet, fallen, über welche ihr aber die Forme verkehret halten müßet. Das garniren wird einem jeden frey überlassen, und mag er es so gut machen als er kan. Hierbey mercket, daß sonderlich bey grossen Ausrichtungen etliche Köche, wenn sie erstlich ein wenig von dem gehackten in die Forme gegossen haben, so sie absonderlich eine Pyramide ist, inwendig an das Blech geschnittene Scheiben Cervelat-Wurst, auch Citronen-Scheiben, in gleichen geschnittene Spizen von Speck, als eine Piramide, fein ordentlich zu legen pflegen; hernach von dem Schäck wieder darauf gießen und auf das allerzierlichste, so gut sie nur können, es verfertigen. Sind sie nun mit dem eingießen fertig, und auf den breiten Fuß kommen, worauff der Press-Kopff stehen muß, so belegen sie es erstlich fein sauber, hernach schütten sie das Gehackte vollends drüber, und beschweren es nach vorbescriebener Art, welches eingelegt denn an dem Press-Kopff recht sauber aussehen wird. In Mangelung einer Forme kan man das Gehackte in ein Tuch gießen, es feste zubinden und darnach mit Steinen, beschweren, daß der Saft davon läuft, und alsdenn, wenn es kalt worden, hingeben.

Kindfleisch-Raffal. siehe. Raffal von Kindfleisch.

Kinds-Wurst. siehe. Wurst.

Ring,

Ist eine von Gold entweder glatte oder schwarz gedachte Zier- rath und runder Umfang mit und sonder Edelgesteinen auf vielerley Art garniret und versetzt, den das Frauenzimmer an die Finger zu stecken pfeget. Die Sorten sind grosse Rosen, oder Lilien, Ringe, Galanterie- Ringe, Schnallens Ringlein, Glieds Ringlein, Kettens Ringlein, so aus eitel kleinen Ges- lencken beste- en, Carniol Ringe, Pitschafft- Ringe u. d. g.

Ring-Sutteral,

Ist ein hölzernes mit Leder überzogenes und innerwendig mit Sammet ausgekleidetes länglich- tes kleines Kästlein, mit kleinen und engen Fächlein abgethetlet, worein das Frauenzimmer ihre Ringe einzeln zu stecken und zu verwahren pfeget.

Ringin,

Maria Elisabeth, vermittelte Rhodin. Eine gelehrte und qua- lificirte Tochter des berühmten Pro- fessoris Rings zu Franckfurt an der Ober. Sie excelliret nicht nur in der Poësie, sondern verstehet auch Mathesin, lateinische u. Fran- zösische Sprache, ist eine gute Musi- ca, und hat auch in der Mahleren etwas gethan.

de los Rios,

Francisca, eine gelehrte Spa- nierin von Madrit, lebte A. 1618; und schrieb: La Vida de la Beata Angela de Foligno &c.

Rigba,

War eine Tochter Aja, und Rebs- Weib des König Sauls. 2. Samuel. III. v. 7.

Rhamnusia,

Die Göttin der Rache und des Zorns, so über die Hochmüthigen gesetzt und das Böse zu bestraffen pfeget. Sie wird auch sonstin Nemesis genannt. Siehe Nemesis.

Rhea,

Des Albanischen Königs Nu- mitoris Tochter, wird auch sonst Illia genannt, welche ihr Vetter A- mulius zu einer Vestalischen Jung- fer gemacht, sie wurde aber von dem Marte überwältiget und ge- schwächet, gebahr ihm auch hernach den Romulum und Remum.

Rhea,

Eine Tochter des Himmels und der Erden, wird sonstin genennet Isis, Cybele, Ops, Berecynthia und Mutter aller Götter. Ihr Mann ist der Saturnus gewesen, mit wel- chen sie den Jupiter gezeuget. Soll die allererste Erfinderin der Städte und der Thürme gewesen seyn; Daher sie auch mit einer Krone so von Thürmen gemacht, auf dem Haupte angethan, in der Hand ein Scepter haltend, und auf einem Wagen sitzend, so von 4. Löwen ge- zogen wird, abgemahlet zu finden.

Rhodope,

Ein in der Philosophie wohlver- fahnes Weib, der Pythagorischen Secte zugethan. Theano hat eine Epistel an sie geschrieben, woraus

man ihre Philosophische Wissenschaft schliessen kan. Vid. Menag. in Histor. Mulier. Philos. p. 64. n. 110. it. Anonym. Not. ad Vitam Pythagor.

Rhodope,

Eine berühmte Hure aus Thracien, hat sich durch ihre Hurerey ein solches Stück Geld erworben, daß sie sich eine fast unschätzbare Pyramide erbauet, und nach ihrem Tode verlassen. Pflammetichus König in Aegypten nahm sie zuletzt zur Gemahlin an. Alian. Lib. 13. Histor.

Rhoxane,

Eines Persischen Land-Voigts Tochter, und des grossen Alexandri Concubine, welche sich endlich dieser grosse Welt-Bezwinger und Kaiser bloß wegen ihrer sonderbaren Schönheit zum Weibe austrauen lassen.

Robigo, oder, Rubigo,

Hiesse denen alten Römern diejenige Göttin, die man dessentwegen von denen Inwohnern und Land-Leuten verehren sahe, damit sie den Mißwachs des Getraides, oder den darauff fallenden giftigen Meelthau (von welchen sie auch ihren Nahmen bekommen) abwenden möchte.

Robusta,

Maria, sonst Tintoretta genannt, eine Venetianerin, des berühmten Mahlers zu Venedig, Tintarets, sehr künstliche Tochter, massen sie nicht nur in der Vocal- und Instrumental-Music

wohl erfahren, sondern auch eine vortreffliche Mahlerin gewesen, als worauf sie sich von Jugend auf ge-
leget, auch aus Liebe zu solcher Kunst stets in ihren jungen Jahren als ein Knäblein gekleidet gungen. Sie hat vortreffliche Stücke gemacht und mußte Philippum den II. König in Spanien, wie auch den Erz-Hertzog Ferdinandum abcontrahiren. Kaiser Maximilianus hat von ihrer Hand auch ein Stück bekommen, und bestehet selbiges in dem Portrait seines Obristen-Stallmeisters Jacobi Stradae. Sie starb A. 1590. in dem 30. Jahr ihres Alters und lieget in Santa Maria dell horto begraben. Vid. Joach. von Sandrarts deutsche Academie der edlen Bau-Bild- und Mahlerey-Künste. T. II. L. 2. c. 17. it. Hoffmann. Lex. Univers. T. I. p. 995. it. Rudolphium in Vitis Pictor. P. 2. p. 71.

Rocaberti. siehe. de Jesus Hypopolita.

de Roches,

Magdalena und Catharina. Mutter und Tochter, zwey gelehrte Franköfinnen und Poetinnen, aus Poitiers, so um das Jahr 1580. gelebet auch beyde an einem Tag an der Pest A. 1587. gestorben. Sie waren beyde in der Poesie, Historie u. Sprachen hoch erfahren, und wurden täglich von gelehrten Leuten besucht; Ihre Gedichte sind zu Paris Anno 1584. in 4to heraus kommen. Vid. Baillet. Jugem. des Savans, T. V. p. 449. Bæl. in Novell. Reipubl. Liter. A. 1684. M. Octobr. p. 824. Quesnel in Bibl.

Thuan. Catalog. P. II. p. 307. Hap-
pel. in Academ. Roman. I. 1. c. 24.
p. 282.

Rock,

Heißt bey dem Frauenzimmer
derjenige weite und starck in Fal-
ten gelegte lange Schurz und
Uberzug, den sie über die Hüften
legen. Wird aus allerhand seide-
nen halbseidenen und wollenen
Zeugen auf vielerley Art geschnit-
ten und verfertigt, ist entweder
schlecht oder falbaliret; bey denen
vornehmen Dames und Frauens-
zimmer von Condition werden
selbige zuweilen mit breiten gol-
denen oder silbernen Mellinen,
Spitzen, Possamenten, Treffen,
Franken oder andern Zierrathen
besetzt. Die Röcke, so sie zum tägli-
chen Gebrauch haben, seynd nach
heutiger Mode meistens gesteppt,
auch öftters unten her mit einem
Bande krifiret. Das gemeine Wei-
bes-Wolck besetzt die Röcke unten
herum mit seidenen breiten Spiz-
zen, Vorten, Bande, Campanen,
Nompareillon, und andern seide-
nen oder halb-seidenen auch wolle-
nen Possamenten. Die schwarzen
Tuch-Röcke werden auch öfter-
mahls von dem Frauenzimmer
über und über vermdye eines ge-
wissen Läck- und Aushack-Eisens
nach etnem gewissen Muster aus-
geschacket, und mit bunten Taffet
oder Glantz-Leinwand untergelegt.

Röckgen,

Heisset denen Weibes-Bildern
in Sachsen ein aus Damast, Estoff
oder andern seidenen auch halb-sei-
denen Zeugen, Tuch oder Camels-
härnen auch wollenen Zeugen ge-

schnittener und verfertigter Obers-
Habit, hat einen Manteau-Ermel,
geschobenen und in Falten geleg-
ten gesteißt- und ungesteißten Leib
und angeßetzte lange Schöße, so die
bürgerlichen Weiber und Jung-
fern zu tragen pflegen.

Röcklein,

Heisset denen Nürnbergischen,
Augsburgischen und Straßburgis-
chen Weibes-Bildern derjenige
Habit, den man in Sachsen ein
Röckgen nennet, der Unterscheid
ist nur dieser, daß der Ausländis-
chen ihre Röcklein starck mit
schwarzen Spizen krifiret, und ab-
sonderlich der Nürnbergischen ihre
auch unten herum die Schöße, so
ganz schmal und kurz sind, mit
breiten Spizen umkräufelt werden.

Rocken. siehe. Spinn- Rocken.

Den Rocken Sonnabends abspinnen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaus-
be, die da meynen, daß, wenn des
Sonnabends der ganze Rocken
nicht völlig abgesponnen würde,
das übrige Werck oder Flachs kein
gut Garn würde, auch nimmer-
mehr weiß gebleicht werden könnte.

Röckel Stifft, v.

Ist ein von rother Krende mit
Holz überkleideter langer und ge-
schlancker Griffel, dessen sich das
Frauenzimmer bey ihrem Reiffen
und Mustern zu bedienen pflegt.

de Rohan,

Anne, eine sehr gelehrte Fran-
zösische

hölische Princeßin Renati, Herzogs von Rohan Tochter, lebte ums Jahr 1634. sie war eine kluge und der Hebräischen Sprache sehr erfahrene Dame, stütemahl sie das alte Testament stets im Grund-Texte gelesen, und die Psalmen Hebräisch abgesungen; Sie hat einige Episteln und Gedichte in ihrer Mutter-Sprache herausgegeben. Worunter absonderlich das Gedichte über den Tod Henrici IV. lesenswürdig ist. Vid. M. Bayle Dictionaire Historique & Critique p. 2589. T. III. Die Gelehrte Schurmakin lobet sie in Opuscul. a Spanheim. editis. p. 293. gar sehr sehr, und Phll. Aquinas, wie auch Theodorus Tronchinus legen ihr einen nicht geringen Ruhm bey. Vid. Colomes. in Gall. Oriental. p. 165. Sie ist zu Paris A. 1646. den 20. Septembr. in dem 62sten Jahre ihres Alters gestorben.

de Rohan Catherine, siehe.
de Parthenai.

de Rohan,

Maria Eleonora, Äbtissin de Malmoe. Siehe. de Malmoe.

**Rohe oder ungebleichte
Leinwand,**

Heisset diejenige, welche annoch so ist, wie sie von dem Weberstuhl kommen, und an der Sonnen noch nicht weiß gebleicht worden, wird zu den Frauenzimmer-Kleidern auf vielerley Art verbraucher, absonderlich werden aus selbiger die zu ickigen Zeiten im Schwange gehenden Meiffen-Röcke fertiget.

Rohm. siehe. Rahm.

Röhr-Trog, oder, Röhr-Kasten, siehe. Wasser-Trog,

Rolle, oder, Mangel,

Ist ein grosses hölzernes Postament, mit einem starck befestigten Gestühle von unten her versehen, von oben her aber mit einem langen mit Steinen beschwerten Kasten bedecket, zwischen welchen beyden die zwey Mangel oder Mandel-Hölzer lauffen, worauf man das gewaschene Geräthe durch Hin- und Herziehung glatt zu rollen pfleget.

Roll-Cammer,

Heisset dasjenige Behältniß in dem Hause, worinnen die Rolle zu stehen pfleget.

Roll-Tücher, oder, Roll-Quehlen,

Seynd lange Tücher von klarer und dichter roher Leinwand, welche das Weißes-Gold bey dem Rollen über die auf die Roll- oder Mandel-Hölzer gewickelte Wäsche zu schlagen und die Wäsche in denenselben zu rollen pfleget.

**Rolle zur gezwirnten
Seide,**

Ist eine von Holz gedrehte länglicht runde Rolle, worauf die gezwirnte Seide bey dem Golds und Silberspinnen gewunden lieget.

Röllgen zum Strn,
Seynd kleine hol und rund von Holz

Höls gedrehte Rollen, worauf das Frauenzimmer ihren Zwirn oder Sende bey dem Nehen zu winden pfleget.

de Rols,

Bertrande, war das merckwürdige Weib in Languedoc, so zwey Männer zugleich, wiewohl wieder ihr wissen, hatte, denn als ihr rechter Mann Martin Guerre von Andaye in Krieg nach Spanien zog, und in die 8. Jahr sich darinnen, sonder einige gegebene Nachricht von seinem Zustand, befand, gab sich eine gewisse Manns Person, Arnauld du Tilh genant, bey ihr an, unter dem Vorwand, als ob er ihr Mann wäre, so bisher in dem spanischen Kriege sich aufgehalten hätte. Weil er nun ihren Martin Guerre ziemlich gleich sahe, auch alle ihres Mannes sonderbare Merckmahle und Zeichen, im Gesichte so wohl, als am Leibe mit sich brachte, überdies auch viel Heimlichkeiten, so diese de Rols mit ihrem rechten Manne ehemahls gehabt, gleichsam sich wieder erinnernd zu erzehlen wußte (welches alles daher rührte, weil er lange Zeit desjenige Camrad gewesen, dessen Person er antzo vorstellte) vermeynte sie nicht anders, als ob er ihr rechtmäßiger Mann wär. Eine lange Zeit aber darauff kam selbige nicht nur hinter den Betrug, sondern ihr rechter Martin Guerre stellte sich auch wieder ein, daher sie die Sache bey dem Richter zu Rieux anhängig machte, der diesem Ehestands Betrüger den Galgen und die Biertheilung zu erkante, welches auch A. 1560. im Monat Septembis vor des rechten

Martin Guerre Behauptung vollzogen ward. De Rocoles, Les Imposteurs insignes. Corras. Tractatus peculiar. d. hae Histor.

Romain,

Seynd allerhand verlebte Geschichten und Erzehlungen derer Götter, Helden, hohen Standes auch anderer Personen mit allerhand heimlichen und wundernswürdigen Liebes-Intriguen angefüllet, entweder ertichtet, oder warhafftig, übersetzet oder selbst ausgefertiget, worinnen das Frauenzimmer zu ihrer Gemüths Erhöhung und Auspolirung der recht reinen und Hochteutschen Sprache zu lesen pfleget. Man findet deren von ungezähliger Menge, die neuesten sind des Herrn von Lohensteins, des von Ziegler, der Madm. Scudery, Talanders, Menantes u. a. m.

von Römer. siehe. Lehmannin Maria Barbara.

Römers. siehe. Römerin Anna.

Römerin

Fortuna Elisabeth, war eine scharffsinnige Poetin, wie Paullini in seinem Hoch- und Wohlgelahrten Frauenzimmer p. 127. anführt.

Römerin, oder, Roemers.

Anna, ein Fischer-Mädgen aus Holland, welche sich wegen ihrer Poesie, Latinität und Beredsamkeit so bekannt gemacht, daß die gelehrten ihren Nahmen in öffentli-

chen

den Schriften angeführet. Sie lieffe sich mit allen gelehrten Männern sonder einige Scheu in alle Discurse ein; Barlaeus leget ihr ein nicht geringes Lob bey in seiner 440. Epistel ad Eryc. Putean. p. 866. seq. Puteanus erwehnet ihr ver gleichfalls in seiner 23. und 24. Epistel, so er ad Constantium Hugenium, geschrieben, und welche Boxhornius zu Leiden 1647. ediret. Sie hat artige Sinn; Poppen geschrieben, davon Doct. Johannes Nicolaus Pfeizerus in seinen annotationibus bey D. Fausts greulichen Leben und Ende, Happelius in seinen Academischen Roman p. 288. c. 25. lib. I. und Harsdörffer in der Vorrede des dritten Theils seiner Gesprächs-Spiele, Meldung gethan. Ihre Schwester hieß Tessela. Siehe *Tessela*.

de Romieu,

Marie, eine galante Poetin aus Frankreich und zwar aus der Provinz Vivarets, hat in dem XVI. Seculo gelebet; A. 1582. hat sie ihre Gedichte heraus gegeben, worinnen eine Apologie des weiblichen Geschlechtes, so sie wieder eine von ihrem Bruder verfertigte Satyram geschrieben, zugleich mit enthalten. Sie hat auch noch ein Buch, die Instruction junger Dames genannt, geschrieben. La Croix du Maine & du Verdier Vauprisas Bibliotheq. Franc. Vid. Hoffm. Lexic. Universal. T. 1. p. 995.

Römischer Qwendel. Siehe. Thymian.

Ropera,

Maria, eine gelehrte Engelländerin, Wilhelm Roperi Tochter und Thomæ Mori des berühmten Englischen Canslers Enckelin von seiner gelehrten Tochter Margaretha, sie verstund die Griechische und Lateinische Sprache, aus welcher sie des Eusebii Historiam Ecelesiasticam und ihres Groß-Vaters Tractat. d. Passione Filii Dei in ihre Mutter-Sprache übersetzt, auch deswegen bey der Königin Maria in grossen Gnaden stunde. Vid. Hilar. Cost. d. Faem. illustr. & Hoffm. Lex. Univerf. T. 1. p. 995.

Rosalba,

Signora, aus Venedig, eine vortreffliche welsche Künstlerin und recht virtuose Mahlerin en miniature, deren Gemählde weit und breit gerühmet werden, sie spricht darneben einige Sprachen und versteht die Music sehr wohl.

Roscia,

Amerina Fulvia, eine gelehrte Tochter des Gentiliani, und des Sicilianischen Prinzens, Lucii, Gemahlin, sie war aus Umbrien, verstande die Griechische und Lateinische Sprache, wie auch die Philosophie, lehrte auf dem Gymnasio zu Amerino etliche Jahre durch die Philosophie, und schrieb verschiedne Philosophische Schriften.

Rofe,

Rosa, Rofe, ist eine vortreffliche Blume, von guten Geruch und Krafft, davon viel zu schreiben wäre, wenn ich mein Abschen nicht auf den Küchens

Rüchen: Gebrauch gerichtet hätte, welcher vornehmlich darinnen besteht, daß der Koch aus denen Rosenblättern einen Creme macht, das gebrannte Rosen-Wasser aber an etliche Essen, bisweilen auch an die Mandel-Torten thut.

Rose an der Brust,

Denen Medicis Erysielas genannt, ist eine Inflammation und Entzündung aus der Stagnation oder stille Stehung des Geblütes herrührend, so meistens die fleischigten Gliedmassen und zwar nur von obenher betrifft, und bey denen säugenden Weibern, aus Erschrecken, Zorn, Erkältung, Schärffe der Humororum oder anderen Ursachen, auf denen Brüsten offters auffzufahren pflaget.

Rose brechen,

Ist ein dem Frauenzimmer gebräuchliches Spiel, da die um den Tisch herum sitzende Compagnie von etlichen Karten-Blättern eine runde Rose in einander stecket, die übrigen Blätter der Karte darüber streuet, und immer ein Blatt nach dem andern in der Reihē einheln davon wieder hinwegnimmt, wen die Reihē trifft, daß er in Ermanglung anderer schon aufgehoher Blätter die Rose anbrechen und ein Blatt daraus ziehen muß, dem wird ein Pfand einzulieffern anbefohlen.

Rosella,

Elisabetha, oder Isabella; wie sie etnige nennen, aus Spanien, ein Sectirisches und schwärmerisches Weibsbild, so die Urheberin

der so genannten Jesuitinnen gewesen, und solche Secte zu Barcellona An. 1540. nach Art der Jesuiten und männlichen Gesellschaft gestiftet. Siehe Jesuitin.

Röseln. siehe. Sommer-Sprossen.

Rosen-Crang. siehe. Pater noster.

von Rosenthal,

Dorothea Eleonora, legte sich auf die deutsche Dichter-Kunst, und hat A. 1641. zu Breslau ein Buch unter dem Titel: vermischtes Divertissement in gebundenen und ungebundenen Reden heraus gegeben. Vid. Neumeister. Dissertat. de Poetriis Germanicis.

Rosen-Tuch, oder, rothe Pezetten,

Sind aus dem besten Crespon oder zarten Holländischen Leinwand geschnittene Schminckfleckslein, so mit Cochenillen wohl gefärbet seyn, womit sich oftmahls das Weibes-Wolck die Wangen roth anzustreichen und zu schmincken pflaget.

Rosera, oder de Roseres auch Joja,

Elisabetha, eine sehr gelehrte Spanierin, so von Pabst Paulo III. wegen ihrer Erudition sehr hoch gehalten worden, sie lebte um das Jahr 1549. predigte zu Barcellona mit aller Verwunderung, brachte eine große Menge Jüden zum Catholischen Glauben und erklärte in Gegenwart vieler Cardinäle

Johannis

Johannis Scoti Bücher. Henr. Muhlius de Episcop. Poet. p. 44. Hoffm. Lex. Univerf. T. I. p. 592.

Rosinen,

Uvz passz, Raisins de damas, werden in grosse und kleine abgetheilet. Der grossen sind viererley Sorten: als 1) die Damascener; 2) die Eibebe; 3) Marsilianer; und 4) Korb-Rosinen. Die kleinen werden genennet Corinthen, weil sie in Morca, darinnen vor diesen Corinthus gelegen, wachsen. Ein mehrers hiervon ist zu finden unter Eibebe und Corinthen. Beyde Gattungen brauchet der Koch vielfältig, absonderlich die Grossen, daraus er entweder eine Torten-Fülle oder ein Rosinen-Mus bereitet.

Rosinen zum Torten zu bereiten,

Nehmet grosse Rosinen, waschet sie sauber aus. Darnach setzet in einem Ziegel oder Casserole Wein aufs Feuer, thut die Rosinen hinein, und lasset sie dämpfen, biß sie ziemlich weich sind. Schneidet auch Citronenschalen klein, kossset Zucker klein, und schüttet solches zu den Rosinen. Diese zugereichteten Rosinen können ihr zu allen denjenigen Gebäuden brauchen, wo eine Fülle nöthig ist; es müssen auch die kleinen Rosinen, ingleichen die Prunellen eben auf solche Art zubereitet werden.

Rosinen-Mus,

Waschet Rosinen, und waschet sie aus, thut solche in einen Topff,

glessset halb Wasser und halb Wein dran; setzet sie zum Feuer, und lasset sie gar weich kochen. Hernach quirlt sie klar, und treibet selbige durch einen Durchschlag in einert Ziegel, glessset noch ein wenig Wein dran, schüttet ferner darein Citronenschalen, Zimmet und Zucker, und lasset es ein wenig mit einander kochen. Zuletzt richtet solches auf eine Schüssel an, streuet oben Zucker und klein geschnittene Citronenschalen drüber, und gebet es hin: nachdem es beliebet wird, kan dieses Essen kalt oder warm gegessen werden.

Rosmarin,

Rosmarinus, Romarin, ist ein herrliches Kraut, welches so wohl in der Medicin, als in der Küchen seinen Nutzen hat. Sie wird in wilde und zahme abgetheilet. Die wilde wächst in Spanien und Frankreich auf ganzen Feldern in grosser Menge; die zahme aber wird in Teutschen Gärten häufig gepflanzet, welche auch kräftiger ist als jene. In der Apothecke werden viel Medicamenta daraus bereitet, und in der Küche brauchet der Koch solche starck an die Essen, dadurch er dieselben recht gut und wohlschmeckend machet.

Kost, oder Bratrost,

Ist ein viereckiges eisernes Gatter, auf 4. Füßsen stehend, und mit einem langen Stiel versehen, worauf man Lerchen, Picklinge, Lamsköpffgen, Würste und andere Sachen zu braten pflaget.

Köffen Brod, oder Semmel,

Heisset dünne Schnittlein Brod oder Semmel zu denen Suppen, oder Märcksbeinen, auf glühenden Kohlen oder einem Roßt bähnen oder durre machen.

Rosvita. siehe. Hrosvita.

Rothe Corallen,

Seynd runde aus Corallen Zincken geformte Kugelein, von unterschiedener Größe: wann sie groß seynd, trägt man selbige nur einfach um den Hals und Hände geschlungen.

Roth Ey,

Ist ein roth gefärbtes, und mit allerhand Figuren und lustigen Reimlein beschriebenes Ey, womit die Mütter ihre kleinen Kinder am grünen Donnerstage zu beschenken pflegen. Dergleichen pflegen auch an etlichen Orten die kleinen Kinder bey ihren Pächten, so sie aus der Tauffe gehoben, an obbenannten Tage zu hohlen.

Rother Mund Balsam,

Oder Purpurismus. Ist ein aus Florentinischen Lac, so mit Brandwein wohl ausgewaschen, und Muscatendhl, Rosens Zimmet oder Pomerankehndhl vermischter Balsam, wodurch sich das Frauenzimmer schöne und lebendige Farbe der lippen zu machen suchet.

Rothe Rüben. siehe. Rübe.

Röthlinge. siehe. Reißken.**Roxelana,**

Des Türckischen Käysers Solimanns Gemahlin, war zwar von sonderbarer Schönheit, aber auch darbey sehr grausam und böshafftig, massen sie ihren Gemahl durch Ueberredung und Falschlistigkeit dahin brachte, daß er seinen Sohn Mustapha, von welchem man sich grosse Hoffnung machte, ermorden ließ.

de Roucy,

Jeanne, eine Gemahlin des Herzog Carls von Montmorency, welcher zu Ehren ihr Gemahl den Ritter-Orden des Hahns und des Hundes gestiftet, sie führte in ihrem Wappen 4. Hirsche, daher auch die Ordens-Kette aus eitel Hirschköpfen bestanden, an welcher eine güldene das Gepräge eines Hundes führende Münze gehangen.

de Rousi,

Anna, eine devote Französische Matrone, so A. 1612. Mens. Novembr. am Tage des H. Martini zu Paris aus ihrem in der Vorstadt St. Jacob gelegenen Hause ein Closter gemacht, und den Orden der Ursuliner Jungfrauen in Paris nach denen Regulu des H. Augustini zu erst gestiftet.

Rübe,

Rapa, Rave, ist ein bekannte Wurzel-Gewächs, welches in einer Haushaltung viel Nutzen schafft. Sie werden in weisse, roth,

rothe, gelbe und Steck-Rüben ein-
getheilet. Die Weissen geben
ein gut Zugemüs, oder man ko-
chet sie öftters an Fleisch, auch an
gewisse Fische; die rothe kochet und
machet man mit Eßig, Kümmel und
Meerrettig ein, und setzet sie bey
Gebratens auf; die gelben und
Steck-Rüben werden auch entwe-
der als ein Zugemüs, oder an
Fleisch gekochet und aufgesetzt;
die welchen oder getreugten Rü-
ben setzet man zum geräucherten
oder Treuge-Fleische zuweilen auf.
Uberhaupt erwecken die Rüben
alle viel Blehungen, in welchem
Absehen auch allezeit Kümmel dar-
zu gethan wird, vermehren aber
doch die Feuchtigkeiten im Leibe;
wiewohl sie auch zu gewissen Be-
schwehrungen dienlich seyn sollen,
indem sie wegen vorgedachter
Feuchtigkeit den Leib offen halten.
Wer sie genießen will, der gehe,
wie in allen Dingen, die Mittel-
strasse, und brauche sie mäßig, so
werden sie ihm keine Beschwer-
ung verursachen, zumahl wer den
Leib durch eine purgation zur
Herbst-Zeit zuvor gereiniget hat.

Rücklings aus dem Bette steigen,

Ist eine lächerliche und aber-
gläubische Meynung dererjenigen
Weiber, so ihrem Gesinde verbie-
then, des Morgens rücklings aus
dem Bette zu steigen, damit ihnen
des Tages über nicht alles contrair
und verkehrt gänge.

Ruffa,

Catharina, war eine beruffene
Zauberin und Hexe.

Rufina,

Claudia, eine Britannische
Princessin, lebte zu Käysers Clau-
dii I. Zeiten, in der letzten Helffte
des I. Seculi, von welchen gelehr-
ten Käyser sie auch Claudia, von
ihrem Gemahl aber, Aulo Rufino,
Rufina genennet ward. Sie war
eine Christin, und eben diejenige
Claudia, deren Gruß Paulus an
den Timotheum bringet, II. ad Ti-
moth. c. IV. v. 21. verstande gut La-
teinisch und Griechisch, I. s. fleißig
den Martialem, welcher ihrer auch
in dem 54. Epigrammate Lib. XI.
gedenket, und machte einen net-
ten Vers. Sie starb A. C. 110.
und hinterließ ein Buch Epigram-
matum, vielerley Carmina, und
eine Elegiam über ihres Mannes
Tod. Vid. Bisleum. d. Illustr. Scri-
ptorib. Britanna. p. 72. seq.

Ruhe mit nehmen,

Ist eine lächerliche und aber-
gläubische Meynung, in denen
Wochen- oder Kinder-Stuben,
vermöge deren iederman, so in
solche Zimmer tritt, sich, ehe er
wieder heraus gehet, vorher nie-
der setzen muß, damit er nicht der
Schwöchnerin oder dem kleinen
Kinde die Ruhe mit nimmat.

Rühr- oder Koch-Löffel,

Ist ein platter von Holz ge-
schnittter Löffel, womit man die
kochenden Speisen herum rühret,
damit sie nicht anbrennen.

Rührlöffel-Blech,

Ist ein viereckiges durchlöcher-
tes

tes Blech, worinnen die Rührlöf-
fel in denen Rächen stecken.

Rula,

Eine heroische und tapffere Jung-
fer in Norwegen, des Trondi
Schwester: als Ringo gestorben,
theilten sich die Fürsten und Bor-
nehmsten des Reichs in selbiges,
und nahm ieder ein Stück darvon;
worauf sie gegen sie insgesamt die
Waffen ergrieff, auch einen nach
dem andern unter sich brachte.
Nach diesem machte sie sich an O-
mundum, und verjagte solchen
gleichfals, welches sie ebenfalls
auch mit ihrem Bruder Trendo
vorgenommen. Vid. Kranz. Nor-
weg. l. 1. c. 33. p. 348.

Rumia,

Hiesse bey denen Alten diejenige
Göttin, so über die Brüste und
säugenden Kinder bestellet war;
wird auch sonst Rumilia ge-
nannt.

Rund- oder, Schraube- Schmire,

Seynd ein von Zwirn, Selde,
Gold oder Silber, rund u. sehr stark
gedrehetes Schnürlein, wird ins-
gemein auf die Nähte gesetzt, oder
der Rand an Kleidern damit ein-
gefaßt, seynd sie aber von Zwirn,
werden sie an Bett; Geräthe ge-
stochen.

Ruyffen

Heisset dem Feder-Vieh, das
man verspeisen will, vorher die Fe-
dern ausrauffen, als Gänse, Ent-
ten, Tauben u. d. g.

Rusci,

Margaretha, etu devotes Weib-
besbild, so A. 1506. zu Ravenna
den Orden des guten Jesu zu Ra-
venna gestiftet.

Rusila,

Ein tapfferes und heroisches
Weibesbild, sie fochte lange Zeit
wider Hirwillum Fürsten zu
Walland, der mit den Dänen eine
Allianz getroffen, und Norwegen
gedachte wegzuziffen, und zwar
zur Zeit derjenigen Troublen, da
König Fridleuus in Dännemarc
die Oberhand hatte. Vid. Kranz.
Norweg. L. 1. c. 10. §. 47. seq.

Rusticana,

Des Symmachi Weib, hatte et-
ne solche Begierde etwas Kluges zu
erlernen, daß sie ihrem Manne,
wenn er studirte, das Licht hielte,
um darbey etwas zu erschnappen.

Ruth,

Eine Moabitin, der Naemb
Schnur, und des Boas Eheweib,
zu dem sie sich auf Eingeben der
Naemi, als er des Nachts Ger-
sten auf seiner Tenne worffelte,
nach vorher gegangener Badung
und Salbung, ganz stille und in
geheim legte, welcher ihr auch,
nachdem er selbige inne ward,
die Ehe versprach, auch selbige
bald darauf vollzog, sie gebahr
ihm den Obed, Davids Groß-
Vater. Ruth. L. & cap. IV.
vers. 13.

S.

Saane. Siehe. Rahm.

Saba. siehe. Sibylla Persica.

Sabina,

Käyfers Adriani Gemahlin, hegte aber gegen selbigen einen solchen unmenschlichen und thörichten Haß, daß sie ihm auch nicht einmahl ehelich beywohnen wolte, damit seiner und seiner Kinder bey der Nachwelt nicht mehr gedacht werden könnte. Zuletzt ließ sie sich selbst, weil sie von ihm sclavisch gehalten wurde, umbringen.

**Sabinischer Jungfern-
Raub.** siehe. Entführ-
ren.

de Sable,

Eine gelehrte und kluge Marggräfin aus Frankreich, sie hat A. 1678. ein Buch, Maximes genant, heraus gegeben, soll auch dem gemeinen Wesen zum besten, etne gewisse Art kurzer Brieffe erfunden haben, so die Franzosen Billets nennen. Vid. Mercur. Polit. Tom. III. Extraord. ad Ann. 1683. p. 61.

de la Sabliere,

Eine gelehrte Frankösin, und galante Poetin von extraordinären Verstande, sonderbahren Einfällen, und herrlichen Wissenschaften, ist auch, wie Bælius in Novell. A. 1685. Mens. Septemb. p. 1020. meldet, etne gute Philosopha. Vid. de la Fontains in Opuscul. Vol. 2.

Säden,

Ist eine in denen Sächsischen Landen bekannte Lebens-Straffe, vermöge deren die Kinder-Mörderinnen in einen Sack mit einem Hund, Hahn, Mitter, Affen oder Kage (welches aber anteko meistens nur abgemahlet, oder auch gar weg gelassen wird) genähet, und mit langen daran gebundenen Stangen, in das nächste fließende Wasser gestossen und erpuffet werden.

Sacors,

Maria, ein devotes Weibes bild, so zu Barcelona den Orden der barmherzigen Closters Frauen, zu Erlösung der Gefangenen gestiftet, sie starb daselbst A. 1288.

Sado, oder, Sade,

Laure, sonst auch Chiabau genannt, ein gelehrtes Frauenzimmer, geböhren A. 1314. zu Avignon, aus einem vornehmen Geschlechte, brachte es sehr weit in der Französischen Poesie, und starb endlich zu Avignon A. 1348. im 34. Jahre ihres Alters.

Saffran,

Crocus, Safran, ist eine vortrefliche edle Blume, die in der Medicin nicht gnugsam kan gerühmet werden. Es giebt unterschiedene Sorten dieses Gewächses, darunter wohl der Asiatische oder Orientsalische der beste ist. Weil aber die Türcken aus Neid gegen die Christen denselben verfälschen und schwarz

schwächen sollen; wird in Teutschland gemeinlich der Oesterreichische Safran beliebt, welcher so gut, ja fast noch besser als der Orientalische ist. In der Küche hat er auch seinen sonderlichen Nutzen, gestalt damit der Koch vielen Speisen einen angenehmen Geschmack giebet, muß aber damit Mäß gehalten werden, sonst schadet der überflüssige Gebrauch mehr als daß er nuhet.

Sagana,

War eine berühmte Heze und Zauberin, so den Varum, als er noch ein Kind war, behepet hatte.

Sägeespäne,

Seynd die von dem gesägten und durchschnittenen Holze herunter gefallenem Bröcklein, welche mit Wasser angefeuchtet, und in die Zimmer bey dem Auskehren gestreuet werden, damit es nicht darben allzu sehr stäubet.

Salacia,

Des Noptunus Eheweib, eine Meer- und Wasser-Göttin, so auf dem Meere Sturm zu erregen pfleget.

Salat,

Acetaria, Salade, ist ein Essen, das von gewissen Kräutern oder andern Dingen mit Baum-Öl, Eßig, Salz &c. zubereitet wird. Allen Leuten stehet dieses Gerichte nicht an. Wie spöttlich hat doch Plautus schon zu seiner Zeit davon raisonniret, da er den Salat genennet condita prata in patinis, ge-

würkte Wiesen in Schüsseln: Ja die davon essen, vergleicht er gar denen Ochsen, wie dieser stachlichte Locus in Pseud. Act. 3. Sc. 2. 12. &c. weitläufftig nachzulesen ist. Allein das achtet ein Liebhaber des Salats wenig, vielmehr ist er solchen mit größern Appetit, weil er aus der Erfahrung gelernt, daß die übermäßige Hitze des Geblüts in denen heißen Sommer-Tagen, gleichwie die hitzige Schärffe des Magens zur Winterszeit durch den Salat gemildert und der Gesundheit etlicher maßen gebienet werde. Solchen Salat-Appetit nun zu vermehren, recommendiret unser Koch gewisse Zubereitungen, welche in der Ordnung also folgen: 1) Salat von Endivien; 2) Salat von Artischocken; 3) Salat von Brunnenkresse; 4) Salat von Seler; 5) Salat von Äpfeln, Rettig und Zwiebeln; 6) Salat von frischen Gurcken; 7) Salat von eingelegten Gurcken; 8) Salat von Kammernlingen; 9) Salat von Bohnen; 10) Salat von Gartenkresse; 11) Salat von Haupteln; 12) Salat von Hoppenkeimgen; 13) Salat von lactuc; 14) Salat von Hasen-Ohren; 15) Salat von Kraut-Hauptern kalt; 16) Salat von Kraut-Hauptern warm; 17) Salat von Kraut-Hauptern warm anders; 18) Salat von Portulac; 19) Salat von Proccoli oder Kohlsprossen; 20) Salat von rothen Rüben; 21) Salat von Cicori, Wegwarten oder Hindläufft; 22) Salat von Nebhänggen; 23) Salat von Rüben-Kraut; 24) Salat von Rinds-Bäumen; 25) Salat von weissen Rüben; 26) Salat von

Spargel; 27) Salat Italiänis
schen zuzurichten.

Salat von Endivien,

Endivien leset reinlich, und thut das grüne, so aussen herum ist, alles weg; das Mittellste aber, welches gelb und zimlich lang seyn wird, behaltet und schneidet es mitten entzwey. Dieses geschnittene waschet hernach sauber aus, leget es in eine Schüssel, besprenget solches mit Salz, gieffet guten Eßig und Baum-Del drauf, und bereibet es mit Zucker.

Salat von Artischocken,

Suchet auf Artischocken gebacken, und gieffet nur noch Eßig und Baum-Del dazu.

Salat von Brunnen- Kresse,

Wird ebenfalls bey der Beschreibung der Brunnen-Kresse anzutreffen seyn, allda nachzusehen.

Salat von Seleri,

Nehmet Seleri, so viel ihr brauchet, schälet und puget ihn rein; hernach schneidet solchen Scheibenweits, thut ihn in kaltes Wasser, und waschet ihn aus; leget solchen auf eine Schüssel, besprenget selbigen mit Salz, gieffet Eßig und Baum-Del drüber, streuet Pfeffer drauf, und mischet alles durcheinander.

Salat von Aepffeln, Rettig und Zwiebeln,

Schälet Vorßdörffer = Aepffel und Rettige, schneidet beyde Sor-

ten würfflicht oder länglicht, oder wie es einem jeden beliebt, die Zwiebeln schneidet ebenfalls so, und mischet dieses durcheinander. Hierauf leset 4. Loth grosse Kostnen, und lasset sie in heissen Wasser ein wenig liegen; hernach thut sie heraus, und mischet sie auch unter den Salat. Ferner zlehet 4. Loth Mandeln in heissem Wasser ab, schneidet sie länglicht, mischet sie gleichfalls drunter, richtet alsdenn diesen Salat auf eine Schüssel an, gieffet guten Wein-Eßig und Sarsker-Del drauff, streuet Zucker darunter und vermischet alles wohl, so möget ihr solchen nach Belieben hingeben.

Salat von frischen Gur- cken,

Frische Gurcken schälet, und schneidet sie Scheibenweise ganz dünne, thut solche in eine Schüssel, und salzet sie scharff ein; decket oben einen Zeller oder Bret drauff, und beschweret sie mit Steinen oder Gewicht, daß sie schwißen, und setzet die Sauche allezeit fein herunter. Wenn sie nun etliche Stunden im Salz gelegen haben, so drucket sie ganz trocken aus, leget solche auf eine Schüssel, gieffet Eßig und Baum-Del drauf, streuet Pfeffer darunter, und vermischet solchen mit denen Gurcken, richtet solche an, und streuet Pfeffer oben darüber. Andere thun die Gurcken, wenn sie lange genug im Salz gelegen sind, in eine reine Serviette, und zwingen sie so lange, biß kein Saft mehr davon gehet, davon werden sie wie ein Gebäck, und machen solche ab als vorhergehende.

Salat

Salat von eingelegten Gurcken,

Diese möget ihr ganz anrichten und Eßig drauf gießen, auch entweder nach der Länge oder Scherbenweis in Stücken schneiden, Eßig drauf gießen und Pfeffer darüber streuen. Wem es beliebt, kan auch Baum-Del daran thun.

Salat von Kümmerlingen,

Diese werden nur angerichtet, wie man sie aus dem Säßgen heraus nimmt.

Salat von Bohnen,

Suchet Bohnen in Eßig eingemacht, aus welchen ihr hernach leicht einen Salat bereiten könnet.

Salat von Garten-Kresse,

Leset und leget solche in kaltes Wasser, waschet sie sauber aus; salzet sie ein wenig, gießet Eßig und Baum-Del drauf, mischet alles durcheinander, und streuet Zucker darüber.

Salat von Häupteln,

Nehmet Häuptel-Salat, schneidet unten die Wurzel und Strung, so viel nöthig, weg, und gebet Acht, daß selbige ganz rein gemacht werden, und keine unreinen Blätter mehr dran seyn. Sind etwa die Häuptlein groß, so schneidet vier Stücke draus, werffet solche ins kalte Wasser, waschet sie aus, leget sie auf eine Schüssel, salzet sie, und gießet Baum-Del und Eßig dranff,

richtet den Salat sauber an, und laßet ihn zu Tische tragen. Auf diese Art muß ieglicher Salat, so Häuptel-Salat genennet wird, oder da anfangs nur Blätter sind, zugerichtet werden; den man auch öfters mit hartgesottenen Eiern, die halbiret oder Viertelweise zerschnitten sind, garniret, oder man pfleget die hart-gesottenen Eier ganz klein zu hacken und darüber zu streuen.

Salat von Hopffen-Keimgen,

Dieselben beschabet, leset und puget sie sauber, und leget sie in kaltes Wasser. Hernach setzet Wasser in einer Casserole oder Topff zum Feuer, und wenn es kochet, so werffet ein wenig Saltz hinein, hierauf waschet die Hopffen-Keimgen sauber aus, thut solche in das siedende Wasser; laßet selbige ein wenig kochen, biß sie weich werden, seiget sie hernach ab, leget sie auf eine Schüssel, daß sie kalt werden. Wollet ihr solche anrichten, so gießet guten Eßig und Baum-Del drauf, mischet alles durcheinander, und richtet an. Wer Appetit hat, kan auch oben drüber Zucker reiben.

Salat von Lactuc,

Schälet Lactuc fein sauber ab, und schneidet ihn dünne länglicht, oder wie man einen Gurcken-Salat schneidet. Hierauf setzet in einer Casserole oder Topff Wasser zum Feuer, laßet es sieden, werffet ein wenig Saltz, und alsdenn den Lactuc auch drein, welcher sieden muß, biß er weich wird, seiget ihn darnach ab, leget ihn auf eine

Schüssel, und wenn er kalt worden, so gieffet guten Eßig und Baum-Del drauf. Ferner leset und waschet kleine Rosinen, streuet diese nebst etwas Zucker beym Anrichten drüber, und gebet ihn hin.

Salat von Hasen-Ohren,

Nehmet Hasen-Ohren so viel ihr wollet, setzet diese mit Wasser zum Feuer, und wenn solche eine Zeit lang gekocht, so thut sie heraus ins kalte Wasser, puget die Haare herunter, daß sie schön weiß werden. Nach diesem schneidet sie, so zart als man Nudeln zu schneiden pfleget, leget sie auf eine Schüssel, gieffet Baum-Del und Eßig drauf, schneidet Citronen-Schalen länglicht und streuet sie drüber.

Salat von Krauthauptern kalt,

Nehmet schöne schlechte Krauthäupter, löset davon die Blätter herunter, und schneidet den durchgehenden Strung durchs Blat heraus. Hernach wickelt etliche Blätter zusammen, und schneidet es so klein als ihr immer könnet; thut solchen, wenn ihr dessen genug habt, in eine Schüssel, salzet ihn, gieffet Eßig und Baum-Del drauf, und mischet ihn wohl durch einander. Wem beliebt, kan etwas Pfeffer drunter mischen, solchen endlich anrichten und oben noch Pfeffer drüber streuen.

Salat von Kraut warm,

Wenn der Salat vorbeschriebener maßen geschnitten ist, so thut solchen auf eine Schüssel, darnach

machtet in einem Ziegel Butter auf dem Feuer braun, gieffet Eßig und ein wenig Pfeffer drein, lasset den Eßig sieden, den Salat aber salzet ein wenig, gieffet alsdenn den Eßig also siedend drauf, und decket den Ziegel drüber. Will man ihn aber recht weich haben, so muß der Eßig noch einmahl heiß gemacht, oder der Salat auf eine Pfanne mit Kohlen gesetzt werden; richtet ihn endlich sauber an, streuet Pfeffer drüber, so ist er fertig.

Salat von Krauthauptern warm noch anders,

Wenn der Kraut-Salat geschnitten ist, so thut ihn in eine Schüssel. Hernach nehmet ein halb Nösel sauern Rahm, quirlt ein wenig Eßig drunter, setzet ihn aufs Feuer, daß er kochet, brüheth alsdenn den Salat damit, decket ihn ein wenig mit dem Ziegel zu, und seiget den Rahm herunter, welchen ihr wieder in Ziegel schütten und aufs Feuer setzen, und noch ein wenig Rahm darzu gießen sollet. Hierauf schlaget drey Eyer-Dotter in ein Töpffgen, quirlt sie klar, und wenn die Brühe im sieden ist, so leget ein Stück Butter drein, und gieffet die Brühe an die Eyer-Dotter, quirlt es stetig, damit die Eyer nicht zusammen rinnen, thut auch Pfeffer mit darbey, und gieffet dieses über den Kraut-Salat, richtet solchen an, und lasset ihn zu Tische bringen. Auch der Garten-Salat wird also gemacht und hin gegeben.

Salat von Portulac,

Nehmet Portulac, leset die Blätter

ter einzeln, und werffet solche in kaltes Wasser, waschet ihn sauber aus, thut ihn auf eine Schüssel, salzet ihn ein wenig, und gieffet Eßig und Del drauf. Hernach leset kleine Rosinen, waschet selbige aus heissen Wasser, daß sie ein wenig aufflauffen, und streuet sie auf den Salat, vermischet es durcheinander, richtet ihn auf eine Schüssel an, streuet Zucker drüber, und gebet ihn hin.

Salat von Prockoli oder Kohl-Sprossen,

Nehmet die Sprossen von braunen Kohl, so am Strunge herauf gewachsen sind, und puget diese sauber. Hernach sehet Wasser zum Feuer, damit es koche, werffet erst ein wenig Saltz und den Prockoli alsdenn auch hinein, und lasset ihn weich kochen; nach diesem thut solchen heraus auf eine Schüssel, und lasset ihn kalt werden, salget selbigen ein wenig, gieffet Eßig und Del drüber, streuet Zucker drauf, so ist er fertig.

Salat von rothen Rüben,

Waschet rothe Rüben sauber ab, sehet diese mit siedenden Wasser zum Feuer, damit sie weich kochen; hernach thut sie heraus in kaltes Wasser, und ziehet ihnen die Haut ab; schneidet sie Scheibenweis, als man einen Gurcken-Salat schneidet, doch nicht so gar dünne, und thut solche in ein Säßgen oder Topff, streuet Kümmel und würfflicht klein geschnittenen Meerrettig darunter, gieffet auch guten Eßig drauf und lasset sie kalt werden. Wenn ihr nun solche zu Zi-

ste geben sollet, so werden sie heraus genommen und ordentlich angerichtet, auch von der Brüh etwas darauff gegossen.

Salat von Cicori, Wegwarten oder Hindläuffte,

Schabet dergleichen Wurkela sauber ab, schneidet sie nach der Länge entzwey und thut den Kern heraus, alsdenn schneidet Stücke 2. Quer-Finger lang, und aus diesen Stückgen nach der Länge, so dünn, als möglich, wie Nudeln. Wenn dieses geschehen, so sehet Wasser zum Feuer, thut die Cicori hinein und lasset sie weich kochen. Ist solches geschehen, so nehmet sie heraus, leget sie auf eine Schüssel, daß sie kalt wird, besprenget selbige alsdenn mit Saltz, gieffet Eßig und Del drauf, streuet Zucker, kleine Rosinen und Citronen-Schalen drüber, so ist er fertig.

Salat von Rebünzgen,

Wenn die Rebünzgen ausgestochen sind, so leset solche rein und thut sie in kaltes Wasser; waschet sie sauber aus, leget sie auf eine Schüssel und besprenget sie mit Saltz. Ferner gieffet Eßig und Baumöl drauf, mischet solche wohl durcheinander, und bey dem Anrichten beleet sie mit harten Eiern, welcher Salat aber auch ohne diese kan verspeiset werden.

Salat von Rüben-Kraut,

Wenn es offtmahls geschiehet, daß man im Herbst weiße Rüben in Keller leget, so pflegen sie gemeinlich auszuwachsen und oben ein schönes gelbes Kraut zu bekom-

men, dieses schneidet sauber ab, leset es reinlich und schüttet es in kaltes Wasser, wäschet es hernach aus, thut es auf eine Schüssel, gießet Eßig und Del drauff, salzet es auch ein wenig, und gebet ihn hin.

Salat von Kinds-Saumen,

Setzet Kinds-Saumen zum Feuer, und lasset sie weich kochen; hernach thut sie heraus in kaltes Wasser, schneidet sie ganz klein als Nudeln, leget solche auf eine Schüssel, salzet sie, gießet Eßig und Del drauff, werffet kleine Rosinen, geschnittene Citronen-Schalen und Zucker, so ist er zum Anrichten fertig.

Salat von weissen Rüben,

Schälet und schneidet weisse Rüben wie Nudeln, kochet solche in Wasser ab, biß sie weich werden; thut solche alsdenn heraus und wenn sie kalt worden sind, machet sie ab, als wie vorhergehenden Salat und lasset ihn auftragen.

Salat von Spargel,

Puget Spargel sauber ab und lasset ihn in Wasser am Feuer siedend; thut ein wenig Saltz darzu, werffet den Spargel darein, damit er weich werde, nach diesen werffet ihn in kaltes Wasser, leget ihn sodann ordentlich auf eine Schüssel, gießet Eßig und Del darauff, streuet klein geschnittene Citronen-Schalen drüber, und gebet ihn hin.

Salat Italiänisch zuzurichten,

Diese werden zwar unterschiedlich zubereitet: mir gefället aber

sonderlich folgende Art. Wäsfert Sardellen ein, wäschet sie aus und ziehet ihnen das Fleisch auf beyden Seiten ganz herab. Von diesem Fleisch rollet etliche Stückgen wie Papier zusammen, und die andern lasset nur ganz; darzu müssen auch noch kommen Muscheln, eingelegte Aустern, kleine Capern, Oliven, Citronen und dergleichen eingelegte Italiänische Waaren; richtet sie alsdenn nach eurer Wissenschaft proportionirlich an, gießet guten Wein-Eßig und Garzer-Del drauff, so ist er fertig.

Salbey,

Salvia, Sauge, ist ein sonderbares Garten-Kraut, dessen Krafft und Tugend wieder viele Zufälle, die von zäher Feuchtigkeit entstehen, sehr gerühmet wird. Es braucht sie gleichfalls der Koch an gewisse Essen, davon selbige einen guten und annehmlichen Geschmack bekommen, wie solches ein jeder, der dergleichen Speisen gekostet, in der That wird erfahren haben.

von Salern,

Trotta. War ein sehr gelehrtes Weib, absonderlich in der Medicin so erfahren, daß sie von allen Krankheiten der Weiber etwas geschrieben hat. Vid. Johann Frauenlob in der lobenswürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber p. 31.

Salibissa,

Des Grafen Celadonis vortreffliche Gemahlin, deren Klugheit und vortrefflichen Verstand die Scribenten nicht satt genug zu rühmen

rühmen wissen, sie soll fast am Verstande nicht ihres gleichen gehabt haben. Vid. Ernst im Bilders Hause. P. II p 580. und Adelingks Schatz, Cammer rarer Historien. pag. 240.

de Saliez,

Eine gelehrte Wittbe des Herrn le Viguiere d' Alby. So sich durch ein und andere Schriften berühmt gemacht. Man findet von ihr einen Roman, unter dem Titel: La Princesse d' Hambourg; Eine mit Poësie untermischte gelehrte Epistel an den Abt de la Roque; Eine ausführliche Relation von dem prächtigen Einzug des Bischoffs von Alby. Nechst diesen war sie eine vortreffliche Philosophin, gestalt sie in Willens war, eine ganz neue Decke der Philosophie aufzurichten. Vid. Juncker. Centur. 1^o m. illustr. p. 5. & seq. In Prälat. Devisus weist auch in seinem Mercur. Polit. ad A. 1687. P. 2. Menl. Mart. ein Carmen von ihr auff, so sie auf den König von Frankreich versertiget, und an den Abt de la Chaife gerichtet.

de Salis,

Madame, des Chur Brandenburgischen geheimbden Raths, Herrn von Jena, gelehrte Stiess Tochter, in Französischer, Italiänischer und Lateinischer Sprache sehr fertig; Sie hat die bewehrtesten Historicos, sonderlich den Tacitum, durchstudieret, machet einen netten Vers, und lebet mit ihrem Ehe Herrn in Italien. Vid. Paullin. in der Zeitfürkenden erbaulichen Inst. Part. II. p. 1115.

Salisches Geseze,

Ist eine von Pharamundo dem erstern Könige der Francken gemachte Verfassung und Sazung, vermöge deren kein Weibes Bild zu der Königl. Französichen Erone durch Erbfolge gelangen kan. Er gab vor, es hätten ihm solch Geseze die Götter eingegeben und anbefohlen: die heutigen Franzosen bestärcken solch Geseze aus denen Worten Christi: Die Lilien nehen nicht, weil das Französische Wapen aus Lilien bestehet.

Sal - Leiste,

Heist denen Nähderinnen so viel als die Enden von denen beyden Breiten der gewürckten Leinwand, welche nicht dürffen bestochen oder gesäumet werden, weil die Fäden alle auf dem Würck Stuhl bereits eingeschlagen worden.

Salin. siehe. Lachs.

Salmasia. Siehe. Mercera Anna.

Salmonnin,

Florentia. Ein vortreffliches und künstliches Frauenzimmer, so dermassen in der Music soll excelliret haben, daß sie zu ihrer Zeit gar nicht ihres gleichen gehabt.

Salonia,

Des Käysers Gallieni gelehrte Gemahlin, hielte sehr viel auf die Platonische Philosophie, welche sie vom Plotino erlernet hatte, und überredete ihren Gemahl, daß er Plotino erlauben möchte, eine Stadt

Stadt zu bauen, und daselbst eine Republic nach des Platonis Vor-
schrift auffzurichten. Allein ob
wohl der Käyser drein willigte, so
wolte dieses Vornehmen doch nicht
von statten gehen, also daß Plori-
nus endlich bekennen mußte, daß sei-
nes Lehr-Meisters Republic nur
in Gedancken schöne, in der That a-
ber nicht practicabel wäre. Budæus.

Salz,

Sal, Sel, ist das allernöthigste
Stück in einer Küche, ohne welches
kein einziges Essen könnte schmack-
haft bereitet werden. Es behält
aber unter denen vielen Sorten
des Salzes sonderlich dasjenige,
so zu Halle in Magdeburg gefotten
wird, den Preis, weil es, wenn man
es mäßig brauchet, gesund seyn
und aller Fäulung widerstehen
soll. Von denen Eigenschaften
und Nutzen dieses Salzes wird in
einer kurzen Beschreibung, so A.
1708. zu Erlangen gedruckt, nach-
drücklich gehandelt: wer noch cu-
rieuser seyn will, kan D. Thur-
manns Bibliothecam Salinariam
darüber zu rathe ziehen.

Salz-Faß. siehe. Salz-
Messe.

Salz-Haufflein setzen,

Ist eine abergläubische Ge-
wohnheit, wenn das Weibesvolk
in der Christ-Nacht zwischen 11.
und 12. Uhr einen Fingerhut
voll Salz stillschweigend auf den
Tisch setzet, und bey der frühmor-
genden Besichtigung aus dem um-
gefallenen oder stehen gebliebenen

Haufflein urtheilet, ob es in solchen
Jahre sterben oder leben bleiben
werde.

Salz-Messe, oder, Salz-
Fäßlein,

Bedeutet zweyerley: wann es
groß ist, so ist es ein von Holz vier-
ecket und mit einem Deckel versee-
henes Geschirr, worinnen das
Salz in der Küchen verwahret
wird; Ist es aber klein, so bedeu-
tet es ein von Silber, Zinn, Porcel-
lain oder Blech getriebenes kleines
Tisch-Geschirr, obenher mit einem
tieff ausgehöhlten Boden, unten
aber mit einem breiten Fuß versee-
hen, wird mit Salz angefüllt auf
die Taffeln und Tische gesetzt.

Salz-Seule,

War dieselige Statua, worein
Loths vorwitziges Weib, welches
sich wieder des Engels Befehl auf
der Flucht aus Sodom umsahe,
verwandelt ward. Genes. XIX, 26.
Es war solche Seule nicht gemei-
nes, sondern ein mineralisches
Salz, welches hart und dauerhaff-
tig war; hat auch noch zu Josephi
Zeiten gestanden, wie sie denn auch
Bochartus, Adrichomius, Breiten-
bachius und andere mehr, so im ge-
lobten Lande gewesen, gleichfalls
noch gesehen.

Salz und Brod zu erst in
das Haus räumen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaub
be, vermöge dessen man bey Bezie-
hung eines neuen Hauses Salz
und Brod zuerst hinein räumen
muß, damit man Glück darinnen
habe, und an nichts Mangel leide.

Salz

Salz verschütten,

Ist eine alte abergläubische Meynung einiger Weiber, so in den irrigen Gedanken stehen, es würde derjenige des Tages über nicht glücklich seyn, der das Salz verschüttete.

Salvagnini,

Margherita, Eine berühmte und künstliche Sängerin in Italien.

Saluetta Magdalena Acciajoli,

Eine gelehrte Florentinianerin, hinterließ zwey Tomos von Italienischen Gedichten, und starb A. 1610.

Sambethe. siehe. Sibylla Persica.

Sammet,

Ist ein aus Seide erhabner und über einen gewirnten Grund geschlagener Zeug, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrem Puz und Kleidung zu bedienen pfleget. Ist entweder geschoren, oder ungeschoren, glatt oder gerissen.

Sammet-Bund,

Ist ein breiter von schwarzen Sammet verfertigter und mit Baumwolle oder seidener Watte durchfütterter Streiff und Umschlag, an den Enden mit Bändern versehen, den die adelichen oder andere vornehme Dames auf denen Reisen um die Stirne zu binden pflegen; die von Bürgerlichen Stande, pflegen solchen nur von Taffet zu machen.

Sammet-Bürste,

Ist eine von weichen Ziegen Haaren zusammen gesetzte Bürste, womit das Frauenzimmer ihre Sammet- und andere seidene Kleider ausaubert.

Sammet-Spizen,

Sind eine gewisse Art von schwarzen Spizen, worinnen die Blumen mit Sammet ausgefüllt werden.

de Samphut, siehe, Terefia de Samphut.

Sängen Gänse,

Heist eine gerupfte Gans über einem angezündeten Strohwisch halten, die übergebliebenen Stopeln und kleinen Federn ausrotten, und das Fell von den Pfoten abstreiffeln.

Sängerin,

Heist ein Frauenzimmer, so auf dem öffentlichen Theatro in einer Opera, so wohl in Arien als Recitativ, ihre Stimme manierlich und künstlich in die darzu einstimmensden Instrumenten hören läßt, und ihre darzu gehörigen Actiones darbey zu machen pfleget.

Sand-Frau,

Heissen diejenigen armen und bedürfftigen Weiber, so den Sand im Trage-Körben in denen Häusern hausiren herum zu tragen pflegen.

in Sand gehen,

Wird von denen Mägden gesagt,

get, so den Wasch- und Scheuer- Sand in Tragkörben aus der Sand-Grubenhöhlen, und auf dem Rücken nach Hause tragen.

Sand-oder Nehe-Küssen,

Ist ein viereckigtes von Sammet, Tuch oder andern Zeug auf allerhand Art zusammen gesetztes und mit Sand derb und dichte ausgestopftes Küssen, worauf das Weibesvolck dasjenige Stück Leinwand oder Caton, so es zu nehen willens ist, zu stecken und mit einer Nadel anzu befestigen pflaget.

Sand-Sieb,

Ist ein von Blech durchlöcheretes Sieb, wodurch der Sand auf den Saal und Gängen herum klar und rein gesiebet und aufgestreuet wird.

Sand streuen,

Heisset, wenn das Gefinde in die gescheuerten oder ausgekehrten Zimmer, Säle und Gänge durch ein darzu absonderlich gefertigtes blechernes Sieb klar gewaschenen und reinen Sand austreuet, das mit der Unflath nicht so gleich an dem Fuß-Boden haften kan.

Santa Stella,

Signora, ein künstliche und berühmte Sängerin in Italien.

Sappho,

Die Tochter Scamandronymi und der Cleidis, des Cercilæ Weib, eine vortreffliche Poetin, (so in der 46. Olympiade gelebet, oder wie einige wollen ums Jahr der Welt A. 3338.) aus der Insel Lesbos, und Erfinderin einer gewissen Art Ver-

se, so nach ihrem Nahmen das Genus Sapphicum benennet worden. Diese Sappho hatte sich in einen jungen Menschen, Nahmens Phanon, verliebet, weil er ihr aber gar wenig Gegen-Liebe blicken ließ, stürzte sie sich endlich aus Ungedult von dem Berge Leucade in das Meer herab. Ihre Carmina, so sie geschrieben, seynd zu unterschiedenen Nahlen gedruckt worden, als A. 1660. cum notis Tanaquill. Fabri. A. 1652. zu Paris. A. 1654. ibid. A 1692. zu Amsterdam. Anno 1712. par M. Gacon. Die unterschiedenen Judicia, so von ihr gefällt worden, hat Gyraldus und andre mehr. Siehe Monf. Longepierre Vie de Sappho au devant de la traduction en vers François des Poésies de Sappho. Æneas Sylvius und einige andere Historici statuiren zweye dieses Nahmens, die lateinischen Poeten aber gedenden nur einer dieses Nahmens. Sie soll ziemlich frey und unzüchtig gelebet haben, daher alle ihr Ruhm der sie unsterblich macht, bloß von ihrer Poésie herrühret. Man hat von ihr nichts mehr übrig als 2. Oden, ein Paar Epigrammata, und einige Fragmenta, ohngeachtet sie 9. Bücher Oden, und noch mehr Bücher Epigrammata, desgleichen viel Elegien, Epithalamia und andere Poetischen Gedanken hinterlassen. Ausser diesem soll sie auch ein absonderliches Instrument nebst einer ausserordentlichen Art der Harmonie erdacht haben, so aber nunmehr unbekannt. Von sonderbarer Schönheit soll sie nicht gewesen seyn, ausser daß sie ein Paar schöne und feurige Augen gehabt. Budæus.

Sappho,

Sappho,

Crexæa, von Mitylene, war eine um das Jahr der Welt 3564. florirende herrliche Dichterin, so nach Genebrardi Vossii und des Aneæ Sylvii Meynung von der andern berühmten Sappho gang unterschieden gewesen seyn soll, und werden ihr die meisten Scripta Sapphus Eretrizæ zugeeignet. Ovidius und Strabo gedenken ihrer gar oft mit grossen Ruhm. Vid. Vossium in Institut. Poet. L. 3. c. 15. Genebrard. l. II. Chronograph. p. 230. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber. p. 29.

Sapphora, oder, Siphra,

War die vornehmste Hebamme unter denen Hebräischen Wehe-Müttern, der Pharao nebst der Phual anbefahl alles was männlich wäre, bey Entbindung der Ebräischen Weiber unzubringen, welches sie aber als eine Gottesfürchtige Matrone nicht that. Exod. I. v. 15. 16. & 17.

Sara, oder, Sarai,

Abrahams Weib, war von sonderbahrer Schönheit, weswegen er sie auch bathe, daß sie sich auff der Reise vor seine Schwester möchte ausgeben; hatte einen grossen Glauben an Gott, wodurch sie auch in dem 90. Jahre ihres Alters einen Sohn gebahr. Genes. XXI. v. 2. und wurde eine Mutter vieler Fürsten.

Sara die Heilige,

Eine devote Matrone und Aebtissin, so A. 432. den Orden der

Eloster-Frauen der heil. Jungfer Maria vom Berg Carmel gestiftet, und zwar nach eben denselben Regeln, so die Carmeliter Brüder zu observiren pflegen.

Sara,

Eine einige Tochter des Raguel; eines wohlhabenden Mannes zu Rages in Medien, so sieben Bräutigams vorher gehabt, welche alle nach einander von einem bösen Geist waren getödtet worden, Tob. VI. v. 15. zuletzt aber sich mit dem jungen Tobia, der einen Engel Raphael genant, zum Werber und Freyers-Mann mit brachte, glücklich und vergnügt in ein Ehelich Gelöbniß einließ, Tobie 7. v. 15.

Saracena Ludovica, siehe.

Ludovica Saracena.

Sarca,

War eine mit von denen Böhmischen Amazoner, so unter der tapffern Aufführung der heroischen Valaska A. 735. den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Sardelle,

Trichis, (Sarda) Sardelle, ist ein kleiner Fisch, der von der Insel Sardinien, bey welcher er gefangen wird, die Benennung hat, und ziemlich mit dem Hering übereinkömmt, sie gehören unter die Italiänischen Waaren, so über Venedig, Livorno und Genua in Teutschland gebracht worden. So bald selbige die Fischer in dem Mittelländischen Meer gefangen, legen sie solche in kleine Fäßgen ein und versenden sie häufig, die man denn hernach entweder

weder a part verspeiset, oder bey andere Essen anzubringen suchet. Die Sardellen müssen schon vor alten Zeiten etwas beliebtes gewesen seyn, angesehen sie Apicius, der Römer, vor das allerdelicateste unter denen Lecker-Bissen zu halten pflegte.

Sarge seidne, oder, Soy Rossata,

Ist ein einfarbiger glatter und von offnen ungedrehten Faden dicht gewebter seidner Zeug, so einen starcken Glantz von sich giebet, ist stärker und feiner als der Atlas und wird von dem Frauenzimmer bey ihrer Kleidung gebraucht.

Sarge wollene,

Ist ein aus Wolle gewebter glatter Zeug, so das Frauenzimmer statt Unterfutters zu gebrauchen pfleget, man findet selbigen geprest, von unterschiedener Güte und Sorten, als da ist Sarge Imperial, so die breiteste ist, und Sarge de Poys, so eine Art von schlechten und leichten Caleman ist.

Sarrochia,

Oder wie sie etnige nennen Scarrochia, Margaretha, eine zwar trefflich gelehrte, aber auch darbey sehr hochmüthige Neapolitanerin, so sich ihrer Gelehrsamkeit wegen, entseßlich viel einzubilden wußte, weil die gelehrtesten Männer ihr Haus gleich einer Academie besuchten, ihren Theologischen und Philosophischen Discursen zuhöreten, und ihren accuraten Disputationibus beywohnten, auch sie recht vor

ein Oracul hielten. Janus Nicius Erythraeus in seiner Pinacotheca I. pag. 259. & seq. machet ein rechtes Wunder aus ihr. Sie gerieth wegen ihres allzu unbändigen Hochmuths und Kaltsinnigkeit gegen die bravesten Leute in Disput, als mit Joh. Baptista Marino, mit der Academia Humoristarum und Octavio Tronsarello. Vincentius Nolfi in seiner Ginipedia oder Unterweisung des Frauenzimmers cap. ult. gedencket dieser Sarrochia gar rühmlich. Ubrigens machte sie einen netten heroischen Vers, so wohl in Latetnischer als welscher Sprache, wie solches die artigen Latetnischen Epigrammata, und das schöne welsche Carmen Heroicum vom Leben und Thaten Georgii Castriote oder Scanderbegs Fürstens in Epiro und Albanien, so sie verfertiget, bezeugen. Vid. Morhoff. in Polyh. Histor. P. I. p. 144. & Hoffmann. Lex. Univerf. T. I. p. 993.

de Sartre,

Madame Dauphin, eine gelehrte Marquisin aus Frankreich, und M. le Marquis de Robias d' Estoublon Gemahlin, eine einige Tochter des Französichen Hof- und Finanzen-Raths M. de Satre. Ihre Mutter hieß Madam. Brigide de Massauve. Sie war eine sehr gelehrte Dame von sonderbaren Verstande und hoher Wissenschaft verstande die Mathesin und Arithmetiam aus dem Fundamente, war eine gute Philosophin, und hatte schöne Wissenschaft in der Medicin. Sie starb A. 1685. den 17. Martii zu Arles in der Provence. Vid. Mercur. Polit. Devisei ad A. 1685. M. April.

p. 86. & Juncker. Cantur. Illust.
Foem. p. 07. & 68.

Satin,

Ist eine Art eines geringen und leichten Atlas, wird auch sonst Bällgen-Atlas genennet, und bedienet sich dessen das Frauenzimmer zu ihrer Auskleidung.

Sauciffes,

Sind kleine Bratwürstgen, werden aus klein gehackten Schweinefleisch, würfflicht geschnittenen Speck, Würze, Salz ic. verfertiget, in kleine Därmer gefüllet, hernach mit Eßig, Citronenschalen und ganzen Zwiebeln eingemacht, und auf besondere Manier zugerichtet, welches der Koch in nachfolgenden Beschreibungen darthut; 1) Sauciffes oder kleine Bratwürstgen zu machen; 2) Sauciffes mit einer piquanten Soffe; 3) Sauciffes mit einer Sardellen-Soffe.

Sauciffes oder kleine Bratwürstgen zu machen,

Hacket Schweinefleisch klein, schneidet Speck würfflicht, und thut beydes zusammen; schütet Pfeffer, Coriander, Citronenschalen, ein wenig Thymian und Salz daran, und rühret alles wohl unter einander. Hernach nehmet kleine Därmer, etwa von Schöpfen, und schleimet diese sauber; füllet die gemachte Fülle in eine Würst-Spritze und ziehet den Darm oben an die Spitze, so viel als ihr auf einmahl daran bringen könnet, laßet ein Ende vom Darm oben über die Spitze von der Spritze vorgehen;

Frauenzimmer-Lexicon,

darnach stoffet mit einem Stempel das Fleisch vorne zur Röhrre heraus, so wird sich die Würst selber machen. Wenn ihr nun fertig, so leget diese Würste in einen Topff und gießet Eßig drauf; thut etliche ganze Zwiebeln hinein, damit sie also recht sauer werden; alsdenn könnet ihr selbige nachfolgender massen zurichten.

Sauciffes mit einer piquanten Soffe,

Machet in einem Ziegel oder Casserole Butter auf dem Kohlfeuer braun; rühret nach diesem geriebene Semmel darein, welche auch braun werden muß. Ist dieses geschehen, so gießet Fleischbrühe, Wein und Eßig dran, würzet es mit Nelcken, Citronenschalen und Scheiben, auch Zucker, welches alles zusammen kochen muß. Hernach nehmet von denen Würsten, so viel als ihr hinein legen wollet, laßet solche auch ein wenig mit kochen, aber nicht lange, weil selbige ohnes diß mürbe sind, richtet sie an, und bestreuet sie mit Citronenschalen.

Sauciffes mit einer Sardellen-Soffe,

Die Brühe suchet bey dem Rindfleisch mit Sardellen; in diese Brühe leget die Würste und laßet solche ein wenig mit kochen. Zu diesen Würsten möget ihr eine Brühe machen, welche ihr wollet, nur daß dieselbe allezeit etwas scharff schmecke, weil die Würste in der Säure gelegen, als Champignons, eingelegte Capern, Pomerangen, Oliven, Citronen, Lemonien, Zwiebeln und Rirsch; Brühe.

h h h

Sau

Sau. siehe. Schwein.

Sauerampffer,

Acetose, Ozeille, ist ein Kräutgen von einer angenehmen Säure, wächst häufig in Wiesen, Gärten und auf Feldern, und dienet in der Arzenei wieder viele Beschwerden. Nechst dem ist es auch ein gut Küchenkräut, daraus der Koch Salsen verfertigt, oder es anter den Salat vermischet, oder sonst bey andern Essen anwendet; jedoch ist es im Früh-Jahr am gesündesten, wie davon das Ziegen- und Lammfleisch, so man damit kochet, Zeugniß giebet.

Sauerkraut,

Brassica conditanea, (muriatica) wird auf einer Hobel-Band Kleingeschnitten, mit Salt, Kummel, und manchmahl mit Wachholder-Beeren in Fässer eingetreten, darinne es gähren muß: von dessen Einmachung schon oben unter dem Wort Dille, etwas gedacht worden. Es ist dieses zwar eine gute Speise vor gemeine Leute, die es wieder ausarbeiten können; es hat sich aber auch mancher Siechling daran wieder erhohlet. Die Köche brauchen es auch an vieler Speisen, davon hin und wieder die Zubereitungen zeugen werden. Insgemein pfleget man es also abzukochen.

Sauerkraut zuzurichten,

Nehmet Sauerkraut, setzet es mit Wasser zum Feuer, und kochet es weich. Hernach machet Butter oder Schweineschmalz heiß;

rühret ein wenig Mehl drein, und lasset es ein wenig rösten; seiget alsdenn etwas Brühe vom Kraut ab, und schüttet das heiße Schmalz oder Butter an das Kraut; rühret es wohl durch einander, darnach möget ihr es anrichten. Wie es ferner zubereitet wird, ist bey denen Hünern, Gänsen, Enten, Capaunen, Hechten, Schweinefleisch und an andern Orten mehr zu sehen.

Sauff-Drossel,

Nennet man insgemein diejenigen liederlichen versoffenen Weiber, so dem Trunck ergeben sind, in gleichen Zech-Schwestern, Brantwein-Bullen, Zipp-Schwestern, u. d. g.

Säugen, siehe. Stillen.

Säug-Amme, siehe. Amme.

Säumen,

Heisset die zugeschnittene Leinwand oder ander weißes Zeug an denen Enden herum einschlagen, und mit einer schmalen zierlichen Naht umgeben; welche Naht der Saum genennet wird. Ist entweder schmal oder breit.

Scala,

Alexandra, von Florenz aus Italien, des gelehrten Bartholomäi Scalz Tochter, sie war ein gelehrtes Frauenzimmer und gute Poetin, so Griechisch, Lateinisch und Italiänisch fertig reden und schreiben konte. Ihr Mann war Michael Marullus, der bekante Poete,

te, und welcher, wie einige wollen, ein Atheist gewesen seyn soll. Der gelehrte Politianus hat ein artiges Epigramma in Griechischer Sprache Vid. Gualther. Tom. II. Chron. p. 1140 von ihr hinterlassen. Sie starb A. 1506.

Scza,

War eine von des Danaus 50. Töchtern, so Danaides oder Belides genennet wurden; Ihr Mann hieß Archander.

Scapulier,

Heist das Schulterkleid, das die Nonnen und Kloster-Frauen umhengen. Es bestehet solches aus 2. kleinen Bretten Tuch, deren die eine die Brust, die andere aber den Rücken bedeckt.

Scarabelli,

Diamante Maria, eine vortreffliche und künstliche Sängerin in Italien.

Scariol. siehe. Endivien.

Scarrochia. siehe. Sarrochia.

Scue,

Claudina, ein gelehrtes Frauenzimmer von Lyon, war im XVI. Seculo als eine nette Dichterin berühmte.

Scue,

Sibille, eine gelehrte Anverwandtin der Scue Claudina, lebte zu Königs Henrici II. Zeiten, und verfertigte einige Schriften in gebundener und ungebundener Rede.

Schaale. siehe. Porcellain-Schaale.

Schaart,

Ist ein grosser runder kuppferner Tiegel auf Füßen stehend, mit einer kuppfernen fest einschliessenden Decke versehen, worinnen Pasteten gebacken, auch andere Speisen zubereitet werden; wird oben und unten mit glühenden Kohlen besetzt.

Schaben,

Heisset in der Küche mit einem Messer den Unflat von allerhand Kohl- Gärtner- Waare, als: Petersilien- Wurzeln, Pastinac, Möhren, Radies, u. d. g. ehe man sie kocht, vorher abziehen.

Schachtel,

Ist ein von ganz schwachen und schwanken hölzernen Blättern rund oder oval zusammen gefügtes Behältniß, mit dem darzu gehörigen Deckel versehen, worinnen das Frauenzimmer allerhand zu verwahren und bezulegen pfleget. Sie seynb von unterschiedener Gattung, groß, klein oder mittel.

Schäferinnen,

Heissen diejenigen Nymphen und jungen Dirnen, so die Lämmer und Schafe hüten, von welchen die Poeten in ihren Eclogen und Pastorellen viel zu schreiben und ihnen allerhand Liebes- Artiguen anzutichten wissen. Dergleichen Amt und Berrichtung war schon dem Weibes-Bildern Altes Testaments bekannt; also hütete dorten

ten Rahel ihres Vaters Labans Schafe. Gen. XLIX. v. 6.

Schärtlerin,

Catharina, Weibsin zu Söfflingen, so ums Jahr Christi 1553. wegen ihrer Gelehrsamkeit sehr berühmter war. Crusius in Annalib. Suevicis Lib. IX. P. III. fol. 689. rühmet sie wegen ihrer Geschicklichkeit und Gelehrsamkeit.

Schaff-Kuchen,

Heisset an etlichen Orten so viel als ein Eyer-Kuchen.

Schalotte,

Echalote, ist eine gewisse Art kleiner schwackbahren und angenehmen Zwiebeln, so die Köche an allerhand Speisen in denen Küchen zu verbrauchen pflegen.

Schappel oder Scheppel,

Heisset an etlichen Orten so viel als ein Eränglein, so das Frauenzimmer zu tragen pfleget, es bestehe nun solches aus Blumen, Perlen, Seide oder andern Sachen.

Scharfegin,

Die Schöne, eine natürliche Tochter Königs Maximiliani, so er in seiner Jugend von einem Gräflichen Fräulein in Ost-Friessland erzeugt. Diese, weil sie von sonderbahrer Schönheit war, hatte 2. vornehme Werber, so nach ihrer Liebe strebten, als newlich den Ritter in Crain, Rauber genannt, und einen vornehmen Spanier. Weil nun Kaiser Maximilianus solches merckte, und keinen dem andern gerne vorziehen wolte, ließ er sie

beiderseits vor sich kommen, und nachdem er vorhero zwey grosse Säcke machen lassen, that er ihnen diesen Vorschlag: daß wer von ihnen beyden den andern in Sack stecken und zwingen könnte, der solte die schöne Scharfegin haben. Nachdem sie nun beyderseits ihr äußerstes Vermögen angewendet, einander zum Sack-Ritter zu machen, mußte doch endlich der Spanier, aller Gegenwehr ohngeachtet, in des Ritters in Crain seinen Sack, über welchen Schimpff der Überwundene bald darauf den Hof quittirte, und dieses schöne Kleinod seinem Überwinder zur Gemahlin hinterlassen. Valvas. Crain. Lib. XI. fol. 601.

Scharp oder Kraut-Eisen,

Ist eine lange hölzerne glatt gehobelte Tafel, in der Mitten durchschnitten, und mit einem scharf-geschliffenen Eisen unterschieden, worauf die Köchin das Kraut oder die Gurcken zum Salat klein zu schneiden pfleget.

Schaube,

Heist denen Augspurgischen Weibesbildern ein ganzes Oberkleid, so fast in Form eines Schlaf-Rocks gemachet, und durch und durch mit schwarzen Spigen überfrisiert ist, wird meistens von schwarzen Sammet verfertigt, weil es ein Habit der Bräute ist, der Unter-Rock, den sie darzu tragen, ist insgemein roth.

Schaube,

Vor alte Weiber oder Bäuerinnen, ist ein von schwarzen Plüsch oder

oder Tröp, auch andern schwarzen Zeuge mit schwarzen Spizen überbrähmter und besetzter kurzer Mantel, den die alten Weiber oder Bäuerinnen in Sachsen umzuschlagen pflegen. Der Halorum Weiber ihre Schauben sind in eitel kleine Falten geleyet, auf beyden Seiten von vornher mit rauhen Hunde: Fellen breit aufgeschlagen, und haben auch von dergleichen Rauchwerck oben einen Kragen daran.

Schaub-Hut,

Ist ein von zarten Stroh geflochtener oder zusammen genehter Hut, mit zwey Bändern versehen, dessen sich die Mägde bey trübem und Regen: Wetter zu bedienen pflegen. Die Bauren: Schaub: Hüte sind meistens von zusammen geflochtenem Strohdörlein dichte auf einander geleyet.

Schauer,

Oder Febricula, heißet denen Medicis eine kleine Bewegung, so mit Kopf: und lenden: Weh verknüpffet ist, und bey denen Weibern gleich bey Anfang der Conception und Empfängniß wegen Veränderung des ganzen Geblütes und lebendiger Bewegung der aurafeminalis, vermercket und verspühret wird.

Schau-Essen,

Heissen bey denen Gastereyen und solennen Ausrichtungen diejenige zierlich ausgeputzten und eingeschobenen Speisen, so über der Tafel nicht angeschnitten wer-

den, sondern nur bloß auf selbige zur Zierrath und Augen: Wende stehen bleiben, dergleichen sind zierlich ausgeschmückte Schweins: Köpffe wild und zahm, allerhand bund: farbige Gallarten, u. d. g.

Schauffel,

Ist eine kleine eiserne Schüppe, womit die Mägde aus dem Ofen die Kohlen zu langen, und selbige in das Kohl: Feuer zu thun pflegen.

Schaumen,

Heisset denen Köchinnen den Schaum von dem kochenden Fleisch oder andern Speisen mit der Schaum: Kelle von obenher abnehmen.

Schaum-Löffel. s. he. Külle.

Schrecken-Weib,

Ist eine gewisse Deffnung mit Riß in einem Thal bey Tripolis, von ziemlicher Tiefe, hat seinen Namen von einer vornehmen Dame, so auf ihrer Reise nach dem Gelobten Lande von ohngefehr dasein gefallen und ersoffen, bekommen. Maundrell. Reise: Beschreibung nach dem Gelobten Lande. pag. 8.

Scheber,

Heissen diejenigen Spalten mit Spreu, so aus dem gehackelten Flachs und Werck heraus geklopffet werden.

Scheelblasen,

Denen Medicis Phlyctena oder Phlyctides genannt, sind kleine juckende Blattern, so sich auf die

Haut der kleinen und jungen Kinder öfters zu sehen auch etwas weißer eyterichter Materie in sich zu haben pflegen, die Ursache deren ist ein unter den Haut-Drüsen angelegtes scharffes Serum, sie kommen bald, scheelen sich auch bald wieder ab.

Scheffel. siehe. Stuß.

Scheibin,

Anna, war Anno 1504. Unter Priorin in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Closter zu Sanct-Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Scheibin,

Margaretha, war Anno 1500. Priorin in dem im XIII. Seculo gestifteten Nonnen-Closter zu Sanct-Georgen in Leipzig Bernhardiner-Ordens.

Scheid ausziehen,

Ist ein aberalaubischer Gebrauch, wenn das Weibes-Wordt in der Christ-Nacht zwischen 11. und 12. Uhr stillschweigend aus einem Stoß Holz hinterwärts ein Scheid heraus ziehet, und selbiges hernach besiehet, ob es gerade oder krumm ist, woraus sie sich propheceyen wollen, ob ihr künftiger Mann, zu dem sie das Fatum versehen, gerade oder bucklicht und höckricht gewachsen sey.

Scheide-Brief,

War ein in dem Alten Testament durch Moses fast gezwungene Zulassung ausgefertigtes Document, worinnen ein Ehemann,

welcher sein Weib nicht länger haben wolte, mit bengefügten Ursachen, selbiges von sich ließ, und ihr darinnen Freyheit gab, einen andern zu heyrathen. Die Requisite eines solchen Scheide-Briefes waren, daß der Mann sich selbst untergeschrieben, oder auch selbigem deutlich und ohne Kafur ganz geschrieben, daß er solchen Brief mit seinem Ringe versiegelt, in Beyseyn zweyer Zeugen dem Weibe übergab, drey Vor-Eltern des Mannes und des Weibes darinnen benennete, und selbigem von Zeugen besiegeln ließ. Maimonides d. Divort. C. 1. Eine Formel von dergleichen Scheide-Brief ist bey dem Seldeno in Uxor Ebr. Lib. III. c. 24. folgendes Inhalts zu finden: Siehe da, hier ist der Scheide-Brief zwischen mir und dir, das Libell der Zertrennung, und das Instrument der Loslassung; Nunmehr hast du Freyheit einen Mann wieder zu heyrathen, welchen du willst. Die Juden haben aus solcher genöthigten Zulassung dieses Scheide-Briefes, welches bloß um des Herzens Härtigkeit willen geschah, Marc. X. v. 5. 6. einen solchen Mißbrauch gemacht, daß sie in die 30. Ursachen angeführet, warum ein Mann seiner Frauen den Scheide-Brief geben könnte, welches recht lächerlich zu lesen; J. E. wenn sie mit einem Nachbar geredet: dem Manne das Essen versalzet: wenn sie ihre gewisse Menfes nicht hätte: wenn sie dem Manne etwas weg genaschet, das er selbst essen wollen: wenn sie das eheliche Werck nicht zu gebührender Zeit treiben wolte: wenn sie mit einem ledigen

ledigen Menschen spielte: wenn sie sich in einem öffentlichen Bade wüsche: wenn sie dem Mann nicht verstaten wolte, ein schönes Kleid zu tragen: wenn sie grob bäuerisch redete: wenn sie zu sehr schwigte und nach Schweiß röche: wenn sie eine Warze an der Stirn hätte, oder wenn eine Brust grösser als die andere wäre: wenn sie die Speise anbrennen ließ, oder auf öffentlicher Gasse das Kind stillte: wenn sie ihre Schuhe an den Ort setzte, wo des Mannes seine stehen solten, und andere dergleichen Poffen mehr. Dergleichen Scheide-Briefe waren auch ehemahls bey denen alten Römern im Schwauz, Carol. Sigon. l. 1. Antiquitat. für. Rom. c. 9. wie auch bey denen Griechen, See lig. in Not. ad Euseb. n. 2015. Alexand. ab Alexand. Genial. Dier. l. 4. c. 8. und vermochten bey denen alten Völkern die Väter krafft ihrer väterlichen Gewalt die Töchter nach ihrem Belieben von den Männern zu scheiden, bis endlich Kayser Augustus und hernach M. Anton. Philosoph. ihnen Eingriff that. Huber. Digress. l. 1. c. 18. n. 1.

Scheiden,

Von Tisch und Bette, ist eine in denen Canonischen Rechten vergönnte Absonderung derer Weiber von ihren Männern, da nehmlich eine Frau, aus denen in den Rechten zugelassenen Ursachen, als da sind 1) die allzu grosse Wuth und Zorn ihres Mannes; 2) tödtlicher Haß und Feindschaft; 3) hinterlistige Nachstellungen; 4) anhaltende Raserey und Furor, worbey sie ihres Lebens nicht sicher ist;

5) ansteckende und gefährliche Kranckheiten, so nicht zu curiren; 6) wenn der Mann wegen Hererey verdächtig ist. u. a. d. g. m. welche Ursachen auf das Arbitrium und Gutachten des Consistorii ankomen, alles Unglück zu vermeiden, sich von seinem Ehe-Bette scheidet, ob gleich das Eheband sonst noch bey seinem Werth und Kräfften verbleibet.

Schellhammerin,

Maria Sophia, gebörne Conringin, eine qualificirte, gelehrte und kluge Dame, so nicht nur der Französischen Sprache, Doctrinæ Sphæricæ, Geographie und der Historie sehr kundig, sondern auch eine rare und grosse Wissenschaft im Kochen hat; maßen sie ein Buch An 1699. unter dem Titul: Der wohl- unterwiesenen Köchin zufälliger Confect-Tisch, zu Braunschweig heraus gegeben. Welches Buch wegen seiner guten Approbation zum zweyten mahl wieder aufgeleget worden. Über dieß schreibet sie auch einen saubern Vers. Vid. Paullin. in der Zeitkühenden Luft. T. II. p. 115.

Schenken oder im Spiel logiren,

Ist ein dem Frauenzimmer bekantes und sehr gebräuchliches Spiel, da nehmlich unter einer in einem Creysß herum sitzenden Gesellschaft der Nachbar zur rechten Hand einem Frauenzimmer etwas heimlich in ihr Ohr schencket, und solches in der Mitten sitzende Frauenzimmer ihren Nachbar zur

lincken Hand heimlich fraget, wo hin er es logiren will; wenn nun das Schencken in der ganzen Compagnie herum gegangen, so erzehlet iedwede Person öffentlich, was ihr von dem Nachbar zur rechten Hand geschendet worden, und meldet anbey, wohin es von dem Nachbar logiret worden, da denn öftters gar eine artige und kurzweilige Connexion heraus kömmt.

Schencken auf das Bette.
siehe. Auf das Bette
schencken.

Schenk-Ruchen,

Ist ein oval-runder dünner aufgezogener Ruchen, so in der Ruchensammer bey Hochzeiten demjenigen Gesinde, die ihres auffengebliebenen Herrns oder Frau Hochzeit-Geschencke überbringen, zum Gratul eingehändiget wird.

Schere,

Ist ein von Stahl auf vielerley Art und Form zusammen geschweißtes Instrument, aus zwey scharff-geschliffenen Theilen bestehend, und mit einer Niede zusammen befestiget, womit das Frauen-Volk im Nehen die Leinwand und andere Sachen zu schneiden pfleget. Bisweilen pfleget auch das Frauenzimmer ihre zarten und subtilen Scherlein an ein Band geknüpft an sich zu hengen.

Scherpe,

Heisset der andere Aufguß auf die bey dem gekochten Weiß-Bier oder Brenhan überbliebenen Treben oder Träber,

Schetter-Lasset. siehe. Zindel-Lasset.

Scheuer-oder Küchen-Band,

Ist eine hölzerne auf vier Beinen stehende Band, sonder Lehne, auf welcher die Köchin im Aufwasch das Scheuer-Faß in der Küche zu setzen pfleget.

Scheuer-Faß,

Ist ein rundes flaches hölzernes Faß, worinnen die eingeschwürzten Schüsseln, Zeller und Töpfe wieder rein gewaschen werden.

Scheuer-Frau,

Heisset eine alte arme und bedürfftige Frau, so in den Häusern die Stuben, Cammern und andere Behältnisse des Jahres über etliche mahl zu scheuern und rein zu waschen pfleget.

Scheuer-Bette,

Ist ein absonderlich hohes und nicht allzu weites hölzernes Gefaße, mit zwey langen Handhaben versehen, mit warmen Wasser angefüllt, so bey dem Scheuern der Stuben und anderer Behältnisse gebraucht wird.

Scheuer-Lappen oder Hader,

Ist ein von sehr groben leinen Zeug geschnittener Fleck, dessen die Mägde bey dem Scheuern oder in der Küche zu andern Dingen bedürftig sind.

Scheuer-Misch,

Ist ein von Stroh oder auch
Dast

Vast derb und rund zusammen gewachstener Erank, womit das Küchen-Geräthe wieder abgewaschen und gereiniget wird.

Schialvia,

Ein schöne Princessin des Finnländischen Fürsten Frostonis, so der Schwedische König Agnius bey der Finnen Niederlage zur Geißel mit sich hinweg führte, und sich endlich beylegen ließ, weil er aber nicht erwarten konnte, bis er wieder an Ort und Stelle kam, und daher unter Weges sein Braut-Bette unter einem Gezele bey einem grossen Baum aufschlug, sich auch bey Besteigung solches Braut-Bettes ziemlich berauschet, bediente sich diese listige Princessin solcher Gelegenheit, und hung, als alle Schweden des Nachts im Weine begraben lagen, ihren trunckenen und schlaffenden Bräutigam an besagten Baum auff, setzte sich mit ihren Gespielinnen bey Nacht zu Schiffe, und fuhr glücklich darvon. Zieglers Historisches Labyrinth der Zeit, pag. 114.

Schiebe-Kästlein,

Ist ein viereckigt länglichtes zusammen gefesttes hölzernes Behältniß mit dem darzu gehörigen Schiebe-Deckel, worinnen die Weiber ihr getreugtes Obst oder andere Sachen zu verwahren pflegen.

Schifflein zu den Knötgen,

Seynd zwen kleine von saubern und glatten Holz länglicht breit geschnitzte, oben und unten zugespitzte, und an einander geheffete

Blatten, worauff das Frauenzimmer den Zwirn bey dem Knötgen machen, zu winden, und mit selbigen statt der Stricke-Nadel den Knoten zu schlingen pfleget.

Schildkröte,

Testudo, Tortue, ist ein Thier, das in dem Wasser und auf der Erde lebet, trägt über sich einen grossen festen Schild, darunter es sich ganz verbergen kan. Sie werden in Ost- und West-Indien häufig gefangen, woselbst sie auch in ungewöhnlicher Grösse anzutreffen; sonst findet man sie auch häufig in der Donau und an andern Orten aber nicht so groß: siehe. *Natur. Lexicon.* So wohl die zur See fahren, als die auf dem Lande leben, bedienen sich selbiger zur Speise, und befinden, daß ihr Fleisch weiß, feist, gesund und von einem guten Geschmack sey. Diejenigen, so zu uns in Deutschland gesandt werden, pflegen die Köche also zuzurichten; 1) Schildkröten zubereiten und zupuzen; 2) Schildkröten siccasirer; 3) Schildkröten mit einer Citronen-Soffe; 4) Schildkröten mit Muscaten-Blüten; 5) Schildkröten mit grüner Peterfilie.

Schildkröten zubereiten und zupuzen,

Leget die Schildkröten oben auf die Schalen über Kohlfeuer, so strecken sie die Füße, Köpffe und Schwänze hervor, alsdenn hacket ihnen solches alles weg; waschet sie sauber aus, setzet sie mit Wasser zum Feuer und lasset sie weich kochen. Nach diesen thut sie heraus.

in kaltes Wasser, schälct ihnen das Schild oben herunter und kühlet das Fleisch, als ob ihr junge Hünner härtet; vergesset aber nicht die Galle von der Leber zu nehmen: weil sie auch werden Eyer haben, so wäschet solche sauber ab, und ziehet das schwarze Häutzel oben herunter, so sind sie gepuzet. Was den Schild anbelanget, den müisset ihr also saubern; ziehet die schwarze Haut davon, und wäschet es sodenn mit Salz, als ein Schnecken-Haus, so ist alles beydes rein, und könnet ihr sie hernach auf folgende Art zurichten.

Schildkröten fricasiret,

Wäschet Butter rein, thut solche in einen Ziegel oder Casserole, werffet darzu Citronen-Schalen, eine ganze Zwiebel und Muscatenblüten, leget die ausgepuzten Schildkröten darein, und passiret sie auf Kohlf Feuer. Darnach gieffet ein Paar Gläser guten Wein und etwas gute Bouillon drauff: wäre es aber in Catholischen Küchen, müste man Peterfilien-Wasser nehmen: und lasset solches eine Weile kochen. Nach diesen schlaget 4. Eyer-Dotter auf (nachdem ihr derer Schildkröten viel habt) gieffet etliche Tropffen Wein-Eßig dran, thut gehackte grüne Peterfilie dazu und quirlet es klar ab. Habt ihr dieses gethan, so gieffet die Brühe von denen Schildkröten an die gequirleten Eyer und quirlet es beständig, daß sie nicht zusammen rinnen, inzwischen leget noch ein Stücke Butter an die Schildkröten, setzet sie wieder auf Kohlf Feuer und passiret sie ein wenig. Zuletzt schüttet

die gequirlete Brühe daran und rüttelt es um, richtet sie in das Schild von der Schildkröten, so sind sie fertig. Wer die Schilder nicht gerne hat, kan die es Gerichte nur in eine Schüssel anrichten und zu Tische tragen lassen.

Schildkröten mit einer Citronen-Sosse,

Thut Butter in einen Ziegel, in gleichen Muscaten-Blüten und Citronen-Schalen, leget die gepuzten Schildkröten darein, und passiret sie auf Kohlf Feuer. Hernach gieffet Coulis und ein Glas Wein drauff, schneidet von einer Citronen die Scheiben und leget solche auch hinein, salzet es ein wenig und lasset es kochen. Endlich möget ihr es entweder in die Schilder oder nur sousten anrichten.

Schildkröten mit Muscaten-Blüten,

Thut die gepuzten Schildkröten in einen Ziegel, leget ein Stück Butter daran; streuet klar geriebene Semmel und viel Muscaten-Blüten drein; gieffet gute Fleisch-Brühe drauff, setzet solches auf Kohlf Feuer, lasset es gemächlich kochen, biß es eine dickigte Brühe bekömmt, und richtet es alsdenn nach euren Belieben entweder in die Schilder, oder nur also an.

Schildkröten mit grüner Peterfilie,

Leget gepuzte Schildkröten in einen Ziegel, thut ein Stück Butter darein und passiret sie auf dem Kohlf Feuer. Ferner streuet klar geriebene Semmel, Muscatenblüten,

ten, Citronen-Schalen und gehackte grüne Petersilie daran; gießet gute Brühe darauff, setzet es auf Kohlfener und lasset es gemächlich kochen. Wenn ihr sie wollet anrichten, so ziehet die Brühe mit ein Paar Eyerdottern ab, richtet es hernach offbeschriebener massen an, und vergesset dabey des Salzes nicht.

Schincken,

Petaso, Jambon, sind die Hintertheile von einem Schwein, so eingefalzen und abgeräuchert worden. Man hält insgemein die Westphälischen Schincken vor die besten, wiewohl auch andre nicht zu verachten, zumahl wenn man sie recht räuchert, und hernach wohl zugerichtet auftragen läßet, davon der Koch in folgenden Beschreibung ausführlich handelt: 1) Schincken zu räuchern; 2) Schincken nur abgekocht schlecht; 3) Schincken ange schlagen; 4) Schincken geprest; 5) Schincken rohe geschnitten.

Schincken zu räuchern,

Nehmet von einem frisch geschlachteten Schweine die Hinterkeulen, und schneidet solche nach Schincken Art zu; salzet dieselben scharff ein, mischet unter das Salz ein wenig Salpeter, leget oben drauff etliche Schnitten von rohen rothen Rüben, und lasset sie auff 3. Wochen im Salze liegen; ihr müßet sie aber alle Tage mit der Brühe, so sich von denen gesalzenen Schincken zusammen ziehet, begießen. Wenn ihr sie aufhänget, so stecket ieder besonders in

ein leinwandten Säckgen, oder ihr könnet sie auch nur so offen auffhängen, und lasset sie also nicht gar zu jähling räuchern. Sind solche nun satt geräuchert, so tanzen sie zu folgenden Zubereitungen.

Schincken abgekocht nur schlecht,

Wässert den Schincken über Nacht ein; hernach wässert ihn in heissen Wasser sauber ab; setzet solchen in Wasser zu, werffet eine Hand voll Grummet drein, und lasset solchen recht kochen, wenn er nun gar gekocht, so thut solchen heraus, und ziehet ihm die Haut herunter biß an das Bein, vor dem Anrichten aber rollet die Haut sauber zusammen, und garniret ihn auff das zierlichste mit Blumen und Buchsbaum. NB. An etlichen Orten pfeget man auch die Schincken statt des Abkochens, in einen schlechten Teig zu schlagen, und selbige in dem Backofen abzubacken.

Schincken geprest,

Ziehet einem Schincken, weil er nach rohe ist, die Haut ab. Darnach löset den Speck oben herunter, und schneidet solchen würfflicht, das Fleisch aber schneidet alles von denen Knochen ab; hacket solches klein, und mischet beydes unter einander, würket es mit Pfeffer, Cardemomen, Citronenschalen, thut es zusammen in eine Casserole, schlaget 1. oder 2. Eyerdreyn, und rühret es wohl unter einander. Nach diesen schneidet aus Citronat lange viereckigte Stück;

Stückgen, und zwar so lang, als derselbe ist; ingleichen schneidet auch geräucherte abgekochte Rindszungen, wie auch Speck also, und ziehet Pistacien ab. Nehmet zu lezt noch von einem Schincken eine Haut, leget diese auff eine Serviette, und streichet von dem Abgerührten eines halben kleinen Fingers dicke drauff, leget alsdenn immer ein Stückgen Citronat, Rindszunge und Speck nach der Länge, und zwischen diese Stück überall Pistacien und Pinien. Seyd ihr nun damit fertig, so streichet wieder von dem Abgerührten drauff wie erst, und treibet es so lange, bis ihr bald einen Schincken formiret habe, darnach leget oben wieder eine Haut drauf, und wickelt die Serviette fest herum, leget überall breite Späne, und bindet ihn mit Bindfaden fest zusammen, setzet ihn in einen Potagen-Kessel, gieffet darauf Wein, Wasser und Eßig, werffet allerhand Kräuter, ganze Zwiebeln, Citronenschalen, auch etliche Kälber-Füsse drein, und lasset es auf Kohlfener fein gemächlich kochen. Wenn er nun drey Stunden gekochet, so thut solchen mit der Serviette heraus, leget ein Bret drüber, und beschwehret solchen ein wenig. Ist der Schincken kalt worden, so wird die Serviette weggethan, ingleichē auch die Häute, und also ganz auf die Tafel gegeben. Bey dem Vorschneiden siehet es aus, als die schönste Westphälische Wurst, da werden sich präkente braune, weiße und grüne Fleckgen, ist also dieser Schincken auf unterschiedliche Arten zu gebrauchen.

Schincken angeschlagen,

Kochet auf vorher beschriebene Art den Schincken ab, löset darnach den Speck absonderlich heraus, und schneidet solchen würfflicht sehr klein, ingleichen hacket das Fleisch absonderlich auch klein, thut es in einen Ziegel oder Casserole, schlaget 5. Eyerdotter, und 2. ganze Eyer dran, schüttet ein wenig in Milch eingeweichte Semmel, Citronenschalen, Pfeffer, Cardemomen, Coriander, und ein wenig Salz darzu, und rühret es wohl durch einander. Lezlich mischet den würfflicht geschnittenen Speck drunter, und da es noch zu dicke wäre, so gieffet ein Paar Löffel Rahm dran, schlaget alsdenn den Knochen an, als bey der angeschlagenen Kalbs-Keule gemeldet worden, wenn er nun gebacken, so richtet ihn sauber an, und garniret ihn aufs zierlichste.

Schincken roh geschnitten,

Nehmet einen schönen ausgeräucherten Schincken, löset oben die Haut und etwas Speck ab, schneidet alsdenn ganz dünne Stückgen, leget selbe ordentlich auff eine Schüssel oder Zeller, setzet Pfeffer dazu, und in die Mitten Senff drein.

Schincken-Kessel,

Ist eine von Kupffer länglicht getriebene kleine Wanne, auf eisernen Füßen stehend, worinnen die geräucherten Schincken abgekochet werden.

Schindlerin,

Dofina, gebohrne Kärnerin aus Leipzig, eine vortreffliche Künstlerin und Meisterin im Steingrasben und Schneiden, deren Arbeit nicht zu verbessern. Ueberdiz weiß sie auch sehr künstlich in Wachs zu poßiren.

Schlaffin,

Clara, ein in Theologischen Schrifften sehr belesenes Weib und gute Poetin, wie ihre noch vorhandenen geist- und weltlichen Lieder zeigen können. Ueberdiz hat sie ein Gebet auf alle Nahmen, so im Calender zu finden, verfertiget, so sehr curios seyn soll.

Schlaff-Pelz,

Heisset dem Frauenzimmer, ein auf absonderliche Art aus Damast, Ekoff, Atlas, und andern seidenen, auch halbseidenen und wollenen Zeugen gefertigtes niedergelassenes langes Oberkleid, mit langen platten Ermeln, ist ganz glatt im Leibe, und wird nicht aufgesteckt, ausser daß der Schurz oder Schweiff von oben her in eine oder zwey breit geschobene Falten, mit einer Nadel hinter ein wenig aufgeschürket wird.

Schlaier vor Bäuerinnen,

Ist ein breiter und langer, von schwarzen Pläsch, Tripp oder andern Zeugen geschnittener, und mit schwarzen Spizen überbrämter, auch mit schmahlen Streifflein Rauchwerck an beyden Enden und Seiten vorgestossener Streiff

den die Bäuerinnen in Sachsen, auch anderer Orten um den Kopf zu schlagen, und hinten unter dem Nest mit einem langen Bande zu zuknüpfen pflegen.

Schlaier-Lehn. siehe. **Weiber-Lehn.**

Schlange gebacken. siehe. **Gebackne Schlange,**

von Schleebusch,

Anna Elisabeth, Baronesse, gebohrne von Eickin aus Schlessien. Diese gelehrte Dame hat sich durch unterschiedliche Theolog. Schrifften einen unsterblichen Ruhm zu wege gebracht. Denn sie hat geschrieben: 1) Geistliche Ehren-Pforte, zu fleißiger Übung eines wahren Christenthums. Frankfurt 1677. 2) Geist-häusliche Seelen-Apotheker. Frankfurt und Leipzig 1689. 3) Biblischer Extract oder Auszug der ganzen H. Schrift Altes und Neues Testaments. Leipzig 1703. 4) Anmuthiger Seelkerquicker Würtzgarten, oder auserlesenes Gebetsbuch, darinnen Schriftmäßige Andachten in Gebeten, Fürbitten und Danksagungen, wie auch geistreiche Lieder auf allerhand Fälle und Anliegen enthalten. Leipzig 1702. 5) Geistliche Andachten auf die fürnehmsten Feste und Feyerstage des ganzen Jahres, nebst heilsamer Betrachtung des Leidens und Sterbens JESU Christi. Leipzig 1703. Vid. Autor der unschuldigen Nachrichten ad Ann. 1704. p. 305. is. ad Ann. 1705. p. 438. Ihr erster Gemahl war ein

ein Schwedischer Obrist, Lieutenant Baron de Londy, in Brehmen; In dem 30. jährigen Kriege stunde sie viel Ungemach aus, und wäre bey nahe in der Belagerung der Stadt Schweidnitz Hungers gestorben. Sie starb An. 1706. den 20. Mart. in dem 81. Jahre ihres Alters.

Schleiffen von Gold oder Silber,

Seynd allerhand auf vielerley Art und Mode von Gold oder Silber verarbeitete Possumenten, Treffen, mit oder ohne Francken am Ende, dergleichen sich das Frauenzimmer auf ihre Polnischen Pelzgen, Kleider, Courset auch andere Sachen zu setzen und aufzuhessen pfleget.

Schleiff-Kanne,

Ist ein von hölkernen schmalen Tauben zusammen gesetztes, und durch Reiffen an einander getriebenes, von innen ausgepichtes Geschirr, mit einer langen vornher mit Blech beschlagenen Schnauze, und einer runden Handhabe, von oben aber mit einem Deckel und Zuschiebling versehen, worinnen die Mägde das Tisch-Bier aus den Kellern zu tragen pflegen.

Schleiff-Nadel,

Ist eine von Silber oder andern Metall insgemein breit verfertigte Nadel, worüber das eingeflochtene Haar-Nest gewickelt und feste gemacht wird. Das Frauenzimmer nennet auch das Schleiff-Nadeln, welche oben ein länglicht Dehr haben, wormit sie die Bänder in

die Schürzen und andere Sachen ziehen können. Von dem ausländischen Frauenvolk werden sie Haar-Nadeln oder Auffsetz-Nadeln genennet.

Schlender-Braten,

Ist eine dem Gesinde wohlbekannte und gebräuchliche Nebenart, wenn nemlich eine aus ihrem alten Dienste abgezogene Magd oder ander Gesinde, den Tag nach ihrem Abzug sich mit einem Spaziergang in denen Schencken mit Tanzen und anderer Lustbarkeit einen guten Tag macht, und nach solcher vollendeten Lust ihren neuen Dienst antritt und beziehet.

Schleppe,

Ist ein von weisser klarer Leinwand, Caton, Netteluch, oder Schleyer zusammen genetzter Uberschlag um das Haupt, wird vornher mit breiten weissen Spitzen bekräuselt, und hinten unter dem Nest zugezogen. Es werden auch dergleichen Schleppen von Brocard, Damast, Stoff und andern seidenen und wöllenen Zeuggen verfertigt, mit gold- und silbernen Treffen besetzt, oder mit goldnen Spitzen und Canten bekräuselt.

Schleppe am Kleide,

Auch Schweiff oder Schwanz genennet, ist der allerunterste scharff und spizig zulauffende Theil an denen Frauenzimmerskleidern, so offters an die Seite, oft aber auch hinten gleich hinauf angesteket wird. Die Fürstlichen

chen Darnes lassen sich selbige von denen Pagen nachtragen.

Schleyen,

Tinea, Tenche, ist ein schleimiger Fisch, der seinen Nahmen vom Schleim hat: denn er wühlet gerne im Schlamm, suchet seine Nahrung im Schlamm, und schmecket auch gar sehr nach Schlamm, daher hält man ihn vor einen unsunden Fisch, daran sich einer leicht ein Fieber essen kan. Wie aber dergleichen Fische, wenn sie sich in reinem Wasser lange Zeit ausgewässert, sollen zugerichtet werden, lehret der Koch in folgenden: 1) Schleyen zu puzen; 2) Schleyen mit einer Erbs-Brühe; 3) Schleyen mit einer Speck-Brühe; 4) Schleyen mit Sauerkraut; 5) Schleyen mit einer sauren Rahm-Sosse; 6) Schleyen mit einer piquanten Sosse; 7) Schleyen mit brauner Butter; 8) Schleyen gebacken.

Schleyen zu puzen,

Leget Schleyen in ein Geschirr, gießet heißes Wasser darauf, so könnet ihr die schleimichte Haut herunter thun, und waschet selbige aus. Ferner reisset sie auff, nehmet ihnen das Eingeweide heraus, sind sie groß, so schneidet sie in Stücke und brauchet sie nachstehender massen.

Schleyen mit einer Erbs-Brühe,

Nehmet Schleyen, so viel ihr brauchet, und begießet sie mit ein wenig Eßig. Hernach setzet in einem Fisch-Kessel Wasser aufs Feuer,

er, salzet es, als man sonst einen Fisch salzet, und wenn es siedet, so thut die Schleyen hinein, und laßet sie aussieden. Inzwischen setzet Erbsen mit Wasser zum Feuer, sind sie weich gekocht, so quirlt und streichet sie durch einen Durchschlag; wären sie aber zu dick, müßet ihr ein Paar Löffel voll Rahm drunter schütten. Hernach thut solche in einen Ziegel, werffet ein Stück Butter dran, würket sie mit Pfeffer und Ingber. Nach diesen leget die Schleyen dazu, und laßet solche mit der Erbs-Brühe kochen. Diese kan man entweder nur also anrichten, oder auch würfflicht geschnittene Semmel in Butter geröstet, drüber streuen.

Schleyen mit einer Speck-Brühe,

Wenn die Schleyen abgeschlemmet, gerissen und abgessotten sind, so setzet in einem Ziegel oder Casserole Butter aufs Feuer, und wenn sie braun worden, so rühret ein wenig Mehl drein, welches auch mit braunen muß. Hierauf gießet Brühe und Eßig dran, würket es mit Ingber und Pfeffer, laßet es kochen, und leget nach diesen die Schleyen drein. Ferner schneidet Speck würfflicht, machet ihn in einem Ziegel braun, und brennet solchen auch an die Schleyen. Endlich schneidet Semmel würfflicht, und röstet solche in Butter, die ihr alsdenn bey dem Anrichten über die Schleyen streuen sollet.

Schleyen mit Sauerkraut,

Suchet Karpffen mit Sauerkraut

Kraut, und bereitet die Schleyen darnach.

Schleyen mit einer sauren Rahm-Sosse und Capern,

Erstlich siedet die Schleyen auf beschriebene Art ab. Hernach machet in einem Ziegel oder Caserole Butter auf dem Feuer braun, rühret ein wenig Mehl drein, damit es auch braun werde, gieffet alsdenn Eßig und ein wenig Brühe drauff, würket es mit Ingber, Pfeffer, Citronenschalen, und ein Paar Lorbeer-Blättern. Ferner quirt 3. Viertel Rüssel sauren Rahm mit der Brühe ab, gieffet solches wieder zusammen in den Ziegel, schüttet eine Hand voll Capern darzu; leget die Schleyen hinein, und wenn solche durch einander gekochet, so sind sie fertig, und können nach Belieben angeordnet werden.

Schleyen mit einer piquanten Sosse,

Suchet Karauschen mit einer piquanten Sosse, und machet die Schleyen auch also.

Schleyen mit brauner Butter,

Wenn die Schleyen gemeldter massen abgekochet sind, so richtet solche warm an; machet alsdenn braune Butter, und brennet sie oben drüber, bestreuet sie hernach mit Pfeffer und gebet sie hin.

Schleyen gebacken, Suchet Karauschen geba-

cken, und auf diese Art bereitet die Schleyen.

Schleyer,

Ist ein dünnes und leichtes aus Garn verfertigtes weisses und flares Gewebe, dessen sich das Frauenzimmer zu allerhand Puzze zu bedienen pfleget. Ist von unterschiedlichen Sorten als: glatt, gestreift, piquirt, auch mit Blumen gezieret, stark, mittel oder fein, die glatten werden zu Trauer-Schleyern meistens genommen.

Schleyer zur Trauer,

Heisset überhaupt derjenige aus weissen Schleyer verfertigte und zusammen gesteckte Habit, dessen sich die Weibesbilder bey denen Leichen zu bedienen pflegen. Es bestehet solcher Habit aus einem Haupt- und Kopfschleyer, Maulschleyer, Schleyerkappen, Schleyer-Haube, Schleyer-Schürze, und nieder gelassenen Schleyer. Bey den alten Ebräischen Frauenzimmern hiesse diejenige Decke der Schleyer, so ihre Jungfern, wenn sie ausgiengen, über das Haupt wurffen, und selbiges damit bedeckten.

Schleyer,

In Augspurg, ist ein auf eine gewisse Art hoch über einander geschlagener, und durch Drat unterstützter Auffsatz, von weisser starr gemachter Leinwand, dessen sich die Handwercksweiber und Mägde bey denen Leichen, wie auch die Hebammen und Hochzeit-Laderinnen bedienen. Die Ulmer Haupt-Schleyer

Schleyer kommen ihnen sehr nahe, außer daß sie oben hinaus spitziger zulauffen. Die so genannten Klag-Frauen in Ulm haben, wenn sie zur Leichen gehen, einen langen schmalen weissen hervor geschlagenen Streiff und Flügel, so hinten an den Schleyer angemacht ist, und absonderlich der Schleyer mit Flügeln beisset. Die Straßburgerischen Haupt-Schleyer sind sehr niedrig, und nicht höher als der Kopff, doch auf beyden Seiten sehr breit und länglicht hinaus geschoben und umgeschlagen.

Schleyer-Frau,

Ist ein gewisses Weibesbild, welches das zur Leichen gehende Frauenzimmer im Schleyern bedienet, sie darvon kleidet, und ihnen selbigen gewöhnlicher massen anstecket.

Schleyer-Haube,

Ist eine insgemein von weissen Schwäbisch verfertigte Trauer-Haube, um die Backen herum, mit Streiffen von Schwäbisch, Nestel-Tuch oder Eaton, stark kriliret und bekräufelt.

Schleyer-Kappt,

Ist ein von weissen Schwäbisch, mit langen Zipfeln zusammen gerenheter Trauer-Auffatz, wird vornher überschlagen, und unter dem Halse zusammen geschlungen.

Schleyerschürze,

Ist ein von weissen Schwäbisch, Eaton, oder auch Nesteltuch ganz schlecht verfertigtes Vor-

Tuch, so das Frauenzimmer, wenn sich selbiges bey der Leiche schleyern läßt, darbey vorzubinden pfleget.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen,

Sind ein Gebäckens, so aus einer gewissen farce, die in einen ausgetriebenen Teig geschlagen wird, bestehen. Hernach in Wasser gekodet, und aus Schmalz gebäcken werden, welches folgende Beschreibung erlauthen: 1) Schlickkräpffgen oder Raviolen von Karpffenmilch; 2) dito von Karpffen-Rogen; 3) dito von frischen Morgeln; 4) dito von Hecht; 5) dito von Kalbs-zunge; 6) von gehackten Kalbsfleisch; 7) dito von Bratwürsten-Gehäck; 8) dito von Spinat; 9) dito von Krebsen.

Schlick-Kräpffgen, oder Raviolen von Karpffen-Milch,

Siedet die Milch von einem oder mehr Karpffen ab; hacket solche ganz klein, thut darzu Semmel, so in Milch geweicht ist, und würzet es mit Ingber und Muscatenblüten. Hernach machet 3. gerührte Eyer, die ihr unter denen Eyern N. 17. beschrieben findet, thut diese auch darzu, und rühret es wohl unter einander. Den Teig hierzu bereitet also: Schütet Mehl auf einen Tisch, schütet 3. Eyer drein, leget ein Stückgen Butter eines Eyes groß darzu, feuchtet es noch mit ein Paar Eßlöffel voll Milch an, salzet es ein wenig, und machet einen ziemlich festen Teig an, doch nicht so gar fest,

fest, als der Nudels-Teig beschrie-
ben worden; treibet alsdenn sol-
che aus, und zwar so dünne als es
möglich, davon werden sie desto
schöner. Habt ihr den Teig nun
ausgetrieben, so bestreichet selb-
igen mit Eiern, setzet von dem Ge-
hack eine Reihe Häuffgen an die
Seite, etwa ein Paar quer Fin-
ger aus einander; ziehet darnach
von der Seite den Teig drüber,
umgeheth ein jedes Häuffgen beson-
ders mit dem Finger, daß es fein
zusammen klebet, schneidet sie mit
einem Back-Nadgen ab, daß sie
recht wie halbe Monden werden.
Nach diesen setzet in einem Topff
Wasser ans Feuer, und lasset es,
nachdem ihr Salz drein geworffen,
kochen, thut die Schlickkräpffgen
drein, welche eine Weile kochen
müssen, hacket inzwischen ein Paar
harte Eier gar klein, und wenn
ihr solche wollet anrichten, so
schmieret eine Schüssel mit Butter
an, und streuet etwas von denen
gehackten Eiern drauff; leget
von denen Schlickkräpffgen drein,
streuet wieder Eier, und machet es
also, bis ihr fertig werdet, gisset
ein Paar Ess-Löffel voll von der
Brühe, darinne sie gekochet, drauf,
brennet braune Butter drüber und
gebet sie hin. Diese Schlickkräpff-
gen oder Raviolen können auch aus
Schmaltz gebacken und warm zu
Tische gebracht werden.

Schlick-Kräpffgen, oder, Raviolen von Karpffen- Rogen,

Siebet den Karpffen-Rogen in
Salz-Wasser halb gar ab, darnach
schneidet ihn mit einem Schneide-

Messer klein, passiret ihn ein wenig
in Butter, thut etwas geriebene
Semmel, und auch 3. Eier drein,
wärtzet es mit Ingber und Pfeffer,
giesset ein Paar Ess-Löffel voll säß-
sen Rahm drunter, und rühret es
also auf dem Kohlfeuer durch eins
ander ab. Darnach machet es
mit dem Teig einfüllen, Abkochen,
Ausbacken und Anrichten eben als
so, wie bey denen vorhergehenden
beschrieben worden.

Schlick-Kräpffgen von fri- schen Morgeln,

Leget und puget frische Morgeln
sauber zu, waschet solche hernach
aus, gisset ein siedend Wasser
drauff, drucket sie alsdenn sehr tro-
cken wieder aus, passiret sie ein we-
nig in Butter, schneidet sie dann
ganz klein, thut darunter gehackte
grüne Peterfilie, Muscatenblüten,
Ingber, eine klar geriebene Sem-
mel, ein Paar Löffel Rahm, drey
Eier und Salz, setzet solches als
les aufs Kohlfeuer, und rühret es
als eine Fülle ab. Darnach ma-
chet den Teig darzu an, als solcher
erster maffen beschrieben worden,
füllet die Schlickkräpffgen wie vor-
gedacht; kochet oder backet diese
und richtet sie auch also wie vor-
ge an.

Schlick-Kräpffgen, oder; Raviolen von Hecht,

Nehmet ein Paar Stückgen
Hecht, schneidet das Fleisch davon,
daß keine Gräten und Haut darab
bleiben, hacket es in Stückgen, pas-
siret es ein wenig in Butter, dar-
nach schneidet es mit einem Schnei-
de-Messer als ein Hackis, thut
darunter

darunter kleine Rosinen, Muscatenblüten, Citronenschalen, ein wenig geriebene Semmel, und mischet dieses durch einander, hernach nehmet einen solchen Teig, wie vorhero bey denen ersten Raviolen beschrieben worden, machet sie nach ihrer Proportion gleich also, siedet sie in Wasser ab, und rühet sie alsdenn mit brauner Butter begossen an; oder aber, ihr möget solche vorher beschriebener massen auch aus Schmalz backen.

Schlick-Kräpffgen oder Raviolen von Kalbs-Lungen /

Setzet eine Kalbs-Lunge mit Wasser und Salz zum Feuer, damit solche weich koche, hernach leget sie heraus in kaltes Wasser, kühlet sie aus, und schneidet sie alsdenn mit einem Schneidmesser ganz klein. Ferner setzet in einem Tiegel oder Casserole Butter aufs Feuer, thut die gehackte Lunge dar ein, werffet Muscatenblüten, kleine Rosinen, geriebene Semmel, und gehackte grüne Petersilie dran; gieffet ein Paar Löffel Rahm hinein, schlaget auch drey Eyer dazu, rühret solches alles, wie eine Fülle ab, und lasset es kalt werden. Hierauf nehmet von dem Teige der erst beschriebenen Raviolen oder Schlick-Kräpffgen, machet aus solchen mit dieser Fülle auch dergleichen Kräpffgen, und bereitet sie ferner, wie oft beschrieben worden.

Schlick-Kräpffgen oder Raviolen von gehackten Kalbs-Fleisch,

Hacket oder schneidet derben ge-

bratenen Kälber-Braten; setzet in einem Tiegel oder Casserole Butter aufs Feuer, und thut das Geschäcke hinein; schüttet darzu Citronenschalen, Muscatenblüten und kleine Rosinen, auch ein wenig geriebene Semmel, gieffet einen Löffel voll Wein daran, rühret es vorher beschriebener massen durch einander, und thut solches abgerührte auf eine Schüssel, damit es kalt werde. Nehmet nach diesen von dem erstbeschriebenen Teig, machet oft gedachter massen daraus die Kräpffgen, und tractiret sie ferner als vorige.

Schlick-Kräpffgen oder Raviolen von Bratwurst-Geschäcke,

Nehmet Schweinefleisch, löset das Geäder und häutigte davon ab, und schneidet es nebst Speck klein, würcket es mit Ingber, Muscatenblüten und Citronenschalen, salzet es zur Gnüge und mischet alles unter einander. Hernach bereitet von dem beschriebenen Teig solche Kräpffgen, machet solche ferner zu rechte wie die vorigen, und wenn ihr sie aus Schmalz backet, müffet ihr sie recht warm verspeisen lassen. NB. Zu diesen Kräpffgen kan der Teig etwas fetter mit Butter angemacht werden, die ihr hierauf in eine Torten-Pfanne leget, in einem Backofen abbacken, und hernach warm verspeisen könnt.

Schlick-Kräpffgen von Spinat,

Leset Spinat rein, und waschet ihn sauber aus. Hernach setzet einen

einen Kessel mit Wasser aufs Feuer, salzet es ein wenig, und wenn das Wasser kochet, so thut den Spinat hinein, welcher weich kochen muß, nehmet darnach solchen heraus, und schneidet ihn mit einem Schneidmesser sehr klein. Hierauf setzet in einer Casserole oder Ziegel Butter aufs Feuer; thut den gehackten Spinat hinein, und rühret es unter einander; schüttet ferner darein kleine Rosen, Muscaten-Blüten, ein Paar Löffel voll guten süßen Rahm, lasset es ein wenig durch einander kochen, und thut es hernach auf ein Geschirr, damit es erkalt. Endlich machet von erst beschriebenen Teig Kräpffgen, verfähret damit als mit denen vorigen, und gebet sie hin.

Schlick-Kräpffgen oder Raviolen von Krebsen,

Bereitet zum einfüllen solcher Schlick-Kräpffgen eine Krebsfarce, die ihr untern Krebsen beschrieben finden werdet. Hernach machet aus oben beschriebenen Teig die Kräpffgen, lasset in einer Casserole gute Milch auf dem Feuer sieden, und thut die Raviolen darein, damit sie einen Sud thun können. Nach diesen bereitet einen Kranz von Teig um die Schüssel, darauf ihr solche Kräpffgen anrichten wollet, beschmieret die Schüssel mit Butter, leget die Kräpffgen drein, streuet gehackte Pistacien darüber, gießet die Milch darauf, und sprenget Krebs-Butter daran, bestreuet sie mit klar geriebener Semmel, setzet sie hernach in einen geheizten Backofen, und lasset sie backen. Ist dieses gesche-

hen, so nehmet solche heraus; bestreuet sie mit Zucker, und mögen sie alsdenn zu Tische getragen werden.

Schleffer,

Setzet den Weibesbildern in Augspurg, so viel als ein Muff, derjenige den sie zur Trauer tragen, und welcher von schwarzen Tuch ist, wird absonderlich Buplein genennet.

Schließ-Han, Siehe. Han.

Schlimm- oder Schnecken-Stich,

Ist in der Mahler-Nahd derjenige Stich, so nach Schnecken-Art Schlimm herum an einander gestochen, und bey den Häcklein employret wird.

Schlittenfahrt,

Ist ein Divertissement und Zeitvertreib im Winter vor das Kranzenzimmer, da sie sich von einem Mannesvolck auf einen einspannigen und mit allerhand Zierrathen ausgepuckten Renn- und Schellenschlitten entweder in der Stadt herum oder über Land führen und leiten lassen.

Schloß,

Ist ein von Gold schwarz amulires oder mit Perlen und Diamanten ausgefetztes kleines Schild mit einer Feder und kleinen Häcklein zum Einschluß versehen, welches insgemein an Ketten und Halsbänder, um selbige an dem Halse feste zu verwahren, geheftet wird.

Schloß Italiänisches. siehe.
Italiänisches Schloß.

Schlüssel-Geld siehe. **Heerd-Geld.**

Schlüssel-Kette,

Ist eine von Silber oder Messing sauber zusammen gesetzte Kette, mit einem Haken versehen, woran das Frauenvolk ihre Schlüssel zu renhen, und nach erlicher Landes Art an die Hüften zu hängen pfleget.

Schlüssel-Ring,

Ist ein von polirten Eisen rund verfertigter kleiner Umfang, woran das Frauenvolk ihre Schlüssel einzuklammern pfleget.

Schlupffer,

Heisset dem Umerischen Frauenzimmer so viel als ein Muff, ist insgemein mit Epigen und Borsten bewähmet.

Schmase, oder Masche,

Heisset dem Frauenzimmer in dem Stricken, die Zusammenschlingung und Fassung des Fadens vermöge derer beyden Stricknadeln.

Schmaasen,

Heissen die zarten und kleinen zusammen gestickten Lämmer-Fellen, deren sich das Frauenzimmer statt Untersutters unter ihre Pelze zu bedienen pfleget.

Schmäzgen, siehe. **Kuß.**

Schmaß. Siehe. **Fett.**

Schmeerhaube,

Ist eine gewisse Art einer Pelzhaube, so die Salzburgischen Bäuerinnen zu tragen pflegen, sie ist vorn und hinten kurz rund über die Ohren länglicht, mit schwarzen Leder überzogen, und um und um mit Hasen-Balg umsetzt.

Schmels,

Ist ein durchsichtiges, zartes, glänzendes und hol verarbeitetes Wesen über einen zarten Drat oder Faden gezogen, womit sich das Frauenzimmer ihre Kleider, Vorsteck-Lätze, Duschellen, Fachers Quasten, Pucellagen und andere Galanterien zu besetzen und auszustieren pfleget, er ist entweder schwarz oder bunt.

Schmels-Halsband,

Ist ein von schwarzen Schmels oder kleinen Corallen zusammen geschmürtes Band, welches das Frauenzimmer bey dem Trauren um den Hals zu binden pfleget.

Schmerlen,

Gobii, Gojons, sind kleine Fische, welche sich in tiefigten steinigten harten Bächen und Wässern aufhalten. Man pfleget sie auch in kleine Teiche zu versetzen, sie verlihren eber wegen des Schlammes darinne ihre Güte, und werden die Dach-Schmerlen diesen allezeit vorgezogen. Denn jene bleiben unter den kleinen Fischen allezeit die schmackhaftigsten besten und gesundesten, welche alle Patienten ohne Unterscheld essen dürfen

dürffen. Man pfleget auch wohl die grossen Schmerlen wie Brücken einzulegen, welche sich sehr lange halten und recht delicat schmecken. Ihre Zubereitung ist diese. 1) Schmerlen blau gesotten; 2) Schmerlen mit einer säuerlichen weissen Brühe; 3) Schmerlen gebacken; 4) Schmerlen auf gemeine Art.

Schmerlen blau gesotten,

Setzt in einem Eisch-Kessel Wasser aufs Feuer, thut eine gute Hand voll Salz, wenn es nehmlich eine Kanne Schmerlen sind, hinein, gieffet erst über die Schmerlen Eßig, und wann das Wasser bald will anfangen zu sieden; es darff aber noch nicht sieden; so legest die Schmerlen hinein, und hab Acht, daß ja kein Eßig mit hinein komme, so werden sie fein blau und krumm. NB. Wenn das Wasser siedet, ehe ihr sie hinein thut, so wird ihnen die Haut ganz abgehen, muß dannenhero ein ieder sich mit dem Wasser in Acht nehmen. Haben nun die Schmerlen gesotten, so nehmet sie herunter, und sprengt ein wenig kaltes Wasser dran, decket oben Papier drüber, richtet solche in eine Serviette an, und laßet guten Wein-Eßig darzu auffsetzen.

Schmerlen mit einer säuerlichen weissen Brühe,

Suchet Gründlinge mit einer sauren Fricallee-Sosse, und richtet die Schmerlen auch also zu.

Schmerlen gebacken,

Suchet Gründlinge gebacken, auf welche Art ihr die Schmerlen auch bereiten könntet.

Schmerlen zuzurichten, wie die gemeinen Leute pflegen,

Stoßet die Schmerlen erst beschriftener massen ab. Hernach machet in einer Casserole oder Tiegel Butter auf dem Feuer braun, werffet etwas Salben hinein, und wenn solche braun ist, so thut die Schmerlen auch dorein, und laßet solche ein wenig mit rösten. Ist dieses geschehen, können sie alsdenn angerichtet und zu Tische geschicket werden.

Schmier-Blästlein,

Ist ein mit Baumöl angefülltes, und einer kleinen Federkiele versehenes Blästlein, so an dem Spinnerade hänget, womit die Spuhle und das Rad, wann es stocken will, eingeschmieret wird.

Schmincken,

Seynd allerhand köstliche Wasser, Tincturen, Pomaden, Salblein, Pulver, Ollitäten und andere Sachen, aus herrlichen und der Haut zu statten kommenden Specereyen und Ingredientien präparirt, distillirt, und zusammen gesetzt, wodurch sich das Frauenzimmer ein schönes und annehmliches Gesicht zu machen suchet, deren sind vielerley Sattungen: als Veretianisch Wasser, Imperial Wasser, Schminck-Wasser, der Großherz

Herzogin von Florenz, Holländisches Schminck-Wasser, Spanischer Anstrich, Jungferns-Milch, Nürnbergisches Schminckwasser, weiß Melonen-Wasser, Pomade zum Angesichte, Spanisches Schminck-Säppllein, u. d. g. deren tegliches in seiner Initial-Litter nachzuschlagen. Dergleichen Schminckwasser war schon denen Weibesbildern altes Testaments bekannt, denn mit solcher Schmincke zierte sich dorten die gottlose Jesabel aus 1. Reg. IX. v. 30.

Schmincköl von Ethern,

Ist ein aus hart gesottenen und mit ein wenig guten Wein angesprengeten, über den Kohlen zerdrückten Ethern ausgepresstes Öl, dessen sich das Frauenzimmer, um das Angesichte schön und glatt zu machen, wohl zu bedienen weiß.

Schminckpflasterlein. siehe. Mouschen.

Schminckwasser der Groß-Herzogin zu Florenz.

Ist ein aus weißer Semmel-Krume, Flegens- oder Esels-Milch, Eyerweiß, Bohnen-Blut- und Widnen-Thau-Wasser, Kalbfleisch aus der Keulen, oder weißen jungen Hühnerfleisch, weißen Weinsstein, Bleiweiß, weißen Illien-Wasser, destillirtes Wasser, dessen sich das Frauenzimmer zu Erhaltung schöner, glatter, und weißer Haut im Gesichte zu bedienen pfleget.

Schnabel-Brüstlein, Heißet dem Augspurgischen

Frauenzimmer, ein von schwarzen Seidenen oder andern Zeug verfertigtes, und mit schwarzen Spizen über und über frisirtes so genanntes Brüstlein, oder Wams, sonderes Schooß, hat von vornher einen langen, und breiten, mit Fischbein ausgestüfften, und durchaus mit Spizen besäuselten Schnabel, so fast den ganzen Bauch bedeckt, und mit einem silbernen Gürtel um und um belegt wird. Dergleichen so die Mägde tragen, sind meistens angesteift.

Schnallen-Ringlein,

Ist ein kleiner sauberer, von Gold mit bunten Schmelt gezierter Ring, in Form einer Schnalle, mit dem darzu gehörigen Ringlein, mit und ohne Diamants-Steingen.

Schnap-Weiffe,

Ist eine von Holz verfertigte und ausgespannte Maschine, worüber das gespannene, und von der Spuhle laufende Garn gespannt und in Gebind und Strehne geschlagen wird. So oft ein Gebinde voll ist, thut der unten daran hängende hölzerne Hammer einen Klapp.

Schnarren. siehe. Krammets-Vogel.

Schnecke

Cochlea terrestris, Escargot, die bisher bestichte Art wird eigentlich in denen Weinbergen gefunden, und eben diese Gattung braucht man in der Küche zu verspeisen, wiewohl auch andere in Gärten

eben so gut sind. Soll ich die Wahrheit bekennen, so ist an denen Schnecken wenig zu erjagen, und müssen die guten Bräuen hierbey wohl das beste thun. Ich verwundere mich, schreibet ein Französischer Küchenmeister, daß der Menschen Neuligkeit sich so ferne erstreckt, und solch einen verdorbenen Geschmack zu suchen sich bemühet, um nur seine Lüste zu sättigen, da doch solche Schnecken, man mag sie zurichten wie man will, von mir nicht können gerühmet werden. Die Liebhaber wollen ihnen zwar allerhand Kräfte zuschreiben, und soll der Gebrauch der Schnecken nicht nur Venerem stimuliren, sondern man will auch denjenigen, der die lebendigen in Franz-Wein erfauffen läset und genießet, selbiges Jahr vom Fieber frey halten; allein weil sie gemeintlich aus einem schleimichten Wesen bestehen, so halte ich sie nicht vor gar gesund. Die beste Zeit solche zu verspeifen, ist im Winter, da sie in denen Häusern verschlossen liegen, und lehret sie der Koch also zurichten: 1) Schnecken zu puzen; 2) Schnecken mit Majoran; 3) Schnecken mit Baumöl; 4) dito anders, und mit Parmesan-Käse; 5) Schnecken gebraten mit Baumöle; 6) Schnecken an Spießgen gebraten mit Speck; 7) Schnecken mit einer Citronen-Sosse; 8) Schnecken mit sauren Rahm; 9) Schnecken kalt mit Baumöl und Eßig.

Schnecken zu puzen,

Waschet die Schnecken sauber

ab; setzet sie mit einem Kessel mit Wasser aufs Feuer, und lasset sie so lange sieden, als man pfleget ein wenig Eßig zu sieden, hernach nehmet sie wieder herunter, und ziehet sie aus mit einer Spicknadel oder sonst mit einem spitzen Holze; ferner schneidet mit einem scharffen Messer, oben wo der Eranz ist, die Haut loß, daß kein braunes daran bleibe; so ziehet sich die Haut von der ganzen Schnecke ab, die Schwänze aber reisset unten nur weg, so sind sie gepuzet. Und so müßet ihr es mit allen Schnecken machen, so viel ihr derer zurichten wollet. Was die Schnecken-Häuser anlangt, solche setzet wieder in Wasser auf Feuer, und wenn sie noch eine Weile gesotten haben, so thut sie herunter, und gießet kaltes Wasser drauf, waschet sie inwendig und von außen her mit Salz, werffet sie wieder in kaltes Wasser, so sind solche auch gereiniget, und könnet selbige auf nachfolgende Art zurichten.

Schnecken mit Majoran,

Wenn die Schnecken vorher beschriebener massen gepuzet sind, leget sie auf eine Schüssel, und streuet eine Hand voll Salz darauf, reibet sie alsdenn durch einander ab, daß sie ganz schleimig werden, waschet sie darnach etliche mahl aus, daß das Salz wieder heraus komme, schütter sie in ein Töpffgen, gießet Wasser drauf, und lasset selbige wohl noch 2. Stunden kochen, seiget sie alsdenn ab, und leget sie trocken. Hierauf waschet ein halb Pfund Butter rein aus, und thut sie in eine Schüssel, werffet ein Paar Hände voll klar geriebene Semmel

Semmel, ein Paar Messerspitzen klar gemachten Majoran, Muscatenblüten und Ingber, auch ein Paar Eyerdotter dran, und machet davon einen klaren Teig. Nach diesen trocknet die Schnecken-Häuser rein aus, und füllet sie nachfolgender massen: stecket ein Stückgen von dem Teig, einer Hasel-Nuß groß, in das Schnecken-Haus, darauf schiebet eine Schnecke, und bereitet von dem Teig einen Deckel oben drüber, thut sie, nachdem sie alle auf diese Art gefüllet worden, in eine Casserole oder Ziegel, gieffet gute Fleisch-Brühe darauf, oder, so es bey Catholischen, Peterfilienwasser, streuet noch ein wenig geriebene Semmel und Muscatenblüten drein, und lasset es zusammen kochen, bis es ein wenig dicke wird; darnach könnet ihr solche nach Belieben anrichten.

Schnecken mit Baum- Del,

Wenn dieselbe zugepuhet und abgekochet sind, so machet folgenden Teig zum füllen: gieffet ein Viertel Pfund Garber-Öel in eine Schüssel, streuet ein Paar Hände voll klar geriebene Semmel darzu, leget 3. Stück hart gesottene gehackte Eyerdotter, Citronenschalen, Muscatenblüten, Ingber, Pfeffer und ein wenig Salz mit bey, und bereitet einen Teig als vorigen mit Butter, hierauf füllet die Schnecken wie vorhergehende, thut sie in einen Ziegel oder Casserole, gieffet gute Fleischbrühe darauf, leget ein Paar ganze Zwiebeln und etliche Lorbeer-Blätter daran, welche also kochen müssen, bis sie ein

wenig dicke worden. Nach diesen möget ihr solche nach Belieben anrichten und auftragen lassen.

Schnecken mit Baum-Öel und Parmesan-Käse anders,

Die Zubereitung ist allbereit beschriben; den Teig aber zur Fülle verfertigt also: gieffet ein Viertel-Pfund gutes Baum-Öel in eine Schüssel; thut darzu ein Paar Hände voll geriebene Semmel, eine Hand voll geriebenen Parmesan-Käse, ein Paar hart gesottene Eyerdotter, Ingber und Pfeffer, auch Citronen-Schalen; dieses wärlet zusammen, und machet einen Teig daraus; füllet die Schnecken nach vorbeschriebener Art; leget sie alsdenn in einen Ziegel oder Casserole; gieffet Fleisch-Brühe drauf, streuet noch eine Hand voll Parmesan-Käse drein, werffet ein Paar Zwiebeln dran, salzet es ein wenig, und lasset es auf einem Kohls Feuer so lange kochen, bis es ein wenig dicke wird, so sind sie zum Anrichten fertig.

Schnecken gebraten mit Baum-Öel,

Wenn diese gepuhet und abgekochet sind, so füllet die Schnecken in die Häuser, und setzet sie auf den Rost; hernach vermischet gut Baum-Öel mit geriebenen Citronen-Schalen und Muscaten-Blüten; gieffet so denn in ein jedes Schnecken-Haus ein wenig von dem vermischten Baum-Öel, und lasset selbige ganz gemächlich braten. Es ist aber dabey dieses zu

observiren, daß solche, nachdem sie fertig und angerichtet worden, gleich warm zu Tische müssen getragen werden.

Schnecken an Spiesslein gebraten mit Speck,

Nehmet sauber gepuzte und allbereit abgekochte Schnecken, so viel ihr bereiten wollet, und machet auch saubere hölzerne Spiessgen. Hiernach schneidet breite Stückgen Speck als ein Zwen Groschen-Stück, stecket erst an die Spiessgen ein Stückgen Speck, alsdenn eine Schnecke, und fahret damit fort biß sie alle. Hierauf lasset in einer Casserole Butter auf dem Feuer zergehen; vermischet geriebene Semmel mit etwas Ingber und Muscaten-Blüten; tumlet die Schnecken am Spiessgen in die zerlassene Butter, bestreuet solche mit der vermischten Semmel, und leget sie auf den Rost. Wenn ihr sie bratet, so setzet sie nur auf ein gelindes Feuer, unter dem Quaten aber betropffet sie nur Tropfenweis mit Butter: Denn wenn ihr sie begießet, so gehet die angestreute Semmel herunter. Bey dem Anrichten setzet halbgeschnittene Citronen darzwischen, und möget ihr sie an Spiessgen lassen, oder ordentlich als Vögel abziehen, so sind sie fertig. NB. Bey grossen Ausrichtungen werden sie öftters als eine Garnitur gebraucht, andere Arten Schnecken damit zu zieren.

Schnecken mit einer Citronen-Sosse,

Das Zubereiten derer Schne-

cken ist schon zur Gnüge beschriben. Hierauf nehmet ein Paar Hände voll Semel, leget diese nebst einem halben Pfund gewaschener Butter in eine Schüssel; darbey ist aber zu mercken, daß man sich nach der Menge der Schnecken richten muß; zu fett kan man sie wohl leichtlich nicht machen; jedoch werden zu anderthalb Schoppen vorbeschriebene Semmeln und Butter genug seyn. Ferner thut Muscaten-Blüten, Citronenschalen, und von einer Citronen den Saft, ingleichen ein Paar Eyer-Dotter, ein wenig Salz zu denen Semmeln, machet daraus einen Teig; damit füllet die Schnecken schon beschriebener maßen, leget solche alsdenn in einen Ziegel, gießet gute Fleisch-Brühe und ein Paar Gläßgen guten Wein daran, werffet Citronen-Schalen und Ingber, auch Citronen-Scheiben hinzu, und lasset es durcheinander kochen, biß es ein wenig dicke wird, darnach richtet sie an. Wenn ihr solche aber wollet zugleich anrichten, so machet von guten Blätter-Teig einen Kranz um die Schüssel, darauf ihr die Schnecken anrichten wollet, der Schüssel-Rand aber muß erst mit Eiern angestrichen werden. Nachdem nun der Teig herum geleget worden, so bestreichet ihn oben auch mit zerklöpfften Eiern, schneidet ihn um die Schüssel ab, schneidet Zierathen nach eurer Wissenschaft daren, und setzet oben auf den Teig um den ganzen Schüssel-Rand herum Schnecken-Häuser; schiebet die Schüssel in Back-Ofen, gießet, wenn es Zinn ist, Wasser darcin, und lasset es backen

backen. Endlich richtet die Schnecken in die Schüssel an, und steckt zugleich in ein iegliches Schnecken-Haus, so auf dem Rande angelehet worden, eine Schnecke, füllet auch ein wenig Brähe darein, so sind sie fertig.

Schnecken mit sauren Rahm,

Bereitet von geriebener Semmel, einem Stück Butter, ein Paar Eyer, Dottern, Muscaten-Blüten, Ingber und Pfeffer, einen Teig, diesen füllet in die Schnecken-Häuser nebst denen Schnecken auf vorherbeschriebene Art ein, und leget solche hernach in einen Tiegel; hierauf quirlt ein Mösel sauren Rahm mit etwas guter Fleisch-Brähe ganz klar ab, lasset es durch einen Durchschlag an die Schnecken lauffen, setzet es auf das Feuer, damit solche durcheinander kochen, bis die Brähe ein wenig dick wird. Ferner schneidet Capern, mit einem Schneide-Messer ganz klein, und thut solche mit etlichen Lorbeer-Blättern, Ingber, Pfeffer, Citronen-Schalen und einer ganzen Zwiebel an die Schnecken. Wenn nun solche so lange darinne gekochet, daß sie Geschmack haben, so könnet ihr solche nach Gefallen anrichten.

Schnecken kalt mit Baum-Del und Eßig,

Wenn diese gepuzet und abgekocht sind, so thut sie auf eine Schüssel; gießet drauf gut Baum-Del und scharffen Eßig, streuet viel Pfeffer und Citronen-Schalen drauf, so sind sie fertig.

Schnecken-Häuslein oder Schnecken-Fäulein,

Sind keine von Zinn in Form eines Eyes hol gegossene und mit einem Decklein von oben her versehene Schälgen und Behältnisse, worinnen die gekochten und in der gehörigen Brähe zubereiteten Schnecken aufgetragen und daraus gegessen werden.

Schnee-Ballen. siehe. Gebackene Schnee-Ballen.

Schneide-Messer. siehe. Hacke-Messer.

Schnepffe,

Rusticula, Becasse, ist ein Vogel mit bunten Federn und langen Schnabel, auch immer eine grösser als die andere; man findet dreierley Gattung, nemlich, Wasser-Gras- und Holz-Schnepffen, und wird ihr Fleisch überhaupt vor sehr zart, delicat und süsse gepriesen. Wer solche aber recht zubereiten will, muß sie 1) puzen, 2) braten.

Schnepffen zu puzen,

Lasset dieselbigen ganz und gar rupffen, daß alles rein wird, drehet ihnen hernach die Füße, als einer Drossel oder Zippen; steckt ihnen den Schnabel statt eines hölzernen Spreuls durch den Leib, und bratet solche nachfolgender maßen.

Schnepffen gebraten,

Wenn die Schnepffe zugepuzet ist, so dürfft ihr sie nicht ausnehmen, sondern nur an einen Spieß stecken

stecken oder binden, und bey Kohlen oder harten Holz braten. Setzet zugleich ein Pfänngen oder sonst ein Geschirr unter; röstet vorher in Butter 3. bis 4. Semmelschnitten, und leget solche in das Geschirr, damit das Eingeweide von der Schnepffe drauff fallen kan, begießet die Schnepffe öftters mit Butter, und besprenget sie mit Salze. Wenn sie nun gar gebraten ist, so richtet die Semmelschnitten auf eine Schüssel oder Zeller an, und das Eingeweide drauff, leget die Schnepffe oben drüber, und gießet ein wenig braun gemachte Butter über selbige; setzet halbgeschnittene Citronen darzu, und gebet sie hin.

Schneppen-Häublein. siehe. Weisse Haube.

Schneppe zur Trauer. siehe. Trauer-Schneppe.

Schniegel-Fleckgen,

Ist eine spitzfindige Benennung desjenigen Frauenzimmers, so den ganzen Tag vor dem Spiegel siehet, sich aus Selbst-Liebe darinnen un-aufhörlich betrachtet, und hjer und dar etwas an sich zu zupffen und auszubessern suchet.

Schnitte Englisch Gebackten. siehe. Gebackene Englische Schnitte.

Schnittlauch, Schnittling,

Porrum sectivum & capitatum, Porreau, differiret mit dem Lauch in so weit, daß dasjenige, was zum

Samen bekleibet, Lauch heisset, was man aber vom Kraut zum täglichen Küchen-Gebrauch abschneidet, Schnittlauch oder Schnittling genennet wird. Es ist aber hierbey zu mercken, daß man sich des Schnittlauchs mäßig bedienen soll: Denn zu viel machet blöde Augen, böse Geblüt und giebt schlechte Nahrung; da hingegen mäßig genossen er zur Lungen-Brust- und Stein-Beschwerung dienlich ist; zu dem Ende ihr, der Koch an unterschiedliche Essen adaptiret, davon dieselben recht gut, und wohlgeschmack werden.

Schnupff-Toback-Dose,

Ist ein von Silber, Elfenbein, Schildkrote, Stahl, Horn oder kostbaren Holze auf allerhand Art und Façon formirtes und ausgearbeitetes Behältniß, worinnen das Frauenzimmer, so sich an das Schnupffen gewehnet, den Schnupff-Toback bey sich zu tragen pfelet.

Schnupff-Tücher,

Seynd kleine viereckigte und umsäumte Tücher von allerhand Sorten Leinwand, auch baumwollenen und seidenen, halbseidenen und andern Zeugen geschnitten und umsäumt. Sie sind weiß oder bunt, diejenigen Schnupff-Tücher, so das Frauenzimmer zum Staat führet, und insgemein an die Seite des Aufstecke-Kleides zu stecken pfelet, sind in gemein von Caton, oder Nestel-Tuch, auch mit geneheten oder geklöppelten Spitzen umsäumt.

Schnur,

Heisset auf dem Stamm-Baum so viel als des Sohnes Weib.

Schnur am Spinn-Rad,

Ist eine därmerne Saite, so an dem Spinn-Rade die Spuhle und das Rad, um welche beyde sie geschlagen worden, herumlaufend macht.

Schnüre von Zwirne,

Werden von dem Frauenzimmer mit vier Regeln oder Klöppeln, einer Spanne lang von Holz gedreht, von weissen, zuweilen auch blau und weissen Zwirn in einander geschlungen, und zu denen Küssen-Deck- und Bett-Zügen, um selbige damit einzuschnüren, gebraucht.

Schnur-Brust, Schnur-Leib, Schnur-Nieder
auch Gorgentine
genannt,

Ist ein aus 16. 12. 8. oder 4. Theilen zusammen gesetztes und mit eitel dicht an einander geschobenen Fischbein-Stäblein durchsteiftes und belegtes Brust-Stücke, oben mit Achsel-Bändern auf beyden Seiten versehen, unten aber um und um mit eitel abgetheilten Schuppen oder so genannten breiten Echtslein versehen, worinnen das Frauenzimmer ihren Leib zusammen zu schnüren und zu befestigen pfleget; sie wird ordentlich auf dem Rücken hinauf mit einem darzugehörigen Schnur-Endel zugeschnüret, insgemein sind sie

von roher Leinwand oder Cannes was verfertigt, und mit bunter Seide auch öfters Gold- oder Silber-Faden gestepet und zwischen ein jedes Stäblein Fischbein durchnehet, bißweilen aber werden sie auch mit Damast, Etokk, Taffet oder andern leichten Zeugen überzogen. Die Gattungen von selbigen sind unterschieden; als, die Englischen Schnur-Leiber, so aus sechzehn Theilen bestehen, und vornher über die Brust mit goldnen, silbernen oder seidenenitzen Schnurweise belegt werden, Carlette, so aus acht Theilen bestehet, und von vorne über den darzu gehörigen Vorsteckelag zugeschnüret wird, Caslette, so gleichfals aus acht Theilen bestehen, doch sehr schwach gesteiuet werden, und Felschke, so aus vier Theilen zusammen gesetzt wird, und sonder Achselbänder ist.

Schnur-Holz,

Ist ein von saubern Holz oder Elfenbein hol gedrehtes längliches Instrumentlein, obenher mit vier langen Zacken versehen, worüber das Frauenzimmer aus Seide die so genannten Schnur-Endel zu schlingen und zu verfertigen pfleget.

Schnur-Kasten,

Ist ein grosser in einem gold- oder silbernen Kasten gefastor Diamant, Brillant, Diöse, Dick oder Tafelstein, welchen das Frauenzimmer fest um den Hals anzuschnüren und die Creuzen oder Anker daran herunter hangen zu lassen pfleget.

Schnur

Schnür-Kette,

Ist eine von silbernen gegossenen Gliedern und Gelencken zusammen gefetzte Kette, womit die Weibesbilder in Augspurg und Ulm auch andern Orten ihre Mieder von vornher zuzuschnüren pflegen.

Schnür-Löcher,

Sind kleine runde mit einem darzu absonderlich gemachten Pfriemlein gebohrte Löcher, so das Frauenzimmer in der Mahler-Mahd zwischen die Blumen und Gänge hier und dar zu setzen pfleget. Seynd entweder schlecht, oder beschlungen.

Schnür-Mieder,

Heisset dem Frauenzimmer ein kurzes von allerhand seidnen und wollenen Zeugen gefertigtes und mit Fischbein ausgesteifftes Bruststück; In Augspurg, Ulm, auch anderer Orten, wird es durch die daran gehefteten silbernen Häcklein mit einer silbernen Kette vornher über die Brust zugeschnüret.

Schnür-Senfel,

Ist eine von Seide oder Wolle rund gedrehte oder geschlungene starke Schnure, am Ende mit einem Stiffte versehen, womit sich das Frauenzimmer ihre Schnür-Brüste, Leib, Coursette und andere Kleider zuzuschnüren pfleget. Bey denen gemeinen Weibesbildern sind sie auch öfters von Leder.

Scholastica die Heilige,

War die Schwester des H. Benedicti, so A. C. 530. nach ihres Bruders Exempel den Orden der Bene-

dictiner-Closter-Frauen eingeführet, und selbigen nach den Regeln ihres Bruders eingerichtet.

Schollen. siehe. Halbfische.**von Schönau,**

Elisabeth. Aebtissin des Benedictiner-Closters zu Trier, ein sehr gelehrtes Weibes-Bild und eifrige Schülerin der berühmten Krosvidaz. Hat etliche Sachen geschrieben, als: von dem Ursprung, Mahmen und Erfindung der 11000. Jungfern. it. Orationes Suasorias, it. Volumen Epistolarum eruditissimarum. Sie starb A. 1165. und hat ihr Bruder Egbertus ihr Leben beschrieben, so A. 1628. zu Eöln gedrucket worden. Vid. Bapt. Fulgol. lib. VIII. c. 3. it. Volsium de Histor. Lit. l. II. c. 50. & 53. Von ihren vorgeschützten Visionen und Offenbahrungen, welche Jacob. Faber Stapulens. heraus gegeben, will Voetius T. 3. Dissert. Select. p. 482. nichts halten, dergleichen auch Jacobus Usserius in der Vorrede seiner Antiquitat. Britannic. thut.

Schnellen. siehe. Schenellen.**Schönheit,**

Ist eine äußerliche wohlgefällige Gestalt und höchst angenehme Disposition des weiblichen Leibes, so aus einer richtigen Proportion, Größe, Zahl und Farbe der Glieder herrühret, und dem weiblichen Geschlechte von Gott und der Natur mitgetheilet, auch durch eigene Policur und angewendete künstliche Verbesserung immer mehr und mehr erhöht wird. Ein gewisser Frankösischer Scribensersors

erfordert 30. Stücke zu einer vollkommenen Schönheit, als da ist
 1) die Jugend; 2) eine mittelmäßige, nicht zu kleine, noch zu große Länge des Leibes; 3) Nicht zu fett nicht zu mager; 4) Eine gleichstimmige und förmliche Ordnung aller Glieder des Leibes; 5) Weiße, gelbe oder recht schwarze Haare, zart und kraußlich; 6) Eine zarte Haut, mit kleinen blauen Aderlein unterleget; 7) Eine röthliche weiße Farbe des Leibes; 8) Eine hohe und aufgeheiterte Stirne; 9) Gleiche und nicht eingebogene Schläffe; 10) Zwen schmale und nicht allzulange Augenbraunen; 11) Liebliche und feurige Augen; 12) Eine wohl proportionirte scharffe Nase; 13) Gleich runde und nicht allzu dicke rosinfarbene Wangen; 14) Ein holdselbiges Lächeln; 15) Corallen rothe Lippen; 16) Ein kleiner wohlgebildeter Mund; 17) Kleine weiße und einander gleiche Zähne; 18) Ein sanfter und reiner Athem; 19) Eine liebliche und angenehme Sprache; 20) Ein Kinn mit einem Gräblein, nicht zu weit auch nicht zu wenig vorschießend; 21) Kleine röthliche Ohren, so nicht allzuweit von dem Haupt abstehen; 22) Eine langer Elfenbeinerner Hals; 23) Weiße mittelmäßige runde und derbe Brüste; 24) Wölbliche und schneeweiße Hände; 25) Mittelmäßige und schlancke Finger; 26) Ablange gleiche Nägel; 27) Frey doch darbey sitzame und ungezwungene Geberden; 28) Ein modester und gleicher Gang mit auffgerichteten Leibe; 29) Eine zarte weißliche Haut, und endlich

30) wohlproportionirte und auwärts gesetzte kleine und schmale Füßlein. Wiewohl nun diese alle oberzehlte Stücke allerdings vor schöne zu preiffen, so kan doch der Schönheit wegen nichts gewisses und absolutes determiniret werden, angesehen der goust und hument des männlichen Geschlechtes unterschieden, und einer dieses, der andere wieder etwas anders schöne und feinen Augen gefällig heiff.

Schoos,

Heiffet dem Weibes Vold bey dem Fleisch: Einkauf dasjenige lappichte und dünne Stück Fleisch am Rinde, so noch unter dem Lappen hezget.

Schoos-Hündlein. siehe. Bologneser-Hündlein.

Schoos - Ribbe,

Heiffen denen Weibes: Bilbern diejenige mit Fleisch bewachsenen Ribben, so aus dem Schose des Kindes gehacket werden.

Schöpel,

Heiffet denen Straßburgischen Bäuerinnen das kleine Wamb so um den Hals und vorn herunter auch um die Hände an denen Ermeln mit breiten Pelzwerck verbrähmet und auffgeschlagen ist.

Schopen,

Heiffet denen vornehmen Jungen fern in Straßburg das Wamb, so auf besondere Art gemacht ist, die Ermel daran sind halb und offen, von entsetzlicher Weite und um und um mit breiten flatterichten Spizen starck krisiret, die Schöße hingegen daran sind nicht allzu lang, doch gehen selbige vorn-

her

her über die Schürze oder das Fär-
Tuch ganz spitzig hinunter zu.

Schöpff-Gelte,

Ist ein kleines hölzernes Gelt-
lein, womit das Wasser aus dem
Wasser-Ständer geschöpffet wird.

Schöpff-Kelle,

Ist ein meistens von Kupffer
rund und hol ausgetriebenes klei-
nes Behältniß mit einem langen
eisernen Stiel versehen, womit
man das Wasser aus denen Stän-
dern in denen Küchen zu schöpfen
pfleget.

Schöpfenfleisch,

Caro vervecina, Chair de mou-
ton, soll wegen des vielen unver-
daulichen Fettes nicht gar zu ge-
sund seyn, welches zwar, wenn man
es geneußt und kalt darauff trin-
cket, seine Nützlichkeit hat. Jedem-
noch wird es von vielen Leuten sehr
geliebet, weil sie Kraut, Rüben ic.
daran kochen und mit dem Fett,
welches vor allen Dingen erst an
die Garten-Gewächse gethan wer-
den muß, solche Dinge wohl durch-
machen können; anders nimmt
das Wasser das Fett nicht an.
Eine gebratene Schöpfs-Keule
bleibet auch ein angenehmes Ge-
richt, zumahl wenn sie mit Knob-
lauch gespicket auffgesetzt wird.
Überhaupt kan man das Schöp-
fenfleisch zur Vergnügung der Lieb-
haber auf vielerley Art zurichten,
welches aus nachfolgenden zu er-
sehen. 1) Schöpfenfleisch mit
weißen Kraut auf gemeine Art;
2) Schöpfenfleisch mit Kraut an-
ders; 3) Schöpfenfleisch mit

Kraut noch anders; 4) Schöpfen-
fleisch mit Herk- oder Welschen-
Kohl; 5) Schöpfenfleisch mit weiß-
sen Rüben; 6) Schöpfenfleisch
mit Rüben noch anders; 7)
Schöpfenfleisch mit weißen Rü-
ben braun; 8) Schöpfs-Keule ge-
kocht mit durchgestrichenen weißen
Rüben; 9) Schöpfs-Keule ge-
dämpfft mit Knoblauch; 10)
Schöpfenfleisch oder Schöpfskeule
gedämpfft mit einem Ragout von
Zwiebeln; 11) Schöpfs-Keule ge-
dämpfft mit sauren Gurcken; 12)
Schöpfs-Keule gespicket mit Gur-
cken; 13) Schöpfenfleisch mit
Möhren oder gelben Rüben; 14)
Schöpfenfleisch mit Möhren oder
gelben Rüben braun; 15) Schöpfs-
Keule gefüllt mit Austern; 16)
Schöpfenfleisch mit Braunkohl;
17) Schöpfenfleisch mit Zwiebeln;
18) Schöpfenfleisch mit Kümmel
weiß; 19) Schöpfenfleisch mit
Steck-Rüben ganz gemein; 20)
Schöpfenfleisch mit Steck-Rüben
anders; 21) Schöpfenfleisch mit
Steck-Rüben noch andees; 22)
Schöpfenfleisch mit Steck-Rüben
braun; 23) Schöpfenfleisch mit
Kohlrabi; 24) Schöpfs-Carbona-
de; 25) Schöpfs-Corelete; 26)
Schöpfs-Braten mit Knoblauch;
27) Schöpfenfleisch mit Erbdäpf-
feln; 28) Schöpfs-Wiertel gebrä-
ten mit Salbey gespicket; 29)
Schöpfs-Wiertel gebraten mit Sar-
dellen gespicket; 30) Schöpfs-Füße
gebacken; 31) Schöpfs-Füße in
Papier; 32) Schöpfs-Füße f.r-ci-
ret; 33) Schöpfs-Füße fricalliret;
34) Schöpfs-Füße mit Muscatens
Blüten; 35) Schöpfs-Füße ma-
riniret.

Schöpfensfleisch mit weissen Kraut auf gemeine Art,

Hacket Schöpfensfleisch zu Koch-
Stücken, setzet solches in einen
Topff mit Saltz und Wasser zum
Feuer, thut es, nachdem es halb gar
gekochet, heraus in kaltes Wasser
und kühlet es sauber aus. Hier-
auff nehmet so viel Kraut, als ihr
daran kochen wollet, schneidet die
unsaubern und Melcken-Blätter
herunter, und die Kraut-Häupter
auf 4. oder 6. Stücken, darnach sie
groß sind, und richtet alsdenn das
Fleisch samt dem Kraut folgender
massen ein. Nehmet einen Topff,
welchen ihr dencket, daß er groß ge-
nug zum Fleisch und Kraut seyn
möge, leget unten eine Lage Kraut
und dann eine Lage Fleisch, streuet
Ingber und Pfeffer drauff, dar-
nach leget wieder eine Lage Kraut,
Fleisch und Gewürk, und treibet
dieses so lange, biß der Topff voll ist.
Solte etwa die Brühe nicht genug
gesalzen seyn, so streuet oben noch
ein wenig Saltz daran, und lasset
die Brühe durch einen Durchschlag
an das Kraut und Fleisch lauffen.
Wenn nun dieses geschehen, so se-
tzet den Topff ferne von Feuer, thut
um denselben herum Kohlen und
decket ihn zu; lasset es also dämpf-
fen, daß es sehr kurz einkoche, dann
wird es fertig seyn, und könnet ihr
solches nach euren Belieben an-
richten.

Schöpfensfleisch mit Kraut anders,

Hacket das Schöpfensfleisch zu
Koch-Stücken, waschet es sauber
aus, thut es in einem Topff, gießet
Wasser drauff, salzet und setzet es

FRANCISCI LEXICON.

zum Feuer, damit es bald gar kochet.
Hernach kühlet selbiges aus, und
richtet es in eine Calleroie oder Zie-
gel, ferner schneidet Kraut so viel
ihr nöthig habt, viertheilig, oder
auch in mehr Theile, nachdem das
Kraut-Haupt groß ist; setzet in ei-
nem Kessel Wasser aufs Feuer, und
wenn es kochet, so schüttert das
Kraut hinein, und lasset es eine Vier-
tel Stunde kochen; nach diesem
thut es aus dem Wasser und drü-
cket es aus, leget es ordentlich zum
Fleisch in die Calleroie und würzet
es mit Ingber und Pfeffer. Hern-
er machet ein Paar Löffel voll
Mehl in Butter nicht gar zu braun,
nehmet alsdenn von der Brühe,
darinnen das Schöpfensfleisch ge-
kochet hat, und quirlet das Mehl
daran, und lasset solches durch ei-
nen Durchschlag an das eingerich-
tete Schöpfensfleisch lauffen; setzet
es auf Kohlfeuer, damit es wohl
durch einander koche, biß das Kraut
recht mürbe und geschmack worden,
so möget ihr solches nach euren Ge-
fallen verspeisen.

Schöpfensfleisch mit Kraut noch anders,

Dieses machet gleich als vori-
ges, nur daß ihr an statt des ge-
brenten Mehls, geriebene Sem-
mel daran streuet.

Schöpfensfleisch mit Herz- oder Weissen-Kohl,

Dieses wird gleich dem Schöp-
sensfleisch mit Kraut nach der zwey-
ten Art zubereitet.

Schöpfensfleisch mit weissen Kühen

Das Schöpfensfleisch wird zu
Koch

Koch-Stücken gehacket, ausgewaschen mit Wasser und Saltz in einem Topff zum Feuer gesetzt, und wenn es nun halb gar gekochet, ausgekühlet. Hernach schneidet weiße Rüben nach euren Belieben und wäschet sie aus; leget alsdenn in einen Topff unten von denen Rüben, und auf diese eine Lage Fleisch, streuet Ingber und Pfeffer dran, und wiederhölet dieses wechselsweise, bis das Fleisch und die Rüben alle sind. Daferne auch das Fleisch noch nicht gesalzen wäre, so streuet noch ein wenig Saltz hinein, gießet die Brühe, darinne das Fleisch gekochet hat, durch einen Durchschlag dran, bis deren genug ist, setzet es zum Feuer und thut um den Topff herum Kohlfener, decket es oben und lasset es also dämpffen, bis alles fein mürbe worden, alsdenn verSpeiset es nach euren Gefallen.

Schöpfenfleisch mit Rüben noch anders,

Wenn das Schöpfenfleisch zu Koch-Stücken gehacket ist, so wäschet es aus, setzet es mit Wasser und ein wenig gesalzen zum Feuer; lasset es kochen, bis es bald gar ist, kühlet es hernach aus, und richtet es in einen Ziegel. Hierauff schälet und schneidet Rüben nach euren Gefallen, siedet sie in Wasser, erst ein wenig, alsdenn seiget sie ab, thut sie an das Schöpfenfleisch und würzet es mit Ingber und Pfeffer, quirlt ein Paar Eß-Löffel eingebranntes Mehl an die Schöpfenfleisch-Brühe, und lasset solche durch einen Durchschlag an das eingerichtete Rüben-Fleisch lauf-

fen, setzet es auf Kohlfener, damit es kochet und fein geschmack werde. Solte es etwa nicht genug gesalzen seyn, so thut noch etwas Saltz daran und richtet es nach euren Gefallen an.

Schöpfenfleisch mit weissen Rüben braun,

Kochet das Schöpfenfleisch als vorhergehendes ab, kühlet es aus und richtet es in eine Casterole oder Ziegel ein. Hernach schälet weiße Rüben, schneidet diese würfflicht oder länglicht; setzet in einer Casterole Schmalz aufs Feuer, und lasset es heiß werden, reibet ein wenig Zucker drein; setzet es wieder aufs Feuer, daß der Zucker auch braun werde, und wenn er einen braunen Gischt von sich giebet, so werffet die Rüben drein, rühret es durch einander und setzet es wieder aufs Feuer, so werden sie bald braun, und bleiben so groß, als man sie hinein gethan hat. Hierauff schüttet sie zum Schöpfenfleisch; würzet es mit Ingber und Pfeffer, ferner quirlt ein wenig Cassanienbraun gemachtes eingebranntes Mehl mit Schöpfenfleisch-Brühe durch einander ab, seiget solches durch einen Durchschlag an das eingerichtete Schöpfenfleisch, setzet selbiges aufs Feuer, damit es so lange durch einander kochet, bis das Fleisch und die Rüben gar sind; alsdenn möget ihr solches nach euren Belieben verSpeisen. Zu diesen braunen Rüben kan offters eine ganze Schöpfen-Keule oder ein Paar Schöpfen-Büchhe gedämpfft verfertiget, und dann die braunen Rüben dran gethan werden;

werden: Denn es stehet besser auf einer Tafel, wenn das Schöpfensfleisch in ganzen Stücken ist, als wenn es zu Koch-Stücken zerhacket worden.

Schöpfskeule gekocht mit durchgeschrienen weissen Rüben,

Blanchiret eine schöne fette Schöpfskeule, hernach wickelt sie in eine Serviet ein, thut sie in einen Topff, gießet Wasser darauf, saltet es, setzet sie zum Feuer, damit sie kochet, werffet etl. Stück Lorbeerblätter und Zwiebeln dran, gießet 1. halb Mäsel Wein darzu, und lasset solche vollends gar kochen. Darnach schneidet weisse Rüben, wie ihr darzu kommet, schüttet diese in einen Topff, gießet gute Fleischbrühe darauf, setzet sie zum Feuer, und wenn sie weich gekochet sind, so quirlt und streichet sie durch einen Durchschlag in eine Casserole oder Ziegel, werffet darzu geschnittene Citronenschalen, Muscatenblüten, Ingber, ein Stück Butter, ein Viertel Pfund kleine Rosinen, setzet es auf Kohlfener, und lasset es ein wenig kochen, daß sich der Geschmack findet. Endlich richtet sie als ein Mus auf eine Schüssel an, nehmet die Keule aus der Serviet und leget sie oben drauf, garniret sie mit gebackenen Schöpf-Füßgen und gebet sie hin.

Schöpf-Skeule gedämpfft mit Knoblauch,

Klopffet eine schöne Schöpfskeule mit einem Stücke Holz ziemlich mürbe. Hernach schneidet Speck als man a la daube spicken will,

würket diesen mit Ingber, Pfeffer und Nelcken; damit spicket die Schöpfskeule, neben den Speck stecket eine halbe Zehe Knoblauch mit hinein, saltet diese ein wenig ein, und bestreuet sie mit Mehl, darnach setzet in einer Casserole oder Ziegel Speck und Butter zusammen aufs Feuer, und wenn es braun worden, so leget die Schöpf-Skeule darein und bräunet solche auf beyden Seiten, gießet alsdenn gute Fleisch-Brühe dran, und lasset es kochen, werffet Lorbeer-Blätter darzu; gießet ein halb Mäsel Wein drein, welches alles auf dem Kohlfener gemächlich kochen muß. Wäre etwa die Brühe nicht dicke genug, so brennet noch ein wenig braun Mehl daran, und wenn sie weich ist, so richtet an.

Schöpfensfleisch oder Schöpf-Skeule gedämpfft mit einem Ragout von Zwiebeln,

Bereitet eine Schöpf-Skeule wie vorige, nur daß ihr keinen Knoblauch darein stecket, bräunet sie auch ab als vorige, gießet hernach gute Brühe drauff, und lasset sie kochen. Inzwischen schälet viel Zwiebeln, setzet auch Butter in einer Casserole ans Feuer, und wenn sie heiß ist, so streuet ein wenig Zucker drein, und lasset ihn braun werden, und so bald er einen braunen Gischt wirfft, so thut die Zwiebeln hinein und machet sie braun, dieses schüttet alsdenn an die Schöpf-Skeule, würket es mit Ingber und Pfeffer, welches mit einander gemächlich so lange

dämpfen muß, biß die Keule gar weich wird. Endlich richtet die Keule auf einer Schüssel an, und die Zwiebeln oben drüber, welche sodenn zu Tische kan getragen werden.

Schöpf-Keule gedämpft mit sauren Gurcken,

Dämpffet die Schöpf-Keule ab wie vorhergehende; gießet Fleisch-Brühe drauf und lasset sie kochen. Hernach schneidet saure Gurcken & Erbsenweis, setzet zugleich auch Butter in einer Casserole auff's Feuer und röstet die Gurcken darinne, schüttet alsdenn dieselben an die Schöpf-Keule und würket sie mit Ingber und Pfeffer; solten die Gurcken etwa nicht sauer genug seyn, so gießet noch ein wenig Eßig daran: wäre auch die Brühe nicht dick genug, so brennet noch ein wenig braun geröstetes Mehl dran und lasset es durch einander kochen. Das Anrichten kan nach euren Belieben geschehen.

Schöpf-Keule gespickt mit Gurcken,

Stecket die Schöpf-Keule an einen Spieß; wenn sie halb gebraten, so nehmet kleine Pfeffers-Gurcklein, schneidet selbige schmal und länglicht, und spicket die Keule über und über darmit, lasset sie hierauf vollends gut braten, nehmet hernach Schmelz-Butter und geriebenes Rod, bratet selbiges braun in derselben, gießet ein wenig Wein und Fleisch-Brühe darzu, thut auch Melcken, Cardamomen und kleine Gurcklein hinein, lasset es wohl mit einander auffkochen,

richtet es alsdann über die abgezogene Schöpf-Keule her, und gebt es hin.

Schöpfenfleisch mit Möhren oder gelben Rüben,

Hacket Schöpfenfleisch zu Koch-Stücken, waschet es aus, setzet es mit Wasser und Salz zum Feuer, damit es bald gar koche. Hernach kühlet es aus, schabet alsdenn gelbe Rüben oder Möhren gar rein, werffet sie in kaltes Wasser, und schneidet selbige nach euren Belieben. Jedoch das müßet ihr dabey in Obacht nehmen, auf was vor eine Tafel sie kommen sollen, darnach müßet ihr sie auch schneiden. Diese Möhren sollet ihr nun erstlich in siedenden Wasser abquellen, solche hierauf zum Schöpfenfleisch thun; ein Paar Hände voll geriebene Semmel darzu werffen, es mit Ingber und Pfeffer abwürzen, von der Schöpfenfleisch-Brühe darauf glessen und es zusammen auf Kohlfeuer setzen, damit es ein wenig dick einkoche. Endlich richtet dieses Essen an, und edanet ihr statt der Semmel auch weiß eingebrenntes Mehl nehmen, und damit abmachen.

Schöpfenfleisch mit Möhren oder gelben Rüben braun,

Suchet Schöpfenfleisch mit weißen Rüben braun und machet dieses auch also.

Schöpfkeule gefüllt mit Aunern,

Nehmet eine schöne Schöpfkeule, wickelt diese in ein Tuch ein, und klopft

Klopffet solche mit einem Holze ziemlich mürbe, schneidet sie unten auff, und nehmet das Fleisch heraus; doch nehmet euch in Acht, daß ihr sie oben und unten nicht zuschneidet; hacket alsdenn das Fleisch ganz klein, würet es mit Muscatenblüten und Citronenschalen; hacket auch ein Vierttel Pfund Mieren-Zalch klein, und schütter solchen gleichfalls darzu, werffet ein Paar Eyerdotter nebst 10. Stück ausgewässerten Austern, wenn ihr ledwede erst in 4. Stücken geschnitten habt, mit hinein, salzet es ein wenig und rühret alles wohl unter einander. Dieses Gehäck füllet darnach wieder in die Schöpfkeule; wehet sie zu, und blanchiret sie, richtet sie in einen Ziegel oder Casserole, gieffet gute bouillon drauff; werffet ein Bündgen Kräuter zusammen gebunden, als Lorbeer-Blätter und Rosmarin, ingleichen ein Paar ganze Zwiebeln hinein, setzet es aufs Kohlf Feuer, und decket es wohl zu, damit es ganz gemächlich koche: wenn es nun ziemlich kurz eingekochet ist, so gieffet ein gutes Glas Wein daran und gute Coulis, oder in Ermangelung derer nur weiß eingebrenntes Mehl, oder klar geriebene Semmel, würet es ferner mit Muscatenblüten, Ingber und Citronenschalen ab, schneidet noch 20. Stück Austern, wie vorige, passiret sie in Butter, thut sie auch zur Schöpfkeule, und lasset es zusammen noch eine Weile kochen. Zuletzt richtet die Schöpfkeule an, garniret sie mit einem Teig-Kranz oder mit einer Grillade von Lebern an Spießgen gebraten.

Schöpfenfleisch mit Braunkohl.

Wenn das Schöpfenfleisch abgekochet ist, so streiffet, waschet und schneidet Braunkohl, aber nicht gar so klein, als einen Salat, siedet ihn in Wasser ab, und richtet hernach das Fleisch und den Kohl zusammen, würet es mit Ingber und Pfeffer; gieffet von der Schöpfenfleisch-Brühe drauff und machet es fein fett ab. Denn der Kohl muß fein fett gemacht werden: streuet ein wenig geriebene Semmel darein, und da es nicht genug gesalzen wäre, so werffet noch ein wenig Salz hinzu, setzet es auff Kohlf Feuer und lasset es wohl durch einander kochen: ist er nun zusammen mürbe gekocht, so möget ihr es dahin anrichten, wo es hin gehöret, entweder auf Tafeln oder vor gemeine Leute. NB. Der Kohl muß nicht eben auf vorbeschriebene Art daran gemacht werden, sonderu ihr könntet solchen, wenn er gestreiffet ist, abfieden, mit einem Schneidmesser schneiden und alsdenn an das Fleisch thun, oder auch wohl nur, wie er gestreiffet worden, verbrauchen.

Schöpfenfleisch mit Zwiebeln,

Kochet das Schöpfenfleisch ab, wie schon öfters beschrieben worden, richtet es darnach in einen Topff, schälet und schneidet viel Zwiebeln klein, und werffet sie zum Fleisch, würet mit Ingber, Pfeffer u. ein wenig Saffran, welcher auch, wo man nicht gerne Saffran speiset, gar kan weg gelassen werden; streuet

geriebene Semmel daran, setzet es in die Kohlen und lasset es also Durch einander dämpffen.

Schöpf senfleisch mit Rüm- mel weiß,

Das Schöpf senfleisch kochet ab, richtet es in einen Ziegel oder Callerole, streuet ein wenig Rummel drauf, wärmet es mit Ingber und Pfeffer, thut geriebene Semmel und die fette Brühe vom Schöpf senfleisch dran, und lasset es zusammen kochen, bis es ein wenig dicke wird, so ist es fertig.

Schöpf senfleisch mit Steck- Rüben ganz gemein,

Suchet Schöpf senfleisch mit weissen Rüben und machet dieses auch also.

Schöpf senfleisch mit Steck- Rüben anders,

Suchet Schöpf senfleisch mit weissen Rüben noch anders, und richtet euch mit diesen darnach.

Schöpf senfleisch mit Steck- Rüben noch anders,

Suchet Schöpf senfleisch mit Rüben noch anders, und kan auch hier die Beschreibung dienen.

Schöpf senfleisch mit Steck- Rüben braun,

Suchet Schöpf senfleisch mit weissen Rüben braun.

Schöpf senfleisch mit Kohl- Rabi,

Das Schöpf senfleisch kochet ab, kühlet es aus, und richtet es in einen Ziegel oder Callerole. Hers

nach schälet Kohlrabi und reisset solchen mit einem Citronenreisser kerbigt, schneidet ihn Scheibenweis, waschet ihn aus, und siedet ihn ein wenig in Wasser ab. Wenn dieses geschehen, so leget ihn zum Schöpf senfleisch, wärmet es mit Ingber und Pfeffer, streuet ein Paar Hände voll klar geriebene Semmel daran, seiget fette Schöpf senfleisch Brühe drauff, setzet es auff's Feuer und lasset beydes durcheinander kochen, bis solches weich und eine dicke Brühe daran worden, so ist es fertig, und könnet ihrs nach euren Gefallen anrichten.

Schöpf s- Carbonade, Suchet Carbonade im C.

Schöpf s- Coteletes, Suchet Coteletes im C.

Schöpf s- Braten mit Knoblauch,

Klopffet ein Schöpf sviertel mit einem Holze mürbe; Ziehet ihm darnach subtil das obere Häutzel herunter, daß das Fett ohne Haut zu sehen ist, waschet solches sauber ab, und salzet es ein wenig ein, stecket das Viertel an einen Spieß, leget es zum Feuer, bestreichet es ein wenig mit roher Butter, und wenn es gar gebraten, so spicket es mit Knoblauch. Nach diesen machet oben Papier drüber, begießet es aus der Bratpfanne öftters, streuet ein wenig braun Mehl in die Bratpfanne, und wenn es nun gar gebraten ist, so richtet es an, lasset aber vorher die aufgefangene Jus in die Schüssel lauffen; Hernach leget den Braten drauf, machet oben ein

ein wenig gischichte Butter drüber, bestreuet solchen mit Semeln und gebet ihn hin.

Schöpfenfleisch mit Erd- Aepffeln,

Suchet Rindfleisch mit Erd-
Birnen.

Schöpf- Viertel gebraten mit Salben gespicket,

Dieses bereitet gleich als das mit Knoblauch. Wenn es bald gebraten, so nehmet Salben und lesset fein die Stengel heraus, spicket alsdenn, vermittelst einer Spi-cke-Nadel, den Braten mit Salben, begießet ihn öfters mit der Jus, die in der Brat-Pfanne ist, und wenn ihr solchen bald abziehen wollet, so begießet ihn erst mit Butter, bestreuet ihn mit geriebener Semmel und lasset solchen noch ein wenig gehen, daß er fein gischet. Nach diesen ziehet ihn ab, und gisset bey dem Anrichten die Brühe aus der Bratpfanne durch einen Durchschlag in die Schüssel, richtet den Braten drüber an, und gebet ihn zu Tische.

Schöpf- Viertel gebraten mit Sardellen gespicket,

Wie es zubereitet muß werden, ist bey dem Knoblauchs-Braten zu sehen. Hernach machet 8. bis 10. Stück Sardellen rein aus, ziehet sie auf beyden Seiten von denen Gräten ab, nehmet alsdenn eine Sicnadel wie man zu dem à la daube spicken brauchet, und ziehet die Sardellen, daß sie inwendig in das Fleisch kommen und auswendig nichts zu sehen ist. Hierauf

stecket selbiges an einen Spieß und wickelt ein Netz vom Kalbe um die Keule herum, verbindet es mit Papier, und lasset solche bey einem Kohlfener oder harten Holz fehn gemächlich braten, die Jus aber fanget fehn sauber auf. Wenn ihr nun meynet, daß sie bald gebraten sey, so thut das umgebundene herunter, begießet es mit Butter und bestreuet es mit Semmel, richtet es, wie voriges, in eine Schüssel an, die Jus aber ziehet ein Paar Eysdortter, und gisset sie unter den Braten.

Schöpfen- Füße gebackten

Suchet Kalber-Füße gebackten, und bereitet die Schöpf-Füße auch also.

Schöpf-Füße in Papier,

Suchet Kalbs-Füße in Papier, nach welchen ihr jene auch tractiren köynet.

Schöpf-Füße farcirt,

Suchet Kalber-Füße farcirt, auf welche Art die Schöpf-Füße auch müssen abgemachet werden.

Schöpf-Füße fricastret,

Suchet Kalbs-Füße fricastret, welche euch hier zur Vorschrift dienen sollen.

Schöpf-Füße mit Musca- ten-Blüten,

Suchet Kalbs-Füße mit Muscaten-Blüten, nach welchen ihr diese auch bereiten müßet.

Schöpf - Füße mariniret,
Suchet Kalbs - Füße mariniret, nach welchen ihr euch hier richten könnet.

Schorff oder Ansprung kleiner Kinder,

Denen Medicis Crusta lactea oder Achores genannt, ist ein weißlicher Auswurf auf dem Haupt hinter den Ohren oder auch im Gesichte der jungen und säugenden Kinder, die Ursache dessen ist das üble Blut, so insgemein von der zäh- und scharffen Milch verderbt worden. Die Gradus solches Ansprungs sind: Favi, wenn er tieffer einfrist, und Tinoz oder Verne Grund, wenn selbiger bis nach dem Entwehnen bleibet.

Schoß - Bandt. siehe. Lehne - Bandt.

Schoten,

Pisa viridia, Siliqua, des Pois verd- oder écosse, ist eine gewisse Feld - Frucht, so in der Haushaltung sehr brauchbar und dienlich ist, denn wenn selbige annoch grün und frisch seynd, können sie nicht nur ganz als eine Zugemüße gekochet und verspeiset, sondern auch, wenn die Erbsen von denen Schalen abgesondert, an vielerley Essen verbrauchet werden; seynd sie aber dürre, so helfen sie Erbsen, und können gleichfalls entweder allein oder an ander Essen verspeiset werden. Es seynd zweyerley Sorten der Schoten, als nemlich die Feld - Schoten oder gemeinen, und die Stengel - oder Zuckercho;

ten, so als ein frisches Obst mit aufgesetzt und meistens in denen Gärten erzogen werden.

Schotenthricht. siehe. Wüsten der Mutter.

Schranck, Schrein, oder, Röthe,

Ist ein grosses, mittelmäßiges oder kleines auf allerhand Art und Façon mit Sachen unterschiedenes Behältniß, worein das Frauenzimmer ihre Sachen zu verschließen und in selbigen zu verwahren pfleget. Sie seynd entweder schlecht, oder auch mit saubern Holz furniret und ausgelaget, laccirt oder gebeizt, diejenigen so gebeizt sind, werden mit einem Wachs - Lappen gebohnet und abgerieben, damit sie hell und glänzend sehen.

Schraube - Schnüre. siehe. Rund - Schnüre.

Schreck - Steinlein,

Ist ein aus Armenien Stein in Form eines Herzes klein gebildetes Steinlein, so die abergläubischen Mütter ihren kleinen Kindern an ein Bändlein um den Hals anhängen, in Meynung, daß das Kindlein nicht erschrecken, oder doch ihm selbiges nichts schaden könnte.

Schreib - und Rechen - Buch,

Ist ein von weissen Papier zusammen geheftetes oder eingebundenes Buch, worinnen das Frauenzimmer von ihrem Meister nach der Vorschrift schreiben und rechnen lernet.

Schreib

Schreibe-Kästlein,

Ist ein insgemein von Holz lacirtes Kästlein mit etlichen Fächern unterschieden, worinnen Dinten-Faß, Strauß-Büchse, Federn, Messer, Lacc, Papier und was das Frauenzimmer im Schreiben nöthig hat, verwahret lieget.

Schritt-Schuhe,

Seynd kleine hölzerne und mit Stahl unterlegte Kufen, so das Frauenzimmer in Holland sich an die Füße fest anbindet, und darmit über das Eis zur Lust und Zeitvertreib zu fahren pfleget, sie können mit selbigen weiter als mit Pferden kommen, und fahren in einer Stunde wohl 2. bis 3. Meil Weges weit.

Schubartin,

Barbara Elisabeth von Düben, Johann Schubarts gewesenen Amtmanns daselbst kluge und devote Tochter, hat ein geistliches Buch geschrieben unter dem Titel: Jesum liebender Seelen-Herzens-Zufriedenheit A. 1674. Leipzig in 12. Juncker. in Cent. Fœm. Illustr. p. 68.

Schuchartin,

Anna Maria. War eine mit von denen begeisterten und fanatischen Mägden, so sonst die Erffurthische Tische genennet ward. D. Vesti Prof. Medic. zu Erffurt hat A. 1692. von ihr eine vollständige Nachricht aufgesetzt. Sie rühmte sich sonderbahre Visiones und Göttliche Erscheinungen gehabt zu haben, wovon D. Feustking. in

seinem Gynæceo Hæretic. Fanat. weitläufftig p. 137. lqq. raisonniret.

Schuhe,

Seynd die Bekleidung des Fußes, von Leder, Tuch, Damast, Sammet oder auch gar Brocard verfertigt, werden zuweilen mit Gold und Silber gestickt, meistens aber mit Treffen, Bände, Spigen, Wörtlein und Tasset-Falbalas frisirer; In Italien waren ehemahls dem Frauenzimmer die so genanneten Zoccoli gebräuchlich, welches durch Gorck oder Pantoffel-Holz erhöhete Schuhe hießen, so fast eine halbe Elle hoch waren, und worinnen sich das Frauenzimmer mußte führen lassen. Das Spanische Frauenzimmer rühmet sich, und zwar nicht unrecht, die allerkleinsten und schmälestern Schuhe zu haben, massen sie sich ihre ohnedes sehr schmalen und netten Füßgen, von denen ersten Jahren gleich an, in enge Schuhe recht zwingen und einpressen lassen. Das Moscovitische Frauenvolk trägt sehr hohe Absätze an ihren Schuhen, und läffet selbige mit subtilen Nägeln beschlagen. Die hölzernen Schuhe, so die gemeinen Weibes-Bilder in Frankreich tragen, werden Galoschen genennet, in Engeland aber heißen sie a pair of pattens, und haben eiserne Sohlen, der vornehmen Englischen Weibes-Bilder hingegen heißen a pair of Clogs, so zwar von Leder sind, doch aber nur als Überzüge über die rechten Schuhe in garstigen Wetter getragen werden, dergleichen haben sie auch a pair of wooden Clogs, so etwas ledern, das meiste aber daran

von Holze ist, und werden von dem Frauenzimmer mittlern Standes getragen. Die bußfertigen Kloster-Frauen der dritten Regel des H. Francisci in Teutschland tragen hohe hölzerne Schuhe an den blossen Füßen, die Capucinerinnen aber und ungeschuhten Carmeliter Kloster-Frauen in Spanien und Frankreich gehen ganz barfuß. In der Christ-Nacht pflegen offermahls die Weibes-Bilder allerhand Gaukeleyen und abergläubisches Wesen mit denen Schuhen vorzunehmen.

Schuhe alle Wochen verändern,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, vermöge dessen man denen schwangern Weibern zu rathen und einzugeben pfleget, daß sie alle Wochen ihren rechten Schuh mit dem linken verwechseln, damit ihre Leibes-Frucht munter und frisch dadurch erhalten würde.

Schuh-Bänder,

Heissen diejenigen von allerhand Sorten breiten Band geknüpften Schleißen, so sich entweder das Frauenzimmer vorn auf die Schuhe absonderlich setzet, oder mit selbigen die Schuhe zubindet, bey dem gemeinen Weibes-Bildern sind sie insgemein von Floretseidenen auch wollenen oder Zwirns-Band.

Schuhe einwärts treten,

Ist ein lächerlicher und abergläubischer Argwohn der Weiber, so da meinen, wenn die Kinder die Schuhe einwärts treten, würden

sie mit der Zeit reich, treten sie selbige aber auswärts, würden sie arm.

Schuh-Rosen,

Seynd gewisse von Gold- oder Silber-Drat kleine zusammen gebogne runde Kößlein oder Schleißen, so das Frauenzimmer an etlichen Orten vornher auf den Schuhen zu tragen pfleget.

Schuh-Schnallen,

Seynd kleine zarte von Gold, Silber, Stahl oder Prinz-Metall zusammen geschweiste und polirte Schnallen, womit sich das Frauenzimmer ihre Schuhe um den Fuß zuzuschnallen und zu befestigen pfleget.

Schuhes spielen,

Ist ein kurtweiliges und dem Frauenzimmer oft gebräuchliches Spiel, da sich nehmlich eine ganze Gesellschaft in einen Kreis herum auf die Erde ganz nahe und dichte zusammen setzet, einen hohlen Schoß macht, und einen Schuh, der von einer um den Kreis herumgehenden Person gesucht und ausgestäubert wird, einander verborgen unter den Beinen geschwind zuftet, damit der Suchende selbigen nicht erwisset.

ersten Schuhe überbringen,

Heisset, wenn der Braut ihre gewesene Amme den andern Hochzeits Tag die allerersten Schühlein, so die Braut als ein Kind getragen, dem Bräutigam auf einem Teller über der Taffel präsentiret, und das vor ein statliches Trind-Geld erzwartet.

Schuh werffen,

Ist ein abergläubischer Gebrauch, wenn das Weibsvolk den H. Christ-Abend den einen Schuh oder Pantoffel mit dem Fuß über den Kopff wirfft, um zu sehen, ob er an die Stuben-Thüre flieget, woraus sie sich propheceyen wollen, daß sie noch selbiges Jahr von einem Freyer aus dem Hause gehohlet werden.

den linken Schuh zu erst anziehen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, wenn einige der irrigen Meinung seynd, daß ihnen des Tages über alles verkehrt gienge, wann sie früh Morgens den linken Schuh zuerst anzögen.

Schüllerin,

Mauritia von Breslau, Johann Caspar Kochmanns Kauffmanns in Breslau gewesene Ehe-Liebste, eine Frau von ungemeinen Tugenden und nicht geringen Historischen Wissenschaften absonderlich aber in der Rechen-Kunst wohl erfahren, wie solches ihre schönen Tabellen in der Werel-Ordnung ausweisen, so sie zu Breslau in Fol. drucken lassen.

Schult,

Juliana Patientia, des Fürstlichen-Hessen-Darmstädtischen Adeltichen Regierungs- und Consistorial-Raths gelehrte Fräulein Tochter, so A. 1680. den 24. Jul. gebohren, starb A. 1701. so nicht nur Hebräisch, Griechisch, lateinisch und Französich verstand, sondern auch

in der Historie, Genealogie, Geographie, Arithmetica und Musica wohl versiret war; Ueberdies war sie eine gute Poetin, und hat sehr schöne Gedanken darinnen sehen lassen. Sie hat weil sie sich in Halle beständig auffhielt, etliche schöne lateinische Brieffe an ihren Herr Vater überschrieben.

Schultzin,

Magdalena, sonst Elrichin genannt, aus Queblinburg, so ihrer Entzückungen halber bekannt ist. Es ist Anno 1703. zu Bremen ein wahrhafter Bericht von ihr abgefasset und in Druck heraus kommen. Sie rühmte sich eines Prophetischen Geistes, wodurch sie lange Zeit viel Leute verblendet und verführet, gab auch vor, daß Christus selbst persönlich mit ihr vielmahl redete. Es verlohren sich aber solche Entzückungen und hat sie selbst bekennet, daß sie nicht nur von einigen damahligen Ir-Geistern, so sie eingenommen, verführet sondern auch genöthiget worden etwas einzunehmen, wodurch sie so frantz geworden und in Entzückungen gerathen. Nach der Zeit ließ diese vermeynete Heilige sich von einem jungen Menschen schwängern, und als sie auf einem Dorffe A. 1699. der Wunzenberg genannt, die Sechs-Wochen hielte, gerieth durch ihre Unvorsichtigkeit und Verwahrlosung dieses Dorff den 5. Novembr. in Brand, worinnen ein und zwanzig Häuser aufstiegen.

Schumper-Lieder,

Heissen diejenigen geilen und unflä-

unflätigen Liebes-Lieder, so die schon und unverfchämten Betteln Offters zu fingen und sich daran zu delectiren pflegen. Dieß. Schrift nennet selbige Huren-Lieder. Esai. XXIII, 15.

von Schurmann,

Anna Maria. Eine Adelige Jungfer A. 1607. den 5. Nov. in Eölnischen Gebiethe geboren, begab sich aber nach Utrecht, allwo sie sich beständig aufgehalten, und wo man ihr eine eigene Stelle im öffentlichen Auditorio, worinnen sie vielmahl bey angestellten Disputationibus opponiret, ungewiesen hatte. Sie war aus vornehmen Geschlechte, und eine rechte Zierde des weiblichen Geschlechts, daher sie aller Augen auff sich zog, und von den allergelehrtesten Männern auf etne ganz außerordentliche Art bewundert und verehret ward. Die Schwedische Königin Christina und Ludovica Maria Gonzaga, des Polnischen Königs Vladislai IV. Gemahlin haben ihr selbst die Visire gegeben und ihre ungemeynen Wissenschaften hoch bewundert; und dieses nicht unbillig, massen sie nicht nur vierzehn Sprachen als: Ebräisch, Chaldäisch, Syrisch, Arabisch, Türkisch, Griechisch, Lateinisch, Französich, Engelländisch, Itallänisch, Spanisch, Deutsch, Niederländisch und Bastavisch vollkommen zu schreiben und zu reden wuste, sondern auch in Theologischer, Philosophischer, Historischer, Mathematischer und anderer Wissenschaft sich sehr hervorthate, auch darbey eine vortreffliche Poetin abgab, so einen schö-

nen Hebräischen, netten Griechischen, galanten Lateinischen und artigen Französichen Vers zu schreiben wuste. Über dieses excellirte sie in der Music, Malererey und Neden-Kunst, konte in Kupfer und Glas graben, Bilder von Holz, Erk und Wachs verfertigen, und sonderlich in Mignatur nachlen, gestalt sie die Schwedische Königin Christinam, als sie ihr das mahls eine hohe Visire gab, unter dem enfrigsten Discurs ganz naturrell und künstlich abgemahlet. Unter andern dergleichen von ihr verfertigten Kunst-Stücken wird das Portrait ihrer Mutter, ihres Bruders, und ihr eigenes, so sie mit einem gemeinen Messer von Buchbaum-Holz geschnitzet, sehr hoch gerühmet, worvon der berühmte Künstler Honthorst des Bruders Bild allein auf 1000. Gulden werth geschäzet: Noch höher aber wurde ihr eigenes Bild gehalten, so sie mit Hülffe des Spiegels aus Wachs verfertiget und sich selbst zwey Lateinische Disticha darunter gesetzt, welches aber von ungefehr aus Unvorsichtigkeit einer von ihren Anverwandtinnen auff die Erde verschüttet ward. Die allerberühmtesten und gelehrtesten Männer so wohl anderer, als auch ihrer Zeit als: Salmasius, Bartholinus, Vollsius, Gassendus, Esbergius, Clementinus, Gabriel Naudæus, Jacobus Crucius, Jacobus Martinus, Barleus, Drechslerus und andere mehr, wissen nicht Nahmen genug zu erfinden, wodurch sie diese gelehrte Pallas nach Würden erheben können; Doch wie nichts so vollkommen in der Welt ist, woran man

man nichts zu tadeln fände; So kan man doch auch dieser so vollkommen gelehrten und ausbündigen klugen Dame den Fehler nicht verschweigen, den sie durch die wunderliche Liebe zur Labadistischen Bruderschaft, worinnen sie ein standhaftiges Mitglied war, begangen. Denn es schlug sich selbige anfangs aus aufrichtigen Eifer und in ihrer Pietät zu erbauen, zu dem bekannten Johanne de Labadie, fiel aber nach und nach dadurch mit ihm in die Secte der neuen Separisten, so von ihrem Auctore Labadismus heisset. Wor von ihr Buch so sie unter den Titul: *Ευχαρίαν*, oder die Erwehlung des besten Theils, geschrieben, deutlich zeigt. Sie starb endlich in Friesland A. 1678. im 72. Jahre ihres Alters unverheyrathet. Unter ihren Schriften wird absonderlich gerühmet das lateinische Carmen, so sie auf die A. 1636. gestiftete Academie zu Utrecht gemacht, ingleichen die *Dissertatio Logica*, von der Geschicklichkeit des weiblichen Geschlechts zum Studiren. Ihre *Opuscula Hebraea, Graeca, Latina, profaica und metrica* hat Spanhemius A. 1648. zu Utrecht in 8. heraus gegeben, welche aber A. 1650. wie auch Anno 1652. zu Leyden wiederum aufgelegt worden. Ludovicus à St. Claro hat ihr Elogium weitläufftig beschrieben, so A. 1646. in 8. gedruckt worden. Vid. Hoffmann. *Lex. Univ. T. I. p. 124.* Zieglers *Historisches Labyrinth der Zeit.* p. 1317. Sie soll willens gewesen seyn, ein groß *Lexicon Philosophicum* heraus zu geben, von dem

man aber noch nichts zu sehen bekommen. Ihr Wahl- Spruch waren die Worte des H. Ignatii: *Meine Liebe ist gecreuziget.*

Schurz,

Heisset denen Nürnbergischen Weibes- Bildern so viel als der Rock.

Schurz,

Ist derjenige von obenher ausgelebte Umfang über den Heerd, der den Rauch in die Feuermauer hinauff führt.

Schürze,

Ist ein von weißer Feinwand, Schleyer, Schwäbisch, Cotton, Nesteluch, glatt oder gestreift, Cammer- Luch, Falten- Luch, Terletenk, oder andern klaren Gewebe und Zeug, langes und in Falten gebrachtes auch oben in einen Bund zusammen gereyhetes Luch, so die Weibes- Bilder fürzubinden pflegen, sind von vielerley Arten: als schlecht, oder mit Mahler- Mahd durchnehet und gezogen, mit Spizen, Canten, Zäcklein frisiert und umstochen, Bogenweise ausgeschlungen, mit oder ohne Saum, auch öftters blinden Saum, mit Bündlein aufgesetzt oder nur mit einem Bande durchzogen, weiß, blau oder bunt, mit oder ohne Satz, lang oder kurz, deren letztere Zandsel Schürzen genennet, und insgemein von schwarzen Damask oder andern seidenen auch bunten vornehmlich weissen Taffet oder Atlas und mit allerhand seidenen auch bunten Blumen und Zweigen gesticket, genehet, mit Falbala beses

befezet und mit gold- oder silbernen Spitzen durch kriliret gemacht sind, das schwäbische Frauenzim- mer machet die langen Schürken meistens von schwarzen Estoff, Damast, Atlas, Taffet, Sammelot und andern Zeugen, so um und um mit schwarzen breiten Spitzen starck kriliret seynd; In Ulm und Augspurg heissen die Schürken Fürflecke, in Straßburg und Salk- burg Für-Tücher, in Nürberg Fleck oder Schurk. Die allererste Schür- so Eva getragen und fürgebunden, war aus Feigen-Blättern, Genes. III. v. 7.

an die Schürke sich treugen oder wischen,

Ist ein alter weibischer Aberglaube, da das Weibes-Volk in denen Gedanken stehet, ob müste ihm ein Manns-Bild, daß sich an ihre Schürken und Vor-Tücher wischte, spinnefeind und gramm werden.

Schurk-Band,

Ist ein langer Streiff molsterns von denen Schrooten oder Salkzeisten so von denen Händen der Tücher abgesehritten werden, wor- mit sich die Mägde bey dem was- schen oder scheuern den Rock hoch hinauff binden und schürken.

Schüssel,

Ist ein von Silber, Zinn oder Thon rund gefertigtes Behäl- niß, mit einem tieffen Boden und platten Rande umgeben, worin- nen die Speisen aufgetragen wer- den. Sie seynd entweder groß, mittel oder klein, die grossen Schüs-

seln nennet man Poragen-Schüs- seln.

Schüssel-Roch. siehe. Geba- dene Milch.

Schüssel-Ring,

Ist ein runder von Zinn, Mes- sing oder Kupffer gedrehter und durchbrochener Umfang auf 3. Knöpfen ruhend, worauff die Schüsseln gestellet werden.

Schüssel-Wäscherin,

Heisset man diejenigen gemet- nen Weiber, so bey denen Hochzei- ten und Gast-Geboten das ein- geschwärzte Zinn in denen Küchen gleich wieder aufwaschen und reine machen, damit über der Taffel kein Mangel daran zu spühren.

Schwaben-Kappe,

Heisset den Straßburgischen Weibern eine runde und hohe über und über rauche Mütze von Zo- bel, die sie zur Winters-Zeit auf- setzen.

Schwächen, schwängern oder beschlafen,

Heisset eine Jungfer oder Wit- tib durch allerhand Versprechun- gen und Schmeichelen zum Bey- schlaff beschwagen, und sich mit ihr fleischlich vermischen. Nach de- nen heutigen Rechten muß das Mannsbild die geschändete entwe- der zur Ehe nehmen, oder selbige ausstatten, (so die gemeinen Dir- nen den Erantz bezahlen nennen) und noch darzu das Kind, wofern er sich bey der Geschwächten deswe- gen nicht absündet, so lange ernäh- ren,

ren, biß sich selbiges selbst forthelfen und sein Brod verdienen kan. Welches insgemein biß in das 13te Jahr währet.

Schwaden,

Manna, (Oryza minor) Manne, ist ein kleiner, weisser, runder Saame, der in langen Aehren wächst, und sonderlich in Böhmen, Schlesien, in der Marck und andern Orten mehr gebauet wird. An Geschmack gleichet er fast dem Reiß, ist auch gar gesund, und pflegen selbigen die Köche vielfältig zu gebrauchen, wiewohl sie die Proportion des zugesetzten Liquidi recht verstehen müssen, sonst wird nichts draus. Unser Koch bedienet sich des Schwadens auf folgende Art und Weise: 1) Schwaden in Milch; 2) Schwaden in Milch anders; 3) Schwaden in einem Tiegel und gebrennet; 4) Schwaden-Suppe.

Schwaden in Milch,

Nehmet Schwaden und leset denselben rein, thut ihn in ein Geschirr und gießet heiß Wasser darauf. Alsdenn setzet Milch an das Feuer, schüttet hernach den Schwaden hinein, und nehmet euch da wohl in Acht, daß ihr in eine Ranne Milch nicht über anderthalb Aechterle Schwaden thut, weil er sehr quillet; kochet ihn also, er muß aber öfters umgerühret werden, daß er nicht anbrenne. Wenn er nun ausgekocht und dicke worden, so salzet ihn ein wenig; rühret auch ein Stücke Butter darein, und richtet endlich solchen nach Verleben an.

Schwaden in Milch anders,

Dieser wird eben als der vorige gekocht, nur muß man braune Butter darüber brennen.

Schwaden in einem Tiegel und gebrennet,

Dieses ist bey denen Tiegel-Breyen absonderlich beschrieben anzutreffen.

Schwaden-Suppe,

Euchet Suppe von Schwaden.

Schwägerin,

Helfet des Mannes oder der Frauen Schwester. Nach dem heutigen Frauenzimmer und galanten Seylo nennet man einander nicht mehr Schwägerin, denn ist es ein Weibesbild, so nennet man die Schwägerin Schwester, ist es aber ein Mannsvold, leget man selbigen den Titul eines Bruders bey.

Schwamm,

Ist ein ausländisches weiches, zartes, leichtes und poroses Gewächs, womit man die kleinen Kinder vermittelst laulichten Wassers, worein man den Schwamm tauchet, zu waschen und zu reinigen pfleget.

Schwämmchen kleiner Kinder,

Denen Medicis Aphæ oder Ragnula sub Lingua genannt, sind kleine mit einer Lympha angefüllte Blasen, so sich in dem ganzen inneren

nerlichen Mund kleiner Kinder anzusehen und im Anfang des Ausbrechens so klein, wie Hirse, sind. Sie rühren von der Schärffe der eingesognen Milch her, welche alsosort die zarte Haut durchsrißt.

Schwämme,

Fungi, Potirons, werden in giftige und gute eingetheilet. Mit jenem, als mit denen giftigen Glesgenchwämmen, haben wir hter nichts zu thun, sondern mit denen guten, so man essen kan. Es seynd aber dergleichen Schwämme excrementa terræ, so von überflüssigen faulen Feuchtigkeiten wachsen, und dahero durchgehends ungesund, wo in ihnen nicht durch Butter und Gewürk die böse Art etlicher maßen gedämpffet wird. Es werden aber zu denen Schwämmen gezehlet die Champignons, Moulerons, Morgeln, Pilze, Rötlinge, Stockschwämme, Truffles &c. so in der Küche an viele Essen kommen, oder a part zugerichtet werden, welches an gehörigen Stellen wird zu finden seyn.

Schwänzen Hechte. siehe.
Krümmen Hechte.

Schwängel-Pfennge,

Heissen diejenigen Geld-Brocken und Restlein, so denen Weibern von dem übrig behal denen Markt-Gelde und Ausgaben in ihre Beutel fallen, wird auch offtermahls von denen Mägden, so zu Märkte gehen, practieiret.

Schwarze Beere. siehe.
Heidel-Beere.

Schwarze Wäsche,

Heisset dem Weibsvold dasjenige gebrauchte u. eingeschwarzte weisse Zeug und Geräthe, so man vor dem Einweichen zusammen zu lesen und zu lozircen pfeget.

Schwarzin,

Adelheit Sibylla, ein fanatisches und seclirisches Weib, so dem Chialismo und Enthusiasmo zugethan war, und D. August. Pfeiffen in Lübeck mit ihrer quackerischen Jesber anzutasten suchte. Er hat solche Charteque seinem Anri-Enthusiasmo p. 238. einverleibet, und ist sie von dieser Schwärmerin, in einer so genannten göttlichen Offensbahrung nebst zwey Sendschreibern an ihn abermahl in Druck wiederhohlet worden.

Schwarzin,

Von tintorff Catharina, eine sehr gute Künstlerin in der Mahleren. Vid. Muszum Brackenhoff. Germ. p. 71.

Schwarzin,

Regina Gertrud, eine geschickte und wohl erfahrene Jungfer von 14. Jahren, der damahlig berühmten Pommerischen Poetin Sibyllen Schwarzin, Bruders Tochter, sie wuste nicht allein viel frembde Sprachen, sondern war auch eine perfectte Meisterin der Vocal- und Instrumental-Music, ihr Præceptor in Linguis Exoticis war Petrus Gergerus, Königl. Prof. Linguar. Exoticar. zu Stetin; sie soll viel Musicalische Sachen in solchen jarten Jahren schon componiret haben

haben, und sind solche unter dem Titel: Musicalische Gemüths-Wende, bestehend in unterschiedlichen geist- und weltlichen Arien, so theils mit, theils ohne Instrumenta zu machen sind, heraus zu geben versprochen worden. Vid. Collector. Novor. Literar. Lubec. A. 1704. p. 104.

Schwarzin,

Sibylla, von Gripswald aus Pommern, so um das Jahr 1638. gelebet. Ihr Vater war der damalige Fürstliche Pommerische Geheimbde Landes-Rath und Bürgermeister zu Gripswalde, Christian Schwarze; sie war eine geschickte und gelehrte Jungfer, und ein rechtes Wunder ihrer Zeit, indem sie von dem 13. Jahr ihres Alters bis in das 17. worinnen sie verstorben, solche Verse geschrieben, die vor solche Jugend und zumahl vor eine Frauens-Person unvergleichlich gewesen; da zur selbigen Zeit Männer, so sich ausdrücklich auf die Poesie geleet, es ihr nicht gleich thun können. Ihre Verse sind nach ihrem Tode von M. Samuel Gerlach zu Danzig 1650. heraus gegeben worden. Vid. Morhoff. im Unterricht von der Deutschen Poesie. P. II. c. 9. it. Neumeister. Dissert. d. Poetis Germ. p. 110. Witte Tom. I. Diz. Biograph. ad Ann. 1678. Lit. M.

Schwarzin,

Ursula Catharina, aus Mecklenburg, ein in Griechischer und lateinischer Sprache wohlverfahrenes Frauenzimmer, so den ganzen Herodotum aus dem Griechischen in Frauenzimmer-Letion.

das Deutsche übersehet haben soll. Sixtus Laimerus bezeuget solches. Vid. Monatl. Auszüge ad Mensen Januar. A. 170. p. 13. Paullin. in der Zeit-verkürzenden Lust. Part. II. p. 1118.

Schwebisch,

Ist ein leichtes und dünnes aus Flach gemachtes weisses Gewebe, so dem Weibsvolck zu allerhand Puz diener; doch nicht so klar und von solcher Güte als der Schleyer, worinnen er von selbigen sich unterscheidet.

Schwedische Haube.

Ist eine gewisse Art einer über und über rauchen hohen Mütze, fast in Gestalt eines grossen umgekehrten Muffs, die die Weiber in Denspurg zur Winters-Zeit statt des Stroch-Huts zu tragen pflegen.

Schwedische Jungfer,

Ist eine gefährliche Klippe und Felsen vor Stockholm, an welchen die Schiffe gar leichtlich scheitern können, und welcher die Passage zu dieser Stadt sehr incommodiret.

Schwefeln,

Ist eine denen Epizen- und Flohr-Wäscherinnen bekannte Wissenschaft dem Flohr oder weissen Epizen bey dem Waschen durch den aufsteigenden Dampff und Rauch des in eine Kohls-Pfanne gestreuten ungemestten Schwefels, wiederum eine rechte weisse und reine Farbe zu geben.

Schwehrer Stand,

Heisset bey denen schwangeren und gebährenden Weibern, wenn sich die Geburt hart anläßt, und lange anzuhalten pfleget.

Schweine-Fleisch,

Caro porcina, Chair de pore, ist ein weißes, süßes und schmackhaftes Fleisch, welches ein gewisser Medicus in seinen Gesundheits-Regeln für das beste unter allen Fleische preiset. Es wird so leicht nicht ein Haus-Vater gefunden werden, der nicht jährlich ein, 2. oder mehr Schweine in seiner Haushaltung schlachten, und davon das meiste abräuchern solte, darunter die Schincken, Speckseiten, Knackwürste u. hernach die vornehmsten Stücke seyn. Dieses Fleisch von zahmen Schweinen wird auch noch an die Seite gesetzt dasjenige von wilden Schweinen, daraus sich die Liebhaber viel machen, und welches gemeinlich auf vornehmen Tafeln Platz findet. Es kan beydes auf vielerley Art zugerichtet werden, u. giebt der Koch davon folgende Nachricht: 1) Schweinefleisch so frisch, mit Sauerkraut auf gemeine Art; 2) Schweinefleisch mit Sauerkraut anders; 3) Schweinefleisch mit Sauerkraut im Backofen; 4) Schweinefleisch mit Braun-Kohl; 5) Schweinefleisch mit Klößen; 6) Schweinefleisch mit durchgestrichenen Erbsen; 7) Schweinefleisch nur ganz schlecht wie es in Böhmen gebräuchlich; 8) Schweinefleisch mit Mandeln und Eibeben gelb; 9) Schweine-

fleisch mit Mandeln und Eibeben braun; 10) Schweinefleisch mit Zwiebeln gelb; 11) Schweinefleisch mit Kumpfs-Kraut; 12) Schweins-Carbonade; 13) Schweinefleisch gebraten; 14) Schweinefleisch zu braten anders, daß es ganz kraus werde; 15) Schweinefleisch so geräuchert, mit welchen Rüben; 16) Schweinefleisch so geräuchert, mit Klößen; 17) Schweinefleisch so geräuchert, mit Wöhren, grünen Erbsen und Bohnen, auch gedörrten Birnen, heisset ein verlohren Hun; 18) Schweinefleisch so geräuchert mit zerfahren Eiern, insgemein, heisset man es gefüllet; 19) Schweins-Käse zu machen; 20) Schweins-Wildpret mit Kirsch-Mus; 21) Schweins-Wildpret mit Pflaumen-Mus; 22) Schweins-Wildpret mit Mandeln und Eibeben braun; 23) Schweins-Wildpret mit Mandeln und Eibeben gelb; 24) Schweins-Wildpret mit Sauerkraut im Backofen; 25) Schweins-Wildpret mit Wachholder u. Zwiebeln; 26) Schweins-Wildpret mit Kümmel und Zwiebeln; 27) Schweins-Wildpret gebraten; 28) Schweins-Wildpret, Rücken, Zimmel und Büche zu braten; 29) Schweins-Wildpret-Zimmel angeschlagen; 30) Schweins-Wildpret mit Brod-Pfeffer; 31) Schweins-Wildpret gedämpfft mit Sardellen; 32) Schweins-Wildpret mit Capern; 33) Schweins-Wildpret, Braten so überblieben, mit Citronen; 34) Schweins-Braten, so überblieben, mit Sardellen; 35) Schweins-Wildpret-Braten, so überblieben, mit

mit gerösteten Zwiebeln; 36) Schweins-Wildpret: Braten eingemacht mit Capern; 37) Schweins-Wildpret: Braten eingemacht, mit Capern anders; 38) Schweins-Wildprets: Braten eingemacht mit Kirsch = Mus; 39) Schweins-wildprets: Braten eingemacht, mit Mandeln und Eibeben; 40.) Schwein: Wildprets: Braten eingemacht, mit Wachholder und Zwiebeln; 41) Schwein: Wildprets: Braten eingemacht, mit kleinen Rosinen und Pinien; 42) Wilden Schweins: Kopff abzuschneiden; 43) Schweins: Kopff zu putzen und zu sengen; 44.) Schweins: Kopff, er sey zahm oder wild, zuzurichten; 45) Schweins: Kopff anders zuzurichten; 46) Schweins: Kopff noch anders nur schlecht; 47) Schweins: Füße zu putzen; 48) Schweins: Füße: Grillade; 49) Schweins: Füße mit einer Senff: Soffe; 50) Schweins: Füße mit einer Zwiebel: Soffe gelb; 51) Schweins: Füße mit Zwiebeln sauer; 52) Schweins: Füße mariniret; 53) Schweins: Füße gebacken; 54) Schweins: Füße mit Mandeln und Eibeben; 55) Schweins: Füße mit Baum: Del und Eßig; 56) Schweins: Ohren mit Senff; 57) Schweins: Ohren mit Muscaten: Blüten; 58) Schweins: Ohren mit Mandeln und Zibeben; 59) Schweins: Ohren mit Schnittlauch; 60) Schweins: Ohren mit Baumöl u. Eßig; 61) Schweins: Ohren fricassiret; 62) Schweins: Ohren mit grüner Petersilie; 63) Schweiß: Würste zu machen; 64) Schweiß: Würste mit Sauer:

Kraut; 65) Schweiß: Würst mit durchgestrichenen Erbsen.

Schweine-Fleisch, so frisch, mit Sauer-Kraut auf gemeine Art,

Nehmet dergleichen, das nicht gar zu fett ist, hacket es zu Kochstücken; sezet es mit Wasser und Salt zum Feuer, lasset es weich kochen, und kühet es aus; sezet inzwischen Sauer: Kraut zum Feuer, damit es koche; richtet das Fleisch in eine Casserole, und schütet das Kraut an selbiges, gießet von der Schweinefleisch: Brühe darauf, thut auch das Fette, so aus selbigen kochet, darzu, und sezet es auf Kohl: Feuer. Wenn es nun durcheinander gekochet, so könnet ihr es nach Belieben anrichten.

Schweinefleisch mit Sauer-Kraut anders,

Hacket Kochstücken aus dem Schweinefleisch, (man kan auch ein ganz Buch oder eine Keule vom Schweine nehmen) sezet es wie voriges, zum Feuer, ingleichen auch Sauer: Kraut in einen absonderlichen Topff. Wenn nun das Kraut halb gar gekochet, so seiget es ab, und schneidet es mit einem Schneide: Messer klein. Darnach sezet in einer Casserole oder Tiegel Butter aufs Feuer, lasset diese braun werden; rühret einen Eßlöffel voll Mehl darein, welches auch ein wenig bräunen muß, alsdenn schütet das gehackte Kraut hinein, und gießet von der Schweinefleisch: Brühe daran; rühret es durcheinander, putzet das Schwe-

nefleisch sauber aus, leget es ins Kraut, und lasset es mit einander kochen, so ist es fertig.

Schweinefleisch mit Sauerkraut im Backofen,

Nehmet ein Schweins: Keulgen, oder so es zu groß, so spaltet es, und kochet es ab als voriges, hernach setzet Sauerkraut mit Wasser auff's Feuer, lasset es halb gar kochen, seiget es ab, und schneidet es mit einem Schneide-Messer klein; inzwischen machet in einer Casserole Butter auf dem Feuer braun, rühret ein wenig Mehl drein, und wenn es goldgelb worden, so thut das Kraut hinein, und rühret es durch einander. Ferner gieffet ein und ein halb Nösel dicken sauren Rahm ans Kraut, welches durch einander dämpffen muß. Ist dieses geschehen, so machet von Teig einen Kranz um die Schüssel, darauff ihr dieses Kraut und Fleisch wollet anrichten, schüttet die Helffte von dem Kraut in die Schüssel, alsdenn leget das Schweins: Keulgen drauf. Die andere Helffte des Krauts aber ziehet oben drüber, und streichet es fein glatt zu. Nach diesen gieffet von Schweinefett etwas drauf, streuet geriebene Semmel drüber, setzet es also gleich in einen Backofen, damit es backe. Wenn es fertig, könnet ihr es zur Tafel tragen lassen.

Schweinefleisch mit Braun-Kohl,

Dieses wäschet ab, zerstücket es, oder lasset es ganz, wie ihr beliebet,

hierauf setzet es mit Wasser u. Salt zum Feuer, daran es kochen muß, thut es wieder heraus in kaltes Wasser, und kühlet es aus: nun streiffet Braun: Kohl, so viel ihr nöthig habt, von denen Stränden herunter, wickelt solchen zusammen und schneidet ihn, als wie man einen Kraut-Salat schneidet, doch nicht so gar klein, und wäschet ihn sauber aus. Nach diesen setzet einen Kessel mit Wasser auff's Feuer, und wenn es kochet, so werffet ein wenig Salt drein, thut den Braun: Kohl dazu, und lasset ihn ein wenig sieden. Ist er nun bald weich, so thut ihn heraus, setzet in einer Casserole oder Ziegel Butter auff's Feuer, auf daß sie braun werde, rühret einen Löffel voll Mehl drein, und röstet es braun, leget das Fleisch nebst dem Braun: Kohl darzu, gieffet von der Brühe, darinnen das Schweinefleisch gekochet hat, dran, würzet mit Ingber und Pfeffer, setzet es auf Kohlfeuer, auf welchen beydes mit einander kochen muß, biß es gar ist, darnach verpeisset es wie ihr wollet.

Schweinefleisch mit Klößen oder Knötlein,

Das Schweinefleisch zerhacket auf Kochstücken, setzet es wie vorher beschrieben, zum Feuer, lasset es weich kochen, und kühlet es aus. Die Klöße oder Knötlein betreffende, diese suchet im K. da ihr denn die Wahl habet, welche ihr nehmen wollet, die Schweinefleisch-Brühe aber seiget reinlich durch in einen andern Topff; setzet sie zum Feuer, daß

daß ihr die Klöße darinnen kochen könnet, das Fleisch hingegen thut in eine Casserole, gieffet was Brühe drauff, und setzet es, daß es warm bleibet: wenn nun die Klöße gekochet sind, so richtet das Fleisch auf eine Schüssel an, und denn die Klöße oben drüber; gieffet ein wenig Brühe drauf, habet auch bey dem Anrichten fertig würfflicht geschnittenen Speck und Semmel, dieses beydes zusammen geröstet, muß über die Klöße gebrennt, und also zu Tische geschicket werden.

Schweinefleisch mit durchgestrichenen Erbsen,

Das Abkochen des Schweinefleisches ist schon zur Gnüge beschrieben. Lasset hernach schöne Erbsen sauber, setzet sie mit Wasser zum Feuer, und lasset selbige weich kochen. Mercket: wenn das Wasser an denen Erbsen das erste mahl eingekochet hat, so gieffet an statt des Wassers Schweinefleisch-Brühe dran. Sind solche weich worden, so quirlet sie klar, streichet sie durch einen Durchschlag in eine Casserole oder Tiegel, setzet sie auf Kohlfener und salzet sie, leget das Fleisch drein, welches ein wenig in einander kochen muß, thut ein wenig Ingber und Pfeffer hinein, schneidet auch Speck und Semmel würfflicht, und röstet es auf dem Feuer braun. Soll es aufgetragen werden, so richtet das Fleisch auf die Schüssel, und über die Erbsen brennet den gerösteten Speck, und gebet es hin.

Schweinefleisch nur ganz schlecht, wie es in Böhmern gebräuchlich,

Das Schweinefleisch kochet offte beschriebener massen ab, darnach lasset und waschet Erbsen, setzet sie in einen Topff mit Wasser zum Feuer, und wenn sie eingekochet haben, so gieffet statt des Wassers die fette Schweinefleisch-Brühe dran, salzet die Erbsen, und streuet etwas Pfeffer drein, und lasset sie ferner kochen, bis sie beginnen weich zu werden. Ihr dürffet aber solche nicht quirlet, sondern sie müssen ganz bleiben. Endlich richtet das Schweinefleisch an, und die Erbsen oben drüber, so ist es zum verspeisen fertig.

Schweinefleisch mit Mandeln und Eibeben gelb,

Sacket und kochet das Schweinefleisch wie voriges ab, kühlet es aus, thut es in einen Tiegel oder Casserole, streuet geriebene Semmel, Ingber und Pfeffer drauff, gieffet von der Schweinefleisch-Brühe dran, setzet es auf Kohlfener, und lasset es kochen. Inzwischen ziehet Mandeln ab, schneidet diese in 3. bis 4. Stücken; waschet auch ein Viertel Pfund Eibeben aus, und thut beydes zusammen an das Schweinefleisch, gieffet 1. Ache theil Ranne Wein, und auch etwas Eßig hinein, werffet Zucker und Citronenschalen dazu, nehmet auch ein wenig Saffran in einen Löffel, und gieffet von der Fleisch-Brühe drauff, rühret solchen ab,

und schüttet ihn an das Schweinefleisch, rüttelt es durch einander, lasset es also fein kochen, daß es einen rechten piquanten Geschmack bekömmt, und richtet es an.

Schweinefleisch mit Mandeln und Eibeben braun,

Nehmet Schweinefleisch eine ganze Kuele oder ein Buch, stecket dieses an einen Spieß, und lasset es abbraten. Inzwischen setzet in einer Casserole Butter aufs Feuer, damit sie braun werde, rühret einen Löffel voll Mehl drein, darnach gießet von der Schweinefleisch-Brühe, wie auch Wein und Eßig dran, würket es mit Ingber, Pfeffer, Melcken und Citronenschalen, thut nach vorhergehender Nummer zubereitete Mandeln, Eibeben und Zucker drein, daß es recht piquant wird, setzet es auf Kohlf Feuer, daran es kochen muß; ziehet das gebratene Schweinefleisch vom Spieß, leget es in die gemachte Brühe, und lasset es mit einander kochen. Bey dem Anrichten streuet oben geschnittene Citronenschalen drüber, und gebet es hin.

Schweinefleisch mit Zwiebeln gelb,

Das Schweinefleisch kochet erst auf mehr beschriebene Art ab. Hernach schälet und schneidet Zwiebeln, thut sie in einen Topf, gießet Schweinefleisch-Brühe drauff, schüttet Ingber, Pfeffer, Saffran, und ein Paar geriebene Semmeln daran, und lasset es ko-

chen. Nach diesen leget das Schweinefleisch in einen Tegel oder Casserole, gießet die Brühe drüber, setzet es auf Kohlf Feuer, auf daß es ein wenig durch einander koche, so ist es fertig.

Schweinefleisch mit Kumpstraute,

Bereitet es wie das Schweinefleisch mit Sauerkraut.

Schweins-Carbenade,

Suchet Carbenade unter dem C.

Schweinefleisch gebraten,

Nehmet einen Schweins-Braten, so groß als ihr solchen haben wollet, waschet diesen sauber aus und salzet ihn ein, und lasset ihn eine Stunde im Salze liegen. Hernach stecket ihn an den Spieß, und leget ihn zum Feuer, und wenn er trocken worden, so schneidet mit einem scharffen Messer durch die Schwarte, etwan eines quer Fingers breit von einander, lange Striemgen über den ganzen Braten in die Quere, und muß er darnach ferner braten, bestreichet ihn ein wenig mit Speck oder Schweineschmer, damit die Schwarte fein harte werde. So er nun gänglich gebraten, so ziehet selbigen ab, und richtet ihn nach Gefallen an.

Schweinefleisch zu braten anders, daß es gang kraus werde,

Bereitet einen Schweinebraten wie vorher gehenden, stecket ihn hernach

hernach an einen Spieß, und laßet ihn am Feuer braten, kerbet ihn wie vorigen, doch muß er ferner bey einem guten Feuer fortbraten. Wenn er nun bald gar ist, so strecket solchen mit Butter, und halset öftters auf der Seite, wo die Schwarte ist, stille, so wird selbige ganz kraus, als lauter Bläßgen, und ganz hart werden, darnach können ihr solchen anrichten.

Schweinefleisch so geräuchert mit welchen Rüben,

Packet geräuchert Schweinefleisch zu Stücken, und wässert es über Nacht ein, hernach setzet es mit Wasser zum Feuer und laßet es kochen. Inzwischen nehmet welche Rüben, thut diese in laulich Wasser, und gießet von der Schweinefleisch-Brühe drauff, setzet sie auf Kohlen, brennet ein wenig braun gemacht Mehl dran, würzet sie mit Ingber und Pfeffer, und laßet sie also kochen, nach diesem kühlet das geräucherte Fleisch aus, leget es an die welchen Rüben, setzet es an das Feuer, damit es durch einander noch eine Weile koche, richtet es alsdenn nach Belieben an.

Schweinefleisch so geräuchert mit Klößen,

Wie solches soll eingehacket, eingewässert, und abgekochet werden, ist bereits beschrieben worden. Wenn ihr nun dieses Essen wollet vor eine Tafel bereiten, da es was seyn soll, so machet Speck-Klöße dran, deren Beschreibung unter

den Klößen zu suchen, und so ihr sie wollet abkochen, müßet ihr halb Schweinefleisch-Brühe, und die andere Helffte Wasser nehmen, welches wenn es zusammen in einem Topffe kochet, so thut die Klöße drein, und laßet solche kochen, rühret sie von der Seite um, daß ihr sie nicht zerrühret. Habt ihr nun das Schweinefleisch ausgekühlet, so richtet es auf eine Schüssel an, leget die Klöße oben drauff, brennet würfflicht geschnittenen Speck drüber, und gebet es auf die Tafel.

Schweinefleisch so geräuchert, mit Möhren, grünen Erbsen und Bohnen, auch gedörrten Birnen, heißet ein verlohren Huhn,

Nehmet geräuchertes Schweinefleisch, zerstücket es sauer, und machet es wie bey dem ersten, setzet es alsdenn zum Feuer, und laßet es weich kochen. Hernach nehmet grüne Erbsen, passiret sie ein wenig in Butter, und setzet sie auf der Seite, schabet ferner Möhren oder gelbe Rüben, schneidet sie wie Nudeln, und blanchiret sie ein wenig in Wasser ab, nehmet auch Bohnen von der grossen Art, siedet solche in Wasser, und schälet die Schale oder dicke Haut herunter. Endlich nehmet die dörren Birnen, kochet solche erst ein wenig ab: wenn dieses geschehen, so thut alles zusammen in eine Casserole oder Ziegel, streuet geriebene Semmel drein, würzet es mit Ingber, Pfeffer und Muscaten-Blüten,

gießet die fette Brühe worinnen das geräucherte Fleisch gekochet hat, dran, setzet es auf Kohlfuer, und lasset es mit etnander ganz gemählich kochen. Hat es nun eine Weile gekochet, so richtet das Fleisch auf eine Schüssel an, und die Möhren, Erbsen, Bohnen und Birnen ordentlich drüber, so ist es fertig.

Schweinefleisch so geräuchert mit zerfahrenen Eiern insgemein gefüllet genannt,

Wenn das Schweinefleisch nach schon beschriebener Art zugepuzet und abgekochet ist, so schläget 6. bis 7. Eier, mehr oder weniger, nachdem man viel Fleisch hat, in einen Topff, schüttet ein Maßel gute Milch, drey Hände voll Semmel, Ingber, Pfeffer und Saffran darzu, salzet und quirlt es durch einander, gießet auch von der fetten Brühe von Schweinefleisch daran, setzet es zum Feuer, und lasset es unter einander zusammenfahren, es muß aber öfters umgerühret werden, sonst brennet es an. Wenn dieses geschehen, so richtet das Fleisch auf eine Schüssel an, und das zerfahrne oben drüber, gießet noch ein Paar Kellen gute fette Brühe darüber, und gebets hin.

Schweins = Käse zu machen,

Zerspaltet einen Schweinskopff, waschet solchen sauber aus, setzet ihn mit Wasser und Salz in einem Topff zum Feuer, und las-

set ihn bald weich kochen. Hierauf nehmet solchen heraus, thut das Fleisch von den Knochen herunter, und schneidet es klein, den Speck aber schneidet ganz klein würfflicht, und menget solchen unter das Fleisch, würkzet es ab mit Ingber, Pfeffer und Citronenschalen, thut es zusammen in eine Casserole, gießet von der Brühe, darinnen der Schweinskopff gekochet hat, darauf: kochet auch Kalbsfüße, wenn selbige vorhanden, schneidet sie klein, und thut solche auch darzu, setzet es auf Kohlfuer, woselbst es wieder eine gute Weile kochen muß. Inzwischen schneidet aus Citronat, entweder lange oder würfflichte Stückgen, wie auch geräucherte Rindszungen, und habet Citronenschalen, Pistacien und Pinien bereit. Alsdenn nehmet ein rein Tuch oder Serviette, und schüttet ein wenig von dem gehackten drauff, darnach leget eine Lage von denen letzt benannten Specibus, auf diese schüttet wieder von dem Gehackten, und fahret Wechselfeise damit fort, bis es alle ist. Zuletzt bindet die Serviette fest zusammen, leget es auff ein reines Ort, und oben ein Bret oder Blech drauff, beschweret es mit Steinen oder Gewicht, und lasset es also einen Tag eingeschweret liegen. Nach diesen thut es heraus, schneidet daraus dünne Schnittten, gießet Baumöl und Eßig drüber, so ist es fertig.

Schweins - Wildpret mit Kirschnus,

Nehmet von einem wilden Schwein

Schwein das Koch-Wildpret, das sind die Blätter, oder die Brüste, hacket diese zu Stücken; hernach wäschet es aus, und setzet es mit Wasser und Saltz zum Feuer, damit es weich koche. Inzwischen setzet in einer Casserole Butter aufs Kohlfener, rühret in selbe, wenn sie braun worden, ein Paar Messerspitzen Mehl, welches bräunen muß, schüttet alsdenn 3. bis 4. Eßlöffel voll Kirschnus dran, gieffet von der Schwein-Wildprets-Brühe, wie auch Wein darzu, würzet es mit Ingber, Pfeffer, Melcken, Citronenschalen und Zucker ab, daß es recht piquant wird, thut hernach das Schweins-Wildpret in kaltes Wasser, und puhet es sauber aus, leget es darauf an die Kirschnus-Sosse, und lasset es auf Kohlfener eine ziemliche Weile mit einander kochen. Wenn es nun recht dicke als ein Mus gekochet ist, so richtet das Wildpret auf eine Schüssel an, und das Mus drüber, bereitet es mit Zucker, und streuet endlich geschnittene Citronenschalen drüber, dann kan es zu Tische getragen werden. NB. die Brühe von dem Kirschnus könnet ihr auch also machen. Schüttet so viel Kirschnus in ein Topffgen, als ihr brauchet, gieffet von der Wildpret-Brühe etwan das dritte Theil, auch etwas Wein drauff, quirlt es wohl durch einander, setzet es zum Feuer, und lasset es kochen. Wenn es nun ziemlich als ein Mus worden, so streichet es durch einen Durchschlag in eine Casserole, würzet es alsdenn wie vorhergehend beschrieben worden, leget hernach das Wild-

pret drein, damit es vollend gar werde.

Schwein = Wildpret mit Pflaumenmus,

Bereitet das Schwein-Wildpret gleich als vorhergehendes; die Sosse oder das Mus aber machet ab, wie das vorherstehende eigentlich beschrieben worden, nur daß ihr an statt des Kirschnus Pflaumenmus nehmet, sonst ist es einerley. Darbey ist aber zu beobachten, daß ihr allezeit in die Kirschn- oder Pflaumenmus-Sosse ein Stücke Butter braun machet, und daran brennet, davon sie desto geschmackter werden. Es kan zwar solche auch wohl davon bleiben, indem man es mit der fetten Schweine-Wildprets-Brühe anmachen kan, jedoch allezeit nach Beschaffenheit der Tafel, auf welcher solches verspeiset wird.

Schwein = Wildpret mit Mandeln und Cibeben braun,

Wenn das Schwein-Wildpret nach voriger Beschreibung abgekochet ist, so kühlet es aus. Unterdessen machet in einer Casserole oder Ziegel Butter auf dem Feuer braun, rühret einen Löffel voll Mehl drein, damit es auch bräune. Wenn dieses geschehen, so gieffet etwas von der Wildprets-Brühe, ingleichen ein Glas Wein, und etwas guten Eßig drein, würzet es mit Ingber, Pfeffer, Melcken, Citronenschalen und Zucker ab, und lasset es kochen, ziehet ein Viertel Pfund Mandeln ab, und schneidet

det selbige nach der Länge zu Stücken, ingleichen leset und wäschet ein Viertel Pfund grosse Kossinen, oder Cibeben, und thut beydes in die Brühe; leget das ausgeputzte Wildpret drein, welches, wenn es durch einander gekochet, ihr nach euren Belieben anrichten könnet.

Schwein - Wildpret mit Mandeln und Cibeben gelb,

Suchet Schweinefleisch mit Mandeln und Cibeben gelb.

Schwein - Wildpret mit Sauerkraut im Back-Ofen,

Suchet Schweinefleisch mit Sauerkraut im Back-Ofen.

Schwein - Wildpret mit Wachholder und Zwiebeln,

Suchet Hirsch - Wildpret mit Wachholder und Zwiebeln.

Schwein - Wildpret mit Kummel und Zwiebeln,

Das Schwein Wildpret kochet ab, und richtet es in eine Casserole oder Ziegel, werffet ein Paar Hände voll geriebenen Kocken-Brod daran, würzet es mit Ingber, Pfeffer, und etwas Melcken, giesset von der Schwein-Wildprets-Brühe drauff, setzet es über Kohlfener, und lasset es kochen. Her-

nach schälet und schneidet Zwiebeln klein, röstet sie ein wenig in Butter, und thut sie zum Wildpret, und streuet ein wenig Kummel darzu: Wäre aber das Wildpret so mager, und die Brühe nicht fett genug, so brennet ein wenig braun gemachte Butter dran, und wenn solches fein durch einander gekochet hat, so richtet es nach euren Befehlen an.

Schwein - Wildpret gebraten,

Nehmet eine Schwein-Wildprets-Keule, putzet selbige zum braten zu, salzet solche ein wenig ein, stecket sie an Spieß, leget sie zum Feuer, und lasset sie braten. Ferner setzet eine Bratpfanne unter, und begießet sie öftters mit demdaraus getropfften Fett; ist aber der Braten nicht so fett, daß man ihn von seinem Fett begiessen kan, so bestreichet ihn nur mit Butter. Hat nun der Braten ztemliche Farbe bekommen, so beschmieret ein Paar Bogen Papier mit Butter, und bindet solche über die Keule, lasset selbige noch ferner braten, so wird sie mürbe, und bleibt schön weiß. Darnach möget ihr sie anrichten, und etwas von der herausgetroffenen Jus aus der Bratpfanne drüber gießen, mit geriebenen Semmeln bestreuen, mit Citronen garniren und auftragen lassen.

Schwein - Wildpret, Kummel, Zimmel und Buche zu braten,

Dieses alles wird als wie vorher beschriebene Keule gebraten.

Schweins

**Schwein - Wildpret - Zim-
mel angeschlagen,**

Suchet Zirsch - Zimmel an-
geschlagen.

**Schwein - Wildpret mit
Brod - Pfeffer,**

Suchet Zirsch - Wildpret
mit Brod - Pfeffer.

**Schwein - Wildpret ge-
dämpfft mit Sar-
dellen,**

Suchet Zirsch - Wildpret
gedämpfft mit Sardellen.

**Schwein - Wildpret mit
Capern,**

Suchet Zirsch - Wildpret
mit Capern.

**Schwein - Wildpret - Bra-
ten so überblieben mit
Citronen,**

Schneidet den überbliebenen
Schwein - Wildpret - Braten
Scheibenweise, thut diesen in einen
Tiegel oder Casserole, streuet ein
wenig geriebene Semmel drein,
würzet es mit Ingber, Pfeffer,
und Cardemomen, schneidet Citronen-
schalen und Scheiben dran,
giesset Fleisch - Brühe und ein we-
nig Wein hinein, leget eine ganze
Zwiebel dran, sezet es auf Kohl-
feuer und lasset es kochen. Wol-
let ihr bald anrichten, so brennet
braun gemachte Butter hinein,
oder, wenn man von den Schweins-
Wildprets - Braten in der Brat-
pfanne etwas Jus hat aufgefan-
gen, so kan solche auch dran gegos-

sen werden das giebet einen guten
Geschmack, und mag man es nach
Belieben anrichten.

**Schweins - Braten so über-
blieben mit Sardel-
len,**

Den Schwein - Wildpret - Bras-
ten schneidet als vorigen, thut ihn
in einen Tiegel oder Casserole, und
streuet ein wenig Semmel, Ing-
ber, Pfeffer und Muscatenbläten
hinein. Hierauf nehmet 4. bis
5. Stück gewässerte Sardellen,
zieheth ihnen das Fleisch von denen
Gräten herunter. Ferner thut
ein Stück ausgewaschene Butter
in eine Casserole, sezet solche auf
Kohlfeuer, leget die Sardellen
drein, und reibet solche ab, bis sie
wie ein Bryn zerrieben seyn, gies-
set ein wenig Brühe und Wein
drein, und lasset solches durch einen
Durchschlag an das geschnittene
Wildpret lauffen, giesset alsdenn
mehr Brühe zu, daß ihr vermen-
net, deren gnug zu haben. Nach
diesen sezet es wieder auf Kohlfeus-
er, und lasset es gemächlich kochen,
schneidet zulezt Citronenschalen
drein, und wenn es eine dicke Brüs-
he hat, möget ihr solches nach Belie-
ben anrichten.

**Schwein - Wildprets - Bra-
ten so überblieben, mit ge-
rösteten Zwiebeln
sauer,**

Den überbliebenen Schweins-
Wildpret - Braten schneidet ein,
wie ihr darzu kommet, und thut
solchen in einen Tiegel oder Casse-
role. Hernach machet Butter
auf

auf den Feuer braun, rühret einen Eßlöffel voll Mehl drein, und wenn es auch braun worden, so thut geschnittene Zwiebeln hinein, und röstet sie bräunlich, brennet sie hernach an den eingeschnittenen Braten, würzet ihn mit Ingber und Pfeffer, gießet Fleisch-Brühe und guten Eßig drauff, und lasset solches auff Kohlfener kochen. Hat es zur Gnüge gekochet, so richtet solches nach Belieben an.

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Capern,

Diesen bereitet gleich als vorhergehenden, nur daß ihr an statt der Zwiebeln Capern nehmet, und mit ein wenig braunen Mehl abmachtet, so ist es zum Anrichten fertig.

Schweins-Wildpret-Braten mit Capern eingemacht anders,

Verfahret damit vorher beschriebener massen, nehmet aber an statt des braunen Mehls geriebene Semmel, an statt des Eßigs Wein, mischet Citronenschalen drunter, und wenn es von Capern zu scharff und sauer möchte werden, so thut ein Stückgen Zucker, etwan einer Welschen Nuß groß drein, so ist es fertig, und kan alsdenn angerichtet und verspeiset werden.

Schwein-Wildpret-Braten eingemacht mit Rirschmus,

Suchet Schweins-Wildpret mit Rirschmus.

Schwein-Wildprets-Braten eingemacht mit Mandeln und Eibeben,

Suchet Schwein-Wildpret mit Mandeln und Eibeben.

Schwein-Wildprets-Braten eingemacht mit Wachholder und Zwiebeln,

Suchet Schwein-Wildpret mit Wachholder und Zwiebeln.

Schwein-Wildprets-Braten eingemacht mit kleinen Rosinen und Pinien,

Schneidet übergebliebenen Schweinwildprets-Braten würfflicht, thut selbigen in eine Casserole, würzet ihn mit Ingber, Pfeffer, Cardemomen, Citronen-Schalen und einer Hand voll kleine Rosinen; streuet geriebene Semmel dran, leget ein Stücke Butter hinein, gießet gute Fleisch-Brühe und ein wenig Wein daran, und setzet es aufs Feuer. Unterdessen puget ein halb Viertel Pf. Pinien, leget solche in ein wenig kaltes Wasser, thut sie nach diesen auch in das würfflicht geschnittene gebratene, und lasset alles noch eine Weile durcheinander kochen. Wenn es beliebt, der kan auch ein wenig Zucker dran werffen, und endlich solches anrichten. Also mag ein übergebliebenes Gebratens eingemacht werden, auf was Art und Weise man will, und wie es die Gelegenheit, das Gewürze und Italienischen Waren zulassen wollen.

Schwein:

Schweins-Kopff wilden abzuschneiden,

Wenn ein wildes Schwein ein Fömmet, so schneidet selben den Kopff also ab: Die fördern zwey Läuſſie nehmet zusammen, und ziehet sie gegen die hintern; hernach schneidet oben am Genicke, so weit als das Ohr langet, ein, und auf beyden Seiten an denen Büchern herunter, und hacket solchen alsdenn vollends herab. Hierbey dienet zur Nachricht, daß mit einem zahmen Schweine eben also muß verfahren werden.

Schweins-Kopff zu puzen und zuzengen,

Stecket durch den Schweins-Kopff einen Spieß, nehmlich zum Maul hinein und oben am Genicke oder Nüssel wieder heraus. Darnach müssen ihrer zwey solchen über ein hohe Feuer halten, allezeit herum drehen und also zengen. Inzwischen leget Eisen ins Feuer, laſſet solches glühend werden, und brennet den abgezengten Kopff mit diesem glühenden Eisen ganz glatt, bestreichet ihn öfters mit Speck, und brennet ihn ferner, so wird er recht schwarzbraun. Zuletzt schneidet das untere Maul loß, daß es hänget, und denn das obere auch loß, damit sich der Nüssel überbeuge, alsdenn möget ihr ihn einwärts fern.

Schweins-Kopff, er sey zahm oder wild zuzupuzen,

Waschet selbigen sauber aus thut ihn in einen Topff, gieſſet da-

rauff ein Drittel Wasser, ein Drittel Wein und ein Drittel Eßig und salzet ihn ziemlich stark. Ferner werffet darein allerhand Kräuter, als: Ysop, Salbey, Rosmarin, Lorbeer-Blätter und etliche ganze Zwiebeln, seket solchen zum Feuer, und laſſet ihn, nachdem das Alter des Schweins ist, etliche Stunden kochen. Ist er nun weich worden, so seket ihn mit der Brühe, darinnen er gekochet hat, in ein Gewölbe, damit er erkalte. Wollet ihr den Kopff nunmehr anrichten, so nehmet solchen heraus, und schneidet ihn unten gleich zu, ziehet die Haut ein Paar quer Finger um den Kopff herum weg, daß das weiße abſicht; stellet ihn darnach auf eine Schüssel, besteket ihn mit Buchsbaum und Blumenwerck; gebet ihm eine Citrone oder schönen Vorsörffer-Aepffel ins Maul und laſſet ihn zu Tische tragen. Wenn es bey grossen Ausrichtung ist, so wird der Kopff öfters mit Gelees garniret. Diese nun werden von allerhand Farben gemacht, auf einander gegossen und hernach, wenn sie gestanden, nach eines jeden Belieben geschnitten, und um den Kopff herum gelegt, die Gelees aber müssen etwas härter angemachet werden, als die man sonst zur Kühlung brauchet. Von Verfertigung der Gelees suchet unter dem G. an gehörigen Ort.

Schweins-Kopff anders zuzurichten,

Wässert einen Schweins-Kopff, wenn er erst zenget und gepuzet worden, über Nacht ein; waschet

ihn sauber aus, streuet ihm Pfeffer und Salz ins Maul und lasset ihn also etliche Stunden liegen. Hier auf leget den Kopff in einen Kessel, gießet Wein, Wasser und Eßig dar auff, thut Lorbeer-Blätter, Rossmarin, Isop, Salbey, Zwiebeln, ganzen Ingber, ganzen Pfeffer, ganze Melcken und Citronenschalen daran, und salzet ihn ziemlich; setzet ihn alsdenn zum Feuer, woselbst er so lange kochen muß, biß er weich wird. Solte die Brühe eingekocht und der Kopff doch nicht weich seyn, so gießet noch einmahl Wein, Wasser und Eßig zu und lasset ihn vollends weich kochen; alsdenn möget ihr solchen gleich als vorhergehenden, anrichten.

Schweins-Kopff noch anders nur schlecht,

Wenn der Schweins-Kopff, er sey zahm oder wild, vorbeschriebener massen zugepuzet ist, so thut solchen in einen Topff, gießet Wasser und ein Paar Kannen Eßig drauff, werffet allerhand Kräuter dran, salzet solchen und lasset ihn kochen, biß er weich worden. Nach diesen thut ihn heraus in ein ander Geschir, nur in kein kupffernes nicht; denn im Kupffer wird es gleich bitter; und gießet von der Brühe darüber: alsdenn könnet ihr solchen nach euren Gefallen aufs zierlichste anrichten. NB. Einen abgekochten Schweins-Kopff kan man lange gut behalten, so man denselben, wenn er abgekocht worden, in ein hölkernes Geschir thut, die Brühe oben darüber gießet, alle Tage umwendet, und ein Tuch dgrüber decket.

Schweins-Füsse zu puzen,

Wenn die Schweins-Füsse vom Schwein abgehacket sind, so schläget die Klauen herunter, senget die kleinen Hargen über einem hohen Feuer ab, schneidet solche nach der Länge, als einen Kalbs-Fuß entzwey, wuschet sie sauber aus und blanchiret sie.

Schweins-Füsse-Grillade,

Suchet Grillade von Schweins-Füssen.

Schweins-Füsse mit einer Senff-Sosse,

Puzet die Schweins-Füsse nach ichtgedachter Art zu, setzet sie in einen Topff mit Wasser, Salz und Eßig zum Feuer, lasset selbige weich kochen, und wenn solches geschehen, so kühlet sie aus. Inzwischen machet in einer Callerole Butter auf dem Feuer heiß, rühret ein Paar Messer-Spizen Mehl drein, damit es auch bräune; alsdenn schüttet den zwölfften Theil von einer Kanne Senff an das gebrannte Mehl; gießet Kindfleisch-Brühe und Wein daran, würget es mit Ingber, Pfeffer, Cardomon, Zitronen-Schalen und einer ganzen Zwiebel, und lasset es also zusammen kochen. Hernach leget ein ziemlich Stücke Zucker dran, daß die Brühe recht piquant wird; machet ferner ein wenig Butter in einer Callerole auf dem Feuer heiß; thut die Schweins-Füsse drein, und bräunet sie ein wenig; nach diesen leget sie in die Senff-Brühe und lasset solche eine Weile mit kochen,

den, so könnet ihr solche nach Belieben anrichten.

Schweins-Füße mit einer Zwiebel-Soffe gelb,

Sind die Schweins-Füße gepuzet, so sehet sie nur mit Wasser und Salz zum Feuer, und lasset solche weich kochen. Unterdessen schälet und schneidet Zwiebeln klein; sehet in einer Casserole Butter auf Kohlfener, thut ein Paar Hände voll geriebene Semmel und die geschnittenen Zwiebeln drein und röstet sie ein wenig; gieffet von der Brühe, darinnen die Schweins-Füße gekocht haben, daran, würket es mit Ingber, Pfeffer und Safran; kühlet alsdenn die Füße aus, welche, wenn alles durch einander erst gekochet hat, können nach Belieben angerichtet und zu Tische getragen werden.

Schweins-Füße mit Zwiebeln sauer,

Die Füße kochet ab, wie vorher beschrieben worden. Hernach sehet in einer Casserole Butter aufs Feuer; rühret ein wenig Mehl darein, welches auch bräunen muß; werffet klein geschnittene Zwiebeln in das braune Mehl und röstet sie mit; gieffet Brühe und Eßig dran, würket es mit Ingber und Pfeffer, und lasset es kochen; kühlet die Schweins-Füße sauber aus, leget solche in die Brühe, darinne sie eine Weile mit kochen müssen, richtet sie an und gebet sie hin.

Schweins-Füße mariniret,

Suchet Kalbs-Füße mariniret.

Schweins-Füße gebacken,
Suchet Kalbs-Füße gebacken.

Schweins-Füße mit Mandeln und Eibeben,
Suchet Schweinefleisch mit Mandeln und Eibeben.

Schweinsfüße mit Baumöl und Eßig,

Kochet Schweins-Füße mehr beschriebener massen ab; hernach kühlet sie aus, thut alle Knochen heraus, und lasset sie kalt werden, hernach schneidet sie wie Nudeln, schüttet selbige alsdenn auf eine Schüssel, gieffet Baumöl und Eßig drauff, würket sie mit Salz, Ingber u. Pfeffer, hacket auch Schnittlauch klein, und streuet ihn darüber, mischet alles durch einander, richtet es an und lasset es zu Tische tragen.

Schweins-Ohren mit Senff,

Wenn dieselben sauber gepuzet und abgekochet sind, so schneidet sie wie Nudeln, und machet die Senff-Soffe darzu, wie bey denen Schweins-Füßen mit Senff-Soffe stehet.

Schweins-Ohren mit Muscaten-Blüten,

Wenn selbige vorbeschriebener massen gepuzet und abgekochet sind, so schneidet sie ebenfalls wie vorige; thut solche in eine Casserole oder Ziegel, streuet geriebene Semmel und viel Muscaten Blüten drein, leget ein Stückgen Butter

ter dazu, gießet Brühe darauff, setzet solche auf Kohlf Feuer und laßet sie kochen, biß die Brühe ein wenig dicke wird, so sind sie fertig.

Schweins-Ohren mit Mandeln und Libeben,
Suchet Schweinsfleisch mit Mandeln und Libeben.

Schweins-Ohren mit Schnittlauch,

Dieselben werden ebener massen wie vorhergehende abgekochet und geschnitten: nach diesen setzet in einer Casserole oder Tiegel Butter über Kohlf Feuer, schüttet eine Hand voll geriebene Semmel drein, und röstet sie ein wenig ab, schneidet alsdenn Schnittlauch, und thut solchen auch darzu, würzet es mit Ingber, Pfeffer und Saffran, gießet Brühe darauf, leget denn hierauf die Schweins-Ohren darzu hinein, und laßet solche ein wenig kochen, biß die Brühe etwas dicke wird, richtet solche hernach an und gebet sie hin.

Schweins-Ohren mit Baumöl und Eßig,
Suchet Schweinsfüße mit Baumöl und Eßig.

Schweins-Ohren fricassiret,

Diese kochet und schneidet klein, gleich als vorher beschriebene, thut sie in einen Tiegel oder Casserole, leget ein Stück Butter und eine ganze Zwiebel dran, und passiret es ein wenig auf Kohlf Feuer ab, würzet es mit Ingber, Muscaten-Blüten und Citronenschalen, gieß-

set ein Glas Wein, und ein Paar Eßlöffel Wein-Eßig daran, welches also eine Weile dämpfen muß, gießet alsdenn noch etwas Fleisch-Brühe drein, und laßet es eine Weile kochen. Inzwischen schlaßet 4. Eyerdotter in ein Töpffgen, schüttet eine halbe Messerspitze Mehl und einen Löffel voll Eßig darein, und quirlt diese klar ab, hierauf ziehet die Brühe, darinnen die Schweins-Ohren liegen dran, quirlt es wohl durch einander, leget wieder ein Stück Butter an die Ohren und passiret sie noch ein wenig, gießet die gerührte Brühe darcin, rüttelt es durch einander und richtet es an.

Schweins-Ohren mit grüner Peterfilie,

Schneidet selbige, wie oft beschrieben worden, thut sie in einen Tiegel oder Casserole, streuet geriebene Semmel, Muscatenblüten, Ingber und gehackte grüne Peterfilie dran, gießet gute Fleisch-Brühe darzu, leget ein Stück Butter hinein, setzet es auf Kohlf Feuer und laßet es kochen, biß die Brühe ein wenig dicke wird, so sind sie zum Anrichten fertig.

Schweiß,

Heisset in denen Küchen so viel als das aufgefangene Blut von Gänsen, Hünern, Tauben, Enten, ic.

Schweiß-Würste zu machen,

Rehmet den Schweiß vom Schwein, und rühret ihn wohl durch

durch einander. Darnach lochet das Gefäßer und das Halbfleisch vom Schwein ab, schneidet es hernach würfflicht, bestreuet es mit Ingber, Pfeffer, Salz, Melcken, ein wenig Majoran und mischet es wohl durch einander. Nach dieses gieffet ein halb Mäsel Wasser unter den Schweiß, nehmet alsdenn abgeschchnittene Därmer, und füllet das geschnittene darein, so daß der Darm halb voll werde: auf dieses gieffet von dem Schweiß hinein, und machet damit den Darm bey nahe voll, speulert ihn oben zu, schüttet das Fette, so inwendig, wohl durch einander, daß es nicht auf einen Klumpen besfammen bleibe; verfertiget also Schweißwürste, so viel ihr wollet, und siedet solche in einem Kessel ab. Ehe ihr aber selbige siedet, so müffet ihr mit einer Spicknadel, oder mit einem spizigen Holze Löcher hinein stechen, sonst zerpringen sie. Wenn sie genug gesotten, so thut sie heraus in kaltes Wasser, leget selbige auf rein Stroh, daß sie abtrocken.

Schweiß-Würste mit Sauerkraut,

Setzet die Schweiß-Wurst mit Wasser in einen Topff zum Feuer, und lasset solche noch ein wenig kochen. Hernach nehmet Sauerkraut, und machet es wie das Schweinefleisch mit Sauerkraut beschrieben worden, leget die Wurst darein, und richtet alsdenn solches an.

Schweißwurst mit durchgestrichenen Erbsen,

Suchet Schweinefleisch
Frauenzimmer-Latican,

mit durchgestrichenen Erbsen, und machet die Wurst gleich also.

Schwend- oder Spiel-Kessel,

Ist ein grosser und flacher kupferner Kessel, worinnen bey Hochzeiten oder andern Gastereyen die Wein- und Bier-Gläser ausgespiellet und geschwendet werden.

Schwendendorffin,

Anna Maria. Von Leipzig, des damahligen Bürgermeisters Schwendendorffes gelehrte und tugendhafte Tochter. Sie ward an einen vom Adel von Wolfframsendorffs verlobet, starb aber als eine Braut A. 1673. und hinterließ ein schönes Buch, so sie unter dem Titul; Andächtige Gemüths-Geuffter, geschrieben, welches grosse approbation gefunden. Vid. Henning. Wite. Tom. II. Diar. Biograph. ad A. 1673.

Schwestern,

Seynd zwey von einer Mutter erzeugte Töchter, entweder voll oder halbbrüutig. Deren letztere eine Mutter und zwey Väter, oder einen Vater und zwey Mütter haben.

Schwieger-Mutter,

Heisset des verheyratheten Mannes Frauen Mutter.

Schwinzerin,

Agnes, aus Pommiern, eine gelehrte und noch junge Jungfer, so fast den ganzen Florum in zierlich Deutsch übersetzet, und die Klagen
M m m Lieder

Heder Jeremia in gute lateinische Verse gebracht, sie war eines Dorff-Pfarrherrns Tochter. Vid. Paulin. in seiner Zeitkürzenden erbaulichen Lust. p. 11. p. 1118.

de Scissis,

Clara, eine gelehrte Nonne aus Gräßlichen Geschlechte zu Assisio, stiftete den Orden St. Clara, und schrieb ihr Testament und Episteln, sie starb den 22. Aug. A. 1553.

de Scudery,

Magdalena, eine vortrefflich gelehrt, u. galante Französin, so eine rechte Zierde Frankreichs und andere Sappho zu nennen, deren vortrefflicher Verstand, Geschicklichkeit und gelehrtes Wesen mehr zu bewundern als zu beschreiben steht, weswegen man auch hin und wieder viellobes Erhebungen, so sie auch in der That verdienet, findet. Vid. die Monatl. Auszüge ad An. 1701. Mens Decembr. p. 34. seq. it. die raisonnirende Welt über den heutigen Staat Europæ. P. V. p. 469. P. Richelet. in Libr. Les plus belles Lettres Françaises T. I. p. 265. Thomas. in Monatl. Unterredungen ad Ann. 1689. Mens. Febr. p. 120. Damoisell. Jacqueline Guillaume Dames Illustres. p. 293. Juncker. Centur. Foem. Illustr. p. 121. & 22. Nach dem Tode der berühmten Helena Cornara wurde sie von der Academie di Ricourati zu Padua, als ein Mit-Glied angenommen, bekam auch so wohl vom König in Frankreich als auch andern vornehmen Herren Pension. Diese gelehrte Dame ist A. 1701. in dem 94. Jahre ihres Alters, in der

größten Renommée gestorben, sintemahl ihr der berühmte Menagius nachgerechnet, daß sie 80. Bücher aus ihrem eignen Kopffe geschrieben. Der Catalogus selbiger ist folgender. Conversations Morales. De la Conversation. Des plaisirs. De la Connoissance d'autrui & de soi même. Contre ceux qui parlent peu respectueusement. De la Religion. De parler trop, ou trop peu contre ceux, qui decrient le gouvernement, quelqu' il soit. Des passions que les hommes ont inventé. De la complaisance. De la Dissimulation & de la Sincerité. De l'Indifference. Les Bains des Thermopiles, ou la Conversation de la Crainte. De la Magnanimité. De la Politesse. De l'absence. De la Douceur. De la fierté. De l'Inclination. De l'air galant. Du Mensonge. De l'ennuy sans sujet. De la Maniere d'ecrire des lettres. De la gloire. De la Poésie Françoisé jusqu'à Henry huitième. De l'esperance. De l'envie. De la paresse. De la Tirannie. De l'usage. De la Colere. De l'incertitude. De la haine. De la discretion. De la jalousie. De l'avarice. De l'inegalité. De la Medisance. L'Histoire des conversations de l'amitié. De l'hipocrisie. L'Histoire de Morale. Sentimens de Confutius sur divers Sujets. Description de—du Repentir. Du discernement Des Louanges. L'Histoire de la coquetterie. De la Modestie. De la diversité des amitez. De l'impatience. Quels sont les plus grandes douceurs de la gloire ou

ou celles de l'amour. De l'experience. Des fleurs & des fruits. Des desirs. Des fausses Consolations. Des impertinens. Histoire du Prince Ariamene. Des papillons. Observations sur les papillons. De la reconnoissance. L' illustre Bassa en 4. Volumes. Les femmes illustres. 2. Volumes. Le grand Cyrus 10. Volumes. Clelie 10. Volum. Celinte. Mathilds. Aciane. La Promenade de Versailles. Le Discours de la gloire. qui a remporté le prix de l' Academie. Sappho, ou l' heureuse in constance par Madm. - - Ueberdiss soll sie noch etliche Schriften und Gedichte hinterlassen haben, so noch nicht einmahl gedruckt worden. Aus diesen Büchern, und ihrer Menge ist nun leichte zu schliessen, was diese gelehrte Minerva vor Verstand und Wissenschaft müsse beessen haben. Vid. Continuat. Prim. des Zieglerischen Schauspielers und Labyrinthes N. 70.

Scylla,

Eine Tochter des Megarensischen Königs Nisi so sich in ihres Vaters Tod-Feind den Minos verliebet hatte, und ihn daher auf alle Art zu gewinnen und einzuschläfern suchte, weil sie nun wußte, daß des ganzen Reichs Wohlfahrt und Verhängniß in denen Purpurfarbnen Haaren ihres Vaters bestande, schnitte sie ihm selbige heimlich ab, und stellte solche ihrem vermeinten Liebhaber als eine Marke der künftigen Witt-Stift zu, als sie aber sahe, daß er sie nicht viel achtete, wurde sie vor Schmerz und Wehmuth in eine Lerche verwandelt.

Scylla,

Des Phorci Tochter, in die sich der Meer-Gott, Glaucus heftig verliebet, bey ihr aber kein Gehör fand, weswegen er die Zauberin Circe um Hülffe angeruffen, weil aber Circe sich selber in den Glaucus vergaffet, wiewohl sonder etzige Gegenliebe, bezauberte sie den Brunnen, worinnen sich die Scylla zu baden pflegte, dergestalt, daß, so bald sie, die Scylla, hinein trat, in ein Monstrum verwandelt ward, nemlich dem Ober-Theil nach, zwar eine Jungfer, doch mit einem Wolfs-Kopffe, dem Untertheil aber nach ein Delphin, worüber sich die verwandelte Scylla vor Schmerzen in das nächste Meer gestürzet, und allda in einen Stein und Klippe verwandelt worden, welche Klippe noch heut zu Tage, auf den Sicilianischen Meer soll zu finden seyn, wofür sich die Schiffenden sehr zu hüten pflegen.

Sebutia,

Cæcilia, eine sehr gelehrte Akademistin, sie verstund die Latinität perfect, und hatte sich mit grossen Fleiß auf die Orientalischen Sprachen geleet, absonderlich auf die Ebräische, weswegen sie auch die Dicta Biblica wieder die Juden behaupten und die gelehrtesten Rabbinen wiederlegen konte. Ueberdiss war sie in der Theologie und Philosophie so wohl versiret, daß sie in ihrem 18. Jahre unter dem Præsidio des gelehrten P. Joan. Anton. dePanormo mit grossen Ruhm gewisse Theses Philosophico Theologicas defendirete und die Argumenta ihrer Opponenten recht ge-

lehret und accurat antwortete. Der berühmte Bartoloccius in seiner Bibliothec. Magn. Rabbiniæ. P. III. fol. 756. & 57. redet weitläufftig von ihr, und leget ihr ein nicht geringes lob bey. Vid. Juncker. Centur. Illustr. Foem. p. 69. & 70.

Sechswöchnerin, oder Kind- Bettlerin,

Heisset dasjenige Weib, so nach geschwehret Entbindung der Geburt und Niederkunft sich 3. Wochen lang in dem Wochen-Bette, 3. Wochen aber ausser demselbigen, und also zusammen 6. Wochen lang in ihrer Wochen-Stube reinlich und netze ausgeputzt und angekleidet aufhält, den Schwätters und Wochen-Besuch binnen solcher Zeit antritt und gebräuchlicher massen abwartet.

Sechswochen halten,

Wird gesagt von denen Kindbettlerinnen, so sich sechs Wochen lang nach ihrer Niederkunft inne halten, und den Wochen Besuch und Zuspruch binnen solcher Zeit abwarten. Die Heilige Schrift setze einer Kindbettlerin 33. Tage, binnen welcher Zeit sich selbige inne halten, und nicht zum Heiligthum kommen dürffte. Vid. Levitic. XII. In Chialis einer Stadt in der grossen Tartarey müssen die Männer vor die Weiber 6. Wochen halten, denn so bald eine Frau des Kindes genesen, gehet selbige aus dem Bette wieder an ihre Verrichtung, hingegen muß sich der Mann 42. Tage ins Wochen-Bette legen und pflegen. Der

gleichen auch die Brasilianischen Weiber in America thun sollen.

Sechswochen-Kind nicht in einen Mantel schlagen,

Ist eine lächerliche und abergläubische Meynung dererjenigen Weiber, so da verbieten das Sechswochen-Kind binnen solcher Zeit durchaus in keinem Mantel zu schlagen, damit es nicht bey seiner Lebens-Zeit immer zu trauern bekäme.

See-Weiber, oder See- Mädgens,

Sind die wunderlichen Weibes-Bilder, so in dem Dorffe Senecir nahe bey Fuentarabia in Spanien wohnen, welche kein Mannesbold leiden können. Sie haben alte Jungfern zu ihren Hoffmeisterinnen, und können vortreflich wohl schwimmen, wie sie denn auch von Rudern, oder von auf- und abfahrenden Schiffen sich zu nähren pflegen, diejenigen so Lust zum Heyrathen bekommen, gehen nach Fuentarabia auf die Messe, stellen sich alda zur Schau aus, aus welcher sich hernach die jungen Purche eine heraus lesen und sie zum Weibe nehmen dürffen.

Segeta oder Segetia,

War eine Göttin bey den alten Römern, so der Saat auf den Feldern vorzustehen und selbige zu bewahren pflegte, Macrobl. I. Saturnal. c. 16.

Segherin,

Anna, des berühmten Phylsci M. Seghers zu Antorff künstliche Tochter

ter, so eine vortreffliche Mahlerin und künstliche Meßerin in Schilderereyen ist. Vid. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber, p. 32.

Seguier,

Anna, ein schönes, kluges und gelehrtes Frauenzimmer in Frankreich, florirte zu Ende des 16. Seculii und wurde anfänglich an den von Prat, nach dessen Absterben aber an den von Vergns vermählet. Man findet von ihr Gedichte, Gespräche von der Tugend, Ehre, Wollust u. a. m.

Seide,

Ist ein zartes Bespinnse der Seidenwürmer, von unterschiedenen Farben; woraus Band, Treßten, Stoff und andere seidene Dinge von allerhand Art gewürdet werden, ist entweder offen oder gedrehet, fein oder Floret, Neze oder Stepp-Seide, Italiänische oder Holländische.

Seidne Treßte,

Ist ein ein- oder zweyfärbigtes dichte und schmal gewürdetes Band, mit und ohne Muster, wird von dem gemeinen Frauenzimmer um den Leib getragen.

Seife,

Ist eine von Talg, Asche, ungeschliffen Kalk und Lauge gesottene zacke und zusammen geronnene Materie, womit das Frauenvolck die schwarze Wäsche bey dem Waschen zu schmieren und rein zu machen pfleget. Wird mit einen

messingenen Drat zu Taffeln und Stücken geschnitten.

Seife wohlriechende zu den Händen,

Ist eine aus wohl zerriebener und in Rosenwasser gekochter Venetianischer Seife mit klein gestoffenen bittern Mandeln, Pimper-Nüßlein, weissen Zucker, Holzlunder-Blut-Eßig, Weinslein-Öel, Benzoes Öel, Lilien-Öel, aufgesetzten Campher, pulverisirten Bleysweiß, Wallrath, Ziber, Mosch, Ambrs, und Rosen-Holz-Öel vermischte unter einander geknetete und in runde mittelmäßige Kügelgen formirte Massa, mit welcher sich das Frauenzimmer ihre Hände, um selbige schön und klar zu erhalten, zu waschen pfleget.

Seifen-Ertel,

Ist das überbliebene Wasser aus Seife gekocht, woraus die geschmierte Wäsche warm gewaschen worden, bekömmt in wählenden waschen und reiben, einen starken Gächel.

Seifen-Fäßlein,

Ist ein kleines von Zinn oder Blech getriebenes Kästlein sonder Deckel, worinnen die Hand-Seife lieget, un welches insgemein an die Handfaß-Tafel angehengt wird.

Seifen-Säcklein,

Ist ein kleines von Beutel-Tuch zusammen genehetes Säcklein, womit sich das Frauenzimmer vermittelft Seife und warmen Wassers die Haut abzureiben und rein zu waschen pfleget.

Seihe-Luch, siehe Haar-Luch,

Seil-Längerin,

Ist eine leichtsinnige Weibes-Person, so in dem Lande herum zieht, und ihre Kunst auf den Straffen oder Schweng-Seil zu tanzen öffentlich um das Geld sehen läßt.

Selene. siehe. Helena des Erz-Küfers Simons.

Selerie,

Hippofelinum, Selerie, ist ein Wurzel-Gewächse, so aus Italien in Teutschland gebracht worden, und das man numehro auch in teutschen Gärten häufig antrifft. Es wächst nicht nur wie starke Peterfilien-Wurzeln, sondern hat auch noch bessere Krafft und Würkung denn jene. Er wird gesaubert, in dünne Stücklein zerschnitten, und entweder aufgefotten oder frisch roh mit Baumöl, Salk, Pfeffer und ein wenig Eßig zum Gebratens aufgesetzt, oder sonst bey andern Speisen angebracht.

von Selsen,

Floriana. Eine wohlgelahrte edle Nonne und Priorin vom Kloster Gottes-Thal Cistercienser-Ordens, hat unter andern eine schöne Homilie vom verstorbenen Sohne der Wittben zu Main an Abt Heinrich zu Corbey, Grafen von Hamburg A. 1290. geschrieben, der ihr auch einen lateinischen Brieff darauf geantwortet, und darinnen gedachter Homilie dieses Lob giebet, daß er von keinem alten Theologo

in diesem Stücke etwas bessers erwarten könne. Vid. P. Villedieci Chronic. Hoxatiens. ad A. 1290. Sie redete sehr fertig Latein, war in Theologischen Streit-Fragen wohl geübt, starb A. 1302. und befahl auf ihren Leichen-Stein diese Worte hauen zu lassen: *Eelig, die im Herrn leben und sterben.*

Selvaggia,

Maria Borghini. Eine gelehrte Italiänerin von Siena, sie verstand die Lateinische Sprache perfect, war eine gute Philosopha, absonderlich in der Mathesi wohl erfahren, und machte in Lateinischer so wohl als Welcher Sprache einen zierlichen Vers. Vid. Menag. in *Lectio. Italia.* p. 60.

Semele,

Eine Tochter des Thebanischen Königs Cadmi, mit welcher Jupiter den Bacchum gezeuget, ward aber durch die List der eifersüchtigen Juno von dem Jupiter mit seinem Donner erschlagen. Als sie nun zur Erden fiel, riß er ihr, das unzeitige Kind aus dem Leibe, band es um seine Hüften, und trug es so lange an seinem Leibe, bis es die noch rückständigen Monate der Geburt völlig erreicht, welches Kind Bacchus genennet ward.

Semiramis,

Der Assyrischen Königin, des erstern Königs Nini Gemahlin, hat nach ihres Mannes Tode, den sie verborgen hielte, lange Zeit, unter angenommener Gestalt ihres Mannes in seinen Kleidern regieret, bis ihr Sohn zum herrschen tüchtig und

und mannbahr wurde. Sie hat das Reich durch ihre geführten Kriege sehr erweitert, auch die Mauren um Babylon aufführer; Indessen aber war sie sehr geil und unersättlich, so nar, daß sie aus ihrem Krieger-Heer sich täglich die schönsten und stärksten Soldaten zu ihrer Bedienung heraus zog, als sie aber ihren eigenen Sohn zum Venschlaff zwingen und beschwagen wolte, soll sie von ihm ermordet worden seyn. Als sie einmahls mit ihrem Haar-Aufflag beschäftigt war, und man ihr die schlimme Zeitung brachte, daß die Stadt Babylon ihr abtrünnig geworden, ließe sie den einen noch ungeflochtenen Theil ihrer Haare hengen, machte sich auff, zu wieder Eroberung solcher Stadt und schwur ihr Haar nicht eher wieder einzuflechten, bis sie die Stadt Babylon wieder unter ihren Gehorsam gebracht, weswegen ihr auch zu Babylon eine Statua in solchen fliegenden und uneingeflochtenen Haaren gesetzt und aufgerichtet worden. Val. l. 9. c. 3.

Semiramis Arctoa. siehe. Margaretha Waldemar.

Semmel - Pasteten. siehe. Franz - Brode.

VON Semnitz,

Elisabetha. Eine galante Schlesiern und gekrönte Poetin, in dem Pegnesischen Blumen-Orden, Celine, genennet, welcher der Herr von Bircken den andern Theil seiner Pegnesis dediciret hat. Sie starb A. 1679.

Sempronia,

Eine zwar gelehrte doch aber auch ihres geilen und wollüstigen Lebens sehr verdächtige Römerin; Sie war von guten Geschlechte und schöner Gestalt, darbey von tapffern und beherzten Gemüthe, und verrichtete viele kühne und männliche Thaten, verstund die Griechische und Lateinische Sprache, konte überaus lieblich singen, pferlich tanzen, und machte einen netten Vers. Vid. Henr. Corn. Agrippam in Lib. de praestantia Sexus form. l. 2. c. 19. Menagium in Lektion. Italic. p. 60. & Andr. Hondorff. in Promptuar. Exemplor. f. 120. b.

de Sena Catharina. siehe. Catharina Sienensis oder Senensis.

Senatus Consultum Vellejanum. siehe. Vellejanischer Rathschluß.

Senecta,

War bey denen alten Gaden die Göttin des Alters, welcher diejenigen zu opffern pflegten, so kein schweres und unruhiges Alter verlangten.

Senff,

Sinapi, de la Moutarde, ist ein bekannter Same, der auf der Mühle gemahlen, mit Wein-Eßig in kleine Fäßgen eingemachet, und weit und breit versendet wird; man findet auch nicht leicht eine bessere Sorte, als die von Dyon aus Frankreich kömmet. Mit dem

Senff pfllegt der Koch entweder gewisse Essen gut und angenehm zu machen, oder er setzet solchen als eine Lunde bey Böckel- und geräucherten Fleisch, Schinken ic. auff, wodurch dergleichen Gerichte delicat, gesund und verdaulich gemacht werden,

Senffte, Porte - Chaise,

Ist ein an etlichen Orten gewöhnlicher Trage-Sessel, worauff sich das Frauenzimmer von zwey darzu bestellten Senfften-Männern von einem Ort zum andern tragen läßt.

Sengeria,

Justicia, von Braunschweig, war zwar blind gebohren, doch im Verstand sehr erleuchtet und in der Theologie wohl erfahren, sie hat A. C. 1593. den 59. Psalm vorzüglich schön ausgeleget, und heisset der Titul dieses Werckes; des H. Geistes Beschreibung vom Leben und Sterben unsers HErrn Jesu Christi, durch eine blindgebohrne Jungfer Justitia Sengers in Braunschweig, zu wahrer und letzter Warnung der thigen verstockten Welt. Hamburg 1493. Die Dedication dieses Buchs ist an Fridericum II. König in Danemarc gericht. Vid. Sax. in der Kaiser-Chronic. sub Maximil. II. p. 390.

Sennel,

Armentaria, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Senta,

Eine Tochter des Königs Picus,

und Ehemwib des Fauni. Diese soll nach des Varronis Aussage von solcher Keuschheit gewesen seyn, daß sie Zeit ihres Lebens kein Manns-Bild mehr als ihr Mann Faunus zu sehen bekommen. Wess wegen auch die Weiber ihr ganz in geheim, und im verborgenen zu opffern und sie die Göttin Faunam auch Bonam Deam zu nennen pflegten.

Sentia, oder, Sentiarea Amesia. siehe Amesia,

Serail,

Heisset dasjenige Gemach und Zimmer, wo die Concubinen und Kebs-Weiber des Türckischen Kaisers sich aufzuhalten pfliegen, und darinnen verwahret werden.

Sorena,

Eine Spanierin, des Stiliconis Ehemwib, mit welchen sie eine Tochter, Mariam genannt, gezeuget, die der Kaiser Honorius zur Gemahlin genommen; Claudianus hat ihr ein herrliches lob-Gedichte geschrieben.

Servietten, oder, Teller-Tücher,

Seynd diejenigen meistens in das Gevierde von Damast, Zwilling oder Stangen-Leinwand geschnitten und umsäumten weissen Tücher, so man bey dem Tisch decken auf die Teller herum leget, und woran man sich bey dem Essen Mund und Hände zu wischen pflieget. Bey Hochzeiten oder vornehmen Gastereien werden sie noch hier und dar gebrochen oder kribret.

meistentheils aber heut zu Tage über die Zeller in allerhand nur auffgerollte, und in einander geschlagene Figuren und Formen gelegt oder aufgeschet. In Holland werden die feinen und saubern Servietten in absonderliche und nach jeden Stücke abgetheilte Muster gewebet und gebracht.

Servietten-Bänder,

Heissen diejenigen Stücklein Band oder Livereyen von unterschiedenen Sorten, so die Weiber, welche Koff- oder Tisch-Bänder halten, an das eine Ende der Serviette zu knüpfen pflegen, damit eine jede zu Tische sitzende Person sein Serviett erkennen und vor sich allein wöchentlich behalten kan.

Servietten auffsetzen,

Heisset die frisirten und gebrochenen Servietten über die Zeller aufrichten und ihnen die gehörige Figur zuthellen; bisweilen werden auch von dem Frauenzimmers-Servietten, so nicht gebrochen seyn, dennoch in gewisse Figuren und Arten über die Zeller eingerollt und geschlagen.

Servietten brechen, oder, frisiren,

Ist eine Kunst und Wissenschaft die steiff und starr gestärkten Servietten oder Tafel-Tücher niedlich einzufalten, und aus selbstigen gewisse Figuren hervor zu bringen. Wird insgemein mit dem Trenchiren von dem Frauenzimmer erlernet.

Servietten-Presse,

Ist ein von Holz geschnitztes

und ausgearbeitetes auch mit Ober- und Unter-Platte nebst der darzu gehörigen und eingerichteten Schraube versehenes Gestell, glatt gebeigt oder mit allerhand eingesetzten Holze sauber fourviret, worein man nach gehaltenen Mahlzzeit die Taffel-Tisch-Zeller-Tücher und Servietten zu legen und darinnen einzupressen pfleget,

Sessel,

Ist eine Art kleiner ausgesstopfter und beschlagener niedriger Stühle sonder Lehne, so man insgemein in denen Zimmern an die Fenster oder Ercker zu stellen pfleget, das Frauenzimmer nennet sie auch Nönnigen.

di Sevigni,

Eine gelehrte Marquisin aus Italien, von welcher Menagius in Lectionib. Italic. p. 64. bezeuget, daß sie sey:

Donna bella, gentil, cortese é
saggia,

Di castita, di Fede, & d' Amor
Templo.

Das ist:

Ein schön und kluges Weib, der
Höflichkeit Exempel,
Der Keuschheit, Treu und auch
zugleich der Liebe Tempel.

Seymour,

Anna, Margarita und Jana, drey gelehrte Englische Dames und vor-
treffliche Poetinnen. Sie haben
zusammen 104. Lateinische Disti-
cha auf den Tod der Königin von
Navarra, Margaritæ Valeriz, Königs
Francisci I. in Frankreich Schwe-
M m 5 ser,

ster, fertiget, so unter dem Titul:
Le Tombeau de Margverite de
Valois Reine de Navarre, à Paris
1551. und wegen ihrer Schönheit
in Griechische, Italiänische und
Französische Poesie übersezt wor-
den, der berühmte Französische
Poet Mr. Ronfard weiset in seiner
Poesie, les Odes de Ronfard betit-
telt T. II. p. 613. & 14. eine Ode
auff, so er auf diese 3. gelehrte Gra-
tien fertiget.

Sfortia Baptista. siehe. Baptista.

Sfortia Constantia. siehe. Con-
stantia.

Sibylla,

Eine Stifts-Jungfer zu Wis-
beck in Stifts Minden, und Deut-
sche Poetin, sie hat das Leben des
Heil. Kemberts und vieler andern,
samt dero Miracula in Versen be-
schrieben. Vid. Histor. Visbecens.
S. 75.

Sibyllæ,

Waren bey denen Alten gewisse
Weibes-Personen, und Heydni-
sche Jungfrauen, die sich aufs
Wahrsagen legten, und entweder
mit dem Teuffel Gemeinschaft ge-
halten, oder die Leute auf andere
Art betrogen; Es waren deren
unterschiedliche, als die Persica, Ly-
bica, Delphica, Cumæa, Erythræa,
Samia, Cumana, Hellepontica,
Phrygia, und Tiburtina, doch ist die
Cumæa die vornehmste darunter
gewesen. Was die Zahl dieser
Sibyllen betrifft, so seynd vielerley
Meynungen: Lactantius nennet
ihrer zehen; Sebastianus Franck
eiffte, andere gar 12. Plinius sta-

tuiret nur eine, insgemein aber zeh-
let man derer zehen. Ihre Weiss-
sagungen wurden allezeit auf Oel-
oder Palmen-Blätter geschrieben.
Was aber die Bücher anbelanget,
so diese Sibyllen geschrieben, so ist
gewiß, daß, so lange als die Heyd-
nischen Käyser zu Rom geblieben,
diese Sibyllinischen Oracula gar
sorgfältig verwahret, und daraus
zur Zeit der Noth und bey vorkom-
menden wichtigen Angelegenheiten
guter Rath genommen worden.
Es sind noch biß dato viel Griechi-
sche Verse, so in 8. Bücher einge-
theilet sind, und Oracula Sibyllina
genennt werden. Allein die meis-
ten Gelehrten halten davor, daß
sie ohngefahr im II. Seculo nach
Christi Geburt/ an das Licht ge-
kommen und fälschlich eingeschob-
ben worden. Vossius führet an,
daß die alten Sibyllinischen Bücher,
so biß zur Einäscherung des Capi-
tolii erhalten worden, lauter welt-
liche Dinge in sich begreifen, die-
jenigen aber, so Octacilius Crassus
aus Griechenland gebracht, einige
Propheceyungen in sich halten,
welche von gewissen Juden vor
Sibyllinische Oracula ausgegeben
worden. Woher es auch kömmt,
daß unter diesen Propheceyungen
auch einige Verse gefunden wer-
den, worinnen von der Zukunft
des Messie gehandelt wird.

Sibylla Cimmearia Italica,

Einige wollen, daß diese Sibylla
des Evandri Mutter gewesen. Vid.
Livium Hist. L. 1. & Dionys. Hali-
carnass. Antiquitat. Rom. lib. 1.
Virgilius erzehlet Wunder-Dinge
von ihr, und wollen ihr einige gar
das

das Carmen ænigmaticum de materia lapidis Philosophorum schuld geben. In Italien ist annoch die Grotte dieser Sibylle, nicht weit von Napoli im Grunde der weyländ berühmten Stadt Cuma, allwo sie gewohnet. Sie ist A. M. 2710. berühmt gewesen.

Sibylla Cumana,

Wird sonst Demophile, oder Herophile auch Amalthea genennet. Soll, wie die andern Sibyllen, von Christi Erniedrigung ins Fleisch geweissaget haben. Dieses ist eben diejenige Sibyllle, so dem Tarquinio Superbo neun Bücher von göttlichen Geheimnissen nach ihrer Aussage um eine grosse Summa Geldes angeboten; weil aber Tarquinius darüber lachte, verbrandte sie in seiner Gegenwart drey davon, mit Befragen, ob er die Summa Geldes noch vor die übrigen sechs geben wolte, welches er auch abschlug, worauf sie noch drey von diesen neun Büchern ins Feuer warff, mit nochmaligen Befragen, ob er vor die übrigen 3. die gefoderte Summa Geldes noch zu geben sich entschliessen wolte? Tarquinius, welcher vermuthete, es müste darunter was sonderliches verborgen seyn, gieng den Accord endlich ein, nahm solche drey Bücher, und von dem Augenblicke an soll diese Sibyllle nicht mehr gesehen worden seyn. Diese drey Bücher hat man nach der Zeit als ein Heiligthum im Capitolio verwahret, und sie Libros Sibyllinos genennet; Es ist um das Jahr der Welt 3339. geschæhen.

Sibylla Delphica,

Oder Thessalica, wird absonderslich Daphne oder Themis auch Artemis genennet. Soll de nativitate Christi ex virgine geweissaget haben. Vid. Augustin. l. 18. d. C. D. c. 21. it. de Bello Trojano, Chryssippus gedencket ihrer in seinem Buche de Divinatione. Sie hat A. M. 2680. gelebet.

Sibylla Erithraa,

Wird sonst Sicala, Sardana Gergethia, Rhodia, Lucana genennet; ihr eigener Name ist Eryphila. Nach Castellionis und Hornii Meynung soll sie die Sündflut vorher geweissaget haben, welches aber nicht wohl zu glauben. Vid. Grenium Disp. l. de Sibyllis. cap. III. §. 6. Sie hat A. M. 2730. gelebet.

Sibylla Hellepontica,

Sonst Marpesia auch Gergithia genannt, soll von der Geburt Christi, von seinem leyden, Finsterniß bey seiner Kreuzigung, Ende der Welt und Jüngsten Tage geweissaget haben. Sie soll viel heilige Geheimnisse durch Rägel der Welt vorgeleget, und um das Jahr 3380. floriret haben.

Sibylla Lybica oder Lybissa,

Wird sonst eigentlich Elissa genannt, diese soll viel de exitio gentium, de nativitate Christi ex virgine, de Miraculis Christi, de Mundi conflagratione, mortuorum resurrectione & æterna vita geweissaget haben. Sie hat A. M. 2620. gelebet.

Sibylla Persica,

Sambethe oder Saba genannt, war eine von denen so genannten zehn Sibyllischen Weibern, sie wird theils Sibylla Agrippa, theils Persis, theils auch Hebræa und Chaldaea genennet, Pausanias Lib. X. will, sie sey des Berossi Tochter, andere aber wollen, sie sey von dem heiligsten Noa entsprossen. Vid. Petr. Gregor. Tholosan. Tract. de Republic. p. 455. l. XII. C. XII. §. 4. Noch andere wollen die Nicaulæ, Königin aus Morgenland, so den Salomon in Jerusalem besuchet, draus machen. Vid. Cyriac. Spangenberg im Adel-Spiegel. p. 425. Ihre Weissagungen haben von dem grossen Alexander und von der Meynschwerdung gehandelt, sie soll 25. Bücher geschrieben und A. 1990. gelebet haben,

Sibylla Phrygia,

Soll von dem Dardano und der Neso gebohren worden seyn; In Asien hat man diese Sibylle und Weissagerin sehr hoch gehalten; In Phrygien zu Anticyris hat sie sich am allermeisten mit Wahrsagen hören lassen. Burchardus fol. 269. weist ihre wahrsagerischen Carmina von der Geburt Christi, Jungfer Maria, dem Engel Gabriel, dem leyden Christi, seiner Himmelfahrt und Auferstehung, auf. Sie hat im Jahre der Welt 3500. gelebet,

Sibylla Samia,

Oder Samomea und Samometes, wird eigentlich Psycho oder Phyto genennet. Sie soll nach Augusti

ni und Aliani Meynung Lib. XII Var. Histor. c. 35. unter des Numa Regierung, A. M. 3000. floriret und von Christo geweihsaget haben.

Sibylla Tiburtina oder Tiburtia,

Wird eigentlich genennet Albunea. Ihre Weissagungen sind gewesen von der Römer Untergang, Christi Geburt zu Bethlehem, und von der Frommen Glückseligkeit. Sie soll auch dem Kaiser Augusto durch ihre Weissagung, von der heilsamen Geburt Christi von seinem allzu grossen Hochmuth abgerathen haben. Vid. Gyrard, dial. 2. Histor. Poet. welches geschehen ist um das Jahr der Welt 3910.

Sidero,

War der Pelie und des Neleus Stieff-Mutter,

Steb,

Ist ein von Holz rund verfertigtes Behältniß, hat einen durchlöcherten und zusammen gestochten Boden, bey denen Grossen ist er von Bast gestochten, bey denen Kleinen aber, so man zu dem Gewürke braucht, von Beutel oder andern durchlöcherten Tuch verfertigt.

Siebenzehen Creuser Drücken,

Ist eine dem Frauenzimmer im Spiel bekannte Art zu küssen, wenn nehmlich die Manns-Person, bey solche Verrichtung aufgetragen worden, seine beyden Hände mit

des

des Frauenzimmers ihren Kreuzweife einschließet, und ihr über solches formirtes Kreuz, so sehen bedeuten soll, noch 7. Küßgen darüber gebet.

Stedel,

Ist eine an etlichen Orten gebräuchliche Art einer langen und verdeckten Banck, mit einer schmalen Lehne befestiget, worein man allerhand legen und verwahren kan, man findet sie insgemein auf dem Lande in den gemeinen Stuben.

Sigaa,

Aloyla oder Loysa, eine adeliche Dame von Toledo aus Spanien, war von solcher wunderwürdiger Gelehrsamkeit, daß sie keinem gelehrten Mann zu ihrer Zeit was nachgab, maßen sie nicht nur eine völkommene Philosopha war, sondern auch lateinisch, Griechisch, Hebräisch, Syrisch und Arabisch perfect reden und schreiben konte; weswegen sie auch Pabst Paulus III. mit welchem sie in allen diesen Sprachen Briefe gewechselt, sehr hoch hielte. Die Portugiesische Königin nahm sie wegen ihrer sonderbahren Gelehrsamkeit an ihren Hof unter das Königlische Frauenzimmer. In was vor großer Consideration diese Sigaa bey den gelehrtesten Männern gestanden, kan man aus denen herrlichen Lobes- Erhebungen des Johannis Vasæi, Andrea Rasendii, Alphonsi, Alvare Geometii, Didaci Guevaræ, Francisci und Rodrigo Lopii, Lusini Itali, Johannis Meruli und anderer mehr, ersehen und abnehmen. Sie verheyrathete sich

an Alphonsum de Guenas, oder wie ihn einig Mennern, Franc. Cuevos de Burgos, starb aber den 13. Octobr. Anno 1560. in einem schmerzlichen Kind-Bette. Von ihren Schrifften ist bekannt: 1) ein Gedichte in lateinischer Sprache, Sintra genennt, so sie an die Infantin Marie, geschrieben; 2) Dialogus de Differentia Vitæ rusticæ & Urbancæ; 3) unterschiedene lateinische Episteln und Poemata, so aber nur noch in Manuscripto solen gefunden werden. Vid. Morhof. l. 1. Polyhist. c. 25. & Anton. Biblioth. Hispan. pag. 341. Es wird dieser gelehrten Dame insgemein eine gewisse Saryra Soradica, so zwar herrlich latein in sich hat, aber voller Unflath und Schandthaten ist, Schuld gegeben, und rühret solches daher, weil der ungewissenhafte Auctor seine liederliche Satyre nach der Spanischen Mundart und laster-Gebräuchen eingerichtet, um dadurch die Sigaa vor die Erfinderin dessen anzugeben, allein Morhof in seinem Polyhist. p. 76. & 77. erweist, daß man ihr höchst unrecht gethan. Einige wollen Vossium, einige aber Meursium zu dem Auctore dieser obscenen Satyræ machen, etliche aber stehen in denen Gedancken, daß es eine Geburth von D. Joanne Westreene, JCro in Holland sey. Der Weltberühmte Thomasius nennet den wahren Verfertiger dieser Satyræ, jedoch nur mit denen Literis initialibus. Vid. Thomasi. Mosnatl. Gedancken, ad Ann. 1688. p. 586. it. Zengels Mosnatl. Unterredung. Mens. Febr. A. 1693. pag. 166. & 169.

Sigaa,

Sigaa,

Angela, der vorigen gelehrten Aloysa Sigaa gleichfalls geschickte und erfahrene Schwester, maßen sie nicht nur die lateinische und Griechische Sprache vortrefflich verstand, sondern auch eine gute Musica war. Thuan. Lib. 26. in fine.

Sigbritta,

Eine gemeine Frau aus Holland, war die Mutter der Columbulæ, so der König von Dänemark Christianus II. oder, wie ihn einige nennen, Christiernus, zur Concubine hatte; dieser Christiernus war der Sigbrittæ so unterhänig, daß er im ganzen Reich ohne ihr Gutbefinden niemahls etwas vornahm. Ihre Tochter die Columbulæ ward zuletzt heimlich mit Gift vergewaltigt, der König aber aus dem Reiche verjaget.

Silber-Röthe oder Silber-Schrank,

Heisset dem Frauenzimmer dasjenige Behältniß, worinnen sie ihr Silber-Geschirr und Pretiosa zu verwahren pflegen, sie seynd öfters mit Glas-Thüren versehen.

Silberner Spiegel,

Ist ein mittelmäßiges in einem silbernen und Zier-vergoldten oder bloßen saubern Rahm eingeschlossenes Spiegel-Glas, welches das Frauenzimmer bey dem Aufsetzen auf dem Nacht-Tische vor sich stehen hat.

de Silva,

Beatrix, eine devote Dame in

Portugall, so A. 1484. den Orden der Kloster-Frauen der Empfängniß Mariæ gestiftet.

Silvestrina,

Regina, eine Italiänerin von sonderbarer Gelehrsamkeit Verstand und Geschicklichkeit; sie machte vielmahls einen Vers ex tempore, der sinnreicher war als anderer ihre mühsamen Meditationes. Ueberdieß hatte sie auch von andern galanten Sachen Wissenschaft, und war darbey eine vortreffliche und herrliche Sängerin. Vid. Gvalther. Tom. II. Chronic. pag. 1289.

Simætha,

Eine berühmte Hure, welche, weil sie etliche junge Leute von Athen entführet, Gelegenheit zum Peloponnesischen Kriege gab, und einig und allein die Ursache dessen war.

de Simetzky,

Madame, auf Sadow, eine gelehrte Baronesse von Wilzeck aus dem Oppelnischen Fürstenthume Schlesiens, sie spricht und schreibt fünff Sprachen in der größten Perfection, als: Deutsch, Polnisch, Französisch, Italiänisch und Lateinisch. Vid. Ebert. im gelehrten Frauenzimmer-Cabinet. p. 329.

Singen,

Ist eine Kunst und Wissenschaft allerhand Arien, Cantaten und Lieder auf eine künstliche und schmelzhafte Manier nach den vorgeschriebenen Noten in richtigen Thon und abgemessenen Tacte in ein darzu spielendes Instrument ab-

abzusingen; auf welche Kunst das Frauenzimmer sich meistens zu legen pfeget.

Singe-Buch oder Arien-Buch,

Ist ein von weissen Papier zusammen geheftetes Buch, woein das Frauenzimmer sich ihre Arien und andere Lieder, so sie singen erlernet, von ihren Lehrmeister in die Noten setzen läßt. Man findet auch gedruckte Arien-Bücher, so von denen berühmten Musicis zusammen getragen und heraus gegeben worden, dergleichen des berühmten Hochfürstl. Sächsischen Weisenfelsischen Capell-Meisters, Krügers, Arien sind.

Sinope,

Eine Tochter des Asopus, welche der Apollo entführet, und mit ihr den Syrum gezeuget haben soll. Wiewohl auch andere vorgeben, sie wäre so wohl von dem Apolline als auch dem Jupiter durch ihre sonderbare Ist verschonet blieben, und als eine Jungfer Zeit lebens gehen dürfen.

Siphra. siehe. Saphora.

Sirenbergin,

Constantia, eines Bürgermeisters Tochter aus Danzig, von grosser Gelehrsamkeit und Wissenschaft. Carolus Ogerius in seinem Itinere Polonico nennet diese gelehrte Constantiam, in einer lateinischen ihr zu Ehren verfertigten Elegia: Syrenem Balthicam. Vid. Morhof. im Unterrichte von der

Deutschen Sprache und Poesie. P. II. c. 9. p. 444.

Sirenes oder Sirenen, auch Meer-Weiblein,

Sollen gewisse Meer-Wander und Töchter des Flusses Acheloi und der Terpsichore gewesen seyn; Aglaope, Pisinoe und Thelxiopia genannt, wiewohl man ihre Namen hin und wieder verändert findet. Sie hielten sich an dem Sicilianischen Ufer auf. Ihre Gestalt war halb als eine Jungfer, und halb als ein Vogel. Sie haben so vortreflich singen können, daß sie dadurch die Vorberreisenden gleich einzuschläffern und zu sich in das Unglück und Verderben zu locken vermögend gewesen; als aber Ulysses mit seinen Gefehrten einsmahls vor ihnen vorbeigefeselt, und weil er allen seinen Leuten auf dem Schiffe die Ohren mit Wachs verstopfet, damit sie den Gesang nicht hörten, diese Sirenen ihn nebst denen Seinigen nicht zu sich locken können, sollen sie sich vor Schmerz und Scham selbst in das Meer gestürzt und in grosse Felsen und Klippen verwandelt haben.

Siligambis,

Des letztern Perser Königs Darii Gemahlin, so zu ihrer Zeit an Schönheit ihres gleichen nicht gehabt, doch hat der Alexander, so sie mit ihrem Manne Dario gefangen bekam, selbige weder berührt, noch ihr den geringsten Schimpff und Verdruß anthun lassen.

von Sittenbach,

Euphrosina, eine Poetin; Henricus

ricus Schævius hat ihre so genauesten Leber-Keime heraus gegeben. Vid. Morhof. im Unterricht von der Deutschen Sprache und Poesie. Part. ult. c. 18 p. 768. & Erdmann, Neumeister. in Dissert. de Post. & Poetriis Germ. p. 91.

Skeifers,

Clara, war von Gent aus Fländern, eine achtzig-jährige sehr künstliche Jungfer, maßen sie eine vortreffliche Mahlerin und im illuminierten sehr kunstreich soll gewesen seyn. Vid. Frauenlob in der lobenswürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber. p. 32.

Skytte,

Vandala und Anna, zween gelehrte Schwestern aus Schweden, des Schwedischen Reichs-Raths Johann Skyttes berühmte Töchter, so ungemein verständig und in der lateinischen Sprache vortrefflich erfahren gewesen, wie solches die Tabula Testamentaria ihres Vaters ausweist. Die grundgelehrte Sophia Elisabetha Brenneria gedenket dieser 2. gelehrten Schwestern in ihrer lateinischen Epistel, so sie den 3. Martii 1699, an Petrum Hedengrahn geschrieben. Vid. Esberg. in Mulier. Philosophantib. Lit. C. b.

Smilax,

Eine sehr schöne und wohlgestaltete Nymphe, welche sich in einen Jüngling, Crocus genannt, so verliebet, daß sie, nachdem er sie nicht achtete, sich vor Harm recht abkehrte, und in ein Kraut verwandelt wurde, so dem Epheu gleichet.

Smitters,

Von Gent, Anna, war eine gute Künstlerin im Mahlen. Vid. Ludov. Guicciardin. verdeutschte und zu Frankfurt am Mann 1582. gedruckte Beschreibung Niederlands. voc. Antorff. fol. 75. & 77.

Soffa,

Ist bey denen Morgenländern eine gewisse Art von Betten, welche in denen Sälen und Sammern längst den Mauern und an den Fenstern von einer Wand zur andern gehen, um darauf zu sitzen oder zu liegen; man pflegt dieselben nicht allein mit saubern Teppichen und schönen gestickten Küssen zu belegen, sondern auch vor den obersten Ort eines Zimmers zu halten.

von Solms,

Magdalena Wilhelma, Gräfin, eine geschickte und gelehrte Dame, von sonderbahren Verstande und herrlichen Ingenio, eine nette Dichtin, maßen sie auf D. Zieglers, Prof. zu Wittenberg A. 1678. beygelegte Vermählung ein schönes Carmen verfertiget. Vid. Falch. in Gynæceo Doct. p. 57.

Solo oder Sans prendre

Epielen, heißet im L'ombre-Spiel, wenn man ohne Rauffen spielt, und sich solches von denen Gegenspielern absonderlich bezahlen läßt.

Solomona,

War die standhaffte Maccabäerin, und Mutter, so auf des Tyrannis

rannischen Antiochus Befehl wegen ihres Glaubens Bekännniß nebst ihren sieben Söhnen, deren entsetzliche Marter sie zuvorher selbst angesehen, und sie darben zu aller Beständigkeit großmüthig anermahnet, als eine Märtyrin hingERICHTET ward. 2. Maccab. VII. Joseph. in Histor. Machabzor.

Sommer - Sprossen oder Flecke, auch Röslein genannt,

Seynd einige gelbe und hitzige Pünctlein, so dem Frauenzimmer zur Sommers-Zeit meistens unter den Augen und um die Nase herum auszuschlagen pflegen, und ihrer Schönheit im Gesichte nachtheilig seynd.

Sommer - Sprossen Wasser,

Ist ein aus Haus-Wurzel und Schell-Kraut destillirtes und abgezogenes Wasser, womit sich das Frauenzimmer, so zur Sommers-Zeit und Hitze von denen Sommers-Sprossen und Flecken incommodiret wird, zu waschen pfleget. Einige pflegen sich auch dergleichen Wasser aus hart gesottenen und mit klar pulverisirten Zleyweiß vermischten und stark ausgepressten Eger-Saffe zu destilliren.

Sonnen Betten. siehe.
Betten Sonnen.

Sonnen - Fächer. siehe.
Fächer.

Sonntags-Kind,

Meinet man ein Kind, das an
französisches Lexicon.

einem Sonntag jung gebohren worden, die alten Weiber haben meistens den Aberglauben, daß ein solches Sonntags-Kind nicht nur grosses Glück in der Welt haben, sondern auch alle Gespenster im Hause sehen solte.

Sonntags-Kleider,

Heissen diejenigen Stüek Kleider, deren sich das Frauenzimmer, Sonntags oder Fest-Tages, auch wohl andere Tage bey Ehren-Tagen, oder Solennitäten zu bedienen und sich damit auszuschnücken pfleget. In der H. Schrift werden den dergleichen Kleider Feuers Kleider genennet. Genes. XLV. v. 22.

Sophia,

Churfürst Friderici V. zu Pfalz gelehrte Tochter, Ernesti Augusti Churfürstens zu Braunschweig Lüneburg, Gemahlin und Mutter des ieszigen Königs von Groß-Britannien, Georgens, starb im Junio A. 1714. und war eine rechte gelehrte und in denen Sprachen hocherfahrne Dame, gestalt sie perfect latein, Französisch, Italiänisch, Spanisch, Englisch, und Holländisch schreiben und reden konte. Vid. T. 9. du Mercure galant du Mois de Septembre A. 1679. p. 248. & 257.

Sophia,

Marggraffs Procopii in Mähren Tochter, und Bogislai VIII. Herzogs in Pommern Tugendhafte Gemahlin, so ein rechtes Muster der Klugheit und verständiger Haushaltung gewesen; sie

Man soll

Soll auch noch in ihrem höchsten Alter mit ihren Händen täglich gearbeitet, und bey selbiger öftters diese Reime wiederhohlet haben:

Nicht bethen, gern spazieren
gehn,
Vor'm Fenster und dem Spiegel
stehn,
Viel geredt und wenig gethan,
Mein Kind! da ist nichts fet-
tes an.

Sophia Charlotta,

Königin in Preussen und Char-
fürstin zu Brandenburg, gebohrene
Princessin aus dem Charfürstl.
Hause Braunschweig und Lüne-
burg. War eine vortreffliche kluge
in vielen Sprachen und andern
gelehrten Wissenschaften hoch-
erfahrene Dame. Vid. Prof. Neus-
kirchs Trauer- und Lob-Rede auff
dero hohen Todes-Fall. per tot.

Sophia Eleonora,

Herzog Ferdinand Alberti zu
Braunschweig-Bevern qualifizierte
Tochter, sie ward den 5ten Martii
A. 1674. geböhren, ward Stiffts-
Fräulein zu Sandersheim, starb
aber den 14. Jan. 1711. Von ih-
rer Geschicklichkeit in der Poesie
und zugleich auch ihrer Devotion
werden ihre geistlichen Lieder, über
die Blut-Vergießung JESU, so
A. 1696. im Druck heraus gekom-
men, satzsam zeugen.

Sophia Eleonora,

Geböhrene und vermählte Grä-
fin zu Limburg. Eine in der Heil-
Schrift und denen Patribus sehr
belesene Dame und vortreffliche

Poetin, sie hat nicht nur Lehr-
und Trost-Lieder, sondern auch ihr
geistliches so genanntes Klee-Blat,
welches sie in ihrem 14. Jahre soll
verfertigt haben, heraus gehen
lassen, auch das letztere ihren fünf
Töchtern in einer nachdrücklichen
und affectudsen Dedication zuge-
schrieben.

Sophia Eleonora,

G. und F. S. z. L. W. eine ge-
lehrte und sehr devote Matrone,
hat sich durch ihre Weisen Tugende-
reuchte, so 1714. heraus kommen,
bey denen Gelehrten einen grossen
Ruhm erworben.

Sophia Elisabeth,

Herzog Johann Albrechts von
Mecklenburg Princessin, und Au-
gusti Herzogs zu Braunschweig
und Lüneburg gelehrte und kluge
Gemahlin, so nicht nur vieler
Sprachen, sondern auch anderer
Wissenschaften sehr kundig war,
sie ward wegen ihrer Vortrefflich-
keit und grossen Verstand in der
Poesie mit in den Fruchtbringens-
den Palm-Orden gezogen, worin-
nen ihr der Name der Befreyen-
den oder der Befreyten beygelegt
ward. Paullin. im hoch- und wohl-
gelahrten Frauengimmer. p. 25.
& 26. Ausser der Poesie hatte sie
eine recht grosse Wissenschaft in
der Music, maßen sie die Kunst zu
componiren völlig verstande, auch
etwas gewissen Pommerischen Edel-
manns Lieder in schöne Melodien
gebracht; überdieß soll sie auch des
de Charron Lumen Sapienae aus
dem Frankösischen in das Deutsche
übers

übersetzt haben. Martin. Kemp. T. An. II. Diar. Biograph. p. 112. Vid. Joh. Hübneri Historische Fraggen T. VI. p. 265. it. Neumeister. Dissert. d. Poetriis Germ. Es wollen ihr einige das artige Scriptum de Amelinde zueignen. Sie starb A. 1676. den 12. August. im 63. Jahr ihres Alters.

Sophia Louysa,

Sebohrne Gräfin von Castell, Graf Albert Friedrichs von Wolffstein Gemahlin, war eine ausbündig gelehrte und kluge Dame. Vid. Paullin. Zeit: verkürzende Lust. P. II. p. 1115.

Sophia Magdalena,

Herzogin zu Liegnitz und Prteg, eine sehr devote Dame, so A. 1652. nebst ihrem Gemahl, Sylvio Nimrod, Herzogen zu Würtemberg den Orden des Todten-Kopffs gestiftet und aufgerichtet.

Sophonisba,

Des Numidischen Königs Syphacis Gemahlin und Tochter des Asdrubalis aus Carthago; verheyrathete sich weiter, nachdem ihr Mann von denen Römern überwunden und ihnen unterthänig gemacht worden, an den Masinissam, der ihr zuvor versprochen, daß er sie nimmermehr in eines Römers Hand und Willen lebendig kommen lassen wolte. Weil aber Scipio selbige gleichfalls als einen Theil des Raubes mit verlangte, und Masinissa ihm nicht zuwider leben dorffte, übersendete er seiner Sophonisbe heimlich einen Becher

mit Gift, welche ihn sonder einige Furcht und Verwandlung ausges-truncken.

Sophonisbe,

Von Cremona, eine Tochter des Amilcars Anguscivola, eine virtuose Künstlerin im Mahlen, so fast allen Mahlerinnen den Preis entwendet, weswegen sie auch nach Spanien beruffen und in Dienste genommen ward. Von ihrer vor-trefflichen Arbeit wird sonderlich ein Mägglein, das über ein schreyendes Kind lachet, so ein aus dem Korbe gekrochener Krebs bey dem Finger erwischt, sehr gerühmet, welches ganz naturell und lebhaft soll vorgestellt seyn. Vid. Sandrarts Deutsche Academie. T. II. L. 2. c. 22. p. 204.

Sophronia,

Eine Römische Matrone und andere Christliche Lucretia, welche, weil sie voraus sahe, daß sie des Decii Gewalt und Anfall nicht würde abhalten können, sich mit Vergönstigung ihres Manns den Degen selbst in die Brust stach, und hernach unter die heiligem Weiber mit ist gesetzt worden.

Soffe piquante zu machen,

Setzt in einer Casserole oder Ziegel Butter auf das Kohl-Fener, und lasset solche heiß werden, rühret hernach ein Paar Hände voll geriebener Semmel drein, lasset sie Castantenz-braun rösten, gießet fernere Brühe und Wein drauf, würzet es mit Zucker, Nelcken, Citronen-Schälern und Scheiben, lasset dieses zusammen kochen, biß es ein

wenig dicke wird, so ist sie gut; dergleichen Caffe kan man über vielerley Speisen giessen.

Sospatra,

Eine sehr gelehrte Wahrsagerin und Prophetin aus Sidnen, des Adels, eines Weltweisen oder wie Menagius will, Eustachii Landpflegers in Cappadocien Eheweib, ist von solcher Gelehrsamkeit gewesen, daß einige gar gemeynet, sie müsse von denen Göttern selbst informiret worden seyn. Vid. Menag. in Mulier. Philos. pag. 13. n. 21. Textor. in Officin. fol. 149. it. Vossium in Philolog. c. 2. p. 10.

Soy Rossata. siehe. Sarge
seidne.

Spaco,

Des Königs Cyri Amme, heisset nach der Meder Sprache so viel als ein Hund, weswegen einige auf den Irrthum gefallen, als wäre König Cyrus von einer Hündin gesäugert und aufgezogen worden.

Spahr-Büchse,

Ist ein von Blech oder Thon verfertigtes Behältniß, worein die Eltern vor ihre Kinder etwas wünschentlich hinein zu stecken, und vor selbige nach und nach darinnen zu sammeln pflegen.

Spahrhasen-Gelder. siehe.
Spiel-Gelder.

Span-Bette,

Heissen denen Weibern diejenigen hölzernen Bett-Bestelle, so

sonder Himmel und Decke sind, man findet selbige auf eine, oder auch zwey Personen eingerichtet.

Spanferckel, Spansau,

Porculus lactens. Cochon de lait, ist ein junges Sugeschweingen, welches der Koch als etwas delicates zu verspeisen pflegt. Seine Zubereitung ist diese: 1) Spanferckel zu putzen; 2) Spanferckel gebraten; 3) Spanferckel zu füllen und zu braten; 4) Spanferckel zu kochen als einen Schweinskopff; 5) Spanferckel = Gallerte; 6) Spanische Wurst von einem Spanferckel zu machen.

Spanferckel zu putzen,

Schlachtet ein Spanferckel ab, darnach leget es in ein Geschirr, streuet klein geklopfftes Pech drüber, gieffet heißes Wasser drauff, es darff aber nicht gar sieden, und brühet also die Haare herunter. Wenn solches geschehen, so nehmet ein schwarffes Messer, und schabet alle kleine Härlein ab; schneidet alsdenn unten am Bauche ein Loch nicht gar zu groß, thut das Gedärme, samt Lunge und Leber heraus, waschet es sauber aus, und richtet es nachfolgender massen zu.

Spanferckel gebraten,

Wenn dasselbe jetzt gemeldter massen sauber zugeputzet ist, so salzet solches ein, und speilert es hernach als einen Hasen. Oben am Halse schneidet einen Strich nach der Länge, als ob ihr nach den Rücken zu schneiden wollet, und schneidet alsdenn ein Paar Stricheln

gen die Over, bald wie ein Kreuz. Hat es nun etwa eine Stunde im Salze gelegen, so stecket es an Spieß, trocknet es aber vorher mit einem Tuche ab, leget es so dann zum Feuer, und lasset es wenden. Unter wählenden Wenden wird es feucht werden, und um dasselbe herum lauffen; daher ist das Spanferkel allezeit abzuwischen. Nachdem es nun eine ziemliche Zeit gezaugen, und fänget nunmehr an zu braten, so bestreichet es mit Speck also: Stecket an ein Spießgen ein Stücke Speck, welches am Feuer ein wenig heiß werden muß, daß es beginnet zu schmelzen, damit bestreichet das Spanferkel über den ganzen Leib, und dieses thut öfters, so wird es eine schöne Farbe und eine harte Rinde bekommen. Wollet ihr es abziehen und anrichten, so blaset hinten hinein, daß der Dampff heraus fährt, sonst machet die Feuchtigung die Haut wieder linde, richtet es auf eine Schüssel an, und garniret es, nachdem die Ausrichtung ist.

Spanferkel zu füllen und zu braten,

Speilert ein rein gepuztes Spanferkel wie vorhergehendes, zum braten. Hernach schälet von ein Paar süßen Citronen die Schalen herunter, schneidet die Citronen Scheibenweise, die Schalen aber länglicht klein. Ferner habet bis 8. Stück Zemmelschnitten, und leget sie in ein Geschirr, gieffet etwas Wein drauff, daß sie ein wenig quellen, reibet alsdenn viel Zucker drauff, desgleichen

auch auf die geschnittene Citronen. Darnach salzet das Spanferkel ein klein wenig ein, und füllet es auf nachfolgende Art: Erstlich leget in dem Leib herum etliche Semmelschnitten, darnach Citronen, und streuet viel Zimmet drauff, machet es alsdenn wieder wie erst. Wenn es alle ist, so nehet den Bauch unten zu. Da auch die Fülle zu trocken wäre, so gieffet noch etwas Wein zu, aber es muß sehr süße gemacht werden. Nach diesen stecket es an Spieß, und machet alle Löcher, wo ihr meynet, daß etwas heraus kommen kan, mit Brodfrumen zu, und bratet er wie vorher gehendes. Soll nun solches warm verspeiset werden, so müßet ihr eine reine Tanne untersetzen, und ein wenig Wein drein gieffen, damit ihr die es, was daraus läuffet, nebst dem Wein zu einer Soffe nehmen könnet. Wird es aber kalt verspeiset, so könnet ihr das inwendige auch mit vorlesgen. Etliche nehmen auch Borsdörffer-Aepffel mit unter diese Fülle.

Spanferkel zu kochen als einen Schweinskopff,

Nehmet ein gepuztes Spanferkel, und machet selbiges also schwarz: Rändet Stroh an, und haltet das Spanferkel drüber, bestreichet es mit Speck, daß es fett wird, hernach nehmet von dem gebrennten Stroh das schwarze und reibet das Spanferkel über und über kohlschwarz; streichet es ferner mit Speck, oder sonst mit etwas Fetten, und haltet es wieder

Nun 3

über

übers Strohfener, daß es fein schön schwarz werde. Wenn nun dieses alles geschehen, so zerzerthellet das Spanferckel, waschet es sauber aus, und kochet es hernach, wie es bey den Schweinsköpffen beschrieben zu finden ist, nur daß es nicht gar eine Stunde kochen darff, setzet es so denn mit der Soffe, darinnen ihr es gekochet, beyseite, und lasset es erkalten, richtet es leslich als einen Schweinskopff an, und lasset es zu Tische tragen.

Spanferckel-Gallerte,

Zerstücket ein Spanferckel, waschet es aus, setzet es zu, und bereitet daraus eine Gallerte, auff die Art, wie von Schweinsfüßen dergleichen gemacht wird.

Spanische Wurst von einem Spanferckel zu machen,

Ziehet einem guten Spanferckel das Leder über den ganzen Leib ab, schneidet darnach alles Fleisch herunter, und alles Geäder heraus, hacket solches klein, und thut es in ein Geschirr. Ferner schneidet ein Pfund Speck ganz klein würfflicht, thut solchen auch darzu, würzet dieses mit Ingber, Muscatenblüten, ein wenig gröblich gestossenen Pfeffer, Cardemonen, Citronenschalen und ein wenig Saltz, und rühret es wohl durch einander. Hierauf nehmet die Haut von dem Spanferckel, breitet solche auf einen reinen Tisch, und streichet das Geschnitzene drauff, schneidet auch aus ab-

gekochten geräucherten Rindsjunggen, ingleichen aus Citronen und frischen Speck, viereckicht-länglichte Stücken, leget dieselben fein ordentlich nach der Länge auf das aufgestrichene gehackte Fleisch, und streuet abgezogene Pistacien darzwischen. Hierauf rollet dieses zusammen, und bindet es mit Bindfaden, leget Späne an die Wurst, wie ihr solche haben wollet, entweder 3. 4. oder 6. eckigt, und so müisset ihr die Späne darnach schneiden und legen, auch mit einem Bindfaden feste zusammen binden. Wenn dieses geschehen, so setzet solche Wurst in ein länglicht kupffernes Wänngen, giesset darauff ein Theil Wasser, ein Theil Wein, und ein Theil Eßig, salzet solches zur Gnüge, schüttet darein Citronenschalen, Muscatenblüten, und sonst allerhand ganze Würze, ingleichen Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Ysop, Thymian, Spicanard, u. setzet es aufs Feuer, und lasset es kochen. Meynet ihr nun, daß sie genug gekochet hat, so setzet sie vom Feuer in ein kühles Ort, daß sie erkalte, und wenn sie soll angerichtet werden, so nehmet sie heraus, wischet sie sauber ab, schneidet sie zu Scheiben, und leget sie ordentlich auf eine Schüssel, garniret sie mit Citronen, und gebet guten Wein-Eßig darzu, man kan sie auch ganz lassen, und bey einem Schweinskopff a la daube, oder sonsten etwas kaltes legen.

Spannen Hüner. (siehe.
Zäumen Hüner.)

Spanisch Creuze drücken,

Ist eine dem Frauenzimmer im Spiel bekannte Art und Weise zu küssen, wenn man nehmlich selbiges über das Creuz küßt, und ihnen einen Kuß auf die Stirne, Mund und beyde Backen drücket.

Spanischer Anstrich,

Ist ein aus rother Mennige, de-sillirten Wein-Eßig und Benzoes-Blumen, bey gelinder Wärme vermischtes, und durch ein Papier filtrirtes zu Boden gefallenes klareres, weißes Schminck-Pulverlein, dessen sich die vornehmen Damen in Spanien und Venedig, als ein geheimes Stück, zu bedienen, und vermittelst eines angefeuchteten Tüchleins, sich mit selbigem das Gesicht zu überreiben pflegen.

Spanische Mandel-Brezen zu machen,

Nehmet frisch abgezogene Mandeln ein halb Pfund, reibet sie mit Rosen-Wasser ab, thut selbige mit 4 Loth Zucker in eine Schüssel, machet ein Teiglein mit Eyerdottern, ein wenig Zucker und Mehl, wärcket es ab, daß man es längliche wälgern kan, nehmet den obern Teig, walget ihn rund wie Würste, doch nicht gar zu dick, legt solchen in den gewalgerten Teig, schläget das andere Theil drüber, zwicket es mit einem Zwickerlein, bestreichet es mit Weissen vom Ey, daß es nicht ausläufft, formiret Brezen daraus, backet sie ab, und bestreichet sie mit Eyerweiß.

Spann-Nadeln. siehe. Stecke-Nadeln.**Spann-Ribbe,**

Heisset dem Weibsvolk bey dem Fleisch-Einkauff dasjenige Ribben-Stück, so gleich bey dem Kamme an den Vorder-Theilen des Kindes zu finden ist,

Spanische Schminck-Läpplein,

Bezette, oder Toraa Solis, seynd kleine und zarte in Scharlach-Farbe getauchte, und wieder getrocknete Läppgen, mit welchen sich das Frauenzimmer die Backen und Wangen aufzufärben und anzustreichen pfleget. Siehe Bezette.

Spanische Vögel zu machen,

Nehmet Kalbs-Milch oder Brößgen, auch Kalbsfleisch, streuet geriebene Semmel drein, gießet Eyerdotter, so viel ihr deren nöthig erachtet, nebst ein wenig Saane oder Rahm darzu, werffet gehackte Petersille, klein gestoffene Cardemomen, Muscaten-Blüten und Ingber dran, leget ein wenig Rindermarck darzu, hacket diß alles klein zusammen, daß aus selbigem ein Teig wird, alsdenn formiret selbigen in Gestalt eines kleinen Vogels, und hüllet selbigen in ein Stück Kalbs-Melz ein, wann dieses geschehen, lasset es ein wenig auffkochen, nehmet es sodann aus der Casserole heraus, lasset den Vogel trocken werden, und backet selbigen fein rösch aus geschmelzter Butter, so ist er fertig. Man

brauchet diese Spanischen Wbgel
Insgemein zur Garniture.

Spanische Zucker-Pläglein zu machen

Nehmet Krafft-Mehl und
Watzken-Mehl jedes ein Viertels
Pfund, Zucker ein halb Pfund,
vier Eyer mit Rosen-Wasser wohl
geschlagen, machet daraus einen
Teig, und lasset ihn durch einen
Trichter, auff ein mit Butter ge-
schmieretes Papier abgesetzt lauf-
fen, und backet solche Pläglein in
der Torten-Pfanne.

Spargel,

Asparagus, Asperge, ist ein an-
genehmes Küchen-Gewächs, dar-
an sich die Liebhaber zur Frühlings-
Zeit recht schaffnen delectiren kön-
nen. Nirgends wird er dicker
und stärker gefunden, als um Ges-
nua, wiewohl er in Teutschen Gär-
ten auch noch ziemlich fortgebracht
wird. Seine Art ist temperirer,
dahero läst er sich hurtig abkochen
und zurechte machen. Sonst soll
er die Leber, Milz und Nieren er-
öffnen, und den Harn gewaltig
treiben, denen Padagricis hinge-
gen recht schädlich seyn, daran sich
aber manche wenig kehren, sondern
essen lieber was ihnen schmecket,
und leiden hernach was sie sollen.
Die Zubereitung des Spargels
geschlehet auf folgende Art: 1)
Spargel zu puzen und abzuko-
chen; 2) Spargel mit Butter;
3) Spargel mit einer Fricassee-
Soffe; 4) Spargel anders fri-
casliret; 5) Spargel mit einer
Butter-Brühe; 6) dito anders;
7) Spargel kalt, mit Baumöl

und Eßig; 8) Spargel geba-
cken.

Spargel zu puzen und ab- zukochen,

Nehmet Spargel, sonderlich der
groß ist, beschabet ihm die Stengel
sauber, und leget solchen in kaltes
Wasser, hernach setzet ihn in einen
Kessel mit Wasser auf Feuer, werf-
set ein wenig Salk drein, und
wenn es kochet, so thut den Spar-
gel drein, welcher so lange kochen
muß, biß man ihn mit Fingern
drücken kan, thut ihn alsdenn her-
aus in kaltes Wasser, und ver-
braucht ihn nachfolgender massen.

Spargel mit Butter,

Bestreichet eine Schüssel, dar-
auf ihr den Spargel anrichten
wollet, eines Fingers dick mit aus-
gewaschener Butter, streuet Mus-
scatenblüten, klein geschnittene
Citronenschalen, und ein wenig ge-
riebene Semmel drein, leget den
Spargel ordentlich drauf, und
über diesen noch mehr Butter, se-
zet es auf Kohlsfeuer, decket es mit
einer andern Schüssel zu, und las-
set es also stehen, biß daß sich die
Butter ein wenig in den Spargel
gezogen hat, darnach richtet ihn sau-
ber aus, und bestreuet ihn mit Mus-
scatenblüten und geriebener Sem-
mel.

Spargel mit einer Fricassee- Soffe,

leget gepuzten und abgekochten
Spargel ordentl. auf eine Schüs-
sel. Hernach schlaget in eine Cas-
serole oder Ziegel, nachdem ihr
viel Spargel habt, 3. biß 4. auch
wohl

wohl mehr Eyerdotter, gießet ein Paar Tropfen scharffen Eßig dran, thut eine Messerspitze Mehl darzu, und rühret es klar ab. Ferner schüttet ein halb Pfund ausgewaschene Butter, Muscatenblüten, Citronenschalen zum Eyerdottern hinein, und rührets durch einander, gießet ferner Fleischbrühe oder Petersilien-Wasser, ein Paar Löffel voll Wein, und ein Paar Löffel voll Eßig drauff, setzt es auff Kohlfener, und rühret es so lange, bis es beginnt dicke zu werden, so gießet einen Löffel voll kaltes Wasser drein, davon läuft es nicht zusammen. Zuletzt gießet es über den schon in der Schüssel angerichteten Spargel, setzt ihn auff eine Kohlfener, daß sich die Brühe ein wenig hinein ziehe, er darff aber nicht kochen, und wenn ihr solchen auf den Tisch zu tragen übergeben, so sprengt oben zerlassene Butter drüber.

Spargel anders fricasiret,

Den abgekochten Spargel leget, wie vorigen auf die Schüssel, und das Fricaslee machet ebenfalls ab, als das vorher gehende, nur solt ihr darzu lauter Eßig nehmen.

Spargel mit einer Butter-Brühe,

Leget abgekochten Spargel auf eine Schüssel, streuet geriebene Semmel und Muscatenblüten drauff, thut ein halb Pfund Butter dran, gießet Fleisch-Brühe oder Petersilien-Wasser drüber, und setzt dieselbige mit dem Spargel auff Kohlfener, daselbst es ko-

chen muß, daß die Brühe ein wenig dicke werde, wenn ihr solchen hingebet, so streuet geriebene Semmel und Muscatenblüten drüber.

Spargel mit einer Butter-Sosse anders,

Den Spargel richtet auf eine Schüssel, leget ein Stück Butter drauff, gießet Brühe oder Wasser darzu, setzt solchen mit der Schüssel auffs Kohlfener und lasset ihn kochen. Darnach schlaget 3. Eyerdotter in ein Töpffgen, thut Muscatenblüten, und noch ein wenig Butter darzu, quirlt es klar ab, alsdenn schüttet die Brühe von dem Spargel dran, und rühret es stets, sonst läuft es zusammen. Endlich gießet solche wieder an den Spargel, es darff aber solcher nicht mehr kochen, und gebet ihn hin.

Spargel kalt mit Baumöl und Eßig,

Suchet Salat von Spargel.

Spargel gebacken,

Wenn der Spargel vorher beschriebener massen abgeputzt und abgekocht ist, so leget selbigen trocken. Hierauff nehmet 2. Eyer, eine Hand voll Mehl, und ein wenig Milch, quirlt dieses zu einem Teig, daß es wird als ein dünner Brei, und saltet es ein wenig. Nach diesem setzt in einer Pfanne Schmalz auffs Feuer, und lasset es heiß werden, ehe und bevor aber solches recht heiß ist, so thut einen Eß-Löffel voll unter die Klare, tumset alsdenn den Spargel bis in die Helffte oben von dem Kopfe an

in die Klare, leget selbigen in das heiße Schmalz, und backet solchen fein schön goldgelb heraus. Habt ihr dessen genug gebacken, so richtet ihn nach euren Belieben an, und lasset ihn zu Tische tragen.

Spartanische Weiber,

Diese Weiber, so an der Zahl 30. waren, giengen zu ihren wegen Aufruhr gefangenen und zum Tode verurtheilten Männern in das Gefängniß, verwechselten ihre Kleider mit selbigen, damit die Gefangenen durch solche Verkleidung entzwischen konten. Als nun der Tag herbey rückte, daß sie solten verurtheilet werden, fand man an statt der Männer eitel Weiber, die sich so gleich erhochten, das Leben vor ihre Männer zu lassen. Worüber sich die damahlige Regierung nicht nur höchlich verwunderte, sondern auch ihnen und den Männern das Leben schenkte. Plutarchus.

Spazier-Stab, oder Stock,

Ist ein schmahl und geschwanztes von Spanischen Rohr verfertigtas Stäblein, mit einer Schleiffe Band versehen, dessen sich das Frauenzimmer an etlichen Orten bey dem Spaziergehen zu bedienen pfelet.

Speck,

Lardus, Lard, ist das Fett von zahnen Schweinen, von welchen ganze Seiten abgezogen, eingesalzet und abgeräuchert werden. Er ist ein nöthig Stück in der Küche, welcher an viel Essen gebrauchet,

am meisten aber Wildpret, Fleisch, und anders damit gespicket wird.

Speller, oder, Spreil,

Ist ein spitzig geschnittener schlanker Pflock, wormit die Niere in den Braten, oder bey den Hasen die Hinter-Theile fest angespessert und zusammen gesteckt werden, damit selbige in den herum drehen nicht herab fallen.

Speise-Cammer,

Wird dasjenige Behältniß des Hauses genennet, worinnen der Vorrath von Speisen und andern Victualien verwahret wird, ist insgemein gleich an die Küche angebauet, und mit vielen Regalen versehen.

Speise-Cammer-Vorrath,

Heisset alles dasjenige, was in eine wohlversehene Speise-Cammer gehöret und nöthig ist, als da ist: Würke ganz oder gestossen, mit allen ihren Speciebus. Getreugt Obst, Hülsen- oder andere Früchte; z. E. Aepffel, Birn, Pflaumen oder Quersüßten, Brunellen, Quitten, Haneburken, Heidelbeeren, Kirschen, welche Kürben, Reiß, Morgeln, Spitz-Morsgeln, Pinien, Capern, Pistacien, Citronen, Citronat, Oliven, Erbsen, Heydegrüße, Hasergrüße, Graupen, Gersten-Graupen, Nürnberger Graupen, Grieff, Spaden, Nudeln, Erbsen, Linsen, Hirse, Kümmel, Fenchel, Lorbeer-Blätter, Weysfuß, Wachholderbeeren, Majoran, Salbey, Zwiebeln, Chalotten, Castanien, Salz, Mehl; Eingemachte

gemachte oder in Zucker gefestete Sachen, allerhand wohl ange-
machte Epige, grosse und kleine
Pfeffer, Gurken, rothe Rüben,
Butter, Eyer, Schmalz und Fett,
Speck, geräuchert Fleisch, Würste
und Fische, harte Semmel, Baum-
öl oder Gargeröl, Pflaumen- und
Kirschmus u. d. g.

Spette-Röthe,

Oder Schrand, ist ein von Holz
verfertigtes, mit vielen Sachen un-
terschiedenes, und mit einer oder 2.
Thüren verwahrtes Behältniß,
wopinnen die überflüßigen Ep-
Waaren verwahret werden, die
Thüren daran werden insgemein
mit runden durchlöcheren Ble-
chen versehen, damit die Luft
durchstreichen kan.

Spende: Hering essen,

Ist ein alter Weiher-Aberglau-
be, da einige Weiber in den wun-
derlichen Gedanken stehen, man
bekäme das Fieber nicht, wenn
man von denenjenigen Herdingen
esse, so in denen Spenden unter
das gemeine Volk ausgetheilet
werden, dergleichen lächerlichen
Aberglauben sie auch von dem
Bettelbrod haben.

Sphinx,

War ein weibliches Monstrum,
so die Echidna mit dem Typhone
gezeuget, sein Gesicht, Hals und
Brust, war wie eines Weibes,
Schwanz und Füße wie eines Lö-
wens, die Fiedern aber gleich eines
Adlers. Pflegte denen vorbe-
gehenden auf den Sphingischen
Berge bey Thebas, viel Rägel vor-

zulegen, absonderlich aber plägte
es täglich die Thebaner, mit dem
bekannten Rägel, von dem mensch-
lichen Alter, worüber viel Mens-
chen, weil sie solches nicht auflös-
sen konten, von ihm auffgerieben
wurden; bey so gestalten Sachen
ließ Creon, so damahls in dem The-
banischen Reiche die größte Autori-
tät und Gewalt hatte, durch ganz
Griechenland austruffen, daß der,
so dieses Rägel errathen würde,
seine Schwester, die Jocastam, des
Laji Wittbe, zum Weibe bekom-
men solte. Worauff sich einer mit
Nahmen Oedipus angab, der dies-
ses Rägel (so in dieser Frage be-
stand: welches Thier wohl früh
morgens 4. Füße, um Mittag 2.
und des Abends 3. hätte?) auff
das menschliche Alter deutete, und
solches daher glücklich lösete, wor-
über Sphix so erschrocken, daß es
sich vor Zorn und Schamff zu
einem Felsen herunter zu todte ge-
stürzet.

Spicanard,

Spica, du Nard, ist ein wohlrie-
chendes Kraut von grosser Krafft
und Wirkung, und wird in die
Welsche, Garten- und Indianische
Spick eingetheilet. Ob aber dies-
jenige kostbare Salbe, Job. XII. 3.
womit Maria Magdalena den
HERRN Christum vor seinem Tode
gesalbet, aus der Indianischen
Gattung sey bereitet worden, sol-
ches ist noch nicht ausgemacht, und
kan man deswegen D. Wedels
Programma de Unguento Nardina
nachsuschlagen belieben. Inzwi-
schen hat dieses Kraut auch seinen
Nutzen in der Küche, und kan der
Koch

Roch bald dieses bald jenes Essen damit delicat machen.

Spicken,

Heisset den Braten von allerley Arten und Gattung vorher mit Klein geschnittenen Speck, vermischt der Spicke-Nadel, über und über beziehen und durchstechen.

Spickvrett.

Ist ein rundes und dünnes Bret, worauf die Braten in den Küchen gespicket werden.

Spicke-Nadel,

Ist eine von Stahl lang zugespitzte Nadel, obenher hol und offen, auch etliche mahl aufgespalter, worein der klein und länglicht geschnittene Speck gesteckt, und durch das Wildpret oder ander Fleisch eingeln und Stückweise gezogen wird.

Spiegel,

Ist ein aus zubereiteten Spiegel-Glas gefertigte, und mit ein nem auf vielerley Fagon in unterschiedener Form und Größe gezier ten und ausgearbeiteten Rahm umgebene Zierrath, so das Frauenzimmer in denen Zimmern nicht wohl entbehren kan. Sie seynd entweder groß, deren man insgemein zwey von einerley Gattung in den Puz-Stuben und Zimmern findet, oder mittelmäßig, so in denen Wohnstuben gebräuchlich, oder klein, so man insgemein Aufseher Spiegel nennet, und vor welchen sich das Frauenzimmer aufzusetzen und zu coëffiren pfleget, das

Venetianische Glas ist das beste bey den Spiegeln.

Spiegel auf dem Nachtsch,

Ist ein meistens in silbernen Rahm eingefaster Spiegel, so vorn hinten aufgestellt werden kan, vor welchen sich das Frauenzimmer ihren Haars-Puz und Fontangen aufzustecken und aufzusetzen pfleget.

Spiegel-Futteral

Ist ein hölzernes oder mit Französischen Leder, auch Gold-Papier überzogenes Fach, worinnen das Frauenzimmer ihre silbernen und saubern so genannten Aufseher Spiegel zu verwahren pfleget.

Kiader in Spiegel vor dem Jahre sehen lassen.

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige in denen wunderlichen Gedanken stehen, man müste kein kleines Kind vor dem Jahre in Spiegel sehen lassen, damit sie nicht stolz und hoffärtig würden.

Spiegel-Karpffen, siehe Karpffen.

Spiel-Faß,

Ist ein rundes flaches hölzernes Faß, worinnen die geschauerten Zeller und Schäffeln abgespielet werden.

Spielings-Gelte,

Ist ein von Holz zusammen gesetztes und mit 2. hohen Handhasben versehenes Küchen-Gefäße, worein der Schaum und anderer Unflat,

Unflat, so von den kochenden Speisen abgefondert, gegossen wird.

Spiel-Ragen. siehe. Ragen.

Spielkessel. siehe. Schwendkessel.

Spiel-Ragen, oder, Spindel-Magen,

Heisset dasjenige Weibsvolk, das uns von der Mutter her anverwandt und mit Freundschaft zugehan ist.

Spiel-Napff,

Ist ein grosser runder Porcellain-Napff mit Wasser angefüllet, worinnen man bey dem Caffee- und Thee-Trinken die Schälgen und Napffgen ausspielet.

Spiel-Sachen. siehe. Puppenwerk.

Spiel- oder Sparhofen-Gelder,

Heissen diejenigen Gelder, so das Weib ausser der Mitgift und Paraphernalien zu dem Manne mit bringet, selbige aber vor sich ganz alleine behält, und darüber nach Belieben disponiren kan.

Spiel-Teller. siehe. L'Ombre-Teller.

Spinat,

Spinachia, Epinard, ist ein Garten-Kraut von kalt und feuchter Natur, und kan sonderlich die Kalte wohl vertragen, wird zu dem Ende in denen Küchen gar sehr be-

liebet, weil es fast das ganze Jahr hindurch zu haben und zu essen taugt. Es pflegen ihn die Köche entweder an andere Speisen zu kochen, oder à part, wie folget, zuzurichten 1) Spinat zu lesen und abzukochen; 2) Spinat mit Rahm und kleinen Rosinen; 3) Spinat ohne Rahm und kleinen Rosinen; 4) Spinat-Farce; 5) Spinat mit einer Carbonade; 6) Spinat mit Grillade; 7) Spinat mit Poffesen; 8) Spinat mit Eyerfuchsen; 9) Spinat mit Eiern, so Ochsen-Augen heissen; 10) Spinat mit verlohrenen Eiern.

Spinat zu lesen und abzukochen,

Wenn der Spinat jung ist, darff selbiger nur rein abgeschritten werden, dafern er aber alt und schon in Schoß gehet, so werden nur die Blätter abgenommen und hernach ausgewaschen. Nach diesem setzet einen Kessel mit Wasser aufs Feuer, salzet es ein wenig, und wenn es kochet, so thut den Spinat hinein und lasset solchen abkochen, diesen könnet ihr hernach zu folgenden Bereitungen anwenden.

Spinat mit Rahm und kleinen Rosinen.

Wenn der Spinat abgekochet ist, so thut diesen aus dem Wasser in einen Durchschlag, daß er abseiget, und schneidet ihn hernach mit einem Schneidmesser ganz klein. Nach diesem setzet in einen Tiegel oder eine Rolle Butter aufs Feuer; schüttert den Spinat drein, damit er ein wenig röste; alleß alsdenn ein Maßel guten süßen Rahm

Rahm dran, werffet eine Hand voll kleine Rosinen drunter, rühret dieses alles wohl durch einander und lasset es eine Weile dämpffen, so ist es fertig.

Spinat ohne Rahm mit kleinen Rosinen,

Diesen machet gleich als vorhergehenden, nur dürffet ihr den Rahm nicht dran bringen; statt dessen aber desto mehr Butter und ein wenig Fleisch-Brühe dazu thun.

Spinat-Farce,

Machet abgekochten Spinat ganz klein und thut solchen in einen Ziegel, schüttet darzu geriebene Semmel, auch etwas eingeweichte Semmel, ein halb Pf. klein gehackten Nieren-Falg oder Nieren-Marc, nachdem viel Farce gemacht wird. Ferner schlaget 3. bis 4. Eyer-Dotter dran, und setzet es auf Kohlfener; rühret es ein wenig ab, daß die Eyer gar werden. Hernach thut es in einen Mörsel, würet es mit Muscaten-Blüten, stoffet ein wenig rohe Butter und Salz drunter, und wenn es genug gestossen worden, so nehmet solche Farce heraus und verbrauchet sie nach euren Gefallen. Absonderlich kan man Kränze davon um die Potagen-Schüsseln also abmachen. Erstlich wird ein Kränzgen von Teig um die Schüssel geführt, so breit von der Seite, als man den grünen Kranz haben will. Dar nach muß die Spinat-Farce um die Schüssel herum geführt, sauber und glatt mit einem warmen Messer zugestrichen, mit Butter begossen, mit Semmel bestreuet und

endlich im Ofen zum backen geschoben werden. Ingleichen kan man auch Würstgen in Därmer, Würstgen aus Schmalz gebacken, entweder zum garniren derer Potagen, oder was einem sonst einfället, darans machen.

Spinat mit Carbonade,

Den Spinat machet ab, wie vorher beschrieben worden; Die Zubereitung der Carbonade könnet ihr finden unter dem Buchstaben E.

Spinat mit Grillade,

Machet den Spinat eben wie vorigen, ab, und die Grillade zu verfertigen, suchet unter dem Buchstaben G.

Spinat mit Nierenschnitten oder Poffeln,

Der Spinat wird als schon beschrieben, abgemacht; Die Verfertigung der Nierenschnitten suchet unter dem Buchstaben N.

Spinat mit Eyer-Kuchen,

Machet den Spinat ab, wie schon mehrmahl beschrieben worden; Den Eyer-Kuchen aber zu zurechten, wird unter dem Buchstaben E. und zwar unter denen Ethern zu finden seyn.

Spinat mit Ochsen-Augen,

Der Spinat kan gemacht werden als vorher beschrieben worden, unter denen Ethern aber werden die gebackenen Ochsen-Augen anzutreffen seyn.

Spinat mit verlohrenen Eyern,

Suchet sie unter denen Eyern; Die Zurichtung des Spinats aber bleibet wie vorige.

Spindel,

Ist ein geschlankes dünnes rund gedrehtes kleines Stäblein, oben und unten spitzig zulauffend, vermöge dessen die Fäden im Spinnen zusammen gedrehet, und darauff gewunden werden.

Spindel zum Goldspinnen,

Ist ein zum Gold und Silber spinnen von einem starken eisernen Drat gefertigtes Instrument mit einem hölzernen Bürtel in der Mitten, von oben aber mit einem zarten Häcklein versehen, durch dessen Herumdrehung das Gold und Silber über den seidenen Fäden gesponnen wird.

Spinet,

In eine Art von einem grossen Clavicordio, doch mit dem Unterscheid, daß an denen Tangenten Klein geschnittene Feder-Rielen stecken, welche bey dem Niederdrücken die Saiten rühren; Das Frauenzimmer bedienet sich dieses Instrumentes öftters bey ihrem Singen.

Spinnen,

Heisset das auf den Wocken gelegte Garn, Flach, Werck, Hanff oder Wolle, vermöge des Spinnrads oder Wockens in rüchtige und gleiche Fäden zusammen drehen.

Spinnen in Sechswochen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige wunderliche Weiber in denen tollen Gedanken stehen, es dürffte keine Sechswöchertinnen solcher Zeit spinnen, denn sonst verursacht sie darmit, daß ihr Kind an Galgen lähme und auffgehendet würde.

Spinnen oder Kanker umbringen,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, da einige in denen närrischen Gedanken stehen, sie hätten weder Stern noch Glück auf der Welt, wenn sie selbige umbrächten.

Spinne-Leder,

Ist ein viereckigt geschnittenes glattes Leder, so die Goldspinnerrinnen sich um das Rute schlagen, und auf selbigen die Spindel ausstreichen.

Spinne-Wocken,

Ist ein lang gedrehter hölzerner Stock von oben mit einem Wocken-Holz, von unten aber mit einem Fuß-Tritt versehen, worauff man durch die darzu gehörige Spindel Flach, Hanff, Werck oder Wolle fädenweise zu spinnen pfleget. Die Spartaner, Griechen auch Indianer gaben sonst ihren Töchtern einen Wocken und Spindel an statt der Mit-Gifte, so damals noch nicht gebräuchlich war, mit. Justin. lib. 3. Histor. Alex. ab Alexandr. Genial. Dier. l. 2. c. 5.

Spinn-Rad,

Ist ein von Holz gedrehtes und

und zusammen gesetztes Gestelle mit einer Spuhle, Flügel, Wocken, Rad und Fußtritt versehen, auf welchen der Flach, Hanff, Werc oder Wolle gesponnen und in haltbare Fäden gebracht wird. Das Frauenzimmer führt auch kleine Spinn-Räder, so sie auf einen Tisch vor sich setzen können, sie haben auch ein ganz klein Instrument, so sie Französische Spinn-Räder nennen, welche sie an sich in Gürtel stecken, und also im herumgehen daran spinnen können.

de Spiritu Sancto,

Catharina. Eine Portugiesische gelehrte Nonne vom Seraphischen Orden zu Lissabon, lebete im Anfang des 17. Seculi und beschrieb die Historie ihres Closters unter dem Titul: Fundaçao das Framengas.

Spital-Frau,

Ist eine alte unbehülffliche und Francke Frau, so sich um ihr Alter vollends geruhig hinzubringen in ein Hospital gekauffet, und, daselbst biß an ihr Ende verpfleget wird.

Spital-Mutter,

Heisset diejenige Haushälterin und verständige Frau, so zu Verpflegung und Wartung derer im Hospital sich befindenden alten Weiber bestimmet und vorgesezet ist.

Spizen, oder, Canten, Points,

Seynd ein von Gold, Silber, gut oder Leonisch, Nestel-Garn, oder weissen auch schwarzen Zwirn nach einem gewissen Muster geklop-

peltet oder genehetes zartes Gewebe, dessen sich das Frauenzimmer bey ihrem Puz zu bedienen pfleget. Die weissen Spizen seynd von unterschiedenen Sorten und Güte, als da sind: Französische oder Poirtes de Paris, Venetianische, Brasbanter, Engelländische, Anneberger, Schneeberger, Marienberger, und andere mehr. Sie werden entweder Ellen- oder Stückweise verkauffet. Siehe Venetianische Spizen, ingleichen siehe Französische Spizen.

Spizen-Bändgen,

Ist ein schmales zartes und auf beyden Seiten durchlöcheretes weisses Band, welches das Frauen-Volk bey dem Spizen nehen zu Umlegung und Einfassung der Blumen und Gänge zu brauchen pfleget.

Spizen-Frau,

Seynd gewisse Weiber, so allerhand weisse Spizen in einem Kästlein in und auffer denen Jahrs-Märkten dem Frauenzimmer in die Häuser zum Verkauf herumtragen.

Spizen-Grund,

Heist derjenige weit-löcherichte Stich in denen Spizen, womit das Frauenzimmer die leeren Felder, so auffer denen Blumen und Gängen auf dem Spizen-Muster gefunden werden, auszufüllen pfleget; ist entweder einfach oder doppel.

Spizen-Grund anzustechen,

Seynd kleine zarte von weissen Zwirn

Zwirn über ein rund spitziges Hölzlein zusammen geschlungene und ausgezackte Ringlein, so an statt der Zäckgen oben an die geneheten Spitzen weitläufftig angeflochten wird. Wird auch sonst zu anderer Nähderey gebraucht.

Spitzen-Muster,

Ist ein auf Papier entworffener Vor-Riß und Abschilderung dererjenigen Blumen und Rangaage, wornach die Spitzen genehet oder gekleppelt werden.

Spitzen-Rand,

Ist ein schmaler und zarter von weissen Zwirn gekleppelter Streiff, welcher unten an die geneheten Spitzen statt einer Befestigung angestochen wird.

Spitzen-Schnepfflein,

Ist ein zartes zugespitztes von weissen Zwirn gekleppeltes oder genehetes Schnepfflein, so das Frauenzimmer an etlichen Orten vornher über die Stirne unter denen Hauben zu tragen pfleget.

Spitzen-Stiche,

Seynd allerhand künstliche und zarte Stiche, womit das Weibsvold die Blumen in den geneheten Spitzen auszufüllen pfleget. Dergleichen sind vielerley, als: der Marcipan-Stich, einfach und doppelt, Mandelkern-Stich, Rößgen-Stich, Flammen-Stich, Schließ-Stich, Erbß-Stich, Ketten-Stich, dichter Stich, schlechter Grund, einfach oder doppelt u. d. g. m.

Spitzen-Wäscherin,

Ist eine absonderliche Frau, so die Kunst weiße oder schwarze Spitzen wieder rein zu waschen, aufzustechen und auszuplatten weiß.

Spitz-Gläser. siehe. Taffel-Gläser.

Spitz-Hut. siehe. Hut.

Spitz-Morgeln. siehe. Morgeln.

Spollier,

Ist ein halb seidenes und halb leinenes streiffiges Gewebe, womit man die Zimmer insgemein auszukleiden und welches man an statt der Tapeten zu gebrauchen pfleget.

Spollier-Hacken,

Seynd etliche an einander gesetzte Häcklein von Eisen oder Stahl sauber geschweiffet und auspoliret, zuweilen auch im Feuer verguldet oder blau angelauften, so man an Tapeten oder andere Sachen sonder Einschraubung und Verletzung der Wände und Zimmer einhängen und anwerffen kan.

von Spord, Gräfin,

Anna Cajetana Francisca, ein gelehrtes Frauenzimmer, hat aus dem Französichen nachfolgendes übersetzt: 1) Wöchentliche Betrachtungen und Gebeter Prag 1707. in 8. 2) Der Anfang der Weisheit oder kurzzer Inhalt, wie und warum man die Sünde hassen soll. Prag 1708. 8.

von Spord, Gräfin,

Elisabetha Franciska. ein gelehrtes Frauenzimmer hat folgendes übersehet. 1) Christliche Sittenlehre. Kempten 1702. 4. 2) Geistliche Wasserquelle. Altstadt Prag. 1707. 4. 3) Tractat welcher die Gleichgültigkeit derer Gläubigen. Kempten 1702. 12. 4) Geistliche Wochen. Prag 1708. Octav.

von Spord, Gräfin,

Maria Eleonora Cajetana Aloysia. eine gelehrte Tochter Hr. Franz Antonii Grafen von Spord, Herren derer Herrschaften, Grödlitz, Lyssa und Rönöget, Königl. würrlichen Geheimden Raths, Cämmers und Königl. Stadthalters in Böhmen, ist eine Nonne des Cölestiner-Ordens von Maria Verkündigung, lebt noch würrlich in Prag, und hat folgendes aus dem Französichen ins Teutsche übersehet. 1) S. Theresia's Jesu Betrachtung über das Vater Unser. Neustadt Prag 1707. 4to. 2) Kurze Art und Weise sich in der Christl. Standhaftigkeit zu üben Prag 1807. Stav. 3) Grund-Regeln, nach welchen die Kinder sollen Christlich aufgezogen werden. 1709. Stav. 4) Der aus dem Irrthum gebrachte Hoffmann 1710. Stav. 5) Hülfsmittel sich die stete Gegenwart Gottes ohnablässlich vor Augen zu stellen. 1710. in 12.

Spreil, siehe. Speiter.

Spiegel über die Wiege,
Ist ein von Holz absonderlich

geschmities Gestelle mit zwey Gesenkten versehen, welches man dem Kind zum Haupte in die Wiege stecket, damit man ein Tuch doch sonder Verhinderung und Beschwerd über sein Gesichtlein bey dem Schlaf breiten kan.

Sprize,

Ist ein von Blech hol getriebenes oder von Holz gedrehtes Instrument, so die Köche in ihren Küchen nöthig haben, als da ist, Sprize zu Sprizkuchen, Sprize zu Würsten, u. d. g.

Sprizkuchen, siehe. Gebäckene Sprizkuchen.

Spuhle,

Ist dersjenige herum laufende und mit einem Flügel, der auf beyden Seiten mit kleinen Häcklein versehen, umgebene Theil am Spinnrade, welcher den von dem Wocken herunter gezogenen und zusammen gedrehten Faden durch das an selbigen befindliche kleine eiserne Köhrlein auf- und annimmt, und im herum drehen, selbigen aufwindet.

Spund,

Ist das kleine viereckigte Köhrlein, womit das Spundloch an den Fässern verwahret wird, ist insgemein mit einem reinem Lapplein umschlagt.

Stachel-Beere,

Uva Crispa, (Grossularia)
Grosskette, ob gleich diese Beere rosche genossen, schlechte Nahrung und böse Seblüt machen sollen, so pflegen sie die Köche gar doch sehr zu wertzun,

thun, und entweder die unzeitigen an junge Hühner und dergleichen zu kochen, wovon sie einen annehmlichen Geschmack bekommen, oder sie schlagen sie in gewisse Sorten, welche gewiß nicht uneben schmecken.

Stachelnüsse, oder, Wasser-Nüsse,

Tribuli aquatici, Chacaignes d' Eau, sind dreyeckigte Nüsse mit eben so vielen Spizen und Stacheln versehen. Sie wachsen in Seen, Weihern, Teichen und Stadtgräben, daher sie auch See- oder Weiber-Nüsse genennet werden. Ihrem Geschmack nach sind sie süsse; verursachen aber bey vielen Gebrauch Nehrungen und Winde. Doch sollen sie mit Honig-Wasser gekocht, ein gut Gurgelwasser zu Mund- und Hals-Geschwüren, wie auch zum faulen Zahnfleisch abgeben. Ein mehrers hat sich ein Curieuser aus Kirchmayers Disp. de Tribulis potissimum aquaticis zu erhohlen. Der Koch brauchet die Stachel-Nüsse entweder an andere Essen oder bereitet sie auf folgende Art. 1) Stachel-Nüsse zu puzen; 2) Stachelnüsse zu kochen.

Stachel-Nüsse zu puzen,

Wenn diese aus dem Teich kommen, so leset sie sauber aus, schüttet sie hernach in einen Kessel oder hölzernen Stuk, gieffet Wasser darauf, rühret sie mit einem neuen Besen brav um, und waschet sie alsdenn wieder aus.

Stachel-Nüsse zu kochen,

Sind diese vorher beschriebener

massen gereiniget, so thut sie in einen Kessel, gieffet Wasser darauf, setzet sie aufs Feuer, und lasset sie eine gute halbe Stunde sieden. Darnach breitet eine Serviette auf eine Schüssel und richtet solche darauf an, decket sie zu, gebet sie hin, und lasset darzu frische Butter und Pfeffer aufsetzen, will man solche wie Castanien brauchen, so müssen sie mitten entzwey geschnitten, die Kern heraus gethan, und denn an Braunkohl, wie Castanien geworffsen werden.

Stadt-Mutter,

Heisset an etlichen Orten die älteste und vornehmste Matrone in der Stadt.

Stählgen vor die Kinder,

Ist ein zartes von Stahl verfertigtes Instrument, oben her etwas breit und zubereitet, so man den kleinen Kindern an ein Band anzuhängen, und selbigen damit, wenn ihnen bey dem Zahnhecken das Zahnfleisch juckt und brennt, in den Mäulgen herum fährt, um die Hitze dadurch ein wenig abzukühlen.

Stangen-Leinwand,

Ist eine gewisse Art einer gemalten und überschlagenen weissen Leinwand, doch nicht so dicke als Zwillig, woraus das Frauenszimmer allerhand Geräthe, als Tischstücher, Servietten, Quehlen, Vorhänge und andere Sachen zu schneiden pfloget.

Ständgen,

Ist eine nächtliche Music, so ein Amante seiner Geliebten durch andere

dere machen läßt, oder selbst allein vor ihrem Hause in ein Musicalisches Instrument, als: Laute u. d. g. eine charmante Arie singet.

Stärke,

Ist eingeweichter getretener und von den Hülsen gesauberter Weizen, welchen das Frauenzimmer zu kochen, und mit selbigen die klare Wäsche steiff zu machen pflegt; wenn sie vorher durch ein Tuch gedrucket worden.

Stärke-Mehl, siehe. Kraft-Mehl.

Stärken-Quirl,

Ist ein grosser von Holz geschnitzter Quirl, so in den Stärken-Topff gehöret.

Stärken-Topff,

Ist ein grosser irdener Hafen, worinnen die Stärke mit der blauen Farbe vermischt und aufgekochet wird, damit man selbige bey dem Stärken der Wäsche brauchen kan; zuweilen nimmt man auch eine hölzerne Wasch-Selte darzu.

Stärken-Wäsche,

Heisset dem Weibsvolk dasjenige kleine und klare Wasch-Geräthe, so bey dem Waschen durch die Stärke gezogen, und starr gemacht werden muß.

Starr machen,

Spitzen oder Flohr, ist eine Wissenschaft derjenigen Weiber, so den eingeschmuckten Flohr oder Spi-

gen in dem Waschen durch Dragant oder Gummi wieder aufzusteyffen und ihnen einen neuen Glantz zu geben wissen.

Scatilia,

War ein sehr altes Weib von welcher Seneca in seinen Epitolen etwas erwehnet. Sie war aus einem berühmten Hause, und wurde 99. Jahr alt.

Statuten-Theil, Siehe. Portio Statutaria.

Stauder,

Heisset dem Frauenzimmer in Nürnberg so viel als ein Muff.

Stecker zum Aepffeln, oder, Aepffel-Stecker,

Ist ein gewisses ausgehöleretes Back- und Küchen-Instrument, womit man die Mitten von denselben scheinig geschnittenen Aepffeln, ehe daß sie gebacken werden, aussticht und ausgräbet.

Steck-Heber,

Ist ein klein von Messing oder Blech holgetriebenes Köhrlein, womit man den Wein oder das Bier so man kosten will, aus denen noch frischen und unangezapften Fässern hebet und heraus sticht.

Stecke-Nadeln, auch Klufen, Spann-Nadeln, und Häfflein genannt,

Sind kleine schwache von Messing oder andern Metall zugespitzte und oben mit einem Knöpfgen verse-

versehene Nadeln, so das Frauenzimmer so wohl zum Nehen als auch zu dem Puz nöthig hat, seynd groß, mittlere, oder klein, weiß, gelb, blau angelauffen oder schwarz, deren letztere bey der Trauer nöthig sind.

Stecke-Nadel-Briefff,

Ist ein zusammen gelegtes blau oder weißes Papier, worinnen die Stecke-Nadeln Reihen weise gesteket, und in solchen Briefsen verkauffet werden.

Stech-Rüben, Siehe. Rüben.

Steiff-Maz, siehe. Quarz.

Steinbeißer,

Gobii fluviatiles (Murenae).

Petites lamproyes, sind dünne geschlancke Fischlein, fast wie die Neunaugen, welche gemeinlich sich im März oder April in Bächen an die Kieselsteine anlegen, und gleichsam an selben saugen. Sie haben sonst einen gar guten Geschmack, und wenn ihnen der Koch mit einer guten Brühe vollends zu statten kömmt, werden sie vor was delicates geachtet: dahero sie Colerus nicht ohne Ursache unter die Herren-Fische rangiret, die aber einen guten Magen und ein gut Glas Wein erfodern, sonst wird die Lüsternheit bey vielem Gebrauch mit einem Fieber bezahlet. Ihre Zubereitung ist wie der Neunaugen ihre, und kan man sich hier in allem nach jenem richten.

Stella,

Eine gelehrte Französinn, so

nicht nur ein Buch, Pastorales genennet, sondern auch andere Sachen in Französicher Sprache geschrieben. Sie war zugleich auch eine gute Künstlerin in Mahlen und Schilderereyen. Vid. Devileum in Mercur. Gall. A. 1678. Menl. Septemb. p. 119.

Stephana,

Nicolas, oder Erienna genannt, eine gelehrte Französinn und nette Dichterin. Sie war des gelehrten Medici, Caroli Stephani in Paris Tochter und Johannis Libautii Medic. Doctoris daselbst Eheweib, so um das Jahr 1584. florirete. Vid. La Croix du Maine in Biblioth. p. 358 et Almeloven de Viris Stephanor. p. 26. Junck. Centur. Foem. Illustr. p. 72. & 73.

Stephania,

Catharina, des berühmten und gelehrten Henrici Stephani, gleichfalls gelehrte Tochter, so die lateinische Sprache wohl verstunde, auch sonst ein gelehrtes und geschicktes Frauenzimmer war. Vid. A. E. Erudit. Lips. A. 1684. p. 203. & Juncker. Centur. Illustr. Foem. p. 71, & 72. Colesmel. in Gall. Oriental. pag. 24.

Steppen Röcke, oder, Decken,

Ist eine neue Art die Frauenzimmer Röcke, welche mit Haaren oder Wolle vorher dick untergelegt worden, mit allerhand Blumen und Sängen, vermöge der an einander hängenden Stepp-Stiche zu übernehen, bisweilen werden auch die Blumen und Figuren aus allerhand

hand bunten Taffet zierlich ausgeschnitten und hernach darauf gestreuet, dergleichen auch bey den Decken, so über die Betten in denen Pusteln gebreitet werden, zu geschehen pfleget.

Steppen, weiß Zeug,

Heisset in dem Nehen etliche Netzen über die Bindgen durch Fassung 2. oder 3. abgezehlter Fäden ziehen und eine gerade Linie nach dem Faden durch solche an einander hengende Stiche formiren.

Sterope,

War des Atlantis Tochter, und eine von denen sieben Plejaden, welche dem Marti den Oenomaum zur Welt gebracht.

Sthenoboea,

Oder Anthea, war des Proeti Weib, so sich in den Bellerophon verliebet, und als sie ihn auf keine Art und Weise zum Ehebruch bewegen konnte, ihn bey ihrem Manne angegeben, ob hätte er sie mit Gewalt zur Unzucht zwingen wollen, worauf Proetus ihn zu seinem Schwieger-Vater dem Jobas nach Lycien geschickt, um selbigen deswegen umzubringen, welches aber nicht erfolget.

Stockfisch,

Aellus, Merluche, ist ein See-Fisch, der häufig um Nordwegen gefangen, aufgetrocknet und weit und breit verführet wird. Loniceri Meynung nach soll er daher den Nahmen haben, weil er erst auf einem Stock müsse geklopft werden, ehe er zu essen taugt, sonst bleibet er

ein unverdaulicher Fisch, der einen guten Magen erfordert. Wie wohl ein gewisser alter Medicus vorgegeben, als ob dieser Fisch die sauren Cruditäten aus dem Magen wegnehmen sollte, zumahl wenn man darbey täglich eine ziemliche portion von liquore nitri fixi gebrauchete. Bey gemeinen Leuten ist er eine gewöhnliche Haus-Kost, und auf vornehmen Tafeln wird er bisweilen zur Abwechslung mit verspeiset, wenn man sonderlich nach der Vorschrift unsers Kochs solchen zubereitet. 1) Stockfisch zu wässern; 2) Stockfisch zu wässern anders; 3) Stockfisch zu wässern noch anders; 4) Stockfisch mit zerlassener Butter; 5) Stockfisch mit Rahm; 6) Stockfisch gefüllet im Backofen; 7) Stockfisch auf der Schüssel gedämpfft mit Zwiebeln; 8) Stockfisch mit einer Senff-Sosse; 9) Stockfisch mit Senff anders.

Stockfisch zu wässern,

Klopffet Stockfisch mit einem hölzernen Hammer oder Schlägel, gieffet Regenwasser drauf, darinnen er einen ganzen Tag liegen muß, wäschet ihn alsdenn heraus, gieffet wieder Wasser drauf, und lasset ihn noch 2. bis 3. Tage wässern. Es würde nicht schaden, wenn man gleich den Stockfisch alle Tage 2. mahl auswäsche und wieder frisches Wasser gäbe.

Stockfisch zu wässern anders,

Wenn der Stockfisch geklopffet ist, so leget ihn in eine Wanne, die

wirten einen Zapffen hat, machet alsdenn eine reine Lauge, und gießet solche darauf, welche 24. Stunden drauff stehen muß. Hernach wäschet den Stockfisch etliche mahl sauber aus, gießet alle Tage 2. mahl frisches reines Wasser darauf und dieses so lange, biß er genug gewässert ist.

Stockfisch zu wässern noch anders,

Leget den Stockfisch, wenn er recht geklopffet ist, in eine Wanne, gießet Wasser drauf, streuet ungesüßten Kalch darein, und laßet solchen 24. Stunden stehen, hernach wäschet ihn etliche mahl aus, und gießet öftters, auch wohl des Tages 3. biß 4. mahl, frisch Wasser drauf, so wird er auslauffen und schön lucker oder weich werden.

Stockfisch mit zerlassener Butter,

Wenn derselbe vorher beschriebener massen gewässert ist, so schneidet solchen in Stückgen, thut ihn in frisches Wasser, und wäschet ihn sauber aus, nach diesen leget den Stockfisch in einen Topff, gießet kaltes Wasser drauf, setzet ihn von ferne zum Feuer, und rücket ihn immer näher, und wenn er oben einen weissen Wisch bekömmt, so schiebet ihn wieder zurücke. Unterdessen laßet Butter zergehen, nehmet hernach den Stockfisch wieder aus dem Topffe, leset ihn aus, und schüttest ihn auf die Schüssel, darauf er soll angerichtet werden, besprenget ihn ein wenig mit Salz, laßet die zer-

lassne Butter darüber lauffen, streuet oben viel Muscatenblüthen und gehackte grüne Peterfille drüber, setzet ihn auf ein Kohlf Feuer und decket die Schüssel zu, hat er nun noch ein wenig gedämpffet, so kan er zu Tische getragen werden.

Stockfisch mit Rahm,

Zerschneidet den Stockfisch, wässert und wäschet solchen sauber aus, setzet ihn zum Feuer, ingleichen auch Rahm oder nur gute Milch in einer Casserole oder Ziegel auf Kohlf Feuer. Hernach wenn der Stockfisch anfangen und loschen will, so nehmet ihn vom Feuer, leget ihn heraus und putzet ihn sauber ab, thut solchen alsdenn in die auf dem Kohlf Feuer stehende Milch würet ihn mit Muscatenblüthen, und so es belibet, könnet ihr auch ein wenig Saffran daran schütten, und laßet ihn ein wenig in der Milch kochen. Ferner schlaget 5. biß 6. Eyerdotter nach dem ihr viel habt, in ein Löpffgen, quirlt diese mit etlichen Tropffen kalter Milch klar ab, gießet darnach die Milch davon an die gequirkten Eyerdotter, und rühret es beständig, biß es ein wenig dicke wird. Inzwischen leget ein Stück ausgewaschens Butter an den Stockfisch und pastirer ihn eine Weile, wenn die Brühe dickigt worden, so setzet den Stockfisch vom Feuer, gießet die abgequirkte Brühe darüber, und rüttelt ihn durch einander. Zuletzt richtet solchen auf eine Schüssel an, sprenget zerlassens Butter und Muscatenblüthen darüber, denn kan er zu Tische getragen werden.

Stockfisch g. füllt im Backofen,

Den Stockfisch bereitet, und setzet ihn zu wie vorhergehenden. Wenn er nun anfänget und kochen will, so nehmet ihn vom Feuer, leset die schönsten Stücke sauber. Blätterweiß zerpfückt, in einen Ziegel oder Casserole. den übrigen aber leset aus, und schneidet selbigen ganz klein, würket ihn mit Muscatenblüthen, Ingber und etwas weissen Pfeffer, schüttet ein wenig klein geschnittene Zwiebeln und eingeweichte Semmel darzu, und thut dieses zusammen in einen Fleibsch, oder sonst in eine tiefe irdene Schüssel, schlaget 6. bis 8. Eyer dran, gieffet ein Nösel guten süßen Rahm drein, salget dieses ein wenig, und rühret es wohl durch einander ab. zueglich müisset ihr 3. Viertel Pfund Butter zergehen, und selbige unter das abgerührte lauffen lassen, den gepflückten Stockfisch aber, so ihr Stückenweis in die Casserole gethan, passiret mit einem Stücke Butter, Muscatenblüthen, Citronenschalen, auf Kohlfener ab; Inzwischen bestreichet eine Tortenpfanne mit Butter, schlaget ein Blatt Teig hinein, und klebet solchen auf dem Rand mit Ehern an, damit, wenn er in Backofen kömmt, nicht hinten unter fahre, schüttet nachgehends die Helffte von dem Abgerührten drein, leget den abpassirten Stockfisch drauff, und überziehet solchen mit der andern Helffte, streuet oben Semmel drüber, setzet solches alsdenn in einen heissen Backofen, damit es fein goldgelb backe. Ist

solches geschehen, so langet den Stockfisch heraus, machet ihn um die Tortenpfanne herum loß, thut selbigen heraus, richtet ihn auf eine Schüssel an und lasset ihn also warm zu Tische tragen.

Stockfisch auf der Schüssel, gedämpfft mit Zwiebeln.

Schneidet gewässerten Stockfisch zu Stücken, setzet ihn in einen Topf zum Feuer, und so bald er nur ein wenig einen weissen Fisch bekömmt, so nehmet ihn gleich wieder weg, und puget ihn fein Blätterweis, als einen gepflückten Hecht aus. Hierauf waschet 3. Viertel Pfund Butter, und beschnieret eine Schüssel damit, streuet Muscatenblüthen und Ingber drauff, besetzet den ganzen Boden mit geschnittenen Zwiebel Scheiben; auf diese leget eine Lage Stockfisch, und darauff wieder Zwiebel Scheiben, damit fahret also fort, und machet eine ziemliche Schüssel voll, streuet darnach oben wieder Muscatenblüthen und Ingber drauf, leget wieder ziemlich viel Butter dran, decket den Stockfisch mit einer andern Schüssel feste zu, setzet solchen auf ein Kohlfener, und lasset ihn eine ziemliche Weile dämpfen, so wird er Brühe und Saft genug überkommen. Wenn ihr nun denckt, daß die Zwiebeln bald weich sind, wornach ihr auch sehen könnet, so möget ihr diesen lassen zu Tische tragen.

Stockfisch mit einer Senff- Sosse,

Den Stockfisch, wenn er gehöriger

vier massen gewässert und zuges
rühret worden, puget sauber aus.
Hernach machet in einer Casserole
oder Kegel Butter auff dem Kohl
feuer braun, schüttes eine Messers
spitze Mehl drein, welches auch
mit bräunen muß, gieffet alsdenn
ein halb Mäsel Senff drein, wär
met ihn mit Ingber und Pfeffer,
gieffet von der Brühe, in welcher
der Stockfisch gesotten, nachdem
etwas Wein und Zucker dran ge
than worden, drein, und lasset es
kochen. Zuletzt leget den Stock
fisch dazu, der darff aber in dieser
Brühe nicht gar zu lange kochen,
ist er etwan zu mager, so machet in
einer Pfanne Butter braun, und
lasset diese vollends hinein lauffen,
endlich möget ihr solchen nach Ver
lieben anrichten.

Stockfisch mit Senff an ders,

Kochet selbigen offft beschriebe
ner massen ab. Hernach puget
ihn sauber aus, leget ihn ordent
lich auff eine Schüssel, gieffet
Senff drüber, setzet ihn auff ein
Kohlf Feuer, und lasset ihn mit dem
Senff dämpffen. Ferner machet
ein halb Pfund oder auch mehr
Butter, nachdem man viel Stock
fisch hat, in einer Casserole oder
Pfanne braun, und brennet solche
über den Stockfisch, streuet Zucker,
Ingber und Pfeffer drauff, und
verspeiset solchen nach Gefallen.

Stockfethin,

Maria Catharina, von Nürn
berg, gebohrne Fritschin, eine ge
crönte und sinnreiche Poetin, ihr
Eheherr war L. Arnold Stock

feth, Brandenburgischer Careu
thischer General-Superintendent.
Unter den Blumen-Hirtinnen
führte sie den Nahmen Dorilis.
Vid. Paullin. in der Zeit verkürs
genden Lust. P. II. pag. 1115. &
1116.

Stock-Morgeln. siehe. Mor geln.

Stock-Schilling,

Ist eine besondere Bestrafung
vor das annoch junge und unver
ständige Weibes-Geist; so sich zu
allerhand bösen Dingen von an
dern verleiten lassen, da nachmalich
die Delinquentin über einen Stock
gebücket angeschlossen und mit
Nurthen über das hinterste Theil
ihres Leibes gestrichen wird.

Stöcken-Schnecken,

Heissen dem Nürnbergischen
Frauenzimmer etliche an ein langes
Stöcklein zusammen gebun
dene Melcken oder andere Blumen;
so sie statt eines Bouquets in die
Hand zu nehmen pflegen.

Stock-Schwämme,

Sind eine Art kleiner Schwämme
so insgemein auf büchernen Stöcken
wachsen, und entweder à part zuges
richtet oder an gewisse Essen-frisch
oder abgedrret verbrauchet wer
den, und kömmet deren Gebrauch
ohne Zweifel von denenjenigen
Leuten her, die in Kriegs- und Hun
gers-Noth sich anders nicht als mit
dergleichen zu retten gewußt. Sie
werden gemeiniglich also zubereit
et; 1) Stock-Schwämme zu pu
gen; 2) Stock-Schwämme auf
Butter,

Butter mit grüner Peterfilie; 3) Stoß-Schwämme gebacken im Backofen.

Stoß-Schwämme zu puzen

Schneidet denen Stoß-Schwämmen unten die Stiele bis an die Köpfe weg, so sind sie gepuzet.

Stoß-Schwämme auf Butter mit grüner Peterfilie,

Wenn diese Schwämme gepuzet sind, so schüttet sie in kaltes Wasser; wäschet sie rein aus, und drückt sie mit denen Händen ganz trocken. Indessen machet in einer Casserole oder Ziegel Butter auf dem Feuer braun; leget hernach die Schwämme drein, und lasset sie braten, so daß streuet Ingber, Pfeffer und gehackte grüne Peterfilie drein, rühret solches durcheinander und richtet sie an.

Stoß-Schwämme gebacken im Backofen,

Puzet und wäschet die Stoß-Schwämme sauber aus, und schneidet selbige mit einem Schneides-Messer ganz klein. Hernach setzet in einer Casserole oder Ziegel Butter auf das Feuer, thut die gehackten Schwämme hinein und pastiret sie ein wenig; nehmet hernach solche vom Feuer daß sie erkalten. Unterdessen schneidet ein halb Pf. Nieren-Stollen, nebst eingeweichten und wieder ausgedruckten Semmeln, Ingber, Muscaten-Blüten, kleinen Rosinen, Salz und guten süßen Rahm, 10. Eiern, an die Schwämme und rühret die-

ses alles wohl durch einander. Hernach machet einen Kranz von Zeig um eine Schüssel; beschmieret diese mit Butter und schüttet die abgerührten Schwämme hinein, streuet oben geriebene Semmel drüber; setzet sie in einen heißen Ofen, lasset sie gar gemächlich backen, und wenn sie fertig, sind aufftragen.

Stoff, oder, Bstoffs,

Ist ein seidenes ein- oder viebs-färbigtes künstlich verfertigtes Gewebe, mit allerhand Blumen und Ranken überschlagen, von unterschiedener Güte, leicht oder schwer; hat einen Gra di Napel-Boden und Grund, zum Unterschied des Damastes, als welcher einen Grund von Sarcin hat.

Stoff mit lebendigen Blumen,

Ist eine Art von seidnen Stoff, worein die Blumen von allerhand Arten mit ihrer natürlichen Couleur und Schattirung, wie sie in den Gärten wachsen, gewürckes seynd.

Stopffen. siehe. Wübelu.

Stopffen, oder, Raffen,

Heisset Gänse, Truthane oder Raphane eine Zeit vorher, ehe sie abgeschlachtet werden mit absonderlich darzu verfertigten Nudeln, so man ihnen mit Gewalt in den Hals stopffet, fett machen.

Stopff-Läpplein,

Sind kleine weisse leinene und weich geriebene Zücher, so man denen Windel-Kindern unterzubretten

ten und zu stopffen pflaget, damit sie nicht das andere Bindel-Geräthe unrein machen. Sie sind kleiner als die Bindeln.

Stopff-Nadel,

Ist eine lange geschlancke und spitzige stählerne Näh-Nadel, so das Frauen-Volk bey dem Löcher zustoßfen, in weissen Zeuge zu brauchen pflaget.

Stör,

Acipenser, (Scurio) Etourgeon, ist eine Art eines starcken und grossen Fisches. Er hat einen langen Rüssel, vier Kiefen auf jeder Seite, so mit einem harten Deckel verwahret, ist dunckel von Farbe, und führet keine Zähne. Die Schuppen findet man bey ihm nicht über und über, sondern er weist nur erliche harte Schuppen auf dem Rücken lang hin, vom Kopff durch den Rücken bis über den Schwanz; läuft eine starcke Sonne Fingers dicker, so die Stärcke genennt, und von denen Köthen bey seiner Schlachtung ausgerissen wird; Dieser Fisch ist wie der Lachs, ein Anadromiste, der zwar ordentlich im Meere wohnet, aber aus demselben in die Ströme zu seinem Wachsthum und Verbesserung antritt, nicht aber ohne Unterscheid in alle, sondern nur in die grössten, als in die Donau, den Rhein, die Elbe, die Oder, Weichsel, und dergleichen. Sein Fleisch ist weiss, gelinde, nahrhaft, dem Munde lieblich und dem Magen angenehm; Jedoch ist ein großer Unterscheid nach ihrem Geschlechte, Ort und Zeit zu machen. Was

die Zubereitung in der Küche anbelanget, so kan selbiger entweder Stückweis gebraten oder mit einer Senff- oder auch Butter-Brühe zugerichtet werden. Dergleichen Brühen hin und wieder satssam beschriben worden.

von Stötteroggen,

Elisabeth Catharina. Des Lüneburgischen Burgemeisters und Hanoverischen Raths Brandani Ludolphi von Stötteroggen gelehrte Fräulein Tochter, so sich A. 1704. in dem Kloster Meding, bey Lüneburg einkleiden ließ. Ein nicht nur in der Historie, Geographie, Genealogie, Heraldie und Poesie wohl versirtes, sondern auch in der Ebräischen, Griechischen, Lateinischen und Francköischen Sprache wohl erfahres Fräulein. Ueberdies soll sie auch eine grosse Wissenschaft in der H. Schrift besitzen, auch in der Music wohl beschlagen seyn, gestalt sie nicht nur ein schönes Clavier spielet, sondern auf der Laute fast nicht ihres gleichen haben soll.

Sticken,

Ist eine Kunst mit Gold, Silber oder Seide allerhand Blumen, Figuren, Laubwerck und Rangage auf seidne und wollene Zeuge erhaben, zu nehen und selbige damit zu belegen.

Stieff-Grosse-Mutter,

Heisset des Stieff-Vaters oder Stieff-Mutter ihre Mutter.

Stieff-Mutter,

Heisset die andere Frau, so der Vater

Vater heyrathet, und seinen Kindern als Mutter vorsezet.

Stieff-Schwwestern,

Heissen zwen von dem Stieff-Vater oder Stieff-Mutter zusammen gebrachte Töchter.

Stieff-Tochter,

Heisset diejenige Tochter, so eine Wittibe zu ihrem andern Mann, oder ein Wittiber zu seiner andern Frau mitbringeret.

Stillen, oder, Säugen,

Ist eine Verrichtung und Pflicht der Ammen oder eigenen Mütter, so die kleinen Kinder an die Brüste legen, und selbige mit ihrer Milch Tag und Nacht unterhalten.

Stirnbinde, oder, Kopfbinde,

Ist ein schmaler, weisser, schlechter oder geneheter auch auf beyden Seiten mit Canten, Zäckgen oder Spigen besetzter Streiff, den das Weibes-Volk um die Stirne meistens zu denen Schleppen zu binden pfelet. Die Hallorum Weiber tragen selbige beständig.

Stirn-Spangen,

War im Alten Testamente ein gewisses Stück vom weiblichen Schmuck und Geschmeide, so das Frauenzimmer auf denen Stirnen, in Form eines halben Mondens trug. Dergleichen dort Abraham seinem Knecht vor die Rebecca hatte mitgegeben. Genes. XXIV. v. 22.

Strangerin,

Hanns. War ein Fanatisches und Quackerisches Weibes-Bild in Engelland, so A. 1656. nebst ihrer Quackerischen Gesehrtin und Glaubens-Schwester der Martha Symondia den Haupt-Schwärmer Jacobum Naylor den 24. Octobr. zu Bristol. vor einen Erlöser des menschlichen Geschlechtes ausserruffen und vor den rechten Messiam der Welt ausgeschriehen, auch diesen Quacker zu Pferde durch die Gassen unter dem Zuruff: Heilig, Hailig, Heilig ist der Herr Zebaoth, beyderseits begleitet, dadurch aber viel einfältige Menschen zur Abgötterey angefrischet. Die Gotteslästerlichen und närrischen Brieffe, so diese beyde Schwärmerinnen an diesen vermernten Messiam geschrieben, sind in D. Lassenii Bericht von der Quacker-Schle c. 4. zu lesen. Vid. Honor. Reggium. d. Stat. Ecclies. Britann. p. 46. 68. 102. & 103. it. Pantheon. Eschul. p. 224.

Strauß, siehe. Bouquet.

Streckin,

M. R. Ein in der Poesie galantes Frauenzimmer, sie hat dem Verfasser der Adinischen Octavia zu Ehren ein Carmen oder Danck-Opffer verfertigt, welches gewiß vor ein schönes Gedichte passiren kan.

Strehn Garn,

Heist das gesponnene abgespuhlte und über die Weisse geschlagene Garn, aus vierzig Gesbunden

binden bestehend, ein Gebinde aber hält 20. Fäden in sich.

Streiff unter die Schleppen,

Seynd lange schmale von klarer weissen Leinwand, Nestel, Tuch, Catton, Schleyer oder schwäbisch zugeschnittene Streiffe, so das Weibes-Volk unter ihre Schleppen zu stecken und mit Spizen zu bekräuseln pflaget.

Strich- oder Strick-Nahd,

Ist eine Kunst und Wissenschaft mit weissen Zwirn in ein Gestrick entweder nach alter Art nach dem so genannten Duff mit lauter Vollen und Wiesel oder nach der neuen Mode nach dem Riß, so gemeiniglich aus gestreuten Blumen, schönen Schwung und Laubwerck bestehen, welche auf Papier entworffene und mit Nahler-Zusche schattirte Risse unter das in Nahm gespannte Gestricke geleyet, der Zeichnung nach mit Fäden umzulegen, zu vollen, zu wieseln, mit vielerley Modellein auszufüllen und den Schatten mit allerhand vortheilhafften Stichen anzuzeigen. Mit solcher Strich-Nahd werden meistentheils die Überzüge der Betten, so insgemein mit bunten Taffet oder Catton unterleget, verbrehmet, doch kan man solche Nahd auch bey Tisch-Züchern und Quehlen anbringen.

Stricken,

Ist eine Wissenschaft Strümpfe, Handschuch, Camisöler, Wägen u. a. d. Sachen, von Seide, Wolle, Zwirn oder Garn, vermöge der

darzu gehörigen Stricke: Nadeln künstlich in einander zu schlagen, und jedem Stücke die gehörige Form zu geben.

Strick-Beutel,

Ist ein kleines von Seide gestrichtes Beutelein, von oben mit einem Bändgen zusammen gezogen, worinnen das Frauenzimmer den Knauel zum stricken stecken hat.

Strick-Buch,

Ist ein zusammen gehefttes Buch mit allerhand in Kupffer gestochenen und über die Linien klein würfflicht auspunctirten Figuren und Mustern abgetheilet, wornach das Frauenzimmer stricken lernet.

Strick-Eisen, oder, Stricke-Nadel,

Seynd lange dünne und geschlancke Nadeln von Eisen, Stahl oder Messing verfertigt, mit welchen das Frauenzimmer bey dem stricken die Fäden über einander schlinget und in die gehörigen Schmaafen oder Maschen bringet.

Strick-Kästlein,

Ist ein kleines viereckigt länglichtes leicht verfertigtes hölzernes Kästlein, mit einem Auszug, insgemein mit Gold-Papier bekleidet, offtermahls aber auch laciret, worinnen das Frauenzimmer ihr ganzes Strickwerck süglich verbergen und bey sich tragen kan.

Stricke-Nadel, siehe. Strick-Eisen.

Stroß-Bändlein,

Ist ein hartes und schmales von offener

offener Seide verfertigtes und stark mit Gummi angeschmiertes Band, so dem Frauenzimmer zu allerhand Puz und Zierrath, als Duchellen, und andern Sachen, dienet.

Stroh-Crans;

Ist ein von Stroh rund: aus: gewölbter und mit allerhand bunten Flecken und Schellen behengter Crans, den die kleinen Jungfern in den Mehe: oder andern Lern: Schulen zur Straffe und Schlimff auffsetzen müssen, wenn sie in ihrem Thun faul und nachlässig gewesen.

Stroh-Hut,

Ist ein von schwarz: gefärbten Stroh zusammen geflochtener und hoch: gehürmter Hut, den das Frauenzimmer in Regensburg zur Sommers: Zeit auf dem Kopffe zu tragen pfleget; um selbigen wird eine Perlen: Schnure oder anderer Schmuck geleet.

Stroh-Hut oder Garten-Hut,

Ist eine von Stroh geflochtene grosse Kappe, deren sich das Frauenzimmer in denen Gärten bey heissen Sonnen: Schein zu Bedeckung des Haupt und Angesichtes zu bedienen pfleget.

Stroh-Zeller,

Ist ein von bunten Stroh sauber geflochtener und zusammen gehetzter runder Zeller, auf den die Schüsseln bey Tische oder auch nach heutiger Façon die Thee- und Caffee: Schälgen gesetzt werden.

Stroh-Zuch,

Heisset dasjenige grobe leinene Zuch, so über das Stroh im Bette gedecket wird, damit das Indelt nicht gleich darauf geleet wird.

Stroh-Wittben,

Heisset man aus Schertz an etlichen Orten diejenigen Weiber, deren Männer verreisert oder abwesend seynd.

Stromerin,

D. Heinrich Andreae Stromers Ehur: Fürstl. Mäynzischen Leibs Medici, gelehrte Tochter, ein in der Natur wohl: erfahres und in der Latinitat sehr versirtes Weib. Muslerus in seiner Orat. p. 157. rühmet sie sehr, man muß sie aber nicht mit der Elisabetha und Clara Stromerin, so zwey geborne Nürnbergerinnen und daselbst zu S. Clara Aebtissinnen waren, confundiren. Vid. Casp. Brusch. d. Monaster. Germ. p. 392. & 393.

Strogen oder struzen;

Ist eine denen hiesigen Kinder Mühmen und Ammen gebräuchliche Redens: Art, wenn nemlich die kleinen Kinder, so sie zu pflegen und zu warten haben, sich ungeschehlich stellen, vor Zorn und Unwillen ganz starr und steiff machen, und sich durch freundliches Zureden nicht geben wollen.

Strozzi,

Laurentia, eine gelehrte Tochter Zachariae Strozzi und Nonne des Dominicaner: Ordens zu Florenz, An.

An. 1514. geboren. Sie war nicht allein der lateinischen sondern auch Griechischen Sprache kundig gewesen, hat die Philosophie, Musique und Poesie wohl verstanden, und sonst noch viel Qualitäten besessen. Sie hat ein Buch lateinischer und sehr schöner Oden und Hymnorum auf alle Feste in der Catholischen Kirche elaboriret, so bey denen Gelehrten viel Approbation gefunden, das ganze Opus ist unter des Lactantii de Lactantiis Bischoffs von Piskris Nahmen heraus kommen, und hat solches Jacobus Manduitus Borisius in das Französische verüret, auch eine harmonische Composition darzu gemacht. Ihr Tod erfolgte Ann. 1591. im 77. Jahre ihres Alters. Vid. *Banrom.* in Fin. Lib. II. *Homia.* Illustr. Extraneor. it. Jan. Nic. Erythr. Pinacothec. III. pag. 250. *Morer.* Diction. Historiq. Pasch. in Gynæc. Doct. p. 57.

Strudel zu machen,

Nehmet zwey Eyer, und ohngefähr zwey Löffel Wasser, machet einen Teig darvon, der aber ziemlich hart und wohl durchwürcket seyn muß, mischet ein wenig Salz darunter, treibet alsdenn denselben ganz dünn auf, leget ihn auf ein weiß Tuch, wenn er zuvor mit Mehl wohl überstreuet ist, ziehet selbigen, so dünn ihr nur könnet, aus, daß er so dünn als ein Oblat wird, laßt ihn ein wenig härtslich werden; in dessen nehmet 7. oder 8. Zwiebeln, schneidet dieselben ganz klein, setzet in einen Tiegel oder Casserole ohngefähr ein halb Pfund Butter über Kohlen, werffet die Zwiebeln hin-

ein, und laßt selbige fein gelblich darinne kröschen, gießet ein halb Maßel ganz dick sauren Rahm mit hinein, rühret es wohl unter einander, und überstreichet den Teig ganz darmit, alsdenn nehmet geriebene Semmel, und überstreuet es, wickelt es über einander, daß es die Form von einer Wurst bekömmt, leget es auf einen grossen Teller wie eine Schnecke zusammen, und werffet es sodann in einen Kessel mit siedenden Wasser, laßt es eine halbe Viertel-Stunde gemählig darinnen passiren, gießet hernach das Wasser ab bis auf ein klein wenig, thut den Strudel in eine Schüssel, nehmet Semmel, und kröschet selbige in Butter, gießet sie darüber her, gebet ihm oben und unten Feuer, daß er beginnet bräunlich zu werden, und es wohl durchkocht, sodann gebt es hin. NB. Die andern Arten der Estrudeln sind bey iedereden Essen zu finden.

Strümpffe,

Seynd ein Überzug der Füße, von Wolle, Zwirn, Garn, Seide, Bieber-Haaren oder Castor und Baum-Wolle gewebet, gewalcket, genehet oder gestricket, manchemahl mit gold und silbernen Zwickeln gezieret; zu Sommers-Zeit traget das Frauenzimmer auch dergleichen von Leder, wider den Wicken-Stich.

Strümpff-Band,

Ist ein gewürcktes oder von Damast zusammen genehetes und gefüttertes Band, womit sich das Frauenzimmer die Strümpffe unter

ter den Knien hinauf zu binden pfleget. Einige bedienen sich auch der Knie-Treffen mit Schnällgen. Etliche Potentaten haben den Gebrauch, daß, ehe sie ihre Braut zu Bette führen, sie selbiger zuvor durch einen von ihren Ministern das eine Strumpff-Band in der Braut-Cammer ablösen lassen, wiewohl es auch die Adel-Bräute an etlichen Orten also halten.

Strumpffe besohlen oder besetzen,

Heisset dem Weibsvold die untenher zerrissenen Strumpffe durch eine nach dem Fuß aus Parchet oder Leinwand geschnittene Sohle und Kappe wiederum ersetzen und ganz machen.

Strumpff-Sohle,

Ist ein von Papier nach dem Fuß geschnittenes Muster, wornach die Weiber den Parchet, wormit die Strumpffe besohlet und wieder von unten her ergänzet werden, im Zuschneiden zu legen pflegen.

Struzen, siehe. Strozen.

Struvin,

Susanna, geborne Berlichin, eine gelehrte und sehr devote Dame. Sie hat ein schönes und geistreiches Buch geschrieben, so die geistliche Andachts-Perle betitelt wird, und A. 1672. zu Leipzig gedruckt worden. Vid. Pasch. in Gynæceo Docto. pag. 57.

Stuart,

Maria, eine gelehrte Königin aus Schottland, so des Französischen

Königs Henrici II. Valerii Gemahlin war. Man findet von ihr eine nette lateinische Rede, worinnen sie behauptet, daß das Studiren dem Frauenzimmer wohl anständig sey, welche Rede sie auch hernachmahls selbst in das Französische übersezet; überdieß ist sie auch eine gute Französische Poetin gewesen.

Stück Garn,

Heisset dem Weibsvold sechs völlig gesponnene und abgeweißte Strechne Garn.

Stühle oder Tafel-Stühle,

Seynd hohe von Holz gedrehte oder geschnitzte Gestelle, mit Hinter-Lehnen versehen, so über und über ausgestopft, und mit Sammet, Plüsch, Trip, Tuch, gewürchter oder Stuhl- und Teppich-Mahd Arbeit auch bunten oder schwarzen gold oder silbernen Leder überzogen und bekleidet; man hat auch eine gewisse Art von Stühlen, so gar mit nichts überzogen, sondern statt des leders oder Polsters von einer gewissen Art Holz oder Rohr durchflochten und sauber umschlungen sind. Über diejenigen Stühle, so sauber oder kostbar beschlagen, pfleget man Stuhl-Kappen von Leder oder andern schlechten Zeugen zu streiffeln, wiewohl auch einige Gestelle ausgestopft und nur mit einer rohen Leinwand beschlagen sind, bey dem Besuch und Aufpuß aber mit saubern und nach dem Gestelle eingerichteten Kappen überzogen und bekleidet werden.

Stühle

Stuhl-Kappen,

Heissen diejenigen Überzüge, womit man die beschlagenen und gestopften Stuhl-Gestelle zu beleiden pfleget, und selbige nach Belieben ab- und wegnehmen kan.

Stuhl-Polster- oder Teppicht-Nahd,

Ist eine Kunst mit allerhand buntsfarbichter Seide oder Garn in Gage zu nehen und mancherley Muster oder Figuren, dergleichen in Tapeten gewürcket werden, vermöge der Schattirung darcin zu bringen.

Stunden-Frauen,

Werden am Käyserlichen Hofe zu Wien diejenigen Dames genennet, welche sich erst zuvorher um eine Stunde erkundigen lassen müssen, wenn sie der Herrschafft aufwarten sollen.

Sturz zur Trauer,

Ist eine von schwarzen Crep- oder Fohr lang geschnittene und gefertigte Trauer-Kappe, so von oben her auf die Trauer-Haube gleich einer andern Trauer-Kappen, auf dem Rücken hinten hinunter nach dem Kleide geschoben und in Falten gelegt, von unten aber an den Nack, wie der Schwanz von dem Aufstecke-Kleide an die Seite gesteckt wird; ist eine Trauer vor die Adlichen.

Stürze,

Ist ein von Blech runder und holzgelochter Deckel, womit Frauenzimmer-Linien.

die Speisen in den Schüsseln oder auch auf den Tellern zugedeckt werden, wenn sie verschicket werden. Man heisset auch diejenigen Deckel Stürzen, so von Kupffer, eisernen Blech oder Thon verfertigt sind, und die man über die Koch-Töpfe bey dem Feuer zu decken pfleget.

Stürze über den Topff,

Ist ein runder irdener oder auch von eisernen Blech Deckel, mit einem Knopfflein oben besetzt, welchen man über die Töpfe bey dem Kochen zu stürzen pfleget.

Stuß oder Scheffel,

Ist ein mittelmäßiges hölzernes Faß, so man in den Küchen findet, und zu allerhand gebrauchen kan.

Stymphalides. siehe. Harpyx.

Suada oder Snadela,

Die Göttin der Beredsamkeit, durch welche sie das Volk überreden und beschwären konte, soll stets von der Venus eine Gespielin und Gesehretin gewesen seyn.

Sub-Priorin oder Unter-Priorin,

Heisset in denen Frauenzimmern Klöstern dasjenige Weibes-Bild, so gleich nach der Priorin folget, und in ihrer Abwesenheit ihre Stelle vertritt.

de Succa,

Maria, wird wegen ihrer Erudition von denen Scribenten sehr gerühmet, und von Valer. Andr. Delsio in seiner Bibliothec. Belg.

pag. 642. ein Miracul der Welt genennet. Sie war des berühmten Juristen Benedikti de Succa Tochter, und nebst andern Disciplinen absonderlich in der Rechen-Kunst und Music vollkommen erfahren. Sie starb An. 1626. im 26. Jahr ihres Alters. Vid. Hoffm. Lex. Univers. T. I. pag. 991. ic. Pizschmanns Hochzeit-Rebner. P. I. pag. 66. seq.

Sudel-Köchin;

Heisset man diejenigen Köchinnen und Mägde, so das Essen nicht allzu reinlich zuzurichten, und alles auf eine unflätige und säuische Art anzugreifen pflegen. In letzzig nennet man auch diejenigen Weiber aus Eßperg Sudel-Köchin, so zu Meß-Zeiten öffentlich auf der Gassen zu kochen und es denen gemeinen Leuten allda zu verkaufen pflegen.

Sudel-Wäsche,

Heisset dem Weibsvolk eine kleine Wäsche, so nur aus Kinder-Beug oder andern kleinen zusammen gesuchten Geräthe bestehet.

Suetacia,

War eine mit von den Böhmischen Amazonen, welche unter der tapffern Anführung der heroischen Valaska, A. 735. den Weiber-Krieg in Böhmen anfiengen.

Sulpitia,

Eine edle Abmerita und vortreffliche lateinische Poetin, so wegen ihrer herrlichen Verse die Römische Sapphus genennet wird.

Sie lebete unter dem Tyrannischen Domitiano, von dessen Strengigkeit gegen die Philosophos sie auch eine zierliche und herrliche Satyram oder Eclogam geschrieben, so von etlichen, wiewohl fälschlich dem Ausonio zugebacht wird. Fabric. in Biblioth. Latin. p. 28. Voss. d. Poet. Latin. pag. 45. & 47. Ihre keuschlichen Liebes-Gedichte an ihren Mann Calenum oder Coelenium rühmt Martialis Lib. X. Epigrammat. 35. und Sidonius Apollinaris Carm. 9. sehr. Sie hat noch ein Buch vom Ehestande geschrieben, worinnen sehr schöne Lehren sollet gewesen seyn. Vid. Joh. Frauenlob. in der lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber. pag. 29. Was sonst von ihr übrig ist, kan man in denen Epigrammatibus Veterum finden, welche A. 1590. zu Paris cum Notis P. Pithoëi heraus gekommen.

Sulpitia,

Des Paterculi Tochter und Fulvii Flacci Eheweib, soll die allerkeuscheste unter allen Weibern zu ihrer Zeit gewesen seyn.

Sunamithin,

War ein reiches Weib in Sunem, so dem Propheten Elifa in ihrem Hause beherbergte, und selbigem viel Gutes erzeugte, der the auch zur Dankbarkeit was von ihm auszubitten befahl; weil sie aber einen sehr alten Mann und keinen einigen Sohn von ihm hatte, bath sie selbigen um einen, welches ihr auch gewähret ward; überdies weckte er ihr auch selbigen, als er verstorben war, wieder von dem

nen Todten auf. 2. Reg. IV. v. 8. usque ad 37.

Suor. siehe. Julia Suor.

Suppe,

Jusculentum, (Offa) Sauce, sind bekannte Brühen, die auf vielfältige Art können verändert werden, davon folgende in Küchen am gebräuchlichsten: 1) Suppe von Rahm nur schlecht; 2) Suppe von Biscuit; 3) Suppe von Mandeln; 4) Suppe von Milch mit verlohrenen Eiern; 5) Suppe von Milch mit verlohrenen Eiern anders, mit gerösteten Zwiebeln; 6) Suppe von Butter:Milch; 7) Suppe von Krebsen mit Rahm; 8) Suppe von Krebsen anders; 9) Suppe von Käse; 10) Suppe von Bier und Milch; 11) Suppe von Bier und Milch anders; 12) Suppe von Kräutern; 13) Suppe von Sauerampffer; 14) Suppe von Spinat; 15) Suppe von Zwiebeln; 16) Suppe von weissen Rüben; 17) Suppe von Möhren oder gelben Rüben; 18) Suppe von Möhren oder gelben Rüben mit Milch; 19) Suppe von Kraut; 20) Suppe von Kraut mit Milch; 21) Suppe von Haser:Brähe; 22) Suppe von Seleri; 23) Suppe von Peterfilien:Wurzeln; 24) Suppe von Porri; 25) Suppe von Porri mit Nudeln und Parmesan-Käse; 26) Suppe von grünen Erbsen; 27) Suppe von Maccaroni; 28) Suppe, gehackte Gerste genannt, oder gehackte Nudel-Suppe; 29) Suppe von Nudeln; 30) Suppe von Italiänschen Nudeln; 31) Suppe von Brekeln; 32) Suppe von Bre-

keln mit verlohrenen Eiern; 33) Suppe Schwäbisch; 34) Suppe Schwäbisch mit verlohrenen Eiern; 35) Suppe, Eyer-Gerffel genannt; 36) Suppe, jersfahren genannt; 37) Suppe, so Hader: Suppe genannt wird; 38) Suppe von Schwaden in Fleisch:Brähe; 39) Suppe von Schwaden in Milch; 40) Suppe von Wasser; 41) Suppe von Gräupgen; 42) Suppe von Gräupgen anders; 43) Suppe von Gräupgen in Milch; 44) Suppe von Reiß; 45) Suppe von Reiß anders; 46) Suppe von Reiß:Milch; 47) Suppe von Kirschen; 48) Suppe von Kirschmus anders; 49) Suppe von Hagen:Butten; 50) Suppe von Wein; 51) Suppe von Bier; 52) Suppe von Bier mit Zucker; 53) Suppe von Bier mit Kümmel; 54) Suppe von Bier, so ein Bier:Mus mit Kümmel heisset; 55) Suppe oder Bier:Mus mit Zucker; 56) Suppe von eingebrennten Mehl mit Kümmel; 57) Suppe von eingebrennten Mehl ohne Kümmel; 58) Suppe von Linsen; 59) Suppe von Linsen sauer mit Zwiebeln; 60) Suppe von Erbsen; 61) Suppe von Erbsen anders; 62) Suppe, Wein:Mus genannt mit Semmel; 63) Suppe oder Wein:Mus anders; 64) Suppe von Jus; 65) Suppe von Coulis; 66) Suppe von Rind:Fleisch:Brähe; 67) Suppe von Rind:Fleisch:Brähe mit grüner Peterfilie; 68) Suppe von Rind:Fleisch:Brähe mit verlohrenen Eiern; 69) Suppe Bennatel genannt; 70) Suppe Bennatel anders.

Suppe von Rahm nur schlecht,

Nehmet so viel Rahm, als ihr nöthig habet, setzet selben in einem Topff zum Feuer, und lasset ihn sieden. Hernach schneidet gang kleine Schnitzgen Semmel oder weiß Brod, als wie man pfleget zur Wasser-Suppe einzuschneiden, thut selbiges in eine Schüssel, drauf die Suppe soll angerichtet werden; besprenget sie ein wenig mit Salz, gießet den Rahm drüber, rühret es durch einander, und gebet sie hin.

Suppe von Biscuit,

Setzet gute Milch, so viel ihr brauchet, in einem Topff zum Feuer, und lasset solche sieden. Darnach nehmet ein Viertel Pfund oder auch wohl ein halb Pfund Biscuit, leget die Helffte in eine Schüssel, darauf die Suppe kommen soll, ein Viertel davon thut in die Milch; wenn es weich worden, so quirlet es in der Milch gang klar. Ferner schläget in einen Topff 3. 4. bis 5. Eyer-Dotter, nachdem man viel Suppe macht, quirlet diese mit ein Paar Löffeln voll kalter Milch u. einem Viertel Pfund Zucker klar ab. Nach diesen schüttet die siedende Milch an die aufgeschlagenen Eyer-Dotter, rühret es wohl, daß es nicht zusammen rinnet; richtet es so dann auf das Biscuit, so in die Schüssel gethan worden, an, beleet die Suppe mit dem übrigen Biscuit, streuet Zucker darüber, und lasset sie auftragen.

Suppe von Mandeln, Ziehet ein Viertel Pfund süsse

Mandeln ab, thut solche in kaltes Wasser, und stoffet sie in einem Mörfel mit etlichen Tropffen klarer Milch gang klein ab. Inzwischen setzet eine Kanne gute Milch in einem Topff zum Feuer, und wenn sie siedet, so rühret erst in einer Schüssel die Mandeln mit etwas von der Milch ab, daß sie schön klar werden und nicht knoblicht bleiben, und rühret sie sodann in die Milch vollends hinein. Ferner schüttet ein Viertel Pfund Zucker und ein wenig Rosen-Wasser darein; schneidet Semmelschnitten, und bähret diese auf einem Rost, oder an einer Gabel; schläget auch vier Eyer-Dotter in ein a parte Löffgen, und rühret diese klar ab; die Semmel aber leget in die Schüssel, darauf die Suppe soll angerichtet werden, ziehet alsdenn die Milch, worinnen die Mandeln eingerühret worden, an die aufgeschlagenen Eyer-Dotter, rühret es wohl durch einander, daß es nicht zusammen rinnet. Nach diesem gießet solches an die Semmelschnitten, bestreuet selbige mit Zucker, und lasset sie zu Tische tragen.

Suppe von Milch mit verlohrenen Eiern,

Setzet so viel Milch, als ihr nöthig habet, in einem Löffgen zum Feuer, damit sie siede. Inzwischen schneidet Semmel in eine Schüssel, darauf ihr die Suppe anrichten wollet; schläget auch in ein ander Löffgen drey Eyer-Dotter und ziehet die Milch damit ab, schüttet solche über die eingeschnittene Semmel, und salzet es ein wenig; setzet

setzt oben verlohrene Eyer darauf, die unter den Eiern im E zu finden, streuet auf die Eyer Muscaten-Blüten, und lasset sie aufstragen.

Suppe von Milch mit verlohrenen Eiern anders, und mit gerösteten Zwiebeln,

Diese machet gleich als vorhergehende, und wenn ihr sie angerichtet habt, so schneidet Zwiebeln klein, brennet sie über die Suppe, und lasset sie also zu Tische tragen.

Suppe von Buttermilch:

Setzt Buttermilch in einem Topffgen zum Feuer; gießet ein halb Maßel guten Rahm hinein, und quirlet eine Messer- Spitze Mehl darein. Darnach schneidet weiß Brod länglicht, röstet selbiges in Butter, und thut es in die Schüssel, worauf ihr die Suppe anrichten wollet. Ferner schläget in ein Topffgen ein Paar Eyer-Dotter, leget ein Stückgen Butter darzu, und quirlet es, ziehet hernach die Buttermilch damit ab, richtet solche auf das geröstete Brod an, und gebet sie hin.

Suppe von Krebsen mit Rahm,

Nehmet ein halb Schock oder auch nur 15. Stück Krebse, nachdem man viel oder wenig Suppe machen will, hacket ihnen vorn die Köpffe ab, damit das Bittere heraus komme, und stoffet sie in einem Maßel ganz klein. Inzwischen setzet eine Kanne oder ein Maßel gu-

ten Rahm zum Feuer, damit er siebde, thut alsdenn die gestossenen Krebse, ingleichen gebähete Semmel, klein geschnittene Citronen-Schalen und Muscaten-Blüten hinein, und quirlet es klar ab, setzet es von ferne zum Feuer und lasset es kochen. Wenn es nun eine halbe Stunde gekochet hat, so nehmet es vom Feuer, und quirlet es wohl durch einander, streichet es hernach durch ein Haar-Zuch, thut es wieder in ein Topffgen, setzet es ins Kohl-Feuer, und werffet ein wenig Zucker drein. Endlich schneidet Semmel Scheibenweis, und bähete diese fein gold-gelb; leget sie alsdenn in eine Schüssel, und richtet die Krebs-Suppe drauf an. Wem beliebt, kan statt der Semmel Biscuit nehmen, und damit als wie bey der Biscuit-Suppe verfahren.

Suppe von Krebsen anders,

Bereitet ein halb Schock Krebse gleich als vorige, stoffet sie in einem Maßel kleine, thut sie heraus in ein Topffgen, werffet etliche Stückgen gebähete Semmel, Muscatens Blüten und Citronen-Schalen hinein; gießet gute Bouillon darauf, quirlet es wohl durch einander, setzet es zum Feuer, und lasset es eine Weile kochen. Hernach streichet es durch ein Haar-Zuch in eine Casserole oder Ziegel, werffet etwas Krebs-Butter, Muscaten-Blüten und klein geschnittene Citronen-Schalen hinein, und setzet sie auf Kohl-Feuer, daß sie warm bleibe. Unterdessen bähete Semmel, leget diese in die Schüssel, darauf ihr

wollet anrichten, gießet die Krebs-Suppe drüber, streuet kleingesackte Pistacien darauf, und besprenget sie mit Krebs-Butter, so ist sie fertig.

Suppe von Käse,

Nehmet frische Käse, die sich reiben lassen, reibet derer 3. bis 4. Stück in einen Topff; gießet gute Fleisch-Brühe darauf, quirlt es wohl durcheinander, und lasset es am Feuer kochen. Inzwischen röstet geschnitten Brod in Butter, als bey der Buttermilch-Suppe oben beschrieben worden. Wenn Ihr nun die Suppe wollet anrichten, so schlaget ein Paar Eyer-Dotter in ein Töpffgen, thut auch ein Stück Butter und ein wenig Muscaten-Blüten dran, ziehet die Käse-Suppe damit ab, und richtet solche über das geröstete Brod an, so ist sie fertig.

Suppe von Bier und Milch,

Nehmet ein Maßel gute Milch und ein Maßel Bier, setzet beides besonders zum Feuer, und wenn die Milch kochet, so gießet sie an das Bier, quirlt solches wohl um, sonst rinnet es zusammen. Hernach schneidet weiß Brod würfflicht und thut solches in die Schüssel, darauf Ihr die Suppe wollet anrichten; schlaget alsdenn drey Eyerdotter in ein Töpffgen, thut ein Stücke Butter darzu, und quirlt es wohl durch einander. Hierauff ziehet die Bier-und Milch-Suppe damit ab, richtet sie sodann auf das würfflicht geschnittene Brod an, und gebet sie hin.

Suppe von Bier und Milch anders,

Gießet ein Maßel Bier und ein Maßel Milch zusammen in einen Topff, quirlt eine Messer-Spike Mehl drein, setzet es zum Feuer und quirlt es dann und wann etliche mahl um. Hernach verfertiget solche Suppe vollend als vorherstehende, und lasset sie auftragen.

Suppe von Kräutern,

Nehmet zu dieser Suppe Kräuter nach euren Belieben, oder wie viel man derer haben kan, als: Kerbel-Kraut, Petersilie, Spinat, Saurampffer, jungen Salat, Garten-Kresse, Boragen, Melisse, Löffel-Kraut ic. Diese leset sauber, waschet sie hernach aus, thut solche auf ein Hackebret oder reinen Tisch, und schneidet sie ganz klein. Schüttet hernach selbige in eine Casserole oder Ziegel; leget ein Stücke Butter darzu, setzet sie auf Kohlen und passiret sie ein wenig, daß der rohe Geschmack wegfommt, gießet alsdenn gute Fleisch-Brühe drauf und lasset sie kochen. In dessen bähet Semmeln fein goldgelbe und thut sie in die Schüssel, darauf die Suppe kommen soll; schlaget ferner vier Eyerdotter in ein Töpffgen, leget ein halb Pfund ausgewaschene Butter darzu und quirlt es durch einander; thut auch ein gut Theil Muscaten-Blüten drein, ziehet darnach die Kräuter-Suppe damit ab, setzet sie, und richtet sie über die Semmel an, streuet Muscaten-Blüten drüber, so ist sie fertig.

Suppe von Sauerampfer,

Nehmet dergleichen, es sey wilder oder Garten-Sauerampfer, leset und waschet solchen sauber aus, thut ihn in einen Tiegel und passiret ihn mit Butter; gieffet alsdenn gute Fleisch-Brühe drauff, und lasset es kochen. Hernach bähret Semmel, thut diese in die Schüssel, darauf die Suppe soll angerichtet werden, und streuet Muscaten-Blüten drüber. Nach diesen thut 4. bis 5. Eyerdotter und ein Stücke Butter in ein Töpffgen, ziehet die Sauerampfer-Suppe damit ab, und richtet sie auf das gebähete Brod an.

Suppe von Spinat,

Leset und waschet jungen Spinat sauber aus, passiret ihn hernach in einer Casserole mit Butter; gieffet gute Fleisch-Brühe drauff, würzet es mit Muscaten-Blüten, und machet sie vollends ab, als vorhergehende.

Suppe von Zwiebeln,

Schälet und schneidet Zwiebeln, und schüttet sie in einen Topff, thut gebähete Semmel dazu, gieffet gute Fleisch-Brühe drauff, setzet solche zum Feuer, würzet sie mit Ingber und Pfeffer, und lasset sie kochen. Wenn die Zwiebeln bald weich sind, so quirlet sie klar, und streichet sie durch in einen Tiegel oder Casserole, leget ein wenig Butter dran, und setzet sie, daß sie warm bleibet. Bähret indessen Semmel und leget solche in eine Schüssel, richtet die Suppe drauf

an; wiewolwer Appetit hat, kan auch etwas Safran daran thun.

Suppe von weissen Rüben,

Schälet säffe weisse Rüben sauber, schneidet sie klein und schüttet solche in einen Topff; gieffet gute Fleisch-Brühe drauff, thut ein wenig gebähete Semmel drein, setzet sie zum Feuer und lasset sie kochen; wenn sie nun weich sind, so quirlet solche, und streichet sie durch in eine Casserole oder Tiegel; würzet es mit Ingber, Muscaten-Blüten, und ein wenig weissen Pfeffer und setzet es auf Kohlfeuer. Indessen bähret Semmel, und thut solche in eine Schüssel, schlaget ferner 2. bis 3. Eyerdotter in ein Töpffgen, leget ein Stück Butter dran, und ziehet die Rüben-Suppe damit ab. Sollte sie aber vorher schon dick seyn, so gieffet mehr Rindfleisch-Brühe nach. Zuletzt richtet solche auf die gebähete Semmel an, so kan sie aufgetragen werden.

Suppe von Möhren oder gelben Rüben,

Schabet und schneidet Möhren wie ihr wollet, thut solche alsdenn in einen Topff; gieffet gute Fleisch-Brühe drauff, werffet auch gebähete Semmel drein, und machet sie folgendes gleich also ab, wie die vorherstehende Suppe von weissen Rüben.

Suppe von Möhren oder gelben Rüben mit Milch,

Schneidet rein geschabte Möhren, wie ihr wollet, setzet indessen in einem Topff 3. Mäsel Milch zum Feuer und lasset solche kochen; thut alsdenn

alsdenn die geschnittenen Möhren und etwas gebähete Semmel hin ein, welche weich kochen muß; würzet sie mit Muscaten-Blüten, Ingber und Cardemomen ab, streichet solche durch in eine Casserole oder Tiegel und sehet sie auf Kohlfener. Rühret indessen Semmel und thut solche in eine Schüssel, darauff ihr die Suppe wollet anrichten; nehmet alsdenn Eyerdotter und ein Stück ausgewaschene Butter in ein Töpffgen; ziehet die durchgestrichene Möhren-Suppe damit ab, richtet sie auf die gebähete Semmel an, und gebet sie hin.

Suppe von Kraut,

Schneidet weiß Kraut, nachdem ihr solches sauber gewaschen, in einen Topf; werffet ein Paar gebähete Semmel-Schnitten darzu, gieffet gute Fleisch-Brühe drauff; sehet es zum Feuer, lasset es kochen und streichet es alsdenn durch in eine Casserole oder Tiegel; würzet es mit Ingber und Pfeffer; gieffet etwas fette Fleisch-Brühe dran; sehet es auf Kohlfener und richtet die Suppe auf die gebäheten Semmel-Schnitten an.

Suppe von Kraut und Milch,

Diese machet gleich also ab, wie die Suppe von Möhren mit Milch, nur daß ihr an statt der Möhren Kraut nehmet.

Suppe von Haber-Grüze,

Leget ein halb Pf. Haber-Grüze aus, schüttet selbigen in einen Kannen-Topf, gieffet Wasser drauff und lasset ihn beym Feuer

ein wenig aufquellen; gieffet hernach auch Fleisch-Brühe dazu: wenn er nun gekochet ist, so streichet ihn durch in ein ander Töpffgen, würzet es mit Muscaten-Blüten, es darff aber nicht gar zu dicke seyn. Hierauf schlaget ein Paar Eyerdotter in ein Töpffgen, thut ein Stück Butter dran, und quirlt es durch einander. Schneidet hernach Semmel würfflicht in die Schüssel, darauff ihr anrichten wollet; ziehet mit denen Eyerdottern die Suppe ab, richtet solche auf die würfflicht geschnittene Semmel an, und wer will, kan kleine Rosinen sauber auswaschen, und sie über solche Suppe streuen.

Suppe von Seleri,

Puket Seleri sauber und schneidet ihn mit einem Schneidmesser ganz klein. Hernach sehet in einer Casserole oder Tiegel Butter aufs Feuer, thut den Seleri hinein und passiret solchen; gieffet alsdenn gute Fleisch-Brühe drauff, lasset ihn kochen, und werffet Muscaten-Blüten darzu. Inzwischen bähete Semmeln und leget solche in eine Schüssel, darauff ihr die Suppe anrichten wollet; nehmet darnach 4. bis 5. Eyerdotter und ein Stück Butter, ziehet die Seleri-Suppe damit ab, welche aber sieden muß, wenn ihr sie an die Eyer gieffet, sonst werden die Eyer nicht gar; es ist auch nöthig, daß ihr die Eyer beständig quirlt, damit sie nicht zusammen rinnen. Diese richtet endlich auf die gebäheten Semmel-Schnitten an, und streuet Muscaten-Blüten drauff, so ist sie fertig.

Suppe von Petersilien- Wurzeln,

Schabet Petersilien-Wurzeln und werffet sie in kaltes Wasser; hernach schneidet solche als Dreyer scheidblich, thut sie in einen Ziegel oder Casserole, leget ein Stück Butter dran, pasliret sie auf Kohlfener mit ein wenig Muscaten-Blüten, gieffet alsden gute Fleisch-Brühe drauff, und lasset sie eine Weile kochen. Nach diesen schlaget in ein Töpffgen 3. bis 4. Eyerdotter und ziehet die Suppe damit ab, es muß aber dieselbe siedend an die Eyerdotter gegossen und wohl ungerühret werden, damit sie nicht zusammen rinnen. Endlich richtet die Suppe auf die gebäheten Semmeln an, streuet Muscaten-Blüten drüber, so ist sie fertig.

Suppe von Porri,

Puzet Porri, als wenn man eine Zwiebel oder Knoblauch puzet; schneidet ihn hernach, nachdem er dicke ist, die Länge durch, und etwan eines Fingers lang die Quere entzwey, setzet in einer Casserole oder Ziegel Butter aufs Feuer, thut den Porri drein und lasset ihn pasliren, gieffet gute Rindfleisch-Brühe drauff; würket es mit Muscaten-Blüten und Ingber und lasset es auf Kohlfener kochen. Nach diesen wird sie mit Eyerdottern als vorhergehende abgezogen und auf Semmel-Schnitten angerichtet.

Suppe von Porri mit Nudeln und Parmesan-Käse,

Den Porri puzet als vorhergehenden und machet ihn zu rechte.

Hernach nehmet schöne klare Nudeln, es mögen nun Italiänische seyn, oder die man selbst machen kan; quellet diese ein wenig in siedenden Wasser auf, thut sie zum Porri in die angegossene Fleisch-Brühe, würket es mit Muscaten-Blüten und lasset sie ein wenig kochen. Zuletzt richtet sie auf eine Schüssel an, streuet viel Parmesan-Käse drauff, brennet heißgemachte Butter drüber und gebet sie hin. NB. Etliche brennen statt der Butter heiß gemachtes Baumöl drüber.

Suppe von grünen Erbsen,

Pasliret ausgehülsete grüne Erbsen ein wenig in Butter, gieffet Fleisch-Brühe drauff, würket sie mit Muscaten-Blüten, ziehet sie mit Eyerdottern ab, als alle vorstehende, richtet sie auf gebähete Semmel-Schnitten an, und streuet endlich Muscaten-Blüten drauff.

Suppe von Maccaroni,

Setzet in einem Töpffgen Rindfleisch-Brühe zum Feuer, und wenn sie kochet, so thut die Maccaroni hinein, deren Zubereitung im M. zu finden; rühret sie um, leget ein Stücke Butter und etwas Muscaten-Blüten dran, richtet sie auf eine Schüssel an, so ist sie fertig und kan nach Belieben zu Tische getragen werden.

Suppe, gehackte Gerste genannt, oder, gehackte Nudel-Suppe,

Wenn ihr die Nudeln machet, und sie beschriebener massen geschnitten habet, so schneidet sie wieder nach der Quere entzwey, daß sie

also wie Bräupgen heraus kochen, siedet sie sodenn in einer Rindfleisch-Brühe ab, leget ein Stücke Butter und Muscaten-Blüten dran, und richtet es nach euren Belieben an.

Suppe von Nudeln,

Suchet auf Nudeln zu machen. Hernach setzet in einem Topff, Ziegel oder Casserole Rindfleisch-Brühe auff's Feuer, und lasset solche kochen, thut alsdenn die Nudeln drein, rühret sie um, daß sie nicht zusammen kleben, würket sie mit Muscatenblüten: wenn sie aber ins Wasser gethan werden, so leget ein Stücke Butter dran, damit man solche in Fast-Tagen verSpeisen könne; etliche sieden die Nudeln erst in Wasser ab, daß das mehlichste davon kömme.

Suppe von Italienischen Nudeln,

Diese werden eben also in einen Ziegel oder Casserole, wenn die darinnen befindliche Rindfleisch-Brühe kochet, gethan, mit Muscatenblüten abgewürket, und hernach angerichtet.

Suppe von Brekeln,

Nehmet Brekeln, zerbrechet und thut solche in eine Schüssel, streuet ein wenig Salz und Muscatenblüten drauff, gieffet Wasser oder Fleisch-Brühe drüber, decket sie mit einer andern Schüssel zu, und setzet sie auf Kohlfener, daß die Brekeln aufquellen. Wenn sie nun weich genug seyn, so streuet geriebene Semmel drüber, und brennet heiß gemachte Butter

dran, so ist sie fertig, und kan alsdenn nach Belieben aufgetragen werden.

Suppe von Brekeln mit verlohrenen Eiern,

Diese machet gleich als vorhergehende ab, nur daß ihr verlohrene Eyer drauff setzet, deren Zubereitung unter denen Eiern zu finden.

Suppe Schwäbisch,

Schneidet schwarz Hausbacken Brod Scheibenweis, so viel ihr nöthig habet, thut solches auff eine Schüssel, gieffet darauf Fleisch-Brühe oder Wasser, setzet es auff Kohlfener, streuet Muscatenblüten und geriebene Semmel drüber, brennet braun gemachte Butter drauff und gebet sie hin.

Suppe Schwäbisch mit verlohrenen Eiern,

Gleich als vorher stehende wird diese abgemachet, nur daß verlohrene Eyer drauff gesetzt werden.

Suppe, Eyergerstel genannt,

Setzet in einem Topffigen Fleisch-Brühe zum Feuer. Dar nach nehmet ein Paar Hände voll abgeriebene Semmel, schläget dar zu 3. bis 4. Eyer, schüttet Muscatenblüten, und ein wenig Salz hinein, und mischet es durch einander. Wenn nun die Fleisch-Brühe kochet, so thut das abgerührte hinein, rühret es ein Paar mahl um, daß es nicht knollicht bleibe, und lasset es einen Eud thun. Sollte etwa die Fleisch-Brühe zu mager seyn, so thut ein Stücke

Stücke Butter darzu, richtet es alsdenn an, und streuet Muscatenblüten drüber.

Suppe zerfahrnes genannt,

Lasset Fleisch-Brühe in einem Töpffgen sieden. Hernach zerfloppet 2. oder 3. Eyer, und lasset diese auch in die siedende Fleisch-Brühe lauffen, rühret es oft um, richtet sie hernach auf Semmelschnitten an, und Muscatenblüten drauff; wird aber diese Suppe von Wasser gemacht, so thut ein Stücke Butter dran.

Suppe, so Hader-Suppe genannt wird,

Machet in einer Casserole oder Ziegel Butter auf dem Kohlfuer braun, rühret ein Paar Messerspitzen Mehl drein, welches auch muß braun werden, gieffet hernach Fleisch-Brühe oder Wasser drauff, und lasset es kochen, wärhet es auch mit Muscatenblüten, Ingber und Pfeffer ab. Hierauf zerfloppet ein Paar Eyer, und wenn die Suppe in vollen Sude ist, so lasset die Eyer hinein lauffen, so zertheilen sie sich, und wird ein Hader draus. Zulezt schneidet Brod würfflicht oder länglicht, röstet es in Butter, thut es in eine Schüssel, und richtet die Suppe drauff an.

Suppe von Schwaden in Fleischbrühe,

Den Schwaden leset und waschet rein, thut ihn alsdenn in einen Ziegel, Casserole oder Töpffgen, gieffet gute Fleisch-Brühe

drauff, und lasset solchen kochen, wärhet es mit Muscatenblüten, und richtet alsdenn nach Belieben an.

Suppe von Schwaden in Milch,

Wenn der Schwaden gelesen und ausgewaschen ist, so thut ihn in ein Töpffgen, Casserole oder Ziegel, gieffet siedende Milch drauff, und lasset ihn ferner kochen, bis er ausgequollen hat. Hernach rühret nebst einem Eyerdotter, ein Stücke Butter, und ein wenig Muscatenblüten drein, und richtet an.

Suppe von Wasser,

Quirtl in ein Töpffgen 1. 2. 3. auch wohl 4. Eyer mit einem Stücke Butter und Muscatenblüten ab, hernach gieffet siedend Wasser drauf, rühret es aber stetig, salzet und richtet sie auff geschnittene Semmel oder Brod an.

Suppe von Gräupgen,

Leset Gräupgen sauber, und waschet sie ein wenig aus, daß das mehligte davon komme, thut sie in ein Töpffgen, Casserole oder Ziegel, und lasset sie einen Sud thun. Nach diesen gieffet gute Fleisch-Brühe drauff, welche darinnen ferner kochen müssen, bis sie weich genug seyn; alsdenn werffet ein wenig Butter und Muscatenblüten drein, so ist es fertig.

Suppe von Gräupgen anders,

Die Gräupgen kochet ab, als vorhersehende; wenn sie bald weich seyn,

senn, so gießet ein Paar Löffel guten Esig drein, würzet es mit Muscatenblüthen, Citronenschalen, und ein wenig Zucker. Beym Anrichten ziehet ein Paar Eyerdotter dran.

Suppe von Gräupgen in Milch,

Wenn die Gräupgen rein gelesen sind, so brennet sie ein wenig mit heißen Wasser ab. Hernach setzet in einem Löffgen Milch zum Feuer, und lasset diese sieden, thut alsdenn die Graupen drein, setzet sie zum Feuer, damit sie kochen, rühret sie öfters um, sonst brennen sie an: diese aber müssen nicht zu dicke gekocht werden als ein Mus, sondern etwas dünner, thut ein Stücke Butter und ein wenig Muscatenblüthen, und rühret es wohl durch einander. Ihr könnet auch ein wenig Saltz drein werffen, und solche endlich anrichten.

Suppe von Reis,

Suchet Suppe von Gräupgen.

Suppe von Reis anders,

Suchet Suppe von Gräupgen anders.

Suppe von Reis in Milch,

Suchet Suppe von Gräupgen in Milch.

Suppe von Kirschen,

Nehmet schwarze saure Kirschen, sonst Weichseln genannt,

thut diese in ein Löffgen, waschet sie erst aus, gießet hernach Wasser dran, setzet sie zum Feuer, und lasset sie kochen bis sie weich werden. Nach diesen quirlet und streichet solche durch einen Durchschlag in einen Tiegel oder Löffgen, gießet Wein zu, würzet es mit Nelcken und viel Zucker, denn sie haben eine starke Säure, schneidet auch Citronenschalen drein. Zuletzt schneidet Semel schnitten, und diese wieder längslicht die Quere entzwen, röstet sie aus Butter oder Schmalz, thut das Geröstete in die Schüssel, darauf die Suppe soll angerichtet werden, und gießet alsdenn die Suppe drauff, setzet es ein wenig auf ein Kohlfeuer, daß die geröstete Semmel weich wird, bereibet sie mit Zucker, und lasset solche zu Tisch tragen.

Suppe von Kirschnus anders,

Nehmet ausgefotten sauer Kirschen oder Weichseln, thut ein Paar Löffel voll in ein Löffgen, nachdem ihr viel Suppe zu machen vermeynet, gießet halb Wein und Wasser dran, quirlet es klar ab, setzet es zum Feuer, damit es koche, lasset es darnach durch einen Durchschlag in ein Löffgen laufen, würzet es mit Nelcken, Zucker und Citronen ab, und verfähret ferner damit, als wie bey vorhergehenden Suppen.

Suppe von Hagenbutten,

Leset dürre Hagenbutten, und waschet sie sauber aus, thut sie in ein Löffgen, gießet Wasser drauf, setzet

setzt sie zum Feuer, und lasset sie weich kochen. Hernach streicht sie durch, in ein Töpffgen oder Tiegell, gieffet Wein dran, würzet es mit Nelcken, Zimmet, Zucker und Zitronenschalen, setzt es wieder auff's Feuer, und lasset sie kochen. Inzwischen röstet Semmel in Schmalz, als bey der Suppe von Kirschen, und richtet sie auch als so an.

Suppe von Wein,

Setzt so viel Wein als euch beliebt, in einem Töpffgen zum Feuer, und gieffet den vierdten Theil Wasser darzu. Hernach schläget 5. bis 6. Eyerdotter in ein ander Töpffgen, gieffet einen Eß-Löffel voll kalten Wein dran, thut eine halbe Messerspitze Mehl darzu, und quirlt es wohl durch einander. Wenn nun der Wein gesotten, so gieffet ihn an die Eyerdotter, ihr müisset aber beständig quirlen, sonst läuffet es zusammen, und thut als denn viel Zucker, Zimmet und Saffran drein. Nach diesen schneidet Semmel würfflicht, schütet sie in eine Schüssel, und richtet die Suppe drauff an, bestreuet sie mit Zucker und Zimmet, und lasset sie zu Tische tragen.

Suppe von Bier,

Lasset in einem Töpffgen Bier bey'm Feuer heiß werden, darnach schläget ein Paar Eyer in ein ander Töpffgen, leget ein Stück Butter darzu, quirlt es mit ein wenig kalten Bier ab, gieffet alsdenn das Bier an die Eyer, quirlt es, daß es nicht zusammen läufft, und salzet es ein wenig. Endlich schneidet

weiß Brod würfflicht, und richtet die Suppe auf das würfflicht geschnittene Brod an, so ist sie fertig.

Suppe von Bier mit Zucker,

Diese machet gleich als die vorhergehende ab, nur daß ihr sie mit Zucker verfüffet.

Suppe von Bier mit Kimmel,

Diese wird ebenfalls also abgemacht, als wie die erste vom Bier, nur daß ihr ein wenig zerstoßenen Kimmel drein werffet.

Suppe von Bier, so ein Biermus mit Kimmel heißet,

Reibet Brod, und schütet das in ein Töpffgen. Hernach gieffet Bier drauff, thut ein wenig Kimmel darzu, setzt es zum Feuer, und lasset es durch einander kochen, darnach quirlt es, daß es klar wird, rühret alsdenn ein Stück Butter, und ein Paar Eyer drein, so ist es fertig.

Suppe oder Biermus mit Zucker,

Dieses machet ihr eben als vorhergehendes ab, nur daß ihr den Kimmel weglasset, und statt dessen etwas Zucker drein thut.

Suppe von eingebrennten Mehl mit Kimmel,

Setzt in einem Tiegel oder Casserole Butter auff's Feuer, und wenn sie braun ist, so rühret einen Eß-Löffel voll Mehl darein, damit

es auch braun werde. Hernach streuet ein wenig zerstoßenen Kümmel hinein, gießet gesortenes Wasser drauf, würzet es mit Ingber und Muscatenblüten und laßet es kochen, thut auch ein wenig Salz darzu. Endlich schneidet Brod zu länglichten Stückgen, röstet diese in Butter, und leget es in eine Schüssel, richtet alsdenn die Suppe darauf an, und laßet solche zu Tische tragen.

Suppe von eingebrannten Mehl ohne Kümmel,

Diese wird gleich wie vorhergehende gemacht, nur daß der Kümmel weg bleibet.

Suppe von Linsen,

Lezet Linsen sauber aus, darnach waschet und thut sie in ein Topffgen, gießet Wasser drauf, setzet sie zum Feuer, und wenn das Wasser eingekocht ist, so schüttet Fleisch-Brühe drauf, und thut ein wenig Ingber und Pfeffer drein; machet hierauf Butter in einem Pfänngen, Casserole oder Ziegel braun, thut eine Messerspitze Mehl darein, und laßet es auch braun werden, brennet es so denn an die Linsen, und rühret es wohl durcheinander. Unterdessen schneidet Semmelschnitten, röstet diese in Butter, leget solche alsdenn in eine Schüssel und richtet die Suppe darauf nach Belieben an.

Suppe von Linsen sauer mit Zwiebeln,

Diese machet gleich als vorstehende zu rechte, nur daß ihr etwas Eßig dran gießet, damit sie die

Säure behalten, und unter das geröstete Mehl sollet ihr klein geschnittene Zwiebeln thun, daß sie mit rösten, und alsdenn an die Linsen brennen.

Suppe von Erbsen,

Lezet Erbsen rein, waschet solche aus, und thut sie in einen Topff, gießet Wasser drauf und setzet sie zum Feuer. Wenn nun das Wasser eingekocht hat, und die Erbsen noch nicht weich sind, so gießet wieder Wasser nach, biß sie weich werden, quirlt und streichet sie hernach durch einen Durchschlag in ein Geschirt, Topff, Ziegel oder Casserole; wären sie etwa zu dicker, so gießet mehr Brühe oder Peterfiltenwasser dran, würzet sie mit Ingber und Pfeffer, leget ein ziemlich Stück Butter und etwas Salz hinein, und laßet es also kochen. Zuletzt schneidet Semmeln Scheibenweits und röstet solche in Schmalz oder Butter; nach diesem schneidet sie nach der Länge in Schnittgen entzwey, thut sie in eine Schüssel und richtet sie darauf an.

Suppe von Erbsen anders,

Wenn die Erbsen vorher beschriebener massen gekocht und durchgestrichen sind, so thut solche in eitten Topff oder Ziegel, würzet sie ab, gießet 1. halb Maßel guten Rahm daran, und leget ein Stück Butter hinein, setzet sie zum Feuer, daß sie noch ein wenig kochen, alsdenn richtet sie auf geröstetes Brod oder Semmel an, etliche ziehen sie auch mit Eperdottern ab.

Suppe, Wein-Mus genasit mit Semmel,

Nehmet 1. Nösel Wein, und giesset $\frac{1}{2}$. Kanne frisches Wasser darzu, setzet ihn zum Feuer, thut viel geriebene Semmel hinein, daß es wird wie ein Brey, und lasset es kochen. Hernach quirlt es klar ab, würzet es mit Muscatenblüten, Saffran und viel Zucker, nachdem nehmlich der Wein sauer ist. Wollet ihr es anrichten, so ziehet ein Paar Eyerdotter dran, und gebet es hin.

Suppe oder Wein-Mus anders,

Setzet ein Nösel Wein in einem Löffgen zum Feuer. Hernach schlaget 12. Eyerdotter in ein ander Löffgen, quirlt diese klar ab, thut 1. Viertel Pfund Zucker drein, würzet es mit Muscatenblüten, Zimmet und Saffran, der auch wohl gar weg bleiben kan: ist nun der Wein siedend, thut solchen an die Eyerdotter und quirlt sie stets, daß sie nicht zusammen laufen, setzet das abgequirlte Wein-Mus zu einem Kohlfeuer; ihr müßet aber solches beständig rühren, biß es wird ein Brey; vergesset auch nicht geriebene Citronenschalen hinein zu thun. Wenn nun dieses alles geschehen, so könnet ihr solches nach Belieben anrichten und zu Tische tragen.

Suppe von jus,

Euchet *Porage* von jus, nur daß ihr solche lauter auf schwarzes Brod anrichtet.

Suppe von Coulis,

Bähret gute Semmel und leget

diese in eine Schüssel, darauf ihr die Suppe anrichten wollet, giesset von der Coulis drüber, welche ihr im C. beschrieben schon anstretten werdet, setzet sie ein wenig auf Kohlen, streuet Muscatenblüten drauf, so ist sie zum Anrichten fertig.

Suppe von Rindfleisch-Brühe,

Bähret Semmel, und thut sie auf eine Schüssel, giesset gute Fleisch-Brühe drüber, und streuet Ingber und Pfeffer drauf, so ist sie fertig.

Suppe von Rindfleischbrühe mit grüner Peter-silie,

Schneidet Semmel in eine Schüssel, als wie man zu einer Wasser-Suppe einschneidet, giesset gute Fleischbrühe drauf, streuet gehackte grüne Petersilie und Muscatenblüten darüber, und lasset sie auftragen.

Suppe von Rindfleisch-Brühe mit verlohrenen Eiern,

Diese Suppe machet ihr gleich als vorherstehende ab, nur daß ihr verlohrene Eier drauf setzet.

Suppe Bennatel genannt,

Schneidet gute Semmel, und thut sie in ein Löffgen, giesset gute Rindfleischbrühe drauf, setzet es zum Feuer und lasset es kochen, darnach quirlt es klar ab, quirlt fern es ein Paar Eyerdotter und ein Stückgen Butter hinein, würzet es mit Muscatenblüten, und richtet sie an.

Suppe

Suppe Bennatel anders,

Schneidet gute Semmel ohne Rinden in einen Ziegel und röstet solche goldgelb, hernach gießet gute Rindfleischbrähe drauf, setzet es aufs Feuer, und lasset es kochen. Darnach rühret es klar ab, rühret auch ein Paar Eyerdotter, und etwas Muscatenblüten hinein, leget alsdenn ein Blech oben drauf mit Kohlen, unter den Ziegel aber thut keine Kohlen, sondern nur an der Seite herum, und lasset es also oben und unten braun werden, und darnach auftragen.

Suppe angebrannt,

Ist nach dem alten Weiber Sprichwort und abergläubischer Meinung eine Marque und Zeichen, daß die Köchin, so selbige Suppe von ohngefähr anbrennen lassen, eine verliebte Dirne sey, und sich sehr nach einem Manne sehne.

Suppen-Napff,

Ist ein von Zinn sehr tieffrund ausgewölbtet Behältnuß sonder Hand, doch mit 2. kleinen Henckeln versehen, worinnen die Suppen aufgesetzt werden, stehet bisweilen auf 3. zinnernen Knöpfen.

Suppen-Töpfflein,

Ist ein von Zinn gegossenes und ausgedrehetes kleines Töpfflein auf drey Knöpfen stehend, mit einem Henckel und Deckel, so entweder frey oder angenietet ist, versehen, worinnen man denen Patienten oder Schwöchnerinnen die Suppe zu überreichen pfleget.

Surme,

Heisset diejenige schwarzbraune Farbe, womit das Türckische Frauenzimmer die Augenteder und Augenbrauen schwarz zu machen und anzufärben pfleget.

Surtout Courlet,

Ist eine gewisse Art von einem Frauenzimmer-Courlet, so vornher über die Brust einen Überschlag hat, und über einander zugeknöpffet oder mit den darauf gesetzten Schleiffen zusammen gehalten werden kan.

Susanna,

Von Babylon, eine Tochter Helkia und Jojakims Weib, ein schönes aber doch darbey keusches und gottesfürchtiges Weibesbild, ward zwar böshaffter Weise von den dazumahl 2. Ältesten und Richtern des Jüdischen Volcks, so sich in ihre Schönheit vergaffet, und sie bey dem Bad in ihrem Garten, wiewohl umsonst überfielen, angeklaget und fälschlich eines mit einem Gesellen begangenen Ehebruchs beschuldiget, wurde aber durch Daniels weislich angestellte Verhör- und Untersuchung von dem ihr bereits zugesprochenen Tode des Urtheil, nach Gottes sonderbarer Schickung wunderbarl errettet und losgesprochen. Vid. Histor. Susann. & Daniel. in S. Codic. Hildebrand. in Epistol. 52. in fin. Centur. IV. Joh. Franci, Poet. Lusat. Carmen de Susanna.

Susies gestreift,

Ist eine Art eines halb seidenen und

und halb baumwollenen Gewebes, dessen sich das Frauenzimmer zu Schnupftüchern, das Gefinde aber zu Halstüchern bedienet.

Süße Kanne,

Ist der gewöhnliche Kindtauffen-Wein mit Zucker und ganzen durchschnittenen Citronen ange-macht, wird denen Gevattern und andern darzu gehörigen Personen in der Wochen-Kanne, oder auch einem Pocal bey der Kindtauffe vorgesetzt und zugetruncken. An etlichen Orten heißet es die Süße Plegsche.

de la Suzé,

Eine berühmte und gelehrte Gräfin, der Reformirten Religion zugethan, und eine Tochter des Marchals de Chatillon, so sich das erstemahl mit dem Graf d' Adinton und zum andern mahl mit dem Graff de la Suzé vermählet. Ihre Poetischen Werke, worinnen viel Tendresse und Anmuth steckt, sind bey des Pelissons zu Paris, und in Holland in vielen Theilen heraus gekommen. Vid. la Galerie des Peintures Edit. Paris. 1663. p. 49. Les Oeures galantes en Prose & en Vers de Mr. Cotin. p. 362. 359. 360. 365.

Sylvia,

Des Stadthalters zu Alexandria Ruffini Schwester, eine in den neuen Theologischen Wissenschaften sehr erfahrene Weibes-Person, war im Studieren so fleißig, daß sie Tag und Nacht über den Büchern saß, alle alten Scribenten durchging, und einen jeden Autorem 6.

Frauenzimmer-Lesica.

oder 7. mahl überfah; sie war in der Heil. Schrift so bewandert, daß sie weit besser denn mancher Doctor Theologiae davon zu reden wußte. Vid. Spangenberg's As-delspiegel L. XIII. c. 7. p. 427.

Sylvia, oder, Iliä,

War die Mutter des berühmten Romuli. Siehe Iliä.

Symon,

Diana, war eine gelehrte Französin von Paris, lebte um das Jahr 1570. und schrieb allerhand nette Französische Verse.

Symondin,

Martha, ein quäckerisches und sectirisches Weibes-Bild in England, war eine Adhærentin und Glaubens-Schwester der schwarmerischen Hanna Strangerin. Siehe. Strangerin Hanna.

Sympherosa,

War ein wundernswürdiges Mägdelein aus Epidaurio, welche in ein Manns-Bild verwandelt ward, und daher den Nahmen Sympheron bekam, nach solcher Metamorphosis hat sie einen Gärtner abgegeben. Vid. Phlegon. Trallian. d. Mirabilib. & Longæv.

Syncretica,

Die Heilige stiftete A. Christi 318. in der Aegyptischen Wüsten Thebais den Orden der Aegyptischen Closter-Frauen, war Aetis-sin darüber, und richtete selbtig nach denen Regeln des H. Antonii und Athanasii ein.

Qq

Syncl-

Syntichia,

War ein gelehrtes und gottesfürchtiges Weib, von welchen Paulus ad Philipp. IV. v. 3. selbst rühmet, daß sie als eine Mit-Gehülfin nebst ihm zugleich über dem Evangelio gekämpfet habe.

Syperfoy,

Ist ein Englischer wollener dicker Zeug, den das Frauenzimmer unter ihre Haus-Kleider statt Futter zu gebrauchen pfleget.

Syrup,

Syrupus, Syrop, ist ein mit Zucker eingesottener schwarzer Caffee als ein Honig, den man in denen gemeinen Küchen an etlichen Speisfen, als: gebratenen Heidelbeeren, Pflaumen, Kirschen u. d. g. anstatt des Zuckers zu gießen pfleget. In denen Apotheken wird er gleichfals gebraucht, ist aber so dann von vielerley Sorten.

T.

Tabinet, siehe. Tasset.

Taborin, Susanna Elisabetha, siehe. Prasin.

Tabulatur-Buch, siehe. Clavier-Buch.

Tabulet, siehe. Thresorgen.

Tacita,

Hießt denen alten Römern diejenige Göttin, welche die Zungen in Zaum halten, und die Menschen schweigen lehrte. Der König

Numa hat ihr einen Tempel erbauet.

Tafel,

Heißt unter dem Haus-Geräthe ein langer oder auch zusammen geschobener Tisch, woran bey denen Hochzeiten, Gastereyen und andern Ausrichtungen, viel Personen sitzen und speisen können, es werden mit selbigen öfters, absonderlich bey Höfen, allerhand Figuren formiret, als halbe Monden, Rahmen u. d. g.

Tafel-Bläser, oder, Spitz-Bläser, auch Reih-Bläser,

Ist eine Art von kleinen oben breit und unten spitzig zu laufenden und mit einem breiten Fuß versehenen Trink-Geschirr aus Glas formiret und zubereitet, dergleichen man auf Hochzeiten oder Gastereyen auff die Tafel und Tische zu setzen pfleget.

Tafel-Servies,

Heißt insgesamt dasjenige Geräthe, so man zu Bestellung einer gedeckten Taffel nöthig hat, bey hohen Standes-Personen ist es insgemein von Silber, bey Privat-Personen aber von Zinn verfertigt: hierzu gehören Schüsseln, grosse, mittel und kleine, Comentslein, Aletten, Teller, Löffel, Borlege-Löffel, Messer, Salt-Messe, Leuchter, Schüssel-Ringe, Pocale u. d. g. m.

Tafel-Stube,

Heißt in grossen Häusern dasjenige Zimmer und Gemach, worinnen

innen man ordentlich zu speisen pflaget.

Tafel - Stühle. siehe.
Stühle.

Tafel-Tuch,

Ist ein sehr grosses und langes Tuch, von weissen Damast, Zwilling oder Stangen-Leinwand geschnitten und umsäumt, wormit man bey denen Hochzeiten und grossen Gastereyen die Tafeln bescheidet und überdecket. In Holland werden die saubersten und allerfeinsten mit schönen Mustern und Figuren, so absonderlich nach der Länge des Tafel-Tuchs eingetheilt sind, gewürcket und gewebet.

Taffet,

Ist ein von offenen und ungedrehten Faden leicht gewebter seidner Zeug, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pflaget, ist von unterschiedener Gattung und Güte, schlecht oder piccirt, auch offters mit piccirtter Rangage, einfach oder doppelt, schielicht oder einfarbigt, ungewässert oder gewässert, so wieder in Tobin, Tabinet und schlecht gewässert eingetheilt werden. Der ganz gemeine Taffet wird Bast genennet, der aller schlechteste und ganz dünne aber heisset Frank-Schetter-Taffet oder Zindel-Taffet.

Taffet-Kappe,

Ist ein von schwarzen glatten oder piccirtten Taffet weiter und hinten am Nest eingereyheter Übersschlag mit langen Zippeln, so vorn

unter dem Hals übereinander geschlungen und von dem Frauenzimmer über ihre Fontangen, Aufsätze und Hauben gezogen werden, auff der Reise werden sie ganz und gar über das Gesicht gezogen, in der Stadt aber breit auffgewickelt und hinten über die Hauben geschlagen. Die Vornehmen lassen selbige offters mit schwarzen Sammet füttern, und die Adels-Dames lassen selbige insgemein sonder Hervorschlagung der Zipffel hinten über den Rücken fliegen.

Tagiladen,

Heissen die Kauffmanns-Weiber in Nigritien so in Kandina am Flusse Zenega starke Handlung treiben.

Talentia,

Ein Weib aus Laczedemon, die Mutter des Pædareti, so in Chios das Reich verwaltete, dem sie viel nachdrückliche und sehr fluge Brieffe wegen seines üblen Regiments soll zugeschrieben haben.

Tamyris, oder, Tomyris,

Der Scythen Königin, siehe Thomyris.

Tanaquill,

Des Tarquini Prisci, Römischen Königs, Gemahlin. Soll als ein Weib von sonderbahrer Grobmuth und beherzten Geiste, über ihren Mann geherrscht und alles nach ihrem Kopffe eingerichtet haben, daher auch die Poeten alle diejenigen Weiber so die Hofen haben wollen, Tanaquillen nennet. Auson, Epistol. 23. Plin. l. 36. 2. ult.

Fändel-Schürze,

Ist eine kleine oder Halbschürze, deren sich das Frauenzimmer bedienet, sie seynd entweder weiß oder bunt; die weißen entweder von einer ganzen Spitze, oder von Messeltuch, Cammertuch, Tarletonk und zarten Coton mit breiten weißen geneheten oder geklöppelten Spitzen umsezt. Die bunten werden meistens von weißen Atlas, Taffet oder seidner Sarge mit allerhand bunten Blumen gesticket, mit Falbala besetzt, und mit gold oder silbernen Canten und Spitzen durch und durch frisirer. Die schwarzen sind insgemein von Damast, Estoff oder andern seidenen Zeugen, und werden mit schwarzen seidenen Bändern umgeknüpffet.

Tanfeldin,

Elisabeth, eine gelehrte Engländerin, verstund Hebräisch, Griechisch, lateinisch und Französisch. Sie starb in London Anno 1639. in dem 60. Jahr ihres Alters und machte sich dadurch einen nicht geringen Ruhm bey der gelehrten Welt, daß sie des Cardinal Peronii Responsum an den König Jacob in das Englische sehr nette übersetzet hatte. Vid. Hilar. d. Cost. in Elog. scem. illustr. T. 1. p. 728. Witte Tom. II. Diar. Biograph. p. 49. it. Hoffm. Lex. Univerf. T. I. p. 592.

Tania,

Eines Dardanischen Fürstens tapffere und heroische Gemahlin, so nach ihres Gemahles Tod nicht nur das Regiment wetslich und

höchsthöblich geführet, sondern auch wenn sie kriegen müssen, selbst in den Streit mit gefahren, die Soldaten im Streiten und Kämpffen unterrichtet, selbige gemustert und in Ordnung gestellet, auch denenjenigen, so sich im Streit wohl gehalten, nach vollendeter Schlacht Beschenke ausgetheilet. Vid. Contar. Hortul. Hitor.

von der Tann,

Apollonia, eine gelehrte Aebtißin Benedictiner Closters, sie ward schon in ihrer Jugend von den Eltern Anno 1474. auff die Universität zu Eöln geschickt, allwo sie auch in der Latinität, Mathesis und andern Wissenschaften sich sehr perfectioniret hatte.

Tantalis, oder, Niobe,

Eine Tochter des Tanrali. siehe Niobe.

Tänze,

Seynd allerhand Arten zierlich und geschickt zu tanzen, in vielerley Schritte oder Pas und allerhand Touren abgetheilt; so das Frauenzimmer in öffentlichen Versammlungen unter Begleitung eines Mannsvolcks sehen läßt, und sich damit zu divertiren pfleget. Seynd entweder Französisch oder Englisch. Die bekannten und dem Frauenzimmer gewöhnlichsten Französischen Tänze seynd nachfolgende: Courant, simple, und figuré. Menuet, Passeped auf vielerley Arten, Aimable Vainquer, Charmant Vainqueur, Quastalla, Menuet d'Anjou, Menuet Allide, Le Contretems, Menuet figuré,

figure, Menuet en quatre, La Princesse, Bourrée, Rigoudon, Gavotte, u. d. g. deren fast alle Monathe in Frankreich neue erfunden werden. Die Englischen aber, so mit vielen Personen getanzt werden, seynd der Schieß-Tanz, Levers-Tanz, Nonnen-Tanz, Jalousie-Tanz, Großvaters-Tanz, Wind-Tanz, Licht-Tanz, Hahne-Tanz, Reverenz-Tanz, u. d. g.

Tangen,

Ist eine zierliche Bewegung des Leibes und Sekung der Füße nach dem Tact der Music eingerichtet und abgetheilet. Ist, so weit es das Frauenzimmer erlernet, entweder, Französisch, Englisch oder Teutsch.

Tapeten, oder, Tapezerey, Tapissieren,

Seynd grosse bunte Teppichte mit allerhand Figuren und Blumenwerck gewürcket oder gemahlet: womit die Frauenzimmer-Putz-Stuben an den Wänden behangen und besetzt werden. Die halbseidenen und halbleinenen gestreiften Tapeten nennet man Sulies, auch Spolier.

Tarabotti,

Archangela, eine gelehrte Italiänische Nonne zu St. Anna in Venedig, sie hat unter dem Nahmen Galerana Barototti ein Buch geschrieben, dessen Titul ist: La simplicita ingannata, so zu Leyden 1654. herauskommen. Wie auch eine Welsche Anti-Satyrum wieder die Satyrum Menippeam de Luxu

Fœminarum Bounnifegnii, so der berühmte Joh. Dan. Major in das Teutsche übersehet, geschrieben; Welcher aber P. Ludovicus Sestii ein Dominicaner geantwortet, welche opuscula alle zusammen zu Siena sollen gedruckt seyn. Vid. Men in Lect. Ital p. 60. Catalog. Biblioth. Thuan. P. II. pag. 537. Gregor. Leti in Ital. Regnant. P. IV. l. 4. p. 465. Juncker. Centur. Form. Illustr. P. 74.

Tarlatenk,

Ist eine Art von weissen Nestels Tuch, doch sehr zart, klar und leicht, dessen sich das vornehme Frauenzimmer zu ihrem Putz zu bedienen pfleget.

Tarpeja,

Eine Römishe und Vestalische Jungfer, des Tarpeji, so zu Romuli Zeiten ein Wächter des Capitoli war, Tochter; sie hat das Römishe Capitolium an die Sabiner verurathen, doch mit der Bedingung, daß ihr statt der Belohnung dasjenige verbliebe, was sie an ihren linken Armen zu tragen pflegten, was durch sie die goldnen Armbänder verstande. Als sie aber solche Belohnung foderte, legten die listigen Sabiner es anders aus, hielten ihre Schilder, so sie auch in der linken Hand führten, gegen sie, und stießen sie damit zu Tode. Daher auch das Capitolium hernach von ihr das Tarpejische Schloß benennet ward.

Tarquinia,

Molza, aus Welschland von Modenagebärtig, des berühmten Poetens Francisci Marci Molza

Enckeltn, Camilli Molsæ Tochter, und Pauli Porani Gemahlin, ein in allen Disciplinen der Philosophie, Historie, Theologie, Poesie, Sprachen und Music hoeherefähiges Weibsbild, ihre Præceptores waren die zu ihrer Zeit berühmtesten Männer als: Lazarus Labadini, Camillus Corcapani, Antonius Guarini, Franciscus Patricius, P. Latoni, und Rabbi Abraham. In der Oratorie hatte sie sich so feste gesetzt, daß sie auch von dem Kayser zu Rom mit dem Römischen Bürger-Rechte beschenkt ward. Sie war durch ganz Italien in solcher Hochachtung, daß man ihre des Tassi und Guarini Opera zur Censur übergab, mit deren Approbation sie auch hernach das Tageslicht erblicket. An. 1600. starb sie als eine Wittibe. Vid. Petr. Paul. Ribier. de Glor. immort. Fœm. II. lustr. l. 14. Hilat. de Coste Elog. des Dames illustres p. 799. 800. & seq. Moreri Diction. Historiqv. T. III. p. 532.

Tarte,

Scriblita (Popanum) Tarte, ist ein gewisses Gebäckens, so aus einem guten Butter-Teig in einer darzu gehörigen Pfanne formiret, worein eine sonderliche Fülle von allerhand rohen oder eingemachten Früchten ꝛc. geschlagen und selbige hernach in Backofen gebacken wird, welche, wenn sie warm gegessen werden, am delicatesten sind. Es giebt aber der Tarten sehr viel und mancherley Arten, von welchen der Koch die besten mittheilset in folgenden Beschreibungen: 1) Tarte von Mandeln;

2) Tarte von Marck; 3) Tarte von Kraft-Mehl; 4) Tarte von frischen Johannisbeeren; 5) Tarte von frischen Johannis-Beeren anders; 6) Tarte von eingemachten Johannis-Beeren in einem Bitter; 7) Tarte von eingemachten Johannisbeeren mit einem mürben Teig; 8) Tarte von frischen Stachelbeeren; 9) Tarte von eingemachten Stachelbeeren; 10) Tarte von frischen Kirschen; 11) Tarte von eingemachten Kirschen; 12) Tarte von Citronat; 13) Tarte von Himbeeren; 14) Tarte von eingemachten Citronenschalen; 15) Tarte von eingemachten Hagenbutten; 16) Tarte von kleinen Koffnen; 17) Tarte von Mandeln und Eibeben; 18) Tarte von Prunellen; 19) Tarte von Nappfeln; 20) Tarte von Nappfeln anders; 21) Tarte von Nappfeln noch anders; 22) Tarte von Rahm; 23) Tarte von Rahm anders; 24) Tarte von Krebsen; 25) Tarte von Krebsen anders; 26) Tarte von grünen Erbsen; 27) Tarte von Kräutern; 28) Tarte von Kirschmus; 29) Tarte von Pflaumenmus; 30) Tarte von frischen Pflaumen; 31) Tarte von Spisnat.

Tarte von Mandeln,

Diese sind schon beschrieben worden; drum schlaget nur auf in M. Mandel-Tarte.

Tarte von Marck,

Nehmet 1. Pfund Marck aus Kinder-Beinen, schneidet dasselbe ganz klein und thut es in einen Keibasch; schüttet Muscatenblüten,

ten, Erdemomen, geriebene Citronenschalen und in Milch eingeweichte und wiederum ganz rein ausgedruckte Semmel dazu; schläget 15. Eyer dran, und rühret dieses alles wohl ab; werffet auch grosse Rosinen und geschnittene Mandeln mit bey, und rühret alles wohl untereinander. Hernach schmieret eine Zartenpfanne mit Butter, treibet aus einem guten mürben Zeig ein Blatt aus und leget es in die Pfanne, bestreichet dasselbe mit Ehern, und schüttet das abgeriebene, wenn ihr erst noch 1. Viertel Pf. Zucker eingerühret habt, in die Zartenpfanne auf den Zeig. Herner verfertigt von dem auffgetriebenen Zeig ein ander Blatt, schneidet daraus mit einem Back-Mädgen lauter Streiffen eines halben Fingers breit und leget dieses als ein Gitter über die Zarten; bestreichet es wieder mit Ehern, und schneidet alsdenn den Zeig um die Zartenpfanne herum ab; setzet sie in einen Backofen und lasset sie fein sauber und gemächlich backen. Wird sie wieder aus dem Ofen genommen, müisset ihr solche mit einem Messer los machen; auff eine Schüssel anrichten; mit Zucker bestreuen und warm zu Tische bringen: Denn wenn sie erkaltet, wird sie zu hart und kan für Fettigkeit nicht genossen werden.

Zarte von Krafftmehl,

Machet Krafftmehl, oder wie es sonst genennet wird, Stärke klein, und siebet es durch, daß es recht klar wird. Darnach nehmet wohl 30. Stück Eyer, und zwar nur von der Helffte das Weiße;

Die Dotter aber von allen; thut diese in eine grosse irdene Schüssel oder Topf, der mitten einen Bauch hat, oben und unten aber enge ist, schläget diese Eyer mit einem Rühr-Löffel eine lange Zeit ab, schüttet ein und 1. halb Pfund klar gesiebten Zucker unter dieselben und rühret es beständig: Denn je besser es gerühret wird, je besser gerathen sie. Wenn es nun wieder eine Weile gerühret worden, so nehmet drey Viertel Pfund Stärke und drey Viertel Pfund schönes weisses Mehl, rühret es wieder, aber alles auf eine Seite; inzwischen schmieret eine Mandel-Zarten-Form mit Butter an, gisset das abgerührte drein und setzet es in einen Backofen, der nicht gar zu heiß ist; oder backet es in einer Zartenpfanne fein sauber ab. Sind sie nun ausgebacken, so decket oben eine Schüssel drüber und verkehret es; alsdenn fällt die Zarte heraus; darnach leget wieder eine Schüssel und verkehret es nochmalts, so kömmt die Ober-Seite wieder in die Höhe, garmirt sie endlich nach eurem Gefallen und lasset sie aufftragen.

Zarte von frischen Johannis-Beeren,

Wenn die Johannisbeer reiff sind, so lasset solche abpflucken und sauber lesen, daß alle Stiel davon kommen. Darnach gisset ein Paar Eß-Löffel voll Wasser in einem Ziegel oder Callerole und thut ein Viertel Pfund Zucker drein, setzet es auff's Feuer, und lasset's kochen, schüttet alsdenn die Johannisbeer hinein; streuet geschnittene Citronen-

tronenschalen drunter, welches mit denen Beeren eine Weile dämpffen muß; hernach thut sie heraus auf eine zinnerne Schüssel, daß sie kalt werden. Inzwischen machet einen Teig, als im 2. bescrieben stehet, von Butter mit Blättern, es sey nun die 1. 2. oder 3te Art; treibet ein Blatt Teig auf; leget es auf Papier oder in ein Back-Blech, bestreichet solches mit zerklöpfften Eyern, doch nicht ganz, sondern nur so weit als man mit der Fülle kommen will. Wenn dieses geschehen, so füllet mit zubereiteten Johannisbeeren die Zarte, treibet wieder ein Blatt Teig, und zwar eben so groß als das erste, drücket es oben drüber, und umgeheth den Teig mit denen Fingern so weit als die Fülle lieget, drücket ihn fest zusammen, streichet hierauf die Zarte über und über mit zerklöpfften Eyern, schneidet allerhand Figuren darauff, was euch beliebt, formiret die Zarte nach euren Gefallen, entweder 4. 6. 8. eckigt, oder auch rund, kerbet solche auf beyden Seiten mit einem Messer ein, das Messer aber muß zu solchem Teig allezeit in Köhlen heiß gemacht werden, so schneidet sich der Teig sehr glatt, und verrückt man kein Blatt; der Teig aber zu beyden Blättern muß nicht über einen halben Finger dicke werden. Mit dem backen wird verfahren wie bey vorstehender.

Zarte von frischen Johannis-Beeren anders,

Wann die Johannisbeer gepflückt und rein gemacht sind, so thut solche in eine Schüssel und reibet

viel Zucker drauff, weil sie sehr sauer sind. Darnach nehmet vorher gemeldten Butter-Teig, treibet ein Blatt auf, eines guten Messer-Rückens dicke, und bestreichet solches mit zerklöpfften Eyern, setzet vom Teig ein Mändgen, so weit als ihr die Zarte dencket zu füllen, etwan eines halben Ober-Fingers hoch, damit der Saft, welchen die Johannisbeer geben werden, nicht heraus lauffe. Vervfertiget endlich noch ein Blatt von obigen Teig über die Zarte, und schneidet selbtes sauber nach eurer Wissenschaft; denn je zierlicher die Zarten geschnitten werden, je schöner backen und sehen sie aus.

Zarte von eingemachten Johannisbeeren mit einem Gitter,

Treibet ein Blatt von dem bescriebenen Butter-Teig eines Messers Rückens dick auff, leget solches auf ein Backblech, Papier oder Zartenpfanne, bestreichet es mit zerklöpfften Eyern. Hernach füllet mit eingemachten Johannisbeeren die Zarte so weit, als ihr wollet, treibet alsdenn wieder ein Blatt Teig auf, eben so dick als das erste, schneidet daraus mit einem Backrädgen lauter lange Strieme gen, gittert die Zarte auff's zierlichste und möget ihr sie stechen oder legen wie ihr wollet. Zuletzt schneidet sie glatt ab, und kerbet sie auf beyden Seiten ein wenig ein, so läufft sie desto höher, bestreichet sie mit zerklöpfften Eyern, setzet sie in Backofen und lasset solche ganz gold-gelb backen. Wann die Zarte nun recht schön gebacken, so nehmet

nehmet sie heraus, richtet sie auf eine Schüssel an; und garniret selbe nach euren Befallen.

Zarte von eingemachten Johannis-Beeren mit einem mürben Teig,

Nehmet von dem beschriebenen mürben Teig, welcher im 2. beschrieben zu finden ist, es mag gleich die erste oder andere Art seyn; treibt ein Blatt auf, leget es auf ein Backblech, Papier oder Zarten-Pfanne, und thut die eingemachten Johannis-Beeren drauf. Darnach treibet wieder ein solches Blatt auf, und decket die Zarte damit zu, bestreichet solche mit zerklöpfften Eiern; schneidet mit einem Federmesser oben, so weit als die Fülle gehet, schönes Laubwerck drauff; es müssen aber alle Schnitte durch den Teig durchgehen, damit wenn es bäcket, sich das geschnittene fein auseinander ziehet, hingegen schnebet um den Rand feine Spitzen, oder was vor eine Art ihr machen wollet; sehet sie nach diesem in Back-Ofen, und lasset sie schön Gold-gelb backen.

Zarte von frischen Stachel- Beeren,

Puht denen Stachel-Beeren die Köpffe und Stiele sauber weg; sehet in einem Ziegel oder Casserole Butter aufs Feuer, thut die Stachel-Beer hinein, und lasset sie ein wenig rösten. Nach diesem reibet viel Zucker drein; streuet geschnittene Citronen-Schalen, Zimmet, kleine Rosinen dazu, und wenn dieses geschehen, so könnet

ihr von den Blättern oder mürben Teig die Zarte, nach schon oft beschriebener Art verfertigen.

Zarte von eingemachten Stachel-Beeren,

Formiret eine Zarte von welchem Teig ihr wollet, und füllet die Stachel-Beer darein; schneidet sie so künstlich als ihr könnet, und backet solche fein Gold-gelb ab. Im Anrichten garniret sie nach der Zeit und Belegenheit.

Zarte von frischen Kir- schen,

Nehmet frische saure Kirschen, und thut die Kerne heraus; schütet die Kirschen in eine Schüssel, und reibet viel Zucker drauff; werffet auch Citronen-Schalen und Zimmet dran. Darnach formiret von Blättern oder mürben Teig eine Zarte nach oft beschriebener Art, und backet sie ab.

Zarte von eingemachten Kirschen,

Bereitet diese wie die Zarte von eingemachten Johannis-Beeren.

Zarte von Citronat,

Schneidet ein halb Pfund Citronat klein als Nudeln, thut solchen in eine Schüssel; gießet ein wenig Weindran, woselbst er aufsieden muß; streuet ferner klein geschnittene Citronen-Schalen, und länglicht geschnittene Mandeln drauf, und lasset ihn wieder kalt werden. Nach diesem nehmet einen vorher beschriebenen

Zeig, es sey welcher es wolle, formiret eine Zarte, und füllet den zubereiteten Citronat drein; sethet die Zarte in einen Ofen, und lasset sie schön abbacken.

Zarte von eingemachten Himbeeren,

Solche verfertigt wie die Zarte von eingemachten Johannis-Beeren.

Zarte von eingemachten Citronen-Schalen,

Sie wird gemacht wie die Zarte von Citronat.

Zarte von eingemachten Hagen-Butten,

Suchet auf die Zarte von eingemachten Johannis-Beeren zur Vorschrift.

Zarte von kleinen Rosinen,

Nehmet ein halb Pfund, oder nach Belieben auch mehr, kleine Rosinen, leset, und waschet diese sauber aus, sethet in einem Ziegel oder Casserole Wein mit Zucker vermischet aufs Kohl-Feuer, thut die kleinen Rosinen drein, und lasset sie eine Weile dämpffen, werffet auch etwas klein geschnittene Citronen-Schalen an die Rosinen, welche hernach wieder kalt werden müssen. Nun machet eine Zarte wie die vorigen, entweder im ganzen oder mit einem Bitter, backet sie fein schön gold-gelb, und die Garnituren verändert wie ihr wollet.

Zarte von Mandeln und Eibeben,

Leget ein halb Pfund Eibeben, ziehet auch ein Viertel Pfund Mandeln ab, schneidet sie länglich, und thut beides zusammen in einen Ziegel oder Casserole; gieffet et was Wein, nur nicht gar zu viel dran; schütet Zucker und Citronen-Schalen dazu, sethet es auf Kohlen, und lasset es ein wenig dämpffen; wenn es wieder kalt worden, so füllet solches in eine Zarte, und backet selbe schön sauber ab.

Zarten von Prunellen,

Nehmet drey Viertel Pfund Prunellen, schneidet diese ganz klein, als bey der Citronat-Zarte, thut selbige in eine Schüssel; gieffet Wein dran, schneidet Citronen-Schalen klein, und schütet sie nebst Zucker und Zimmet auch dazu, sethet es alsdenn auf Kohlen, und lasset es eine Weile dämpffen, daß sich der Wein und der Zucker hinein ziehe. Wenn es nun wieder kalt worden, so machet die Zarte wie bey der Zarte von frischen Johannis-Beeren beschrieben worden.

Zarte von Aepffeln,

Schälet und reibet Aepffel auf einem Reibeisen; mischet hernach drein kleine und grosse Rosinen, Citronen-Schalen und Zimmet, auch, nachdem die Aepffel sauer, viel oder wenig sind, Zucker. Bringet es so dann in einen Butter-Zeig, und machet sie wie die vorigen Zarten alle,

Zarte von Apffeln anders,

Sind die Apffel geschälet, so schneidet sie ganz klein, daß die Kribsse alleine bleiben, und vermisset sie wie vorhergehende. Hierauf setzet ein wenig Butter aufs Feuer in einen Ziegel oder Casserole, thut die Apffel drein; schweißet sie ein wenig, gießet ein wenig guten Wein darzu, und lasset sie also dämpffen; schüttet sie hernach aus, daß sie kalt werden. Nach diesem bringet diese Apffel wie andere Zarten-Fülle in den Teig, bereitet sie so sterlich als ihr könnet, und verfaret ferner damit, wie vorher beschrieben worden.

Zarte von Apffeln noch anders,

Reibet geschälte Apffel, auf einem Reibeisen; setzet in einen Ziegel ein wenig Butter aufs Feuer; thut die Apffel hinein, und lasset sie ein wenig schweissen, werffet ein Paar Hände voll klar geriebene Semmel darzu; schneidet ein halb Pfund Kinder-Marcz ganz klein, zuvor aber rühret die Apffel aufm Feuer mit 4. bis 5. Eiern ab, daß sie ganz trocken werden; darnach krat sie vom Feuer, und schüttet drein das gehackte Marcks, etwas Semmel, so in Milch geweicht und wieder ausgedrückt worden, ingleichen Rosinen, geschnittene Mandeln, viel Zucker und Zimmet, solches alles rühret wohl durch einander; schlaget auch noch 10. bis 12. Eyer, aber das Weiße davon nur die Helffte in diese Fülle, und rühret es noch eine gute

Weile. Endlich beschmieret eine Zarten-Pfanne mit Butter; treibet ein Blatt von mehr beschriebnem Butter-Teig auf, und leget solches in die Pfanne, schneidet den Teig um die Pfanne herum ab, bestreichet solchen mit zerklöpften Eiern, und schüttet die abgerührte Fülle drein, machet alsdenn oben drüber von Teig ein Gitter, aber nicht gar zu enge zusammen; setzet sie in Back-Ofen, und wenn sie recht gebacken, so richtet sie an, daß sie recht warm zu Tische getragen werde.

Zarte von Rahm,

Nehmet 1. Nösel guten Rahm, schlaget 8. Eyer drein, und quirlt diese klar ab. Hernach gießet solche in eine Casserole oder Ziegel, (wenn es euch beliebt, könnet ihr auch ein wenig Rosen-Wasser drunter gießen) setzet den Ziegel aufs Feuer, und rühret es bis es anfähet zu sieden, so wird das Zeug zusammen fahren; schüttet es alsdenn in einen Durchschlag, daß das lautere davon lauffe. Wenn dieses geschehen, so thut das zusammen gerönnene in einen Reib-Ach, und reibet es mit ein Paar rohen Eiern klar ab; vermisset das abgeriebene mit kleinen Rosinen, Zimmet, Zucker und geschnittenen Mandeln und Citronen-Schaln; hernach machet die Zarte ab, gleich als vorhergehende und backet sie recht.

Zarte von Rahm noch anders,

Diese machet in allen ab, wie die nächst vorherbeschriebene, alsdenn mischet

mischet noch darunter drey Viertel Pfund klein geschnitten Rinder-Marc und etwas Semmel, so in Milch geweicht und wieder ausgedrucket worden, ingleichen noch 10. Eyer, thut sie nach diesem in die Tarten-Pfanne, und verfähret in allen damit wie bey der letzt beschriebenen Apffel-Tarte.

Tarte von Krebsen,

Suchet Krebs-Farce zu machen, dieselbe thut hernach in einen Reib-Ash, und reibet sie wohl klein ab; ist er noch nicht süsse und fett genug, so reibet mehr Zucker hinein, und giesset mehr Krebs-Butter dran; hernach machet ein Blatt Zeig in eine Tarten-Pfanne, als bey der letzten Apffel-Tarte, bestreichet das Zeig-Blatt mit der Krebs-Farce über und über fast eines Fingers dicke, füllet es dann mit dem eingemachten, und überziehet es mit der andern Farce, daß sie bald wie eine Pastete aussiehet; streichet sie alsdann mit einem warmen Messer glatt zu, bestreichet sie mit Krebs-Butter, setzet sie in einen Ofen, lasset sie fein langsam backen, und gebet sie warm auf die Tafel.

Tarte von Krebsen anders,

Nehmet von dem beschriebenen mürben Zeig, walzet 8. 9. bis 10. Blätter auf, und so groß als ihr die Tarte haben wollet. Darnach bestreichet eine Tarten-Pfanne oder Silberne Schüssel mit Butter, leget ein Blatt von dem aufgewalzten Zeig drauf, und bestreichet es mit Krebs-Butter. Ferner nehmet von der vorbeschriebenen Krebs-

Farce (suchet im K. Krebs-Farce zu machen) und überziehet dieses ganze Blatt eines Messer-Rückens dicke, streuet klein gehackte Pistacien und Krebs-Schwänze drauf; leget nach diesem wieder ein Blatt Zeig drüber, und machet es gleich wieder also als bey dem ersten. Dieses treibet so lange, bis auf das letzte Blatt, das letzte aber schneidet sauber aus, decket die Tarte damit zu, und bestreichet das Blatt oben mit Krebs-Butter. Zuletzt beschneidet die Tarte, setzet sie in einen Back-Ofen, und lasset sie backen, so möget ihr sie anrichten und garniren nach euren Belieben.

Tarten von grünen Erbsen,

Passiret grüne junge Erbsen in Butter, und wann sie weich sind, so stoßet solche in einem Mörsel; thut sie sodann heraus in einen Reib-Ash, schüttet in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmel dazü, ingleichen drey Viertel Pfund klein gehacktes Rinder-Marc, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen, Zucker, klein geschnittene Mandeln, ein halb Mösel süßen Rahm; schlaget auch 10. ganze Eyer und von 2. Eyern die Dotter drein, und rühret er wohl ab. Wann es nun genug gerühret worden, so schlaget einen Zeig in eine Tarten-Pfanne, und machet sie fertig gleich als die letzte Apffel-Tarte.

Tarte von Kräutern,

Diese wird gleich auch also gemacht, nur daß keine Mandeln darunter kommen; die Kräuter müssen

müssen klein gehacket und in Butter passiret. hernach aber in einem Reib:Asch abgerieben und wie vorige bereitet werden.

Tarte von Kirsch-Mus,

Schüttet Kirsch-Mus in eine Schüssel, und wenn es sehr trocken, so gießet ein wenig Wein daran; würzet es mit Melcken, Zucker und Citronen-Schalen und rühret es durch einander. Darnach nehmet von dem Blätter-oder mürben Teig, und füllet das Kirsch-Mus drein, formiret die Tarte und verfähret damit, als schon öftters beschrieben worden.

Tarte von Pflaumen-Mus,

Diese wird gleich wie vorstehende gemacht, nur daß ihr viel Zimmt an das Pflaumen-Mus streuen müßet; füllet es sodenn in den Teig, und backet es als schon beschrieben worden.

Tarte von frischen Pflaumen,

Nehmet schöne reife Pflaumen, schälet diese ab, thut die Kerne heraus, schüttet sie auf eine Schüssel, reibet viel Zucker drüber, und besprenget sie ein wenig mit Wein. Darnach schlaget ein BlattTeig in eine mit Butter beschmierte Tartsen-Pfanne, bestreichet es mit zerfloßten Eiern; leget alsdenn die geschälten Pflaumen ordentlich auf den Teig, und zwar so weit als ihr die Fülle haben wollet; bestreuet solche mit Zucker, Zimmt und geschnittenen Citronen-Schalen; machet oben ein Gitter drüber, bestreichet es mit Eiern und

lasset sie fein schön backen. Wenn sie fertig, so rühret sie an und garniret sie nach Gefallen.

Tarte von Spinat,

Setz Spinat und waschet ihn sauber ab. Hernach setz Wasser aufs Feuer, werffet ein wenig Salz drein, und wenn es siedet, so thut den Spinat hinein, damit er weich koche; seiget ihn hernach ab, drücktet ihn aus und schneidet selben ganz klein. Hernach setz in einen Ziegel Butter aufs Feuer, schüttet den Spinat hinein und laßet solchen ein wenig schweissen; werffet kleine Rosinen, Muscaten-Blüten, ein wenig geriebene Semmel dran; gießet etliche Löffel süßen Rahm dazu; laßet ihn ganz trocken werden, thut ihn wieder in einen Reibasch heraus; schlaget 6. Eyer dran, leget auch etwas Zucker, in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel dazu und rühret es wohl durch einander. Diese Tarte machet ferner also ab wie die letzte Krebs-Tarte, nur daß ihr an statt der Krebs-Butter andere Butter nehmet. Wenn sie nun gehöriger massen verfertigt ist, so könnet ihr solche anrichten und fein warm zu Tische bringen lassen.

Tarteletten,

Sind kleine Tarten, welche in kleinen Pasteten-Pfännigen von Teig und einer Fülle bereitet gebakten werden, wie solches aus beystehender Beschreibung erhellet.

Tarteletten zu machen,

Nehmet kleine Pasteten-Pfännigen

gen so viel ihr wollet, und beschmieret sie mit Butter oder mürben Teig, dessen Beschreibung in T. auffzusuchen, ein Blatt auf, so dick als ein Messer-Rücken und schneidet ihn zu Plätzgen, so groß, als ihr vermennet die Pasteten-Pfänngen damit zu belegen, hernach streichet sie inwendig mit zerklöpften Eyern an, füllet eingemachtes hinein was ihr wollet, schneidet alsdenn mit einem Back-Rädgen Striemen und machet saubere Gittergen über ein jedes. Wenn dieses geschehen, so schneidet sie rings umher ab; setzet sie auf ein Back-Blech und backet sie in einem nicht gar zu heissen Ofen, richtet sie darnach an, so sauber als ihr könnet, und lasset sie zu Tische tragen.

Tartuffeln,

Sind ein Wurzel-Gewächs, so aus dem Americanischen Peru in Deutschland soll seyn gebracht worden. Sie sehen fast aus wie die Erd-Aepffel, kommen selbigen auch sehr im Geschmack nahe, und werden nunmehr in teutschen Gärten häufig angetroffen. Man pfleget sie mit Baumöl einzumachen, hernach zuzurichten und zu verspeisen; davon folgende Arten bekannt sind; 1) Tartuffeln in Baumöl zu puzen; 2) Tartuffeln mit Del warm; 3) Tartuffeln mit Del und Eßig kalt; 4) Tartuffeln mit einer Citronen-Sosse.

Tartuffeln in Baumöl zu puzen,

Nehmet Tartuffeln so in Del liegen, thut sie heraus in warmes Wasser, waschet sie rein ab, und

schälet sie als man eine Erd-Birn schälet.

Tartuffeln mit Del warm,

Schneidet die Tartuffeln weñ sie gepuzet sind, Scheibenweis; Hernach thut sie auf einen Zeller oder Schüssel; würket sie mit weissen Pfeffer, Cardemomen u. Citronen-Schalē ab, gießet ein wenig Fleisch-Brühe und Wein dran, streuet ein wenig klar geriebene Semmel drüber, setzet es auf Kohlfeuer; schützet 3. bis 4. Eßlöffel voll Garzer-Del dran und drücket den Saft von 2. Citronen drein, so möget ihr sie anrichten.

Tartuffeln mit Del und Eßig,

Schneidet selbige als vorherstehende, wenn sie zuvor sauber gepuzet worden Scheibenweise, richtet sie auf einen Zeller oder Schüssel an; gießet Garzer-Del und guten Wein-Eßig drauff, streuet klein geschnittene Citronen-Schalen und weissen Pfeffer drüber, und lasset es auftragen.

Tartuffeln mit einer Citronen-Sosse,

Wenn die Tartuffeln vorher beschriebener massen gewaschen und gepuzet sind, so schneidet sie Scheibenweis; thut solche in einen Ziegel oder Schüssel, streuet klar geriebene Semmel dran; würket sie mit Muscaten-Blüten, Citronen-Schalen und Cardemomen; leget ein Stück ausgewaschene Butter dran, gießet gute Brühe und ein wenig Wein drauf; setzet sie aufs Feuer und lasset sie gar sachte kochen; wollet ihr sie anrichten

richten und zu Tische tragen, so drückt von ein Paar Citronen den Saft drein.

Tasche,

Ist ein länglicht runder aus Brocard, Sammet, Plisch, Damast, Estoff oder andern Zeuge gezeichnet und an einen silbernen oder stählernen Bügel oder Schloß gehefteterbeutel, den das Frauenzimmer vermöge des daran befindlichen Hackens oder Rings von vornher an die Hüften zu hängen, und ihr Ausgebeld Geld darinnen zu verwahren pfleget. Sie werden insgemein unten am Ende mit allerhand goldnen oder silbernen Quastlein und Drotteln geziert.

Taschen-Spielerin,

Heissen diejenigen im Lande herum vagirenden und auf die Jahr-Märkte reisenden lieberlichen Weibes-Bilder, so dergleichen wunderliche Profession treiben und denen Zuschauern allerhand Blendwerk durch ihre Kunst und Geschwindigkeit, so wohl mit der Karten als auch andern darzu verfertigten künstlichen Instrumenten vormachen.

Taube,

Columba, Pigeon, ist ein fruchtbarer Hauf-Vogel, der, wo er wohl gehalten wird, die Mühe seinem Versorger noch ziemlich bezahlet. Man hat unterschiedene Tauben, als Hauf-Feld-Holz-Ringel-Turtel-Tauben u. welche alle in zahme und wilde können eingetheilet werden. Ihr Fleisch

ist nicht das beste seyn, von dessen Gebrauch, der alten Medicorum Bericht nach, Haupt- und Augenschmerzen entstehen, so aber mit der Wahrheit nicht übereinstimmet. Alte Tauben haben freylich ein hart und zähes Fleisch, hingegen der Jungen ihres ist desto zarter und angenehmer; sie dürfen aber zu der Zeit nicht auf den Tisch kommen, wenn sie kein Samen zu freysen pflegen. Und eben dieser jungen Tauben bedienet sich der Koch, welche er auf folgende Manieren zubereiten lehret. 1) Tauben zu würgen und zu puzen; 2) Tauben fricassee; 3) Tauben mit Schweißschwarz; 4) Tauben-Estouffade; 5) Tauben-Estouffade anders; 6) Tauben mit grüner Peterfilie; 7) Tauben mit Peterfilien-Wurgeln und Melken; 8) Tauben mitinsen; 9) Tauben mit Sauerampfer; 10) Tauben mit Carhol; 11) Tauben mit grünen Erbsen; 12) Tauben mit Krebsen und Alben; 13) Tauben mit Spargel; 14) Tauben mit Stachel-Beeren; 15) Tauben mit Johannis-Beeren; 16) Tauben mit Muscheln; 17) Tauben mit Truffes; 18) Tauben farciert; 19) Tauben mit lactuc; 20) Tauben mit Austern; 21) Tauben mit Sauerkraut; 22) Tauben mit Sauerkraut im Backofen; 23) Tauben gepreßt mit Sardellen; 24) Tauben mit Beringen gespiet; 25) Tauben mit Capern; 26) Tauben gebacken; 27) Tauben gebraten; 28) Tauben gebraten und gespiet; 29) Tauben gebraten, gefüllet mit Krebsen; 30) Tauben gefüllet mit Mandeln; 31) Tauben gefüllet mit

mit Ethern und Peterſilie ; 32)
Tauben wilde geſpickt zu braten.

Tauben zu würgen und zu puzen,

Dieſen reiſſet die Köpffe ab, oder ſchneidet ihnen das obere Maul ſamt der Hirnſchale ab, das Biſſigen Gehirn, ſo in der andern Helffte der Hirnſchale ſtecket, thut auch heraus. Hernach laſſet ſie ſauber rupffen, oder machet Waſſer heiß und brühet ſolche draus ; das Waſſer muß aber nicht ſiedend ſeyn, ſonſten verbrennet ihr ſelbige. Wenn dieſes geſchehen, ſo thut ihnen das Gedärme und Kröpffe heraus und brauchet ſie, nachſolgender maſſen.

Tauben fricaſſiret,

Schneidet die Tauben, nachdem ſie rein gepuzet und ausgenommen ſind, zu kleinen Stückgen, zerklöpffet ihnen die Gebeine, ſetzt in eine Caſſerole Waſſer aufs Feuer, blanchiret die zerſchnittenen Tauben und waſchet ſie aus. Hernach thut in einen Tiegel oder Caſſerole ein Stück ausgewaſchene Butter, Muſcaten-Blüten, Citronenſchalen, eine ganze Zwiebel, etliche Lorbeer-Blätter wie auch ein einziges Stückgen Thymian ; leget die Tauben drein, ſetzt es aufs Kohlfeuer und paſſiret es ein wenig ; gieſſet ein Paar Gläſgen Wein und etwas friſche Brühe dran und laſſet es ein wenig ganz gemächlich kochen. Ferner ſchlaget in ein Zöpfgen 4. biß 5. Eyerdotter ; gieſſet einen halben Eß-Löffel voll Wein-Eſig dran und quirlt es klar ab ; packet auch ein wenig grüne Peter-

ſilie klein und vermiſchet ſie unter die Eyerdotter. Wenn nun das Fricallée im Kochen iſt, ſo gieſſet die Brühe an die gequirkten Eyerdotter und rühret es, daß es nicht zuſammen lauffe ; thut ein Stückgen ausgewaſchene Butter an die Tauben und werffet ſie ſo lange herum, biß die Butter daran zergangen. Nach dieſen ſchüttet die Brühe an die Tauben und ſchüttelt ſie wohl um ; richtet ſolche an und drückt Citronen-Safft drein ; beſprenget ſie mit zerlaſſener Butter und laſſet ſie auftragen.

Tauben mit Schweiß ſchwarz,

Wenn ihr die Tauben würget, ſo thut in ein Zöpfgen ein wenig Eſig und laſſet den Schweiß drein lauffen. Sind nun die Tauben vorhergehender Beſchreibung nach gepuzet, ſo zerviertheilet ſie, klöpffet ihnen mit einem Meſſer-Rücken die Beine entzwen, und beſprenget ſie ein wenig mit Saltz. Hernach ſetzt in eine Caſſerole Butter und etwas Speck aufs Feuer ; iſt es braun, ſo ſtreuet ein wenig Mehl drein, damit es auch braun werde, trocknet die Tauben ab, und leget ſolche auf das braun gemachte Mehl und laſſet ſelbige alſo ein wenig röſten. Nach dieſen gieſſet Fleiſch-Brühe, Wein und Eſig drauff ; würzet es mit Ingber, Pfeffer, Melcken und Citronen-Schalen ; leget auch eine ganze Zwiebel und ein Paar Lorbeer-Blätter drein, welches zuſammen alſo gemächlich kochen muß. Wollet ihr ſolche nun bald anrichten, ſo laſſet den auffgefangenen Schweiß

Schweiß durch einen Durchschlag hinein lauffen und rüttelt es also denn fein um. Wenn die Brühe etwan noch zu mager, so machet ein wenig braune Butter, welche auch drein lauffen muß. Habt ihr solche auf die Schüssel angerichtet, so garniret sie mit Citronen, streuet geschnittene Citronenschalen drüber und laffet sie auftragen.

Tauben-Estouffade,

Hacket Tauben, so viel ihr von nöthen habet, die Flügel und Beine herunter; hernach schlaget sie mit einem Messer-Rücken, daß alle Beine zerknirschet werden; waschet sie sauber aus und salzet solche ein wenig ein, alsdenn laffet sie eine Stunde liegen. Inzwischen setzet in einer Casserole oder Tiegel Butter und Speck aufs Feuer, damit solches heiß werde; bestreuet die Tauben dicke mit Mehl, leget sie hernach ordentlich in die heiße Butter, darinnen solche unten und oben braun werden müssen; zu dem Ende kehret sie öfters um; wenn sie nun braun worden, so giesset Eßig und Wein drauff und laffet solche eine Viertel Stunde also dämpffen, hernach giesset gute Fleisch-Brühe drauff, würzet sie mit Muscaten-Blüten, Ingber und Citronen-Schalen, thut auch drein Lorbeer-Blätter, ein wenig Rosmarin und ein Paar ganze Zwiebeln mit Melcken besticket, welches zusammen ferner dämpffen muß, bis sie weich werden. Ist die Brühe an denen Tauben etwa noch nicht dicke genug, so bräunet noch ein wenig braun geröstetes Mehl dran, alsdenn könnt ihr sie

nach Belieben anrichten; die ganzen Zwiebeln aber müssen davon gelassen werden.

Tauben-Estouffade anders,

Nehmet sauber gepuzte und ausgekommene Tauben, hacket ihnen Flügel und Beine ab, klopffet ihnen alle Beine entzwey; Danach spicket sie grob, als man eine à la daube pfleget zu spicken, und salzet sie ein wenig ein. Inzwischen setzet in einen Tiegel oder Casserole Butter und Speck aufs Feuer und laffet es heiß werden, bestreuet die Tauben dick mit Mehl; leget solche ordentlich in das heiß gemachte Fett, damit sie auf beyden Seiten braun werden, giesset auch Wein und Eßig drauff und laffet sie ein wenig dämpffen; schüttet alsdenn Fleisch-Brühe dazu, würzet sie mit Muscaten-Blüten, Ingber, Citronen-Schalen, ganzen Melcken, Lorbeer-Blättern u. einer Hand voll Capern, welches alles ferner gemächlich kochen muß. Wollet ihr sie anrichten, so garniret sie mit Citronen und gebet sie hin.

Tauben mit grüner Petersilie,

Nehmet gepuzte und ausgekommene Tauben und zähmet diese, hernach waschet sie sauber aus, blanchiret sie, thut sie in eine Casserole oder Tiegel; giesset gute Fleisch-Brühe darauf, und würzet sie mit Muscaten-Blüten und Ingber. Nehmet hierauff ein gut Theil grüne Petersilie, leset diese sauber aus, waschet solche, und leget sie also ganz an die Tauben; streuet auch klar geriebene Semmel

dran, leget ein Stück ausgewaschene Butter hinein und laffet es also mit einander kochen, bis beydes zusammen weich ist. Endlich könnt ihr solche nach Belieben anrichten.

Tauben mit Petersilien- Wurzeln und Melcken,

Suchet Reb-Züner mit Petersilien-Wurzeln und Melcken, und machet die Tauben gleich also.

Tauben mit Linsen,

Suchet Reb-Züner mit Linsen, und bereitet die Tauben eben auf diese Art.

Tauben mit Sauerampfer,

Die Tauben machet also zu recht wie die mit grüner Petersilie. Darnach setz in einen Ziegel oder Casserole Butter aufs Feuer; thut ausgelesenen Sauerampfer drein und laffet ihn schweissen, bis er gänzlich zusammen gefahren; hierauff leget die Tauben ordentlich zum Sauerampfer, streuet klein geriebene Semel dran, werffet ein Stück Butter drein, würffet es mit Muscaten-Blüten und Ingber, gieffet gute Fleisch-Brühe drauff, welches mit einander so lange kochen muß, bis die Tauben weich sind. Zuletzt richtet solche nach euren Gefallen an und laffet sie auftragen.

Tauben mit Carfiol,

Suchet Züner junge mit Carfiol, und machet die Tauben darnach.

Tauben mit grünen Erbsen,

Suchet Züner junge mit grünen Erbsen, und bereitet nach solchen die Tauben.

Tauben mit Krebsen und Klösen,

Suchet Züner junge mit Krebsen und Klösen, und fertiget die Tauben nach solchen.

Tauben mit Spargel,

Suchet Züner junge mit Spargel, und laffet diese euch hier zur Vorschrift dienen.

Tauben mit Stachel- Beeren,

Suchet Züner junge mit Stachel-Beeren, nach welchen ihr die Tauben zu recht machen könnt.

Tauben mit Johannis- Beeren,

Suchet Züner junge mit Johannis-Beeren, und machet die Tauben auch also.

Tauben mit Muscheln,

Suchet Züner junge mit Muscheln, und nach dieser Beschreibung richtet euch hier auch.

Tauben mit Truffes,

Suchet Züner junge mit Truffes, und laffet euch diese bey denen Tauben zur Nachricht dienen.

Tauben farcirt,

Suchet Züner junge farcirt, und richtet euch mit denen Tauben darnach.

Tauben mit Lactuc,

Suchet Züner junge mit Lactuc, welchen ihr in Zubereitung der Tauben folgen könnet.

Tauben mit Austern,

Suchet Züner junge mit Austern, und richtet die Tauben auch also zu.

Tauben mit Sauerkraut,

Suchet Züner junge mit Sauerkraut, und verfertiget die Tauben auf solche Manier.

Tauben mit Sauerkraut im Backofen,

Suchet Züner junge mit Sauerkraut im Backofen, und könnet ihr die Tauben eben also bereiten.

Tauben geprest mit Sardellen,

Suchet Züner junge geprest mit Sardellen, und also müßet ihr die Tauben auch abmachen.

Tauben mit Heringen gespicket,

Suchet Züner junge mit Heringen gespicket, und könnet ihr die Tauben eben also tractiren.

Tauben mit Capern,

Suchet Züner junge mit Capern, und nach diesen richtet euch mit denen Tauben.

Tauben gebacken,

Suchet Züner junge gebacken, und backet die Tauben auch also.

Tauben gebraten,

Suchet Züner junge gebraten, auf welche Art ihr die Tauben auch braten müßet.

Tauben gebraten und gespicket,

Suchet Züner junge gebraten und gespicket, nach welchen ihr die Tauben zubereiten könnet.

Tauben gebraten und mit Krebsen gefüllet,

Suchet Züner junge gebraten und mit Krebsen gefüllet, nach welchen ihr die Tauben bereiten könnet.

Tauben gefüllet mit Mandeln,

Suchet Züner junge gefüllet mit Mandeln und machet die Tauben auch also.

Tauben gefüllet mit Eyern und grüner Peter silie,

Suchet Züner junge gefüllet mit Eyern und grüner Peter silie, wornach die jungen Tauben in allen Stücken können zugerichtet werden.

Tauben wilde gespicket zu braten,

Nehmet eine wilde Taube und rupffet selbige; thut ihr das Gedärm und Kropff heraus, speilert sie, und lasset sie ein wenig auf dem Roßt anlauffen, leget sie hin daß sie kalt wird. Hernach schneidet Speck und spicket sie sauber, gleich einem Rebhun, bratet sie auch also wie dieselben.

Tauff-Eulgen,

Ist ein von Nesteltuch oder anderer weißer sauberer und zarter Leinwand mit Spizen besetztes Eulgen, worinnen die Kinder zur Tauffe getragen werden. Siehe. Eulgen.

Tauff-Mützen,

Ist ein kleines von Brocard, Stoff, Atlas oder Damast verfertigtes und mit goldnen oder silbernen Lizen und Zäcklein besetztes Kinder-Mützen, so man selbigen bey der Tauffe aufzusetzen pfleget. Wird auf zweyerley Art verfertigt, vor die Mädglein mit 3. Theilen und vorwärts frisiert gelegten weißen zarten Spizlein, vor die Knäblein aber mit 4. oder 6. Theilen, und mit hintergelegten Spizen frisiert.

Tauff-Zuch,

Ist ein sauberes und kostbares auf allerhand Art verfertigtes und ausgestaffiertes weißes langes Zuch, so an etlichen Orten bey denen Kind-Tauffen, über das getauffte Kindlein gedecket, und worinnen selbiges nach Hause wiederum getragen wird.

Tauff-Bindel,

Ist ein sauberes weißes von Nesteltuch, Tarletenk oder Caton mit Spizen umstochenes Zuch oder Staats-Bindel, worinnen die kleinen Kinder, zur Tauffe getragen werden.

In der Tauffe schreyen,

Ist ein alter thörichter Aberglaube

etlicher Weiber, so auf die wunderlichen Gedanken gerathen, es würde das kleine Kind, so in der Tauffe schreie, nicht lange leben bleiben.

Taurella,

Hippolyta, von Mantua aus Italien, des Römischen Ketzners bey Pabst Leone X. Balchafari Castilionis, gelehrtes Eheweib, sie lebete im 16. Seculo, und war eine perfecte Poetin, welches die schöne Lateinische Epistel, so sie carminice an ihren Gemahl geschrieben, ausweist. Es ist solche Epistel an der berühmten Olympiaz Fulvia Morata Opera mit angehenget zu finden. Vid. Edit. Basil. 1562. Sie sturb A. 1525. und bekam von ihrem Manne ein treffliches Epitaphium. Vid. Junck. Cencur. Form. illustr. p. 128.

Taygete, oder, Taygeta,

Eine Tochter des Atlantis und eine von denen 7. Plejaden, welche dem Jupiter den Lacedæmonem, so die Stadt Lacedæmon erbauet, gezeuget.

Tecla,

Heisset sonst Hadelaga, und kam in den VIII. Seculo mit der heiligen Walpurgis aus Britannien in Teutschland. Weil sie nun in der Theologie sehr gelehrt war, wurde sie nicht nur nach Caspar Hedionis Bericht dem neuen Benedictiner-Closter zu Kizingen in Francken vorgefetzt, sondern mußte auch auf Anordnen Bonifacii in der Kirchen öffentlich lehren und predigen. Es ist aber diese Tecla wohl zu unterscheiden von der H. Tecla,

Tecla, der Märtyrin der ersten Kirche. Vid. Zeiler, Topograph. Francon. fol. 29.

Teig,

Ist das Fundament alles Gebäckens, wird aus schönen Weizen Mehl, Eiern, Butter, mit Wasser geknetet, ausgetrieben, und zu Tarten, Kräpffgen &c. gebraucht. Der Koch lehret davon unterschiedliche Gattungen zu machen: 1) Teig von Butter mit Blättern; 2) dito anders; 3) dito noch anders; 4) mürber Teig; 5) dito anders; 6) Teig zu allerhand grossen Pasteten, so ein gebrannter Teig heisset.

Teig von Butter mit Blättern zu machen,

Nehmet schön Weizen Mehl, thut das auf einen Back-Tisch, (nachdem ihr eine oder mehr Tarten machen wollet) schlaget 2. bis 3. Eier drein, thut ein Stückgen Butter, als ein ziemlich Ei groß, darzu, gieffet Wasser dran, und machet einen zähen Teig, daß er ja recht fest wird, und arbeitet selbigen recht zähe ab, treibet ihn auff, als man einen Kuchen pfleget auszutreiben. Hernach nehmet ausgewaschene Butter, nicht gar so viel, als des Teigs, aber doch über die Helffte, trocknet diese mit einem Tuch rein ab, daß nichts nasses dran bleibet, und leget solche auff den Teig, der Teig aber muß dreier ausgewaschet seyn, als die Butter, damit ihr die Butter recht einfassen könnet. Wenn nun dieses geschehen, so treibet den Teig das erste mahl so dünne, als er sich

treiben läset, hernach ziehet die Enden vom Teig, und zwar von beyden Seiten, bis in die Mitte, schlaget also den Teig zusammen, und treibet ihn wieder, aber nicht so dünne als das erste mahl, schlaget ihn alsdenn wieder wie zuvor bis in die Mitte zusammen, zum dritten mahl aber treibet ihn wieder, aber nicht so dünne als das andere mahl, und schlaget ihn wie die vorigen beyden mahl, so ist er fertig, und könnet nachgehends draus machen was ihr wollet, z. E. Tarten, Schüssel-Pasteten, kleine Pastetgen und dergleichen mehr.

Teig von Butter mit Blättern anders,

Nehmet schönes Mehl, und thut es auff einen Back-Tisch, schlaget 2. Eier dran, leget ein Stückgen Butter dazu, gieffet ein Paar Ess-Löffel voll guten scharffen Wein-Esig oder Citronensafft drein, etliche nehmen auch einen Ess-Löffel voll Brantewain drunter, gieffet vollends Wasser zu, machet einen zähen Teig an, und schlaget ihn mit der Hand, daß er sich recht ziehen läset; hernach streuet Mehl an, und arbeitet ihn so lange, bis er, wenn er erst als ein laub Brod zusammen gemacht wird, und man mit der Hand drauf schläget, wieder in die Höhe gehe, und treibet ihn wie einen Kuchen. Ferner nehmet ausgewaschene Butter, trocknet sie sauber ab (wenn es im Sommer ist, müffet ihr Eiß ins Wasser, darinnen die Butter ist, thun) leget sie auf den Teig, überziehet sie auf die Art, wie in der ersten Beschreibung

hung gewiesen worden, und schla-
get solchen als wie den vorherges-
henden, das dritte mahl schlaget
ihn nur von einem Ende zum an-
dern. Wenn dieses geschehen,
Könnet ihr solchen brauchen, zu was
ihr wollet, und allerhand Arten
Gebäckes, nach eurem Belieben
daraus verfertigen.

Teig zu machen von Butter mit Blättern noch an- ders,

An statt des Wassers nehmet
gute Milch, sonsten machet solchen
in allen nach der ersten und andern
Art.

Teig zu machen von Butter nur mürbe,

Schüttet Mehl auf einen Tisch,
nehmet alsdenn gewaschene But-
ter, und zwar so viel als des Mehls
fast ist, zerpfucket diese, thut sie in
das Mehl, und zertreibet es durch
einander, hernach schlaget 3. bis
4. Eyer drein, giesset Wasser zu,
und machet einen Teig, aber fester
als den vorherstehenden Blätter-
Teig. Darnach bereitet daraus
mürbe Pasteten, Tarten, oder was
euch sonsten beliebet, wie solches in
denen Beschreibungen derer Pa-
steten und Tarten, mit mehrern zu
erschen seyn wird.

Teig zu machen von Butter mürbe anders,

An statt des Wassers nehmet
gute Milch, sonsten aber machet
ihn in allen als vorherstehenden.

Teig zu machen zu aller- hand grossen Pasteten, so ein gebrannter Teig heis- set,

Nehmet Mittelmehl, so viel als
euch beliebet, und nachdem ihr ei-
ne grosse Pastete machen wollet,
thut solches auf einen Back-Tisch,
breitet es aus einander, daß es in
der Mitte hol, und aussen herum
ein Rand wird, und salzet es.
Hernach gieffet siedend Wasser,
aber nicht auf einmahl, drein, und
vermischet es mit den Händen, so
fest als ihr könnet: Wäre etwa
nicht genug gegossen worden, so
giesset mehr nach, doch müßet ihr
euch in Acht nehmen, daß der Teig
ja nicht zu weich werde. Arbeitet
solchen fein glatt ab, denn ie mehr
er gearbeitet wird, ie zäher wird er,
darnach könnet ihr drein schlagen,
was euch beliebet.

Telesilla, oder, Theste- lides,

Ein in der Music wohl erfahre-
nes Frauenzimmer, und berühmte
Poetin, so zu ihrer Zeit alle über-
troffen. Ausser diesen war sie
von grosser Courage und Groß-
muth, denn als der Spartaner
König Cleomenes vor die Stadt
Argos, worinnen sie sich befand,
rückte, und selbige einnehmen wol-
te, warff sich diese Telesilla zur Füh-
rerin auf, hieß die Weiber die Waf-
fen ergreifen, und wehrte sich mit
selbigen so tapffer, daß Cleomenes
sich wieder zurück ziehen, Dema-
ratus aber, so sich in die Stadt ge-
drungen, daraus wieder fliehen
musste

auf. Die Argiver haben ihn
schwigen vor dem Tempel der Ve-
neris eine Statua aufgerichtet.

Teller,

Ist ein von Silber, Zinn, Por-
cellain, Holz, Blech, oder Zhon,
und formirtes Behältniß, ins-
gemein mit einem etwas tieffen
Boden versehen, doch auch offer-
mahls ganz platt gedrehet, wor-
auf die Speisen zerschnitten wer-
en, die grossen und flachen Teller
ennet man Assietten.

Teller - Tuch. Siehe. Servi-
etten.

Teller über das Hauben-
Nest,

Ist ein aus Flor, weissen Cas-
in, Messel-Tuch, Schleyer, Spi-
n oder Taffet, und andern Zeug
und geschnittener Streiff, so be-
nen Hauben, Fontangen und
uffsägen, über das Draht-Nest
zogen und gesteckt wird.

Telloz,

Marta, eine gelehrte Nonne im
anciscaner-Closter de Torde-
as, lebte A. 1539. und übersez-
te Ludolphi Carthusiani Werk,
in Leiden und Sterben unsers
Ern Jesu Christi, aus dem La-
tinschen in das Spanische.

Tellus,

So auch Ceres und Terra ge-
niet wird, die Göttin der Erde,
die Mutter aller Dinge, hat einen
igen Sohn, Diorsphus genannt,
den abt, welchen sie mit einem
ern gemachten Felsen erzeuget.

Einige meynen, der Titan wäre ihr
Mann gewesen, andere der Him-
mel, etliche aber der Jupiter.

Teppichte,

Seynd vielerley von Tuch, Cas-
ton, Leder oder andern Zeug ge-
wärkte Tücher und Decken, offter-
mahls mit Franzen, Trotteln, oder
Campanen eingefast, so man über
die Tische zu breiten pfleget; an
vielen Orten ist gebräuchlich, daß
man über solche Teppichte ein Fut-
teral von Leder, oder gewäscheter
Leinwand, auch manchmahl mit
Gold-Papier überkleisterte Kap-
pen zu schlagen pfleget, damit sie
nicht so gleich verunreiniget wer-
den.

Teppicht - Mahd. Siehe.
Stuhl - Mahd.

Terentia,

Des berühmten Römischen
Redners Ciceronis Weib, ist 103.
Jahr alt geworden. Wiewohl
Plinius haben will, daß sie 117.
Jahr gelebet habe. Nachdem sie
von ihrem Cicrone war verstoß-
sen worden, hat sie den Sallustium
geheyrathet, und nach diesem dem
Messalam Corvinum. Sie wird von
dem H. Hieronymo gelobet, daß
sie gelehrt, weise, verständig und
beredt gewesen. Vid. Frauen, lob
in der lobwürdigen Gesellschaft
gelehrter Weiber, p. 31. hat auch
dem Ciceroni bey dem Studiren
das Licht gehalten, um etwas von
ihm zu erlernen. Ihre Brieffe,
so sie an dem Cicronem, nachdem
er sie verstoßen hatte, geschrieben,
sind bekant.

Teresa de Samphur,

Eine Asiatische Gräfin aus Persien, ihr Vater war Graff Samphur, oder wie wir schreiben Samson, so der Christlichen Religion zugethan war, und das Obertheil von der Catenischen Tartarey besaß; Sie war eine gelehrte, und in ihrem Glauben standhafte Dame, so sich nach überstandener Verfolgung und vielen Ungemach nach Rom begab, um daselbst zu größerer Gelehrsamkeit zu gelangen, da sie doch schon fertig Persisch, Indisch, Türkisch, Moscovitisch, Polnisch, Engelländisch, Spanisch, Französich und Italiänisch reden und schreiben konnte. Vid. Jan. Nic Erythræum in Pinacothec. II, P. 253. & p. 263.

Teresia,

Ein erfahrnes und Kluges Weibsbild, hat sich durch ihre Spanische Reisebeschreibung, so sie in einigen Französichen Brieffen beschrieb, bey der Welt bekannt gemacht. Vid. Juncker. Centur. Form. Illustr. p. 74.

Teresia,

War Pabsts Sixti IV. Maitresse.

Terpsichore,

Ist eine von denen neun Musen, und eben diejenige, so sich am Tanzen belustiget. Sie soll die Enthyer zu erst erfunden haben.

Terracina,

Laura, aus Italien, ein Mitglied der Academiae Incognito-

rum, wurde dattinnen Phocæa genennet. Sie hat in ihrer Mutter-Sprache geschrieben: Discorso in rime sopra il Principio di tutti Canti dell' Orlando furioso dell' Ariosto; so zu Venedig A. 1560. gedruckt worden. Vid. Quesnel in Catalog. Biblioth. Thuan. P. II. p. 304. it. Juncker. Centur. Form. Illustr. p. 75.

Tertia, oder, Tertulla,

Des Brutus Schwester, und Cassii Eheweib. es giengen ihr ethliche mahl im Ehestande unrichtig.

Tertulla, siehe, Tertia.

Terzinel,

Ist ein einfärbigtes seidenes, von gewirnten Faden geschlagenes Gewebe, noch leichter als Ferrentin, dessen sich das Frauenzimmer zu ihrer Kleidung zu bedienen pfleget.

Tesa,

War eine gute Poetin, und hat ein gewisses Gedichte verfertiget, so des Horneri majestätischen Stylo sehr nahe kommen; Sie ist im 16. Jahre ihres Alters gestorben, und heisset eigentlich Corinna. Suche Corinna.

Tessela,

Der gelehrten Anna Köiners, gleichfals gelehrte Schwester, so sich in Nord-Holland zu Alckmar aufgehalten, und eine sonderbare Freundin von dem gelehrten Caspar Barlewo gewesen. Sie war gewiß ein gelehrtes und recht künstlerliches

Franzenzimmer, so nicht nur Holländischen, Italianischen, Französischen Vers schreiben, orn auch vortreflich mahlen, kleid schneigen, zierlich nähen, allerhand wunderwürdigen verfertigen konte. Vid. zum in Epistol. 440. ad. Publ. p. 867. it. Barlai Dialog. Num. p. 9.

Tesselschin,

Eine gelehrte Jungfer, so um seine Hute kam: Constantinus genitus hat sie deswegen in et m. Holländischen Carmine, welches er Oogentroot betitelt, gedichtet, und sie sehr gerühmet, deroeichen auch Barlaeus hin und wieder thut. Vid. Morhof von der eutschen Poesie, und deren Unerrichtung; p. 229. Juncker. Cent. om. illustr. p. 128.

Tetka,

War eine von denen zwey zauberischen Töchtern, so der Böhmische Fürst Crocus hinterließ, und welche zusammen nach seinem Tode dem Böhmischen Regiment in die fünf Monate vorstunden.

Teudechilde,

Eines Schaffhirtens Tochter, war Chereberts des Achten, Königs in Frankreich liebste Concubine.

Teuta,

Des Illyrischen Königs Igrons, tapffere und heroische Gemahlin, sie stunde gar öfters andern besträngten Völkern bey, giengen

selbst mit in den Streit, stellte die Soldaten in Schlacht-Ordnung, sprach selbigen einen Muth zu, und erhielt durch ihre Tapfferkeit und Klugheit viele Victorien, machte auch sehr viele Beute. Die Völcker zu Epiro überfiel sie gleichfalls bey Nachtzeit, und erhielt wieder selbige einen kostbaren Sieg. Auf ihren Befehl ward P. Junius und Titus Coruncanus, als Römische Abgesandten, ermordet. Vid. Lohenstein. Arm. P. I. L. V. pag. 536.

Thabea,

Ober Kehe, wie sie in der Heil. Schrift genennet wird, eine Jüngerin zu Joppe, war ein geschicktes Weib, so denen Wittben und Armen Röcke und Kleider wirkte. Der Apostel Petrus weckte selbige nach dem Tode, auff der Wittben und Armen sehnliches Verlangen wieder auff. Act. IX. v. 36. bis 41.

Thais,

Eine berühmte Hure aus Alexandrien, so sich des Gewinnes wegen nach Athen begeben, und die Atheniensischen Jünglinge häufig angezogen. Manander hat sie in seinen Gedichten sehr herausgestrichen.

Thalarehis,

War eine alte Griechische Poetitin, sie lebte in der 120. Olympiade, und ward ihr zu Ehren eine Statue aufgerichtet, so der berühmte Euthyrates verfertigte. Vid. Tacion, in Orat. advers. Græc. p. 168. it. Plin. L. 34. c. 8.

Thalestria,

Ober Thalestria, eine Königin der Amazonen, welche auch von etlichen Minichea genennet wird, gieng nach zurück gelegter Reise von 35. Tagen mit 300. Weibern dem Alexander, so damals in Hyrcanien, war, entgegen, damit sie von ihm Kinder erhielte; und als er selbiger durch satzamen Bey-schlaff eine Gnüge gethan, zog sie sich wiederum zurücke.

Thalia,

Eine von den neun Musen, ward deswegen so genennet, weil der Lichter ihre Mahmen unter ihr als Lezeit grünen würden. Horatius nennet sie nur die Verschmickte. Scavius aber will ihr inder Schuld geben, als wenn sie ein wenig geill gewesen,

Thamar,

Des Ger, eines Sohnes Judas, Weib, so ihren Schwäher Judam durch Verhüllung des Gesichtes, und Verdeckung eines Mantels betrog, und sich, weil er sie vor eine Hure ansah, von ihm schwängern ließ, wovon sie 2. Zwillinge, den Perez und den Serah gebahr. Genes. 38.

Thargella, oder, Thargelia,

War von Mileto aus Natolis en, legte sich einzig und allein auff die Philosophie, durch die sie sich einen nicht geringen Ruhm erworben. Plutarchus und Athenaeus erwähnen ihrer gar rühmlich, und meldet der letztere, daß sie vierzehn

Männer gehabt, welches warlich was rares ist. Politianus und Tiraquellus stehen in den Gedanden, als ob sie auch die Poesie wohl verstanden hätte. Man findet auch eine Thestalische Königin dieses Namens.

Tharilla die heilige,

War des Pabsts, Gregorii des Groffen Base, so er über das A. C. 594. in Sicilien von ihm erbaute Frauen-Closter gesetzt, denn sie auch weislich vorgestanden. Ihre Untergebenen wurden Closter-Frauen des S. Gregorii genennet,

Thaumantias,

Der Electræ und des Thaumantis Tochter, sonst Iris genannt, War die Botschaffterin der Götter, doch nur in bösen und schädlichen Dingen. Siehe Iris.

Theano,

Man findet dieses Namens dreyerley Frauenzimmer. Die erstere heißt Theano Pythagorica, war aus Creta, Pythonactis Tochter, und des Pythagoras Eheweib, mit welcher er 2. Söhne, Namens Telangen und Damon, wie auch 2. Töchter, Myjam und Arignoten gezeuget, sie hat nicht nur in der Philosophie groffe Erfahrung gehabt, sondern ist auch eine vorstreffliche Poetin gewesen, hat auch davon, wie Suidas und Clemens Alexandrinus berichtet, viel herrliche Proben sehen lassen. Es sollen auch viel Brieffe von ihr bekannt seyn, davon einige bey Henrico Stephano in Editione Laertii, und bey dem Luca Holstenio in no-
tis

tis ad Vitam Pythagoræ zu finden seyn. Über dieses wird ihr auch ein Buch de Virtute, ingleichen eins de Vita Pythagoræ zugeschrieben. Sie soll von hurtigen Geist, und fertiger doch sinnreicher Antwort gewesen seyn, dergleichen bey dem Laertio in Vit. Pythagoræ zu finden. Nach dem Tode ihres Mannes hat sie dessen Schule mit grossen Fleiß fortgesetzt, und sich dadurch viel Ruhm erworben. Die andere Theano wurde Metapontina genennet, ihr Mann hieß Brotinus Metapontius, sie war gebürtig aus Locris, hatte gleichfalls gute Wissenschaft in der Philosophie, und schrieb viel Carmina Lyrica. Vossius de Poetis Græcis, p. 22. C. 4. it. Jamblichius in Vita Pythagoræ C. 17. Die dritte Theano soll eine Tochter von dem Pythagoras, wie Photius will, gewesen seyn.

Theano,

Eines Icarischen Königs Gemahlin, welche, als sie ihr Mann, weil sie unfruchtbar war, verstoßen wolte, etliche Schäfer auftrieb, die ihr ein und ander aufgesuchtes Kind brächten, damit sie solche vor die ihrigen ausgäbe. Biewohl sie hernach von ihrem Mann auch etliche gebahr, aber zu ihrem größten Leidwesen; denn weil sie sahe, daß ihr Mann die untergeschobenen Kinder viel lieber als die rechten hatte, und daher bemühet war, jene auf der Jagd umbringen zu lassen, das Unglück aber die ihrigen selbst betraff, erstach sie sich selbst mit einem Jägerspieß.

Theano,

Die Mutter des Pausanias, welche den ersten Stein vor die Thüre gewälzet haben soll, in welcher ihr verrätherischer Sohn gesteket, damit er vor Hunger darinnen erstürbe.

Theano,

War des Antonoris Weib und Prieslerin der Pallas.

Thebe,

Des Tyrannen Alexandri Weib, welche, weil sie seine Grausamkeit und Untreue sehr haßte, mit seinen 3. Brüdern, Tisiphono, Pheolao und Lycophrone, auff eine listige Art ihn im Bette ermordet.

Thecla,

Die heilige, zu Iconten in Syrien geboren, soll die erste gewesen seyn, so von dem Apostel Paulo die Wundhel empfangen, und wird vor die Stifterin und erste Kloster-Frau unter denen geistlichen Töchtern gehalten, sie ward vor ihrer eigenen Mutter wegen des angenommenen Christlichen Glaubens sehr verfolget, auch öfters zum Tode verdammet, doch ist sie allemahl wunderbarlich errettet worden, und starb endlich zu Seleucien.

Thee,

Seynd dunkelgrüne, länglichte und von vorn spizige gedörrete Blätter, aus China kommend, von unterschiedener Güte, so in siedend Wasser geworffen, und von dem Frauenzimmer zur Gesundheit

heit getruncken, bißweilen auch mit andern Kräutern vermischet werden. Es giebet des Thees unterschiedene Sorten, der Kaysers Thee, so der kostbareste, kömmt aus Japan, derjenige aber, der es wahrlich aussiehet und alt ist, wird in Indien Thee Boy genennet.

Thee-Büchse,

Ist ein meistenthells von Blech oder Bley breites und viereckiges Behältniß, worinnen der Thee verwahret wird. Sie seynd auch offters laccret.

Thee-Ranne,

Ist ein klein von Messing, Blech, Porcelain, Terra Sigillata, Serpentin, oder Zinn rund verfertigtes Geschirr mit einer Handhaube und Schnauze, worinnen der Thee aufgegossen wird, ist insgemein nur auf eine oder 2. Personen eingerichtet, denn wenn es auf mehr Personen gerichtet, und mit etlichen Hänlein versehen ist, heißet es ein Thee-Pot.

Thee-Kessel,

Ist ein grosser, kuglunder, kufferner Kessel mit einer Schnauze und einem hohen Sprigeln von oben her versehen, worinnen der Caffee pflegt gekocht zu werden.

Thee-Schälgen, oder, Näßlein,

Seynd dünne und klare von Porcelain verfertigte, runde, und unten zugespitzte kleine Näßlein, mit ihren darzu gehörigen Schäl-

gen, woraus das Frauenzimmer den Thee zu trincken pfleget.

Themis,

Eine Tochter des Himmels und der Erden, und Göttin der Gerechtigkeit, wird sonst Aſtra genennet. Siehe Aſtra.

Themisto, oder, Themiste,

Von Lampſaco aus Natolien, des gelehrten Philoſophi Leontii Frau und Tochter des Zoili, war ein zu ihrer Zeit in der Philosophie sehr erfahres und berühmtes Weib. Sie hielt sich zur Epicurischen Secte. Epicurus soll an sie viel Episteln geschrieben haben, wie Laertius Lib. X. p. 417. und 125. berichtet. Daher auch sein Widersacher Diſtimus aussprengete, als wenn er Unzucht mit ihr trieb. Vid. Jacob. Rondel. d. Vit. & Morib. Epicur. p. 17. & p. 144. Vid. Lambin. ad Lucret. l. 5. d. Rerum natur. p. 597. Clem. Alex. lib. 4. Strom. p. 381.

Themisto,

Des Critonis Oeambi kensche Tochter, ermordete durch einen in ihrem Bette verborgenen Stahl den Philonem, des Tyrannen Phriocodemi Sohn, als er sich mit Gewalt zu ihr ins Bette legte. Polyan. l. 8.

Themistoclea,

Eine Schwester des Pythagoras, und wohl erfahres Weibsbild in der Philosophie, so gar, daß ihr Bruder offters ihrer Meinung und Principis gefolget, auch ihre Sachen nach Laertii und Suidas Meinung

Meinung vielmahl unter seinem Nahmen ausgehen lassen. Porphyrius nennet sie Aristocleam, Laertius Themistocleam, Suidas aber Thimocleam.

Theoda,

Warff sich zu Zeiten des Käyfers Lotharii im IX. Seculo bey Costnitz vor eine Prophetin auf, und bezauberte durch ihre listigen Däncke viel Leute, so gar, daß sie selbige vor eine andere Sibylle ansahen. Sie schützte göttliche Gesichter vor, und verkündigte allezeit die Ankunfft des Jüngsten Tages, wodurch das einfältige Volk bewegt ward, ihr Gold und Geld dieser Affter-Prophetin als ein Geschenk zu überbringen. Sie ward aber endlich, nachdem sie auf Befehl des Bischoffs Salomons zu Costnitz examiniret ihre Betrügereyen gestande, und solche Schuld auf einen Catholischen Pfaffen warff, deswegen zu gebührender Straffe gezogen. Vid. Centur. Magdeburg. Cent. 9. c. 5. p. 119. & 120.

Theodelinda oder Theodelina,

Der Longobarden Königin, etz ne devote und gelehrte Dame, so sich im VI. Seculo zum Christenthum bekennet, und mit welcher Gregorius einen angenehmen Briefwechsel gehabt, ihr auch seine 4. Bücher de Vita Sanctorum zugeschrieben. Vid. Gregor. L. 3. Epist. 4. l. 12. ep. 7. it. Paul. Diacon. d. Gest. Longobard. l. 4. c. 5. & 6. Schmidii Mulier. Orthodox. §. 17. p. 26. seq. Sie soll durch

ihre lehre und Christlichen Wandel die Longobarden gleichfals belehret haben. Vid. Schöners Ehrenpreis des Frauenzimmers. pag. 81.

Theodora,

Des Käyfers Justiniani Gemahlin, der zu Gefallen so vielen herrliche Privilegia und Wohlthaten vor das weibliche Geschlecht der Käyser Justinianus in sein Corpus Juris setzen lassen. Sie lebte im sechsten Jahrhundert, und begreife viel ketzische und irrige Lehren, maßen sie dem Eurychianischen Schwarm anhieng, auch dadurch ihren Gemahl selbst endlich versührte. Sie starb endlich an dem fressenden Krebs. Vid. Procopium in Arcan. Histor. it. D. Schmid. Mulier. Heterodox. §. 24. p. 33.

Theodora,

Ein in der Philosophie, Poesie, und Grammatic wohl erfahres Weibes Bild, sie war eine Schülerin Damascii und Isiodori, welcher erstere ihr auch sein Buch de Isiodori Philosophi Vita dediciret und zugeschrieben.

Theodora die Heilige,

War die allererste Kloster-Frau des Ordens der Canonissen des Heil. Basilii, den er A. C. 340. gestiftet.

Theodora,

Eine Römische Ketzin, so im zehenden Jahrhundert allerhand Schandthaten, Ketzereyen und abergläubische Dinge in der Kirche zu Rom eingeführet. Sie war aus

aus einem vornehmen Römischen Geschlechte, von vortrefflicher Schönheit, und daher eine Concubine des mächtigen Marggrafens in Thulscien, mit welchem sie auch 2. Töchter ausser der Ehe gezeuget, auch dadurch die Herrschaft über Rom ganz allein an sich gezogen. Vid. Baron. Annal. ad Ann. 908. n. 6.

Theodora,

War eine sehr schöne Hure zu Athen in Griechenland, so des weisen Socratis Schüler alle an sich lockte, und ihn selbige abspenstig machte.

Theodosia,

Des Märtyrers Procopii, gottselige Mutter, erlangte zu Rom ungemeinen Ruhm durch ihre Wissenschaft und Geschicklichkeit in der Medicin und Chirurgie. Sie musste unter der Verfolgung des Diocletiani den Märtyrers Tod leyden.

Theognida Corona, siehe.

Coronia.

Theophile,

Des Eustathii, eines Hofbedienten bey dem Kaiser Trajano, Weib. Ward nebst ihrem Mann, weil sie sich beyderseits auf wunderliche Art und fatalen Anlaß zum Christlichen Glauben bekennet, auf des Trajans Befehl als eine Märtyrin in einem ehernen Ofen gebraten und verbrannt.

Theophila,

Ein in der Epicuräischen und

Stoischen Philosophie stattlich erfahres Weib, so zugleich eine gute Poetin gewesen. Vid. Martial. Lib. VII. Epigrammat. 68.

Theorbe,

Ist eine Art einer grossen Bass-Laute, mit 14. oder 16. Chor Saiten bezogen, und hat über den rechten Hals, darauf sonst die Hände liegen, noch einen längern Hals. Es dienet selbiges Instrument öftters dem Frauenzimmer zu ihrem Divertissement, und ist entweder mit Darm-Saiten oder stählernen und messingenen bezogen.

Theosebä,

War eine in der lateinischen Poesie wohlerfahrne Weibes-Person, man findet noch in der Anthologia Lib. III. c. 17. ein Epigramma von ihr, so sie auf den Tod Ablabii Medici gemacht. Vid. Gyrard. in Histor. Poetar. p. 375. und Tiraquell. in Leg. Connub. XI. pag. 139.

Theräsa,

War des H. Paulini, Bischoffs, Eheweib. Vid. Calixtum d. Clericor. Conjug. pag. 3. seq. & p. 244. D. Henr. Müller. Patrocin. Conjug. Clericor. p. 21.

Theresia Maria, oder S. Teresa à Jesu,

Eine Spanische Dame, so der Barfüßer Carmeliter = Orden zu Zeiten Pabst Leonis X. gestiftet, und sich durch allerhand Schriften bekannt gemacht, so in die lateinische Französische und Deutsche Sprache

Sprache aus dem Spanischen überfetzt worden. Sie war den 12. Martii An. 1515. zu Auila in Alt-Castilien geboren, und sturb am Tage Francisci An. 1582. im 67. Jahr ihres Alters, auch sollen noch etliche Manuscripta von ihr, woraus einige grosses Wesen machen wollen, in Madrit heilig aufgehoben werden. Ihrer Heiligkeit halben ist sie canonisiret worden, und sind ihre Opera in Deutscher Sprache zusammen zu Cölln am Rhein An. 1686. heraus gekommen. Die Liebhaber der Mystischen Theologie und absonderlich ihr Vormund Arnoldus in Vertheidigung der Mystischen Theologie p. 179. & 180. erheben sie fast bis in den Himmel; und hat der P. Ribera ihr Leben weitläufftig beschrieben, welches sie auch selbst gethan, wie aus ihren Wercken erhellet. D. Fesliking aber in seinem Gynæceo Heretico-Fanatico p. 638. & seq. redet ganz anders von ihr, und beschuldiget sie eines fanatischen Geistes. Die Teresia, so ihre Spanische Reise in Französischen Briefen heraus gegeben und beschrieben, gedendet dieser S. Theresæ P. II. p. 167. & 168. und führet an, daß sie einige mit eigener Hand geschriebene Schriften von ihr zu Madrit gesehen, so die Donna Beatrix Carillo als ein Heiligthum verwarhte, und welche durch und durch mit sehr grossen Buchstaben geschrieben wären. Vid. Juncker. Centur. Fœm. Illustr. p. 74. Unter ihren Schriften, so Arnold d' Audilly zusammen getragen, sind die vornehmsten: Via perse-

tionis, animæ gemitus Amoris & meditationis de Deo, meditatio de Amore Dei, super Canticum Canticor. Epistolæ. Meditationes in Orat. Dominicæ, &c.

Therpia,

Eine alte Griechin, wird wegen ihrer Gelehrsamkeit und grosser Wissenschaft sehr gerühmet. Vid. Frauen-Lob in seiner lobwürdigen Gesellschaft gelehrter Weiber. pag. 31.

Thesclides, siehe. Telisilla.

Thestias oder Althea. siehe. Althea.

Thetys,

Des Himmels und der Erden Tochter, und Weib des Oceani. Die andre Thetys aber, so oben diesen Nahmen geführt, soll von vortrefflicher Schönheit gewesen seyn, daher Jupiter und Neptunus fast um selbige gestritten. Es hat sie aber keiner von diesen beyden, sondern der dritte Mann Peleus zum Weibe bekommen; auf deren Hochzeit die Eris ihren zantfächtigen göldenen Apffel auf die Tafel geworffen. Diese Thetys und Peleus haben mit einander den Achillem gezenget.

Thiene,

War eine mit von denen Agaden und Ammen des Bacchi.

Thiennette. siehe. Phanette.

Thimoclea. siehe. Themistoclea.

Thisbe,

Thysbe,

Eine junge Dirne aus Babilonien, welche sich heimlich sonder der Eltern Wissen in einen Jüngling, Namens Pyramus, verliebet hatte; und ob sie gleich von ihren Eltern sehr bewachet ward, kamen sie doch beyderseits des Nachts unter einem gewissen Baum zusammen. Als aber dereinsten diese Thysbe zu erst dahin kam, und von ohngefähr einen Löwen allda erblickte, flohe sie in Wald, und ließ vor Furcht und Eyl ihren Schleyer zurücke, welchen Pyramus, als er dahin kam, von dem Löwen zerrissen fand, und daher in der Meynung stehend, daß sie müste von einem Löwen zerfleischt worden seyn, sich selbst vor Schmerz erstach. Nachdem nun die entflohene Thysbe bey anbrechenden Tage wieder aus dem Walde kam, und ihren todten Pyramus gestreckt vor sich sahe, hat sie sich gleichfals selbst erstochen.

Thomkinsin,

Maria, eine Englische Erbkvädckerin zu Dover in Kenten, allwo sie ihren Quacker: Greuel auszubreiten gedachte. Allein sie ward ergriffen, gestänpet, und aus der Stadt verwiesen, weil sie aber diesem ohngeachtet wieder kam, ward sie mit noch härtern Strafen belegt, und gar des Landes verwiesen. Vid. Croesi Histor. Quacker. p. 541.

Thödrigte Liebe,

Denen Medicis Amor insanus, oder delirium inextinguibile ge-

nannt, ist ein sonderlicher weiblicher Zufall, da sich die Weibes Bilder durch eine bloss phantastische und ungeraimte hefftige Liebes-Einbildung einer gewissen Person stetig beunruhigen, und sie dabey eine febrilische Hitze und Gemüths-Verwirrung überfällt.

Thresor,

Ist ein aus Holz zusammen gesetzter und sauber furnirter Schrand, so auf einem Postament von gedrehten oder ausgeschmitten Säulen ruhet, von oben her aber mit einem durch kleine Stützen abgetheilten Stimm versehen, worauf man insgemein in denen Puz: Stuben allerhand zierliche Gläser oder andere Porcellains Galanterien und Gefässe statt einer Zierrath aufzustellen pfleget.

Thresorgen oder Tabulet,

Ist ein kleines mit gedrehten Säulen ausgezieres Gefimslein oder Gestelle, auf Ost: Indische Art lacciret oder bunt gemahlet, und an die Wand fest angemachet, worauf man das Thée- und Caffée-Geräthe und Zeug zum Zierrath in denen Zimmern zu stürzen und aufzusetzen pfleget.

Thucydissa,

Des in der 89. Olympiade vorstreflichen berühmten Historici Thucydidis gleichfals gelehrte und in der Historie wohlerfahrne Tochter, so nach einiger Meynung das VIII. Buch ihres Vaters geschriben haben soll.

Thusnelda,

Segesthis Tochter und herolische Gemahlin Fürst Hermanns, diese kämpfte ohnwissend mit ihrem eigenen Vater, trat ihn auf den Hals, und verwundete selbigen durch ihre tapffere Hand. Vid. Lohenstein. in Arminio P. I. l. I. pag. 47.

Thyades,

Hießen diejenigen Weiber und Priesterinnen, so den Bacchum bey dem Opffer bedienten.

Thymele,

Eine berühmte Tänzerin, so zu des Domitiani Zeiten floriret, welcher sich über ihre seltsamen Posituren und Stellungen sehr zu ergötzen wuste.

Thymian,

Thymus, Thim, auch Römischer Quendel genannt, ist ein angenehmes und kräftiges Küchenkraut, so in denen Gärten gezogen wird, und von unterschiedener Sattung ist, als groß, oder kleiner, weißer oder schwarzer. Der Koch brauchet selbigen zu unterschiedenen Speisen, um selbige dadurch mit schmackbar und kräftig zu machen, wie an seinem Ort wird zu finden seyn.

Ziegel,

Ist ein rund breit irdenes oder auch aus eisernen Blech getriebenes Gefäß mit einem Stiel und 3. hohen Beinen versehen, worinnen die gekochten Speisen wieder aufgewärmet werden.

Frauenhischen Lexicon.

Ziegel zu gestürzten Eiern,

Ist ein absonderlich von Thon gebrannter Ziegel, so viel runde kleine Formen in sich hat, worinnen die Eier gestürzet werden.

Ziegel - Brey oder, Muß auch Semnisse,

Wird von schönen weissen Mehl oder auch von Grieß, Heidegruß, Hirse, Reiß, Schwaden, Milch oder Rahm u. Butter bereitet u. in einem Ziegel gekochet, das von folgende Beschreibungen; 1) Ziegelbrey von Mehl; 2) Ziegelbrey von eingebrannten Mehl; 3) Ziegelbrey von Grieß; 4) Ziegelbrey von Heidegruß; 5) Ziegelbrey von gebacknen Nudeln; 6) Ziegelbrey von Hirse; 7) Ziegelbrey von gestofnen Reiß; 8) Ziegelbrey von Semmeln; 9) Ziegelbrey von Schwaden; 10) Ziegelbrey von Semmeln und Rindfleisch-Brühe.

Ziegel-Brey von Mehl und Rahm,

Nehmet 1. Kanne Rahm, und thut in einen Ziegel 3. bis 4. Rühr-Löffel voll schönes Mehl; gießet hernach von dem Rahm etwas daran und rühret es mit einem Rühr-Löffel glatt ab, gießet hierauff den Rahm vollend dran, den Ziegel aber setzet aufs Kohlfener und rühret beständig, bis es anfängt zu kochen und der Brey dicke wird. Wenn solches geschehen, so nehmet alle Kohlen unter dem Ziegel weg, thut aber Kohlen auff ein Blech

und decket es über den Ziegel, lasset den Brey oben ein wenig braun werden, so kan er zu Tisch getragen werden.

Ziegel-Brey von eingebrennten Mehl,

Setzt in einer Casserole Butter auff's Feuer und lasset sie braun werden. Hernoch thut 3. bis 4. Mührlöffel voll schönes Mehl darein, und rühret es so lange, bis es goldgelb wird, gieffet etwas gesottne gute Milch drein und rühret es glatt ab, wenn dieses geschehen, so gieffet ferner Milch zu, bis ihr genug Brey habet, und lasset solchen kochen, fänget er an dickigt zu werden, so schmieret einen Ziegel, darein er kommen soll, mit Butter an, streuet ein wenig klar geriebene Semmel dazu und schütet den Brey hinein, thut oben auch ein wenig Butter drauff, und streuet geriebene Semmel drüber, setzet ihn auf Kohlfeuer, doch darff unter dem Ziegel kein Feuer seyn, sondern nur um den Rand herum, leget nachgehends Kohlen auf ein Blech und decket dieses über den Ziegel, lasset den Brey oben ein wenig braun werden, solt er fertig.

Ziegel-Brey von Gries,

Setzt in einem Ziegel Butter auf Kohlfeuer, und wenn solche braun worden, so thut 3. bis 4. Mührlöffel voll Gries drein, und lasset solchen eine Weile rösten. Inzwischen setzet in einem Topff 1. Kanne gute Milch zum Feuer, daß sie kochet, und gieffet sie alsden auf den Gries, aber nicht alle auff einmahl, sondern nach und nach,

sonsten wird der Gries knollicht, auch müffet ihr denselben beym erstenmahl Milch hinein gießen recht glatt abrühren. Habt ihr nun die Milch vollend dran gegossen, so müffet ihr den Gries recht ausquellen lassen, rühret hernach ein Paar Eyerdotter und ein Stückgen Butter drein, nehmet zugleich auch die Kohlen unter dem Ziegel weg, thut solche auf ein Blech und decket den Ziegel damit zu, welche alsdenn, nachdem ihr vorher etwas geriebene Semmel drüber gestreuet, oben braun muß werden, so ist er fertig und kan man solchen nach Belieben verspeisen.

Ziegel-Brey von Heidegrüß,

Setzt in einem Topff gute Milch zum Feuer, und lasset sie siedden. Inzwischen leset ein halb Pfund Heidegrüß sauber aus, thut ihn in die Milch, damit er kochet, rühret solchen öftters um, und wenn er nun ausgequollen, so rühret ein Paar Eyerdotter, ein Stück Butter und ein wenig Salz hinein. Hernach beschmieret einen Ziegel, darinnen der Brey soll zur Tafel gebracht werden, mit Butter und bestreuet selbig mit ein wenig klar geriebener Semmel, schütet den Brey auch hinein, leget oben wieder ein wenig Butter drauff, und streuet klar geriebene Semmel darüber, decket alsdenn mit einem Blech den Brey zu, und thut oben Kohlen drauff, um den Ziegel aber leget nur ein wenig Kohlen, damit er nicht anbrennet, lasset ihn oben also braun werden, und gebet ihn hin.

Ziegel-Brey mit gehackten Nudeln,

Schüttet Mehl auff einen Tisch, schlaget ein Paar Eyer drein und reibet solches durch einander, daß es ganz wie ein Gries wird. Hernach schneidet mit einem Messer, wenn etwa etliche Knollen darunter geblieben wären, gedachtes Mehl vollends ganz klar, setzet auch einen Kannens-Topff mit Milch zum Feuer, und wenn solcher kochet, so lasset die gehackten Nudeln bey steten Rühren hinein lauffen. Sind sie nun ausgevollen, müßet ihr ein Stück Butter und ein wenig Salz hinein rühren, den Ziegel, darinnen ihr den Brey anrichten wollet, mit Butter beschmieren, auch ein wenig geriebene Semmel darüber streuen, und den abgekochten Brey drein schütten, leget alsdenn wieder ein wenig Butter oben drauff, streuet auch mehr geriebene Semmel drüber, und thut oben und unten Kohlen. Hat dieser Brey nun eine braune Farbe bekommen, so ist er zum Aufstragen fertig.

Ziegel-Brey von Hirse,

Kochet den Hirse ab, wie man ihn sonst zu kochen pfleget, und rühret ein Stück Butter, 2. Eyer und ein wenig Salz darein. Hernach schmieret den Ziegel, darinnen er aufgetragen werden soll, mit Butter an, streuet ein wenig geriebene Semmel drein, schüttet alsdenn den Brey auch hinein; aber oben drauff leget ein wenig Butter und streuet ebenfalls geriebene Semmel drüber; setzet den Ziegel auff Kohlfener, jedoch so, daß unten

keine Kohlen, sondern nur auf der Seite solche herum seyn mögen; thut auch Kohlen auff ein Blech, decket den Brey damit zu, daß er oben braun werde, so ist er fertig.

Ziegel-Brey von gestoffenen Reiß,

Nehmet ein halb Pfund Reiß und stoffet solchen klein, setzet ins zwischen 1. Kanne Milch zum Feuer; wenn sie kochet, so schüttet den gestoffenen Reiß hinein, und lasset ihn kochen; ihr müßet ihn aber öfters umrühren. Ist er nun ausgekocht, so rühret ein Stück Butter und 2. Eyer drein; salzet ihn auch ein wenig, beschmieret einen Ziegel mit Butter streuet ein wenig geriebene Semmel drein, schüttet den Brey darzu und leget oben wieder ein wenig Butter drauff, unten um den Ziegel aber thut ein wenig Kohlen herum, dergleichen auch auff ein Blech, decket damit den Brey zu, so ist er fertig.

Ziegel-Brey von Semmel,

Setzet 1. Kanne Milch in einem Topff zum Feuer und thut so viel geriebene Semmel drein, als ihr dencket, daß sie genug in die Milch und zum Brey sey, quirlt sie klar ab, schlaget 4. bis 5. Eyerdotter hinein, rühret auch ein Stück Butter und ein wenig Salz drunter. Hernach beschmieret den Ziegel mit Butter, streuet ein wenig klar geriebene Semmel drein, schüttet den Brey drauff, und oben auff denselben wieder Butter, und geriebene Semmel, machet ihn wie vorige alle braun, so ist er fertig.

Ziegel-Brey von Schwaden,

Setzt in einem Topff 1. Kanne Milch zum Feuer und kochet darinnen nicht gar ein halb Pfund Schwaden, rühret solchen öftters um, und wenn er ausgekocht, so rühret ein Paar Eyerdotter, ein Stück Butter und ein wenig Salz drein. Hernach schmieret den Ziegel, darauff ihr anrichten wollet, mit Butter, streuet ein wenig klar geriebene Semmel drein, leget aber unten um den Ziegel herum und auff ein Blech Kohlen, damit decket den Brey zu, daß er unten und oben braun wird, so ist er fertig.

Ziegel-Brey von Semmel und Rindfleisch-Brühe, sonsten Bennatel genannt,

Dieser ist unter die Suppen geschrieben worden, dahero suchet Suppe Bennatel.

Timarete,

Des Micaonis Tochter, eine vorreffliche Künstlerin u. Mahlerin, so eine sehr schöne Dianam verfertiget, so hernachmahls in den Tempel Dianæ zu Epheso gesetzt worden. Vid. Plinium & Joh. P. Lotichii Gynæcolog p. 128. it. Sanderarts teutsche Academie. T. II. L. 1. c. 7.

Timoclea,

Des Theagenis Schwester, ein Thebanisches Weib, ward von einem Thraasischen Fürsten mit Ge-

walt geschändet, gegen welchen sie sich aber listig gerochen, indem sie sich gegen diesen ihren Schänder vernehmen ließ, wie sie in ihrem Hause einen Ort wüste, wo sehr viel Goldes läge, wiese ihm auch einen Brunnen, so etwas hoch erhaben lag, als nun dieser Thracier in solchen Brunnen sehen wolte, stieß sie die hinter ihm stehende Timoclea aus Rache ihn hinunter, und warff grosse Steine hinter ihm nach. Vid. Liv. Hist. l. 38. c. 24. & l. 40. c. 4.

Tymicha,

Von Lacedæmon aus Griechensland, des Millia Eheweib, ein in der Philosophie wohl erfahres und der Pythagorischen Secte jugethanes Weibesbild. Nebst ihrer Erudition wird sie auch noch wegen ihrer Verschwiegenheit sehr gerühmet, dem als sie einsten nebst ihrem Manne vor den Tyrannen Dyonisium gefohert worden, ein gewisses Geheimniß zu offenbaren, hat sie sich selbst die Zunge abgebissen, und dem Tyrannen ins Gesicht gespiehen, dadurch andeutend, sie wolte lieber ihrer Zunge beraubt seyn, als etwas Verborgnes offenbaren. Vid. Ambros. l. 2. d. Virginitate. c. 4. Menagium in Hist. Mullier. Philos. p. 55. & 56. Jamblich. in Vit. Pythagor. cap. 1. & cap. ult.

Tintoretta. siehe. Marietta
Tintoretta.

Tintoretta. siehe. Robusta
Maria.

Tisch,

Ist ein hölzernes Gestelle mit
Oben

Ober-Platte und Fußstritten versehen, so ein nöthiges Stück von dem Hausgeräthe mit ist, und insgemein mit Teppichten bedeckt und überzogen wird, sie seynd entweder oval oder viereckigt.

Tisch decken,

Heisset nicht nur zu gewöhnlicher Zeit den Tisch mit dem Tisch-Tuche überlegen, sondern auch Zeller, Löffel, Servietten, Messer und Gabel, Salzmeßen, Schüssel, Ring, und alles dasjenige, so man bey Tische nöthig hat, ordentlich mit drauff legen.

Tisch = Glöcklein,

Ist ein kleines von Silber oder andern Metall gegossenes Glöcklein, so bey Deckung des Tisches mit aufgetragen wird, damit die Herrschafft mit selbigen, woserne sie noch etwas zu erinnern hat, die Bedienten dadurch sonder Auffstehung und Mühe herbey ruffen kan.

Tisch = Kästlein,

Ist ein von Holz viereckigt zusammen gesetztes Kästlein mit einem freyen Deckel, worinnen man die Servietten, Tücher und Messer auff den Tisch zu tragen pfleget.

Tisch = Korb,

Ist ein aus geschlanken Hasel-Ruthen geflochtener länglichter oder viereckigter Korb, worinnen das Tischzeug und anderes nöthiges Geräthe bey Deckung des Tisches aufgetragen wird, als da ist das Tisch-Tuch, Servietten oder Zeller-Tücher, das Tisch-Glöcklein, Stroh-Zeller, Salzmeßen, Löffel und Messer u. d. g.

Tisch-Krug,

Ist ein von Porcellain oder gebrannten Thon mit Silber oder Zinn beschlagener Krug, von groß und kleinen Maas, woraus das Frauenzimmer über Tische zu trinken pfleget.

Tisch-Pursche, oder, Kostgänger,

Heissen diejenigen Manns-Personen, so bey einer Hauswirthin täglich an Tisch gehen, und ihr das wöchentlich veraccordirte Kostgeld dafür zahlen.

Tisch = Recht,

Ist ein der Gewohnheit nach eingeführtes Honorarium und gewisses Gracial, insgemein in einer zinnernen Kanne und silbernen Löffel bestehend, so ein Tisch-Pursche bey seinem Antritt der Tisch-Wirthin mitzubringen, und bey seinem Abtritt selbiger zu überlassen pfleget.

Tisch = Tuch,

Ist ein von weissen Damast, Zwillig, Stangen- oder anderer Leinwand geschnittenes und umsäumtes Tuch, womit man den Tisch vor dem Essen bekleidet und überdeckt, bey denen gemeinen Leuten findet man öfters in der Mitten der Tisch-Tücher kleine schmal gewürckte und durchbrochene Striche.

Unter den Tisch Kinder nach der Lauffe legen,

Ist eine Weltliche Abergläubische Meynung, wenn man, so bald

man aus der Tauffe kommt, das kleine Kind unter den Tisch steckt, in Hoffnung, daß es soll fromm werden.

Tishemin,

Catharina, von Antwerpen aus Brabant, Gualtheri Gruteri Gemahlin, und des gelehrten Critici und berühmten Hendelbergischen Bibliothecarii Jani Gruteri gelehrte Mutter, so im 16. Seculo lebete. Sie war nebst der Französischen, Italiänischen und Englischen auch der lateinischen Sprache kundig, und verstunde die Griechische dergestalt, daß sie den Galenum in seiner Sprache fertig lesen konte. Ja sie soll zu der ungemeynen Gelehrsamkeit ihres Sohnes die ersten Fundamenta gelegt, und ihn nicht nur lesen und Schreiben gelehret, sondern auch in der Latinität und Griechischen Sprache informiret haben. Vid. Balchaf. Venator. in Panegyric. Jan. Gruter. Extat in Vitis Guilielmi Batel. Junck. Cent. Foem. illustr.

Tisiphone,

Ist eine von denen 3. Höllischen Furien. siehe Furia.

Titanis, oder, Latona,

War die Tochter des Titans. siehe Latona.

Toback rauchen,

Ist zwar sonst insgemein nur ein männlicher Zeitvertreib, doch aber auch dem Frauenzimmer in Engelland und Holland, auch Frankreich sehr gebräuchlich und

bekandt, da sie nehmlich den Toback aus denen darzu gemachten und gebräuten Pfeiffen durch vorhergesehene Anbrennung dieses durren Krauts schmauchen und trincken. Die so genannte Madame Leucorande hat in ihrem her ausgegebenen gründlichen Bericht sich sehr bemühet dem Frauenzimmer, so Toback rauchet, die Brüste zu treten.

Tobin. siehe. Tasset.

Tochter,

Ist ein von Vater und Mutter in der Ehe erzeugtes Kind Weiblichen Geschlechtes, bey denen Adelichen heißen sie Fräulein, bey den Fürstlichen Personen, Princeßinnen, bey denen Königen, Königl. che Princeßinnen, bey den Kaysern, Kayserliche Princeßinnen, Kron- oder Erb-Princeßinnen, in den Königlichen Spanischen und Portugiesischen Häusern, nennet man selbige absonderlich Infancin. Sie seynd entweder natürliche oder leibliche und eheliche.

Toddin,

Maria, von Southward, eine Engelländische Quäckerin, so An. 1659. viel Unfug daselbst gestiftet. Unter andern ihren irrigen Lehren, so sie ihren Zuhörern beybrachte, war diese, daß Christus mit seinem gesegneten Reich hereinbrechen, und sie nebst ihren Glaubens-Schwestern zu Königinnen und Fürstinnen darinnen machen würde. Vid. Histor. Fanat. c. 40.

Toilette,

OderNacht-Tuch, ist ein Tuch vor reit

reiner Leinwand, worin das Frauzimmer ihre Nachtkleider zu schlagen pfleget.

Tolleins-Haube,

Ist eine Art einer gestrickten, roth unterlegten und weit ausgespannten breit runden Mütze oder Hauben, so die Mägde in Nürnberg zu tragen pflegen.

Tomyris oder Thomyris,

Eine Königin der Scythen, welche ihres Sohnes, Sargapilcis, Blut, den der Perser König Cyrus im Kriege gefangen bekommen, auf eine grausame Art gegen den Cyrus gerochen; da sie nehmlich selbigen auf eine listige Art zwischen zwey Bergen eingeschlossen, und ihn mit seinem ganzen Kriegs-Heer massacriret. Herodot. lib. 1. & Justin. Lib. 1.

Torella,

Barbara, von Parma, so um das Jahr 1587. gelebet, und eine vortriffliche und gelehrte Poetin gewesen. Sie hat ein Pastorale, Mahmens Parthenia geschrieben, so viele Approbation gefunden. Vid. Officina Historica di Giov. Felice Astolfi. p. 113.

Torte. siehe. Tarte.

Torten-Bleche,

Seynd von Kupffer oder auch Blech auf allerhand Art und Figur getriebene Umfänge oder Behälter, so bey dem Torten-Backen gebrauchet werden.

Torten-Pfanne,

Ist ein flaches von Kupffer getriebenes Pfännlein, worinnen die Torten gebacken und zubereitet werden. Man findet auch in denen grossen Küchen Torten-Pfannen, so hoch und mit einem Blech und Deckel versehen sind, in welchen man, wie in einem Ofen backen kan.

Topff,

Ist ein von Kupffer oder glasterten Thon hol und rund gedrehtes Küchen-Geschirr, auf drey niedrigen Beinen stehend, worinnen die Speisen gekochet werden: ist von unterschiedener Grösse. Die köpffernen Topffe werden heut zu Tage alle mit Schluß-Deckeln versehen, und haben den Nahmen Marmits.

Topff-Bret,

Ist ein von Bretern zusammen gesetztes Küchen-Regal, worauf die Topffe gestürzet werden.

Topffern;

Friderica Maria, aus Wolfenbüttel, des Wolfenbüttelischen Hof-Math Topffers qualificirte Tochter, sie ist nicht nur in der Music perfect, sondern auch eine nette Poetin darbey, wie ihre Proben, so hier und dar communiciret worden, satzsam ausweisen.

Topff-Markt

Heisset derjenige Platz auf den Jahrs- und Wochen-Märkten, allwo die fremdden und einheimischen Topffer allerhand irdenes Küchen-Gefässe entweder einzeln

verkauffen, oder Parthien; Weise verloosen.

Tortur oder Marter, auch peinliche Frage,

Ist eine gerichtliche unter wählender Marter und Folterung des Leibes angestellte scharffe Befragung, eines wegen allerhand Lasters und Verbrechen verdächtigen und gravirten Weibes; Bides, vermöge deren die Inquisitin auf die ihr vorgehaltenen Articuli zu antworten, und die Wahrheit zu bekennen gezwungen wird. Solche Marter hat ihre besonderen Gradus, so nach denen Umständen und erheblichen Indiciis entweder gemindert oder erhöht werden. Bisweilen wird auch nur eine bloße Territio oder Schreckung und Betrohung angestellt, da die Inquisitin zwar in die Martersammer geführt wird, und man ihr die Instrumenta von dem Scharff-Richter vorzeigen, selbige aber nicht damit angreifen läßt; von solcher Marter ist eine schwangere Frau befreuet, so wegen des vermuthenden Schadens ihrer Leibes-Bärde nicht torquiret werden kan, auch wenn sie schon darnieder kommen, oder etliche Tage vorher müßgeböhren, weil solche Marter bis nach dem vierzigsten Tag ihrer Niederkunft verschoben werden muß. Nechst diesem kan sich ein Mann von seiner Frau, welche unter Scharff-Richters Händen gewesen, bey der Tortur aber nichts gestanden, und deswegen absolviret worden, nicht scheiden; weil die Tortur nach denen Rechten nicht infamiret. Marquard. Frecher.

d. Infam. c. 5. Die Hexen haben ihre besondere Tortur. Siehe. Hexen-Marter.

Totos. siehe. Tutti machen.

Tott,

Brigitta, eine gelehrte und in Sprachen wohlverfahrne Matrone aus Dännemarc, sie starb zu Sora 1662. und hinterließ des L. Annii Senecæ Scripta aus dem lateinischen in das Dänische übersezt, welcher An. 1658. von ihr heraus kommen war. Ingleichen den übersetzten Epictetum Hafn. 1661. wie auch noch viel andere Sachen, so sie aus dem Englischen und Französischen vertiret. Vid. Barthol. d. Scriptor. Danic. pag. 16. Junck. Centur. Form. Illustr. p. 76.

de Tournemir,

Eine Französische Gräfin, geböhren A. 1640. Sie wurde wider ihren Willen an den Grafen von Tournemir verheyrathet, und als derselbe von einem seiner Verwandten heimlich umgebracht ward, hielt man sie vor die Thäterin, und wolte sie mit dem Schwerdt vom Leben zum Tode bringen, sie entkam aber heimlich, lebte darauf 10. Jahr im Exilio, und schrieb ihr Leben, Memoires, kam auch endlich, nachdem sie ihre Unschuld dargethan, wiederum zum Vorschein.

Trabula,

Des Erz-Bischoffs zu Selevicia Symeonis fromme Schwester, ward unter der Verfolgung des Königs in Persien Saboris A. C. 368. mit einer

einer Säge mitten von einander geschnitten, und gieng die damalige francke Perfsianische Königin durch solche zwey von einander geschnittene und ausgestellte Theile des Leibes dieser Martyrin, in Hoffnung, daß sie dadurch wieder genesen und zu ihrer vorigen Gesundheit kommen würde. Sozomen. Cap. 12. Lib. II. Histor. Ecclesiast.

Tracht,

Heisset die dem Frauenzimmer nach einer jeden Landes- Art gewöhnliche und übliche Mode sich einzukleiden und anzuputzen.

Trachten,

Heissen diejenigen angerichteten Speisen, so bey denen Hochzeiten und andern solennen Gastereyen auf einmahl eingeschoben und auf die Tafel gesetzt werden.

Tractiren,

Heisset so viel als ein Mahl oder Gasterey vor gute Freunde und Freundinnen halten. Bey denen Römern ihren Gastereyen und Mahlen fand man überaus gute Ordnung und Gesetze. In dem Lege Fabia, so der Burgemeister Fabius gegeben, war verordnet, daß keiner auf einem Banquet mehr als dreyßig Sesterios, das ist so viel, als zwölf Thaler verzehren durfte. Lex Messinia verordnete, daß man keinen frembden Wein auf die Tafel bringen sollte. Nach dem Lege Emilia durfte man nicht mehr als fünf Gerichte oder Trachten auffsetzen. Lex Antia verbot keinem jungen Menschen die Koch-Kunst erlernen zu lassen, denn wo

viel Köche wären, da würden die Leute arm, und der Leib durch die Schwelgerey angefund. Nach dem Lege Julia durfte niemand mit verschlossener Thüre essen, damit die darauff bestellten Cenlores desto besser Acht haben konten, ob man auch im Essen einen Überfluß gebrauchte, und endlich in dem Lege Aristimia war verordnet, daß man nur des Mittags, des Abends aber niemanden zu Gaste behalten sollte.

Tragant,

Ist eine Art von Gummi, so schön weiß, klar, durchsichtig und lauter siehet, womit das Frauens Vold die Nestel- Garnen und andere Spitzen bey dem Waschen zu streiffen und starr zu machen pfleget.

Trage- Bette, oder, Trage- Küssen,

Ist dasjenige kleine und weiche Küssen, worinnen die Sechswochen- Kinder eingebunden werden, hat oben, in der mitten und unten Bänder, dasjenige Trage- Bettlein, worinnen die Kinder zur Lauffe getragen werden, ist von Brocard, Damast, Stoff, Atlas oder Taffet.

Trage- Bett- Züge,

Ist ein weißer von Damast, Zwilling oder Leinwand gefertigter Überzug, womit das Trage- Bette bekleidet und übergezogen wird.

Tragh,

Anna Catharina. Eine gelehrte Dänische Dams, sie hat ein schönes Gebet.

Gebets-Buch geschrieben, so Anno 1643. heraus gekommen.

Trag-Korb,

Ist ein rund und tieff geflochtenes Behältnuß, welches mit denen daran hängenden Trage-Bändern auf den Rücken gebunden wird, und zu Forttragung der Wäsche und anderer Sachen dienlich ist.

Transch und Klagschma-

then,

Wird insgemein von dem Gesinde gesagt, wenn es zwischen zweyen in einem Hause zugleich wohnenden Frauen allerhand Zwistigkeiten anspinnet, und durch unnötiges Hin und wieder tragen unter ihnen Zant und Streit erregt.

Trauer-Binde,

Ist ein von schwarzen Crep-Flohr zusammen gefalteter Umschlag an Enden mit schwarzen Knöpfen zusamen gehalten, wird von dem Frauenzimmer bey der Trauer um den Hals gebunden.

Trauer-Flohr,

Ist ein von schwarzer klarer Seide dünn und zartes Gewebe, so von dem Frauenzimmer in der Trauer um den Hals herum im Hause geschlungen wird.

Trauer-Haube,

Ist ein von schwarzen Crep-Flohr zusammen gesteckter Aufsatz, insgemein mit dergleichen Flohr-Kappe umhängen.

Trauer-Kappe,

Ist ein von schwarzen Crep-

Flohr hinten zusammen gereyhter Überschlag, bedeckt den ganzen Kopf und das halbe Gesicht, wird über einen hohen Hauben-Draht geschlagen, in der tieffen Trauer wird er von doppelten Flohr fertiget, in der abnehmenden aber nur einfach gemacht.

Trauer-Kleid, oder, Witt-

ben-Kleid,

Ist ein langes insgemein von schwarzen Drap de Dames oder zarten Tuche gefertigtes langes niedergelassenes Ober-Kleid, dessen sich das Leipziger Frauenzimmer in der Trauer bedienet, der Ärmel daran ist lang, schmal und enge, unten bey denen Händen mit einem kleinen Aufschlag versehen, worüber ein schmaler weißer Trauer-Streiff geschlagen und gezogen wird.

Trauer-Schleyer. siehe.

Schleyer zur Trauer.

Trauer-Schnepffe,

Ist ein von schwarzen Crep-Flohr umstochenes Stirn-Blatt, in der tieffen Trauer gehet es rund über die ganze Stirne, in der abnehmenden aber wird es nach und nach immer schiefser zugeschnitten, bis es endlich zur ganz spitzigen Schnepffe kömmt.

Trauer-Streiff,

Heissen dem Frauenzimmer diejenigen schmalen aus Schleyer oder Schwebisch geschnittenen Streifflein, so man bey der tieffen Trauer um die schwarzen Ärmel von vornher gefältelt oder geschoben

ben auffzuschlagen, und sie darmit zu garniren pflaget.

Traum-Buch,

Ist ein dem Frauenzimmer sehr gebräuchliches gedrucktes Büchlein, worinnen das Frauenzimmer früh Morgens wegen ihres die Nacht über gehaltenen Traums sich umsiehet, und sich darbey das Oracul sagen und propheceyen läßt, was ihnen solcher gehabter Traum wohl bedeuten möchte. Dergleichen Artemidor und Lupus, wie auch andere mehr geschrieben.

Träumen die erste Nacht im neuen Hause,

Ist ein alter Weiber Aberglaube, wann sie meynen, dasjenige müsse gewiß wahr werden, was ihnen die erste Nacht, so man in einem neuen Hause schläffet, träumet.

Trau-Ring,

Ist ein von Gold meistens ganz schlecht gearbeiteter Ring mit der Braut Nahmen, Tag und Jahr-Zahl von innen bezeichnet, welchen die Braut bey Priesterlicher Copulation mit ihrem Bräutigam vor dem Altare verwechselt.

Trau-Schein,

Ist ein Attestat von den Pfarrern, welches diejenigen Weiber auffweisen müssen, so sich in einer fremden Stadt oder aufferhalb Landes haben trauen lassen.

Trauung,

Ist die zwischen Braut und Bräutigam von dem Priester in der Kirchen vor dem Altar durch

Verwechslung der Trau-Ringe öffentlich verrichtete Einsegnung und Copulation. in Beyseyn derer hertzabsonderlich erbetenen Wetber und Männer, geschiehet offermahls bey Personen von Condition nach erhaltenen Befehl und Dispensation zu Hause. Die Trauungen waren in der ersten Kirche nicht gebräuchlich, sondern nahmen nach diesen den Anfang durch die Priesterliche Benediction und Segen, so die neuen Eheleute in den Kirchen in Gegenwart gewisser Zeugen über sich sprechen lieffen. Vid. Platin. in Vie. Pontif. Soteris Concil. Trident. Sess. 24. Sind daher menschliche Ordnungen, so durch das Canonische Recht eingeführet worden, so aber sehr löblich und nützlich sind, und daher von denen Christlichen Potentaten approbiret worden. In etlichen Holländischen Provinzien sind sie nicht üblich, sondern die Ehen werden vor dem Secretario und Zeugen geschlossen, und hernach auf dem Rathhaus confirmiret. Gisbert. Voet. Polit. Ecclesiast. P. I. L. 3. Se Et. 2. c. 6. §. 3. Die Trauung geschiehet auch offermahls in casu necessitatis vor dem Bette; wenn nehmlich der eine Theil heftig darnieder lieget oder sich eine Manns-Person mit seiner deflorata vor dem Wochen-Bette trauen läßt. Grosse Herren und Potentaten lassen sich offermahls ihre entfernten Bräute im Nahmen ihrer an ihre darzu gevollmächtigen Ministres trauen, und wird solche gevollmächtige Trauung mit gewissen Solennitäten verrichtet, als in Beyseyn einiger Zeu-
gen

gen und Besteigung des Ehebettes, da der Mandatarius sein nackendes Bein zur Braut in das Bett stossen muß. Dergleichen Exempel genug in denen Historien zu finden, als die Burgundische Maria, so an des Herzogs Maximiliani Bevollmächtigten getrauet ward, u. a. m.

Trauung zur linken Hand, oder, Ehe zur Morga- natica

Genannt, heißet, wann ein vornehmer Herr oder eine Standes-Person sich eine Dame mit gehörigen Solennitäten an die lincke Hand, so er ihr vor dem Priester darbietet, antrauen läßt; dergleichen Trauungen sind von denen alten Longobarden eingeführet, und weil sie ebenfalls eine rechtmäßige Ehe sind, in der Cammergerichts-Ordnung und Reichs-Abchieden, auch in Sächsischen Rechten approbiret worden. Die Ursache solcher Trauung zur linken Hand besteht darinnen, damit durch die Heyrathen zur linken Hand das Ansehen der alten hohen Stamm-Häuser und Geschlechter erhalten, die Länder durch allzuviel Söhne, wann deren schon etliche mit der ersten Frau erzeuget worden, nicht gemindert, (massen denen aus solcher Morganatischen Ehe erzeugten Kindern etwas gewisses ausgemachet wird, damit sie nicht mit den Kindern erster Ehe succediren dürfen) und die keibliche Vermischung auffer der Ehe vermieden würde; Myler. in Gamalog. Princip. c. 6. n. 15. seq.

Trauung wiederholte,

Ist eine an etlichen Orten gewöhnliche Solennität, vermöge deren eine Frau, so ihren Ehemann funffzig Jahr als ein halbes Saeculum im Ehestande gehabt, an demjenigen Tage, welcher vor denen verfloffenen 50. Jahren ihr erster Hochzeit-Tag gewesen, sich wiederum in der Kirche von neuen durch den Priester vor dem Altar nebst ihrem alten Ehegatten einsegnen läßt, und ihrer beyder Freundschaft auch andern guten Freunden ein Hochzeit-Mahl auszurichten pfleget.

Treibe-Holz,

Ist eine kleine hölzerne Walze, womit die Köche den Teig in denen Küchen austreiben und dünne walken.

Treige legen das Kind,

Ist ein den Ammen und Kinder-Nuhmen bekannter Terminus, und heißet so viel, als dem kleinen Kinde, so sich unreine gemacht, frische und weisse Stopff-Lappgen und Windeln unterbreiten.

Treigen

Wäsche, heist die gewaschene ausgespielte, ausgerungene und aufgeschlagene Wäsche und Wasche-Geräthe auf dem Treige-Platz an die Sonne oder bey nassen Wetter auf dem Boden an die Luft über die darzu aufgejogenen Leinen hängen und daselbst trocken lassen werden. Wenn ein Frauenzimmer zum treigen schön Wetter haben will, soll, dem alten Sprichwort und Aberglauben nach, derjenige

nige Junggeselle, so ihm affectioniret, die Hosen und Strümpffe fein glatt und straff hinauff ziehen, als welches ein unbeträchtliches remedium nach dem Liebes-Calender seyn soll.

Trenchiren,

Ist eine Kunst die gekochten Speisen auf der Taffel künstlich zu zergliedern und vorzulegen.

Trenchir-und Frisir-Buch,

Ist ein kleines gedrucktes und mit vielen in Kupffer gestochenen Figuren durchschossenes Büchlein, woraus das Frauenzimmer nicht nur die Kunst die verfertigten und auf den Tisch gesetzten Speisen künstlich und manierlich zu zergliedern, sondern auch nach denen vorzeichneten Figuren die Servietten und Taffel-Tücher artig brechen und frisiren lernet.

Trenchir-Messer,

Seynd ein Gestöcke grosser breiter und scharffer Messer, deren sich das Frauenzimmer in Zergliederung der Speisen zu bedienen pfleget, werden insgemein auf einem absonderlichen Teller über die Taffel gegeben.

Trenne-Messer,

Ist ein kleines subtile zugespitztes und scharffes Messer, dessen sich das Weibes-Volk in Auffrennung einer falsch geneheten Naht oder andern Dingen zu bedienen pfleget.

Tressen,

Ist ein aus Gold, Silber oder Seide gewebtes schmal oder breit

tes Band und Streiff, womit sich das Frauenzimmer ihre Kleider, Röcke, Hüte, Schleppen und andere Sachen besetzen und chameriren läst, auch öftters selbige um den Leib an statt des Bandes zu tragen pfleget. Sie seynd entweder glatt oder durchbrochen, schlecht oder ausgezäckt, gemodelt oder Spiegel-Tressen.

Trichter, oder, Füll-Hals,

Ist ein von Blech oben weit und unten rund zugespitzter Einsatz, wodurch man alle fließende Sachen in Bourcillen, Fässer, Flaschen und andres Geschirr, auch die Brühen in die Pasteten lassen kan.

Trillo,

Catharina, eine Spanische gelehrte Dame, von Antiquera, sie lebte im 16. Seculo, und ward an Petrum Gondisaluum von Ocon ver ehlicht; In denen Humanioribus und Sprachen war sie sehr erfahren, und nachdem sie zur Wittbe worden, unterrichtete sie ihren elnigen Sohn selber, brachte ihn auch durch solche ihre kluge Information dahin, daß er ein erfahrner Rechtsgelehrter wurde. Budzus.

Trinck-Geld,

Ist eine kleine erkenntliche Discretion, so man denen Mägden bey Überbringung eines Präsentes in die Hand drückt.

Tripp,

Ist ein auf Sammet Art doch nur von leinen zubereitetes Gewebe, dessen sich die alten Weiber zu Kra-

Kragen, Schauben, Mützen und Müssen zu bedienen pflegen.

Trisenet,

Heist, wenn man gebähete Semmel: Schnitten mit gestossenen Zucker und Gewürz bestreuet, mit Wein bequst und bey gebratenen Türckischen Hünen, Capaunen 2c. mit aufsetzet. Die Art und Weise solches zu verfertigen ist diese: 1) Trisenet zu machen; 2) Trisenet von gebäheten Semmeln; 3) Trisenet mit kalten Gebratens.

Trisenet zu machen,

Nehmet ein und ein halb Pf. Zucker und stoffet diesen klein; in gleichen Ingber und Zimmet, jedes ein Loth; Muscaten: Blüten ein Quentlein, stoffet es auch klein, menget es unter einander und gebrauchet es überzustreuen, oder wenn ihr Trisenet machet.

Trisenet von gebäheten Semmeln,

Nehmet gute weiße Semmel schneidet diese Scheibenweis und bähete sie auf dem Rost fein goldgelb, so viel ihr wollet. Hernach legte sie in eine tieffe Schüssel oder Ziegel; streuet von dem zubereiteten vermischten Trisenet, welches vorher beschrieben worden, oben darauff; glesset guten Wein drüber, daß die Semmeln fein aufquellen und lassete sie eine gute Weile liegen. Nach diesen bestreuet eine Schüssel mit dem vorigen vermischten, legte sodann eine Lage von denen eingeweichten Semmeln, und streuet wieder das Trisenet-Pulver nebst geschnitte-

ne Citronen: Schalen auf dieselben und machete es also, biß ihr fertig seyd. Hernach glessete den übergebliebenen Wein, worinnen die Semmel geweicht, drüber, und streuet wieder von dem vorbenannten drauff und lassete es aufsetzen.

Trisenet mit kalten Gebratens,

Dieses Trisenet machete ab, gleich wie vorherstehendes, und wenn ihr es aurichtet und eine Lage Semmeln gelegete habe, so legete allezeit Plätzgenweis geschnitte kalt Gebratens, es sey nun Kalbs-Braten, Türckische Hünen, Capaunen, Rehe-Braten, Reh: Hünen oder was ihr habete, und lassete es zu Tische tragen.

Tristona,

War eine mit von denen Böhmischen Amazonen, so unter der tapffern Anführung der heroischen Valaska A. 735. den Weiber: Krieg in Böhmen anfiengen.

Trivultia,

Eine gelehrte Jungfer aus Meyland, hatte sich von Jugend auf denen Studiis ergeben, und war schon in der Rhetorica und Oratorie in ihrem 4den Jahre so weit gekommen, daß sie jederman bewundern mußte; Ueberdiß konte sie fertig Griechisch reden, und hatte darbey ein solch herrliches Gedächtnuß, daß sie alle Predigten und Orationes so sie nur einmahl gehöret, von Wort zu Wort wieder herzusagen wußte, so, daß ihr auch fast kein Wort gefehlet. Vid. Joh. Frauenlob in der lobwürdigen Gesellschaft

Gesellschaft gelehrter Weiber. p. 12. M. Ernsts Gemüths-Ergötzlichkeit. Colloq. 29. p. 474. Textor. Officia. fol. 150. Happel. Studenten-Roman. Lib. I. c. 24. p. 280.

Erddel Frau,

Ist eine Mäckerin, so allerhand alte Kleider, Geschmeide und andere Dinge, entweder Markt-Tags über an einer gewissen Erddel-Bude zum öffentlichen Verkauf auffgehänget, oder selbige heimlich in den Häusern hausiren herummer trägt.

Trother,

Catharina, eine Englische Poetisin, so zugleich in der Philosophie erfahren war, man findet von ihr 2. Tragödien, so allezeit grosse approbation gefunden. Vid. Langbain. & Giidon. in Libr. The Lives of the englisch Dramatick Poets. it. Act Erudic. Lipsienf. ad Ann. 1699. p. 426.

Trotta, siehe. von Salerno

Trotteln,

Seynd kleine Quasten von Rindgen, Schmelz, weissen Corallen und Gold: Armergen gedrehet, werden an die Enden der Halstücher genähet.

Truffes, oder, Truffles,

Sind eine Art Schwämme, welche von etlichen Erdmorgeln Erdschwämme, auch Grieblinge, oder Erdnüsse genennet, und an viele Essen gebrauchet werden.

Truhe. siehe. Kasten.

Truthan. siehe. Türkischer Han.

Tryphena, oder, Tryphosa,

War ein gelehrtes und gottesfürchtiges Weib, von der Paulus selbst ad Rom. XVI, 12. bezeuget, daß sie viel in dem Herrn gearbeitet habe.

VON Tschirnhausen,

Eleonora, aus der Lausitz, des grossen Mathematici, und Weltberühmten Philosophi von Tschirnhausen, auff Kießlingswalde gelehrt Fraulein Tochter, so nicht allein die Mathesin und Geometrie, sondern auch die Fortification sehr wohl versteht, überdiss auch eine vortreffliche Künstlerin im Mahlen ist.

Tulipant. siehe. Türkischer Bund.

Tullia,

Eine Tochter des Römischen Kaisers Servii, und Eheweib des Tarquini Superbi, war so herrschs und reglersüchtig, daß, als sie hörte, daß ihr Vater ermordet worden, sie gleich ihren Wagen und Pferde anspannen ließ, um den Mörder wegen solcher wohlgelungenen That zu gratuliren, als sie aber unter Weges den ermordeten Leichnam ihres Waters antraff, und die Pferde, weil er ihnen ins Wege lag, stille stunden, hieß sie den Kutscher mit Gewalt über seinen Leichnam fahren.

Tullia,

Des berühmten Römischen Medners

Redners Ciceronis, und der gelehrten Terentia gleichfalls gelehrte, und in allen Tugenden wohl-erzogene Tochter, wesswegen sie Cicero selber sehr hoch liebte und schätzte. Sie heyrathete erstlich C. Calpurnium Pisonem, hernach Furium Craspedem, und endlich P. Cornelium Dolabellam, sie starb in einem unglücklichen Kindbette, worüber sich ihr Vater lange nicht trösten lassen wolte, bis er endlich sich selbst ein Scripum, welches er Consolationem sive de luctu minuendo nennete, zu Trost aufsetzte. Welche Schrift nach einiger Meinung soll verlohren gegangen seyn: Merckwürdig ist, daß zu Zeiten Pabsts Pauli III. dieser Tullia Grab gefunden worden, und in demselben eine Lampe, so schon 1550. Jahre gebrandt hatte, so bald aber die Gruft eröffnet worden, durch die hinein streichende Luft ausgelöschet ist. Vid. Quirfeld im Historischen Rosen-Gebüsch. Cent. I. n. 2. p. 7. Guido Panziroll. de Oleo incombustibili p. 236. Lib. I. Kirchmayeri Noctiluca constans. C. 2. §. 4.

Tulonne,

Anna, ein gelehrtes Frauenzimmer von Mascon unweit Lyon, so wegen ihrer Geschicklichkeit in der Französischen Poesie sich sehr berühmt gemacht.

Turpan. siehe. Türkischer Bund.

Türkischer Bund,

Auch Turban oder Tulipane ge-

nennet, ist ein von weisser zarter Leinwand um Kopff geflochtenes und gewundenes Tuch, dessen sich das Türkische Frauenzimmer zu bedienen pfleget: In Teutschland findet man dergleichen Tracht und Mode an etlichen Orten ebenfals, und werden an solchen Bund insgemein Maschen oder runde schleiffen Band auff die eine Seite gestreuet und angestecket.

Türkischer, Calcutisch-oder Indianischer Han,

Gallus Indicus, Coq d'Inde, ist ein bekandter grosser Vogel, welcher seinen Ursprung aus Ost-Indien und zwar aus dem an der Malabarischen Küste liegenden Königreich Calcut hat. Es haben diese Hane nicht nur ein schönes weisses wohlgeschmacktes Fleisch, sondern sie präsentiren sich auch auf der Tasse sehr wohl, und werden bey grossen Ausrichtungen vor das beste und vornehmste Gericht geachtet. Ihre Zubereitung wird folgender Gestalt verrichtet: 1) Türkische Hane zu würgen und zu puzen; 2) Türkischen Han zu braten; 3) Türkischen Han anders zu braten wie bey gemeinen Leuten; 4) Türkischen Han gespickt zu braten; 5) Türkischen Han wie einen Auerhan zu machen; 6) Türkischen Han einzupetken zur Pastete; 7) Türkischer Han in einer Pastete; 8) Türkischer Han a la daube; 9) Türkischer Han: Grillade; 10) Türkischer Han: Potage.

Türkische Hane zu würgen und zu puzen,

Nehmet einen Türkischen Han, haue

hauet ihm dem Kopff ab, und lasset ihn sauber rupffen. Hernach schmeisset ihm das Brust-Bein ein, schlaget ihm die Flügel über die Brust Creutzweise zusammen, leget ihn auf den Bauch, damit er also erstarre. Daferne er aber zum Kochen soll, so brühet ihn mit heissen Wasser, nehmet ihn auf die Art aus, als bey andern Federvieh schon öftters beschriben worden.

Türkischer Hahn zu braten,

Wenn der Türkische Hahn rein gerupffet und ausgenommen ist, so versenget ihn auf dem Feuer, waschet solchen sauber aus, speilert und salzet ihn ein, stecket ihn an Spieß, und leget ihn zum Feuer, fänget er an trocken zu werden, so bestreichet ihn mit kalter Butter, lasset ihn gar gemächlich braten, und dieses wiederhohlet öftters. Hat er nun Farbe genug bekommen, müisset ihr ein Blatt Papier mit Butter beschmieret, solches über den Türkischen Hahn binden oder stecken, und ihn also vollend braten, so wird er schön mürbe und gut werden. Bey dem Anrichten gieffet von der jus, die in die Bratpfanne gelauffen, drüber, streuet klar geriebene Semmel drauff, und garniret ihn wie ihr wollet.

Türkischer Hahn anders zu braten, wie bey gemeinen Leuten,

Nehmet einen Türkischen Hahn, er mag gerupffet oder gebrühert seyn; und richtet solchen als vorigen zum Braten für, leget ihn zum

Feuer, und begieffet ihn öftters mit Butter, und wenn er halb gar gebraten ist, so bestreckt solchen mit Zimmet und Nelcken, und allerhand Würze, lasset ihn vollends gar braten, und richtet ihn nach Belieben an.

Türkischer Hahn gespickt zu braten,

Wenn derselbe vorher beschribener massen gepuzet, und zum braten gehörig zubereitet worden, so stecket ihn an ein Holz, und lasset ihn über einen forcier-Loch, darinne glühende Kohlen sind, ein wenig anlauffen, bestreichet solchen in wähernder Zeit mit Butter oder Speck, drehet ihn öftters um, bis er recht ausgelauffen, darnach wischet ihn mit einem Tuch wieder sauber ab, und wenn er kalt worden, so spicket ihn so zart als ihr wollet. Hierauf stecket den Hahn an einen Spieß, und leget ihn zum Feuer, begieffet ihn bald, aber nur mit zerlassener Butter: Denn die heisse Butter machet eine harte Haut, und springet solche gerne gar darvon auff. Sobald ihr nun mercket, daß er Farbe bekommt, so schmieret einen Boger Papier mit Butter, decket solchen über den Türkischen Hahn, stecket selbigen mit einem Pföckgen an, und lasset ihn also vollends gar braten. Endlich richtet ihn an, so zierlich als ihr vermögert, gieffet etwas von der jus aus der Bratpfanne drauf, und gebet solchen hin.

Türkischer Hahn, wie ein Auerhan zu machen,

Nehmet einen Türkischen Hahn, Et prügelt

prügelt solchen mit einem Stecken bey lebendigen Leibe, aber am meisten nur auf den Bauch, und zwar ziemlich stark, daß er braun und blau werde, doch müßet ihr ihn nicht gar zu todt schlagen. Dar nach nehmet Eßig und Wein, ohne Gesehr das sechste Theil von einer Kanne, thut allerhand Würge, als gestosne Melcken, Zimmet, Ingber, Pfeffer und Muscatens blüten drein, und gießet es dem Türkischen Han nach und nach in den Hals. Wenn ihr dieses alles hinein gegossen habt, so machet eine Schleiffe von Bindfaden, und hänget daran den Türkischen Han bey dem Hals auf, so wird er sich ziemlich würgen, und ein solch schwarz Fleisch bekommen, als der Auerhan Wildpret hat, welchen ihr nachgehends braten, oder in eine Pastete einschlagen könnet.

Türkischer Han einzupelgen zur Pastete,

Lasset den vorherbeschriebenen Türkischen Han, wenn er erhänget ist, rupffen; nehmet ihn aus, hacket die Beine und Flügel heranter, schlaget ihm die Beine entzwey, steckt einen Speller durch; salzet ihn ein wenig ein, setzet einen Kost auff's Kohlsauer, und lasset den Han ein wenig anlauffen. Nach diesen thut solchen in ein Geschirr, gießet solches voll Eßig, damit der Han ganz darinne bedeckt liege, so könnet ihr solchen ein halbes Jahr und länger gut behalten, ihr müßet ihm aber alle Monat frischen Eßig geben, und möget ihr diesen, wenn es euch beliebt, in eine Pastete schlagen.

Türkischer Hahn in einer Pastete.

Suchet Pastete vom Auerhan.

Türkischer Han a la daube.

Suchet a la daube von Türkischen Han oder Hünern.

Türkischer Han-Grillade,

Suchet Grillade vom Türkischen Han.

Türkischer Han-Potage,

Suchet Potage von Türkischen alten und jungen Hähnen. Die Türkischen Hähne oder Hühner mögen auch als die Capawnen tractiret werden, absonderlich die halbgewachsenen, daher suchet die Beschreibung von Capawnen im C.

Türkische Nabd,

Heisset dem Weibswold dasjenige Genähe, welches also gemacht wird, daß es auff einer Seite, wie auf der andern anzusehen ist, ist entweder weiß oder bunt.

Turina Bufalina,

Francisca, ein gelehrtes Frauenzimmer von Tipherno aus Umbrien, lebte um A. 1593. und schrieb: Rimo Spirituale sopra i Misterii del Santissimo Rosario.

Tutia,

Eine von den Vestalischen Jungfrauen, welche man wegen einiger begangenen Unzucht anklagte, weil sie sich aber gerecht wußte,

wußte, wolte sie eine Probe ihrer Unschuld ablegen, nahm daher ein löcherichtes Sieb, gieng damit zum Cybers-Fluß, schöpffte daraus mit dem Sieb Wasser, und sagte: O du heilige Göttin Velta, wosern ich noch rein und keusch bin, so will ich ohnfehlbar dieses Wasser in gegenwärtigen Sieb unverfälschet zu deinem Tempel bringen, welches sie auch in der That prästirte und that.

Türschen,

Heissen den Weibern und Köchinnen zweyerley: einmahl bedeutet es diejenigen abgewürzten, und mit allerhand Sachen schmackbar angemachte Brühen, so über das gekochte Fleisch, oder gesottene Fischwerck angerichtet werden; das andere mahl heißet es alles dasjenige, was man an statt des Sallats in einem absonderlichen Commentlein zum kalten oder warmen Gebratens zum türschen und eintunden aufzusetzen pfleget, es sey nun solches gleich etwas sauers, oder süß angemachtes: als z. E. Kirsch-Türsche, Kirsch-Efig, u. d. g. m.

Türsch-Mütter,

Heissen diejenigen Weiber und guten Bekandten, von einer Braut oder Sechswöchnerin, so in die Kuchen-Kammer gestellet werden, um die Geschenk-Kuchen, oder bey Kindtauffen die Pfannen-Kuchen darinnen auszuthellen, süße Kuchen anzumachen, und die Gevattern mit bedienen zu helfen.

Tutti, oder, Totos machen,

Heißet im L'Ombre Spiel, wenn der Spieler alle neun Stiche oder letzten bestimmet, und sich selbiges von denen Gegenspielern absonderlich bezahlen läßt, es muß sich aber selbiger vor Auspielung der sechsten Zeste entschließen, ob er hinaus spielen will oder nicht, spielt er hinaus, und verliehrt etliche von diesen neunten, muß er solches Totos seinen contra-Spielern selbst bezahlen, doch hebet er die beto darbey.

Tutulina,

War eine sehr alte Göttin, so dem in die Scheunen gebrachten und abgemeyeten Getrandig vorgesetzt ward, damit selbiges darinnen sicher bengelegt und aufgehoben bliebe; wovon sie auch diesen Namen bekommen.

Tyro,

Eine Jungfer aus Thessalien, des Salmonei, und der Alcides Tochter, welche von ihrer Stieff-Mutter Sidero genant, sehr übel gehalten ward. Sie ward von dem Neprunus, so die Gestalt ihres rechten Liebhabers des Epinei, an sich genommen hatte, geschwächt, und gebahr 2. Zwillinge, deren einer Pelias, der andere aber Neleus benennet ward. Der erstere als er erwachsen war, rächete sich an der Stieff-Mutter Sidero, die seiner Mutter, der Tyro, viel Verdruß angethan, und erstach sie vor dem Altar, in dem Tempel der Junonis.

V. U.

Vacuna,

Eine Göttin, sonderlich der Aekers- und Landtsleute, welche denen von der Arbeit ruhenden und müßig sitzenden vorgesehet ward, die ihr auch des Winters über, wenn sie ihre Früchte eingeerndet hatten, zu opfern pfliegen; überhaupt aber wird sie die Beschützerin aller Müßiggehenden genennet. Turneb. l. 1. Advers. c. 13.

de Vaez oder Vasza,

Johanna, eine gelehrte Portugiesin aus Adeltichen Geschlechte, lebte im XVI. Seculo, machte einen netten Vers, und war der Lateinischen und Griechischen Sprache wohl kundig. Sie stand bey der gelehrten Infantin Maria von Portugall ihrer Gelehrsamkeit wegen nebst der damahlig florirenden gleichfals gelehrten Sigaa in grosser Gnade. Arias Barbosa und Andreas Resendus, wie auch andere rühmen sie gar sehr. Vid. Nicol. Anton. P. II. Bibl. Scriptor. Hisp. p. 340. Ihre Nenia oder Sterbelied, so sie verfertiget, und dem Erasmo Roterodamo gemacht, rühmet der gelehrte Nicolaus Clemardus sehr. Vid. Alsted. in Thesaur. Chronolog. p. 251.

de Vaillac,

Gallische von Anjou, eine devote Matrone in Frankreich, so zu Anfang des XVII. Seculi den Orden der Reformirten Gasthaus-Claster-Frauen von St. Johann zu Jerusalem gestiftet,

Valentine d' Allinoes,

Eine Französische Jungfer und scharffsinnige Poetin; man findet von ihrer Hand ein artiges Lateinisches Epitaphium, so sie auf des Königs in Frankreich Francisci I. gelehrter Schwester, Margrethe Valens, Tod verfertiget. Vid. Hoffmann. Lex. Univers. p. 992. Happel. Academischen Roman. l. 1. c. 24. p. 281.

Valeria,

Des Servii getreues Ehemeth, hatte ihren Mann auch nach seinem Tode so lieb und werth, daß sie, als man sie fragte, warum sie nicht wieder heyrathete, zur Antwort drauf versetzte: sie wäre ja noch keine Witte, denn ob ihr Mann gleich in anderer Leuten Augen todt wäre, so lebte er doch noch immer in ihrem Hause. Plutarch. Lib. 8. Apophthegm.

Valisca oder Blasse,

Eine heroische Dame von der Libussa und Königin der Böhmen, sie war das Oberhaupt unter denen Böhmischen so genannten Amazoninnen, welche sich 735. zusammen geschwöhren hatten, und das Männer-Regiment ganz und gar auszurotten suchten; den Primislaum schlug sie in die Flucht, und führte viele Jahre lang das weibliche Regiment, bis sie endlich mehr durch Betrug als Kraft und Tapfferkeit wieder überwunden ward. Man will ihr gar Schuld geben, als wenn sie eine Zanberin gewesen, und durch gewisse Arcana bey denen unter ihren Fahnen stehenden

den Weibern alle Liebe gegen ihre Männer, Eltern, Kinder und Freunde, gedämpft und ihnen benommen hätte, damit selbige von ihr nicht wieder abspenstig gemacht werden konnten. Ihre tapfferen Assistenten waren, die beherzte Malada, Nodra, Vorasta, Suetacia, Radga, Zastana, Tristona und Sarca. Vid. An. Sylv. Hist. c. 7. 8. Boh. it. Ziegler. Schau-Platz tägl. Zeiten. p. 360.

Valkiers,

Offier Elisabeth, von Genff aus der Schweiz, so um das Jahr Christi 1685. gelebet, ein blindes aber doch gelehrtes Frauenzimmer, sie war ein rechter Ausbund und Muster aller Vollkommenheit. Sie kam, als sie noch kein Jahr alt war, durch Unvorsichtigkeit ihrer Wärterin bey einem glühenden Ofen um ihre Augen; und hatte doch darbey ein ungemeines Gedächtniß, die Lateinische, Deutsche, Französische und Italienische Sprache war ihr sehr wohl bekant, sie absolvirte den Cursum Philosophicum, und hatte die neuen Staats-Sachen wohl inne. In Theologicis war sie sehr versierter, maßen sie alle Verlicul in der Hell. Schrift zu allegiren gewußt; hiernächst sung sie sehr schön, spielte auf vielen Instrumenten, und konte, welches recht zu bewundern, leserlich schreiben, welches sie auf folgende Art erlernet: Ihr Vater hatte ihr das Alphabeth von Holze schnitzen lassen, von welchen Buchstaben sie sich durch offteres Vorsagen und wiederholten Angreifen eine starke Impression und Ideam

formiret, daß sie nach solchen Modell ganz leserlich schreiben konte. Burnettus bezeuget, daß er solches selbst mit Augen gesehen. Vid. Carol. Tom. II. Memorabil. Eccles. Secul. XVII. Part. 2. ad Ann. 1689. l. 9. c. 42. p. 401. Act. Eruditor. Lips. An. 1687. p. 556. & 561. Man hat ihr zu Ehren zwey artige Emblemata gemacht, auf dem einen präsentiret sich ein Diamant, mit der Überschrift: In Tenebris micat. Auf dem andern aber eine Perlen-Muschel, mit der Überschrift: In Tenebris Thesaurus. Vid. le Voyage de Suisse contenue en XII. Lettres de Mess. Reboulet & Labruno.

de la Valliere,

Louise, Laurentii de Baume le Blanc, Ritters von Valliere und Freyherrns von Maisonsfort, Tochter, Anno 1667. ward sie zur Herzogin von Vaujours ernennet. Nachdem diese Welt-bekante Dame des tezt regirenden Königs von Frankreich Ludovici XIV. vertraute Liebe und Freundschaft eine lange Zeit genossen, und ihm einen Prinz und eine Princessin zur Welt geböhren, entzog sie sich den Troublen der Welt, quittirte die Königliche Cammer, und verwechselte selbige mit einer schmahlen Zelle, maßen sie sich in das Carmeliter-Kloster in der Vor-Stadt zu Paris Saint Jacques genant, Anno Christi 1674. begab, und daselbst den Nahmen Louise de la Misericorde angenommen. Sie schrieb in selbigem ein geistliches Buch Louise de la Valliere & Louise de la Misericorde genant, worinnen

ſie viele Marquen einer rechtschaffen
nen Puffe und Neue blicken laſſen,
es iſt ſelbiges mit der Approbation
der Francköſchen Theologorum
von Koulant & Ph. du Rois An.
1680. heraus gegeben worden,
M. th. Kramer hat ſolches zu
Frankfurt A. 1682. in das Deutſ-
che überſetzt.

de Valois. ſiehe. Margaretha
Valeſia.

Vallonia,

Die Göttin, ſo denen Wäſſen
und Stadt Mauren vorgeſetzt
war, von welchen ſie auch den Nah-
men bekommen.

Vanda. ſiehe. Venda.

Vannocia,

War Pabſts Alexandri VI.
Concubine, von welcher er eine
Tochter, Lucretia genannt, er-
zeuget.

Varani,

Baptiſta, ein gelehrtes Frauens-
zimmer aus vornehmen Geſchlech-
te zu Camerino in Umbrien, ſtiffes
te Anno 1482. in ihrer Geburts-
Stadt ein Cloſter des Ordens
S. Clara, und ſchrieb: Recordatio-
nes ſive Inſtructiones ſpirituales IX.
It. de doloribus octo animæ Chriſti.
It. lateiniſche und Italiäniſche Car-
mina und Epifteln. Sie ſtarb A.
1524. den 31. Maii.

Vasæa oder Vaſia,

Johanna. Siehe. de Vaæz.

von Vaumenus,

Johanna, ein gelehrtes Frauens-

zimmer in Paris, lebte ums Jahr
1584. und verfertigte unterſchie-
dene Schrifften in gebundener und
ungebundener Rede.

Ubalдина,

Maria Iſabella, aus Italien,
Octaviani Ubalдини Eheweib, ſo
um die Helffte des vorigen Seculi
gelehet, ein ſehr gelehrtes und dar-
bey behergtes Weibes-Bild. Vid.
Jan. Nic. Erythræum. Pinacothec.
III. p. 244. ſeq.

de Ubaldinis,

Contarina, ein gelehrtes Frauens-
zimmer aus Gräflichen Geſchlechte
zu Gubio in Umbrien. Sie war
unter des Pabſts Alexandri VI.
Regierung berühmt, und ſchrieb:
Vita e miracoli del Serafico S. Fran-
ceſco di Aſſiſi e di S. Ubaldo Veſco-
vo di Gubbio. &c.

Überhüpfen,

Heiſſet dem Frauenzimmer im
Nehen ſo viel, als etliche Fäden lies-
gen laſſen, und ſelbige übergehen,
d. E. in der Creuz-Nad, in Spitzen
und andern künstlichen Stichen.

Überhäuffte Gebährung,

Oder Superſœtatio, heiſſet, wenn
die ſchwangern Weiber junge über-
junge gebähren und zwar entweder
in kurzer Zeit oder öftters nach et-
lichen Tagen auch Wochen; wies
wohl die Medici ſelbige nicht ſta-
tuiren wollen, ſondern vorgeben,
daß ſolcher Irrthum daher entſtehe,
wenn nehmlich eine Frau, ſo Zwil-
linge trägt, aus Irrthum der Na-
tur oder andern Zufällen eines dars-
von abortiret, das andere aber biß
zur

ur rechten Zeit der Geburth anzu-
loch behält.

Übernächtlig,

Heisset denen Weibes-Bildern
n der Haushaltung alles dasjenige,
je, was über Nacht gestanden hat,
. E. das in denen Kannen über-
bliebene Bier, woraus sie hernach
den andern Tag drauff Suppen zu
machen pflegen.

Überschlag,

Ist dem Regenspurgischen
Frauenzimmern eine gewisse Art
von einem Kragen, den sie oben um
das Wamms herum zu tragen pfle-
gen; es bestehet selbiger aus einer
juten Hand breiten weissen zusam-
men gereyheten und in Falten ge-
egten Spitze, worüber eine schwar-
ze schmälere gekräuset und ange-
kochen wird, an etlichen Orten
werden sie Hälßgen genennet. In
Straßburg sind die Frauenzim-
mer Überschläge von einer sehr zarten
und klaren Leinwand mit Canten
oder Spiglein besetzt, jedoch ganz
platt und eben, und in Form eines
grossen und breiten Männers-
Hälßgens.

Überzug oder Über zu ziehen,

Ist eine denen Weibs-Bildern
bekannte und gebräuchliche Res-
rens-Art, wodurch sie einen ganz
zen Überzug von weissen Geräthe
über das Bette anzudeuten pfle-
gen, und bestehet selbiger in einem
Bett-Zuch, zwey Haupt-Küssen,
und der Deck-Bette-Züge. Da-
per saget man, diese oder jene Mut-
ter giebt ihrer Tochter bey der Aus-

stattung so und so vielmahl über-
zuziehen mit.

Velleda,

War eine weissagende Priesterin
und so genannte göttliche Frau bey
denen alten heydnischen Deutschen,
von Geburth wird sie vom Tacito
L. IV. Hist. c. 61. eine Bructera ge-
nennet, daraus sich denn der Abers-
glaube entsponnen, als wenn die
Hexen ihre Zusammenkunft sähes-
lich auf dem Brocks-Berge hätten,
weil die Velleda sich dazumahl in
derselben Gegend, wo der märbe,
morastige und brockigte Ort, den
die Deutschen wegen der stets wäh-
renden Nässe und Grundlosigkeit
einen Brock zu nennen pflegten,
am meisten aufgehalten, und ihr
Poffen-Spiel allda getrieben.

Vellejanischer Raths- Schluß,

Ist eine denen Weibern im
Rechten zugestandene Wohlthat,
welche verordnet, daß eine Frau, so
sich vor einen andern verschrieben
oder gut gesaget, nicht bezahlen
darff, es sey dann, daß sie eine
Kauff-Frau wäre, so ihre eigene
Handlung oder ihres verstorbenen
Mannes in ihrem Nahmen forts-
führe, oder auch, wann sie dieses
Beneficio, das man ihr zuvorher
erkläret, renunciret und sich dessen
freywillig begeben.

Velthem,

C. E. eine sehr berühmte und
virtuose Comediantin, so vor we-
nig Jahren verstorben, von wel-
cher die berühmte Velthemische
Bande ihren Nahmen geführet.

Sie war nicht nur in ihrer Kunst vollkommen geschickt, sondern hat auch ihren guten Verstand und Klugheit in einem Scripto, unter dem Titul: Zeugniß der Wahrheit vor die Schau-Spiele oder Comœdien wider Johann Joseph Windlers, Diac. in Magdeburg, mit der Überschrift: Des Heil. Waters Chrysofomi Zeugniß der Wahrheit wider die Schau-Spiele verdeutschet und in etwas erläutert; herausgegebene Schrift aus vieler Theologorum Zeugniß, auch anderer Gelehrten Schriften zusammen getragen und aufgesetzt von Fr. C. E. Velthem. sehen lassen, Vid. M. Herm. Christoph. Engelckens Dissertat. von hoch und wohlgelehrten Frauens-Personen. Rostoch. A. 1707. S. 33.

Velthem:

Ursula Hedwig, Achat von Veltheims, Erb-Herrns auf Aierstadt 2c. 2c. gelehrte Tochter, war eine sehr gelehrte Dame, so der Latelischen, Englischen und Frankösischen Sprache wohl kundig war, auch eine treffliche Poetin abgab. Sie starb A. 1684. In der teutschgesinnten Genossenschaft der sämtlichen Mäglein-Zunft war sie Ober-Zunft-Meisterin und Ober-Vorsitzerin, und hatte den Zunahmen die Kluge, Vid. Paull. in der Zeit-fürkenden Lust. P. II. p. 1119, & Henning. Witte in Spicileg. post Meß. ad Tom. II, Diar. Biogr. lit. h. 6.

Veltin,

Rebecca Salome, eine in Theologischen Wissenschaften wohl er-

fahrene Weibes-Person, sie soll eine vortreffliche Memorie und scharffes Judicium nach M. Uranii Bericht gehabt haben. Vid. Paullin. in der Zeit verkürzenden Lust. P. II. pag. 1119.

Venda oder Vanda, auch Wenda,

Des Polnischen Fürsten, Craci, kluge und tapffere Tochter, so nach Lechi II. Tode, und seines Bruders Verbannung aus dem Reiche An. 750. auf den Thron erhoben ward. Ohngeachtet nun die Polen als ihre Unterthanen scharff darauf drungen, daß diese ihre Fürstin sich vermählen solte, wolte diese hierinne doch nichts darvon hören, sondern entschlosse sich als Jungfer zu leben und zu sterben. Der Ruhm aber ihrer Schönheit und recht männlichen Geistes blieb nicht nur in Polen eingeschlossen, sondern drang auch in Deutschland, wodurch ein gewisser Deutscher Fürst, Kädiger genannt, also entflammet ward, daß er dieser schönen Polnischen Fürstin sein Verlangen durch eine ansehnliche Gesandtschaft zu hinterbringen sich entschloß, welche sie aber mit einem weitläufftigen Korbe wieder zurücke schickte, wodurch dieser Deutsche Prinz dergestalt entbrannt wurde, daß er endlich den Entschluß faßte, seine Liebe durch Gewalt der Waffen zu suchen, und das verlangte Jawort mit dem blanken Degen in der Faust zu hoblen. Daher zog er eine starke Macht zusammen, und legte sich mit selbiger an die Polnischen Gränzen, woselbst er mitten unter denen feindsichen Actio-

Aktionen dennoch seine beständige Liebe gegen sie blitzen ließ. Venda begegnete ihrem verliebten Feinde mit gleicher Macht, und bezeigte hinwiederum alle Freundschaft, woraus jedoch keine gesicherte Liebe zu schließen war. Die feindlichen Procceduren wurden durch hin- und wiederkehrenen bishero aufgehalten, worüber die Deutschen ziemlich ungeduldig wurden, so, daß sie in Geheim mit der Venda Frieden schlossen, und die Polnischen Gränzen verlassen wolten. Anbey riefen sie ihrem Fürsten, er sollte sich doch durch unzeitigen Liebes-Eyfer nicht so gleich in Gefahr setzen, sondern vielmehr bedencken, daß er mit einem Weibes-Bilde zu thun hätte, von welcher er, er möchte nun siegen oder unten liegen, gleiche Ehre zugewarten hätte. Fürst Rüdiger hörte zwar solches mit an, war aber viel zu schwach sich selbst zu besiegen. Seine Liebe war un- veränderlich, hingegen sahe er sich von den Seinigen verlassen, daher ro er Scham, Ungebuld und Verzweiffelung so weit über sich herrschen ließ, daß er sich selbst einen Dolch in das Herze drückte, und dadurch Liebe und Leben endigte; woran sich diese tapffere Fürstin gar nicht lehrete, sondern einen triumphirenden Einzug in Cracau hielt, und denen Heydnischen Göttern wegen solches Sieges unzählige Opfer schlachtete. Als sie aber nach der Zeit ihrer Unterthanen Mißvergnügen über solche Gelübde der Keuschheit verspürte, trat sie einst auf die Weizel-Brücke, und stürzte sich freiwillig vor allem Volck mitten in den

Strom, der sie bald denen Todten gleich machte. Cromer. Lib. 1. Dugloss. Neugeb. 10. Der von Ziegler hat ihr nachstehende Grabsschrift in seinem historischen Labyrinth der Zeit aufgesetzt:

Es war der Jungfern-Cranz
mein süßstes Element,
Und dieser starb mit mir in
Wasser unzertrennt,
Laßt, Schwestern! bitt ich, mir
doch diesen Ruhm alleine,
Ach ja! denn um den Kranz
erfühlt gewiß sich keine.

Vendramina,

Catharina, von Venedig, der gelehrten Helena Piscopia gleichfalls gelehrte Schwester, Antonius Lupis hat ihr das Leben der Piscopia, so zu Venedig 1689. gedruckt worden, dediciret. Der gelehrte P. Ficrelo lobet sie sehr. Vid. Diar. Parmens. 1688. Diar. IX. pag. 199. & seq. Ficrelli Lib. V. de Detti e fatti Veneti. pag. 283. Jancker. Centur. Foem. illüstr. p. 79.

Venetianische Spitzen,

Seynd fast die kostbarsten, weil sie sehr künstlich genehet, deren sind allerhand Sorten, als: Ponto tutto per filo, welches die feinste Sorte ist, weil sie durchgehends erhoben, und mit a parte Zierrathen auf das feinste mit sehr subtilen Zäcklein ausgenehet ist; Ponto a filo grana con mezzo rilievo, dieses ist nur halb dergleichen Arbeit und Mittel-Gut; Ponto mezzano reticello, diese Art ist unerhoben im Faden fein genehet mit Grund-Zäckgen; Ponto reticello tondo, diese

diese Art ist im Frischen gearbeitet etwas leichter und schlechter, auch nicht so fein und dichte als die vorige; Mezzo ponto, diese sind ganz schlechte und gemeine von und in Bändgen genehet, in Holland werden sie Point de lint, oder Point des Canilles genennet, sonnd nur vor gemeine Leute. Man nennet sie auch sonsten Franklint.

Venetianisch Wasser,

Ist ein aus Citronen, Ehern, zerhackten Hammel-Füssen, Zucker-Cand, Melonen, Citrullen und Borrax destillirres und abgezogenes Wasser, womit sich das Frauenzimmer um das Gesicht rein und schön zu erhalten zu waschen pflaget.

Venilia,

Eine Nymphe, des Fauni Weib, eine Schwester der Amata, und Mutter des Turni.

Venus,

Soll denen alten Fabuln nach aus dem Meerschäum und des Himmels Männlichkeit, so ihm Saturnus abgeschnitten, in Cyprien gezeuget worden seyn. Sie ist als eine Göttin der Liebe, Anmuth, Schönheit, des Vergnügens und der Wollust von denen Alten verehret worden. Cicero rechnet viererley Veneres: Die erstere wäre von dem Himmel und dem Tage gezeuget worden; die andere aus dem Meerschäum; die dritte von dem Jupiter und der Ione oder Dione; und die vierdte von dem Marte. Sie wird sonsten genennet: Acidalie, Cyprie, Dione. Ihr

Sohn, den sie gezeuget, ist Cupido, der kleine Liebes-Gott. Sie wird insgemein nackend auf einem erhabenen Wagen sitzend von sehr schöner Gestalt und Anmuth abgemahlet, ihr Wagen, auf dem sie sitzt, wird entweder von zwey Schwänen oder Tauben (welche Thiere ihr gewidmet waren) gezogen, ihre Bedienten sind die kleinen Cupidines oder Amouretten, in die Grauen, und Zephyr-Winde. In der Hand führet sie einen Pfeil, womit sie die Herzen der Liebenden verwunden soll, auf dem Kopfe aber einen Rosen-Kranz, weil die Rosen, worauf ihr Blut gespreizet, davon allererst die rothe Farbe bekommen. Ihre Neigung und Liebe hat sie unterschiedenen Blicken lassen, als nehmlich dem Adonis, welcher von dem grossen Schwein ermordet ward. Mit dem Anchises hat sie den Aeneam gezeuget, von dem Marte die Harmonien bekommen, dem Baccho hat sie den Priapum zur Welt gebracht, dem Nepruno den Rhodum, der Sonnen oder dem Phæbo den Electryonem. Mit ihrem rechten Mann, dem Vulcanus, aber hat sie kein einiges Kind erzeuget. Bey denen alten Deutschen und Gothen hiesse die Venus Freya, wovon auch das Wort freyen soll herkommen. Bolds. in Thelaur. Pract. voc. freyen.

Venus-Blümlein,

Heisset bey dem Frauenzimmer ein im Gesichte aufgefahnes Simmlein, welches sie mit der Mousche bedecken.

Venturella,

Cherubina, eine gelchrte Nonne

im Catharinen-Closter zu America in Umbria, florirete A. 1631. und schrieb: *Representation di S. Cecilia &c.*

Verfälschte Jungfer-schaft,

Ober *Sophisticatio Virginum* genannt, heißet, wenn die Jungfern dasjenige, was durch allzufrühe Abbrechung ihrer Blume verlohren gängen, durch allerhand Mittel und Wege wiederum zu er-gängen suchen.

de la Vergne,

Gräfin de la Fayette, aus Frank-reich, eine gelehrte, galante und vor-treffliche Dame, so Griechisch, Lateinisch, Italiänisch und Franzö-isch redet, auch eine nette Poetin abgiebet. Sie hat eine liebes-Geschichte unter dem Titul: *La Princesse de Monpensieur* heraus gegeben. Vid. *Menag. in Lect. Ita-lie. p. 62. Colomes. in Recueil des Particularitez. pag. 112. Juncker. Centur. Fœm. Illustr. p. 79. & 80.*

Verkehrte Passet. siehe. Grisette.

Verlöbnuß,

Ist eine solenne Abhandlung, worinnen der Bräutigam von der Braut Eltern das Jawort wegen künftiger Vollyziehung der Hey-rath, nach vorhergegangener Wer-bung durch sich selbst oder einen hierzu Bevollmächtigten deutlich erhält und in Beyseyn einiger dar-zu erbethenen Gezeugen den Wahl-Schatz oder Ding drauf mit der Braut wechselt. Bey denen alten

Erdern wurden die Jungfern oft verlobet, ehe sie noch mannbar waren, und hernach in dem vätera-lichen Hause so lange behalten, bis sie mannbar wurden. Unters dessen aber hießen sie schon *WeiBerz*, daher auch solche Jungfrauen oft *Weißen-genennet* worden, wenn ihnen ihr Verlobter, ehe sie in sein Haus kamen, absturb. *Maimonides. d. Conjug. C. XI. §. 1.* Bey grossen Herren werden zuweilen die Kinder in der Wiege mit einander vermählet, wie Nero mit seiner Agrippa, Richardus II. in Eng-land mit Caroli VI. in Frankreichs Tochter. *Froissard. Histor. Lib. 4.*

Verlohren Hun,

Siehe. Schweines Fleisch, so geräuchert, mit Möhren, grünen Erbsen und Bohnen, auch gedörren Birnen.

Vermiethen,

Heißet, wenn das Gefinde sich zu einer neuen Frau in den Dienst verspricht, und den Mieth-Pfennig von selbiger vorher annimmt, zum Zeichen, daß sie solchen Dienst auf bestimmte Zeit gewiß antreten wolke.

Verneigen. siehe. Neigen.

Veronica die Heilige,

Der Name dieser vermeynnten heiligen Jungfer kömmt von denen unverständigen und einfältigen Mönchen mittlerer Zeiten her, denn weil die Alten das Bild unsers Heylandes Jesu *Veram Icona* zu nennen pflegten, machten selbige durch *Corrupirung* und un-
vers

verständiger Zusammenziehung dieser beyden Worte eine Heil. Jungfrau, Veronica, daraus, und erzehleten von derselbigen erbärmliche Legenden. Vid. Leibnizii Praefat. in Chronograph. Saxon.

Veronica Gambara. siehe.
Gambara.

Verplämpern,

Heisset, wenn ein junges Frauenzimmer sich in Geheim mit einem Mannsvolk verspricht, und ein heimliches Bindnuß, sonder der Eltern oder ihrer Anverwandten Wissen und Einwilligung mit selbigen aufrichtet; man nennet es auch Winkel-Ehen.

sich Versehen an etwas,

Heisset bey denen schwangern Weibern, wann sie sich bey Anschauung ein und anderen Dinges einen solchen starcken Concept und Einbildung machen, daß hernach solche Phantasie durch ihre Krafft und Impression bey Bildung und Formirung der Geburth, von solchen vor Augen habenden Object der sich formirenden Frucht etwas mit anklebet und zueignet; z. Ex. Hasen-Scharten, Feuer-Mähler, u. d. g.

Versorgungs-Schrifft der Wittben und Jungfern in Halle,

Heißt, wenn mit des Lehns-Herrn Einwilligung einer Frauen etwas vom Thal-Guth auf ihre Lebens-Zeit zur Leib-Zucht verschrieben ist, der Mann aber mit Tod abgehet, kein Geschlechte gar ausstirbet, und

dem Lehns-Herrn das Thal-Guth heimfället, so wird die Leib-Zucht nach dem geistlichen Guth in die Lehn-Zafel, auf Versorgungs-Schrifft mit Hinzusetzung der Wittben Nahmen, so lange geschrieben, biß die Leib-Zucht sich erlediget. Ausser diesen und folgenden Fall wird keine Weibes-Person in die Lehn-Zafel geschrieben, wenn sie auch schon eigenthümliche Erb-Pfannen hat, sondern sie muß dazu einen Lehn-Träger haben, und das Guth auf desselben Nahmen schreiben lassen. Gleiche Verwandnuß hat es auch, wenn ein Geschlecht ausstirbt, und von dem, welchem das Thal-Guth gewesen, unverheyrathete Töchter oder Schwestern vorhanden, die aus dem Erbe ihre Ausstattung nicht haben können; auf welchen Fall ihnen der Lehn-Herr von dem ihm heimgefallenen Thal-Guth wenigstens den dritten Theil überläßt. Jedoch dürfen sie es, vor ihrer Verheyrathung, nicht veräußern, sondern sie haben nur die Ausläuffte darvon zu genießern, und wird auff Versorgungs-Schrifft, gleich bey den Wittben gedacht, gesetzt. Wenn sie aber heyrathen, mögen sie solch Ausstattung-Guth von der Versorgungs-Schrifft ab, und auf ihres Mannes Schrifft, wenn er ein habilitirter Hällischer Bürger ist, bringen, oder an einen andern überlassen. Sterben sie aber unverheyrathet, so fällt das Guth dem Lehns-Herrn anheim.

Verwalterin,

Ist insgemein eine Wittbe oder
Haus-

Hausverständige Frau, so auf denen Land-Gütern und Vorwergen der Haushaltung überhaupt vorgekehrt ist, die Aufsicht über das Gesinde hat, und auf ihrer Herrn und Frauen Nutzen zu sehen pflichtig ist.

Vesta,

Eine Tochter Saturni, so er mit der Ope erzeuget. (Denn die andre Vesta, so die Poeten mit dieser insgemein zu confundiren pflegen, und welche als eine Göttin der Erde gesetzt wird, ist des Saturni Mutter gewesen.) Das immerrwährende heilige Feuer ware ihr allein gewidmet, daher sie auch die Göttin des Feuers genennet wird. Cicero. Lib II. d. Legib. Numa Pompilius ist der erste gewesen, der ihr einen Tempel aufgerichtet, und ihr die Priesterinnen oder so genanneten Vestalischen Jungfern zugegeben.

Vestalische Jungfrauen,

Hießen bey denen alten Heydnischen Römern diejenigen 6. geheiligten Jungfrauen, so das ewige Feuer verwahreten, der Göttin Vesta als Priesterinnen dienten, 30. Jahr in solchem Stande blieben, und in grossen Ansehn und Credit lebten. Sie lebten in so grossen Ansehen, daß, wenn ihnen unverhofft ein zum Tod verurtheilter armer Sünder begegnete, selbiger durch sie konte befrehet werden, mußten aber reine Jungfrauen bleiben, denn wenn sie darwider handelten, mußten sie sich lebendig auf dem so genanneten Campo Scelerato begraben lassen.

Vetterin,

Anna, aus Ragenhochstädt in Francken, war ein fanatisches und schwärmerisches Weib, so sich eines prophetischen Geistes rühmete, und viel göttliche Visiones vorschünzte; weil aber die Obrigkeit merckte, daß sie wahnsinnig war, ward sie in Ketten geschlossen, und mußte mit einem grossen Klotz von Holze in der Stadt herum gehen. Vid. D. Feutkings Gynæc. Hæret. Fanat. p. 649. 1699.

Vetter-Strang,

Ist ein von grünen Lorbeer-Blättern und mit Stecke-Nadeln reich ausgespickter Strang, welchen der Braut Diener den andern Hochzeit-Tag der Braut über der Tafel zu rauben pfleget.

Vetter-Haube,

Ist ein weitläufftig gestricktes Netzgen von Zwirn oder Seide, mit bunten Fleckgen, kleinen Stücklein Rauchwerck, Windels-Kindergeräten und allerhand kleinen Kinder-Geräthe behangen und ausgezieret, wird der Braut anstatt des geraubten Stranges über das Nest geworffen.

Vetter-Karten,

Seynd allerhand geschriebene oder in Kupffer gestochene Blätter in Form einer Karte, worauf entweder etwas dem Frauenzimmer in der Compagnie, so dieselbe Stückweise nacheinander herum aufhebet, in dem Spiel zu verrichten aufserleget wird, oder sonst allerhand

hand lustige und spißsindige Kreimlein darauff stehen, so des Frauenzimmers künstiges Glück oder Unglück, Tugenden oder Fehler kund thut, und im Vor- und Ableßen Materie zum Lachen giebet.

Uhr,

Ist ein aus vielerley Rädern (so durch eine Feder getrieben werden) künstlich und subtil zusammen gesetztes Gehäuse, so die Stunden und Minuten, auch öfters die Tage und den monatlichen Lauff durch den Zeiger oder Welscher von aussen anzeigt; Das Frauenzimmer pfleget insgemein ihre Uhren anzuhängen, oder auch in den Busen zu stecken. Man findet derselben vielerley Gattungen, als blosser Zeig-Uhren, Schlag-Uhren, Repetir-Uhren. Die Engelländischen Tasch-Uhren werden insgemein vor die accuratesten und besten gehalten.

Ulderica,

Joanna, war eine berühmte Zauberin und Hexe.

Vliegen,

Eva. Ein Schwärmerisches und Sectirisches Weib, so durch viele vermeynte Wunderwerke viele bezaubert. Vid. Voet. Tom. II. Dissert. Select. p. 1033.

de Vliessen,

Agnetta, eine in der Botanique sehr erfahrene und gelehrte Holländerin, so sich aus Liebe zu solcher Wissenschaft einen schönen Garten in Amsterdam selbst angeleget, und die unterschiedenen Arten der

Kräuter mit sonderbahrem Fleiß erziehet. Man findet in Holland eine Medaille, so auf einer Seite ihr Brust-Bild mit der Überschrift: Flora Belgica, auf der andern Seite aber den Prospect von ihrem Garten zeigtet.

Ullfeldin,

Leonora Christina, Christiani IV. Königs in Dänemark Tochter, des berühmten Grafens Cornificii von Ullfeld, gewesenen Dänischen Ambassadeurs an dem Moscovitischen Hofe Gemahlin, war eine sehr gelehrte und weise Prinzessin, so A. 1698. den 16. Martii im 77. Jahr ihres Alters in einem Closter auf der Insel Laland starb. Sie hat in Manuscripto ein schönes Werk von tapffern und verständigen Weibes-Personen verlassen, so aber noch nicht gedruckt worden. Vid. Nova Literar. Maris Balthic. p. 81. ad A. 1698. Meelführer in Access. ad Almelovent. Bibl. Promiss. & Lat. p. 149.

Ulrica Eleonora,

Prinzessin aus Dänemark, und Caroli II. Königs in Schweden gelehrte Gemahlin. Sie war der lateinischen, Französischen, Italiänischen, Dänischen, Schwedischen und Deutschen Sprache wohl kundig. D. Mayer hat sie in einer unvergleichlichen lob-Rede und der berühmte Rector zu Hamburg Hübner in einem netten Carmine nach ihrem Tode sehr betrauert. Vid. Pasch. Gynæc. Doct. p. 58. & 59.

Victoria,

Eine edle und Gottesfürchtige Frau

Matrone, so zur Zeit der Wendischen Verfolgung unter dem Arrischen König Hunnerich wegen des Christlichen Glaubens grausamer Marter und Folter unterworfen ward; Als sie nun von dem Holz woran man sie aufgehendet und mit Feuer geplaget, durch die Henders-Buben herunter geworffen ward, und man selbige als nunmehr todt auf der Erde liegen ließ, ist sie in dem hinweggehen der Hender dennoch wieder zu sich selbst gekommen und durch Gottes sonderbare Krafft wiederum aufgestanden. Vid. Victor. Lib. III. der Wendischen Verfolgung.

Victorina,

Kaisers Victorini tapffere und heroische Mutter, sie ward wegen ihrer Kriegs- & Erfahrungheit, die Mutter der Feld-Lager genennet, ihre Autorität galt bey denen Soldaten so viel, daß sie ihren Sohn selbst auf den Trohn setzte, und nach selbigen den Tebrum. Vid. Treb. Dollion. d. 30. Tyrann. it. Hoffmann. Lex. Universal.

Wieh-Magd,

Heisset auf denen Forbergen und Meyerhöfen diejenige Magd unter dem Gesinde, die über das Vieh gesetzt ist, und selbiges zu beschicken hat.

Vielweiberey. siehe. Polygamia.

de la Vigne,

Eine galante Französische und Poetin, ihr nettes Carmen, daß sie auf die gelehrte Madam. de Scude-

rrii verfertiget, hat Pelissonius, in sine Opusculor. suor. publiciret. Vid. Menagium in Lektionib. Ital. p. 62. Boilett. in Jud. Eruditor. Tom. 5. p. 450. Diversifiez curieuses pour servir de recreation a l'Esprit. T. X. p. 393. 394. & T. VIII. p. 90.

Villamarina,

Isabella. Aus Italien. Herzogs von Salerno Gemahlin, eine sehr gelehrte Fürstin, sie wird von dem Minutio ihrer Gelehrsamkeit wegen sehr gerühmet, der ihr des Scipionis Capicii Poemata dediciret. Vid. Dedicat. Præfation. Epistol. Manut. præfix Juncker. Cent. Fœm. illustr. p. 80.

von Villa Simplis,

Eine devote Dame in Spanien, so A. 1531. den Orden der Jungfrauen des Collegii zu Saragossa in Spanien gestiftet, die Ordens-Jungfern dürfen keine Weyhel tragen, sie haben denn zuvor das 40. Jahr ihres Alters erreicht.

Ville Dieu. siehe. des Jardins Marie Catharine.

Vincenin,

Anna. War eine Französische Vieh-Hirtin, so A. 1688. zu Saou im Delphinat sich als eine Prophetin aufwarff, öftters predigte und lehrte, welche Lehren meistens auf die Erlösung der Kirchen gerichtet waren. Sie ward aber auf des damaligen Französichen Gouverneurs Befehl von der Wende hinweggehohlet, und gefänglich eingezogen auch darinnen hart gehalten.

Viola,

Alexia, war eine beruffene Zauberin und Hexe.

Virginensis Dea,

War eine mit von denen Götinnen so über die Jüngferlichen Krankheiten gesetzt und bestellet war, und über selbige zu disponiren hatte.

Virginia,

Des L. Virginii Tochter, welche, weil sie von dem Appio dem damahligen Decemviro, welche sich sehr viel heraus nahmen, mit Gewalt sollte geschändet werden, nach ihrer und ihres Vaters Willen sich lieber mitten auf dem Markte das Leben nehmen ließ.

Visir,

Heisset dem Regenspurger Frauenzimmer eine gewisse Art einer kleinen Mützen auf den Kopff bey denen vornehmen Frauens Wildern rund, bey denen gemeinen aber spitzig, ist hinten von schwarzen Sammet gemacht, vorn aber von schwarzen Spitzen, doch sonder Nest, weil das Haar-Nest hinten ganz bloß und unbekleidet heraus stehet.

Visir-Cäppel,

Heisset denen Salzburgerischen Bäuerinnen ein von schwarzen Tuch verfertigter und mit zwey nieder und glatt liegenden Spitzen besetzter Umschlag über die halbe Scheitel, ist über die Stirne spitzig, und bey den Ohren rund.

Umbinden,

Heisset dem Frauenzimmer das

Nest aufflechten, das Haar ausbürsten und durchkämmen, in die gehörigen Theile einschütteln und selbiges wieder einflechten und ausspoudren.

Umbinde-Frau, oder, Mägdelein,

Ist eine gewisse Weibes-Person, so wöchentlich in vornehmen Häusern herumzugehen pfleget, daselbst dem Frauenzimmer die Haare ausslicht, auffkämet, durchbürstet, einpoudert, von neuen einschicht und selbiges gehöriger maßen accommodiret, auch die Braute durch den gehörigen Haar-Kopff und Auffsatz bedienet.

Ungelunden gehen,

Heisset, wenn eine Braut in ihrem Haar-Kopffe mit dem aufgesetzten Kranke in die Kirche fährt oder gehet, welches in Leipzig ordentlich zu dreymahlen geschieht.

Umgeschläge. siehe. Geflecht.

Undecimilla. siehe. Ursula S.

Unfruchtbarkeit,

Ist ein Mangel des gehofften Ehe-Seegens; In den ersten Zeiten ward es vor eine sonderbare Schmach gehalten unfruchtbar zu seyn, denn weil der Mesias sollte aus denen Israeliten gebohren werden, wolte eine jedwebe Frau fruchtbar seyn. Also beklagte Hanna ihre Unfruchtbarkeit I. Sam. I, 10. & seqq. und Rahel wolte lieber sterben als keine Kinder haben. Genes. XXX. v. 1. Auf dem Berg Eryman-

rymanthus in Arcadien wachsen gewisse Weintrauben, so die verfloßnen Weiber alsobald fruchtbar und schwanger machen sollen. Die warmen Bäder werden von solchen Medicis denen unfruchtaren Weibern gar sehr recommendiret.

Ungarelli,

Rosa Signora. Eine virtuose und berühmte Sängerin in Italien.

Ungarischer Pelz,

Heisset dem Frauenzimmer ein Langer, von allerhand seidenen oder andern Zeugen aus dem ganzen geschnittener Ober-Habit reich und durch mit Rauch- und Pelz-Werck durchfütert, hat fast in Ermel auf Polnische Art, auf das er oben herum nicht so weit her wird insgemein an der Taille vorn herunter mit silbernen geschnittenen oder gesponnenen Knöpfen und Schlingen zugemacht, und ist noch länger als die Polnischen Pelzgen.

nrichtig gehen, oder, Aboriren, auch Mißgebühren,

Heisset, wenn eine schwangere Frau, so über etwas heftig erschrocken, oder sich durch Eifer und neck allzusehr entrüstet, oder auch anderer Ursachen wegen, als allzu großer Bewegung, Aergerniß, Ham überhäufften oder auch verbotenen Nahrungs-Safft der Frucht, die annoch unzeitige Geburt ausschließet und verliethret.

Unter-Bette. Siehe. Indelt.

Frauenzimmers-Lorion.

Unter-Bett-Zügen,

Seynd große insgemein nur von weißer Leinwand gefertigte Überzüge, womit die Unter-Betten oder Indelte bekleidet und überzogen werden.

Unterirdisches Frauenzimmer,

Ist eine wundernswürdige Grotte bey August, unweit Basel in der Schweiz, in welcher eine verwünschte Jungfrau, sich aufzuhalten pfleget. Sie soll von ihrem Leibe schön mit gekrönten Haupte, zu Feld geschlagenen Haaren, unter dem Nabel aber als eine abscheuliche Schlange anzusehen seyn; ihre Erlösung soll ihrem Vorgesetzten nach durch einen dreifachen Kuß eines reinen und unbefleckten Jünglings geschehen. Ist daher sehr zu bewundern, daß da so viel hundert tausend reine und unbefleckte Junggesellen hier und dar in der Welt zu finden, sich noch kein Perseus finden wollen, der sich über diese arme Andromedam erbarmet.

Unternißtel, oder, Urenkelin,

Heisset auf dem Stammbaum der Nißtel oder Enkelin Tochter.

Unter-Priorin. siehe, Sub-Priorin.

Unzeitige Geburt, oder, Mißgebährung. siehe. Abortus.

Vögel,

Aves, Oiseaux, werden in kleine und

und grosse, zahme und wilde, eingescheitelt, und findet man diejenigen Arten, so verspeiset werden, unter dem Wildpret nach ihrer Benennung; Die Zubereitung aber muß man unter dem gehörigen Buchstaben auffschlagen.

Vögel-Nester Ost-Indische.

Sind etwan so groß als ein Halb Eys, darbey harte und an der Farbe bald wie ein weisser Tragant oder Hausen-Blase. Es sollen in Tunquin und oromandel eine gewisse Art kleiner schwarzer Vögel diese Nester an die See-Küsten ankleiben und darinne ihre Jungen ausbrüten, darzu sie den Meer-Schaum, welchen sie mit einer aus ihren Schnäbeln fließenden zähen Feuchtigkeit vermischen, nebst etlichen arten kleinen Reiffen und Federn brauchen, die hernach die Ost-Indien-Fahrer abreiffen und grosse Quantitäten davon nach Engelland und Holland bringen. Die Ost-Indianer machen hieraus eine Delicatelte, indem sie solche auf eine sondere Manier zubereiten wollen, denen es andere lusterne Nationes nicht nur abgesehen, sondern sie werden auch nunmehr in Teutschen Küchen zubereitet, davon der Koch folgende Nachricht hat; 1) Vögel-Nester zubereiten; 2) Vögel-Nester mit Butter und Muscaten-Blüten; 3) Vögel-Nester mit Krebs-Schwänzen; 4) Vögel-Nester fricasiret.

Vögel-Nester Ost-Indische zubereiten.

Nehmet dergleichen Nester und

weicht sie in Fleisch-Brähe, die nicht fett ist, über Nacht ein, so werden sie des andern Tags aufgequollen seyn; sich darbey aber kleine Federn zeigen, die ihr alsdenn heraus klaben müßet. Wenn dieses geschehen, so könet ihr sie, wie folget tractiren.

Vögel-Nester mit Butter und Muscaten-Blüten,

Nehmet solche zubereitete Nester, und wenn sie groß sind, so schneidet sie etliche mahl entzwey; thut sie in einen Ziegel oder Caserole oder auch nur auf eine silberne Schüssel; streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüten darzu; leget ein ziemlich Stück ausgewaschene Butter dran, gießet gute Bouillon drauff und lasset es zugedeckt dämpffen. Beym Anrichten streuet noch ein wenig Muscaten-Blüten drüber und gebet es auf die Tafel.

Vögel-Nester mit Krebs-Schwänzen,

Wenn diese zugeputzt sind, so leget sie nebst einem Stückgen Butter in einen Ziegel; schüttet ausgebrochene Krebs-Schwänze darzu; würzet es mit Muscaten-Blüten, weissen Ingber und Citronenschalen und pastiret es ein wenig. Darnach gießet eine gute Coulis drauff; thut Krebs-Butter hinein, und lasset es auf dem Feuer ganz gemächlich kochen, dann mißet ihr es anrichten.

Vögel-Nester fricasiret,

Thut ausgewaschene Butter, Muscaten-Blüten, Citronenschalen

in nebst einer ganzen Zwiebel in einen Tiegel, leget die abgeputzten Vögel; Nester drein und pasirer sie, hernach gieffet gute Bouillon hinein, werfft ein wenig gehackte grüne Petersilie dazu und lasset es ein etwas, nicht lange verkochen. Ferner klopffet 3. bis 4. Eyerdotter mit etlichen Tropffen Wein oder Essig ab; denn keine Säure ist an diesen Nestern etwas nütze; in welche Eyerdotter ihr alsdenn die Brähe von denen Vogel Nestern ziehen und selbige klar abzuteln sollet; gieffet sie wieder an die Nester, richtet sie an und streuet ein wenig gehackte grüne Petersilie drüber.

Vögel Spanische. siehe. **Spanische Vögel.**

Vogel-Spieß. siehe. **Verchen-Spieß.**

Volante,

Ist ein kleiner Ball von Cord oder Pantoffel-Holz geschnitz, mit Leder überzogen und mit allerhand bunten Federn besetzt, welcher bey dem Volanten-Spiel in der Luft herum getrieben wird.

Volanten-Spiel,

Ist ein dem Frauenzimmer gewöhnliches Divertissement, worinnen eine der andern den Volanten mit dem Raquet zuspielet, und jene selbigen im Aufffangen wieder zurücke schicket.

Volumnia,

Des M. Coriolani Weib, durch dessen und deren Mutter schon

und bitten er sich von dem unter Händen habenden Einbruch in sein Vaterland hat endlich abhalten lassen.

Volupta,

War bey denen Alten die Göttin der Wollust.

Vorbitte vor eine Christliche Ehe-Sache.

Heisset, wenn zwey Personen so öffentliche Verlöbniß machen wollen, früh Morgens von der Cankel doch sonder Benennung ihres Nahmen der Gemeinde solches kund thun, und wegen glücklicher Vollziehung derselben eine Vorbitte verlangen.

Vorbitten vor die schwangern Weiber,

Heisset in denen Kirchen von den Cankeln nach Verlesung der Patienten vor di-jenigen schwanger gehenden Weiber, so dergleichen Vorbitte begehren, eine öffentliche Vorbitte wegen bevorstehender glücklichen und gesunden oder bereits schon angehobenen und hart anhaltenden Entbindung ihres Leibes; Würde thun und ablesen, worbey zu mercken, daß denen Weibern so von Condition seynd, der Titel erbar benzeleget, die gemeinen aber nur schlecht weg benennet werden.

Vor-Essen,

Heisset in denen Küchen dasjenige Gerichte, so noch vor dem Fisch und Braten auf die Tafel gesetzt wird, bestehet insgemein aus Fleisch, Hünern und dergleichen.

Hun 2

Wor

Vorhänge,

Seynd lange von weissen Nesteltuch, Coron, Schleyer, Schwabisch, Zwillig, Damast, Stangen- oder anderer Leinwand verfertigte Vorzüge vor die Fenster nach heutiger façon mit Falbala besetzt, so durch die daran herab hangenden Quasten auff und zu gezogen werden. Sie seynd entweder lang oder kurz, weiß oder bunt, welche letztern von bunten Coron oder andern wollenen Zeugen verfertigt, auch öftters mit Schnüren oder Bördlein eingefasset und umsetzet werden.

Vorlegen,

Heisset die trenchirten und zergliederten Speisen über der Tafel nach der Reihhe herum geben und präsentieren.

Vorlege = Löffel. siehe. Potagen = Löffel.

Vormünderin,

Ist wenn die Grosse Mutter oder Mutter ihrer Pupillen und minderjährigen Kinder Güter administrirer, vor ihre Außerziehung und Erhaltung forget, und alle ihre jura und besitz beobachtet, dieses ist eine absonderliche Vergünstigung, so diesen beyden Personen zugelassen wird, angesehen es sonst ein männlich Officium heisset, und dem weiblichen Geschlechte nicht zugestanden wird, doch müssen diese beyde Personen, woserne sie dieses Amt auf sich nehmen wollen, zuvorher sich erstlich der Wohlthat des Vellejanischen Rathschlusses,

und zum andern auch der Schreitung zur andern Ehe ausdrücklich begeben u. diesen beyden Beneficiis renunciiren. Dergleichen Recht hat die Mutter und Grosse Mutter auch in dem lehn-Rechte. Rosenthal. d. Foud. c. 12. Concl. 10. n. 20.

Vor-Ober-Base,

Heisset des Vor-Ober-Eltern Vaters Schwester.

Vor-Ober-Elter-Base,

Heisset des Vor-Ober-Eltern Vaters Vatern Schwester.

Vor-Ober-Elter-Mutter, oder, Urur-Anfrau,

Heisset der Ober-Elter-Mutters oder Ur-Anfrau ihre Mutter.

Vor-Ober-Elter-Vater-Mutter,

Heisset der Vor-Ober-Elter-Mutter oder Urur-Anfrau ihre Mutter; und die endlich nach dieser in der aufsteigenden weiblichen Linie kömmt, heisset: Vor-Ober-Elter-Vaters Grosse-Mutter.

Vor-Ober-Muhme,

Heisset der Vor-Ober-Elter-Mutter ihre Schwester; und die endlich nach ihr folget, heisset Vor-Ober-Elter-Vaters-Mutters Schwester.

Vorstecke-Lag. siehe. Lag zur Schnur-Brust.

Vorstecke-Rose. siehe. Baumelgen.

Vorstecke-Zuch,

Ist ein von klaren weissen Caton, Nesselzuch, Sammer-Zuch oder andern klaren Gewebe genehetes und mit Spizen krirtes grosses Zuch, so das Weibes-Volck um das Wochen-Bette von unten her über das herab hangende Bett-Zuch zum Fuß und Staat zu stecken pfleget.

Vossia,

Cornelia. Des gelehrten Gerhardi Johannis Vossii älteste Tochter, so im 18. Jahr ihres Alters über einer unglücklichen Schlichtensarth ihren Geist aufgeben mußte. Sie war ein rechtes Myster aller Jungfern, denn sie verstunde die lateinische, Französische, Spanische und Italiänische Sprache, war eine vortreffliche Musica, machte ein nettes Gemählde, schrieb sehr zierlich, und verstand die Oeconomie vortrefflich. Vid. Vossii Epistol. 314. 325. & 319. Juncker. Centur. Fœm. Illustr. p. 83.

Uranfrau, siehe. Ober-Erter-Mutter.**Urania,**

War eine alte Göttin, so die Carthaginenser heilig zu verehren pflegten; Die Phœnicier nannten sie Astroarchen. Sie ward dem Helsingabalo zum Weibe zuge-theilet.

Urania,

Des Jupiters und der Mnemosyne Tochter, eine von denen 9. Musen, soll die Sternsehe-Kunst zu allererst erfunden haben.

Urbica,

War des Erz-Keyser Priscilliani Schülerin, von welchen sie gleichfalls die giffigen Lehren eingezogen, so zuletzt, weil sie von ihren Irrthümern nichts ablassen wolte, in einem Auffruhr zu Bourdeaux in Frankreich zu Tode gesteiniget ward. Vid. Carol. Sigon. ad Sulpit. Sever. p. 434.

Urencklein, siehe. Unter-Mitteln,**Urgulania,**

Eine edle Römerin. Sie widersetzte sich dem L. Pisoni, der sie vor Gericht fordern ließ, wie auch dem ganzen Römischen Rathe, als sie in einer gewissen Sache ihr Zeugniß ablegen sollte.

Urm reinen und keuschen Weiber, siehe. Wasser-Prober reinen und keuschen Weiber.**Urslerin,**

Barbara. Balthasar Urslers zu Augspurg Tochter, war ein rechtes Wunder der Natur, sintemahl sie nicht nur über dem ganzen Leib und das Gesicht gelblichte Haare hatte, welche so weich als Woll waren, sondern auch einen Bart aufwies, der ihr bis an den Gurgel reichte, aus den Ohren hungen gleichfalls lange Büschel, so von solchen gelblichten Haaren waren.

Ursula von Becken,

Eine adeliche und Gottesfürchtige Jungfer aus Delved in Dän-

berlanden, so wegen des Christlichen Glaubens und ihrer Standhaftigkeit mit ihrer Schwester Maria A. C. M. A. zu Delden öffentlich verbrannt ward, und dadurch die Märtyrer Krone erhielt. Rabbi Martyrer Historia P. III. p. 180.

S. Ursula und Undecimilla,

Die heilige Ursul mit eifftausend heiligen Jungfrauen; Der Irrthum dieser eifftausend vermeynter heiliger Jungfrauen und Martyrinnen währet von denen alten einfältigen und unverständigen Päbstlern her, denn weil sie in einem geschriebenen Martyrologio oder Martyrer-Buche diesen Namen gefunden: S. Ursula & Undecimilla Virg. Martyr. haben selbige aus dem einzigen Worte Undecimilla zwey gemacht, nemlich Undecimille Virginos Martyr. wie denn der Ursprung dieser Fabel in dem Valerianis p. 48. zu finden.

Urur-Anfrau. siehe. Vorer-Ober-Ester-Mutter.

Ussendorffin,

Scholastica. Eine adeliche gelehrte Dame, so römische Centurien wohlgelesener lateinischer Epigrammarum nachgelassen, wovon der Professor zu Hildesheim P. E. Evens hern großes Ruhmen gemacht.

Utenhoffin,

Ana. aus einem Holländischen gelehrten Geschlechte; ein gelehrtes und sehr belesenes Weib in Holland, sie machte ein gutes Carmen. Vid. Posthium. Part. II. Poemat.

p. 339 Pafch. in Gynæc. Doct. p. 59. & Thomaf. in Dissert. d. Fœm. Erudit. Thes. 1. §. 50.

W.

Wachen bey den Kindern;

Ist ein Amt derjenigen Weibensbilder so von der Eechswöchnerin absonderlich hierzu bestellet worden, daß sie des Nachts bey den kleinen Kindern wachen, auf selbige Acht haben, und sie pfleglich warnten, damit die stillenden Ammen ihre Ruhe haben mögen.

Wachholder-Beere,

Baccæ juniperi, Graines de Genievre, sind Früchte eines bekannten Baums, aus welchen ein Del, Safft, Brautwein ic. gemacht wird, so wieder gewisse Zufälle dienen, davon hin und wieder ganze Tractate zu finden. Was diese Beeren in der Küche nützen, wie viel Essen hierdurch der Koch wohl schmeckend und gesund zubereitet, solches wird hier und da bey denen Beschreibungen abzunehmen seyn.

Wackorin von Wackenfels,

Helena Maria. Des Käyserl. Hoffraths und Ritters, Joh Malchzi Wackers à Wackenfels unversgleichliche Tochter. Von Prag aus Böhmen, eine gelehrte Jungfer von vielen Sprachen und Wissenschaften, sie starb daselbst in der besten Blüte, nemlich in dem 9. Jahr A. 1607. den 30. Maji ihres Alters. Vid. Pafch. in Gynæc. Doct. p. 59. Baldhoven in Catalog. Doct. Fœm. & Virg. in Fin.

Sie hat auch eine ziemliche Inclination und Geschicklichkeit zur Poesie spühren lassen, und war in der Vocal- und Instrumental-Musik wohl erfahren; auch in der Kochen-Kunst sehr geübt. Es sind dieser gelehrten Jungfer viel schöne Epitaphia in lateinischer, Französischer und Italienischer Sprache aufgesetzt und zusammen gedruckt worden; Conrad Bachmannus Prof. in Siessen, hat 2. schöne Epigrammata auf sie gemacht.

Wachs-Band,

Ist ein breites seidenes Band mit zerlassenen Wachs bestrichen, womit man denen kleinen Jungfern die vordersten Haare hintergewehnet, und selbige kraff hinterbindet.

Wachsen Zwirn,

Heisset denen Mähderrinnen die Zwirnfäden, womit sie in Hausleinwand nehen wollen, mit weissen Jungfern-Wachs überziehen, damit er nicht so oft reiße, und sie im nehen auffhalte.

Wachs-Lappen,

Ist ein von alten wollenen Tuch mit Wachs überschmierter Fleck und Lappen, mit welchen das Gesinde die Schäncke, Thresor, Stühl und Tisch-Gestelle glatt und heile zu reiben pfleget.

Wachstoff-Schere,

Ist ein entweder von Silber oder Messing und Eisen zubereitetes kleines Gestelle mit zwey dicht an einander schneidenden Obertheilen versehen, worauf das Weis-

bes-Wold das zarte und geschmeidige Wachs-Licht zu winden, und damit in dem Hause herum zu gehen pfleget.

Wachtel,

Cocornix. Cail e, ist ein sprechlicher Vogel ohne Schwanz, der sich wie das Rebhan gerne zur Erde hält; Man sagt: es wären diese Vögel der Unkuschheit ergeben, auch zum verspeisen untüchtig, weil diejenigen, so davon essen, nach wecenns Bericht den Krampff und einen krummen Hals bekommen sollen, welches aber andere Leute nicht glauben wollen. Vielmehr hat unser Koch solche, was den Geschmack und Saite betrifft, denen Rebhanern gleich, will auch daß man sie eben wie diese tractire und zurichte.

Wächterin,

Heist insgemein diejenige Frau, so des Nachts über in denen Wochen-Stuben oder bey andern kranken Patienten zu wachen, und selbigen an die Hand zu gehen pfleget.

Wagen-Korb,

Ist ein von schlanken Ruthen oval rund geflochtenes Behältniß auf vier hölzernen Rädern oder Rollen stehend, worinnen die Mufmen und Ammen die kleinen Kinder auff und nieder zu fahren pflegen. Ist mannmahl von oben her mit einem Spiegel bedeckt.

Wagenseiln,

Helena Sibylla von Altorff, des berühmten Joh. Christoph Wagenseils einzige Tochter, und Prof. Da-

niel Mollers gelehrtes Eheweib. Ist in der Griechischen und Lateinischen Sprache dermassen erfahren, daß sie auch den in Griechischer Sprache sehr schweren Poeten, Homerum, perfect lesen und verstehen kan; In der Ebräischen Sprache ist sie so weit gekommen, daß sie ihrem Vater grosse Dienste darin thun gethan, wie sie denn gänzlich beschloffen, die deutsche Bibel des seligen Luthert. in Rabbinischen Schrifften heraus gehen zu lassen, die Françoische und Italiänische Sprache verstehet sie gleichfalls, hält fleißige Correspondenz mit des berühmten Caroli Patini gelehrten Töchtern, und ist wegen ihrer vortreflichen Wissenschaften in die berühmte Italiänische Academie Recuperatorum auf und angenommen worden. Czittinger in seiner A. 1711. herausgegebenen Specie Hungariae Literatae p. 262. rühmet sie sehr. A. 1705. hat sie auf ihres verstorbenen Vaters Tod etliche schöne Lateinische Disticha gemacht. Vid. Fenzel. Curieuse Bibliotheqv. A. 1706. p. 120. & p. 126. Paull. in der Zeit verkürzenden Lust. P. II. p. 1120. Junck. Centur. Facm. Illustr. p. 84.

Wahrsagerinnen,

Sind zauberische und ruchlose Weiber, so durch allerhand Teufels-Künste die Rathfragenden zu verblenden pflegen. Dergleichen gottlose Weiber waren schon im alten Testamente, als das Wahrsager-Weib zu Endor, welches Saul ließ auffuchen, 1. Sam XXVIII, 7. Die Magd so einen Wahrsager-Geist hatte. Act. XVI, 16.

Walbrud die Heilige,

Des Fürsten Magoldus, Grafens von Hennegau devote Gemahlin, war Stifterin und Aebtistin des Ordens der Canonissen in Hennegau, welcher Orden sich hernach durch ganz Niederland, Teutschland und Lothringen ausgebreitet. Sie lebte A. C. 650.

Walder-Holz,

Ist eine kleine herumgehende Walze oder Rolle von Holz gedreht, so zu den Pasteten oder andern Teig in den Kuchen gebraucht wird, und vermittelt dessen man den vorher durchwärteten Teig auszudehnen und in dünne und zarte Blätter bey dem backen zu bringen pfleget. Man nennet auch selbiges ein Treibe-Holz.

Walchin,

D. J. von Weimar aus Thüringen, ein in der Chymie erfahres Weibes-Bild, man findet von ihr ein Tractätlein so betitelt wird: Mineralische Gluten, doppelter Schlangen-Stab, Mercurius Philosophorum, langer und kurzer Weg zur Universal-Tinctur. Leipzig Anno. 1705.

von Wallis Prinzessin,

Heisset nicht nur in Engelland des Prinzen von Wallis Gemahlin, sondern auch die Erb-Prinzessin von der Engelländischen Krone, so in Ermanglung der männlichen Erben das Scepter erhält,

Walpurgis,

Des h. Willibaldi und Wunibaldi

baldi Schwester und gelehrt gewesene Aebtrissin zu Hendenheim im Anspachischen, so A. 786. gestorben sie war sonst aus Engeland, und wird ihr Körper zu Aichstatt verwahret, aus welchem ein gar reines Del Tropfenweise stessen soll. Es wird ihr das Hodæporicon S Willibaldi zugeeignet, worinnen sie ihren Bruders ganze Reise beschreibet. Sie ward vom Pabst Hadriano II. canonisiret und hat ihr Leben, Philibertus Aichstadianus beschrieben, so bey dem Canisio in Lætion. Antiq. T. IV. zu finden. Vid. Voll. d. Philolog. c. 2. p. 12. Rader. Vol. 3. Bavar. Sanctoz p. 48. & 54. Pruschium d. Monaster. Germ. p. 502. & 9. Pitseum d. II. lustr. Britan. Script. p. 155. Hondorff. Prompt Exempl. P. II. p. 345.

Wambs, oder, Wambsstein,

Ist ein aus allerhand seidenen oder wollenen Zeugen auf vielerley Art verfertigter weiblicher Daber-Habit, mit Ärmeln und Schößen versehen. Die Augspurgischen Wambslein seynd starck mit Spitzen trisiret, die Salzburgischen haben lange Schöße, und sind insgemein von schwarzen Sammet oder fetnen Tuch. Die Straßburgischen haben entsetzliche weite und kurze Ärmel, und werden Schopen genannt. Die Nürnbergischen werden Röcklein genennet, sind über und über mit Spitzen bebrähmet, haben auch einen Schurz oder Fleck daran, an statt der Schöße, so gleichfalls starck trisiret ist. In Leipzig wird es gleichfalls ein Röckgen benennet, und wird wegen der veränderlichen Moden auf vielerley

ley Art und façon bald mit engen bald mit weiten Ärmeln, bald kurzen bald langen Schößen gemacht.

Wamme. siehe. Blume.

Wand-Leuchter,

Ist eine von Silber, Messing oder Blech getriebene Vase, mit einem hinter Schild gezieret, wird an die Wand befestiget.

Wand-Schrauben, oder, Hacken,

Seynd von Messing gegossen oder von Eisen zusammen geschweißte und überzante Hacken, so in die Zimmer in die Wände geschraubet oder angenagelt werden, damit man etwas daran hängen kan. In denen Puz-Zimmern bedienet man sich statt der Wand-Schrauben der so genannnen Spelir Hacken.

von Wangenheim,

Anna. Aebtrissin von St. Catharin, eine gelehrte Matrone, sie hat A. 1480. schöne geistreiche Meditationes über das Hohe und Salamons geschrieben. M. Michael Uranius, Rector des ehemahligen Gymnasii zu Herrschfeld gedendet ihrer gar rühmlich in einer Oration.

Wanne,

Ist ein von hölzernen Tauben mit Reiffen zusammen getriebenes länglicht rundes Gefäße, worinnen die Wäsche gebrühet und ausgewaschen wird, ist groß oder klein, die kleinern werden auch in der Haushaltung zum Einsalzen des Fleisches getraucht. in dñ

Stoßfisch und andere Sache darinnen zu wässern.

Wanne zu à la dauben,

Ist ein hierzu absonderlich von Kupffer getriebene und gefertigte Wanne, mit einem darzu gehörigen Blech, welches durchlöchert ist.

Warda,

Rebecca, eine Irländische Quackerin, so ihre Quackerischen und irrigen Lehren in Irland, absonderlich zu Waterford, eifrig fortpflanzte, auch einen grossen Schwarm und Anhang bekam.

Wärm-Flasche,

Ist ein von Zinn, Oval hol gegossenes Gefässe, mit einem Schraube und noch ganz besondern Deckel versehen, wird mit siedenden Wasser angefüllet, und in die Betten zu deren Erwärmung gesetzt.

Wärm-Pfanne,

Ist ein von Kupffer oder Messing rund gewölbtes Behältniß, mit einem langen Stiel und durchlöcherten Deckel versehen, wird mit glühenden Kohlen zu Erwärmung der Betten angefüllt.

Wärmstein,

Ist ein viereckigt länglicher, flacher und eingebogener dünner Stein, aus Serpentin gearbeitet und geschnitten, welchen das Frauenzimmer bey bedürffenden Fällen heiß legen, und sich selbigen in ein Tüchlein gewickelt, auff den Leib schlagen läßt; bey den gemeinen

Weibern muß eine warm gemachte Stürze dessen Stelle vertreten.

Wärm Teller,

Ist ein doppelter und holer von Zinn gegossener und gedrehter runder Teller, mit einer Schraube versehen, welcher mit heißen Wasser angefüllet wird, darmit man bey dem Essen die ordentlichen Teller drauff setzen, und die Speisen warm genießen kan.

Warnea,

Margaretha, war eine beruffene Zauberin und Heze.

Wärterin,

Ist eine arme Frau, so um ein wöchentlich gewisses Wärter-Geld Patienten in ihrer Krankheit Tag und Nacht zu warten, und ihnen zur Hand zu gehen pfleget.

Waschen,

Heisset das eingeschwärtzte und verbrauchte weisse Zeug und Wasch-Geräthe, von neuen wieder einweichen, brähen, einschmierren, ausreiben, ausspielen und wieder reine machen.

Wascheblau,

Ist ein von Holz breit und stark geschnittener Stock mit einem Stiel, womit das Weibsvolk an etlichen Orten die gebrühete, und naß auf einander gelegte Wasche zu schlagen und zu blauem pfleget, damit selbige hernach im Auswaschen nicht allzu sehr darff gerieben werden.

Wäsche legen. siehe. Legen
Wäsche.

Wäscherin,

Seynd arme Tagelöhners-Weiber, so die Woche über auf die Wäschen, um das Geld, in die Häuser zu gehen pflegen, die schwarze Wäsche allda einweichen, brühen, schmieren, waschen, ausspielen, ausringen, aufschlagen, treugen und rollen helfen.

Wäscher-Lohn,

Heisset dasjenige veraccordirte Geld, so die Weiber denen Wäscherinnen vor ihre gehabte Mühe und Arbeit zu zahlen pflegen.

Wäscher-Mädgen,

Seynd junge ledige Dirnen, so die eingeschwärzte Wäsche wöchentlich von denen Studenten und andern Stuben zusammen zu tragen, selbige zu waschen, und wieder zu überbringen pflegen.

Wash-Gelte,

Ist ein länglicht rund hölzernes Gefäß, mit 2. langen Handgriffen, worinnen die Wäscherinnen bey dem Aufbrühen, das kochende Wasser in die Wash-Zefe tragen, und solches über die Wäsche gießen.

Wash- oder, Geräthe- Köthe,

Ist ein hohes und breites, von Holz zusammen gesetztes Behältniß mit Sachen unterschieden, worinnen das Weibsvold ihr Wash-Geräthe zu verwahren und zu verschließen pfleget.

Washhaus,

Ist dasjenige Behältniß in dem untersten Theile des Hauses, wo die Wash-Kessel eingemauert stehen, das Wasser und Lauge gesotten, und die schwarze Wäsche gebrühet und gewaschen wird.

Wash-Kasten,

Ist ein absonderlich grosser, von Holz zusammen gesetzter Kasten, worin das Frauenzimmer ihre Wäsche, und weisses Geräthe zu legen, und selbiges allda zu verwahren pflegen.

Wash-Kessel,

Ist ein grosser, runder, küppferner Kessel, eingemauert oder frey, worinnen das Wasser und die Lauge bey den Washen gekocht und gesotten wird.

Wash-Korb,

Ist ein grosser, länglicht runder zusammen geflochtener, und mit 2. Griffen versehener Korb, so bey dem Washen zu allerhand kan gebraucht werden.

Wash- Leinen. siehe. Leinen.

Wash-Zettul,

Ist ein richtiges Verzeichniß bererjenigen Wash-Geräthe-Stücken, so man in die Wäsche mit zu waschen giebet, damit das Weibsvold daraus erschen kan, ob es alles wieder aus der Wäsche richtig bekömmet.

Wasenthau,

Magdalena Brigitta, Jodoci Wasenthans Eheweib, war ein gelehrtes und verständiges Weibesbild. Vid. Paullini in seiner Zeitverkürzenden Lust. P. II. p. 1121.

Wasser-Bley. Siehe. Bley-Stift.

Wasser-Kanne,

Ist ein von Holz länglantz zu faminen gefesttes Gefässe, obenher mit einer löcherichten Handhabe versehen, worinnen das Wasser in die Rühren getragen wird, in grossen Rühren werden sie mit Wasser neu und polirt. Meissen umgelegt.

Wasser messen,

Ist ein abergläubischer Gebrauch, wann das Weibesvolck in der Christ-Nacht zwischen 11. und 12. Uhr eine gewisse Quantität Wasser in ein Behältnuß abmisset, und des Morgens frühe wieder darnach siehet, ob es weniger geworden, oder zugenommen, woraus sie sich vorher prophecyen, ob sie das künfftige Jahr über reich oder arm seyn werden.

Wässern. siehe. Einwässern.

Wasser-Nixe,

Heissen diejenigen Gespenster, so sich in Weibes-Gestalt auff den neuen Flüssen und Gewässern sehen lassen.

Wasser-Nüsse. siehe. Stachel-Nüsse.

Wasser-Perlen,

Seynd grosse, runde, unächte Perlen, so das Frauenzimmer alltäglich um den Hals zu tragen pfleget.

Wasser-Probe reiner und keuscher Weiber,

Als dorten Pheron des Aegyptischen Königs Sesostris ältester Sohn blind war, ward ihm von dem Oraculo angedeutet, daß er wieder sehend solte werden, wenn er sich in dem Wasser oder Urin einer Frauen wäsche, die mit keinem andern, als mit ihrem eigenen Mann hätte zu thun gehabt. Worauff sich Pheron mit seiner eigenen Gemahlin Wasser zu waschen anfieng, er blieb aber vor wie nach, blind. Hierauff ließ er anderer Weiber Wasser in grosser Menge aufffangen, und dieses so lange, bis er endlich eine fand, durch deren Wasser er wieder sehend ward. Als dieses geschehen, schickte er seine Gemahlin, samt allen denen Weibern, so ihren Männern nicht reine Farbe gehalten, in die Stadt Erytrobulum, ließ selbige mit Feuer anstecken, und verbrante sie alle zusammen. Diejenige aber, durch welche ihm geholffen ward, nahm er zu seiner Gemahlin an.

Wasser-Ständer,

Ist ein von Kupffer oder Holz zusammen gesetztes grosses Gefäss, mit einem Deckel versehen, worinnen das Wasser zum Kochen reinerhals

erhalten wird, in grossen Küchen pflaget er öftters mit einem weissen Schwurz umhänget zu werden.

Wasser-Trog, oder, Röhr-Kasten, Röhr-Trog,

Ist ein sehr grosser ausgezimmetter und ausgepichter tieffer holer Kasten, worein das Röhrs Wasser geleitet wird, ist öftters mahls mit einem Unterschied verschlagen, und obenher zugedecket, worein die Köchin ihre Speise-Fische zu setzen pflaget.

Wasser zum abwischen,

Ist ein aus weissen Bohnen, Semmelbrosant, Kürbis, Weiss-Wurzwurzel, Ziegenmilch, Piznien, und Fleisch von Laubenbrüsten, destillirtes und abgezogenes Schminck-Wasser, dessen sich das Krauzzimmer, um weisse und sc: d: ne Haut dadurch zu überkommen, zu bedienen pflaget.

Watherhada,

Maria, eine Engelländische Quackerin, so ihre Quackerischen Lehren zu Boston in Neu-Engelland austreuen wolte, es wurde ihr aber von der Obrigkeit solches scharff verboten, ihre Zusammenskünffte zerstöhret, und ihr alle Instrumenta, deren sie sich zum schreiben bedienen konte, mit Gewalt weggenommen, damit sie nichts von ihren närrischen Lehren aufzeichnen, und andere mit solchen Giffte anstecken möchte. Cræf. Histor. Quacker. p. 106. 495. & 96.

Batte seidne,

Ist ein von Blocken-Seide zu

sammen geschlagenes welches Wessen, dessen sich das Krauzzimmer statt der Baumwolle zum unterlegen zu bedienen pflaget.

Waugin,

Dorothea, eine Quackerin aus Alt-Engelland, so sich nach Boston in Neu-Engelland machte, um ihre quackerischen Lehren daselbst auszusäen, allein sie ward von der Obrigkeit daselbst gefangen genommen, in das Gefängnuß geworffen, wegen ihrer Hartnäckigkeit sonder Essen und Trinken darinnen beybehalten, auch weil sie sich dennoch nicht geben wolte, als eine Erz-Versführerin dermassen mit Schlägen tractiret, daß sie darüber ihr verführerisches Wesen vergessen musste. Cræf. in Histor. Quacker. p. 506.

Wechsel-Bälge,

Heissen diejenigen Kinder, so die Heyen mit dem Teufel sollen gezeuget, und hernach an anderer von ihnen gestohlener junger Kinder Stelle den unglücklichen Eltern eingeschoben haben. Sie sollen insgemein erschrecklich gefreßig, faul und ungestalt seyn, auch, wenn man sie übel hält, von denen Heyen bey Nachtzeit wieder abgehohlet, und die vorigen rechten Kinder an deren Stelle zurück gebracht werden.

Weggerin,

Anna, war eine In der Medicin und Arzney-Kunst wohlerfahrnes Weib. Vid. Olasum Borriens. de Ort. & Progress. Chem. p. 51.

Wegsetzen

Wegsetzen Kinder,

Ist ein gottloses und sündliches Verbrechen derer Huren, und anderer lieblichen Betteln, so ihre neugebohrnen Kindlein heimlich wegsetzen. Wann das Kind noch lebendig und unbeschadet gefunden wird, und man aus denen Umständen der Mutter Vorsatz das Kind nicht zu tödten oder augenscheinlich verderben zu lassen, ersehen kan, wird sie nach denen Sächsischen Ehurfl. Rechten mit Gefängniß oder Landes-Verweisung abgestraffet, ist das Kind aber Zeit während solcher heiml. Wegsetzung gestorben, wird die Mutter gleich einer andern Kinder-Mörderin am Leben gestraffet.

Begewarten. siehe. Cicori.

Wehe-Frau. siehe. Kinder-Mutter.

Wehe-Mutter. siehe. Kinder-Mutter.

Wehethunder kleiner Kinder,

Ist eine Extension und Ausdehnung einiger Muscula und Fleischn, so von einer hefftigen Bewegung und Verrückung herrühret, weßwegen die Mütter selbige bey solchen Fällen zu ziehen pflegen. Siehe Ziehen kleine Kinder.

Weib. siehe. Frau.

Weiber-Garnison,

In der Haupt-Stadt und Kaiserlichen Residenz Monomotapa

in Aethiopien, ist die Stadt-Garnison von eitel Weibern bestellet worden.

Weiber-Lehn, Kunkel-Lehn, oder, Schlair-Lehn,

Heisset ein solches Lehn, womit die weiblichen Personen auch belehnet werden, und in selbiges succediren können. Vid. Myler. de Princip. & Stat. Imp. c. 24.

Weiber-Regiment,

Ist eine von denen herrschsüchtigen und hochmüthigen Weibern wider die göttlichen Rechte Genes. III. v. 16. 1. Cor. II. v. 3. und den Wohlstand angemessene Herrschaft über ihre Männer. Dergleichen herrschsüchtiges und ungehorsames Weib war dort des Königs Ahasveri Gemahlin die Vasti, um deren Willen er auch nach ihrer Verstoffung ein königlich Gebot im ganzen Reich ausschreiben ließ, daß alle Weiber ihre Männer in Ehren halten, und ein jeglicher Mann der Oberherr in seinem Hause seyn sollte. Esther. I. v. 19. & 22. bey denen alten Völkern hatten die Männer gar die Gewalt über ihrer Weiber Leib und Leben. Jul. Cæs. l. 6. Tacit. Annal. Lib. II. Tiraquell. ad LL. Connum gl. I. part. I. 31. 73. Dergleichen herrschsüchtige Weiber, so dem Mann die Hosen nehmen, haben es vielleicht von der Xanippe erlernt, als welche ihrem Mann dem Socrates öfters seine Kleider nahm, selbige anzog, und darinnen öffentlich ausgieng, damit indessen ihr armer Mann genöthiget ward, bey

bey seinem Ausgang nur eine alte Haut um sich zu schlagen. Von dem schimpfflichen Weibers-Regiment Vid. Rodenburg. in Tr. d. Jur. Conjug. p. 193.

Weiblein,

Heissen nach dem Grund-Texte diejenigen irrigen, leichten, verführischen und leichtsinigen Weiber, so sich durch süsse und glatte Worte der irrigen Lehrer leichte gefangen nehmen lassen, und einem jeden Geiste gleich glauben, Paulus gedencket deren II. ad Timoth. III. v. 6. Vid. Grotium ad h. l.

Weisse,

Ist ein von Holz gefertigtes, und oben und unten mit einem contrairen Ober-Holz versehenes Hand-Instrument, worüber das gesponnene, und von der Spuhle laufende Garn gespannt, und nach der Zahl in Gebind und Strehne geschlagen wird. Der gleichen Dienste thut auch die so genannte Schnapp-Weisse.

Weissen, oder, Abweissen,

Heisset das gesponnene Garn, von der Spuhle auff die darzu gefertigte Weisse ziehen, und selbtes in Gebind und Strehne, vermöge eines darzwischen geschlagenen Zwirnfadens bringen.

Wein,

Vinum, Vin, ist das edle Gewächs, das durch Gottes Segen aus der Erde kömmt, des Menschen Herz zu erfreuen. Es wird

aber von einem guten Wein erfordert COS, das ist: er soll haben Colorem, eine schöne helle Farbe, Odorem, einen guten Geruch, und Saporem, einen annehmlichen Geschmack. Andere wollen ihn nach allen 5. Sinnen probiren und sagen: ein guter Wein müsse erkannt werden COSTA, nemlich: Colore, Odore, Sapore, Tactu & Auditu. Das ist: Ein guter Wein müsse von schöner Farbe, gutem Geruch, und annehmlichen Geschmack seyn, auch bey dem Einschenken frisch daher rauschen. Sonst giebt es der Weine sehr vielerley Arten. Plinius hat schon zu seiner Zeit, deren 195. Geschlechter gezehlet, und würde man ihrer heut zu Tage weit mehr zusammen bringen, wenn man solche nach denen Landschaften, Art der Trauben, dem Geschmack, Erfindern, Würkungen zc. betrachten wolte, so ich aber teho billich übergehe, und curiense Lente ohnedem in weitläufftigen Wein- und Reis-Beschreibungen hiervon satzsam Nachricht finden werden. Nur melde ich dieses, daß diejenigen Essen, welche der Koch mit Wein bereitet, desto annehmlicher seyn, und kömmt selbiger nicht nur an gute Brähen, sondern es brauchet auch der Koch öftters die unreifen Weinbeeren, welches bey dem Hecht und andern Orten wird zu sehen seyn. So viel ist hierbey anzumercken, daß die gemachten und geschmirtten Weine an die Essen nicht dienen, weil sie bey dem Küchenfeuer die Probe nicht aushalten.

Wein abziehen,

Heisset den auf grossen Fässern liegenden Wein auf kleine Tonnen oder Bouceillen füllen und abziehen.

Weindrossel. siehe. **Kramets-Vogel.**

Wein Einschlag geben,

Heisset ein mit Schwefel, Zinckel und Korn-Blumen angenehmes Luchlein, brennend in das Wein-Faß hängen, welches zu zapffen gehet, oder nicht voll gefüllet ist, wodurch es von dem Raan, Moder und Anlauffen verwahret wird.

Wein füllen,

Heisset dem haushältigen Weibes-Volck, den in denen Fässern sich verzehrenden Wein mit andern wieder auffüllen, damit die Fässer stets voll bleiben.

Wein-Mus. siehe. **Suppe,**
Wein-Mus genannt
mit **Sammel.**

Wein warten,

Heisset fleißige Aufsicht auf den im Keller liegenden Wein haben, als: nach der Farbe sehen, die mürben und alten Reiffen besichtigen, die Fässer fleißig wischen und reinigen, Einschlag geben und dergleichen.

von Weißbach,

Elisabeth, war Anno 1500. Achtzig in dem im XIII. Seculo

gestifteten Nonnen-Closter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardsiner-Ordens.

Weiß-Bier. siehe. **Breyhahn.**

Weisse Haube,

Ist ein aus klarer weißer Leinwand geschnittenes, und hinten unter dem Nest zusammen gezogenes Häublein, mit schmalen weißen Spitzlein oder Tanten um und um besetzt, deren sich das gemeine Weibsvolk zur Sommers-Zeit im Hause zu bedienen pfleget, der Schnitt von selbigen ist entweder rund über die Stirne, oder mit einem spizigen Schnepplein versehen, welches die Weiber Schnepfen-Hauben nennen. Der Hollarum-Weiber ihre weissen Häublein, so sie unter ihren schwarzen Sammet-Schleppern tragen, sind von weissen Messeltuch.

Weißfisch,

Alburnus, Poisson blanc (Blanchaille) ist ein Fisch, der zu des oft angeführten Boullveris Zeiten mit Eßig und etwas Garten-Epich zubereitet aufgesetzt wurde. Heut zu Tage kommen diese Fische nicht leicht auff Herren-Tafeln, sondern sie sind eine Speise gemeiner Leute, dahero erliche sie mit unter die Schneider-Fische verächtlich rechnen. Dem sey ihm aber wie ihm wolle, so werden doch diese Fische, wenn sie absonderlich etwas groß, durch des Kochs gute Zubereitung annehmlich gemacht; denn darichtet sie der selbe also zu: 1) Weißfische mit einer Butters

Butter: Soffe; 2) Weißfische mit zerlassener Butter; 3) Weißfische mit einer piquanten Soffe; 4) Weißfische mit weißer Semmelbrühe, gerösteter Semmel und Speck; 5) Weißfische mit einer Citronen: Soffe; 6) Weißfische ebacken; 7) Weißfische gebraten; 8) Weißfische gebraten mit einer weißen Caper: Soffe; 9) Weißfische gebacken mit einer Baumöl: Soffe; 10) Weißfische mit Sardellen; 11) Weißfische gebraten kalt, mit Apffeln, Eßig und Baumöl.

Weißfische mit einer Butter: Soffe,

Nehmet dergleichen Fische, schu-
bet und reißet selbige wie andere
Fische, und wenn sie groß sind, mö-
gen auch wohl Stückgen draus ge-
schnitten werden; waschet sie aus,
und giesset ein wenig Eßig drüber.
Dierauff setzet in einen Fisch: Kessel
Wasser mit einer Hand voll Salz
vermischet auff's Feuer, und wenn
es kochet, so thut die Weißfische
rein, und lasset sie aussieden.
Nach diesen richtet sie auff eine
Schüssel an, die ihr aber vorher
mit Butter beschmieret sollet,
treuet geriebene Semmel und Mus-
catenblüten dran, leget ein grosses
Stück Butter darzu, und giesset
etwas von der Brühe dran, die
aber nicht gar zu sehr darff gesal-
zen seyn. Diese Fische setzet her-
nach auff ein Kohlf Feuer, und decket
sie mit einer andern Schüssel zu,
ihr möget auch wohl ein Paar gan-
ze Zwiebeln mit belegen, und als-
o müßet ihr sie kochen lassen, bis
die Brühe ein wenig dicke wird;

alsdenn können sie zu Fische getra-
gen werden.

Weißfische mit zerlassener Butter,

Wenn diese Fische, wie vorige
geschupet, zerissen und abgefotten
worden, so lasset in einer Casserole
Butter auff dem Kohlf Feuer nur
zergehen, richtet alsdenn die Fische
auff eine Schüssel an, und lasset
die Butter drüber lauffen, streuet
gehackte grüne Petersilie und Mus-
catenblüten drüber, setzet es ein
wenig auff's Kohlf Feuer, damit sich
die Butter in die Fische ziehe, decket
es aber zu, so können sie darnach
hingegen werden.

Weißfische mit einer piquan- ten Soffe,

Diese Fische siedet wie vorige
ab. Darnach müßet ihr Butter
in einer Casserole oder Tiegel auff
dem Kohlf Feuer braun machen, eine
Hand voll geriebene Semmel drein
rühren, die ihr aber Castanien:
braun rösten sollet. Ferner gieß-
set Brühe, Wein und Eßig dran,
werffet Nelcken, Ingber, Citros-
nenschalen, Zucker, und eine Hand
voll kleine Rosinen drein, und las-
set es also durch einander kochen.
Endlich leget die Fische darzu, die
eine Weile liegen müssen, damit
sie die Brühe ein wenig hinein zie-
he; Wenn ihr sie anrichtet, so thut
die Stückgen mit einem Eyer:
Schäufflein fein ganz auf eine an-
dere Schüssel, giesset die Brühe
drüber, und garniret es nach euren
Gefallen.

Weißfische mit einer weissen Semmelbrühe, gerösteter Semmel und Speck,

Habt ihr die Weißfische geschupet, gerissen und abgesotten, so schlaget 4. bis 5. Eyerdotter in ein Zöpffgen, Ziegel, oder Casserole, thut eine Messerspiße rohes Mehl dran, gießet einen Eßlöffel Wein-Eßig darzu, und rühret es unter einander. Ferner leget ein Stück ausgewaschene Butter, eine ganze Zwiebel nebst Ingber und Pfeffer hinein, gießet noch ein Paarlöffel Eßig, und das übrige Wasser darzu, daß ihr vernemnet Brühe genug zu haben, setzet es auff's Kohlfewer, und rührets ab, es muß aber beständig gerühret werden, sonst läufft es zusammen. Inzwischen thut würfflicht geschnittenen Speck in eine Casserole, und lasset solchen auff dem Feuer braun werden; schütet ein Paar Hände voll würfflicht geschnittene Semmel hinein, röstet sie goldgelb ab, und setzet sie bey Seite. Wenn nun die Brühe fertig ist, so nehmet sie vom Feuer, damit sie nicht kochet, richtet die Weißfische an, und die Brühe drüber, bestreuet sie mit der gerösteten Semmel und Speck, und gebet sie hin.

Weißfische mit einer Citronen-Sosse,

Sind die Weißfische beschriebener massen abgesotten und zugerichtet, so beschmieret eine silberne oder zinnerne Schüssel dick mit Butter, streuet klar geriebene

Semmel, Citronenschalen und Muscatenblüten drauff, leget die abgesottenen Fische ordentlich hinein, und streuet oben wieder geriebene Semmel, Citronenschalen und Muscaten-Blüten drüber, gießet ein Paar löffel voll Wein und das übrige Wasser darzu, setzet die Schüssel auf das Kohlfewer, decket sie mit einer andern zu, und lasset sie so lange dämpffen, bis die Brühe ein wenig dicke wird. Beym Anrichten schneidet von einer ganzen Citrone die Schalen, thut die Schalen nebst allem weissen herunter, ingleichen auch die Kerne heraus, leget sie an die Fische, und lasset sie eine Weile mit kochen, hernach möget ihr dieses Gerichte hingeben.

Weißfische gebacken,

Schupet selbige, und thut ihnen das Eingeweide heraus, machet ihnen auff den ganzen Leib die Obere Kerbgen, oder sind sie groß, so zerstücket sie, sonst aber lasset sie nur gang, und salzet sie hernach ein. In übrigen verfähret mit ihnen, als wie mit den Karaschen, davon unter diesem Wort Nachricht zu finden ist.

Weißfische gebraten,

Schupet und machet diese wie vorhergehende zu rechte, nur daß ihr sie ganz, und eine Weile im Salze liegen lasset. Hernach streiffet sie trocken ab, bestreichet sie mit zerlassener Butter, leget sie auf einen Rost, darauf sie ganz gemächlich braten müssen. Wenn sie nun auf einer Seiten braun worden, so leget oben eine Schüssel oder

er ein Blech drüber, und verkehren den Drost, löset sie fein mit einem Eßer ab, und leget sie wiederum f den Drost, woselbst ihr sie volds gar braten sollet. Beym richten brennet braune Butter über, und bestreuet sie mit gerieher Semmel.

Weißfische gebraten mit einer weissen Capers-Sosse,

Wenn die Fische nach vorher beriebener Art abgebraten sind, so it 4. biß 5. Eyerdotter, nebst er Messerspiße rohen Mehl eine Casserole, und rühret es gießet ein Paar Löffel Eßig, ein, und das übrige Wasser in, leget ein Stück Butter mit igber, Muscatenblüten, Citroschalen, und eine Hand voll pern dazu, setzet es auffs Kohler, und rührets so lange, biß Brühe dickigt wird. Endlich rüt die Fische an, gießet die Brüdrüber, und lasset sie zu Tische gen, und so es euch gefället, mö ihr auch zerlassene Butter drüsprenge.

Weißfische gebacken mit einer Baumöl-Sosse,

Suchet unter den Karpffen t einer Baumöl-Sosse, auff lche Art die Weißfische auch urichten sind.

Weißfische mit Sardellen,

Suchet Zecht mit Sardellen, und bereitet die Weißfische ch also.

Weißfische gebraten kalt mit Eßig, Äpfeln, und Baumöl.

Bratet die Weißfische ab, wie schon vorher beschrieben worden, und leget sie auf eine Schüssel, daß sie kalt werden. Hernach streuet würffliche geschnittene Äpfel drüber, reibet Zucker drauf, thut kleine Rosinen, Ingber und Pfeffer hinzu, gießet Eßig und Baumöl über die Fische, und lasset sie also zu Tische tragen.

Weiß Melonen-Wasser/

Ist ein aus Melonen, Marck, Alaune, getödteten Quecksilber, gebrannter Alaune, jungen Schweine, Büffel, Serpentin, Eyer mit samt der Schalen gestossen, Citronen-Safft, Zucker, Ziegen-Milch und weissen Wein vermischtes, und bey gelinder Wärme destillirtes Wasser, dessen sich das Frauenzimmer, um ihre Haut sauber, weiß und zart zu erhalten, im Waschen zu bedienen pflaget.

Welcke Rüben. s. he. Rüben.

von Wellerse,

Judith, ein gelehrtes und künstliches Frauenzimmer in Goslar, maßen sie nicht nur gut latein schreiben und reden konte, sondern auch in der Arithmetica, Astronomie und Instrumental-Music wie auch Mahler-Kunst sehr erfahren war.

Welsche Nuß. s. he. Nuß.

Welker-Abend. siehe. **Rammel-Abend.**

Wenda. siehe. **Venda.**

Wendelin,

Heisset dem Augspurgischen Frauenzimmer so viel als ein **Fischer** oder **Sonnen-Fischer.**

Wendelmuth,

Eine fromme und gottsfürchtige Wittbe, von **Münchendam**, so wegen ihres Glaubens als eine standhafte Märtyrin Anno 1527. den 15. Decemb. im Haag öffentlich verbrant ward. Vid. **Rabbi Märtyrer-Buch.** P. III. p. 121.

Wendelmuthin,

Margaretha, eines **Mahlers** Tochter zu **Pegau** in **Meissen**, war eine zu ihrer Zeit vortreffliche **Mahlerin** in **Contrafaiten.** Vid. **Rissen** in der **Aprils-Unterredung.** p. 263.

Werber,

Ist eine vertraute und höfliche **Manns-Person** von einem **Freyer** an dasjenige **Frauenzimmer** abgeschicket, zu dem er eine innerliche Neigung und Trieb bey sich fühlet, mit gegebener **Vollmacht** um selbige bey ihr und ihren **Eltern** seinetwegen zu **werben** und **anzuhalten.**

Werk,

Heißt das **Gewirre** oder der **Abgang**, so bey dem **Secheln** von dem **Flachs** übrig bleibt.

Wester-Hemde,

Ist ein von **zarten Caton**, **Ne-**

stel; ober **Cammer-Zuch** zusammen-gesehtes kleines **Kinders-Hemlein**, mit allerhand **Crewen** von **zarten** und **saubern Spitzen** besetzt, und mit einem **Uberschlag** über das **Köpffgen** zugleich versehen, worinnen die **neugebohrnen** **Kindlein** getauffet werden. **Hey** denen **Römisch-Catholischen** werden denen getaufften **Glocken** auch **Wester-Hemdden** gemacht und **umgeschlagen.**

Wespen-Nest gebackenes. siehe. **Gebackenes Wespen-Nest.**

Westhonia,

Elisabetha Johanna, aus **Engelland**, lebte zu den Zeiten **Käysers Rudolphi II.** um die **Abwechselung** des **XVI.** und **XVII.** **Seculi**, und war **Johann Leonis**, **Käyserlichen Agentens** zu **Prag**, **Ehe-Liebste.** Eine gelehrte **Dame** und vortreffliche **Poetin**, so einen **schönen lateinischen Vers** und **Brief** schrieb; sie verstund **lateinisch**, **Englisch**, **Deutsch**, **Böhmisch** und **Italiänisch**, und hatte mit denen gelehrtesten **Männern**, **Joh. Scaligero**, **Oswaldo Crollio**, **Jano Bonfa à Nortwick**, **Stephano Lesteur**, **Joh. Gernando**, **L. Feighio**, **G. Martino à Baldhoven**, **Henrico Watero**, **Balthasaro Cremero**, **Georgio Carlsperga** und **Balthasar Exnero**, ja was noch mehr zu **verwundern**, mit dem **damahligen gelehrten König** in **Engelland** **Jacobo I.** eine gelehrte **Correspondenz**, wie solches ihre **resten Poemata**, worinnen die **Elegien** gar nicht zu **verbessern**, und ihre **herrlichen Episteln** ausweisen,

weisen, welche der gelehrte Schlesi-
sche Edelmann G. Martinus von
Baldhoven unter dem Titul: Par-
thenicon Elisabethæ Joannæ Wes-
toniæ in 3. Theilen zu Prag in 8.
heraus gegeben; Der berühmte
Paulus Melissus Schedius hat ihr
den Poetischen Lorbeer-Cranz auf-
gesetzt, und sie bey Übersendung
dessel mit zwey artigen Poematibus
beehret, dergleichen auch Lotichius
und Janus Doufa à Nortwick &
Cattendyk gethan. Vid. Lotichium
d. Nobilitat. Sex. Form. pag. 126.
S. 36 & Part. II. Bibl. Poetic. pag.
97. Hallervord. Bibliothec. Curios.
p. 66. Pasch in Gynec. Doct. p. 59.
& 60. L. Feighius hat ihr ein ge-
wisses Gebeth-Buch in etlichen La-
telnischen Distichis dediciret.

Weyhel,

Ist ein entweder von weissen
Schleier oder schwarzen Flohr
umsäumtes langes Tuch, so sich die
Nonnen oder Kloster-Jungfrauen
über das Haupt um das Gesichte
herum an statt einer Haube zu ste-
cken pflegen.

Widebramin,

Elisabeth, ein in verschiede-
nen Sprachen erfahres und be-
rühmtes Weibez-Bild, so zugleich
auch eine gute Poetin war. Vid.
Baldhoven in Catalog. Doct. Form.
& Virg. in Fing.

Wiege,

Ist ein aus Holz auf vielerley
Art zusammen-gesehtes kleines
Kinder-Bette, auf zwey hohen
und ausgeschweiften Balken ste-
hend und auf beyden Seiten mit

hölzkernen Knöpfen versehen, wor-
innen die kleinen Kinder schlaffen
und ruhen, auch durch hin und wie-
der erregter Bewegung derselben
in Schlaf gewoleget werden. In
vornehmen Wochten: Stuben fin-
det man selbige sehr sauber mit al-
serhand guten und kostbaren Holze
als: Eben: Cypressen: Nussbaum:
Buchsbaum: Zuckers: Farnen: und
andern Holze, auf unterschiedene
Art und Figuren ausgeleget und
durchgearbeitet.

Ledige-Wiege nicht poyen,

Ist ein alter närrischer Abers-
glaube einiger Weiber, so in denen
wunderlichen Gedanken stehen, es
könnte das kleine Kind nicht ruhen,
wenn es in eine Wiege gelegeet wür-
de, die man vorher ledig gepoyet
hätte.

Über die Wiege nichts langen,

Ist ein alter Weiber-Aberglaub-
be, da sie vermeynen, es wäre dem
Kinde nicht gut zum Schlasse,
wenn man etwas über die Wiege
dem andern zulange.

Wiegen ihrer zwey an ei- nem Kinde,

Ist ein alter Weiber-Aberglaub-
be, da etliche Weiber nicht zulassen
wollen, daß ihrer zwey zugleich an
die Wiege stossen, weil das Kind
beswegen nicht ruhen könnte.

Wiegen-Band,

Ist ein langer von allerhand
bunten Garn gewürkter schmaler
Streiff, so über die Wiege Creuz-
weise

weise gezogen wird, damit die kleinen Kinder nicht heraus fallen können; man pfleget auch dasjenige das Wiegen-Band zu nennen, welches an das eine Ende der Wiege angeknüpffet wird, und womit die Mütter: oder Ammen die Wiege hin und wieder ziehen, welches bey gemeinen Leuten insgemein die Schrot: Bänder oder Saal-Leisten von denen Lüchern verrichten müssen.

Wiegen-Bret,

Ist ein von hölzernen Brettern zusammen gesetztes breites Creutz, worauf die Wiege gesetzt wird, damit sie wegen Ungleichheit der Dielen in denen Stuben, bey dem hin- und wieder-gehen nicht knarrt, und die kleinen Kinder dadurch im Schlaf beunruhigen möge.

Wiegen-Lied,

Seynd allerhand denen Ammen und Mütter bekante Gesetzelein und Melodien, so denen Kindern, in der Wiege, wenn sie einschlaffen sollen, vorgefungen werden, damit sie darüber einschlummern. Man hat geistliche und weltliche Wiegen-Lieder.

Wiegen-Luch,

Seynd diejenigen Lucher, weiß oder bunt, so über den Spriegel der Wiege gedecket werden, damit die kleinen Kinder im Schatten desto geruhiger und ungehinderter schlaffen können.

Wiehre,

(Nach Hamburgischer Redens-Art, denn nach hiesiger heißt es ein

Kappen-Drat) ist ein hoher rumb gebogener Drat, welcher mit Seide bewunden ist, und von dem Frauennimmer auf die Fontangen gesteket wird, damit selbige von denen übergehngten Tasset: oder Flohr-Kappen auch Regen-Lüchern nicht zerdrückt werden.

Wilde Behen,

Ober Dolores spurii, heißen bey denen gebährenden Weibern, die nach dem Rücken zu tretenden Schmerzen, so meistens von denen geschwächten Kräften des Kindes und der Mutter, wenn selbige allzufrüh zur Arbeit angestrenget wird, ihren Ursprung haben.

Wildpret,

Ferina, Venaison, wird in roth und schwarz Wildpret eingetheilet. Zum rothen gehören Hirsche, Thiere, Schmal-Thiere, Rehe, Hasen &c. Zum schwarzen, Schweine, Kändler, Bachen, Frischlinge und so weiter. Es gehöret auch hieher das Feder-Wildpret, darunter man zehlet: Trappen, Auer- und Birck-Häne, Hasel-Hüner, wilde Gänse, wilde Enten und Tauben, Krammetz-Vögel und Rebhüner, Wachteln, Lerchen und andere kleine Vögel mehr.

Wildprets-Frau,

Heissen diejenigen Weiber, so das Wildpret in die Häuser haufsiren herum tragen.

Wilgefortis. siehe. Liberata S.

Wilhelmina Hedwig,
Princessin des Marggrafens
von

von Hessen Philpsthal Philippi, ward A. 1681. den 9. Octobr. gebohren, und war eine treffliche gelehrte Princeessin. Sie starb An. 1699. Vid. Historische Remarquen der neuesten Sachen in Europa A. 1699. Mens. Sept. 25. pag. 197. & 98.

Winkel-Ehen. siehe Verplumpern,

Winklerin,

Elisabeth, aus Schlessen von Breslau, des im XVI. Seculo 53. jährig gewesenen Rectoris zu S. Elisabeth in Breslau, Andrea Winklers Tochter, und M. Caspar Weiglers Predigers und Professoris daselbst sehr gelehrtes Weib, sie starb Anno 1613. und hat Prof. Martin Hancke, sie in einem öffentlichen Panegyrico A. 1668. unter die berühmten Schlessischen Philosophos und Philologos nach Würden und Verdienst gesetzt. Sie hat schon in ihrem 10ten Jahre eine schöne lateinische Oration gehalten, so A. 1533. zu Wittenberg herans kommen. In der Poësie war sie gleichfalls nicht ungeschickt, wie Caspar Conrad in seiner Prosopographia Melica Mill. 1. pag. 202. bezeuget. Vid. Frid. Luca Schlessische Denkwürdigkeiten. pag. 2199. Pasch. in Gynaecei Doct. p. 60.

Windeln,

Seynd viereckigte oder auch länglichte von weicher Leinwand geschnittene und umsäumte weisse Tücher, worein die kleinen Kinder von unten her geschlagen, oder, wenn man selbige in dem Käpplein

zu tragen anfänget, um ihre Füßlein geuammen werden.

Windeln das Kind, oder beschicken,

Heisset, wenn die Kinder-Mutter, Beytrauen oder Animen das kleine Kind täglich aus denen alten Windeln schlagen, selbiges wieder in weiß Geräthe legen, frische Windeln unterstreuen, die Nabel-Schnure auf- und zubinden, reine legen, einkloffen, feste wieder einbinden, und alles dasjenige, was zu des Kindes Wartung und Verpflegung gehöret, in Acht nehmen.

Windel-Lappen,

Ist ein aus rothen oder andersfarbichten dichten und guten Tuche viereckigt geschnittener und umstochener oder mit Band eingefasteter Lappen, worein die kleinen Kinder geschlagen und eingewickelt werden.

Windel-Schnure,

Ist ein lang schmaler, entweder von Garn gewürckter oder aus seidenen Zeuge zubereiteter, auch oft geneheter, gestickter und mit Gold oder Silber eingefasteter Streiff, womit die Kinder eingewickelt und befestiget werden. In Augspurg heisset sie ein Gurt.

Windsbeckin,

Des zu Friderici Barbarossas Zeiten berühmten Ritters und Ministers gelehrte Gemahlin, eine zu ihrer Zeit vortreffliche Poetin und Moralistin, so an ihre Tochter gar herrliche Vermahnungen in Deutschen Versen geschrieben,

man findet selbige bey dem Gold-
so Parazneticor. Veter. P. I. p. 219.
& 323. Sie wurde wegen ihrer
Klugheit und Tugend an dem Hofe
des Kaisers Friderici Barbarossæ
zur Kaiserl. Hofmeisterin erkläret,
und hatte die Ehre, daß sie bey de-
nen angestellten Spielen, worin-
nen man um den Preiß der Poësie
stritte, denen Siegern die Cränze
austheilte. Vid. Morhoff. im Un-
terricht von der Deutschen Spra-
che und Poësie. P. 2. c. 7. p. 320.

de Windsor,

Madame, Ludovica de Frotté,
von Geneu, war eine gelehrte Da-
me, so Spanisch, Französich, Eng-
lisch und Italiänisch vollkommen
verstande; man findet von ihr ei-
ne nette Epistel, so sie an Grego-
rium Leti geschrieben. Vid. Gre-
gor. Leti in Ital. Regn. P. IV. L. 1.
p. 64. & 68.

Wipperin,

Barbara, eine gute Poetin, so
sonderlich in den Sonnetten glück-
lich gewesen, deren sie ein ganzes
Buch voll auf allerhand Begeben-
heiten zusammen geschrieben.

Wirthin,

Heisset die Haus-Frau in denen
Gast-Höfen oder Schencken auff
denen Dörffern, so die ankomen-
den Gäste zu bewirthen und selbige
auf alle Art und Weise zu accom-
modiren suchet.

Wisna,

Eine Wendische Jungfer, von
sonderlichen tapffern und heroï-
schen Geiste, denn als Haraldus Kö-

nig in Dännemarc seine Völcker
hier und dar zusammen zog, und
wider Ringonem König in Schwe-
den zu Felde gieng, brachte diese
Wisna etliche Trouppen Jungfern
zusammen, und stieß selbige zu des
Haraldi Völc, hielte sich mit selbi-
gen so wohl, daß ihr der König ein
Fändel anvertrauete, so sie auch al-
zeit unverleht wieder darvon
brachte; biß endlich zu lezt ein
Schwedischer und tapfferer Offi-
cier, Starcater genant, sie Heldens-
mäsig ansiel, und weil er ihr das
Fändel nicht aus der Hand drehen
könnte, selbiger die ganze Hand mit
dem Fändel abhieb. Vid. Kranz.
Hist. Wandal. l. I. p. 11. n. 22.

Wittbe,

Ist eine Frau, welcher ihr
Mann abgestorben, und die vor-
den vöbigen Verfluß des Trauer-
Jahres nach ihres verstorbenen
Mannes Tode nicht heyrathen
darff, wassen selbige vor inwonnet
gehalten, auch mit einer Straffe be-
leget wird, Carpzov. Pract. Crim.
P. 2. qu. 66. n. 77. Brückner. Decif.
Matrim. c. 15. n. 36. seqq. In
Spanien wird solches nicht sehr in
Acht genommen, weil die Weiber
alda nach ihrer Männer Tode gar
balde wieder zu heyrathen pflegen,
angesehen von denen Wittben
daselbst ein allzu strenges Leben er-
fordert wird; denen Königinnen
aber in Spanien ist es nach des
landes Gewohnheit und Sahun-
gen nicht wieder zu heyrathen ver-
gönnet. Das Kind, so eine Wittbe
nach ihres Mannes Tod im 9. 10.
auch noch zum Anfang des 11.
Monats zur Welt bringet, wird
vor

vor ehrlich und richtig gehalten, wenn es aber später kommt, wird es vor unächtigt erkannt. Carpz. Def. 15. & Responf. III. n. II. Doch werden völlige 30. Tage in einem jeden Monat gerechnet. Die Wittben in Indien, so sich mit ihren verstorbenen Männern nicht zugleich wolten verbrennen lassen, hießen ein Schandfleck ihres Geschlechtes, ein Spott des Pöbels, und die allerunwürdigsten Seelen.

Wittben - Kassen,

Ist ein an etlichen Orten gebräuchliches und absonderlich aufgerichtetes *Erarium publicum* oder öffentliche Cassa, woraus denen bedürfftigen Wittben etwas zu ihrem Unterhalt von der Obrigkeit pfleget gereicht zu werden.

Wittben - Kleid. siehe. Trauer - Kleid.

von der Witte,

Alheit, war eine Adelige Jungfer und gute Historica, so die Gräflichen Geschlechter von Winkenburg, Woldenberg, Schladen und Eberstein artig und wohl beschrieben haben soll.

Witthum, Witthum - Sitz. siehe. Leib - Bedinge.

von Wigendorffen,

Wilhelmina, gebahrne von Bösch, ein in der Instrumental- und Vocal - Music erfahres Fräulein, gestalt sie nicht nur ein nettes Clavier spielet, sondern auch im

Singen wenig ihres gleichen haben wird.

Wlasse. siehe. Valisca.

Wochen - Bette,

Ist ein auf vielerley Fagon ausgestattetes und prächtig geziertes erhabenes Bette, worinnen die Schwöchnerin zu liegen oder zu sitzen pfleget. Man findet insgemein daran Vorhänge, von Damast, Atlas, Taffet oder Nesteltuch und Caron, salbaliret oder mit andern Zierrathen besetzt; einen Crank um selbiges, einen Bettsopff von innen, saubere Küsschen und Überzüge darüber, mit schönen Strichen und Spigen durchzuehet, Decke über das Wochen - Bettes, Vorsteck - Tuch, u. d. g. m.

vor die Wochen gehen,

Heisset nach hiesiger Landes - Art, wenn die Gevatterinnen oder andere gute Freundinnen die Kindestetterin in ihren Sechs - Wochen besuchen, und ihr die gewöhnlichen Visiten geben; es geschiehet aber solcher Wochen - Besuch insgemein zu zweyen mahlen.

Wochen - Hemdlein,

Seynd kleine absonderliche Hemdlein vor die Wochen - Kinder, so vornher ganz offen sind, und keine Achsel - Flecke haben.

Wochen - Kanne,

Ist eine grosse silberne Zier - vergoldete und mit getriebner Arbeit gezierte Kanne u. Trinct - Geschirr, worinnen bey Kind - Lauffen der Wein mit Zucker und Citronen

ange-

angemacht, denen Gebattern in der Wochen = Stube vorgeſetzt und präſentiret wird.

Wochen = Stube,

Iſt ein reinlich und wohlmeubliertes Zimmer im Hauſe, worinnen die Kind = Betterin ihre Sechswochen hält, und den Wochen = Beſuch anzunehmen pfleget. Man findet darinnen hauptſächlich das Wochen = Bette, Wochen = und andere Stühle, Wiege, koſtbare Spiegel und Teppichte über die Tiſche, und andere Zierrathen mehr.

Wochen = Stühle,

Seynd zwey groſſe, von Sammet, Damast, Tapeten, Gold = oder andern leder überzogene und mit ſaubern gelben Zwecken beſchlagene Sessel, mit einer Hinter = und zwey Seiten = Lehnen befeſtigt, welche vor das Bette der Sechswöchnerin zur Zierrath geſtellet und geſetzt werden.

Wocken,

Iſt das oberſte Theil am Spinnrad oder Kocken, worum der Flach, Werck oder die Wolle geſchlagen wird.

Wocken auflegen,

Heiſſet den auseinander gebreiteten und klar ausgezogenen Flach oder Werck um den Spinnwocken locker legen und aufwinden.

Wocken = Band,

Iſt ein inſgemein von Zwirn gewebtes ſchmales Band, womit der Flach oder das Werck, ſo um

den Wocken geſchlagen worden, befeſtigt wird.

Wocken = Papier,

Iſt ein Bogen Maculatur oder ander Papier, welches um den aufgelegten Wocken geſchlagen wird, um ſelbigen dadurch zu befeſtigen.

Wohlriechende Küßlein,

Sind kleine von allerhand Eloff, Damast, Taffet oder Zindel zuſammen genehete und mit allerhand wohlriechenden Specereyen und Kräutern angefüllte und durchſtochene Küßlein, ſo das Frauenzimmer unter ihren Puß und Waſche mit zu legen pfleget, um ſelbigen dadurch einen ſchönen Geruch zu geben und ſie zu parfümiren.

Wolckwizin,

Catharina, war Anno 1481. Aebtiſſin in dem im XIII. Seculo geſtifteten Nonnen = Cloſter zu St. Georgen in Leipzig Bernhardiner = Ordens.

den Wolff in denen zwölf Nächten nicht nennen,

Iſt ein alter Weiber = Aberglaube, die denen Schäfern verbliethen den Wolff ja nicht in denen zwölf Chriſt = Nächten zu nennen, damit ſelbiger nicht die Schafe zerreiſſe.

Wolffs = Zahn,

Iſt ein in Silber eingefaseter und mit dergleichen kleinen Schellen beſetzter Zahn vom Wolffe, ſo inſgemein an dem Kinder = Paternoller hengeret, welchen man denen Kindern

Kindern, so Zähne hecken, in das Mäulgen giebet, in der Meinung, als brächen selbige durch dessen verborgene Würkung und Krafft desto eher hervor. Statt des Wolffs Zahns pfeget man auch offermals Crystall oder einen andern länglicht rund geschliffnen Stein oder Glas einzufassen zu lassen.

Wolgern. siehe. Nudeln zum stopffen.

Wolley,

Anna, eine geschickte und sehr verständige Engländerin, sie hat ihre Wissenschaft und Klugheit durch zwey Bücher, nehmlich: des Frauenzimmers Zeitvertreib oder Präservativ und Conditur - Kunst, und dann durch ihren vollkommenen Koch, so zu Hamburg 1674. gedruckt worden an den Tag gesetzt. Vid. Lipen. in Bibliotheca Medica. p. 115.

Woll-Gestelle. siehe. Woll-Rad.

Woll-Rad oder Woll-Gestelle,

Heisset dasjenige hölzerne Gestelle, worauf das Weibsvolk die Wolle zu spinnen oder zu drehen pfeget, ist sonst fast wie ein Spinnrad, mit einer Spuhle, Flügel, Stroh - Filtz und Spindel versehen, jedoch sonder Wocken.

Wollen-Spinnerin,

Heissen diejenigen Weiber, so die Wolle um das Lohn wöchentlich zu spinnen, und selbige in die Manufacturen zu liefern pflegen.

Wolters,

Sara, Cornelii von Hale, eines Franckfurtischen Reformirten Theologigelehrtes Weib, so in der Ebräischen Sprache und Theologischen Wissenschaften sehr erfahren war.

Wot - Wartzke,

Siehe. Kind - Fleisch, Wot - Wartzke auf Böhmisch.

Wouterin,

Helena, war eine Holländische Zauberin, so durch des Teuffels list und Betrug, mit welchen sie ein Bündnuß gemacht hatte, viel grausame und erschreckliche Dinge vorgenommen. Er brachte ihr Geld und Gut zu, was sie nur verlangete; und gab diese Zauberin auch vor, daß sie von diesem unsaubern Geist schwanger worden, und ein Kind zur Welt gebracht hätte. Hiernächst suchte sie auch die Leute anzufressen alle Religionen fahren zu lassen, und sich bloß nach dem Pabste anzuhängen; Sie ward zwar von der Obrigkeit ins Gefängniß geworffen, aber kurz vor der Zeit, da sie ihre Straffe leiden sollte, fielen die Thüren des Gefängnisses, vielleicht durch Hülffe des Teuffels, ein, woraus also dieses gottlose Weib glücklich entwichte. Doch hat der Rath zu Middelburg in Seeland wider dieses böse Weib eine Sentenz promulgiret, so in Niederländischer Sprache bey Antonio van Dale d. Oraculis pag. 151. seq. zu lesen ist.

Wäbeln

Wübeln, oder, stopffen,

Heisset dem Weibes, Wolck die in Leinwand, Saton, Nestel, oder ander zartes Tuch gerissenen Löcher durch die darzu verfertigte Stopffe-Nadel dicke und sauber mit klaren Zwirn wieder zufüllen und überstechen.

Wunder-Geburt, oder Monstrum,

Ist eine ungewöhnliche Geburt der schwangern Weiber, so daher zu entstehen pfleget, wenn die Seele der Mutter ohngefahr durch einen Irthum in ihren fest sich imprimirten Ideen verwickret, oder sonst auf eine Art verhindert und afficiret wird, daher sie auch hernach dergleichen turbirte Ideen, gleich als müste es so von Natur seyn, fort operiret; oder es geschieht auch, wenn die Seele im Kerrinnen vor einem Theile des Kindes einen Abscheu bekömmt, und desselben Nahrung aus Nachlässigkeit vergisset, da er dan hernach wieder zu nichts oder sonst unförmlich wird.

Winsburgischen Weiber,

Heissen diejenigen merckwürdiggen und gegen ihre Männer recht getreu beständigen Weiber, welche als sie A. 1140. vom Käyser Conrado III. belagert worden, sich von demselbigen ausbaten, daß sie bey dem Abzug aus der Stadt so viel mit sich nehmen dürfften, als sie auf dem Rücken tragen könten, und als ihnen solches erlaubet ward, eine jegliche von ihnen ihren Mann auf dem Rücken mit sich nahm, und selbigen heraus trug. Camerar.

Hor. Succif. Cent. I. c. 50. Zwin-ger. Theatr. Vit. Hum. Vol. 6. l. 2.

Würcen,

Ist eine Kunst und Wissenschaft mit allerhand farbichter Seide oder Garn vielerley Blumen, Figuren, Bilder und Früchte nach dem Leben und Natur zart in einander zu weben, und selbige künstlich heraus zu bringen.

Würc-Stuhl,

Ist dasjenige von Holz zusammen gesetzte Gestelle, worüber das Frauenzimmer allerhand Zierrathen und Puz-Geräthe, als Stühle, Teppichte, Kammsfutter und andere Sachen aus bunter Seide oder Garn zu würcen pfleget.

Würfel-Buch, oder, Glücks-Rädlein,

Ist ein lustiges und kurtweiliges Büchlein mit allerhand Figuren, Zahlen und Nahmen beszeichnet, auch mit vielerley bösen und guten Propheceyungen angefüllet, in welchen das Frauenzimmer zu würffeln und sich bey dem Wurff auf eine und ander Frage die Antwort sagen läßt.

Würgen Hüner, Gänse, Tauben, Enten x. siehe Abschneiden.**Wurm-Frau,**

Heissen diejenigen alten Argen Weiber, so auf den Jahr- und Wochen-Märkten ihre Wurms-Büchlein wieder die in dem menschlichen Leibe wachsenden Würmer durch allerhand Rodomontaden und Zurruffen-

ruffungen dem umstehenden Pöbel Paquetweise um ein lieberliches Geld verkaufen.

Würst,

Farcimen, Bouclin, ist ein mit gehackten Fleisch und untermengten Gewürz gefüllter Darm, deren man unterschiedliche Arten findet. Es giebet Cervelat-Würste, davon oben untern E. Nachricht zu lesen; ingleichen Leber-Schweiß-Brat- und Knack-Würste, welche letztern insgemein aus Schweinefleisch, Saltz, Pfeffer, Kümmel und andern Dingen gewacht werden, deren Beschreibung unter dem V. anzutreffen. So sind auch in Nieder-Sachsen und an andern Orten bekannt die Rinds-Würste, die Grük-Würste, welche sie aus Gerst-Grüke, und entweder aus Rinds- oder Schweine-Fett zubereiten und hernach als eine gemeine Haus-Kost bey dem Gefinde anzuwenden pflegen. In wohlbestallten Küchen verfertigen die Köche auch gewisse Arten der Würste, die sie entweder zum garniren gebrauchen oder als ein delicates Essen mit auftragen lassen. Unter selbigen sind sonderlich berühmt die Fricanelles oder Metz-Würste, davon unter dem J. nachzuschlagen; S-uicifes oder kleine Würstgen, welche im S. beschreiben anzutreffen. Siemachen auch Würste von allerhand Fleisch, Speck, Krebsen, Meiß und andern Sachen mehr, die sie hernach mit guten Eoffen aufsetzen und verspeisen. Von dergleichen Würstgen sind folgende Beschreibungen; 1) Würste von gehackten Kalbfleisch; 2)

Dico ohne Darm; 3) Würste von Kalbfleisch in Falber-Neyen noch anders; 4) Würste von Kalbslebern; 5) Würste von frischem Speck und Eiern; 6) Würste von frischem Speck anders; 7) Würste von Kalbs-Gefröße; 8) Würste von Spinat; 9) Dico ohne Därmer; 10) Würste von Krebsen; 11) Würste von frischen Morgeln; 12) Würste von Meiß; 13) Würste von Capausen; 14) Würste von Spanferkel.

Würste von gehackten Kalbfleisch,

Nehmet 3. Pf. verbes Kalbfleisch von denen Keulen, thut das Gedder heraus, und schneidet es ganz klein. Darnach nehmet frischen Speck drey Viertel Pf. und schneidet ihn erst mit einem Schneide-Messer, stoffet solchen hierauff mit ein Paar hart gesottenen Eyer-Dottern in einem Mörsel, und schüttet ihn zum gehackten Kalbfleisch; würzet beides ab mit Saltz, Muscaten-Blüten, Ingber, Cardemomen und Citronenschalen, mischet ein wenig ganz klein geschchnittne Zwiebeln drunter, schlaget ein rohes Ey dran, gießet ein Paar Löffel dicken Rahm hinein; schüttet auch ein Viertel Pfund Speck, der ganz klein würfflicht geschnitten worden, darzu, und reibet es zusammen ab. Wenn dieses geschehen, so nehmet Därmer von einem Schafe, schleimet diese sauber, streichet sie mit einem Messer-Rücken oder darzu gemachten Holze ganz dünne aus, daß sie werden als eine Blase. Hernach ziehet

het von den ausgepukten Därmen an den Schlauch einer Würst-Sprize ein Stück von 1. 2. bis 3. Ellen, oder so lang ihr wollet; füllet alsdenn von dem abgeriebenen Gehäcke in die Sprize; ziehet vorne über den Schlauch an der Sprize den Darm etwa eines Quer-Fingers lang herunter, nehmet hierauff den zur Sprize gehörigen Stempel und fanget an zu stoßen, so wird sich der Darm nach und nach selbst herunter ziehen und zur Würst machen, womit ihr concinuiren sollet, bis das Fleisch alle, und ihr der Würste genug habet; streichet sie endlich fein glatt zu, so sind sie fertig und möget ihr sie hernach sieden oder braten. Sollen sie gebraten werden, so verfabret darait also: Setzet Milch in einer Casserole aufs Feuer, und wenn solche kochet, so leget die Würste drein, und lasset sie nur einen Aufswall thun; nehmet sie hernach wieder heraus, beschmieret einen Bogen Papier mit Butter, leget diesen in eine Tarten-Pfanne und die Würste drauff; setzet sie alsdenn in einen geheitzten Backofen, auf daß sie darinne braten mögen. Ist dieses geschעה, so richtet sie auf eine Schüssel an, gießet das Fett aus der Pfanne, darinne sie gebraten haben, drüber her, bestreuet sie mit geriebener Semmel und gebet sie hin. Mit dergleichen Würsten garniret man nicht nur die Potagen, sondern man thut auch solche, wenn sie beschriebener massen in der Milch abgesetzt sind, in den Potagen-Kessel, oder in die Casserole, worinne Potagen eingerichtet stehen, hinein,

lasset sie nur so mit kochen, und werden sie alsdenn auch zum garniren gebraucht. Ingleichen dienen sie auch als eine Beylege und Garniture zum Braunkohl, grünen Kraut, welchen Rüben, durchgestrichenen Erbsen, gehackten Sauerkraut, Kumps-Kraut und dergleichen, wenn sie nehmlich nach obiger Art gebraten werden.

Würste von Kalbfleisch ohne Darm,

Schneidet ohngefähr ein und ein halb Pf. ausgebrochenen Nierenstollen gang klein, schlaget zwey Eyer dran, schütet ein Paar Hände voll geriebene Semmel darzu und thuts zusammen in einen Mörsel. Ferner leget ein Stückgen ausgewaschene Butter als ein Ey groß drein, würket es mit Muscaten-Blüten, Ingber, Citronenshalen und stoffet es klar ab; thuts nach diesen wieder heraus auf eine Schüssel und machet kleine Würstgen draus etwa eines Fingers lang. Nach diesen müßet ihr in einer Pfanne oder Casserole Schmalz auf dem Feuer lassen heiß werden, und darinne die gemachten Würstgen, wenn ihr sie sie erst ein wenig mit Mehl bestreuet habt, fein goldgelb herausbacken, die ihr hernach entweder gleich essen oder nur zu Potagen brauchen möget.

Würste von Kalbfleisch in Kalber-Nasen noch anders.

Suchet unter dem F. die *Fricandelles*, nach welcher Art ihr diese Würste machen müßet.

Würste von Kalbs-Lebern,

Kalbs-Lebern müssen erst ein wenig ab blanchiret, ausgeädert und abgehäutelt, hernach aber ganz klein geschnitten und mit drey Viertel Pf. ganz klein würfflicht geschnittenen Speck vermischt werden. Nach diesen weicht Semmel in Milch ein, drückt diese wieder trocken aus und thut sie nebst Ingber, Pfeffer und geschnittenen Majoran auch darzu; salzet es zur Gnüge, schläget ein Paar Eyer dran; werfft noch ein Paar Hände voll geriebene Semmel hinein, und menget alles wohl untereinander. Diese Fülle füllet darnach in Bratwurst-Därmer, vermachet an denselben die Enden, damit nichts heraus läuft; blanchiret sie in Milch, bratet sie ab wie die ersten vom Kalbsfleisch, und bedienet euch derselben zur Beylage und Garnicure.

Würste von frischen Speck und Eiern,

Nehmet ein und ein halb Pf. guten frischen Speck, löset alle Haut davon ab; schneidet ihn hernach klein und werffet ihn nebst 3. hart gesottene Eyerdottern in einen Mörsel und stoffet beydes klar ab. Schüttets hierauf in einen Asch oder erdene Schüssel; würzet es mit Muscaten-Blüten, Cardemomen, Ingber und Citronen-Schalen, werfft in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel dazu, schläget 4. ganze Eyer und 6. Dotter drein; thut Salz und geschnittene Pistacien drunter und rühret es wohl unter

einander. Ist etwan das abgerührte nicht gar zu dünne, so gieffet ein halb Mösel guten dicken süßen Rahm drein, füllet das abgerührte in Schweins-Därmer, die aber nicht gar die kleinsten seyn sollen; bindet sie oben und unten zu, so sind sie fertig. Diese Würste können ihr hernach brauchen, zu was ihr wollet, doch werden sie meistens theils gebraten in einer Pfanne, es mag eine eiserne oder erdene seyn, die müisset ihr mit Butter beschmieren, die Würste drein legen und in eine Röhre oder Backofen schieben.

Würste von frischen Speck anders,

Nehmet 1. oder auch 2. Pfund Speck, nachdem ihr viel Würste machen wollet, und hacket selben ganz klein; schüttet ihn in einen Reibasch und thut in Milch eingeweichte Semmel, 4. bis 5. Eyer, geschnittenen Schnittlauch, Muscatenblüten, Ingber, Pfeffer und Salz darzu, rühret dieses zusammen ab, füllet es in Därmer und bereitet sie auff vorher beschriebene Art.

Würste vom Kalbsgefröse,

Nehmet 1. oder 2. Stück Kalbsgefröse, und kochet diese sauber ab, kühlet und drüset sie hernach aus, schneidet sie mit einem Schneidmesser klein, werffet ein halb Pfund würfflicht geschnittenen frischen Speck, nebst Muscatenblüten, Ingber, Saffran, eingeweichter Semmel, gehackter grüner Petersilie, kleinen Rosinen und ein wenig

ntig Salk dazu, schlaget 5. bis 6. Eyer dran, thut dieses alles zusammen in einen Ziegel, oder Casserole, und rühret es mit einander ab. Hieraus bereitet diese Würste, wie die Würste vom gehackten Kalbsfleisch und verbrauchet sie nach euren Befallen.

Würste von Spinat,

Last in einem Kessel Wasser auff dem Feuer kochen, und werfft als denn gelesenen Spinat nebst ein wenig Salk darein, auf daß er fein grün bleibe. Wenn er nun genug gesotten, so seiget ihn ab, und druckt ihn aus, schneidet ihn alsdenn ganz klein, und thut ihn nebst Semmel, so in Milch eingeweicht und wieder ausgedruckt worden, ingleichen Muscatenblüten, Pfeffer wie auch kleinen Rosinen in einen Reibasch, rühret 6. Eyer, dergleichen Bereitung ihr unter denen Eiern, gerühret, finden werdet, u. schüttet diese nebst ein wenig Salk gleichfalls darzu, welches ihr alles unter einander klar reiben müßet. Ferner nehmet ein halb Pfund Speck, schneidet solchen ganz klein würfflicht, und rühret ihn mit drunter, füllet alsdenn von diesem Gehäck in die Därmer und bereitet sie, blanchiret sie in Wasser oder Milch ab, bratet sie, wenn es euch gefället, auff Papier und könnet ihr sie hernach entweder zu Potagen oder absonderlich zu Kräuttersuppen gebrauchen.

Würste von Spinat ohne Därmer,

Verfertiget diese gleich wie vorherbeschriebene, nur das ihr die ge-

riebene Semmel in Schmalz rösten müßet, damit die farce ein wenig dicke werde. Darnach machet lange Striegelgen draus, als wie bey den Kälberwürsten ohne Därmer ist gelehret worden, bestreuet sie ein wenig mit Mehl, und backet sie aus heissem Schmalz fein rösch heraus, so könnet ihr sie entweder trocken zur Garniture brauchen, oder aber zur Potage legen und mit kochen lassen.

Würste vom Krebsen,

Machet eine Krebs-Farce deren Bereitung ihr beyn Krebsen finden könnet, unter selbige menget noch ganz klein geschnittenen würfflichten Speck, und trebet es durch die Wurst-Spritze in die Därmer. Darnach blanchiret die Würste in Milch, nehmet sie wieder heraus und pastiret sie in Krebs-Butter, deren Zubereitung im K. zu finden ist. Solche Würste könnet ihr brauchen zur Garniture der Potagen, oder auch zu verspeisen auftragen lassen, und kan man unter die Farce klein geschnittene Pistacien mengen, davon sie noch angenehmer werden. Wer curieux ist, machet wohl zwey bis dreyerley Würste an einem Darm, und zwar erstlich von den Kälberwürsten weiß; darnach von Krebsen roth, und von Spinat grün, und kan man solche als ein besonders Essen auftragen, oder nach Belieben auf eine Potage legen.

Würste von frischen Morgeln,

Ihr müßet frische Morgeln lesen, sauber puzen, etlichemahl auswaschen,

waschen, gang klein schneiden und in Butter passiren, daß sie weich werden. Darnach nehmet sie wieder aus der Butter heraus und schneidet sie noch kleiner; setz auf ein Pf. guten Mieren-Zalg zum Feuer, und wenn er gekochet, so schneidet ihn ebenfalls klein und schütet beides nebst in Milch eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel, Muscaten-Blüten, Ingber, Pfeffer und geschuittener grüner Petersilie zusammen, schlaget 4. bis 5. Eyer dran, setz und wühret alles wohl durch einander; schneidet leßlich ein halb Viertel Pf. Speck gang klein würffliche und rühret solthen auch drunter. Ist es satt gerühret worden, so bringet es durch eine Würst-Spritze in die Därmer; blanchiret die Würste in Wasser; bratet sie und lasset sie warm zu Tische tragen.

Würste von Reiß,

Nehmet ein halb Pf. Reiß und setz diesen rein; kochet ihn hernach nur halb gar in Milch, daß er recht dicke wird, thut solchen wieder heraus in einen Mörsel, und wenn ihr ihn gang klein gestossen habt, so schütet ihn in einen Reibasch, werfft ein Pf. gang klein geschnittenen frischen Speck, Muscaten-Blüten, Zimmet und Saffran darzu, schlaget 10. Eyer, aber nur von 4. das Weiße dran, und reibet es wohl unter einander. Ist dieses geschehen, so menget nicht gar zu klein geschnittene Pistacien drunter, thuts in die Würst-Spritze und stoffet es in die Därmer auf die Art, wie ihr schon gelehret worden. Endlich könnet ihr diese

Frauensimel, Luico,

Würste in Milch blanchiren, selbe auf Papier braten und nach euren Befallen brauchen.

Würste von Capannen,

Brüste von Capannen, oder auch von alten Hünern müßet ihr nebst ein halb Pf. frischen Speck gang klein schneiden und beides in einen Mörsel mit einem Ey recht klar abstoßen. Darnach thuts heraus in einen Reibasch, würket es mit Muscaten-Blüten, Cardemomen und geriebenen Citronenshalen; werfft in Rahm geweichte und wieder ausgedruckte Semmel darzu, und salzet es ein wenig. Ferner schlaget von 6. Eiern die Dotter drein, rühret recht klar ab, und dafern es von den 6. Eyerdottern nicht dünne genug werden solte, so lasset ein Paar Eßsel voll Mehl dran lauffen. Wenn es nun satt abgerühret worden, so füllet es durch die Würst-Spritze in die Därmer.

Würste von einem Spanferckel,

Einem abgebratenen Spanferckel ziehet die harte Haut herunter, löset selbigen alles Fleisch ab, hacket solches klein und thut es zu drey Viertel Pf. gang klein würfflich geschnittenen frischen Speck, würket es mit Ingber, Pfeffer, Cardemomen und Salz; schlaget ein Paar Eyerdotter dran, gießet ein wenig Rahm hinein, reibet von einer Citronen die Schalen drein und rühret es wohl unter einander, das abgerührte bringet in die Därmer und verfaret damit wie No. 1. bey den Würsten von Kalbfleisch. Gehet ist gelehret worden. Hiers bey ist zu merken, daß man das

P 97

Fleisch

Fleisch von einem Spanferdel nur rohe nehmen kan, welches also denn muß gehacket, mit Speck und denen vorherbeschriebenen Sorten abgemachet werden; nur dürft ihr keinen Rahm draunter gießen, sondern statt dessen ein Paar Löffel voll guten Wein und ein wenig Thymian dazu schütten und es leicht also in die Därmer bringen.

Würste von Gans - Hals - Leder,

Siehe Potage von einer Gans, worunter ihre Zubereitung zu finden.

Wurst-Biegel,

Ist ein aus Messing, Horn oder Holz verfertigter Ring mit einem kleinen Griff, vermöge dessen die Wurst-Fülle in die Schweines Därmer gedrückt u. gefüllet wird.

Wurst, oder, Wulst über die Haube,

War eine insgemein von Casset überzogene und mit Baumwolle oder Werg und Flach ausgestopfte runde Wulst, so über das Nest der Haube gezogen, und mit dem Flor-Teller bedeckt ward; bey dem Circassischen Frauenzimmer in Moscau werden noch bis zu zwey schwarze Wülste auf dem Kopffe getragen, etliche tragen gar größe aufgeblasene Hinds-Blasen, so mit allerhand farbichten Cotton umwunden sind.

Würtel,

Ist ein von Ebon rund gebrannter kleiner Ring, so an die Spindel gesteckt wird, damit selbige im ausdrehen desto besser herum lauffe, bey den Gold-Spindeln ist er insgemein von Blez.

Würze,

Heisset das jung gebraute Bier, so noch warm auf dem Bottig steht.

Würze. siehe. Gewürz.

Wurz-Büchse, oder, Wurz-Lade,

Ist ein vierecktes mit vielen Fächern unterschiedenes und einem Erlebe-Deckel versehenes Kästlein, worinnen allerhand gestoffene Würze verwahrt wird.

Wurz-Mühle,

Ist ein von Holz verfertigtes vierecktes Instrument, von oben mit einer Leier und der darzu gehörigen Schraube, von unten aber mit einem Schuber-Kästlein, worin das klein zermalmete Gewürze fällt, versehen, worinnen das Frauenzimmer ihre Gewürze klein zu machen pfleget.

Wurz-Topff,

Ist ein insgemein von Porcellan zubereitetes und mit zwey Händeln geziertes Gefäß, worin das Frauenzimmer allerhand wohlriechende Blumen zu setzen und selbige vor das Fenster zu stellen pfleget.

Wüten der Mutter, auch Mann-Tollheit, und Kuten-Tollheit

Benennet, denen Medicis aber Furor uterinus. Ist ein weiblicher Zufall, es werden vielmahls auch die Jungfrauen mit diesem Ubel geplaget, und kommet insgemein aus Geilheit, phantastischer Einbildung eines schönen männlichen Subjecti und unterfagtem Beschlaff her, daher sie denn erstlich

lich traurig, unruhig, melanchollisch werden, und endlich gar in Raserey gerathen. Man nennet dergleichen Patientinnen auch Schotens thöricht.

X.

Kalvetia,

Jaqueline, war eine berufene Zauberin und Hexe.

Xanthippe,

Des weisen Socratis boshaftiges Weib, ein Muster aller bösen zandfächtigen Weiber, deren hartnäckiges Gemüthe und mörretisches Wesen die alten Scribenten, als: Alianus, Schefferus, M. Antonius, Laertius, Seneca, Athenæus, Plutarchus, Aul. Gellius, Synesius, Antonius Melissa, Xenophon und andere mehr, nicht satt genug beschreiben können. Gestalt sie nicht nur Tag und Nacht durch ihr Leifsen und immerwährendes Gemurmle den guten Socratem heftig gekränkelt, sondern auch darbey recht unverschämt und unvernünftig hieß. Sie hat öfters um ihn zu kräncken seine Kleider angezogen, und ist darinnen öffentlich ausgegangen, da unterdessen ihr geplagter Socrates eine alte Haut bey dem Ausgehen um sich zu nehmen gezwungen ward; (welches vielleicht denen Herrschfächtigen Weibern noch heute zu Tage Anlaß und vermeyntes Recht giebet nach ihrer Männer Hofen zu greiffen) wann sie ihren Mann allen Donner und Blitz auf den Hals gewünschet, hat sie selbigen hernachmahls gar mit dem Cammer-Becken begossen, daher auch Laertius öfters zu sagen gewohnen

war, daß allezeit auf der Xanthippe Donner- Wetter ein starker Goff und Regen kommen wär. Der Autor der Actorum Philosoph. bemühet sich in dem erstern Stücke sub No. IV. dieser lieben Frau die Brücke gar sehr zu treten, und durch allerhand Gründe und Beweißthümer die Tugenden dieses unschuldigen und so arg beschriebenen Weibes tapffer zu versecten, welche Defension gar artig und gelehrt abgefasset worden, ob aber selbige eine Sententiam absolutariam auswürcken, und die schon längst verfaulte Xanthippe bey der heutigen Welt nunmehr von dem ihr so lange Zeit schuld gegebenen Delicto völlig losbinden wird, stehet zu erwarten. Nach Lini Bericht findet man noch eine Xanthippe, welches aber ein heiliges und Christliches frommes Weib gewesen. Vid. Fabric. Cod. Apocr. N. T. 779. Dergleichen Xanthippische Töchter und böse Sieben hatte dorten der gelehrte Lipsius, Rohaulcus, Joh. Miltonus, Leonides Eleus, Sufarius Megarensis, Tripodicius, Georgius Leoncius, Ludovicus Podius Putius, Trisponius, Gregorius Haimburgius, Bartholinus Paprocus, Johannes Oporinus, Caspar Ursinus Velius, Johannes Aventinus, Dominicus Baudius, Prosper Podianus Perusinus, Franciscus Vosius, Salmasius, Genesius Proidas, Pittacus Micylæus, Palladas, Petrus Lambecius, Sarasinus, Pasquierius, Bernhardinus Camusius, u. a. m. welche alle insgesamt des weisen und gelehrten Socratis wiederwärtigen Fata auch in ihrem Ehestande erfahren müssen. Vid.

M. Boettner. Dissert. d. Malis Eruditor. Uxor. per tot. In dem Türckischen Königreich Candla soll es solch eiterbeisigtes Frauenzimmer geben, deren Zähne, wenn sie einen damit verlegen, so schädlich, als der tollten Hunde Biß sind.

Xantho,

War eine Nymphe, so der Oceanus mit der Thetis gezeuget. Virgil. l. 4. Georg.

Xellea,

Quirina, war ein berühmtes zauberisches Weib und Hexe.

Xenoclea,

War eine alte Griechische Poesitin. Vid. Pausan. in Phocic. p. 830.

Ximene,

Alphonse II. Königs in Leon unglückliche Schwester, denn als sich selbige ohne ihres Bruders Vorwissen mit dem Grafen von Sardagne, Xanche genannt, vermählet hatte, riß dieser Alphonse nicht nur Ximene aus ihres geliebten Grafens Armen, sondern sperrte sie in ein einsames Kloster ein, ließ ihrem Grafen die Augen unbarmerhertzig ausstechen, und warff ihn sodann ins Gefängniß. Zieglers Historisches Labyrinth der Zeit. p. 807.

Xynoris,

Ist ein vermennter Weibers Nahme einer heiligen Person, deren die Päbster in ihren Schrifften gar rühmlich gedacht, es rühret aber der Irrthum von dem Baronio her, denn dieser gelehrte Cardinal hatte in dem Chrysofostomo und Hieronymo das Wort Xynoris gefunden, welches so viel als ein Pärgelein bedeutet, und weil er auf

die Bedeutung dieses Worts, so wenig als auf die Connexion des Texts gesehen, als welcher von der Mutter und Großer Mutter der Heil. Demetriadi stehet, hat dieser Baronius aus dem Nomine Appellativo ein Proprium und aus dem Paar eine heilige Jungfrau mit Nahmen Xynoris gemacht, und ihre Fatalitäten in seinen Annalib. Ecclesiastic. mit erzehlet. Und dieser Irrthum, den ihm Monf. Le Feure Ludovici XIII. Hoffmeister im Vertrauen entdeckt, ist die Ursache, daß sich die erstere Edition von seinen Annalibus Ecclesiasticis ziemlich unsichtbar gemacht, indem sich dieser Cardinal bemühet selbige überall aufzutreiben, so, daß man igo unter Hunderten kaum ein einiges Exemplar antreffen wird, worinnen dieser Fehler zu finden. Vid. Marville Melanges d' Histoire & Literatur. Tom. II. p. 217.

Y.

von der Ysel,

Anna Martha, war ein gelehrtes Weibes Bild. Paullini in seinem hoch- und wohlgelehrten Frauenzimmer weist ihre Grabchrift in 2. lateinischen Distichis, worinnen ihre Qualitäten berühret worden, pag. 146. auff.

Ysolana,

Rosina. Ein verständiges und in den Historischen Wissenschaften erfahrnes Weibes Bild, hat ein Buch von der alten Graffschaft Catelnburg, welche nach Abstersung des letzten Stammhalters, Dietrichs, A. 1110. zum Nonnen Kloster ward, geschrieben. Vid.

Paul-

Paulin. hoch; und wohlgelehrtes
Frauenzimmer. p. 146.

Psop. siehe. Psop.

Yzarts,

Anguel, war eine berühmte Zauberin und Here.

Z.

Zabata,

Angela, von Valencia aus Spanien, ein überaus verständiges, gelehrtes und tugendhaftes Weibesbild, war von vortrefflich reiffen und hurtigen Judicio, und verstante neben ihrer Mutter Sprache noch die lateinische und Griechische sehr wohl. In dem II. Tom. Bibliothec. Hispan. p. 340. wird ihr der Ruhm bengelegt, daß sie einen recht Englischen Verstand gehabt. Vid. Ludovic. Vives L. 1. d. Form. Christ. c. 4. p. 195. Voll. de Philolog. c. 2. p. 14.

Zabella,

Dominica, war eine berühmte Zauberin und Here.

Zackeisen,

Ist ein von Eisen ausgezacktes Instrument, womit das Frauenzimmer Flohr, Tuch oder Taffet am Rande auszuzacken pfleget.

Zacklein,

Seynd kleine saubere weiße Canten und zugespitzte Ränder, womit das Frauenzimmer Halstücher, Schürzen, Ermel, Manchetten und andere Sachen rings herum an den Enden zu besetzen pfleget.

Zahl, oder, Gebinde.

Heisset bey dem Abweiffen zwanzig um die Weisse herumgezogene

Fäden Garn, so durch einen Zwirnsfaden umschlungen und unterschoben werden, vierzig Gebinde machen zusammen einen Strehn.

Zahl-Perlen. siehe. Perlen.

Zahl-Pfenninge,

Seynd runde von Messing geprägte Medaillen klein und großer Sorten, so das Frauenzimmer bey dem Planeten-Poch- und andern Spielen gebrauchet.

Zahn-Pulver,

Ist ein aus allerhand klein pulverisirten Specereyen und ingredientien zubereitetes wohlriechendes Pulver, womit sich das Frauenzimmer die Zähne zu saubern und selbige daburch rein zu halten pfleget. Die Weiber in Chialis einer Stadt in Asten brauchen solches Pulvers nicht, indem sie sich ihre Zähne über und über vergulden lassen.

Zahnstocher,

Ist ein entweder von Silber oder einer Federkiele zugespitztes und mit allerhand Drat und Zierath umwundenes Instrument, womit sich das Frauenzimmer, wann ihnen bey dem Essen etwas zwischen die Zähne kommen, wieder frey machet. Pfleget insgemein in einem silbernen, stählernen oder mit gold und silbernen Drat umflochtenen Futteral zu stecken.

Zapffen-Fäßlein,

Ist ein kleines flaches Faß, welches unter den Wein- und Bierhahn in den Keller gesetzt wird, und die herab träuffelnden Tropfen auffängt.

Zastasta,

War eine mit von den Böhmiſchen Amazonen, ſo unter der tapfern Anführung ihrer heroischen Valiska A. 735. den Weiber Krieg in Böhmen anſtengen.

Zäumen, oder, Spannen, Hühner, Capaunen, &c.

Heißet in denen Küchen denen abgebrüheten, ausgenommenen und reingewaschenen Hühnern, ehe ſie an den Bratſpieß geſtecket, oder auch gekochet werden, die eine zuſammen gebogne Keule durch den Durchſchnitt, durch welchen das Eingewende heraus genommen wird, ſtecken, die andere aber dem über den Rücken hinunter gebogenen Kopff und Schnabel einverleiben.

Zehmin,

Eine geſchickte Leipzigerin, ſo nicht nur etliche netten Cantaten mit ihrer Poetiſchen Feder aufgeſetzt, ſondern auch darben etne Virtuose Sängerin und Music-verſtändiges Frauenzimmer iſt.

Zehr - Würmer. ſiehe.
Mit - Eſſer.

Zeichnen,

Heißet dem Frauenvold Buchſtaben aus dem A. B. C. oder die Jahrzahl mit Seide in weiſſe Waſche oder Bett - Geräthe nach dem Modell. Tuch durch eitel an einander hangende und nach denen Fäden abgezehlte Creuze ſehen.

Zeidlerin,

Sulanna Eliſabeth, Gottfried Zeidlers, Pfarrers zu Finnſtadt ſie der Graſſchafft Mannſfeld gelehrte Tochter. Ein geſchicktes und qualificirtes Frauenzimmer, ſo zu

gleich eine gute Poetin iſt. Sie präſentirte ihrer Churfl. Durchl. zu Brandenburg als ſie An. 1681. den Huldigungs - End zu Halle übernahmen, ein nettes Gratulations - Carmen. Überdieß iſt von ihr An. 1686. ihr Jungferlicher Zeitvertreib aus allerhand vermischten Gedichten bestehend, in 8. zu Leipzig heraus gekommen, der Francköſiſchen Sprache iſt ſie vollkommen mächtig, maſſen man hin und wieder Brieffe von ihr, ſo ſie aus dem Francköſiſchen überſetzt, findet, welchen Überſetzungen der Weltberühmte Thomafius in ſeinen Raiſonnement, ſo in der Vorrede ihres Bruders, Joh. Gottfried Zeidlers, Pantomysterii §. 19. zu finden, eine groſſe Approbation giebet. Vid. Erdmann Neumeiſter. in Diſſert. d. Poet. Germ. p. 117. Paſch. in Gynæc. Doct. p. 60. & 61.

Zeilnerin,

Helena, von Augſpurg, eine gebohrne Stecklein, ein in Heil. Schrift wohl erfahres und belesenes Weibesbild, ſie hat ſolches durch ein Buch dargethan, ſo ſie der Seelenluſt - Gärtlein betittelt, es iſt ſolches in 7. Theilen erſtlich in Augſpurg, hernachmahls aber zu Laupingen A. 1601. durch M. Jacob Wintern heraus gekommen. Vid. Paul. Bolduan. in Bibliothec. Theolog. fol. 263.

Zelle,

Iſt dasjenige abſonderliche und abgetheilte kleine Behältnuß in denen Klöſtern, worinnen die Nonnen des Tages über, wenn ſie keine Horas haben, ihren Auffenthalt und Verrichtung haben.

Zeller, Mülse. siehe. Mülz.

Zeneti,

Eine Spanische gelehrte Jungfer, so nicht nur viel Sprachen verstande, sondern auch anderer schönen Wissenschaften kundig war. Vid. Hispan. Illustrat. Tom. II. P. 175.

Zenobia,

Königs in Egypten Prolomai tapffere Tochter, der Palmyrener Königin, welche so keusch war, daß sie auch mit ihrem eignen Mann dem Odonato nicht eher der liebe gepflogen, als wenn sie zu concipiren gedachte. Sie wurde von den ihrigen nach Persischer Art wegen ihrer sonderbahren Tapfferkeit und klugen Verstands im regieren fast angebetet. In den Tempel gieng sie allezeit mit einem Helm und Bruststück angethan, anbey war sie so gelehrt, daß sie die Griechische, Persische, Egyptische und lateinische Sprache völlig verstande, die Orientalische und Aloxandrinische Historie hatte sie vollkommen inne, ihre Edhne Herennianum und Timolaum hat sie selbst gelehret. Man findet von ihr des Alexandri M. Geschichte sehr artig beschrieben, sie ist auch eine vortreffliche Rednerin gewesen, und daher von denen Römern bewundert worden. Coelius S. C. Praefat. in Oper. Olymp. Morat. Volater. l. 20. p. 472. Fulgof. l. 8. c. 3, maffen sie ihr Kriegsvolk offtermahls mit stattlichen und beweglichen Orationibus tapffer zu fechten ermahnete. Vossius in seiner Philologia C. 2. p. 4. will sie zu einer Jüdin machen, die

Historien aber geben hin und wieder, daß sie die Christl. Religion sorgfältig untersucht, darneben aber doch in die tollen Lehrsätze des lehrerischen Pauli Samosatheni unglücklich verfallen. Vid. Pasch. in Gynaec. Doct. p. 23. ic. Hoffmann. Lex. Universal. T. 1. p. 592. Von ihren Helden-Thaten, wie sie nemlich wieder die Römer und den Fürsten Aurelium tapffer gefritten, und den Probum in Egypten geschlagen, siehe Lips. Mon. Pol. l. 1. p. 111. seq.

Zenobia,

War des Armenianischen Königs Rhadsmisti Gemahlin, so vielen Unglücks-Fällen unterworfen gewesen. Vid. Corn. Tacit. l. 12.

Zenonis,

Kaiser Basilisci Gemahlin, ein ketzerisches und Eurychianisches Weib, so ihren Gemahl nicht nur zu einem Schwarm genossen dieser irrigen Sekte machte, wieder die Rechtgläubigen anhetete, und ihnen allerhand Drangsal erregte, sondern auch nicht eher nachließ, als bis das Chalcedonische Concilium, worauff Euryches von 630. Bischöffen verdammet war, aufgehoben, und dieser grosse Ketzer, als ein rechtgläubiger Lehrer erklärt ward. Weswegen auch die Untertanen dem Basilisco mit Spott und Hohn vorwarffen, daß nicht er, sondern seine Zenonis in Staats- und Kirchen-Sachen reglerete, welches er sich also zu Gemüthe zog, daß er zu Busama in eine Krankheit verfiel, und darinnen verstarb.

Zephyritis. siehe. Flora.

Bersabrenes, oder, Zufabrenes. siehe. Suppe zersabren genant.

Ziegen- oder Bock-Fleisch,

Caro hordina, Chair de Chevre, will zwar nicht einem jeden schmecken, aber die Ziegen-Käse und Milch stehen denen meisten besser an. Von dem vielen Wasser trincken bekommen sonst die Ziegen gemeinlich die Wassersucht, dar an sie leicht können curiret werden; daß sie aber das immerwährende Fieber haben sollen, wie Varro Lib. II. c. 3. schreibet, kan man um vieler Ursachen willen nicht glauben. Die alten Medici haben vielmehr das Ziegen-Fleisch sehr gesund und als eine gute Arzenei in vielen Krankheiten gepriesen, und be richtet Colerus aus dem Plinio: man könne wohl tausend Arzneyen von denen Ziegen bereiten, welches ich an seinen Ort gestellet seyn lasse. Wenn die Ziegen jung seyn, so ist ihr Fleisch recht zarte, dahero werden sie gebraten, und von denen Liebhabern mit Lust verzehret, hingegen das Fleisch von alten Ziegen ist nicht so angenehm, und pflegen es nur gemeine Leute zu essen, denen zu Gefallen hat doch auch der Koch etliche Zubereitungen beugefüget: 1) Ziegen- oder Bock-Fleisch mit Zwiebeln; 2) dito mit Rüben; 3) dito mit Kraut.

Ziegen- oder Bock-Fleisch mit Zwiebeln,
Machet dergleichen Fleisch zu

Kochstücken, waschet solches sauber aus, setzet es in einem Topff mit Wasser zum Feuer, und lasset es bald gar kochen, hernach kühlet es aus, und thut es wieder in einen Topff, Casserole oder Ziegel; schälet einen ziemlichen Theil Zwiebeln ab, schneidet sie klein, und schüttet sie auch an das Fleisch; giesset als denn von der Brühe, darinnen das Fleisch gekochet hat, dran; wärmet es mit Ingber und Pfeffer; röstet ein wenig Mehl in Butter, und brennet solches hinein, setzet es aufs Feuer, lasset es kochen bis die Zwiebeln gar und die Brühe dicklich worden, und richtet es hernach an.

Ziegen- oder Bock-Fleisch mit Rüben,

Machet dieses ab wie das Schöpfen-Fleisch mit weißen Rüben.

Ziegen- oder Bock-Fleisch mit Kraut,

Bereitet dieses wie das Schöpfen-Fleisch mit Kraut. Wer Ziegen- oder Bock-Fleisch auf andere Art zurichten will, kan sich nur nach dem Schöpfen-Fleisch richten; bey gemeinen Leuten wird es nur mit Kümmel abgeloschet, und in brauner Butter geprägelt aufgetragen.

Ziehen kleine Kinder,

Ist eine denen Kinder-Müttern, Bey-Frauen, Ammen und Mutschmen bekannte und gewöhnliche Operation bey kleinen Kindern, die sich nach ihrer Art zu reden weh gethan, da sie nehmlich bey solchen Fällen die kleinen Kinder auf ein Käffen

Rüßen legen, den einen Arm und Fuß Kreuzweise über den Rücken dicke zusammen fügen, oder dergleichen Operation von vorher mit Aufziehung eines Glas-Kopffs, vermöge eines angebrannten Lichts leins auf dem Bauch vornehmen.

Ziehm,

Reisset dem Weibesvolck bey dem Fleisch = Einkauf dasjenige Stück Fleisch am Rinde, so auswendig oben aus dem Hinter-Viertel gehacket wird.

Ziemer,

Turdus vilcivorus, Grive, ist ein Geschlecht der Krammets-Vögel, welche gerne Wachholder-Beeren essen, davon ihr Fleisch einen guten Geschmack bekömmt. Es sind diese Vögel auf grosser Herren Tafel ein beliebt Essen, welche meist gebraten aufgetragen werden, deren Zubereitung also geschieht: 1) Ziemer gebraten; 2) dito anders; 3) Ziemer gespickt zu braten.

Ziemer zu braten,

Ziemer, so viel ihr derer von nöthen habt, müßet ihr rupffen, sauber zuputzen, selbe darnach an einen hölzernē oder darzu gemachten eisernen Spieß stecken und sie ein wenig versengen. Wollet ihr sie nun gar braten, so bindet sie an einen Brat-Spieß, und leget sie zum Feuer; begießet selbige bald mit zerlassener Butter, besprenget sie ein wenig mit Saltz, und lasset sie also in vollen Sischt braten. Hierbey sollet ihr sie öfters begiessen; die Butter aber darff niemahls

braun werden; vor dem Anrichten begießet sie, streuet klar geriebene Semmel drüber, richtet sie sauber an, und kan bey dem Auftragen ein wenig braune Butter darunter gethan werden.

Ziemer zu braten anders,

Wenn dieselben vorher zugeputzet sind, so stecket sie an einen Spieß, und zwischen jeden Ziemer jedesmahl ein Stück Speck; hernach könnet ihr sie, als vorhergesehende braten.

Ziemer gespickt zu braten,

Diese richtet zu wie die Wachsteln, spicket sie fein klein und sauber, und bratet sie hernach wie die Wachsteln.

Zigeunerin,

Ist etne alte heßliche Landstrolcherin, so den Vorbengehenden am Wege gute Waare sagen, und um ein Trind-Geld zukünftige Dinge vorher sagen will.

Zimmet. siehe. Caneel.

Zindel = Taffet,

Ist die allerschlechteste, leichteste und dünnste Art von Taffet, so auch von erlichen, wegen seiner leichte und Durchsichtigkeit Schwetzer-Taffet benennet wird.

Zinnstäuber. siehe. Federstäuber.

von Zinnsendorff,

Gräfin, so sich vortezo beständig in Hamburg aufhält, und nicht nur einen vortrefflichen Goust von der Pocke, sondern auch selbst etliche

habe schöne Gedanken darinnen
entworfen haben soll.

Zipff. siehe. Pips reißen.

Zipffel-Mütze,

Ist eine insgemein von schwarzen Sammet, Plisch oder Tripps Sammet mit schwarzen Spizen bebrämte und mit zwey lang und breiten über die Schultern hinunter hangenden Zipffeln versehena Mütze, an dem Umfang und Rande mit schmalen und kurzen Rauchs werck vorgestossen, deren sich die erbaren Matronen und alten Weiber an etlichen Orten zu bedienen pflegen.

Zippen,

Sind eine Art der Drosseln, und werden auch auf selbige Art zugerichtet, dahero man nur nur die Drosseln im D. aufschlagen kan.

Zipperlein,

Podagra oder Arthritis genannt, ist ein aus der Schärffe des Geblüts herrührendes Reissen in den Gliedern, von welchem öftters die Weiber so starck als das Mannesvolck, beunruhiget und geplaget werden, wenn solcher Schmerz in denen Füßen ist, heisset es eigentlich das Podagra; ist er im Knie, nennet man es Gonagra, ist er aber in Händen, so heisset es Chiragra.

Zippora,

War des Moses Weib, so ihren Sohn mit einem steinernen Messer selbst beschnitte. Exod. IV. 25.

Zirbel-Mütze. siehe. Pipsien.

Zitter- oder Zimmer- Nadeln,

Seynd grosse Diamante und andere in Gold und Silber gefaste Edelgesteine, so auf einen rund und hol gesponnenen zarten Drat verwrietet, und von den Dames hohen Standen in die auffgezogenen Haar, Püffe vornher einzeln gesteket werden, damit sie bey des Kopffes Bewegung um sich herum bliken.

Zitterin,

Martha Elisabetha, war erstlich der Reformirten Religion zugehan, und eine Nonne in dem Franckischen oder Weiß-Frauen-Closter in Erfurt, bekemte sich aber zur lutherischen, und gab zugleich eine gewisse Schrift heraus, so unter dem Titul: gründliche Ursachen, warum sie das Weiß-Frauen-Closter in Erfurt verlassen, und sich zur Evangelischen wahren Religion bekennet; an ihre Mutter gestellet war, welches Scriptum so beliebt ward, daß es zu Jena 5. mahl hinter einander wieder aufgelegt ward. Sie versiel aber wieder hernach auf ihrem alten Irrthum, und froch in das St. Ursul-Closter zu Kitzingen am Mayn, gab auch zugleich vermeynte Ursachen ihres wieder hervor gesuchten Abfalls heraus; welches letztere Scriptum L. Hieronymus Bruckner zu Gotha An. 1679. geschrieben refutirte. Vid. Pasch. Gynæc. Doct. pag. 61.

Zobel,

Ist ein vndergleichen Fell aus geschmittener und mit Zaffet verfertiger Palays, so das Frauenzimmer

zimmer im Winter um den Hals schlinget. Dergleichen Fell kömmt aus Siberien, allwo dergleichen Thiere zu finden, und welche mit hölzernen Polzen geschossen werden, damit das Fell unbeschädiget bleibet. Er ist entweder gefärbt oder ungefärbt.

Zobel-Ruff,

Ist ein von dergleichen Fell oder Schwanz-Spißen rund zusammen gefeßter Überzug, in welchen das Frauenzimmer die Hände zu erwärmen pfleget.

Zoccoli. siehe. Schuhe.

Zoë,

Constantini Kärsers in Orient Tochter, erstlich Kärsers Romani, hernachmals Kärsers Michaelis Gemahlin, welche ihre Männer sie aber alle beyde mit Gift hingerichtet.

Zolp oder Zulp, auch Zulper,

Ist ein weißes, weiches und von zarter Leinwand zusammen gezogenes Züchlein, wovon Krafft- oder Zucker-Brod in gebrannte Wasser oder andere stärckende Sachen getaucht, geschlagen, und denen kleinen Kindern in den Mund gegeben wird, damit sie den Saft heraus saugen und ziehen; wird an denjenigen Orten gebraucht, wo es nicht Mode ist, die kleinen Kinder zu säugen oder zu stillen; dergleichen man in Augspürg und andern Orten ersiehet.

Zogin,

Gertrud, war eine gute Poetin, und hat ihr M. Nicolaus Koblgrün

zu Ehren ein lateinisches Distichon aufgesetzt.

Zove,

Ist ein Mägdgen, so der Adelschen Frau ihren Puz verfertigt, sie bedienet, und ihr täglich aufwartet. Das gemeine Volk an etlichen Orten nennet sie aus Unverstand Treppen-Fleisch.

Züchterinnen, oder, Zucht-Jungfern,

Heissen an etlichen Orten diejenigen zuvorher ausgesehenen und gebethenen Jungfern, so der Braut über der Tafel beystehen müssen, und bey der Tafel sehr erbar zu thun pflegen, daher auch das Sprichwort entstanden: Man züchte und thue erbar, wie eine solche Jungfer. Es werden auch von einigen diejenigen Jungfern und guten Bekannten Züchterinnen benennet, so eine Gevatter stehende Jungfer mit sich zugleich zu dem Gevatter-Essen oder Schmauß, als eine gute Freundin zu bringen pfleget.

Zuchthaus-Mägdlein,

Seynd arme Kinder weibliches Geschlechtes, so wegen ihres Arthums oder Waisen-Standes, in dem Zuchthause erzogen, und zu allerhand weiblichen Wissenschaften und Künften angehalten werden.

Zuchthaus-Mutter,

Heisset diejenige Frau, so die Aufsicht und Erziehung, über die in dem Zuchthaus sich befindenden Mägdlein hat, und selbige zur Arbeit anhält.

Zucker

Zucker,

Saccharum, Sucre, wird aus einem gewissen Rohr, so in Indien und andern Ländern mehr wächst, gepresset, der heraus gepresste Saft gesotten und raffiniret: auch gewisse Sorten davon canchisiret. Es ist aber der Zucker nicht nur in der Apotheke, sondern auch in der Küche ein nöthiges Stück, welches der tägliche Gebrauch der Speisen beyenget: Denn, wie wolte ein Koch seine Essen angenehm, lieblich, süsse und piquant machen, wenn er den Zucker nicht hätte? darzu brauchet er nun unter denen vielen Arten insgemein den Molis- und Canarien-Zucker, wie wohl auch biswellen der Lumpen- oder Koch-Zucker genommen, und an gewisse Essen gethan wird. Sonsten sind die Sorten des Zuckers vielerley, als: Steer-Zucker, Candis-Brod, fein und schlecht, Canari, Refenat, Melis, Lumpen, bloße Lumpen, Farin, Mascovad &c.

Zucker-Brod, oder, Biscuit zu backen,

Nehmet schön gestoffenen Zucker 1. Pfund, Krafftmehl 12. Loth, Weizen-Mehl 14. Loth, zer-
schlaget so viel frischere Eyer, so viel hierzu vonnöthen, mit Wein wohl, mischet das Mehl wohl unter einander, und machet einen Teig daraus, nehmet zur Hand eine papierne Capsul, schmieret sie wohl mit Butter, und thut den Teig hinein, setzet denn solche Capsul in die Torten-Pfanne, und gebet ihnen unten und oben sein gehör-

ges Feuer. NB. Man kan auch Rosen- und Zimmet-Wasser, nebst gestoffenen Coriander und Anis, so viel einem beliebet, darbey gebrauchen. Die Köche thun dergleichen manchmahl in die Suppen.

Zucker-Brod Französich zu backen,

Nehmet 12. Loth gestoffenen Zucker, gestoffen Stärck-Mehl 2. Loth, Weizen-Mehl 3. Löffel voll, Eyer und Wein darzu, dann wohl geklopft, bis es einen Schaum giebet, den Zucker gerieben und hinein gethan, darnach erst das Weizen-Mehl, daß alles wohl unter einander kömmet, stellet es in die papierne Capsul, backet es in der Torten-Pfanne mit Feuer unten und oben ab, gebet Achtung, ob es in die Höhe gehet, und gelblich wird, ist dieses, so nehmet es heraus, und lasset es in der Wärme trocknen.

Zucker-Herzen gebacken.
siehe. Gebackene Zucker-Herzen.

Zucker-Pläglein zu machen,

Nehmet 8. Eyer, und von vielen die Dotter, reibet sie wohl, thut 1. Pfund gestoffenen Zucker, schön Weizen-Mehl ein halb Pf. rühret es wohl unter einander, machet Pläglein draus und backet sie ab.

Zucker-Schälgen,
Ist ein von Porcellain, Prinz Metall oder Silber verfertigtes flaches

flaches Schälgen, worinnen der Zucker entweder klein gerieben, oder in kleine Stücklein geschlagen, bey dem Caffee und Thee wie aufgesetzt wird.

Zucker-Schachtel,

Ist ein von Messing oder Blech meistens Ovalrund getriebenes Behältniß, worinnen geriebener Zucker zum Caffee oder Thee lieget.

Zucker-Strauben gebaeken.
siehe. Gebaekene Zuckerstrauben.

Zucker-Wurzel,

Wird wegen ihres süßen Geschmacks mit zur Küche aptiret, ein mehrers hiervon siehe unter der Zäfer-Wurzel oder Scorzonera.

Zugemüse, oder; Zumus,

Heissen in denen Küchen diejenigen schlechten und geringen Speisfen, so nach dem Fleisch, Fisch oder Gebratens aufgesetzt werden, als da ist: Gezeugtes und abgekochtes Obst, allerhand Mus und Ziegelbrey, Eyer auf vielerley Art zugerichtet, abgekochte Garten- und Kohlgärtner-Kräuter und Wurzeln, u. d. g. m.

Zugbecherger,

Heissen in denen Küchen diejenigen blechernen Formen, so leinen Boden haben.

Zulage,

Heisset bey dem Weibesvolck alles dasjenige schlechte und ge-

ringe Fleischwerck, das die Fleischer bey Abwiegung eines Bratens oder andern Fleisches, zu Vollmachung und Ergänzung des Gewichtes mit dazw legen. Hiesher gehöret: Kopff, Füße, Calbdarmen, Sack, Leber, Lunge, Herze, Nieren, Maul, u. d. g.

Zulp. siehe. Zolp.

Zunder von Weiber-Hemden,

Ist ein alter Weiber-Aberglaube, so da vorgeben, es glimmete kein Zunder an, der aus Weiber-Hemden gebrennet würde.

Zungen lösen kleinen Kindern,

Solches geschiehet vornehmlich bey einigen Kindern, bey welchen das Zungen-Band so sehr kurz ist, daß sie weder recht saugen, noch wenn sie älter werden, deutlich reden können, wo nicht diesem Ubel durch eines geschickten Chirurghi Hand, beyzeiten Hülffe geschiehet.

Zuschneiden zum Nähen,

Heisset dem Weibesvolck die Leinwand, Caton, Schwäbisch oder ander weißes Zeug, durch die Schere vorher abtheilen und ausschneiden, ehe man solches in die Arbeit nimmt.

Zustörerin,

Heisset in dem Thal zu Halle dasjenige Weibesbild, so dem Wärcker bey der Arbeit zur Hand gehet, auch selbst mit Hand anlegen muß.

Zutschtännlein,

Ist ein kleines von Silber, Holz oder anderer Materie gedrehtes Trinck-Geschirr, obenher mit einem rund spitzigen und engen Hälßletz oder Röhrlein versehen, woraus man die kleinen Kinder trincken und zutschen lernet.

Zwerge,

Pygmaei, heissen diejenigen zwar kleinen, doch vernünftigen Mißgeurthen, (wie sie Seidelius benennt) die von außerordentlicher und wundernswürdiger Statur und Taille sind, es giebt deren so wohl weiblichen als männlichen Geschlechtes, ihre allzu kleine Statur rühret vielleicht von einem Mißwachs, oder durch einige Schäden, wodurch ihr Wachsthum verhindert worden, oder auch durch eine wunderliche Einbildung und Phantasie ihrer schwangern Mutter her. Ob in der Welt ganze besondere Nationen oder Völker von Zwergen gefunden werden, so absonderlich dem Vorgeben nach, mit denen Kranichen einen stetswährenden Krieg führen sollen, ist noch zweifelhaftig, Plinius, Aristoteles, Meli, Gellius, Alianus, der H. Augullinus und noch andere mehr behaupten es, andere aber halten es vor ein Fabelwerck. Vid. Erasim. Francisc. im Ost- und West-Indianischen Lust-Garten, worinnen vielerley Arten der Zwerge angeführt werden.

Zwenbad,

Ist ein härtsch und doppelt ge-

bakenes, von angenehmen Geschmack, so sich in der Küche zu weilen gebrauchen läßt, denn eines theils pfleget man Zwenbad an statt der Semmel in frische Milch, oder andere kalte Schalen zu brocken, andern theils aber setzet man solche Pläzgen in Wein eingeweicht, und mit Zucker und Zimmet bestreuet, als ein Trisemet, statt des Salates, mit zu dem Gebraten auff.

Zwenbad Holländisch zu machen,

Nehmet von frischen Eiern das Weiße, rühret es so lange, bis daß es einen schönen weissen Schaum giebet, alsdann nehmet eine gute frische Citrone, reibet sie auf dem Reib-Eisen, wiewohl nur das Gelbe darvon, dann nehmet das Eyerweiß in einen Mörsel, thut die abgeriebenen Citronenschalen, und Saft darunter, stoffet weißsen und klaren Zucker darzu, bis es eine Massa giebet, daß man es auswälgern kan, in währenden auswälgern gebrauchet Zucker, und kein Mehl, alsdann schneidet es mit der Form aus, backet es bald, dann wann es lange lieget, zehet es sich nicht auf, dann leget es auff ein Papier, und damit in die Torten-Pfanne, lasset es mit starcken Feuer geschwind auffbacken, wenn es sich aufgejogen und gelb wird, so ist es gut.

Zwenbad recht gut zu machen,

Nehmet zu einem Pfund Zucker 10. Eyer, thut von denen Eiern das Weiße hinweg, und so viel Mehl

Mehl darzu, als genung ist zu einem rechten Teig, mischet ein wenig gröblich gestoffenen Zenshel drunter, schneidet es in Strücken, und backet es zweymahl.

Zwickel im Hemde oder Brustgen,

Heissen diejenigen zugespitzten Flecklein, so unter die Ermel, oder auch zuweilen unten wo die Naht ausgehet, gesetzt werden, damit selbige in dem Ausdehnen nicht aufgerissen wird, in denen Weiber-Hemden sind sie viereckigt längliche geschnitten, in denen Männer-Hemden aber zackigt.

Zwickel im Strumpff,

Heisset dem Frauenzimmer im Stricken diejenige Zierrath, so in den Strumpff auff beyden Seiten der Ferse hinauf künstlich eingeflungen, und auf allerhand Art angestricket wird.

Zwiebel,

Cepa, Oignon, ist ein bekanntes Wurzel-Gewächs, welches Tagelöhner und Bauern statt des Theriacs gebrauchen, indem sie frühe nüchtern Zwiebeln mit Brod und Salz für die böse Luft essen. Sie werden eingetheilt in längliche und runde, weisse und rothgelbe, grüne und dürre. In der Apothecke und Küche haben sie ihren Nutzen, indem sie in der Speise genühet, den Harn treiben, und den Bauch erweichen, auch manchen Essen einen guten Geschmack zubringen; jedoch müssen sie wegen ihrer hitzigen Natur mäßig genossen werden, weil sonst der Larynx

den Gebrauch, absonderlich der rothen, denen Augen und der Kehle schaden, auch Brust-Beschwerden und Blehungen verursachen.

Zwillig,

Ist ein aus flächsen Garn doppelt und erhaben, überschlagenes weiß verfertigtes Gewebe, aus allerhand Mustern bestehend, woraus das Weibsvolk ihr Bettgeräthe, Avelen, und Tischzug zu schneiden pfleget, ist von allerhand Güte und Sorten.

Zwillinge,

Heissen zwey Kinder, so von einer Mutter auf einmahl gebohret worden; Sie werden gar selten beyderseits aufgebracht und erzogen, indem meistens einer von dem andern wegzusterben pfleget. Dergleichen Zwillinge werden gar öfters gebohret, und hat man hier und dar Exempel, daß eine Mutter auf einmahl 3. bis 4. Kinder zeugen kan. Die Heroische Chaleis oder Combe hatte 100. Kinder zur Welt gebracht; Erasmus. Chiliadus. und Margaretha, eine Holländische Gräfin hat im 40. Jahre ihres Alters in einer Stunde auf einmahl 365. Kinder gebohret. Erasmus & Ludovicus Vives. Dergleichen bekam Irmentrude des Grafen von Altorff aus Provence Gemahlin zwölf Kinder auff einmahl.

Zwirn,

Ist ein von Flachs gesponnener und stark gedrehter doppelter Faden in Strechn und Gebinde geschlagen. Wird entweder an dem Spinus

Spinnrad oder an der Spindel gedrehet. Ist weiß oder farblacht, klar oder grob, oder mittel, von großer oder kurzer Weisse. Der Kloster und Holländische ist der feinste.

Zwirnband,

Ist ein schmales, leinen gewebtes weißes Bändlein, so das Frauenzimmer in die Schürken zu ziehen, oder an ander weißes und Bett-Geräthe zu nähen pfeget. Es wird Stückgen Weise verkauft, und hat man auch dessen von allerhand bunten Couleuren.

Zwirn-Knau,

Ist eine von Zwirn derb auf einander gewundene kleine Kugel, wird auch öfters über ein Kartenblatt viereckigt gewickelt.

Zwirn-Schachtel,

Ist eine mittelmäßige reine Schachtel, worinnen das Frauenzimmer ihren Zwirn zum Nähen zu verwahren pfeget.

Zwirnen Seide,

Heisset die offene Seide, worüber der Gold- und Silber-Lahn soll gesponnen und geschlagen werden, vorhero scharff durch die Spindel zusammen drehen.

Zwirn-Binden,

Heisset den in Strehn und Zahren geweyßten Zwirn auff runde Knäuler oder Karten-Blätter zum Nähen wickeln,

Zwischen-Trachten,

Oder Entre-mets, heissen diejenigen Speisen oder Trachten, so auf der Tafel entweder eingerückt oder gar ausgewechselt werden.

Zwitter, oder Hermaphrodite,

Ist der so wohl weibliche als männliche Geburths-Glieder hat. Dergleichen Person muß sich unter diesen beyden Ständen einen erwählen, wenn er einen einmahl erwöhlet hat, muß er selbigen behalten, und sich darnach gemäß aufführen.

Zygia. siehe Juno.

Zylerin,

Eva Catharina, eine in der Historie zu ihrer Zeit wohl verhöretes Frauenzimmer, sie soll ein gewisses Werk von denen Olsburgischen Grafen geschrieben haben.

Zyspin,

Eines geringen Bauers Tochter, so aber von ihrer Mutter Bruder, welcher ein Dechant war, so wohl erzogen und angeführet ward, daß sie auch auf dem Bleich-Damm zu Hildesheim bey ihrer Arbeit die Meditationes S. Augustini, und Bernhards Opuscula nicht nur fleißig laß, sondern selbige auch wohl verstund. Paullin. im Hoch- und Wohlgelehrten Frauenzimmer. p. 148,

Rüchen-Bettul

und

Basel-Weiß.

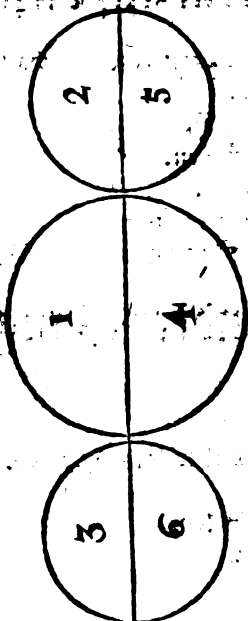
Küchen-Zettul auf diese 6. Essen.

1. Kräuter-Suppe.
2. Rindfleisch mit Kohlrabi.
3. Hechte mit Pohlnischer Brühe.
4. Kalbs-oder Schöps-Quarter gebraten.
5. Rahm-Tarte.
6. Salat.

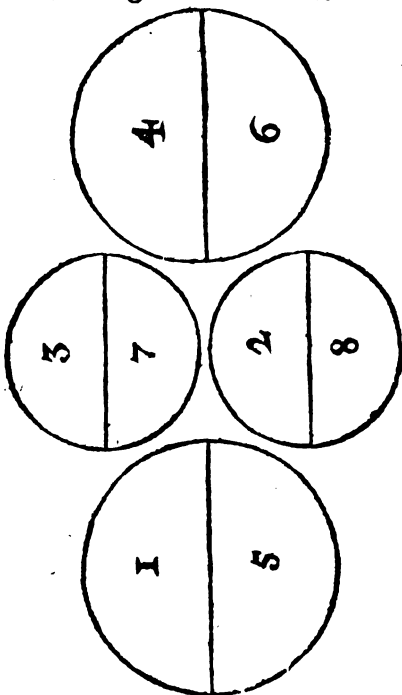
Küchen-Zettul auf die 8. Essen.

1. Sauerampff-Suppe mit einem Marcke-Knochen.
2. Gedämpfft Rindfleisch mit sauren Rahm und Capern.
3. Eskoufade von Tauben.
4. Braun-Kohl mit Carbenade.
5. Gebratene Hirsch-Keule.
6. Gebratene Gans und junge Läner.
7. Artischocken.
8. Salat.

Mittags mit 6. Essen.



Mittags mit 8. Essen.



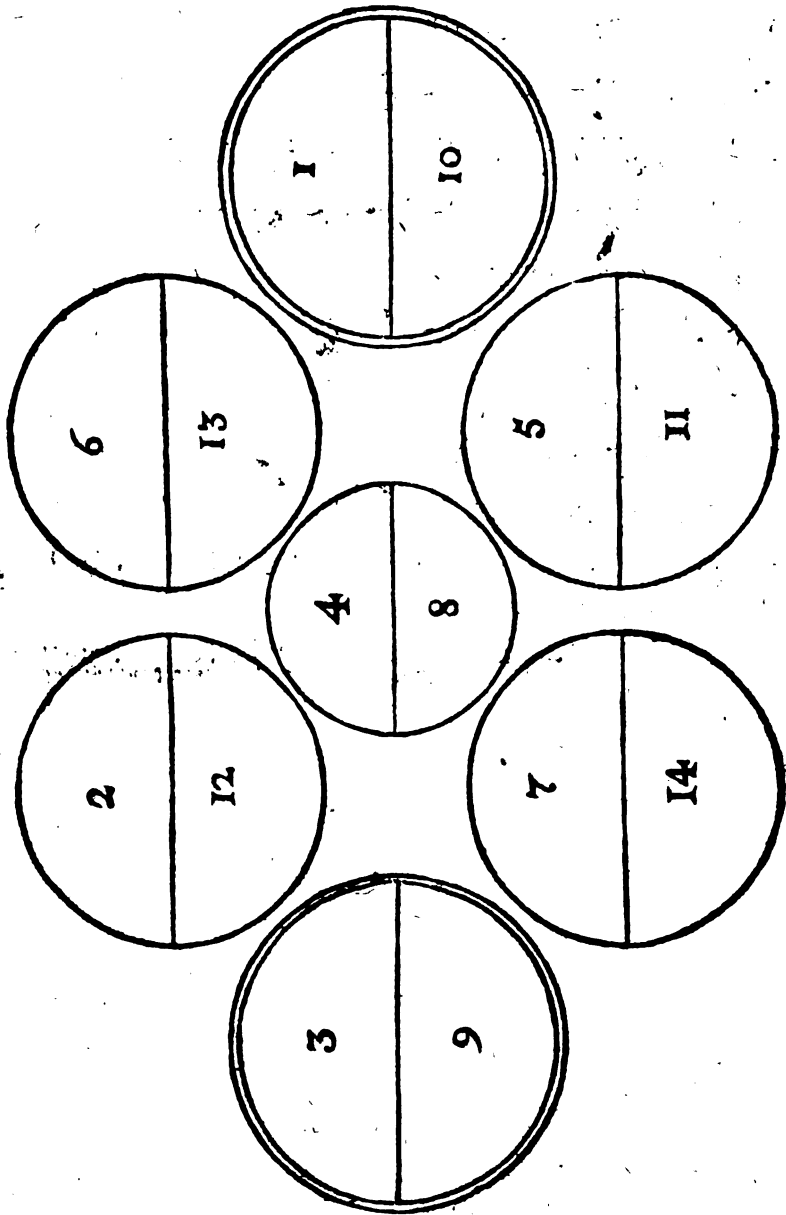
Küchen-Zettul auf diese 14. Essen.

1. Potage von Krebs-Coulis mit einem Krebs-Euter.
2. Gedämpft Rindfleisch.
3. Hechte mit Sardellen Soffe.
4. Fricassée von jungen Hünern.
5. Estoufade von Kalbfleisch.
6. Spinat mit farcirten Cottoletten.
7. Durchgestrichene Erbsen mit gebackenen Brat-Würsten im Teig.

Andrer Gang.

8. Mandel-Koch.
9. Rehewildpret.
10. Feder-Vieh zahmes und wilbes gebraten.
11. Karpffen-Pastete.
12. Angeschlagenen Schinken.
13. A la daube von Enten.
14. Salate.

Mittags mit 14. Essen.



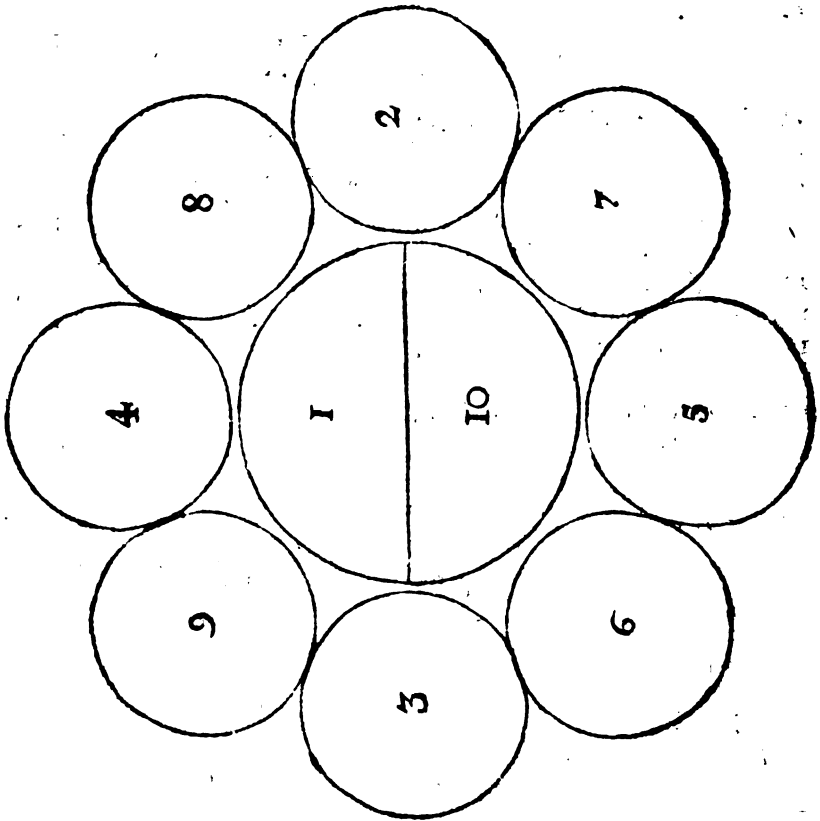
Diese 7. Schüsseln können auch nur einmahl aufgesetzt, und von diesen 14. Essen ausgezogen werden.

Küchen-Zettul auf diese 10. Essen.

1. Potage von jungen Hünern.
2. Rindfleisch mit piquanter Soffe.
3. Ragout von einer gefüllten Kalbs-Keule.
4. Grillade von Tauben mit Sardellen-Soffe.
5. Farcirte Kälber-Süffe.
6. Gedämpfte Karpffen mit Knoblauch.
7. Forellen trocken.
8. Tarte von Eingemachten.
9. Zucker-Strauben.
10. Allerhand Gebratens ; dieses wird eingeschoben und die Potage ausgeschoben.

Die Salate werden nur auf Tellern präpariret.

Mittags auf 10. Essen, das Mittelfe aus-
gewechselt.



Küchen-Zettul auf diese 12. Essen.

1. Potage von alten Hünern.
2. Rindfleisch mit Pastinack.
3. Karrauschen mit Rahm und Kümmel.
4. Warme Pastete von Enten.
5. Kumps-Kraut mit Brat-Würsten.
6. Carfiol mit Fricassée Soffe.
7. } Ragout von Kalbs-Milch.
8. }
9. Krebsse.

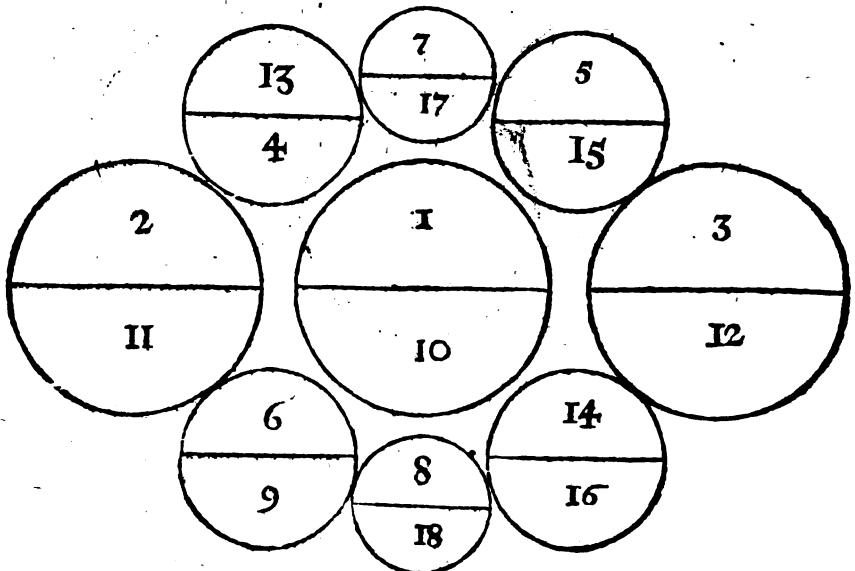
Auß-Wechsel.

10. Entre mets mit Tellern, worauf allerhand Gallat.
11. Hirschzimmel.
12. Tüttscher Hahn und Capaune } gebraten.

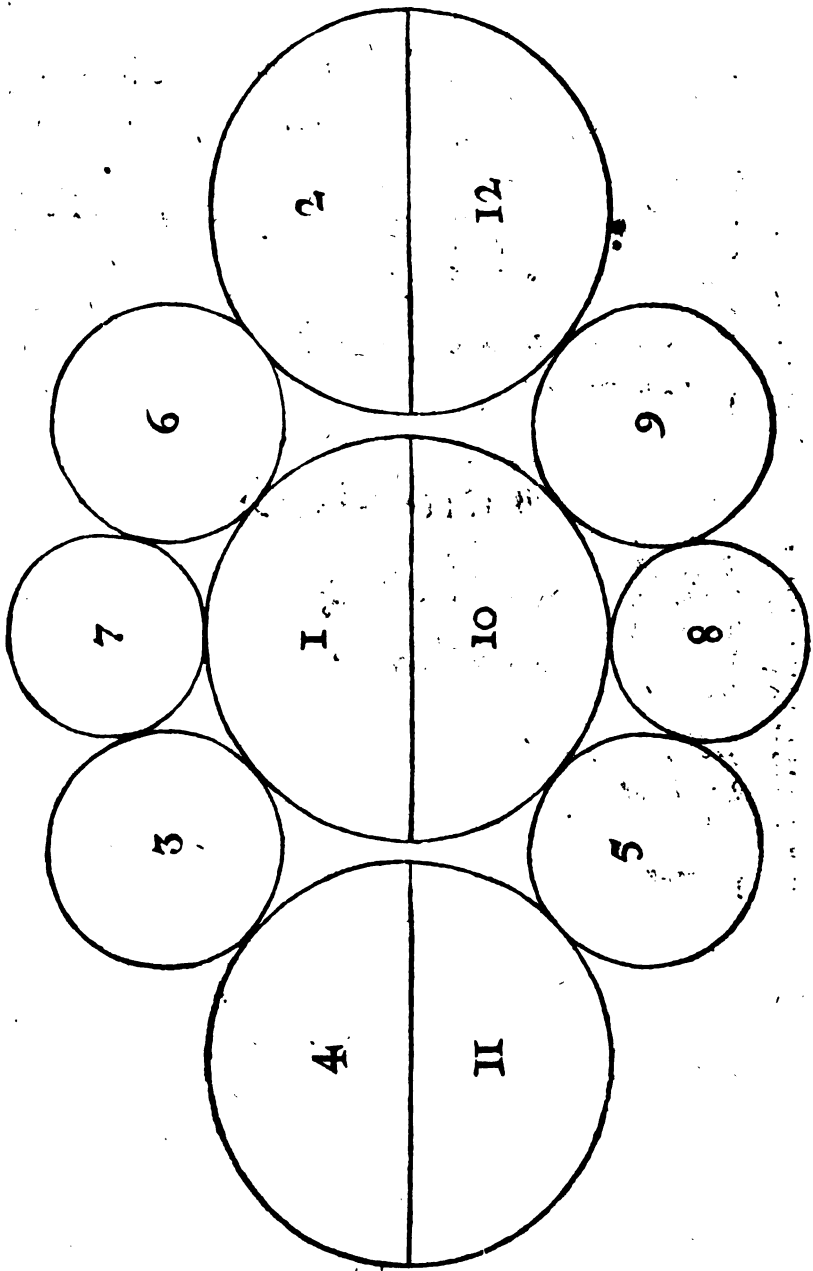
Will man nun 2. ganze Auffas machen, so thut hinzu, daß 18. Essen werden.

13. Ragout von einer gefüllten Schöps-Keul mit Sarbellen.
14. Gebrathene Gans mit Mandel-Meerrettig.
15. A la daube von Spannsferckel.
16. Schweins-Kopff.
17. Kräpffgen von Eingemachten.
18. Strauben.

Diese setzet also :



Mittags 12. Essen, 3. grosse ausgewechselt.



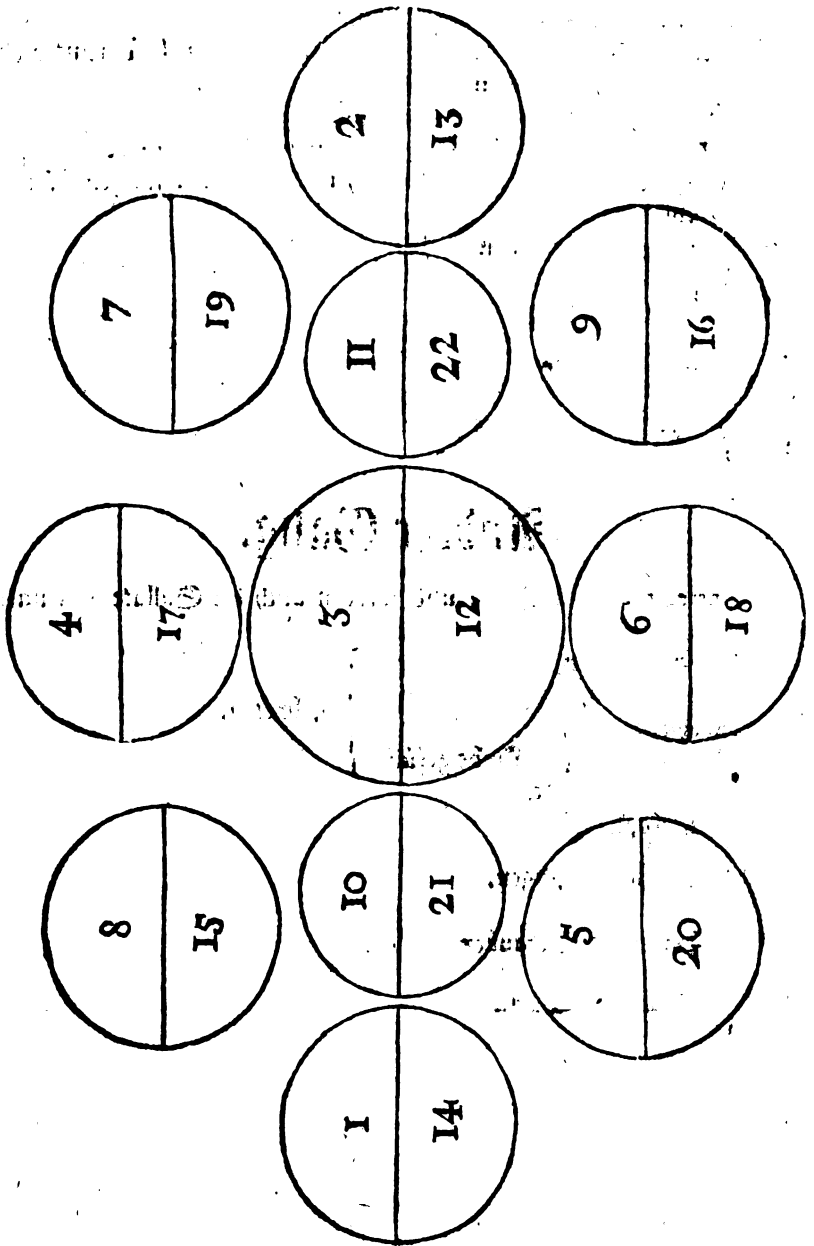
Küchen-Zettul auf diese 22. Essen.

1. Potage von Enten braun mit Jus.
2. Potage von grüner Erbsen-Coulis, darinnen eine gefüllte Kalbers Brust.
3. Englischen Braten mit Sos von Challotten.
4. Pastete von Stockfisch.
5. Angeschlagene Kalbs-Keule, darunter ein Sos von Champignons.
6. Capaun mit Sauer-Kraut im Back-Ofen.
7. Farcirte Tauben mit Truffen Sos.
8. Fricanteau.
9. Gründlinge mit Butter und Petersfille.
10. } Weiße Würste.
11. }

Andrer Gang.

12. Wilderschweins-Kemel, }
13. Wildes Feder-Viehe, } gebraten.
14. Zahmes Feder-Viehe, }
15. A la daube von einer Kalbs-Keule.
16. Krum Hecht.
17. Citronat-Zarte.
18. Spritz-Kuchen.
19. Eyer-Käse.
20. Pistazien-Crem.
21. } Salat.
22. }

Mittags 22. Essen.



Küchen-

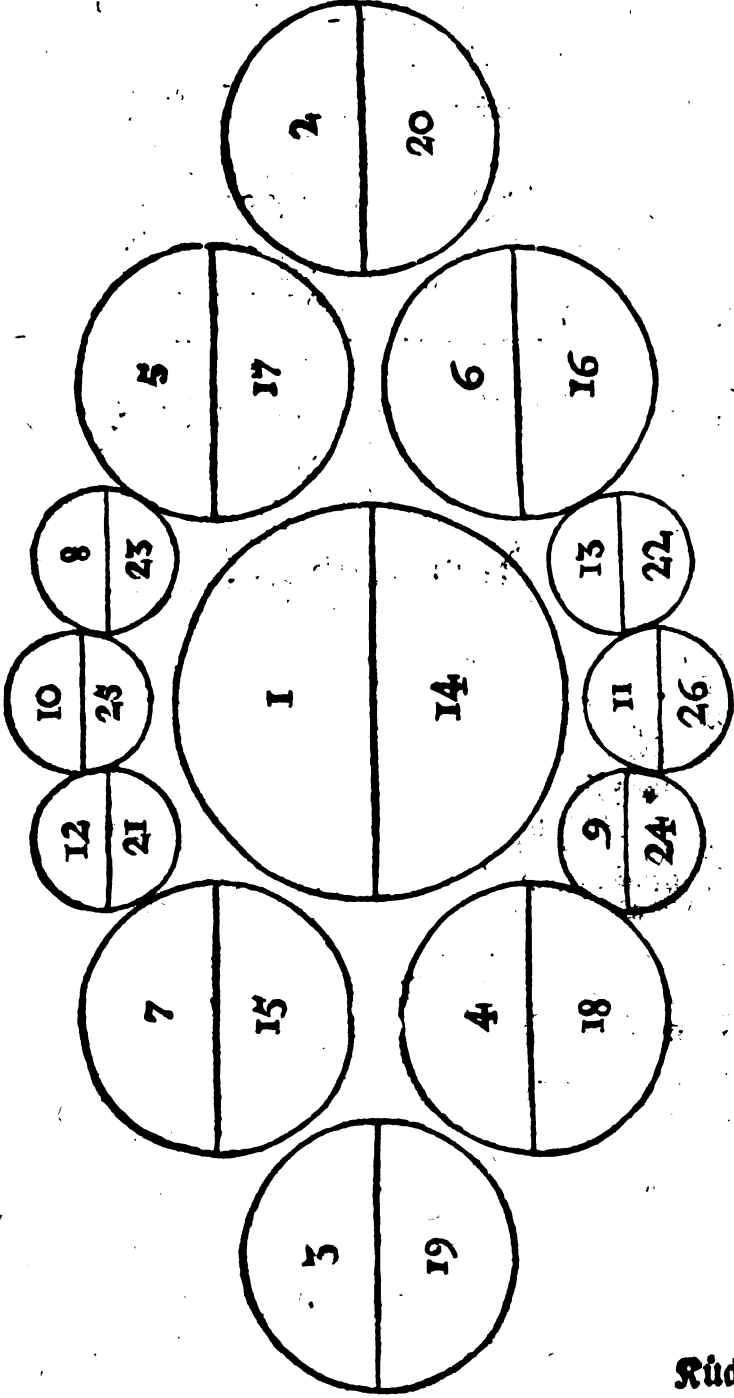
Rühen-Zettul auf diese 26. Essen.

1. Potage von angeschlagenen Copanuen.
2. Rindfleisch angeschlagen wie ein Hirsch-Ziimmel, darunter eine braune Sardeln: Sos.
3. Aufgesetzte Pastete von Kalbfleisch.
4. Braun Kohl mit Castanien, und gereucherten Gänfen.
5. Grüne Erbsen, Bohnen, Möhren, mit gebackenen jungen Hännern.
6. Schwarzen Karpffen.
7. Gedämpfte Tauben mit Champignons.
8. } Fricandelle.
9. }
10. } Krebs: Nudeln.
11. }
12. } Artischocken.
13. }

Andrer Gang.

14. Entre-mees mit Gelle, und werden auch die Salate mit unter gesetzt.
15. Hirsch: Rücken,
16. Rehe: Keulen,
17. Rebhüner,
18. Junge Hühner mit Krebs gefüllt,
19. Gepresten Schincken.
20. Press: Kopff.
21. } Opplat: Kröpfgen.
22. }
23. } Pflaumen: Strauben.
24. }
25. } Spanische Wurst.
26. }

Montags 26. Offen:



Rüben-

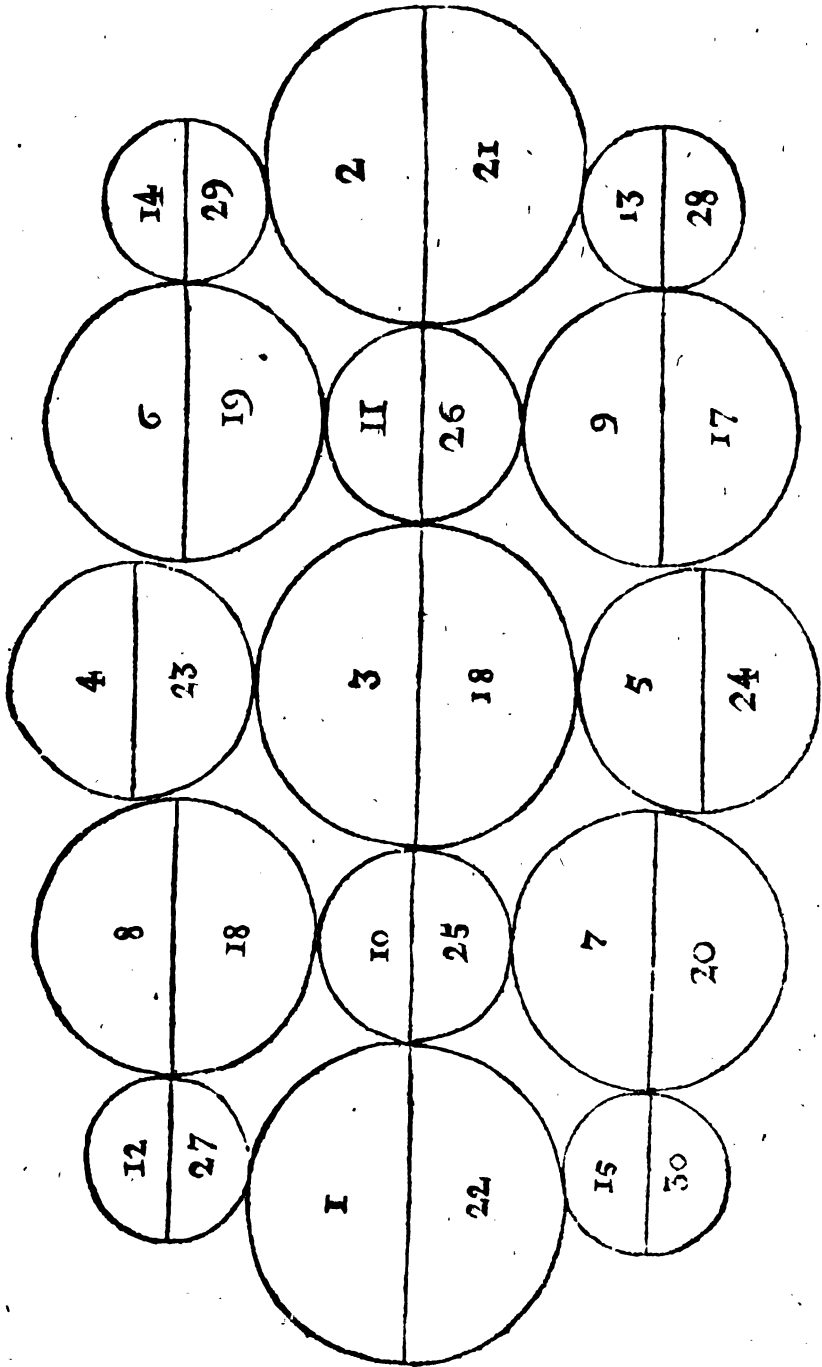
Küchen-Zettul auf diese 30. Essen.

1. Potage von Tauben.
2. Porage mit einem gefüllten Hecht.
3. Zwen gedämpfte Schöps-Keulen mit Steck-Rüben.
4. Grenade.
5. Poupeton,
6. Frische Gans mit Sauer-Kraut im Back-Ofen.
7. Durchgestrichene Möhren mit farcirten Cocolleten.
8. Gebackene Karpffen mit Baumöl-Sos.
9. Grillade von Forellen mit Piquanter-Sosse.
10. } Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons.
11. }
12. } Spinat mit gemachten Morgeln von Kälberlung.
13. }
14. } Gespichtes Rollet.
15. }

Anderer Gang.

16. Entre-mets mit Gelle und Creme in Gläsern.
17. Wilde Schweins-Keulen, }
18. Hirsch-Ziemmel, }
19. Rebhüner, } gebraten.
20. Türckische Häne, }
21. Kälber-Braten, }
22. Schöps-Quarteln, }
23. Quitten-Koch, }
24. Büchsen-Kuchen, }
25. } Geräucherte Schöps-Zungen.
26. }
27. } Italiänische Salat.
28. }
29. } Garten-Salat.
30. }

Mittags 30. Essen.



Rüchen

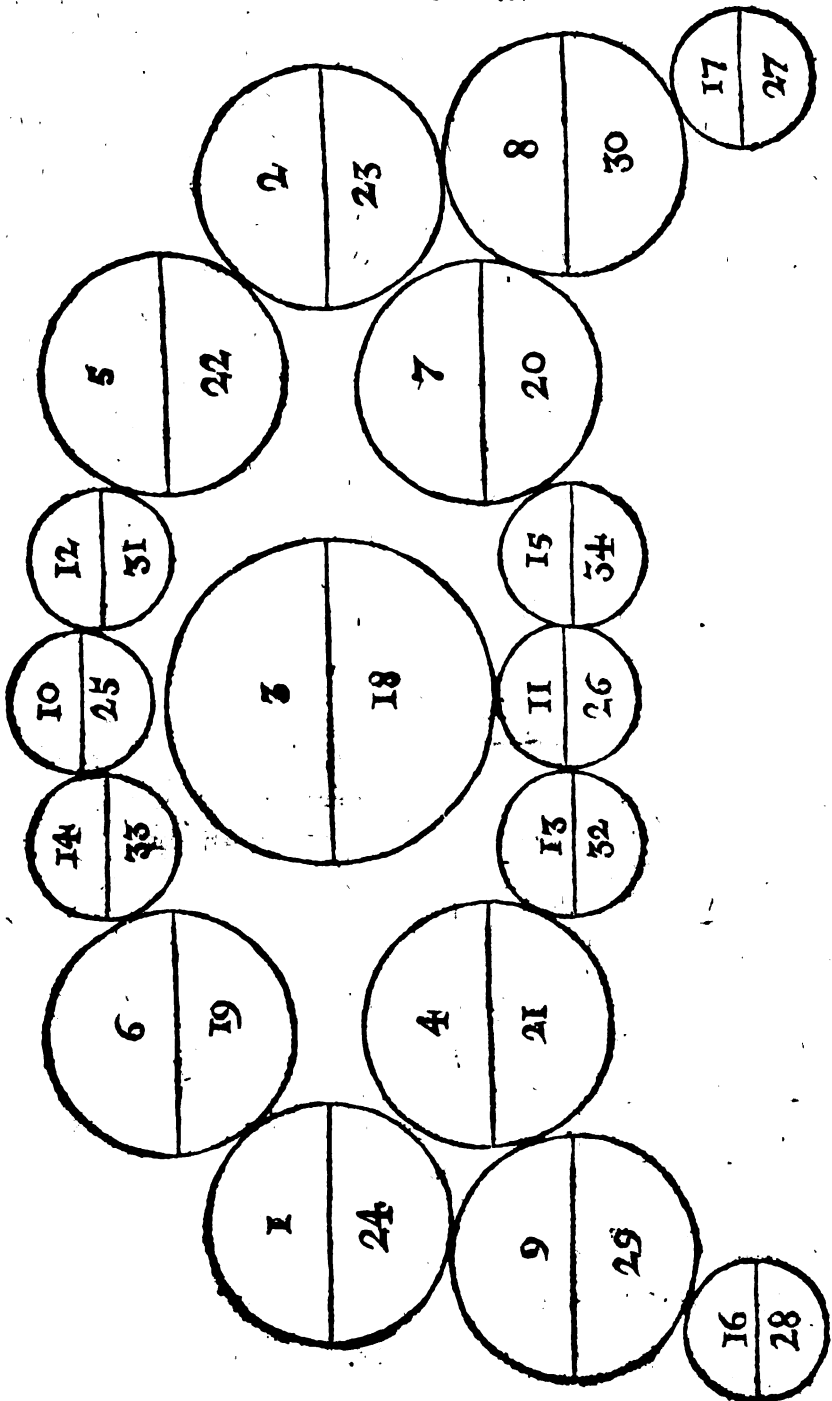
Küchen-Zettul auf diese 34. Essen.

1. Potage von einer gespickten Kalbs-Keule.
2. Potage von einem gespickten Hecht,
3. Warme Pastete von Lerchen,
4. Grillette.
5. Grenade.
6. Braun-Kohl mit Grillade von Kalbs-Lebern und gemachten Morgeln.
7. Gefüllte Artischocken.
8. Farcirte Cotteleten mit Citronen-Sosse.
9. Fricandelle.
10. Fricassée.
11. Hirsch-Ohren mit ausgebrochenen Krebs-Schwänzen und Pistazien.
12. } Krebs-Mudeln,
13. }
14. } Grillade von Tauben.
15. }
16. } Persche mit Butter-Sosse.
17. }

Anderer Gang.

18. Entre-mets mit Gelleen.
19. Wilde Schweins-Keule,
20. Rehe-Wildpret,
21. Rebhüner und Vögel,
22. Türckische Hane,
23. Schincken-Pastete.
24. Hirschwildprets-Pastete,
25. Aufgelauffener Widhren-Koch.
26. Johannis-Beer-Kräpffgen.
27. Opplat-Kräpffgen.
28. Mandel-Spane.
29. Alaroube.
30. Schweins-Kopff.
31. } Italiänische Sallat.
32. }
33. } Sallat.
34. }

Mittags 34. Essen.



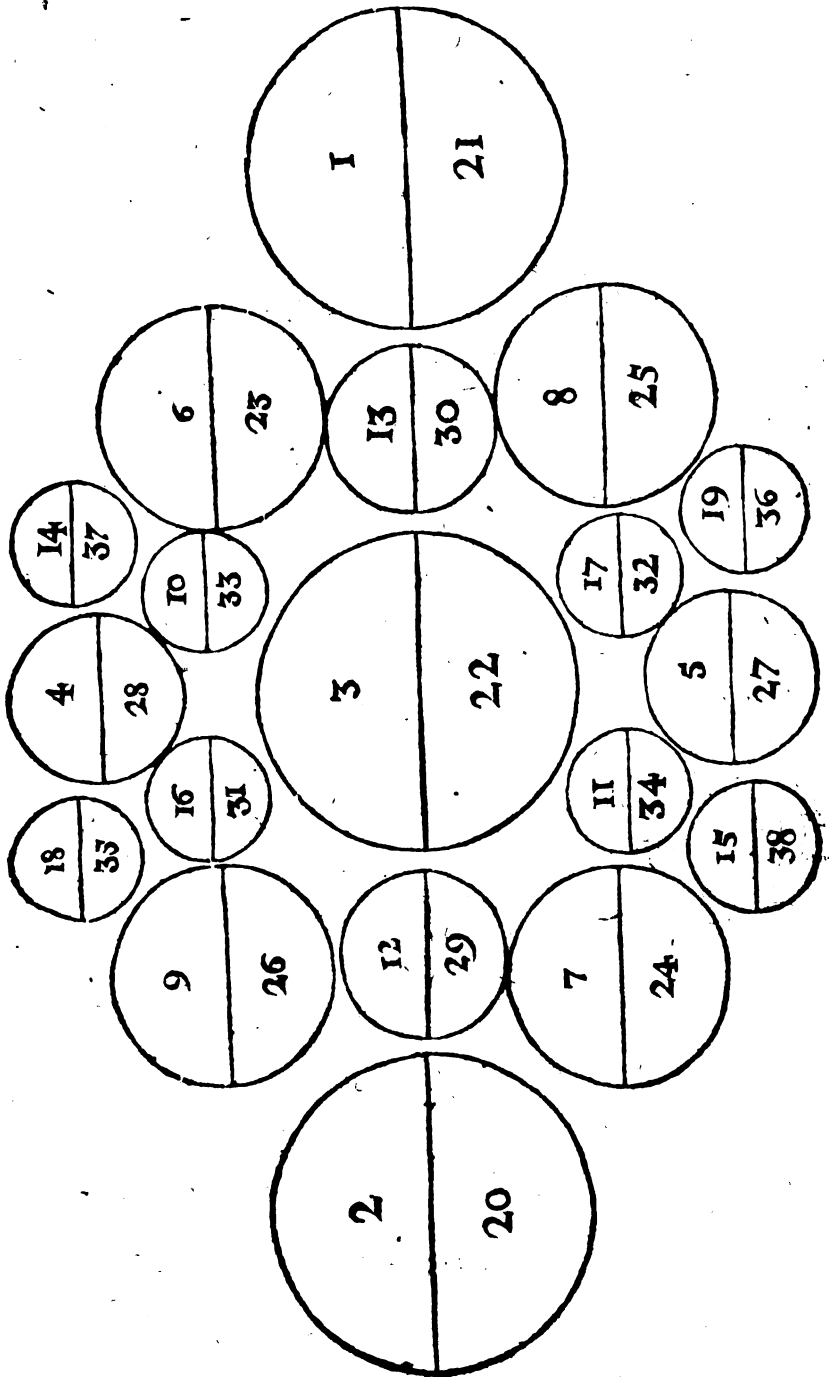
Küchen-Zettul auf diese 38. Essen.

1. Potage von einem ganzen Lamm halb gesotten; halb gebraten, im Ganzen.
2. Potage von angeschlagenen Karpffen mit Jus.
3. Englische Pastete von Rindfleisch mit zenden-Braten.
4. Grillette.
5. Farcirte Kälber-Füsse in Papier.
6. Hechte mit Sauerkraut.
7. Aal gebraten.
8. G-dämpffte Enten.
9. Ausgebroschene junge Lüne,
10. } Fricandeau.
11. }
12. } Krebs-Strudeln.
13. }
14. } Artischocken.
15. }
16. } Rigout von Rinds-Gaumen.
17. }
18. } Gebackene Erd-Birn in Serviet.
19. }

Andrer Gang.

20. Entre-mets mit Teller von Porcellain mit allerhand Salate.
21. Enrr-mets mit allerhand Gelée und Gläsern, wie auch Crem.
22. Grosser Schweins-Kopff.
23. Fasan,
24. Rebhüner und Wachteln,
25. Türckische Hähne,
26. Capaunen,
27. Hirsch-Wildpret,
28. Reh-Wildpret,
29. } Mandel-Röche.
30. }
31. } Marcks-Lörtgen.
32. }
33. } Tarteletten.
34. }
35. } Rothen Schinken.
36. }
37. } Mit gebratenen geräucherten Lachs.
38. }

Mittags 38. Essen.

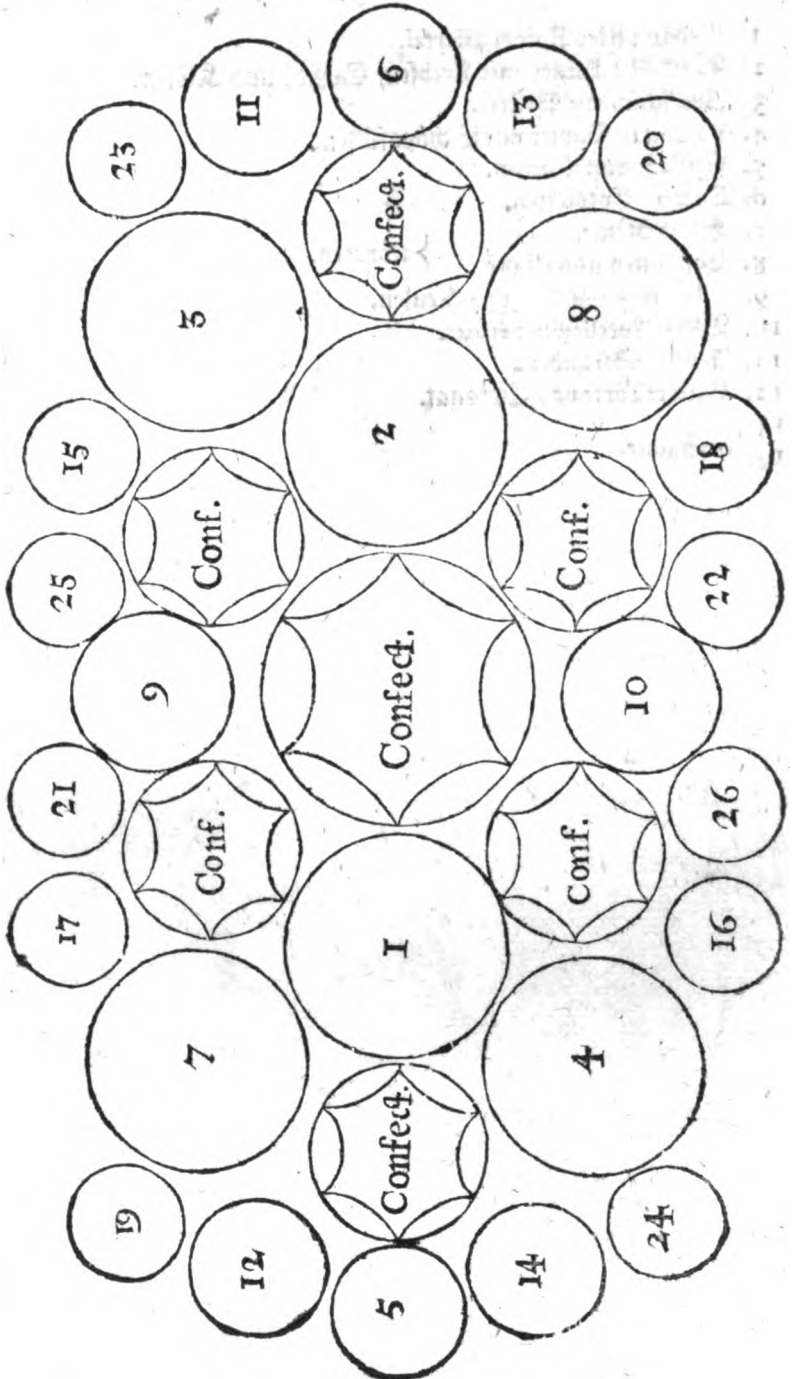


Küchen-Zettul auf diese 26. Essen.

1. Pyramide mit Gläsern allerhand Gelée.
2. Pyramide dergleichen.
3. Hasanen,
4. Rebhüner,
5. Hirsch-Wildpret,
6. Reh-Wildpret,
7. Capaunen,
8. Wilde Enten,
9. Umlegte Hühner mit Peterstillen-Wurzeln.
10. Junge Tauben mit Artischocken-Boden,
11. Ragout von Kalbs-Milch, mit Krebsen und Mergeln.
12. Hechte mit weißer Sardellen-Sosse.
13. Persche gebacken mit Mandel Meerrettig.
14. Gespicktes Kollat, mit durchgestrichener Caper-Sosse.
15. Kochen Westphälischen Schinken.
16. Geräucherte Zungen.
17. Mandel-Forte.
18. Auerhahns-Pastete.
19. } Italienische Salate,
20. }
21. } Grillade von Schweins-Füssen,
22. }
23. } Allerhand Garten-Salate.
24. }
25. } Fricandelle.
26. }

} gebraten.

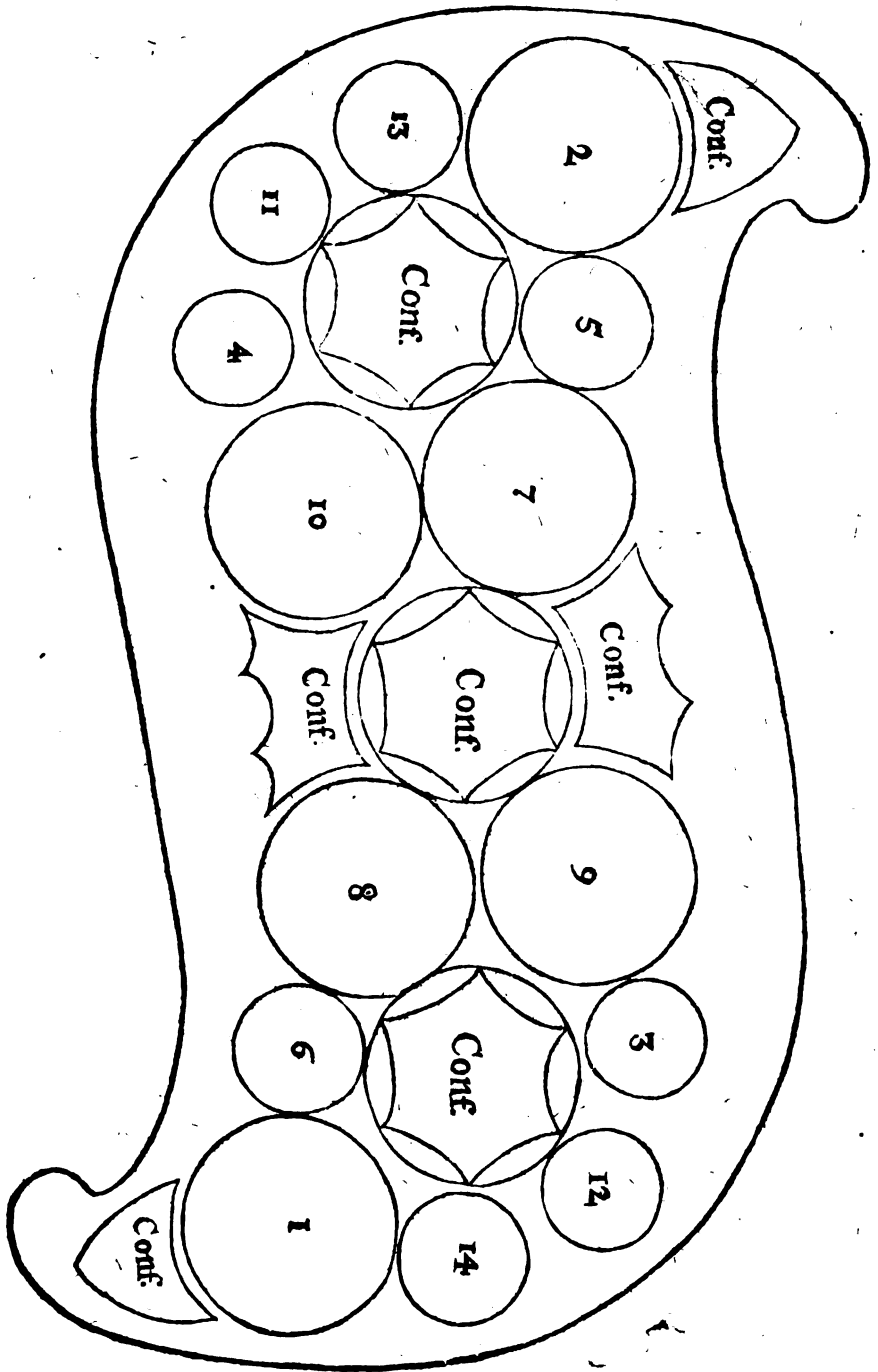
Essemble **Abends 26. Essen einmahl aufgesetzt.**



Küchen-Zettul auf diese 14. Essen.

1. Gedämpfftes Kalbs-Quartel.
2. Türckische Hühner mit Krebsen, Cartfol und Klößen.
3. Überschlagene Pastete.
4. Ragouz in Papier mit Schöpfffüßen.
5. Grillade von Tauben.
6. Farcirte Cotoletten.
7. Hirsch-Keule.
8. Capaunen und Gans } gebraten.
9. A la daube von Schöpff-Keulen.
10. Blaue Forellen in Serviet.
11. Apffel-Strauben.
12. Bitter-Torte von Citronat.
13. } Salate.
14. }

Essemble mit 14. Essen.

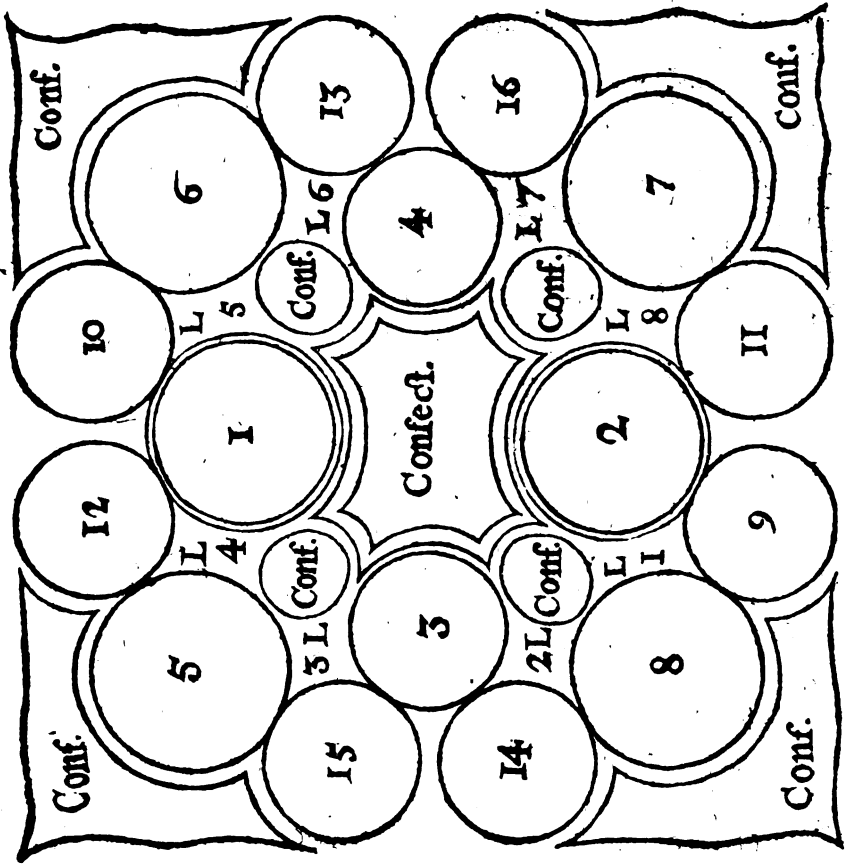


Küchen-Zettul auf diese 16. Essen.

1. Ragout von Reb-Keulen mit Sardellen-Soffe.
2. Enten mit Steck-Rüben.
3. Gefüllte Kälber-Brüste mit Majoran.
4. Fricassee von jungen Hünern.
5. Hirsch-Zimmel angeschlagen,
6. Rebhüner und Vögel gebraten,
7. Kalbs- und Lamm's-Braten,
8. Zahmes Feder-Vieh,
9. Blätter-Dorte.
10. Auffgelauffener Zimmel-Koch.
11. Zucker-Strauben.
12. Zucker-Herzgen.
13. Frischen Lachs,
14. Schmerlen, } in Serviotten.
15. }
16. } Salate.

} gebratenes.

Essemble 16. Essen einmahl.



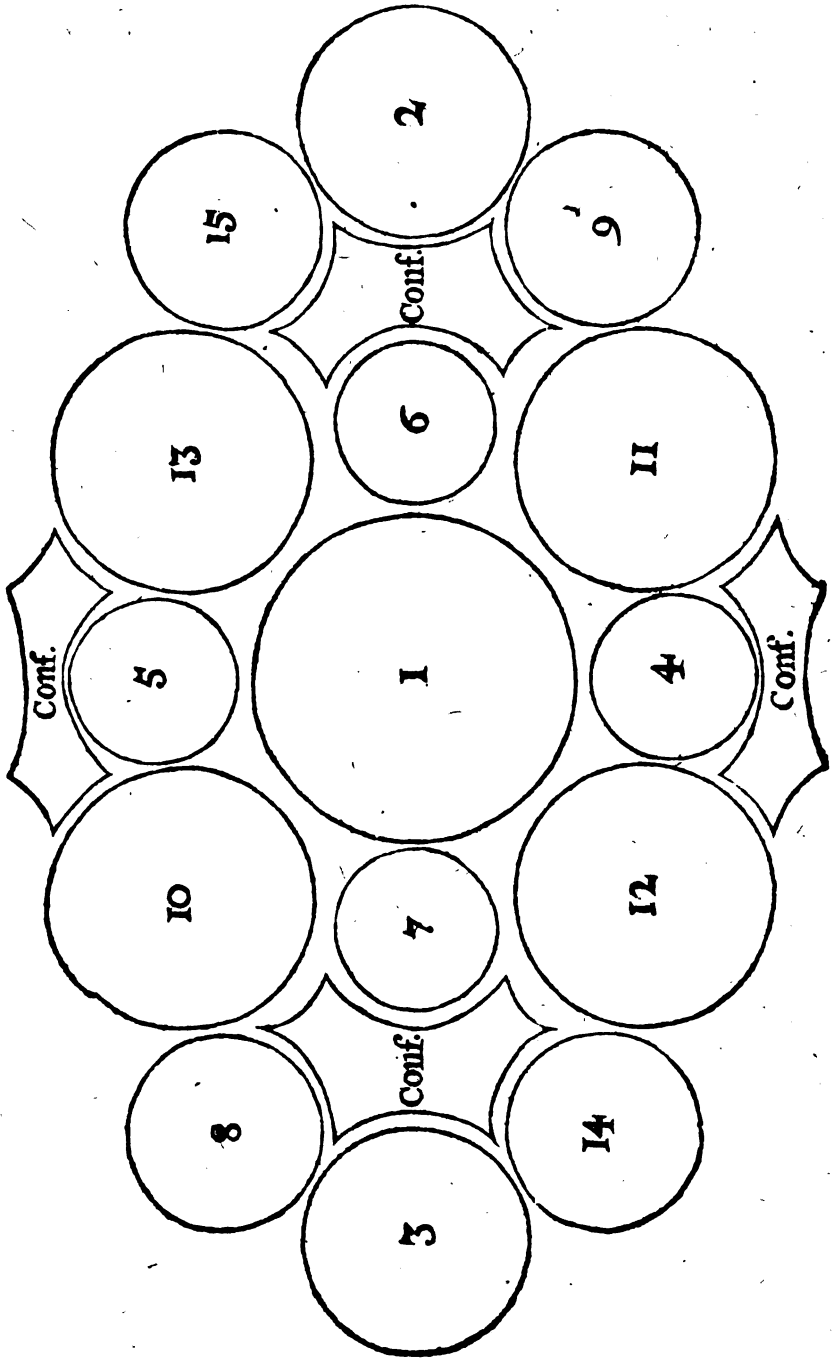
Küchen-Zettul auf diese 14. Essen.

1. Angeschlagene alte Hühner, mit Pomeranzen-Sosse.
2. Gedämpfft Kalbfleisch mit Rahm und Capern.
3. Schüssel-Pastete.
4. Englisch Podeni.
5. Junge Hühner mit Mandeln gefüllt.
6. Capaune.
7. Wilden Schweins-Zimmel
8. Reh-Wildpret.
9. Selbe Creme.
10. Weiße Creme.
11. Aufgelauffener Röh-Eyter-Roh.
12. Englische Schnitt.
13. } Allerhand Salat.
14. }

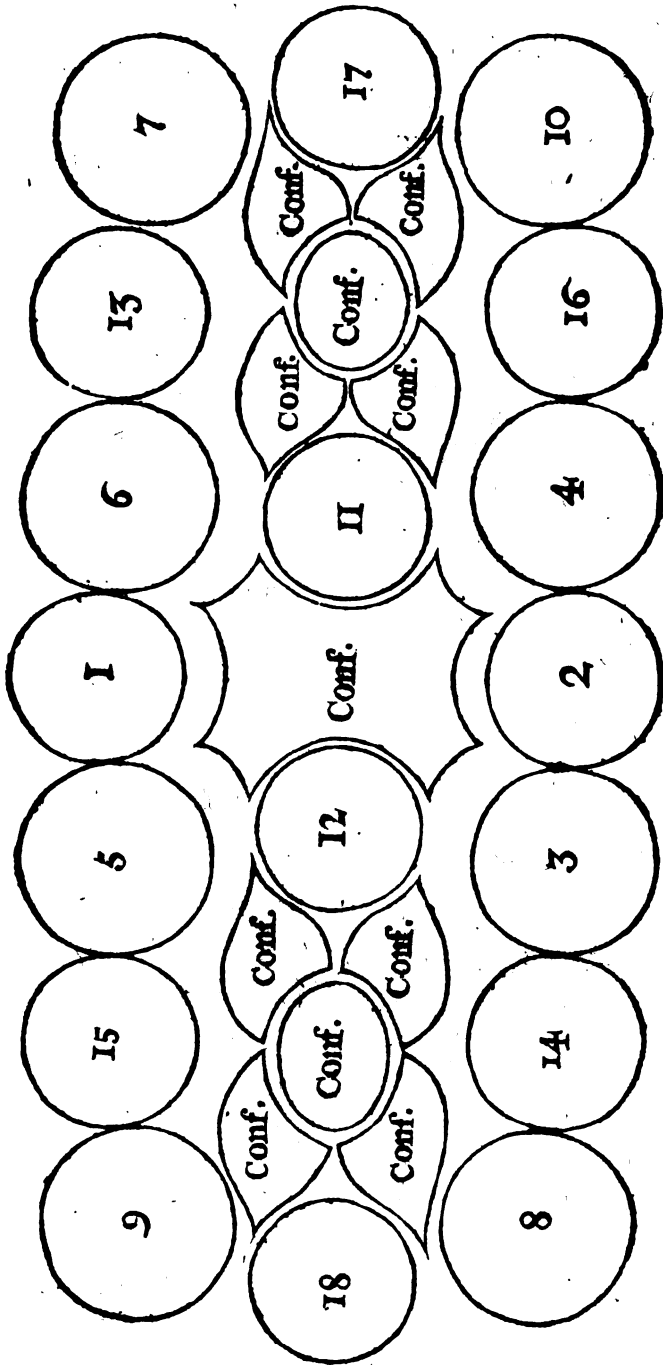


Essemble

Essemble 15. Essen einmahl.



Essemble 18. Essen einmahl.



Rücken

Küchen-Zettul auf diese 15. Essen.

1. Grosser wilder Schweins-Kopff und geräucherte Zungen.
2. Gepresste Capaunen.
3. Enten mit braunen Rüben.
4. Grillsette.
5. Aufgesetzte Pastete.
6. Ragout von Kalbsmilch mit Champignons.
7. Junge Tauben mit Schweiß.
8. Auffgelauffener Aepffel-Koch.
9. Tarteletten.
10. Schmerlen in Servietten.
11. Karpffen auf Lachs-Art in Servietten.
12. Hirsch-Wildpret gebraten.
13. Allerhand Feder-Vieh gebraten.
14. } Salate.
15. }

Essemble mit 14. Essen einmahl.

