

anderem leben, als dem Fleisch anderer Vögel und Thiere.

Rauch, bestehet eigentlich aus den flüchtigen Theilen eines brennbaren vegetabilischen Körpers, welche sich in Gestalt eines sichtbaren Dampfes in die Luft erheben, sobald ein solcher verbrannt wird. Der Rauch enthält gewöhnlich wäßrige, ölige; salzige, und irdische Theile. Nach Beschaffenheit des verbrennenden Körpers, giebt einer bald mehr, bald weniger Rauch bey dem Verbrennen, ja sogar einerley Holzart nicht zu allen Zeiten gleichviel. Hierzu trägt aber nicht die Eigenschaft des Körpers allein viel bey, sondern auch die Luft und die Art des Verbrennens und der Flamme. Vom Rauche hat man außer dem Räuchern des Fleisches und der Fische wenig Nutzen, wovon an gehörigen Orte nachzusehen ist. Der Rauch von thierischen und mineralischen Körpern gehöret nicht hierher.

Rauchfang, der Mantel am untern Theile eines Schornsteines über einem Kamin oder Feuerherd, welcher den Rauch auffängt, und durch die Schornsteinröhre ableitet. In seinen höchsten Theilen sind öfters Stangen befestigt, woran das Fleisch, Würste, Speck, Fische und dergleichen, zum Durchräuchern aufgehangen werden kann. Der Gefahr wegen sind besonders Räucherammern viel sicherer.

Rauchfutter, darunter verstehet der Landmann das Heu und Stroh, welches dem Vieh im Winter zum Futter gegeben wird.

Rauchhönig, ist derjenige, welcher in den obersten Theilen eines Bienenkorbes angetroffen wird.

Rauchkammer, ein besondres Gemach oder Kammer, welches neben einem Schornstein, der viel gebraucht