

Franckesche Stiftungen zu Halle

Praktisches Taschenwörterbuch der Waarenkunde

ein vollständiges Handbuch für Kaufleute bey dem Ein- und Verkauf aller
Produkte, Waaren und Handelsartikel

Schedel, Johann Christian

Leipzig, 1798

VD18 90841212

A.

Nutzungsbedingungen

Die Digitalisate des Francke-Portals sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen für wissenschaftliche und private Zwecke heruntergeladen und ausgedruckt werden. Vorhandene Herkunftsbezeichnungen dürfen dabei nicht entfernt werden.

Eine kommerzielle oder institutionelle Nutzung oder Veröffentlichung dieser Inhalte ist ohne vorheriges schriftliches Einverständnis des Studienzentrums August Hermann Francke der Franckeschen Stiftungen nicht gestattet, das ggf. auf weitere Institutionen als Rechteinhaber verweist. Für die Veröffentlichung der Digitalisate können gemäß der Gebührenordnung der Franckeschen Stiftungen Entgelte erhoben werden.

Zur Erteilung einer Veröffentlichungsgenehmigung wenden Sie sich bitte an die Leiterin des Studienzentrums, Frau Dr. Britta Klosterberg, Franckeplatz 1, Haus 22-24, 06110 Halle (studienzentrum@francke-halle.de)

Terms of use

All digital documents of the Francke-Portal are protected by copyright. They may be downloaded and printed only for non-commercial educational, research and private purposes. Attached provenance marks may not be removed.

Commercial or institutional use or publication of these digital documents in printed or digital form is not allowed without obtaining prior written permission by the Study Center August Hermann Francke of the Francke Foundations which can refer to other institutions as right holders. If digital documents are published, the Study Center is entitled to charge a fee in accordance with the scale of charges of the Francke Foundations.

For reproduction requests and permissions, please contact the head of the Study Center, Frau Dr. Britta Klosterberg, Franckeplatz 1, Haus 22-24, 06110 Halle (studienzentrum@francke-halle.de)

[urn:nbn:de:gbv:ha33-1-213475](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:ha33-1-213475)

Aal, Fr. Anguille, ein bekannter Fisch von langem, glattem und schlankem Leib, der mehrertheils in süßem Wasser sich aufhält, bisweilen aber auch ins Meer geht. Hier wird er im Frühjahr haufenweise, vorzüglich im Meerbusen von Messina, an der Schottländischen Küste, an den südlichen Ufern der Ostsee, und anderwärts mehr gefangen. An der Zütländischen Küste fängt man den Al sehr häufig in besonders dazu verfertigten Reußen, die zwischen verzäunten Pfählen angebracht werden. Die aus der See zieht man denen aus süßem Wasser vor, weil ihr Fleisch einen bessern Geschmack haben soll. Man bringt diese Fische entweder frisch (grün), oder eingefalzen, marinirt, oder geräuchert zum Handel. Außer den hier gedachten Gegenden bekommt man ihrer auch viele von Fines und Martiques in Provence, Commachio im Kirchenstaat, von den Ufern der Seen im Venezianischen &c. Die Zütländischen und Norwegischen kommen in großer Menge nach unsern Seestädten, und zwar größtentheils geräuchert. Die bey Commachio fängt man ein, oder marinirt sie, worauf sie in Menge unter dem Namen Anguillotti über Triest und Venedig verfahren werden. Ausserdem, daß der Al in der Küche verbraucht wird, finden auch manche Theile von demselben in der Oekonomie und Medicin Anwendung. Will man marinirte Ale lange gut aufbewahren, so muß das Gesäms nicht zusammen gefügt seyn, Schedels n. prakt. Taschenwörterbuch.

damit die Luft nicht hinein kann, und man hält es an einem trocknen, aber doch kühlen Ort, wendet es auch oft um, damit die Würmer allenthalben hinkomme. Gut geräucherte Ale müssen nicht zu stark geräuchert seyn, sondern eine schöne goldgelbe Farbe haben; bey ihrer Aufbeahrung darf man sie an kalten dumpfigen Ort bringen, weil sie wegen ihrer außerordentlichen Fettigkeit davon gleich einen schlechten Bepaeschmack bekommen würden. Man handelt übrigens alle diese Sorten nach dem Gewicht.

Abelmosch, Bisamkörner, semen Abelmoschi, Fr. Ambrette, oder graine de Musc, ein nierendrüßiger Saame, der etwas zusammengepreßt, fast so groß als eine Linse, und der Länge nach gespreißt ist. Er hat in seiner Ausbuchtung eine runde schwärzlich gefärbte Narbe, und enthält ein weißlichtes Mark. In der Hand gewärmt, geriebet, oder auf Kohlen geworfen, riecht er wie Bisam, sein Geschmack aber ist bitterlich und etwas bitzig. Hieraus erhellet nun, warum ihn einige Moschustörner nennen. Der Strauch, der ihn giebt, wächst in beyden Indien, auf der Malabar-Küste, auf Java, in Brasilien, Jamaika, Martiniq, wie auch in Aegypten. Es ist der Hibiscus Abelmoschus Linn. Syst. veg. p. 524. Die Sorte, welche aus Westindien gebracht wird, ist größer, und hat auch einen stärkern Geruch, als die aus Ostindien. Der Geruch dieser Körner ist aber so stark, daß manche Personen, wenn sie den Saamen

nur in der Hand halten, davon Kopfschmerz bekommen. In seinem Vaterland tragen den Ubeln mosch die Frauenzimmer am Hals und um die Arme gereiht, weil sie davon nach Wisam riechen, wenn die Körner durch Berührung des Körpers warm werden. Die Indischen Frauenzimmer werfen die Körner auch, entweder allein, oder mit andern wohlriechenden Dingen zugleich auf Kohlen, und lassen den Dampf davon in ihre Kleider einziehen. Selbst in Italien gebraucht man den Ubelmosch wegen seines Wohlgeruchs, und mischt ihn Putzern, Haarbüden, Pomaden und dergl. bey. Der eigentliche Moschus wird nicht selten damit verfälscht. In der Medicin gebraucht man diesen Artikel bey uns noch nicht: desto stärker aber wenden ihn die Parsumier an. Man zieht ihn entweder von Bourdeaux, Marseille oder Amsterdam. Er muß in dicht vermachten Schachteln oder Kisten verwahrt werden, indem sonst der Geruch leicht verfliehet.

Abinthium, s. Wermuth.

Acacia, *corumpit Acacia*, heißt der Franzose die Schlehenfrüchte, welche getrocknet nach Frankreich gehen, und da unter dem Namen *Prunes de Montbain* im Droguereyhandel bekannt sind. Man handelt solche bey Centnern.

Acacien saft, **Schlehen saft**, *Acaciae succus*. Hievon hat man bey der Handlung zweyerley, den Deutschen und den Aegyptischen. Der erstere wird aus den unreifen Früchten des Schlehendorns ausgepreßt, hernach bey langsamem Feuer in einem irdenen Gefäß verdickt, hiezu auf in Tafelchen geformt, oder in Blasen gedrückt und aufbewahrt. Diese Sorte gebraucht man oft statt des ächten oder Aegyptischen Safts. Beyde sind stark zusammenziehende Mittel; aber die einheimische Sorte ist härter, schwerer, dunkler von Farbe, schärfer von Geschmack, und unterscheidet sich auch schon dadurch, daß sich die Masse sowohl im Wasser,

als auch im Weingeist größtentheils auflösen läßt. Hingegen dem wahren Acacien saft kann der Weingeist nichts abgewinnen. Man hat ihn ehemals bey Diarrhöen und in Surogelwässern angewandt: aber jetzt ist er nur selten im Gebrauch. Der Aegyptische Acacien saft wird aus der Frucht von der *Mimosa nilotica*, die uns das Arabische Gummi giebt, bereitet. Diese besteht in einer flachen, grünbraunen, 4 bis 5 Zoll langen Hülse, mit 6—10 rautenförmigen Gliedern, die ein röthliches, gummiartiges Wesen enthalten. Der Saft wird aus der unreifen im Mörser gestoßenen Frucht ausgepreßt, hernach mittelst der Wärme zum Extract eingedickt. Wir erhalten ihn in Blasen, die rundlicht sind, und am Gewicht 4 bis 8 Unzen hatten. Er sieht schwarzlich aus, schmeckt anfänglich bitter, hernach aber süßlich. Er ist gummiartiger Natur, so, daß er, die Unreinigkeiten ausgenommen, sich ganz im Wasser auflösen läßt. Ein Theil dissolvirt sich auch im Weingeist. Der Saft ist übrigens so stark zusammenziehend, daß man ihn zum Erben gebrauchen könnte. Aus Gewinnsucht substituirt man ihm in Apotheken gar oft den Schlehen saft. Den ächten Levantischen Acacien saft zieht man von Venedig.

Acanthus, s. Bärenklau.

Accipitrina, s. Habichtes Fraut.

Acetosa, s. Sauerrampf.

Acetosella, s. Sauerklee.

Acetum, s. Essig.

Achiar, *Adschiar*, *Asjar*, heißt man in Ostindien verschiedene in Essig eingelegte Kräuter und Wurzeln, insonderheit die Schnittchen von dem noch grünen und zarten Bamboesrohr, die mit scharfem Palmen- oder Kotosessig und mit Pfeffer und Gewürzen eingemacht sind. Man bereitet dergleichen in Ostindien und China auch von andern grünen Früchten, z. B. von zarten grünen Melonenschnittchen, Gemüsen u. s. w.; doch wird nicht jede Sorte

Adami, Assyria mala, It. Cedro all'ebraica, Hebr. Esrüg, eine Gattung Cedrafrüchte, von eyrunder oder birnenförmiger Gestalt, und gelber oder gelbgrüner Farbe, mit einer meist dicken und harteigen Schale, oben an der Spitze mit einem Absatz, in Gestalt einer kreisförmigen Warze, und um dieselbe ein Ring, der natürlich das Ansehn hat, als wäre hinein gebissen worden, so daß man fast jeden Absatz des Rahms besonders erkennen kann. Nach der Meinung der Juden ist dieß die nämliche Frucht, welche unsere Weärlern in dem Paradies gegen des Schöpfers Verbot genossen haben; sie verbrauchen daher noch jetzt eine große Menge derselben bey Begehung ihres Rauberhüttenfestes. Jede Familie muß dann wenigstens einen solchen Apfel sich anschaffen. Wenn nun die Früchte schlecht gerathen sind, so können die Käufer, die dergl. verschrieben haben, sich solche gut bezahlen lassen. Je schöner, glattschaliger und proportionirlicher solche Früchte aussehen, desto besser werden sie bezahlt. Die Reichern unter den Hebräern rechnen sich das zu großer Ehre an, wenn sie einen Apfel besitzen, der nach ihrem Sinn für vorzüglich schön zu achten ist. Von einem völlig schönen und kauschem Apfel fodert man, daß er durchaus ohne Fadel, ohne Flecken, Löcher oder Narben wie auch nach einem hübschen Ebenmaß gebildet sey. Die Frucht muß ihre völlige Reife, dabey eine schöne glatte Schale haben, der Einbiß aber recht natürlich seyn; oben soll der Apfel eine kleine Krone haben, und unten der Stiel nach seiner sich zukrümmen. Die eigentliche Heimath dieser Früchte ist Riviera di Genova; ausser dieser Gegend aber Montenegro, Kalabrien, Sicilien und der Archipelagus. Man läßt diesen Artikel von Genova, Nizza, Roveredo, Bogliacco, Lemone, Gargnano und Torbole kommen. Die Früchte sind in Kisten von 190 bis 200 Stück, jedes

derselben doppelt mit Papier umschlagen, hernach mit Flachsheede umwickelt; und mit 1, 2 bis 3 einen Zoll langen Winstreifen nummerirt. Die Anzahl der Streifen deutet die Güte des Sorriments an. So viel Äpfel in der Kiste liegen, so viel sind oben auf kleine grüne mit Fäden umschlungene Zweige beygepackt, welche die Juden Chodes nennen, und die als Zubehör der Früchte zu betrachten sind. Ausser diese gebraucht man dabey auch noch 2 bis 3 Ellen lange, mit Wast unwickelte, entweder grüne oder dürrere Palmzweige, Hebräisch Lullel, die nach Beschaffenheit des Handels entweder in den Kauf hinein gegeben werden, oder die der Käufer besonders zu bezahlen hat. Diese gebrauchen die Juden zum sogenannten Schütteln, eine Ritualceremonie bey ihrem Rauberhüttenfest. Sieht man sie auf den Handel dar ein, so wird auf ein Paar Äpfel immer eine Palme gerechnet. Die Cedri kosten in Italien und in den Welschen Confinen von Tyrol, jenachdem die Sammlung reichlich oder knapp ausfällt, 5, 10 bis 20 Kreuzer nach Deutschem Geld; aber die Unkosten bis an Ort und Stelle können bisweilen sich eben so hoch belaufen, z. B. wenn der Ort, wohin sie gehen, weit abgelegen ist. Man verschickt sie meistens Theils mit der fahrenden Post, oder mit eigener Fuhrgelegenheit, indem zwischen der Aerdzeit und dem Verbrauch fast immer nur wenige Wochen Zeit ist, und ihr Werth hernach nichts mehr bedeutet. Aufbewahren läßt sich dieser Artikel nicht lange. Sobald man Judenäpfel bekommen hat, muß man sie in frische Keller bringen lassen. Ist das Wetter während der Reise heiß gewesen, so muß man die Päckchen Stück für Stück öffnen, jede Frucht besudsam mit Baumwolle, oder einem weissen feinen Haber abwischen, auch da, wo Blattläuse sitzen, solche mit einem spitzen Federkiel davon abnehmen; denn diese freffen endlich

Edler

Abber durch, und so bald der Apfel nur das kleinste Loch hat, und vom Wurm beschädigt ist, hat er seinen Werth verloren, und ist schon nicht mehr kaufbar.

Abterholz, Agallochum, lignum Aloes, Holl. Aguil-hout, Fr. bois d'aigle, ein kostbares Holz, von dem es noch ungewiß ist, ob es nicht von demselben Baum komme, der das Calambac und Aspalath liefert. Laureiro, in seiner Flora Cochinchinens, nennt den Baum, welchem er das Aloe- und Calambachholz zuschreibt, Aloexylum Agallochum. Indessen kommt das Holz von einem andern Gewächs, in der Botanik Excoecaria Agallochum L., dem ächten Aguilholz so nahe, daß es gar oft dafür verkauft wird. Ja die Chineser geben diesem eine Zubereitung, daß es dem besten Agallochholz wenig oder nichts nachgiebt, und nicht selten für dasselbe passiren muß.

Rumph in seinem Herb. amboinens. V. 2, p. 238. heißt es Agallochum spurium, Bassarbadlerholz. Der Baum ist vorzüglich auf den Molukken zu Hause. Die verschiedenen Gattungen dieses Holzes, welche man bey den Materialisten und Droguisten findet, sind wohl bisweilen in Ansehung der Farbe und Härte von einander unterschieden, kommen aber doch mehrentheils überein. Nach Laureiro haben die ächten Bäume keinen Geruch, sondern bekommen diesen erst durch eine Art Krankheit, durch welche die harzigen Theile an gewissen Stellen sich anhäufen, und der Baum allmählig absterbt. Die beste Sorte hievon ist das Calambac, wovon das Mehrere unter diesem Titel folgt. Das gewöhnliche Aguilholz ist dunkelgrau, zuweilen schwärzlich, auch wohl braunroth, an vielen Stellen mit Knoten, um welche sich das rothbraune Harz sammelt und ansetzt. Das untrügliche Merkmal seiner Güte ist dieses, daß es, wenn man es anzündet, viel Feuchtigkeit ausschwitzt. Es ist ein Irrthum, wenn manche meinen,

daß es schwer seyn und im Wasser unterinken soll; man erkennt vielmehr seine Güte zum Theil daran, wenn es oben aufschwimmt. Wenn man das ächte Holz stark auf Glas reibt, muß es einen harzigen Fleck zurücklassen, der sich mit keinem Wasser, Del, noch Lauge, sondern allein mit Weingeist tilgen oder abwaschen läßt. Der Geschmack vom Holz ist harzig und etwas bitter. Der Baum, der es giebt, wird in Siam, Camboja, Cochinchina, Malacca zc. angetroffen. Das Holz findet am meisten in den Morgenländern zum Räuchern bey Opfern, an den Höfen, und bey Beschäftigungen und Gastmahlen vornehmer Leute Verbrauch. Die Türken mischen es unter den Rauchtabak zc. Die Handlung zieht es von Amsterdam.

Adragant, f. Tragant.

Aegagropilae, f. Gensenkügeln.

Aerugo, f. Grünspan.

Aes ustum, f. Kupfer.

Aeschwurz, f. Diptam.

Affenthaler, ein dicker, rother und starker Wein, der mit unter dem Namen des Marggrästerweins zum Handel kommt. Er hat die Benennung von dem Dorf dieses Namens im Amt Steinbach im Baidenschen. Man führt ihn ins Würtembergische und anderwärts hin, aus.

Affebill, f. Goldwurz.

Agallochum (lignum), f. Abterholz.

Agaricus, Agaricum, f. Lerchenschwamm.

Agener Pflaumen, Fr. Prunes d'Agen, f. Pflaumen.

Agenscher Wein, ein sogenannter Vin de haut pais zu Bourdeaux, wovon im Hauptartikel das Mehrere.

Agerat, Achillea ageratium, eine ausdauernde Pflanze mit lanzetförmigen, vorn stumpf zugehenden Blättern, die sägeartig gezähnt sind (Linn. Sp. pl. p. 1264). Sie wächst im untern Frankreich, hat

hat einen angenehmen Geruch und bitteren Geschmack, und ist ebendem wider Verstopfung der Leber und Eingeweide empfohlen worden. Auch Chamel, *Plantae usuelles*, T. 2. p. 213., rühmt sie gegen die Würmer bey Kindern, äußerlich gebraucht.

Agrest, Lat. *Agresta*, *Omphacium*. Fr. *Verjus*; heißt man in den Weinländern, sowohl unreife eingemachte Trauben, als auch den daraus gepreßten Saft, welcher durch ein Tuch, oder durch die Filtrirmaschine gelassen, hernach in wohl verstopfene Schinde, oder dicht verkorkte Flaschen eingepfüllt wird. Soll nun dieser Saft lang dauern, so gießt man oben seines Baumöl oder frisches Mandelöl darauf; dieses läßt nicht zu, daß er kalzig werde und vom Schimmel verderbe. Man gebraucht diesen Artfisch in der Küche anstatt Essigs, und er findet auch in der Medicin Anwendung.

Agri monia, f. **Odermennig**. **Agstein**, **Bernstein**, L. *Succinum*, Fr. *Succin* od. *Ambre jaune*, auch wohl *Succin Carabé*, ein festes Erdharz, aus Bergöl, Säuren und Wasser zusammengefest, welches elektrisch ist, und unter dem Brennen einen angenehmen Geruch giebt. Man findet es von mancherley Schattirung und Farbe, als gelb, bräunlich, rütblich und weiß, am häufigsten am Meer, an den Ufern der Inseln, besonders an den Preußl., Curländischen und andern Küsten, zuweilen aber auch auf dem festen Land. Es wird nicht allein von der See bey heftigen Nord- und Westwinden ausgeworfen, sondern auch in den Strandhügeln und Bergen, an vielen Orten, aber vorzüglich bey Stolpe, gegraben. Daß der Bernstein anfänglich eine weiche und flüssige Materie gewesen seyn müsse, dieß beweisen die mancherley Insekten, Gewürme und Thierchen, wie auch die Stiele von Kräutern, die Moose, sogar Wassertropfen, die man darinne antrifft. Dieser Artfisch wird meistens an den Küsten der

Ostsee, vorzüglich in dem Theil des Königreichs Preußen, welcher Sudauen heißt, und in Samland, bis hinauf gegen Curland, am Meeresufer, auch wohl noch weiter hinab, bis in Pommern; an dem Ufer von Jütland aber, und an den Danischen Küsten, schon sparsamer gefunden. Der, welchen man aus der Erde gräbt, befindet sich in verschiedenen Erdgängen, die allemal diesen Artfisch in größerer Menge und ansehnlichen Stücken enthalten, als der ausgefischte. Dieser wird besonders nach vorher gegangenen Nordwinden aus der See gesammelt. Aller im Königreich Preußen gesammelte Bernstein muß in das landesherrliche Magazin nach Königsberg abgeliefert werden, wo er von dazu verordneten Leuten in die gehörigen Klassen sortirt wird. Jede davon führt ihren besondern Namen. Heutiges Tags macht man zerley Sorten: 1) Sortimentstein, enthält lauter solche Drehstücke, worunter keins unter 8 Loth wiegen darf; und dieß ist die höchste Sartzung am Werth. 2) Tonnenstein, enthält zwar auch noch Drehstücke, die Stücke sind aber viel kleiner; der Bernstein besteht aber doch aus lauter reinen, durchsichtigen und halbdurchsichtigen Stücken. 3) Firnißstein ist in noch kleinern, aber klaren Stücken; diese Sorte kann mag zum allerfeinsten Firniß gebrauchen. 4) Sandstein besteht aus den kleinsten und schlechtesten Brocken, welche zu Räucherpulver und in Apotheken zu verschiedenen Bereitungen gebraucht werden. Die 5te und letzte Sorte, genannt Schluck oder Schlick, welche ganz unrein, mit Erde und Sand vermischt, auch dunkel oder trüb und undurchsichtig ausfällt, gitt am wenigsten. Diese Sorte und die vorigen sind in Tonnen und Achselkannen, von welchen die ganze 3 Berliner Scheffel hält. Sowohl zur Medicin, als auch zu Kunstarbeiten, Galanteriesachen, Cabinetstücken etc. erwäht man den weißen oder den gelben **Berns**

Bernstein, und zum Verarbeiten den feigern vorzüglich, indem er fester ist, als der weiße. Daraus macht man in den Agtsteinfabriken mancherley Gattungen Corallen, welche das Frauenvolk vieler Gegenden gegen die Flüsse um den Hals bindet; auch werden solche bey den Morgenländern und auf der Africanischen Küste stark verthan. Man macht von diesem Produkt auch Kleider- und Hemdenknöpfe, Stockknöpfe, Dosen, Halszierden, Ohrgehänge, Messer- Sabel- und Hirschfängergriffe, kleine und größere Baizen, Gehäuse, ja ganze Service, Toiletten und mehrerley artige Sachen in ausgelegter, gebrochelter oder gegossener Arbeit. Zu Königsberg, Danzig und Stolpe in Pommern, giebt es die meisten Dreher und Kunstarbeiter in diesem Fach. Von Memel erhält die Handlung vornehmlich zerley Sorten, nämlich a) gelbe Sorte, wo 30 bis 40 Stück außs Pfund gehen; und b) sogenannte Graus- oder Firnisforte, die nur den fünften oder sechsten Theil so viel, wie die vorige, kostet. Guter Bernstein, so wie ihn die Droguisten brauchen, muß recht hart, glänzend, hell von Farbe, entweder weiß oder gelb seyn, und wenn man ihn auf glühende Kohlen wirft, einen angenehmen, balsamischen Geruch geben. Außer diesen Kennzeichen unterscheidet sich auch die ächte Waare von der nachgemachten dadurch, daß sie, wenn sie gerieben wird, leichte Körper, z. B. Syren, Sand, kleine Papierabschnitzel zc. an sich zieht. Bey den Droguisten heißt man fragmenta Succini ordinaria, den Bernstein in Sorten, bey welchem reine und unreine Stückchen untereinander vorkommen. Fragmenta Succini ff. ist die ausgelesene Sorte, aus lauter hellen, klaren und durchsichtigen Stückchen und Brocken bestehend. Die Bruchstücke werden am meisten von Apothekern, Scheidekünstlern und Lackirern verbraucht. Auch bereitet man davon das Häucherpulver für die Moscheen

der Mohamedaner, zu welchem hauptsächlich Bernsteinspäne kommen. Von der Bracte des Bernsteins bereitet man in Preußen noch verschiedene Artikel für die Materialhandlungen. Man destillirt solche, sammt den bey dem Drehsetz abgegangenen Spänen, in großen eisernen Retorten, wodurch man ein Del, ein flüchtiges Salz und einen Spiritus gewinnt, die nach Holland geschickt werden. Das zuerst übergehende Del wird bey den Droguisten unter dem Namen seines Umbrad verkauft. Bey Verstärkung des Feuers geht noch ein zweytes Del über, das gleichfalls leicht, aber röthlich von Farbe ist; auch schon viel weniger vom Wesen des Bernsteins an sich hat, daher auch viel wohlfeiler ist. Dieses gebrauchen die Pferdeärzte, wie auch die Mahler zum Firnis. Das Caput mortuum oder Ueberbleibsel, eine trockene, glänzende, schwarze, zerreibliche Masse, wird hernach für Zudenpech verkauft, ist eigentlich Colophonium Succini. Auch Bernsteinsalz wird in und um Königsberg, in Holland zc. durchs Sublimiren bereitet.

Alalunga, ein Streichfisch im Mittelmeer, der mit dem Thunfisch zugleich in großen Haufen zieht, und an den Küsten von Calabrien, Sicilien, Sardinien zc. gefangen wird. Man salzt ihn ein, und versüßet ihn hernach weit und breit. Das Fleisch desselben ist vom Thunfisch darinne unterschieden, daß es, abgekocht, weiß aussieht, wogegen das andere eine röthliche Farbe hat.

Maant, L. Enula campana oder Helenium, nach Linnee, Inula Sp. pl. p. 1236, eine ausdauernde Pflanze, die auf niedrigen Wiesen in England, Holland, Deland, Schonen zc. wächst. Die Wurzel ist ästig, dick, von Farbe gelblich oder grau, inwendig aber weiß. Anfänglich ist ihr Geschmack etwas ranzig und flebrig, zuletzt aber bitter, gewürzhaft und anfassend. Getrocknet riecht sie wie Violett. Man gebraucht

braucht sie in der Medicin wider Brustzufälle, schwachen Magen und dergl. Die Handlung erhält diesen Artikel entweder getrocknet oder mit Zucker eingemacht. Die Weinschenker bereiten davon, wenn sie die Wurzel mit Wein haben gähren lassen, den Alanwein, und die Apotheker verfertigen einen Extrakt, einen Syrup und eine Salbe. Für die Apotheken und Materialisten muß die Wurzel gesammelt werden, noch ehe die Pflanze in Etengel schießt.

Alaun, Lat. Alumen, Fr. Alun, St. Alume, ein Salz, welches in achtzehn Crystallen zum Vorschein kömmt, und auf der Zunge einen süßlichen, klare zusammenziehenden Geschmack hat. Es besteht aus Vitriolsäure und einer Kiesel-erde. Der Artikel wird entweder als eine Ader laufend unter der Erde angetroffen, oder auch, wie z. B. in England geschieht, aus gebranntem Alaunstein gezogen. Der natürliche wird gediegener Alaun (Alumen nativum) genannt; dieser ist fester Art und crystallisirt; oder wie Wolle gewachsen, welche Sorte man Federalaun (Alumen plumosum) heißt; oder endlich, er sieht weißem Mehl gleich, wittert aus dem Gestein, und man nennt ihn alsdenn Alaunmehl. Den Bergalaun liefert hauptsächlich England. Er ist weiß und so durchsichtig wie Crystall. Diese Sorte wird nur wenig zur Medicin, aber desto stärker zum Färben, zum Coloriren und Illuminiren angewandt. Er giebt den Farben auf Zeug die Lebhaftigkeit, die so gefällt, und bindet sie auch ge-
 hrig. Zum Versilbern des Kupfers dient er ebenfalls. Der Lüttichsche Alaun ist fast eben so gut zu gebrauchen, wie der Englische, und geht daher häufig nach Frankreich. Den vorzüglichsten Alaun liefert uns aber doch die Gegend bey Tolosa, oder die sogenannten Alumiere im römischen Gebiet; diese sieht roth aus, oder ist eigentlicher mit einem röthlichen Staub wie

bepubert. Man macht ihn seit mehreren Jahren zu Braunschweig in der Fabrik der Gebrüder Gravenhorst nach. Diese Sorte kann aber doch nur zur Färberey angewandt werden; zum medicinischen Gebrauch ist der Römische unentbehrlich. Der ächte Römische geht über Civita vecchia zum Handel; man verschifft ihn mehrentheils in Säcken, nach Livorno, Marseille, Holland &c. In Sachsen liefern Alaun das Voigtland, die Schieferbrüche bey Reichenbach, und Zellenrode im Neustädt. Kreis, der Churkreis bey Schmiedeberg; bey Düben im Leipziger Kreis, zu Schwers und Schwemsa; bey Eckardsberga in Thüringen und bey Muskau in der Oberlausitz, wie auch zu Geyer und Beyerfeld, stud Alaunwerke. Alaunfedern, wo der Alaun aus Erde, Gestein oder Schiefer gezogen und bereitet wird, sind zu Freyenwalde unweit Frankfurt an der Oder, um Commotau und Falkenau in Böhmen, bey Bosskowitz in Mähren, im Bayreuthischen, zu Groß-Altmorode in Hessen, zu Spongies in Ungarn, zu Antrorum, Eiderö und Hiadt in Schonen, und anderwärts mehr in Schweden, Dänemark und Norwegen, zu Monteleo im Toskanischen, in Calabrien, Sicilien &c. Der gediegene, natürliche oder Federalaun besteht aus 2 bis 3 Zoll langen, feinen, weißen durchsichtigen Fäden, welche die Sonnenhitze verhärten hat. Den Levantischen Alaun liefern Constantinopel und Smyrna; der aus der erstern Stadt wird dem aus der letztern vorgezogen. Aller guter Alaun muß rein, recht fest, trocken und in saubern Crystallen seyn, an der Luft nicht stüßig werden, sich aber im Wasser, vorzüglich im heißen, völig auflösen, und einen herben, etwas süßlichen und zusammenziehenden Geschmack haben. Diese Sorte wird nicht allein zur Färberey, sondern auch von Metall- und Goldarbeitern, Gerbern, Buchbindern, Rattundruckern, Mahlern, Berlinern und Preussischblau-
 machern

machern, und andern Künstern und Handwerkern häufig verbraucht. Zur Medicin pflegt man den Alaun meistens nur äußerlich anzuwenden. Die Aerzte und Scheidekünstler bezeichnen ihn mit O. Man handelt diese Waare entweder nach ganzen Tonnen von bestimmtem Gewicht, oder auch nach Centner. Der Freywaldische z. B. ist in Tonnen von 5, der Böhmische von 3 Centnern, der Englische in großen Kässern von 10, 12 bis 15 Ctr.; der Schwedische in Tonnen von 300 Pfd., der Levantische in Säcken u. s. w. Zu Hamburg verkauft man den Dänischen Alaun zu 100 Pfd., contant in Curant, und giebt auf das Gebind 30 Pfund Thara und 1 2 an Gutgewicht. Ein gleiches geschieht auch in Ansehung des Schonischen Alauns. Diesen zieht man von Libeck, den Römischen und Levantischen von Livorno u., den Freywaldischen von Frankfurt an der Ober.

Albanello, ein weißer lieblicher Wein, der in Sicilien wächst, und von Trauben bereitet wird, die man im Lande Uva dolcissima (höchst süße) nennt.

Albano, ein trefflicher Wein, der um die Stadt dieses Namens im Kirchenstaat wächst. Es giebt dessen so wohl weißen als rothen. Man hält beyde für gesund, aber die weißere Sorte wird am stärksten verfahren.

Alcanna. Mit diesem Namen belegt man verschiedene Pflanzen, wo dann nicht selten anstatt der ächten und wahren auch einige unächte mit untergeschoben zu werden pflegen. Diese gehören nun zum Geschlecht der Ochsenzunge und des Steinfaamens (Anchusa und Lithospermum). Die wahre steht, nach den neuesten Kräuterbeschreibern, unter Lawsonia. Es begreift dieses Geschlecht vielleicht auch nur eine Art überhaupt, nämlich die ächte Alcanna oder Schminkewurzel, Henna oder Alhenna der Araber, bey Linnee, Lawsonia inermis. Diese immer grüne Staude oder Bäume

denart wächst in Asien und Afrika, und wird besonders in Aegypten mit Fleiß gezogen. Die Blumen an demselben sind klein und blaßgelb, haben einen angenehmen Geruch, und werden von den Arabern hoch gehalten. Aus den Blättern ziehen die Aegyptier ein Oel, das den Namen Cyprußi führt, und stark riecht. Der vorzüglichste Gebrauch ist zur Färberey. Aus den getrockneten, hernach zerriebenen Blättern machen die vorgeachten mit Wasser einen Teig, thun dazu Citronensaft, Weinessig und andere saure Dinge, und erhalten dadurch eine sehr schöne gelbe Farbe, womit die Orientalen den Körper und die Stieber zur Pierde zu bemalen pflegen. Aus der Wurzel bereitet man, mit einem Zusatz von ungelächtem Kalk, eine feuerrothliche Farbe, womit die Bewohner des Morgenlandes sich selbst die Zähne, Nägel, das Gesicht, ihren Pferden die Schweife, ferner auch andere Sachen, z. B. Lächer, Leber, Holz, Wachs, ihre Salben u. s. w. färben. Statt der ächten Wurzel bedimmet man jetzt in unsern Apotheken und Materialhandlungen nur die unächte oder Bastardart, wovon am gehörigen Ort das Mehrere. Die Droguisten führen auch die grünen Blätter von der Pflanze, welche sonst ziemlich häufig aus Aegypten gebracht wurden. Der stärkste Handel mit Alcanna der vorgeachten Art wird von Cairo und Alexandria aus nach Constantinopel und den übrigen Plätzen und Gegenden der Türkey getrieben. Dieser Artikel ist in Säcken von 150 Türkischen Decas, und wird in der Levante nach eben solchem Decagewicht gehandelt. Peyssonnel führt die Alcanna in seinem Buch, Commerce de la Mer noire, unter dem Lateinischen Beynamen, Kenas, auf.

Alchormes, s. Scharlachbeeren.

Ale, auch Hourton-Ale. ein starkes Englisches Bier, das sowohl im Gebinden, als auch auf Flaschen gefüllt, häufig verfahren wird. Man nennt es in Deutschland an manchen

den Orten mißbräuchlich, Englisches Oel. Es hat eine gelbliche, klare und helle Farbe, ist süßlich von Geschmack, und eigentlich das Hauptbier der Engländer. Das ächte Englische bekömmt die Würze von dem besten Worcester Hopfen. Man macht aber diesen Artikel jetzt bey uns mit gutem Erfolg, besonders zu Hamburg, Altona, Lüneburg, nach.

Allicantische Seife, Soda, Weine, f. die Hauptartikel.

Alici, in Italien, die großen eingesetzten Genußer Alosen, die man da bey Rubbo handelt.

Alizari, Lizari, Fr. racine de Lizary, Ital. radici di Boja, Levantische Krappwürze, die zum Schwarzlachs färben, wie auch zu Lechthroh auf Baumwolle dienen. Die feinste Gattung dieses Farbestoffs liefert jetzt die Insel Cyprien, die Mittelforte Avignon und Venaisin, die geringere endlich bekommen wir von Smyrna und Tripolis. Den stärksten Handel damit treibt man zu Livorno, Benedig, Marseille und Avignon. Die Waare ist in Ballen oder Säcken von 300 Pfd. und mehr, und wird bey 100 Pfd. gehandelt. Zu Marseille giebt man auf die ordnären Sorten 6 bis 12 g Sconto, auf Cyprische aber nichts.

Alkermes, f. Scharlachbeeren. Allerley Gewürz, eine Zusammenmischung von mancherley Gewürzspecies, z. B. Pfeffer, Englischgewürz, Zinaver etc., welche hier und da unsere Gewürzhändler verfertigen, das Gemengsel stoßen lassen, und hernach zur Würze mancher Speisen, die diese Species vertragen, abgeben. Manche geben auch dem Englischen Gewürz oder Piment (Semen Amomi), diesen Namen, f. Amomifemen.

Aller mannsharnisch, Victoralis. Von diesem Kraut sind zwey Sorten bekant, nämlich die lange Wurzel (Victoralis longa, Allium Victoralis), von einer ausdauernden Pflanze, die auf den Alpen und Bergen in der Schweiz,

wie auch auf den Alpenwiesen in Oestreich etc. wächst, und zu medicinischem Gebrauch gesammelt wird. Sie besteht aus einer oder mehreren parallel zusammen sitzenden Zwiebeln, deren jede einen besondern Stengel treibt. Diese Zwiebel ist cylindrisch geringelt, und mit mehrern dicken, braungelben Häuten, von welchen die äußern neharzig sind, umgeben. Die trockene Wurzel hat weder Geschmack noch Geruch. Sie soll wider Krämpfe im Unterleib dienen. Die Alpenbewohner gebrauchen sie zu mancherley abergläubigen Zwecken. Die runde Sorte, eigentlich vom Galidolus communis L., wird jetzt selten in Apotheken gebraucht.

Aligut, f. guter Feinrich. Almaxo, in Spanien, eine geringere Gattung Soda, welche aus dem Bastardsalzkraut bey Isla und anderwärts mehr gebrannt wird, und allein in den Seifeofen dient.

Almey, Augen nicht, Nihil album, ein weißes Pulver, welches sich an die viereckigen eisernen Stangen, die die Schmelztiegel bedecken, wie auch an die Zangen der Arbeiter, wenn das Messing verfertigt und gegossen wird, anhängt, und davon gesammelt wird. Es muß schon weiß aussehen, auch recht leicht, zugleich rein und zart seyn. Wir bekommen es aus den Messinghütten, und gebrauchen es, als äußerliches Mittel, bey Schäden, Augenkrankheiten und dgl.

Almiffa, ein trefflicher, süßlicher Wein, der im Gebiet von Spalatro im Venezianischen Dalmatien wächst. Man unterscheidet ihn in Muskateller und Rheinfall oder Proffeco, und er wird in das Venezianische und nach dem Oestreich. Küstenland verfahren.

Aloe, ein weitaufstiges Pflanzengeschlecht, mit dreyeckigen, sehr fleischigen, saftreichen Blättern, die oftmals wie eine Traufrinne ausgibt, dabey spizig und meistern Theils am Rand mit scharfen Stacheln versehen sind. Bey den mehrern

sien

fen Sorten stehen diese, in Gestalt einer offenen Artischocke bey einander, und stecken fest, wie in Scheiden, in einander. Die sonderbarsten Arten der Aloeypflanze bringt man von dem Vorgebirg der guten Hoffnung nach Eurova. Die Amerikanische Aloe giebt Fäden, woraus dünnes und dickes Tauwerk, Fischerzeuge zc. gemacht werden; auch die Rippen dieser Pflanze lassen sich wie Haut, zu Fäden ziehen. Die Brasilier machen davon Strümpfe, Handschuhe und Halstücher. In Spanien verfertigt man von den Aloefäden Bänder und Spizen. Diese Sorte führt den Namen Pittaloe; sie hat sehr lange 4 bis 5 Fuß breite und scharfspizige Blätter. Siehe deshab auch unter Jabbara. Für die Handlung ist die Aloe hauptsächlich ihres Safts wegen wichtig. Dieser wird theils aus Ostindien, theils aus der Levante und aus den Antillen in Amerika zugebracht. Die Gattung, von der man ihn erhält, ist die Laave. Der bittere Saft wird vorzüglich aus den Blättern gewonnen, obgleich der Stengel auch dergleichen enthält. Die Bitterkeit steckt aber nicht durchgehend in der Substanz des Blatts, sondern nur in der rindigen, festen Haut, welche auf ihrer innern Fläche mit weiten Kanälen oder Gefäßen versehen ist, die man an den Punkten gewahr werden kann, wenn man ein Blatt der Dicke nach durchschneidet. In diesen ist ein klarer, dünner und bitterer Saft enthalten. Um diesen zu gewinnen, dürfen nur die Blätter unten, da wo sie am dicksten sind, abgeschnitten, und entweder in Käffer gethan werden, wie dieses auf Barbados und Jamaika zu geschehen pflegt, oder man nimmt ein größeres Blatt zur Unterlage, so daß es hat einer Rinne dienen kann, und legt auf solches in abhängiger Lage 10, 12 oder noch mehrere Blätter, welches letztere Verfahren besonders am Vorgebirg der guten Hoffnung beobachtet wird. Der nun von selbst ausfließende Saft ist

bitter und grüngelb. Er rinnt so reichlich aus, daß man zuweilen binnen 6 oder 7 Stunden Zeit 36 Pfd. sammelt, wenn die Blätter gerade aufgestellt sind. Zuletzt pflegen die Arbeiter, damit der in den Blättern etwa noch zurückgebliebene Saft ebenfalls herausgebracht werde, solche mit den Händen auszudrücken. Andere suchen sich die Arbeit dadurch zu verkürzen, daß sie die zerstückten Blätter in Käffer legen, und sie zuletzt, wenn sie den Saft von sich gegeben haben, nochmals mit der Hand auspressen. Dieser erhaltene Saft wird hernach eingedickt. Die beste Weise aber ist die, daß man denselben in flachen irdenen Gefäßen, mitteilst der Wärme bis zur gehörigen Dicke abdampfen läßt; und die auf diesen Fuß bereitete Aloe wird auf Jamaika vorzüglich geschätzt. Weil jedoch dieses Verfahren viel Zeit wegnimmt, so gießen die Bereiter dem Saft Wasser zu, und kochen ihn in einem dazu schicklichen Kessel zu gehöriger Konsistenz ein. Auf dem Vorgebirg der guten Hoffnung wird kein Wasser zugegossen. Das Einzidick wird so lang fortgesetzt, bis ein auf ein Blech gefallener Tropfen, wenn das Blech umgekehrt wird, sich nicht abtst, sondern in Fäden ziehen läßt. Auf Jamaika pflegt man den Saft in eigenen dazu bestimmten Gefäßen kalt werden zu lassen, hernach in Käffer zu packen. Der in Kürbischalen kommen soll, wird noch warm hinein gethan. Nach Wright's Account of the medical Plants growing in Jamaica (im London. med. Journal 1787 P. 3. p. 217.) verfährt man bey dieser Bereitung auch noch auf andere Weise. Die in Strüken zerschnittene Blätter werden in Körbe oder Netze gethan, und diese in große eiserne, mit Wasser angefüllte Kessel gesetzt und übers Feuer gebracht. Man läßt die Blätter etwa zehn Minuten lang kochen, nimmt sie hernach wieder heraus, thut eine frische Portion hinein, und fährt damit fort, bis die Flüssigkeit eine dunkle

dunkle oder schwarze Farbe bekommen hat. Aldann wird sie durchgeseiht, und, wenn sich die Hefen in dem, nach dem Boden eng zugehenden, Gefäß gesetzt haben, durch einen an der Seite angebrachten Hahn, mehrere Male abgelassen, und von neuem, unter beständigem Umrühren, eingekocht. Hat der Saft endlich die Dicke des Honigs, so wird er in Kürbisschaalen eingethan, worin er mit der Zeit ganz verhärtet. Die Pflänzer auf Jamaika verkaufen diesen Saft in Massen von 2, 3 bis 60 und mehr Pfund. Die Bewohner des Vorgebirgs in Massien, die 30, 40 bis 50 Pfd. am Gewicht halten. Man unterscheidet im Handel zerley Sorten Aloe, nämlich Aloe succotrina, Aloe hepatica und Aloe caballina. Die Succotrina, welche man ehemals für die beste gehalten hat, die aber jetzt in England wohlfeiler zu haben ist, als Leberaloe, hat in Stücken betrachtet, eine gelbrothe, dem Purpur sich nähernde Farbe, gepulvert aber sieht sie goldfarben aus; an ihrer Oberfläche glänzt sie, ist zerbrechlich, hat einen gewürzhaft bitteren Geschmack, einen den Myrrhen ähnlichen Geruch, und ist auch ziemlich durchsichtig. Ehemals soll man sie nur von dem Eyland Socotora, das im Orientalischen Meer liegt, gebracht haben; allein jetzt bringt man sie, so wie die Leberaloe, von Jamaika und Barbados. Diese, oder die Aloe hepatica, hat eine dunklere Farbe, ist an der Oberfläche nicht so glänzend, in der Mitte dichter, auch nicht so durchsichtig, hat einen mehr ekelhaft bitteren Geschmack, und einen stärkern widrigern Geruch. Aloe caballina (Roshaloe) ist die schlechteste unter allen Aloesorten, hat einen überaus unangenehmen Geruch, und sieht dunkler, fast schwarz aus. Sie ist ziemlich mit Sand und Urath vermischt, auch dichter und schwerer, als die vorigen Sorten. Sie wird bloß zur Vieharzney gebraucht. Alle Aloesorten kommen entweder in Schaaffelle, in Kürbiss-

schaaalen, oder in kleine Gebinde eingeschlagen, zu Markt. Die von Barbados ist in großen Kürbissen, einen halben Centner ohngefehr schwer, worauf in England 6 Pfd. Thara gegeben wird. In Holland handelt man diese mit reiner Thara, 1 Procent Gutgewicht, und 2 $\frac{1}{2}$ Sconto. Levantische Aloe oder von Mokka ist in Fellen, worauf 10 $\frac{1}{2}$ Thara gegeben wird, nämlich, wenn die Emballage dick und über die Gebühr schwer ist, sonst aber nur 4 $\frac{1}{2}$ Bey der Holl. Ostindisch. Compagnie besteht der Koop oder Cavelling aus 3 Kisten, jede zu 400 bis 500 Pfd. schwer.

Man zieht diese Waare überhaupt entweder von London, Bristol, oder Amsterdam; die Levantische von Livorno. Die Aloe wird innerlich und äußerlich zur Arzney angewandt. Man bestreicht auch damit die Seeschiffe, um das Holz gegen die Würmer zu verwahren. Die Mater gebrauchen die Aloe, um die Farbe des Firnisses dunkler zu machen. Nach Serbers neuen Beytr. zur Mineralgesch., 1. B. S. 366. wird dieser Artikel in Holland manchmal auf betrügerische Weise mit einem Zusatz von Süßholzsaft zc. verfälscht. Unerwärs geschieht es mit gemeinem Schlehensaft und dergl.

Aloeholz, Paradiesholz, Fr. bois d'Aloes, bois de Perroquet, ein kostbarer Parfümerieartikel, den uns aller Wahrscheinlichkeit nach derselbe Baum giebt, von welchem das Adler- Agalloch- Calambac- und Aspalathholz herkommen. Es wäre wahrer Zeitverderb, wenn ich hier die mancherley, fast immer einander widersprechenden Nachrichten, die selbst Naturbeschreiber von einem gewissen Ansehn, z. B. Rumph, Houttuy, Clusius, Alston, Linnee zc. hievon geliefert haben, aufzählen wollte; ich muß mich also begnügen, das anzuführen, was man mit Sicherheit weiß. Man bringt dieses Holz aus mehreren Ländern in Ostindien, vorzüglich aber aus

aus Cochinchina, Slam, Tuncing und von Sumatra zum Handel. Die Holländer liefern es uns. Der größte Vertrieb desselben ist im Orient, wo man es häufig zum Räuchern anwendet. Die beste Sorte, die recht fett und harzig ist, in glatten, sehr leichten Stücken von glänzend gelber Farbe, schön geadert, inwendig weißgelb, dabey bitter von Geschmack ist, und auf Kohlen geworfen, einen überaus lieblichen Geruch giebt, auch wie Wachs schmilzt, wird Tambac oder Catambac genannt. Eine andere Sorte ist die, welche die Holländer von Ceylon zum Handel bringen; diese sieht dunkelpurpurroth aus, ist auch schwerer und dichter, als die vorher gedachte. Dieser Artikel wird nach Pfd. gehandelt, und ist so kostbar, daß selbst die geringste Sorte in Holland für 6 bis 10 Gulden das Pfund verkauft wird. Man sehe übrigens auch unter Akerholz nach.

Alose, Alose, Meeräsche, Lat. Alofa, Mugil Cephalus, Fr. Alose, Muger, Mulet, ein Meerfisch, etwas größer als der Hering, aber übrigens demselben ähnlich, der in die Ströme, vornehmlich in diejenigen, wo viel Kieffand sich befindet, z. B. in die Loire, Garonne &c. tritt. Er ist ein großer Freund vom Salz, daher er den mit Salz beladenen Schiffen oft auf einige hundert Seemeilen weit nachzieht. Er gehöret unter die Streichfische. Zu Anfang des Frühlings lecht er aus dem Meer ins süße Wasser. Eine gute Alose muß fett seyn; die im Meer gefangenen haben aber ein durrees, nicht saftreiches Fleisch. Der Fisch hat große aber dünne Schuppen, die sich leicht ablösen lassen. Der Rücken ist lichtfarbig, oder gelbweiß, der Bauch silberweiß. Sein Fleisch, im frischen Zustand, hat einen delikaten Geschmack, und wird besonders im Süden von Europa geschätzt. Bey uns trifft man die Alose im Rhein und in der Mosel an. Am Bodensee heißt man sie Gang-

fisch, und die Regensburger Fischer heißen sie Siedling, oder Seelauben. Sie werden auch in großen Landseen im Brandenburgischen, in Bayern, in Mähren &c. gefunden. Man setz sie auch wohl in Teiche, wie die Karpfen, ein. Die Alosen werden nicht allein frisch verzehret, sondern auch eingesalzen in Tonnen gelegt, und in großer Menge von den Englischen und Nordamerikanischen Küsten verfahren. Die Staaten Connecticut, New-Hampshire, Rhode-Island &c. schicken davon viele tausend Fässer zum Handel. Aus dem Rogen dieser Fische bereitet man in Provence, an der Küste von Sardinen, und in andern Gegenden des Mitteländischen Meers häufig Boutargue, und bringt ihn als eine beliebte Delikatesse zu Markt. Ein gleiches ist der Fall an der Küste des schwarzen Meers, von woher ganze Schiffsladungen von diesem Artikel weit und breit verfahren werden.

Aloxe. s. Burgunderwein.

Alquifoux, s. Wasserbley.

Allpice, oder Allspice, in England und Holland, zuweilen der Piment, oder das Englische Gewürz.

Alumen, s. Alaun.

Amber, (flüssiger), Liquidambar, der flüssige Storax.

Ambra oder Amber, eine sehr kostbare Specerey, welche man nach den neuesten und zuverlässigsten Berichten der Englischen Seeleute und Naturbeobachter, von den Weibchen der Cachalotfische an den Küsten von Guinea und anderswo mehr erhält. Das Thier trägt diese Materie im Mastdarm, und in einem dicht an demselben anhängenden Beutel bey sich. Sie soll durch eine Krankheit des Thiers hervorgebracht seyn. Man bringt den Ambra auch von den Küsten der Insel Sumatra, von Madagascar &c.; ja neuerlich ist solcher auch in Guyenne am Strand aufgebracht worden. Dieser Ambra ist grau von Farbe mit weißlichen Strichen durchsetzt, auch mit kleinen gelben

fast schwarzen Küpfelchen, dabey hart anzufühlen, aber leicht am Gewicht, und von überaus lieblichem Geruch. Er schmelzt selbst über gelindem Feuer; bey starkem aber verfliegt er völig, und verzehrt sich bis auf ein wenig Staub, den er als Asche zurück läßt. Auf dem Wasser schwimmt er oben. Geschmack hat er gar nicht. Man probirt die Nectheit dieses Artikels entweder durchs Auslegen eines Körnchens davon auf ein glühend heißes Viech, oder durchs Einschütten in eine Tasse mit siedend heißem Wasser; verdampft er völig auf dem erstern, oder dissolvirt sich in dem letztern, ohne daß fremdartige Theile auf den Boden niedersinken, so ist die Waare gut und ächt. Gelben Ambra, heißt man den Bernstein; schwarzen Ambra den Gagat; weißen Ambra das Wallrath; flüssigen Ambra den Storax liquidus. Der graue Ambra (ambra grisea), wird seiner erwärmenden und stärkenden Kräfte wegen mit Nutzen zur Medicin angewandt. Die Parfümirer gebrauchen ihn, um ihre Artikel wohlriechend zu machen. Man handelt diese Waare bey uns, und zieht sie von London oder Amsterdamm. Auch kömmt Ambra von Goa in Ostindien und der Küste von Brasilien.

Ambrosinmandeln, s. Mandeln.

Amersfoorter Tabak, s. Holländischen Tabak, im Hauptartikel.

Amisse, Formica. Aus dem sauren Saft derselben, oder aus dem so genannten Waldrauch, bereitet man in den Apotheken einen Geist, ein wesentliches Del und dergleichen mehr.

Amelmehl, **Amidon**, s. Kraftmehl.

Ammy, **Amisamen**, **Ammy Samen**. Von Amisamen im Drogengeschäft zweyerley Arten vor. Der wahre oder cretische, auch Kleine Ammi, Sison Ammi Linn. Sp. plant. p. 363, bey Bauhin, Klei-

ner Ammi mit Sichelblatt ist ein kleiner streifiger, graubrauner Saame von etwas bitterm Geschmack, und von sehr durchdringendem Geruch, fast wie Dosen (Origanium). Er kömmt von einer einjährigen Pflanze, die in Apulien, Portugal, im Archipelagus und in Aegypten wächst. Wir erhalten diesen Artikel von Venedig und Livorno. Er muß voll, auch recht frisch und rein seyn. Man gebraucht solchen als ein erwärmendes und zertheilendes Mittel in den Apotheken, und nimmt ihn auch unter den Theriak. Die zweyte Sorte, der gemeine oder größere Ammy (Ammi vulgare oder Ammi majus, L. Sp. pl. p. 349, ist gestreift, dunkelbraun von Farbe, hat einen gewürzhafte, aber schwächern Geschmack, als die vorige, und riecht beynabe gar nicht. Sie muß in den Apotheken gemeinlich die Stelle des wahren Ammy ersetzen. Man zieht sie aus dem südlichen Europa, wo sie häufig auf den Feldern und in Weinbergen wächst.

Amomi Samen, **Neugewürz**, **Englisch Gewürz**, **Pimenta**, **Piper Jamaicense**, **Netkenpfeffer**, oder **Piment**, das Produkt vom Myrtus Pimenta Linn. Sp. pl. p. 676. Der Baum wächst in Amerika in mehreren Gegenden, hauptsächlich in Hispanien, auf den Antilleninseln, und besonders auf Jamaica, in großer Menge, im feuchten Boden wild; er wird aber auch daselbst sorgfältig angepflanzt. Nicht allein die Beeren, sondern auch die Blätter und Rinde von diesem Baum sind ein hitziges Gewürz. Die grüne Farbe der unreifen Beeren verwandelt sich, wenn sie reif geworden sind, in schwarz; sie sind rund, oben mit einem vierseitigen Nabel bekränzt, dabey zweyfächerig, und enthalten zwey halbfugeirunde Saamen. Sie werden abgepflückt, noch ehe sie reif sind, damit nicht durch die Reife ihr gewürzhafte Wesen sich verliere. Man sondert daher die reifen von den unreifen sorg-

sorgfältig ab, und trocknet letztere, unter dstermllmwenden, an der Sonne: daß dieß gehörig geschehen sey, erkennt man an der Farbe, welche aus der grünen in die braune übergegangen seyn muß, und daran, daß die Saamentkörner innerhalb der Beeren, wenn diese geschüttelt werden, klappern. Die unreifen trocknen Beeren, wie man sie auf der Stelle einkauft, sind etwas größer als der schwarze Pfeffer, und mit einem Nabel, dem aber die Zähne fehlen, versehen. Ihr Geschmack ist wie aus dem der Gewürznelken, Zimmetstumen und Muskatnuß zusammengesetzt. Daher nennen die Engländer diesen Artikel Allpice oder Allerley-Gewürz. Man gebraucht die Pimentkörner vorzüglich zur Würze der Speisen, besonders in England. Die Specereyhändler verfälschen mit ihrem Zusatz die gestoßenen Gewürznelken. Man zieht diese Waare von London und aus andern Britischen Häfen. Sie wird bey Pfund und ohne Discónto und Drauback gehandelt. Bey der Thara ist sammt dem Trait oder Ausschlag an der Waare, ein Vortheil am Gewicht für den Abnehmer, der wohl ein paar Procent austrägt, indem der Engländer auf 104 Pfund, 4 Pfund für Staub an Defaktoe gutzthut. Gutgewicht gibt der Verkäufer 3 Pfund auf die Lonne. Die Waare ist in Gebinden von 5 bis 6 Engl. Centnern. Viele unter den Franz. und andern Autoren confundiren nach dem Géossroy (Matiere medicale, T. 3. p. 222.) diese Körner, mit dem Tavaasco- oder Thevetypfeffer, welches aber grundfalsch ist. Chomet hingegen (Plantes usuelles, T. 1. p. 407.) unterscheidet beyde Sattungen sehr richtig von einander. Noch andere Lexicographen vermengen das Amomum und das Semen Amomi mit einander, welches eben so irrigh ist.

Ammoniac, gummi Ammoniacum, ein in Absicht auf seine Entstehung und eigentliche Hers-

kunst noch sehr unbekannter Artikel. Daß das Ammoniac von einem Doldengewächs herkomme, wird dadurch wahrscheinlich, weil man oft Saamentkörner von demselben antrifft, die dem Dillsaamen ziemlich ähnlich, nur größer sind. Peyssonnet sagt, daß es aus Persien nach Smyrna komme. Die Handlung erhält es von Livorno, Venedig und Marseille. Auch die Englische Afrikanische Kompagnie liefert solches. Man bringt es gemeinlich in großen Massen von zweyerley Farbe zum Handel. Mitten in der gelblichen Substanz findet man milchweiße Körner, welche einige Mandeln oder Nügel (Amygdalosive Ungues) nennen, und die mit dem übrigen zusammenhängen. Beyde Substanzen sind undurchsichtig, und ihre Oberfläche pflegt sich an der Luft zu röthen. Es hat einen starken und widerlichen Geruch, doch nicht völlig so unangenehm, wie Galban. Der Geschmack ist ekelhaft süßlich und zugleich bitterlich. Wenn es zwischen den Fingern warm geworden ist, wird es weich und klebt an. Man kann es in einem blechernen Löffel über dem Feuer leicht schmelzen. Am Licht brennt es und schäumt. Je mehr milchweiße Körner dasselbe enthält, desto besser ist es. Es braucht, wenn man diese Körner absondert, nicht erst gereinigt zu werden, wie sonst zur Medicin gesehen muß. Man bezehmt alsdann das auserlesene Ammoniac, oder Mandelgummi (Gummi Amygdalodes). Die Reinigung des Ammoniacs ist darum nothwendig, weil es gemeinlich mit Urath vermischt ist. Im genauern Betracht ist es kein eigentliches Gummi, sondern nur zum Theil Gummi, und zum Theil Harz, also Gummi-resina; es enthält aber doch mehr gummiartige, als harzige Theile. Wie innig jedoch beyde mit einander verbunden sind, erhellt daraus, daß es sich eben so leicht im Wasser, als im Weingeist auflösen läßt. Es wird wegen seiner aufsteigenden

senden Kraft inn- und äußerlich als medicinisches Mittel gebraucht.

Umpfer, **Sauerampfer**, *Acetosa* (*Rumex*) Linn. Sp. pl. p. 481. eine ausdauernde Pflanze, die auf den Wiesen wild wächst, aber auch in Gärten gebauet wird. Die letztere wird in allen ihren Theilen größer und schmeckt besser. Für die Apotheken dient bloß die zahme Sorte. Auch in der Küche findet sie Ver brauch. Zu medicinischem Zweck dienen die Wurzeln sammt den Blumen. Die Wurzel ist ästig, wenn sie trocken, auswendig braunroth, inwendig etwas heller von Farbe, und hat einen herben und bitterlichen Geschmack.

Amygdalae, s. Mandeln.

Anacardien, Lat. *Anacardium*, *Anacardus*, Indianische schwarzbraune etwas zusammengedrückte Früchte, welche unter dem Namen Elefantentaus hier und da bekannter sind. Man unterscheidet sie in die Morgenländische und Abendländische Gattung, Jene kommen von der *Avicennia tomentosa* Linn. Sp. pl. p. 391., einem Baum, der in beyden Indien wächst.

Ob nun vorbesagte Frucht wirklich von diesem Gewächs sey, ist unter den größten Kräuterkundigen noch die Frage. Linnee und Commelin behaupten es; aber Jacquin verneint es, und sagt, daß der Baum noch nicht bekannt sey. So viel ist gewiß, daß man die Früchte in vielen Gegenden Indiens, z. B. auf der Malabarischen Küste, um Goa, auf den Lucanischen Eylanden, um Malacca u. einsammelt. Es sind schwarze, glänzende, herzförmige, zusammengedrückte, stumpfe, dazwischenbüchle Nüsse, die einen kurzen runzligen Stiel haben. Diese bestehen aus einer Schale, die in ihrer gelblichen Substanz ein honigdickes, ägendes, schwarzes Del haben, das allmählig eintrocknet, und aus einem weißen Kern, der wie Kastanien oder süße Mandeln schmeckt. Die Meinung der Schriftsteller von dieser Frucht ist auch sehr

verschieden. Einige hatten sie für essbar, oder wohl gar für heilsam; andere behaupten, daß ihr Genuß schädlich sey. Mit Recht hat man sie also aus der Zahl unserer Arzneymittel verwiesen. Nur der Seltenheit halber führt sie der Drogulist. Die Abendländische Gattung, *Anacardium occidentale* L. Sp. pl. p. 548. *Acajunus*, nach Browne, natural history of Jamaica, S. 226. wächst in beyden Indien, z. B. auf der Malabarischen Küste, auf Ceylon, wie auch in Brasilien, Guiana, Jamaica, und auf den Caribbeischen Inseln. Die Nuss ist nierenförmig, sieht schwarzbraun aus, ist ziemlich flach, dabey glatt, unterwärts bäuhiger, und gegen einen Zoll lang. Die Holländer bringen diese Nüsse von Malacca und der Malabarischen Küste, die Portugiesen aber aus Brasilien. Alle beyde Sorten werden wegen ihrer sehr zweydeutigen medicinischen Kräfte, nur selten gebraucht.

Ananas, *Pinea indica*, Engl. *Pine-apple*, die schöne angenehme Frucht von der *Bromelia Ananas* Linn. Sp. pl. p. 408. eine ausdauernde Pflanze, die in Südamerika, auf den Inseln Ostindiens, Celebes, Amboyna, den Molucken und Philippinen zu Hause ist. Hingegen, wenn sie außer diesem Himmelskriech die gebührige Vollkommenheit erlangen soll, so erfordert es eine zärtliche und kostspielige Wartung und Pflege in eigens dazu eingerichteten Treibhäusern. Sowohl wegen der trefflichen Gestalt der fruchts tragenden Pflanze, als auch des höchst angenehmen Geschmacks und Geruchs der reifen Früchte, wird das Gewächs in Europa gezogen. In Ansehung der Farbe, Gestalt, Größe und Annehmlichkeit des Geschmacks trifft man bey der *Ananas* Frucht verschiedene Abänderungen an; weßwegen man sie mit dem Namen der weißen, rothen, grünen und olivenfarbigen *Ananas* belegt. Der Saame wird in Europa nicht reif; daher man bey uns die Pflanze durch

durch den Büschel, der auf der Frucht sitzt, oder durch Schößlinge fortgezogen pflanzt. Die Frucht ist eine Beere, die aus mehreren eckigrunden kleinen Beeren gleichsam zusammengewachsen ist, zwischen welchen noch die Reichshuppen, wiewohl in veränderter Gestalt, befindlich sind. Diese zusammen bilden eine längsrichterunde, saftreiche Frucht, die die Größe einer Faust, auch wohl darüber hat. Die Rinde der Frucht giebt ihr höchst angenehmer Geruch, die gelbliche Farbe, und, bey der weissen Sorte, eine gewisse Weichheit, zu erkennen. Vor dem Essen muß ihr weder der Stengel, noch auch der Büschel oben auf, genommen werden, indem man sonst ihren Geruch und Geschmack schwächen würde. Die reife Frucht ist man roh, nachdem sie vorher in Scheiben geschnitten, und ihrer kassern lederartigen Haut beraubt worden ist. Einige bestreuen sie mit Zucker, oder weichen sie vorher in spanischen Wein ein, die natürliche Schärfe zu mildern, welche bey dem etwaigen Mißbrauch leicht nachtheilige Zufälle veranlassen könnte. Mit Zucker eingemacht, erhalten wir die Ananas aus Amerika und Westindien, vornehmlich aus Brasilien und von der Insel Madera. In Italien bereitet man von der Ananasfrucht einen feinen Rosogastio und einen Liqueur, der unter dem Namen Ananaja, im Ruf ist. In Ostindien weiß man aus den trocknen Blättern der Pflanze, wenn solche vorher, wie der Flachs und Hanf geröstet worden sind, Fäden zu spinnen, die, mit Baumwolle vermischt, zu Zeugnen verarbeitet werden.

Anatrum, s. Gassgalle.

Anate, s. Orlean.

Anchusa, s. Ochsenzunge.

Ancoüs, in Provence, besonders um die Stadt Castellane, die sogenannten Perlbirnen, welche getrocknet, und hernach weit und breit verfahren werden. Sie sind ihres vortheilichen Geschmacks wegen

gen ein beliebter Artikel für den Nachtsich reicher Leute.

Andorn, Marrubium, Fr. Mar-rube (weisser oder gemeiner), Marrubium album, Linn. Sp. pl. p. 294. eine ausdauernde Pflanze, die auf altem Gemäuer und an Wegen wächst. Die Blätter haben einen bitteren, etwas scharfen Geschmack; zerrieben, riechen sie mäßig stark, beynabe wie Bisam. Der Andorn wird als ein einschneidendes und eröffnendes Mittel zur Arznei gebraucht. Die Apotheker wenden die Blätter, die Wurzel und Blumen an.

Anemone, Windröschen, bekannte Stängelgewächse, mit tuberosartigen Wurzeln, deren Kraut der Petersilie ähnlich ist. Die Blumen sind und Handelsgärtner treiben damit einen ziemlichen Handel, und haben der Varietäten einige hundert, zum Theil mit bizarren Namen. Man unterscheidet sie außerdem in einsfarbige, bunte oder scheckige, in breit- oder schmaltblättrige, in einfache oder gefüllte.

Anethum, s. Dill.

Angelica, Engelsfuß, radix Angelica, Fr. racine angélique, nach Linnee, Angelica archangelica, die Wurzel von einer zweyhährigen Pflanze, die in Lapland, Norwegen, Rußland, Böhmen, der Schweiz, auf den Pyrenäen, Alpen, und an den Flüssen am Fuß der Alpen wächst, an andern Orten aber schon selten ist. Die Wurzel ist groß, spindelförmig, auswendig gelbbraun, inwendig aber weiß; sie schmeckt gleich anfänglich gewürzhalt und süß, und hat einen angenehm bitteren Nachgeschmack und durchdringenden Geruch. Sie ist gewürzhafter, als die übrigen Theile der Pflanze. Man muß sie ausgraben, wenn sie zwey Jahre alt ist, und zwar im Frühjahre oder Spätherbst. Der Saame hat fast dieselben medicinischen Kräfte, wie die Wurzel. Sie dienen beyde wider Schwäche des Magens, anges

B

häuf:

häufigsten Schleim u. Die meiste Angelica liefern uns Widmen und die Schweiz. Nicht in Poitou schießt viele in Zucker eingemachte Wurzeln (*Caules Angelicae candidi*), und Triest und Udine, *Angelicarologio* zum Handel. Aus der Wurzel, dem Saamen und Kraut bereiten die Apotheker mancherley zusammengesetzte Mittel. Beym Einkauf der getrockneten Angelicawurzel hat man die dicken, äußerlich braunen, inwendig weissen Wurzeln zu wählen, welche zäh sind, keine Wurmsische haben, und sich nicht leicht brechen lassen. Des Römmt man sie in Scheiben, so müssen sie stark riechen, ebenfalls nicht leicht brechen, und in der Textur viele Harzpunkte sehen lassen.

Angelinae cortex, ist die Rinde von einem hohen Baum auf der westindischen Insel Grenada, die von den Engländern zum Handel gebracht wird. Man rühmt sie als vorzüglich kräftig gegen die Spulwürmer bey Kindern.

Angelots, auch *Angelots de Livarot*, eine Art schwachhafter Käse aus Païs d' Auge in Normandie. Eine nehmliche Sorte wird auch in Brie gemacht, daher man sie *frommage de Brie* nennt. Sie werden in herzförmigen Rappen gebildet, von denen sie gleiche Gestalt annehmen.

Angolaholz, eine Gattung Rothholz, das von der Afrikanischen Küste dieses Namens nach den Französischen Seestädten zu Markt gebracht wird. Es gleicht in den Strüken und im Kern dem Fernambock, und giebt in der Farbe so viel aus, als St. Martinsholz. Man zieht es von Nantes und Bordeaux.

Angoumois = Safran, s. Safran.

Angoumois = Wein, ein guter rother Franzwein, der in der Provinz dieses Namens wächst, und über Cognac, Rochelle, Charente u. nach Holland und Norden versahren wird. Er ist in Lormeaux von 27 Сотiers oder Veltos. Die besten

Reviere sind Cognac, Aubeterre, Rochefoucault und Angoulême.

Angusturarine, Engl. *Angustura-Bark*, *Cortex Angusturae*, eine Medicinarinde, die wir jetzt von Angustura in Südamerika, und von der Insel St. Trinidad durch die Spanier erhalten. Der Baum, welcher sie liefert, ist noch nicht botanisch bestimmt; man vermuthet aber, daß es eine *Magnolia* art sey. Wir bekommen diese Rinde in gebogenen Stücken von anderts halb Zoll im Durchmesser, 6 Zoll und darüber lang, und etwa eine halbe Linie dick. Sie hat eine weisse lichte ungleiche Oberhaut, und eine gelbbraune Farbe und feste Substanz, die sich nicht nach dem Faden theilen läßt. Gestosien sieht sie wie *Rhabarberpulver* aus. Auf der Zunge giebt sie bald einen bitteren gewürzhaften Geschmack, und läßt auf derselben lange eine Empfindung von Wärme zurück. Wasser und Weingeist nehmen davon im Aufguss eine goldgelbe Farbe an. Das Wasser zieht aber bloß die bittern, der Weingeist auch die gewürzhaften Theile aus. Ihre Kräfte sind gegen Fieber, Durchfälle, Nubren und dergl.

Anime, Gummi Anime, ist das Produkt vom Hülsen- oder Zeugschreckenbaum, *Hymenaea Courbaril* Linn. Sp. pl. p. 337. dessen Naturbeschreibung Browne in seiner *Natural history of Jamaica*, S. 221. Plumier und andere gellefert haben. Der Baum wächst hauptsächlich in Neuspanien, Brasilien und auf der Antignaisel. Wir erhalten das Gummi als ein weisses gelbes Harz von verschiedener Gestalt und Größe, jedoch gemeinlich in Stücken, so groß wie eine Haselnuß. Es sieht wie mit Mehl besireut aus, läßt sich zerreiben, und ist im Bruch glänzend. Man verwechelt es hier und da mit dem *Copalgummi*, welches wohl daher kommen mag, daß die Indianer jedwedes riechende Gummi oder Baumharz, Copal zu nennen pflegen.

gen. Dieses letztere Gummi aber ist dichter, besteht aus gröbern Stücken, und ist auf seiner Oberfläche nicht staubig. Das Anime hat einen harzigen Geruch, aber fast gar keinen Geschmack: kauft man es, so wird es weich, auch brennt es am Feuer; auf Kohlen geworfen, verursacht es einen angenehmen Geruch, und verbrennt fast ganz, indem es nur sehr wenig weiße Asche zurückläßt. Es löset sich völlig im Weingeist auf, der dadurch einen bitterlichen, sicken den Geschmack und eine gelbliche Farbe bekommt. Darüber, wie es gewonnen wird, sind die Schriftsteller nicht einig; nach Bancroft's Nat. hist. of Guiana, S. 87. aus der eingeschnittenen Rinde; nach Aublet hist. des pl. d. l. Guiane, fr. T. I. p. 378. fließt es am Stamm und den Wurzeln, und wird hernach da ausgegraben. Man bereitet aus demselben einen schönen Firniß. Der medicinische Gebrauch dieses Artikels ist bey uns jetzt groß. Man wendet das Gummi äußerlich zu Pflastern, zur Räucherung und dergl. an. Wir ziehen es von Venedig, London und Lissabon. Das beste muß auswendig weiß, inwendig weißgelb von Farbe, auch rein und recht trocken seyn. Die ausgetlesene Sorte ist in Körnern, wie das feine Olibanum oder Cedernharz.

Anjouwein, s. den Hauptartikel, Wein.

Anis, Anisum vulgare, der Saame von einer einjährigen Pflanze, die in Aegypten, Syrien und andern Morgenländern wild wächst; aber in Frankreich, Spanien, Apulien, auf der Insel Mattha, ja selbst in Obersachsen häufig angebauet wird. Man heist ihn gemeinen Anis, damit man ihn vom Sternanis oder Sadian unterscheidet. Den Spanischen hält man für den besten; auf diesen folgt der Apulische und Matthesische. Der Spanische hat kleinere Körner, ist aber weit gewürzhafter, als der

deutsche und polnische. Der Anis saame ist länglicht, hat eine bauchige Basis, ist gefireist, grünlich braun von Farbe, und zwey Körner sitzen mit der flachen Seite an einander. Er ist süß, gewürzhaft von Geschmack, hat einen starken, angenehmen Geruch, ist aber lange nicht so erbigend, wie andere Gewürze. Er ist eine sehr gewöhnliche Würze des Brodtes und allerley Backwerkes. Die Brantweinsbrenner ziehen darüber häufig Brantwein ab. Die Seidenfärber gebrauchen den Anis dazu, die schwarze Seide gelinder zu machen. Die Aerzte bedienen sich seiner, wegen der einschneidenden und reizenden Kräfte, die er besitzt, gegen vielerley Zufälle. Der reine Anis, den der Materialhändler ausschütten will, muß in einer luftigen Kammer, oder auf einem solchen Boden zu liegen kommen. Er darf jedoch nicht höher als einen halben Schuh hoch liegen, weil er sich sonst in Klumpen zusammendrückt, hernach schwarz wird und verdirbt. Uebrigens ist es nichts weniger als klug gehandelt, wenn man diese Waare Jahre lang aufheben, und auf eine Theuerung warten will; denn der Anis ist darinne dem Rübzen ähnlich, daß er sich von Jahr zu Jahr verringert, und am Preis zurückschlägt. Will man ihn denn noch auf mehrere Jahre zu einer Speculation liegen lassen, so muß er alle Jahre gerollt werden, sonst stellen sich kleine weiße Würmer ein, die die Körner aufressen. Man zieht den Anis jetzt vorzüglich von Gottha, Erfurt und andern Städten und Orten in Thüringen, wie auch von Bamberg und anderwärts in Franken, wo dieser Artikel häufig gebauet wird. Den Polnischen bekommen wir von Danzig und Breslau; den Spanischen von Alicante; den Italienischen von Bari, Genua und Livorno. Beym Einkauf des fränkischen, märkischen, thüringischen und polnischen, wenn einer unbekante Leute vor sich hat,

hat, muß er sich gut vorsehen: denn es läßt sich bey dieser Waare mancherley Betrug verüben. Ehemals sahe Verkäufer feuchten den Anis an, und vermehren auf diese Weise sein Gewicht: allein die Körner klumpen sich hernach zusammen, schimmeln und verderben. Zu Amsterdam wird der Anis mit verschiedenlicher Thara gehandelt. Der von Alicante und aus Jaen (von welchem unter Natalanga das Mehrere) mit 8 $\frac{1}{2}$, der römische mit 6 $\frac{1}{2}$, der von Mattha und aus Myllien hingegen mit willkürlicher Thara. Zu Alicante giebt man auf den Saak 4 Pfd. Thara. Zu Hamburg rechnet man bey dem Myllischen 3 bis 4 Pfd. auf den Saak u. Der Alicantische ist in Ballen von 500—600 Pfd.; Malzthefer Ballen hatten 400—500 Pfd.; römische 400—600 Pfd.; der Magdeburgische schimmt in ardborn oder kleinern Fässern zu Markt. Anisöl zieht man von Langensalze in Thüringen, wie auch von Magdeburg, woselbst dieser Artikel auf sehr vortheilhaften Fuß verfertigt wird, daher zu wohlfeilem Preis verlaßen werden kann.

Anis (Stern-), Lat. Anisum stellatum, Semen Badiani, Anisum lineale, Fr. Anis étoilé, der Saame von einer Pflanze in Japan, China und auf den Philippinen, welche Linnee, im Syst. veg. p. 422. *Allicium anisatum*, anisartiges *Allicium* mit gelblichen Blättern, benennt. Clusius und Kämpfer haben sie in Kupfer gestochen dargestellt. Die Frucht, die unter obgedachtem Namen bekannt ist, besteht gewöhnlich aus 6, 8, selten aber aus mehrern Kapseln, die so, wie die Frucht des weißen Diptams, sternförmig zusammensitzen, dabey zusammengedrückt, einschäferig, länglicht sind, und vorn spitzig zugehen. Am untersten Ende sind sie zusammengewachsen und stellen also einen Stern vor. Sie haben eine Farbe wie Eisenrost, sind auswärts runzlicht, inwendig

glatt, oberwärts offen, unterwärts bauchig und scharf. Sie enthalten einen eiförmigen flachen Saamen, der in einem glänzenden braunen, zerbrechlichen Umschlag einen weißlichten Kern einschließt. Man hat ihn auch Moskowsischen Badian genannt, weil er durch Russische Kaufleute, die ihn von Chinesen einhandeln, zu Markt gebracht wird. Er findet vornehmlich in Deutschland, Schweden und andern nördlichen Gegenden, wie auch in Frankreich, Verbrach. Die Hülsen theilen sich in zwey Hälften, und springen, wenn sie alt und trocken geworden sind, an der obern Seite von einander. Der Geruch und der Geschmack des Badians ist, wie der vom gemeinen Anis, aber stärker, und er verbindet mit dem Gewürzhaften zugleich etwas süßes. Die Kapseln selbst schmecken stärker, als der Saame, und so auch der Umschlag des Saamens stärker, als der Kern, der einen gelinden, gewürzhaft-fettigen Geschmack hat. Die öfne. Sefelschaften führen übrigens diesen Artikel uns zu. Er ist in Kisten von 250 bis 260 Pfd. netto. Bey der Holländischen besteht der Kaveling aus 3 Kisten. Ausschlag oder Gatzgewicht giebt man 2 $\frac{1}{2}$. Suter Sternanis muß nicht staubig, nicht alt und verlegen, oder schimmelig seyn. Sternanisarak liefern die Holländer. Noch findet man auch bey den Droquisten in Holland eine Rinde, die sie *Cortex Anisi stellati* oder *Cortex Lauola* nennen. Diese besteht aus Strücken, die einen halben Fuß lang, und kaum eine Linie dick sind; im Durchmesser aber die Dicke eines Fingers haben. Ihr äußerer Theil ist runzlicht, sieht grau aus, und läßt sich leicht mit den Fingern zerreiben; der innere Theil ist fester und hat eine braunschwarze Farbe. Der Geschmack und Geruch ist wie bey dem Badian.

Anschovetten, Anschovis, Lat. *Clupea Encrasicolus* Linn. Fr. Anchois, Ital. Anciode, eine Art

Fleis-

ner Fische, etwas kleiner als die Sardelle, mit goldgelbem Kopf, grün und blauem Rücken und weißem Bauch, ohne Schuppen, eines Fingers lang, und ohne andere Gräten, als die Rückratgräte, die noch dazu sehr zart ist. Diese Fische schwimmen in dichten Haufen beisammen, wie die Sardellen. Sie lieben den Schein des Lichts und werden von ihm angelockt: daher die Fischer nicht ermangeln, bey Nachtzeit auf ihren Fahrzeugen Lichter anzuzünden, um die Fische herbeizuziehen. Der durch das Licht geblendete Fisch verirrt sich hernach haufenweis in die aufgespannten Netze, bleibt mit dem Kopf zwischen den Maschen stecken, und kann, wegen der Kiefer und des Bauchs, weder vor sich noch rückwärts. Daher, wenn die Schiffer ihr Netz wieder an Bord ziehen, sind oft alle Schlingen vom Netz mit Anshovis angefüllt. Man ficht solche an den Französi. Küsten des Mitteländ. Meers, insonderheit in Provence, Languedoc zc., vom December an bis zum April, in großer Menge. Auch fängt man sie noch häufig auf ihrem Rückzug im Sommer, wenn sie in den Ocean zu gehen pflegen. Frisch gegossen, ist dieser Fisch eine sehr delikate Speise. Ein großer Theil vom Fang wird aber eingesalzen, und hernach weit und breit verfahren. In diesem Fall schneidet man ihnen die Köpfe ab, nimmt das Eingeweide aus dem Bauch heraus, salzt sie mit gutem weißen Salz ein, und packt sie so dicht, als immer möglich ist, in größere und kleinere Gebinde. So bereitet man ihrer viele tausend Käffer zu St. Tropäs, Krésus, Cannes, bis nach Antibes hin. Die Brühbe und Sauce von den Anshovis ist schon bey den Alten im Ruf gewesen. Die Griechen und Römer bereiteten davon eine Würze, die sie unter dem Namen, Gorum, außerordentlich gerühmt haben. Die Anshovis sind übrigens nicht so glatt, wie die

Sardellen. Sie gehen beyde zugleich aus einem von beyden Meeren in das andere, und werden auch an den Englischen, Catalonischen und Norwegischen Küsten, nicht minder an der von Bretagne zc. gefangen, eingesalzen und verfahren. Die aus Provence kommen in ganzen Käffchen von 24 Pfd. oder halben von 12 Pfd. zum Handel. Die Spanischen oder Catalonischen werden leicht thranig, und halten sich weniger. Sie sind in kleinen Käffchen von 14 Pfd. oder halben von 8 Pfd. Auch Bourdeaux und Certe schicken viele Anshovis in Gläsern, und diese wieder in Kisten gepackt, zu Markt. Die Norwegischen werden in Tonnen, die man Dunken nennt, verfahren. Diesen schneidet man nur den Gaumen aus, unterstreut sie mit Salz, mit Pimentkörnern, und thut auch etwas spanischen Hopfen daran, so haben sie ihre Würze und Zurichtung. Man muß diesen Urrikel in frischen Kellern verwahren, und die Gefäße oder Gebinde dicht zuhalten. Man speißt solche an dem welschen Salat, oder auch an Speisen gekocht, macht davon Brähen zc. Aus den schlechten und beschädigten preßt man an Ort und Stelle Thran, der bey den Weißgerbern gesucht ist.

Auferina, s. Gänserich.

Antalium, Penicillus marinus, Dentalium entalis Linn., eine Art Muscheln in Gestalt eines Federspiels, die eigentlich unter die Seeohren gehöret. Man findet sie hier und da in Apotheken und Naturaliensammlungen.

Antophylli, s. Mutternägelslein.

Anthos, s. Rosmarin.

Antimonium, Fr. Antimoine, wie solches bey den Materialisten und Droguereyhändlern vorkömmt, ist Antimonium crudum, rohes Antimonium, ein hartes, schweres, aber doch zerbrechliches Hattmetall, das schwärzlich grau, wie Wep, aussieht, stark mit Schwefel

fel vermischt, daher sehr spröde ist, im Goldscheidewasser sich auflöst, und aus langen spießigen Strahlen besteht. Man bekommt es aus Ungarn, Mähren, von Salberg in Schweden, aus Auvergne, Elfaß, Limousin, Bourbonnois &c. (unter welchen Landesarten das erstere das beste ist) in Klumpen oder gegossenen Kuchen und Broden. Das vollkommen gereinigte hat eigentlich den Namen Spießglang, missbräuchlich Spießglas (Antimonii vitrum, Fr. Antimoine en verre); es führt bey den Chemikern dieses Zeichen ζ . Das Antimonium wird in der Scheidekunst und Materia medica häufig gebraucht. Der Laborant, Chemikus und Apotheker bereiten davon das Spießglas, die Antimonialleber (hepar ζ ii) oder den Metallsafran, Crocus metallorum, insgesammt Brechmittel; ferner, durch das Destilliren, Antimoniumbutter (Antimonii cerulifa), Antimonii Cinnabaris, Antimoniumblumen (fiores ζ ii), Antimonii regulus, Diaphoreticum simplex, martiale, solare u. s. w., worüber die Dispensatoria und Apothekerbücher das Mehrere besagen. Im Kunstfach leistet das Antimonium mancherley Nutzen, die Metallarbeiter, Gold- und Silberarbeiter u. a. brauchen es zum Reizigen und Poliren ihrer Metalle; auch wenden solches die Schriftgießer zur Zusammensetzung der Letternmasse, andere Künstler wieder zum Verfertigen metallischer Spiegel &c. an. Dieser Artikel wird netto Thara bey Centner gehandelt, und man pflegt die Fässer zu stürzen.

Apfelbaum, *Pyrus malus* L. Spec. pl. p. 686. eine unter uns sehr bekannte Baumart, von mancherley Sorten, die sich hauptsächlich von zweyerley Stammarten, nämlich einer süßen und einer sauren herleiten zu lassen scheinen. Ich sage, scheinen: denn die Botaniker sind darüber noch nicht

einig, ob sie ihren Ursprung von einerley Stammvater, dem wilden oder Holzapfelbaum haben sollen, oder ob man auch dem Zwergapfelbaum, als einer eigenen Art davon, diese Ehre gönnen müsse. Der Landwirth benutzet die Holzapfel zu Eizdertrank, Essig und Brantwein; auch preßt man daraus einen Saft, dem Ares fast gleichen Saft, der in Frankreich beym Kistkochen gebraucht wird, und den Namen Piquette oder Picasse führt. Die zahmen Varietäten hingegen ist man entweder roh, oder trocknet, kocht, bäckt oder schmort sie. Der Gartenapfel zählt man über 260 Arten, von welchen immer die eine von der andern an Gestalt, Farbe, Größe und Geschmack abweicht. Mit den sogenannten Franz- oder Roneischen Renettäpfeln, den Tizrolerforten, bestehend in Rosmarin- Stern- Quitten- und Borsdorferäpfeln, den Pommes tapées von Tours, den Ungarischen, den Braunschweigischen, Handverischen, Leipziger und Altenburger Borsdorfer Äpfeln, den Stettiner, Bamberger &c. wird ein ansehnlicher Handel weit und breit getrieben. Frankreich schickt von seinen Renettäpfeln eine Menge Schiffsladungen nach unsern Seestädten, nach Norden &c. Kostock verschickt viele Ladungen mecklenburg. Äpfel nach Rußland. In England, in der Normandie, in Holland und bey uns am Rhein, im Maynzischen &c. wird von Äpfeln viel Most und Essig bereitet. In Ungarn und Mähren werden die Äpfel in Menge getrocknet, auch zum Theil eingemacht, und so zum Handel gebracht. Die Rinde vom Äpfelbaum giebt eine braunrothe Brähe, welche mittelst gewisser Zusätze mehr oder weniger dauerhafte gelbe Farbe, rothe, wie auch grüne Farbe giebt.

Äpfelsteinen, süße Pomeranzen, Pommessinen, Aurantium sinense, Aurantium dulce, Fr. Orange douce, Orange de

Per-

Portugal, Ital. Portogallo, ist die Frucht vom Citrus Aurantium Sinensis Linn. Sp. pl. p. 1101. Sie weicht schon im Neußern von der Pommeranze ab, daß sie eine nicht so hochgelbe Schaafe hat. Der Saft ist hellgelb, oder, wie der der Masthefer Frucht, roth, und schmeckt entweder süß oder sauerfüß. Die besten darunter sind erstlich die von der Insel Mattha, hernach die dünnschäligen Genueser, die Venezianischen vom Lago di Garda, die von den Hieresinseln &c. Die Genuesischen und die aus Sicilien kommen in kleinen oder fleißigen Kisten von 400 Stück; die Sardeseischen in siebenlegigen oder großen Kisten von 500 Stück und darüber, zum Handel. Die von Lissabon und Faro sind der ersten Packung gleich. Die recht saftreichen, schweren, glatt- und dünnschäligen sind die besten. Die dickschäligen, mit unglatter Schaafe, welche leicht in die Hand fallen, halten sich nicht lang, und werden weniger geschätzt. Man muß sie aber überhaupt alle eben so sorgfältig, allenfalls noch mehr, als die Citronen, verwahren. Die Frucht wird besonders in den wärmern Ländern, auf Seereisen u. s. w. häufig verbraucht, und daher starker Handel damit getrieben. Ihr Saft ist sehr erquickend; er kühlt, schmeckt angenehm, und ist auch sehr wirksam gegen den Scharbock. Apfelsinenrosogatto liefern Bologna, Turin, Florenz, Udine &c. Einzeln gemachte Apfelsinen Genua u. s. w. Aprikosen, Armenia malus, Fr. Abricots, Ital. Albicocche, bekannte Früchte eines Gartenbaums, der aus Armenien herkommt, von wo er hernach nach Griechenland und Italien verpflanzt worden ist. Die Aprikose macht, so wie die übrigen frühzeitigen Früchte, theils mit Zucker eingemacht, oder sonst auf mancherley Art zubereitet, eine Zierde der Tafeln aus. Sie ist zwar schon roh ein gutes Essen, aber mit Zucker eingemacht, bekommt sie einen noch delikatern Geschmack;

weßwegen man sehr gute trockene und nasse Confituren daraus macht. Die besten candirten Aprikosen liefern Genua in Italien, Tours in Touraine, und Beziers in Languedoc zum Handel. Italien giebt auch Aprikosenerne, Aprikosenschnitte oder Spattel, die getrocknet sind. Von den reifen Aprikosen verfertigt man einen feinen Liqueur und Nataka. Aus den gebrannten Steinen bereitet man chinesische Lische.

Aqua fort, s. Scheidewasser.

Aqua marin, s. Berill.

Aqua regalis, aqua Regis, s. Königswasser.

Aqua vit, Lat. aqua vitæ, Fr.

eau de vie, ein von Wein- oder

Fruchtbrantwein zubereitetes, geis-

siges Getränk, oder starkes Was-

ser, das man entweder innerlich

oder äußerlich zur Stärkung des

Magens, der Glieder, oder zu sonst

ähnlicher Absicht gebrauchen kann.

Ein solcher Brantwein wird ent-

weder über Gewürze, Kräuter,

Blumen und dergl. desillirt, oder

durch Aufguss &c. bereitet. Die bes-

liebtesten unter den deutschen Aquas

viten sind jetzt die Danziger, Bres-

lauer und Nordhäuser. Sie unter-

scheiden sich theils nach ihrer Zus-

ammensetzung und den dazu ge-

brauchten Ingredientien, theils nach

der Willkür des Verfertigers und

seiner Erfindung, durch vielerley,

zum Theil sehr sonderbare Namen,

z. B. die Danziger führen den Na-

men, Danziger Lachsbrantwein,

Goldwasser, Weinperisco, Weinra-

tassia, Weinpommeranzen, Wein-

alkermes, Doppelanis und dergl.

Die Französischen heißen: Eau car-

minative, Cordiale, Archiepiscopa-

le, parfait Amour, Eau de Prin-

cesse, Eau de Favorito, Eau admi-

rable, Eau de Cette, Eau de Bar-

bade, Eau de Chasseur, de sept

grains, de quatre épices, Bouquet

des Bouquets, Clairette de Cham-

bery, Eau de quatre fruits, Maras-

quin, eau de Paradis, eau de Ge-

nevre, eau nuptiale, eau du Père

André,

André, Romaine, de Pucelle, Belle de Nuit, de Cassie fleur, de Montpellier, Citronelle, eau de Framboise u. s. w. Die besten Aquavite sind nicht gerade die mit anlockenden Namen, sondern welche von gutem, reinem, von Wein, oder von Weizenkörnern gebranntem Brantwein und guten Gewürzen und gesunden Kräutern in gehörigem Verhältniß und mit Kenntniß der Sache destillirt werden, und denen hernach das richtige Maas Zuckersyrup beygemischt ist, so daß die Sorten weder zu schwach, noch auch gar zu bityig sind.

Aquilegia, s. Akeley.

Arabisches Gummi, Lat. Gummi arabicum, Fr. gomme arabique, ein weißgelbes, helles und durchsichtiges Baumharz, von der Aegyptischen Mimosa oder Misingpflanze, *Mimosa nilotica* Linn. Gen. pl. p. 548. Der Baum wächst im sandigen Boden des feurigen Arazbiens, wie auch in Ober- und Niederägypten, ferner häufig im Senegalstand, vorzüglich auf den Inseln Sor und St. Louis. Die Araber bringen es aus der Gegend um Tor vom Sinaiberg und von Habesch nach Cairo, und zwar in zusammengesetzten Eihäuten, die nicht eher geöffnet werden, als bis der Kauf geschlossen ist. Auf diesen Fuß wird der Käufer nicht selten durch untergemischten Urath betrogen. Es kömmt nach eben diesem Plaz auch viel in andern Gegenden von Afrika gesammeltes Gummi hin. Aus Aegypten wird das meiste nach Livorno und Marseille verschickt. Es giebt des arabischen Gummi mancherley Sorten, nämlich Senegalgummi, die beste und theuerste, in weißen, kleinen Tropfen, Körnern und Stücken, das die Handlung von London, Nantes u. s. w. kauft. Gummi turicum, kömmt aus einem Hasen am rothen Meer, ohnweit vom Sinaiberg; dieß ist wasserklar und durchsichtig. Arabisch Gummi heißt man die Mittelsorte, die von Suez am ro-

then Meer zum Handel kömmt. Diese ist schon weniger durchsichtig, sieht weißgelb, bräunlich, rostgelb, auch wohl granatgelb aus. Barbarisches Gummi ist in Kugeln, wie das Wienerlack; sieht braun, braunroth und braungelb aus, und ist das geringste. Alle diese Sorten sind leicht zerbrechlich, am Bruch glänzend, und haben weder Geruch noch Geschmack. Dieses Gummi fließt von selbst aus der Rinde des Stammes und der Zweige des vorgedachten Baums, und wird hernach, durch den Zutritt der Luft, verhärtet. Man bringt es über Marseille, Venedig und Livorno, wie auch durch die Engl. Africanische Kompagnie häufig zu Markt. Dieser Artikel wird stark in Fasbriken, bey mancherley Künsten, und bey Färbereyen verbraucht. Bey seinem nun ziemlich hohen Preis wird es mit Pflaumen- Mandel- und Kirschbaumharz gar oft verfälscht. Auch in der Medicin findet es, wider schwarze Flüsse, Husten, Raugigkeit des Halses, rothe Ruhr u. Anwendung. Die bessern Sorten fehlen jetzt mehrentheils ganz, und statt ihrer muß man sich mit der Barbarischen behelfen. Das reine muß sich im Wasser völlig auflösen, und die Auflösung hell und klar seyn. Im Feuer brennt es nicht, sondern schwillt auf und wird zur Kohle. Es dient den Arzten und Apothekern zum Dissolviren mancher andern Dinge, z. B. der gepressten und wesentlichen Oele, Balsame, Harze u. s. w. die sich sonst mit dem Wasser nicht vermischen oder auflösen ließen. Das Senegalgummi und Turicum dient vorzüglich für die Apotheken; das arabische und barbarische für Manufakturen und Künste. Zu Livorno handelt man diese Waare mit gewöhnlicher, und noch dazu einer Soprathara, und 2 2 Sconto. Zu Orient mit netto Thara, und 6—8 Procent theils Gutgewicht, theils Resaktie wegen Staub.

Ara,

Urac, in Indien alle Arten Brantweins. Bey uns hingegen versteht man darunter überaus starken Ostindischen Brantwein, der, nach Henninas Geschichte des Carznatids, aus dem abgezapften Saft der Blumenkolben vom Palmbaum (*Coccus nucifera*), der die Casavannüsse trägt, abgezogen wird. Die vorzüglichsten Sorten erhält die Handlung von Goa und Batavia. Es giebt einmal, zweymal, auch dreymal destillirten, welcher letztere auf der Zunge wie Feuer brennt. Der zweymal abgezogene, den Goa liefert, wird durch die Portugiesen und die Dänische Asiatische Gesellschaft am gewöhnlichsten zugeführt. Er ist zwar nicht so stark wie der Holländisch-Ostindische, wird aber seiner schönen gelben Farbe wegen geschätzt. Den Bataviaarak handelt man bey den Auktionen der Holländischen Compagnie. Anisarak, ist der über Sternanis destillirte. Noch andere Sorten sind bloß in Indien beliebt. Der Urac, den die Dänen aus Ostindien bringen, ist in Dreiböckartigen Gebinden, haltend 216 Dänische Potts, und wird mit 4 % Scouto gehandelt. Batavia- und Colombo-Urac, in ganzen und halben Fustagen. Dieser Artizel wird zum Punschmachen verbraucht. Man bekommt ihn auch schon in Butelfsen abgezogen von Hamburg, Bremen und Stettin.

Aranzini, die kleinen grünen, noch unreifen, entweder bloß getrockneten, oder auch candirten Pommeranzien; ferner auch die Pommeranzschalen in kleinen, runden Schnitten von der Größe eines Biergroßschensstücks, die uns Genua in Menge zuschickt.

Arcanne: s. Röthel.

Arcanum duplicatum, Duplicatsalz, ein medicinisches Salz, aus Vitriolsäure und einem bis zur Sättigung mit demselben verbundenen, feuerbeständigen Alkali vereinigt. Die chemischen Fabriken liefern es bey Centner und Psd. Man zieht es von

Erfurt, Ingelstingen, Nordhausen, Würzburg u. s. w.

Arcy, Burgunderwein, s. den Art. Wein.

Arceanus, ist die Frucht von der Mimosa Cate, Catechupalme, Linn. Sp. pl. p. 1659. bey Rumbö, Pinanga, welcher Baum in Ostindien zu Haus gebürt. Die Frucht hat die Größe und Gestalt eines Hühnereyes, ist mit einem Gruben bezeichnet, hat äußerlich eine zähe Rinde, unter welcher sich eine zäherige Haut befindet. Inwendig steckt die Nuß, deren Kern grau von Farbe und hart, inwendig aber, so wie die Muskatnuß, mit rothbraunen und weißen Adern durchsetzt ist. Diese Nuß wird in Ostindien mit Betelkraut zugleich gekaut. Man setzt sie den Säften vor. Sie färbt den Speichel roth, befestigt das Zahnfleisch, und macht einen wohlriechenden Athem. Man hat sie auf allen Märkten in Ostindien zu Kauf. Mit diesen Kerne färbt man auf der Coremandischen Küste die Catune und Bize. Vom wässerigen Extrakt aus dem unreifen Saamen dieser Frucht soll das Catechu bereitet werden.

Argentum, s. Silber.

Argentum vivum, s. Quecksilber.

Aristolochia, s. Osterlucy.

Arles, eine Art Spanischen Schnupftabaks, die man in Frankreich nachmacht, und in Päckchen von 14 Unzen zum Handel bringt. Man hat dessen sogenannten Arles supérieur, seconde forte und petit Arles.

Armagnac, ein weißer Franzwein aus dem Ländchen dieses Namens, der zu Bayonne getrieben wird, und nach Norden geht.

Armenischer Stein, s. Bergblau.

Armenischer Bolus, s. Bolus.

Arnica, s. Wohlverley.

Aronwurz, Lat. Arum lris Aron Linn. Sp. pl. p. 1370.; sowohl die gesteckte, als auch die ungesteckte Art

Art sind in medicinischem Betracht gleich wirksam. Die Blätter sind Spatenförmig mit glattem Rand, und einer reißförmigen Kolbe. Die Wurzel und das Kraut kommen in die Apotheken. Der Wurzel bedient man sich trocken: dann ist sie weiß, fest und mehlig. Sie wird im Herbst eingesamlet, und muß in verschlossenen Gefäßen gegen den Zugang der feuchten Luft verwahrt werden. Sie dient bey Brustzufällen. Mit dem Mehl davon wäscht man die Leinwand, statt mit Seife, in England, Holland und Frankreich aus.

Arquebusade, eine Art Wundwasser, die in unsern Apotheken verfertigt, und auch von Montpelier zugebracht wird. Man handelt solches bey Duzend halben oder Viertel Flaschen.

Arsenicum, s. Hüttenrauch.
Arsenicum rubrum, s. Rauschgelb.

Arthemisia, s. Beysfuß.

Artimino, ein weißer, angenehmer Muskateller in Toskana, der nach dem Kirchenstaat und über Livorno verfahren wird. Er ist schon auf Flaschen abgezogen.

Artischoken, *Cynara*, L. Syst. veg. p. 607. ein bekanntes perennirendes Gewächs, dessen grüne Köpfe und Blätter zur Speise dienen. Getrocknet kommen die Artischoken von Bourdeaux und Laon in Picardie zum Handel. Den Saamen bekommt man aus Italien. Beyde handelt man bey Pfd.

Arum, s. Aronwurz.

Azarum, s. Hafelwurz.

Äsbest, *Erdfachs*, L. *Amianthus*, ein fester, schwarzgrünlicht-schieferiger Stein, welcher sich wie Federn von einander reissen läßt, und durchs Feuer nicht verzehrt oder verbrannt wird: daher auch die Römer und verschiedne Morgenländer, wie man sagt, vor Zeiten eine unverwestliche Leinwand daraus gewebt haben. In solche Wickelte man die Körper verzehrer Leute ein, wenn man nach

ihrem Tode die Äsche unvermengt bekommen wollte. Die Handgriffe, die sie dabey gebrauchten, sind uns jetzt unbekannt. Der Äsbest wird jetzt in vielen Ländern gefunden; er dient aber nur für Naturaliensammlungen. Auf den pyrenäischen Gebirgen verfertigt man davon mancherley kleine Artikel, unter andern Schnüre, Geldbeutel, Strumpfbänder und Leibgürtel.

Äsche, *Cinis*, heißt man dasjenige, was von den Körpern übrig bleibt, die eine brennbare Materie enthielten, wenn sie derselben durch die Verbrennung oder Calcinirung an freyer Luft veraubt worden sind. So lassen z. B. alle vegetabilische und thierische Materien, wenn sie in freyer Luft verbrannt worden sind, einen erdigen, staubigen, mehr oder weniger salzigen Rückstand, den man Äsche nennt. Man kann also aus eben dem Grunde diesen Namen auch den Erden und Kalcken der Metalle geben, die an freyer Luft verbrannt und calcinirt worden sind. Man gebraucht die Pflanzenäsche, als Lauge, zum Bleichen, Waschen, Seifeochen, Salpeter- und Pottaschesieden, zum Aeschern des feinenen Garns, zu Säuberung und Vorbereitung der Wolle und anderer Materialien, die gefärbt werden sollen; ferner, die von bittern Kräutern zu medicinischem Nutzen. Der Landmann düngt damit gewisse Aecker und Wiesen. Die unausgelaugte Äsche dient den Glashütten. Aus der ausgelaugten Pflanzenäsche, so wie auch aus Weinäsche, verfertigt man Äschkapellen, und Leste zum Feinbrennen des Silbers. Der Brantweinbrenner gebraucht die Äsche, dem Brantwein den übeln Geschmack zu benehmen. Der Pergamentbereiter bedient sich ihrer, um von den Trommelhäuten die Wolle abzubringen. Die Leute, die sich aus Äschebrennen legen, heißt man Aeschere oder Äschbrenner. Diese versehen aus dem Grund, wenn das faule Holz reif genug zum Brennen ist:

ist: denn wenn solches mehr wegzulimmt, als brennt, giebt es mehr Asche aus. Die gemeine Holzasche wird gewöhnlich bey Scheffel und Viertel verkauft. In Frankreich wird die Asche von den abgekreisten Tabakstrippen oder Stengeln auf den Leinwandbleichen verbraucht. Mit Torfasche wird von Holland aus nach den Oesterreichischen Niederlanden ein beträchtlicher Handel getrieben. Levantische Asche, Fr. cendre de Roquette, ist eine Sorte Asche, die zu den Seifencotturen und Glasarbeiten in Frankreich dient, und häufig von Here, Triboli in Syrien, wie auch von Nablus oder Nayolouse, und von Sayd und Alexandrette nach Marseille kömmt. Wegen Pottasche, Waidsasche, Sinterasche u. c. folgt unter diesen Titeln das Weitzere.

A s s m a n n s h a u s n e t, ein rother Rheinwein, sogenannt von dem Kirchdorf dieses Namens im Maynzischen, wo er wächst. Er kömmt dem Burgunder ziemlich gleich.

A s p a t a t h o l z, lignum Aspalathi, ein bituminöses, dickes, dem Atoeholz etwas ähnliches, aber bläsferees Holz, von bitterlichem, fettigem und harzigem Geschmack, wie auch schwächerem Geruch. Es hat eine dunkelbraune Farbe, kömmt ebenfalls aus Ostindien, und wird von den Holländern zugebracht.

A s p h a l t u m, s. Judenleim.

A s p r i n o, ein trefflicher Wein, der um Aversa im Königreich Neapel gebauet, und besonders nach dem Kirchenstaat ausgeführt wird.

A s s a d u l c i s, s. Benzoe.

A s s a f o e t i d a, s. Teufelsdreck.

A t r a g a l u s, die Wurzel vom Tragacanth-Atragalus excapus L. Syst. veg. ed. 14. p. 685. eine perennirende Pflanze, die auf den Bergen in Thüringen, auf den steinigten und sandigen Hügeln um Nordhausen, bey Halle, Frankfurt an der Oder, in Ungarn u. c. wild wächst. Die getrocknete Wurzel ist

rundlich, hat eine braune Oberhaut, ist inwendig weiß, hat einen bitterlichen etwas zusammenziehenden Geschmack, aber keinen Geruch. Man gebrauchet diesen Artikel gegen venetische Zufälle.

A r t i c h, s. Zichlunder.

A v a l o n, s. Burgunder, im Art. Wein.

A u b a g n e, ein rother Provençerwein, welcher von Marseille aus verfahren wird, und den man da bey Milleroles handelt.

A u d i g n y, guter Franzwein aus dem Gebiet von Langres, der Güte nach dem mittlern Burgunder gleich, der nach Paris, Flandern, Lothringen u. c. geht.

A u g e n n i c h t, s. Almey.

A u g e n t r o s t, Euphrasia officinalis Linn. Spec. pl. p. 841. eine einjährige Pflanze, mit cyfroiden, mit Linien durchzogenen, feinsgezähnten Blättern, die auf Wiesen und Bergen wächst, und als ein wirksames Mittel gegen Augenkrankheiten in Ruf gekommen ist, in neuerer Zeit aber hiervon viel verlohren hat.

A v i g n o n s b e e r e n, Fr. graines d'Avignon, grainettes d'Avignon, die Beeren vom Ramnus infectorius Linn. Mant. l. p. 49. oder Färberwegdorn, die man in der Levante, in Spanien und um Avignon an steinigten Orten und um die Felsen herum sammett und zum Handel bringt. Sie sehen gelbgrün aus, und haben die Größe einer Erbse. Die allerbeste und zugleich höchste im Preis, ist die Avignonsche Sorte; auf diese folgt die Levantische; und die Spanische ist die niedrigste. Der stärkste Handel mit diesem Artikel wird zu Certe, Marseille und Avignon getrieben, von woher sich die Kaufleute damit zu versehen pflegen. Er kömmt in Ballen von beyläufig 500 Pfd. zum Handel. Man kauft ihn bey 100 Pfd. Der Verbrauch ist zur Färberey; auch macht man das Blausgrün, Castgrün, Fr. Verd de vesie, und das Stil de grain, eine gelbe

gelbe Farbe für die Maler, davon.

A v i s e, eine gute Sorte weißer und auch rother Champagnerweine, die um Cuippes wächst.

Auripelen, auricula Uchi, Fr. oreille d'ours, ein schönes Blumen- gewächs, das bey uns in Gärten gezogen wird. Man theilt die Blumen in einfache und gefüllte. Von dem weißen Staub auf den Blumen entsteht eine zweyte Unterscheidung in bepuderte und Unbepuderte. Die letztern heißen die Blumenrisen Luykenblumen; die erstern und gestreiften aber, Englische Blumen. Die Blumenbändler und Handelskärtnner haben davon zahlreiche Namensverzeichnisse. Man zählt das Kraut auch unter die Wundmittel.

Auripigment, Spermant, Lat. Auripigmentum, Fr. Orpiment, eine aus der Erde gegrabene Materie, oder ein Mineral, das sich meistens in Kupferbergwerken finden läßt. Es zeigt sich da in Gestalt schuppiger Täfelchen, beynabe wie Marienglas, die sich leicht spalten lassen. Diefes Mineral läßt sich in Del auflösen, und selbst bey einem mäßigen Feuer schmelzen. Verbrannt, giebt es einen der Gesundheit schädlichen Knoblauchgeruch. Es kommen dreyerley Sattungen dieses Artzeugs vor. Die erste aus breiten Blättern oder Schuppen von goldgelber Farbe bestehend, wird auf den Inseln des griechischen Archipelagus, in den Bergwerken am Harz, in Ostindien, und in einigen Provinzen der Türkei, z. B. in Bosnien gefunden. Das vorzüglichste ist das, welches man aus Persien und von Smyrna herkömmt. Die geringere aus Nama oder Bosnien, gilt nur etwa halb so viel im Preis. In den Ungarischen Kupferbergwerken brechen feine, mittlere und ordinäre Sorten des Auripigments in Menac, die man aus der ersten Hand von der k. k. Bergwerksprodukten = Verschleißdirektion bezieht. Von die-

sem gebiegenen Auripigment ist die hochgelbe, mit häufigem Goldglanz durchsetzte, Sorte die feinste und höchste im Preis; die blasigelbe und grünelbe aber die geringere und wohlfeilere. Man macht das Spermant auch durch Kunst, aus Schwefel mit Hüttenrauch vermischt, nach. Diefem fehlt aber der Goldglanz, und die Maler verworfen ihn. Man handelt diese Waare bey Centn., und es ist ein giftiges Wesen, mit dem man behutsam umgehen muß.

Auros, ein Bourdeauxerwein, der in kleinern Gebinden, als die gewöhnlichen, nämlich in Ortdöfz von 90 Pots zum Handel geht.

Aurum, s. Gold. Aurum foliatum, s. Blattgold. Aurum musivum. Musiv- oder Mischelgold ic.

Ausiger, guter Böhmischer Wein, um die Stadt Ausig im Leutmeriger Kreis wachsend, der im Lande den Namen Popelski führt.

Ausfluß, Bracke, Fr. Rébut, bey der Handlung eine Waare, die Fehler hat, daher auch für keine gangbare gelten kann, sondern ausgemerzt und von der guten abgefondert werden muß. In manchen Orten sind hiezu eigene Beschauer, Bracker oder Sortirer ange stellt und darauf verordnet und in Pflicht genommen. Bey dem Stockfischhandel versteht man unter Ausfluß, Fr. Rétaillés, die kleinen, gar zu unansehnlichen und magern Fische, die vom Bracker ausgeschossen werden. Beym Zuckerhandel sind es Härte ohne Spizen, welche man der Syrupflecke wegen abgeschlagen hat u. s. w.

Austern, Oester, L. Ostreae oder Ostrea. Fr. huitres, it. Ostri- che, bekannte zweyschalige Meer- fische, die an den Ufern der Nordsee, am Mitteländischen, Adriatischen, Arabischen und Indischen Meer häufig gefunden, und beym Abtaufen der See mit schwarzen Regen ausgeholet, oder mit Schaus