

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

C

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)

nem oder schmalen Band: von solcher muß netto wiegen die Tonne 16 Eispfd. zu 14 Pfd. oder 224 Pfd., die halbe, Viertel und Achtel nach Verhältnis. $\frac{1}{8}$ Tonne von dieser sollte eigentlich nur 17 $\frac{1}{2}$ Pfd. wiegen, im Handel aber rechnet man 18 Pfd. gerade. Abschlag wegen Holz rechnet man von der ganzen L. Schmalband 42 Pfd., von der halben 28, von der Viertel 14, und von der Sechzehnthel L. 8, und wenn das Holz etwas stärker ausfällt, auch wohl 9 Pf. Eine Tonne Groß- oder Zuckerband, die netto 1 Schysd. oder 280 Pfd. wiegt, enthält Thara 40 Pfd., die halbe 26, die Viertel 16, die Achtel aber 8 Pfd. Bey der Berger Butter rechnet man für die ganze 35, für die halbe 21, und für den sogenannten Loop 6 Pfd. Thara ab. Uebergezwicht oder Untergewicht heißt man das, was die Schmaltonne über oder unter 224 Pfd., die Bucketonne mehr oder weniger als 280 Pfd. hält. Jenes thut der Käufer, dieses der Verkäufer gut. In jetziger Zeit wird die Irlands- und fast aller Sortimente Butter zu Hamburg mit 22 Proc. Thara gehandelt. Die Schmelzbutten, auch Schmalz genannt, wird aus Frankreich, besonders verschiedenen Gegenden in Normandie, und aus Rußland zu gebracht. Diese wird vorher in großen Kesseln über gelindem Feuer zerlassen, und fleißig abgeschäumt,

damit die Milchmaterie und andere fremde Theile, die zum Verderben beitragen könnten, davon geschieden werden. Eine solche recht gut geschmolzene Butter, die in saubere Gefäße dicht eingethan worden ist, kann sich wohl ein paar Jahre lang halten. Sie wird meistens in Töpfen von 6 bis 40 Pfd. oder in Kübeln von 20 bis 100 oder 200 Pfd. verfahren. Diese Schmelzbutten ist, weil sie sich am längsten hält, vorzüglich zum Verschicken in wärmere Gegenden tauglich. In Ansehung ihrer Thara gilt das nämliche, wie bey Zuckerband. Im Fränkischen, Bayerischen, Rheinischen und Schwäbischen Kreis wird mehrentheils Schmalz oder Schmelzbutten zum Bereiten der Speisen angewandt; die frische Butter gebraucht man da weniger, und durchs aus ungesalzen. Beyde Arten sind daselbst kein Artikel für den Kaufmann, sondern werden von den Bauerleuten zu Verkauf gebracht. Beym Einkauf der Butter hat man genau Acht zu geben, ob sie die gehörige Süßigkeit, einen reinen und frischen Geschmack und gute Farbe habe, nicht übersalzen sey, sich bröckle etc. Dazu bedienen sich die Fetthändler der Stach- oder Probierseifen, die bis auf den Boden der Gebinde oder Gefäße bringen, und zu gebachter Absicht vorzüglich eingerichtet sind.

C

Caballinaloe, s. Aloe.

Cabassoni, in Italien eine Art schwachhafter Gangfische, die an der Genuessischen Küste gefangen, und weit und breit verschickt wird.

Cabeljau, Cabliau, Baccliau, Gadus Morhua L., in England Codfish, getrocknet, Stockfish, in Frankreich, wenn er frisch, Morue, oder Cabillaud frais; wenn er bloß getrocknet ist, Morue à la Bre-

tonne; wenn er vorher gesalzen, hernach getrocknet worden, Morue sèche; in Norwegen Torsk u. s. w., eine Fischegattung, bey welcher die Bauchflossen vor den Brustflossen sitzen, und die in großer Menge in den nordischen Meeren, wie auch an den Küsten von Newfoundland etc. gefangen, und entweder frisch, eingesalzen, oder bloß an der Luft getrocknet, oder auch

vort

vorher eingesalzen, hernach getrocknet zum Handel gebracht wird. Die kleinere Art, welche unter dem Namen Dorsch, *Gadus Calarias* bekannt ist, wird zwar von neuern Fischbeschreibern davon unterschieden: allein im norbischen Handel zählt man diese, wenn der Fisch die nämliche Zurichtung, wie der größere hat, unter einerley Art; bloß mit dem Unterschied, daß die kleinen Fische dem Kaufmann im Großen mehr werth sind, vornehmlich die getrockneten. Die Ichthyologen rechnen diese und noch andere Artikel unter die Hauptklasse, welche sie *Lat. Pisces jugulares* nennen, worunter aber die mit begriffen werden, welche der Kaufmann in unsern Seefahrten weit weniger schätzt, z. B. Längen, Tittling oder Schmaldorsch, Bergersfisch u. dergl. Kurz, Cabeljau und Dorsch oder Korsch, wie auch Labberdan, sind von einerley Fischart, was auch dagegen in Krünigens *Encyclopädie*, 32 B. S. 7. gesagt seyn mag. Den trocknen Cabeljau liefern die Franzosen, Engländer, Norweger, Isländer u. c.: den grünen, in Tonnen, wovon die eine Sorte trocken in Salz, die andere in Salzlake, vornehmlich Frankreich; den getrockneten Dorsch oder Stockfisch, Frankreich, England, Kopenhagen, Bergen u. s. w. Man sehe auch noch die Artikel Labberdan, Breitfisch, Zartfisch, Rundfisch, Flachfisch, Klippfisch, Langfisch u. c. Island und Finmarken liefern durch den Kanal von Kopenhagen, das erstere Plattfisch, groben und mittlern Hangfisch, Langfisch und Kullen; das andere Rundfisch, Rothschär und Langfisch; alle diese handelt man bey Schiffsd. Den härren Cabeljau handelt man bey 100 Pfd.: den gesalzenern bey Tonnen von circa 300 Pfd. u. c. Der Cabeljau giebt aber nicht allein an und für sich schon einen wichtigen Zweig des Waarenhandels ab: sondern er liefert auch noch das Eingeweide, den Kogen, die Zunge und Thran

dazu. Den erstern Artikel gebraucht man in Frankreich häufig unter dem Namen *Rogues, Raves, Réfure* etc. zum Fischbber. Er kömmt in Gebirgen von 300 Pfd. zum Handel. Die Zungen werden ebenfalls schon an Ort und Stelle eingesalzen, und in Tonnen gepackt verfahren; aus der Leber wird Thran gemacht.

Cacaobohnen, *Lat. Cacao nuclei*, sind die in dem Mark der Früchte vom Cacaobaum, *Theobroma Linn. Sp. pl. p. 1100.* enthaltene Saamen oder Kerne. Das Gewächs ist in dem heißen und südlichen Amerika, hauptsächlich in Mexico, Guiana, Brasilien und auf den Antillen sehr häufig vorhanden. Man unterscheidet eigentlich 7erley Sorten dieser Waare: nämlich Carraccas, Goyaquil, Maranbau, Berbice, Suriname, Cayenne und Martinique. Der Carraccas wächst auf der Küste dieses Namens, oder in der Provinz Venezuela in Neupantien; und diese Sorte ist die beste und höchste im Preis. Bey völliger Reife ist die Bohne rund, dick; die äußere Haut ist mit einem natürlich silberfarbenen Staub bedekt; das Fleisch graulich, fett, und von einem angenehmen bitterlichen Geschmack. Ist sie hingegen nicht vollkommen reif geworden: so sind die Bohnen glatt und ungestaltet, das Fleisch fällt in ein röthliches Miotett, ist mager und von einem herben und zusammenziehenden Geschmack. Der erste wird größtentheils nach Italien verfahren, wo sein Verbrauch sehr groß ist; die andere Art findet in Spanien deswegen Vertrieb, weil sie um zehn und mehr Procent wohlfeiler ist. Der von Goyaquil gleicht dem Carraccas nur in der Farbe; die Bohnen sind groß und glatt, von etwas abgerundeter Gestalt, mit wenigem Staub auf der äußern Haut; das Fleisch hat eine dunkelrothe Farbe, ohne doch widerlich zu seyn. Dieser Cacao ist nicht so fett, als jene Sorte, und man hält ihn um einige Grad besser, als den Maranbau.

hamschen, dem er sonst sehr gleicht. Die Bohne von demselben ist glatt und breit, das Fleisch fällt ins dunkelviolette, und hat einen bittern anziehenden Geschmack. Auch ist sie mit einer glänzenden, glatten Haut überzogen. Der von Verbice ist der fetteste unter allen; seine Bohne ist bey völliger Reife rund, und das Häutchen fällt von selbst ab. Durch dreyerley Merkmale läßt er sich leichtlich von ähnlichen Arten unterscheiden. 1) Er bricht leicht, so daß man ihn zwischen den Fingern zerreiben kann; 2) hat er ein schwarzbraunes Fleisch; 3) hat er einen sehr starken natürlichen Geruch, dem von gerösteten Cacao-Kernen gleichend. Uebrigens nehmen diesen die Chocoladenmacher zum Vermengen mit Carraccas-cacao, weil er eine größere Menge Zuckers verträgt, und daher in gewöhnlicher Zeit, wo der Zucker wohlfeiler, als dieser Cacao ist, ihnen Vortheil bringt. Vom Surinamschen Cacao giebt es so vielerley Sorten, daß es zu umständlich seyn würde, sie alle zu beschreiben. Also genüge es, daß nur der beyden Hauptsorten Erwähnung geschieht. Die eine enthält große runde Bohnen, mit weißer bestaubter Haut, und etwas bitterm Fleisch von verschiedenen Farben, als grau, braun, schwärzlich, hochroth, röthlich und violett. Je mehr der runde Surinamsche Cacao dem Verbiceischen am Geschmack sich nähert, desto mehr schätzt man ihn. Die andere Sorte hat eine kleine glatte Bohne, das Fleisch ist bitter und von wenig angenehmen Geschmack, besonders wenn es viel Del hat, indem alsdann sein starker und ranziger Geruch der Chocolate mitgetheilt wird. Die größere und die kleinere Art Surinamscher Cacao-Kerne kommen nach Holland vermischt; hier aber werden sie ausgelesen, und jede besonders verkauft. Cacao aus Cayenne ist mehrentheils glatt und vollreif; er hat eine glänzende Haut ohne anhängendem Staub, aber von

unterschiedlicher Farbe, nämlich bleichroth, dunkelroth und aschgrau. Die harte und schwer zu zerbrechende Bohne hat ein Fleisch, das ins Pompadourroth sich zieht, dabey einen herben, von jeder andern Cacao-Sorte ihn unterscheidenden Geschmack. Man beurtheilt die größere oder geringere Güte des Cayennischen Cacao's nach dem mehrern oder mindern Umfang oder der Dicke der Bohne. Auch hält man es für ein gutes Merkmal, wenn die Haut des Kerns schön roth aussieht. Der sogenannte Insel-Cacao gleicht dem Cayennischen gar stark, ob er gleich innerlich schlechter ist. Viele halten indessen doch den rothen Cacao aus den Inseln für eben so gut, als den aus Cayenne. Die verschiedenen Sorten des Inselguths unterscheidet man auch nach der Hauptfarbe. Bey einigen ist diese schön roth; bey andern fleischfarben ins hellbraune; bey noch andern graulich und schwärzlich. Aller Cacao von der letztern Farbe ist glatt, der von den übrigen enthält auch mit untermunde Bohnen. Der Cacao, dessen Farbe ins Pompadourrothe fällt, hat einen noch viel herbem Geschmack, als der Cayennische. Der beste Cacao von den Inseln hat eine länglichte Cylinderförmige Bohne mit röthlicher Haut; der schlechteste eine kleine, glatte, massere Bohne, die einen merklichen Delgeruch und bitterm Geschmack hat. Im Grund ist der Cacao aus den Inseln, mehr eine Vermischung der Sorten aus den Antillen, als eine eigene Gattung. Unter diesem Gemische findet man mehrentheils auch den von Martinique, welcher sich durch die kleinen schwärzlichten Kerne, und den herben, bitterm Geschmack nicht erkennen läßt. Den Carraccas- und Goyaquicacao verschreibt man von Cadix und S. Sebastian; den Maranhao von Lissabon; den von Surinam und Verbice, von Amsterdam und Rotterdam; den von Cayenne

Cabenne und Martinique. Kommt von Bourdeaux, Nantes, Havre, Rochelle und Marseille zum Handel. Aller Cacao, von welcher Klasse auch die Waare sey, muß, wenn er als gute Waare gelten soll, recht rein und wohl gesiebt seyn, auch keinen dumpfigen, ranzigen oder sonst unangenehmen Geruch an sich haben. Sein stärkter Verbrauch ist bekanntlich zur Chocolate. Das aus den Kernen gepresste Oel, an vielen Orten Cacaobutter genannt, ist nicht nur ein Schminkmittel, sondern wird auch in Apotheken genutzt. Der Cacao von Caragua oder Carraccas kommt in Gebinden, Ballen und Suronen zum Handel. Zu Amsterdam giebt man auf den Ballen bis 229 Pfd. schwer, 2 Pfd. Thara; von 230 bis 249, 3 Pfd.; und von 250 Pfd. und darüber, 4 Pfd. Auf die Waare in Häuten oder Suronen, bis auf 99 Pfd. schwer, 8 Pfd. Thara; wenn sie mehr hält, 10 Pfd. Thara. Die übrigen Sorten kommen in Ballen von 300 Pfd. und etwas mehr zum Handel. Zu Marseille giebt man auf Inselwaare 6 Pfd. Thara und ein Proc. Gutgewicht. Auch die Cacaoschaalen, von welchen alle unsere Waarenwörterbücher schweigen, kommen von Triest, Livorno, Genua zum Handel, und werden zu Getränken angewandt.

Cachu = Catechuerde (richtiger Catechuetrakt), ein verdickter harziger Saft, der von außen dunkel oder schwärzlichroth, innen aber braunroth oder bläulich glänzt, im Bruch ziemlich glantz, und aus Ostindien, vornehmlich von Japan, durch die Engländer und Holländer zum Handel gebracht wird. Der Artikel hat einen anziehenden Geschmack, welcher anfänglich etwas bitter, hernach süß und angenehm auf der Zunge ist. Geruch giebt er gar nicht. Man weiß mit Gewisheit so viel, daß das Catechu nicht bloß aus Vegetabilien zusammengesetzt ist; ist aber darüber noch nicht

einig, ob es von der Catechupalme, *Areca Catechu* Linn. Sp. pl. p. 1659. oder von einer orientalischen *Acacia* ic. sey. Wenn es gut ist, muß es dicht seyn, und ganz im Munde zerfließen. Es wird in Arzney gegen Fäulniß, Mundsäure ic. gebraucht. In Indien bereitet man daraus, mit Zusetzung verschiedener anderer Gewürze, Kücheltchen, welche die Gestalt und Größe der Brechnüsse haben, und durch die Holländer unter dem Namen, *Siki Gate Gamber*, nach Europa gebracht werden. Sie dienen den Arthen wohrlichend zu machen. Noch eine zweyte Sorte holen die Holländer aus Japan. Diese sind rund geformt, sehen äußerlich dunkelgelb aus, und sind wie mit einer Rinde überzogen, inwendig aber haben sie eine hellere Farbe. Sie schmecken etwas zusammenziehend, dabey gewürzhaft und gelind bitter. Man löst sie im Wasser auf, und gebraucht sie in der Bräune, gegen Mundsäure, Erschlaffung der Gedärme ic.

Caffee oder Kaffee, heißt man uneigentlich Bohnen; denn es sind die Hälften von den Fruchtkernen des Cafferbaums, von welchem Gewächs der Ritter v. Linnée 2 Hauptgattungen angiebt: nämlich die Arabische, mit Blüthen. 5 Einschnitte habend, welche 2 Saamen bringen; und die Abendländische, mit viermal eingeschnittenen Blüthen, welche einsamige Beeren tragen. Der Cafferbaum ist ein schwarzer, schlanker Baum, der bis 12 Fuß, auch wohl darüber in die Höhe wächst. Die Frucht ist eine runde, an beyden Enden etwas zusammengebrückte rothe Beere, die oben einen nabelförmigen Punkt hat, und im Umfang fast unmerklich sechseckig ist. In dieser liegen zwey elliptisch halbkegelförmige, auf einer Seite erhabene, auf der andern platte, der Länge nach mit einer Furche vertiefte Saamen. Der Baum blüht zweymal im Jahr, nämlich im Frühling und Herbst: daher die Früchte auch zweymal im Jahr

Jahr.

Fahr eingedructet werden können, ob sie gleich ein volles Jahr Zeit erfordern, bevor sie reif zu werden pflegen. Diese Früchte sind das allein brauchbare vom ganzen Gewächs. Dieses wird entweder durch die reifen Beeren, oder durch Einzeler fortgepflanzt. Ursprünglich wächst der Caffeebaum in Arabien, vorzüglich in Yemen, insonderheit um Mokka, und von daher stammen wahrscheinlich alle, jetzt in der ganzen Welt befindliche Caffeebäume und Plantagen her. Man findet dergleichen häufig auf den Inseln Ceylon, Java, Bourbon, auf den Antillen und in vielen Gegenden von Amerika ic. Die Art ist aber nicht von Natur da: sondern es haben sie Menschenhände dahin gebracht. In Amerika, von woher jetzt die Handlung den meisten Caffee erhält, ist er nur ein aus Interesse cultivirtes Gewächs, welches das Klima mäßig befördert, und von den Bewohnern dieses Welttheils nur schlecht gewartet wird. Ursachen genug, weswegen der Amerikan. Caffee nicht halb so gut, kräftig und vollkommen, als der Levantische oder Arabische ist. Der Caffee von den Inseln in Amerika kömmt niemals zur vollkommenen Reife, enthält kein so feines stichtiges Oel, und hat viel mehr rohe und irdische Theile, als die Morgenländische Waare. Die an der Sonne aetrockneten Früchte werden in Mörser gethan; hernach mit hölzernen Keulen die Schaal abgestoßen. Man bringt sie alsdann in die Schwingmühle, wo vermittelst des Windes die abgestoßene Schaal von den Kernen abgesondert wird. Aus den von den Schalen geschiedenen läßt man die schwarzen, gar groben und gequetschten austreten, welche unter Triacsorte kommen, legt den Caffee nochmals einige Tage an die Sonne, und wenn er gehörig trocken, ist er Kaufmannsguth, und wird in Gebinde oder Säcke verpackt. Die Güte der Waare, selbst die Größe

der Kerne und ihre Farbe, sind nach den Landesgegenden, woher sie kömmen, merklich verschieden. Auch kömmt es in Ansehung des reinen oder nicht reinen Geschmacks darauf an, ob die Waare gut gepackt delege, ob sie in übel- oder wohlriechendem Schiffsraum gelegen hat, von andern Waaren angezogen ist ic. Der Caffee von Mokka wird allen andern Arten vorgezogen und viel theurer bezahlt. Betreffend ist die Hauptniederlage für den Arabischen Caffee; daselbst finden sich viele Europäische und Türkische Kaufleute ein, die ihn einkaufen und verschicken. Der zu Lande transportirte wird lieber gekauft, als der zu Wasser verschickte. Manche verwechseln den einen und den andern mit einander, und nennen ihn Levant. Caffee. Der Arabische ist unter allen übrigen Arten der kleinern, und hat eine bleichgelbe, nur etwas wenig ins grüne sich ziehende Farbe, auch einen angenehmen Geruch. Man zieht ihn von Venedig, Livorno und Marseille. Die Javanischen sind die größten, auch von Farbe heller als die Levant. Gattung; im Geschmack kommen sie dieser am nächsten. Der von der Insel Ceylon ist kleiner und gelblich von Farbe. Den Bourbonischen unterscheidet man in gelben und blauen, wovon jener am meisten geschätzt wird; zwischen diesem und dem Javanischen ist im Preis wenig Unterschied. Hierauf folgen der Surinamische, Martinische und Granadische, die wieder im Preis einander gleich sind. Wer nicht genauer Kenner ist, kann sie auf den ersten Anblick gewiß nicht von einander unterscheiden; allein der Surinamische hat eine blau- oder dunkelgrüne Farbe, und der Martinische weicht durch das übergaranzarte Häutchen, das der Kern hier und da an sich hat, von den übrigen ab. Domingo, Guadalupe ic. kommen mit einander überein und sind die wohlfeilsten. Den Javanischen liefert Holland, so wie auch den

den

den Surinamischen. Den von den Franzöf. Inseln zieht die Handlung von Havre, Bourdeaux, Nantes, Rochelle &c., oder in Kriegszeit von Kopenhagen und Hamburg; den Bourbonischen von P Orient. Der Levant. Caffee bekömmt zu Marz feulle 6 Pfd. Thara für den Ballen; der Bourbonische zu P Orient 6 Pf.; auf den Surinamischen giebt man in Holland reine Thara und zweymaliges Sconto von 2 Procent am Betrag. In Havre giebt man auf den Sack 2 Pr., und auf die Gebinde reine Thara u. s. w. Beym Einkauf dieser Waare hat man sehr auf ihre Beschaffenheit zu merken, und wohl zuzusehen, daß sie nicht durchs Seewasser oder durch eine andere Feuchtigkeit getritten habe; solche heißt man marinirte Waare; sie hat einen widerlichen und bitterlichen Geschmack, der den meisten Gaumen nicht behagt, sie also unverkaüflich macht.

Calors, heißt man die dicksten und gedecktesten unter den Quercyweinen, die in Deutschland auch unter dem Namen Pontac, bekannt sind, und in großer Menge von Bourdeaux aus verfahren werden. Man handelt sie da bey Tomneaux von 4 Barriques. Die Gattung hat besonders zu Kriegszeit, wo zahlreichere Heere im Feld stehen, starken Vertrieb, weil der Wein gegen die rothe Ruhr erspriessliche Dienste leistet. Cahorsbrantwein, ist eine beliebte Sorte Franzbrantweins nach Holland. Probe, der im Productlande bey Stück von 25 B. gehandelt, und stark verfahren wird.

Calabreserwein, s. unter Wein.

Calambac, ein wohlriechendes und kostbares Holz, das besonders die Holländer von der Malaccaküste, aus Siam &c. nach Batavia zum Handel bringen. Eigentlich das nämliche, was man auch Paradiesholz nennt. Es ist selbst in Ostindien in hohem Preis, und in China wird es mit dreymal so viel Silber, als es schwer ist, bezahlt.

Das ächte sieht schwärzlich aus, hat aschgraue Adern, und muß recht viel Harz enthalten. S. auch unter Alder- und Moeholz.

Calcernier, ein trefflicher Wein, der an den Ufern vom Rhodanusfluß in der Grafschaft Avignon wächst.

Calliaturholz, s. Sandelholz (rothes).

Calmus, Akerwurz, Acorus, Calamus aromaticus, die Wurzel von einem bekannten Schilfgewächs, die einen scharfen und beißenden Geschmack, auch ziemlich angenehmen Geruch hat. Sie wird in großer Menge mit Zucker überzogen, und von Konditoren und Materialisten abgesetzt. Vorzüglich verwenden die Poln. Juden viel von diesem Artikel, und versehen sich damit aus Danzig, Leipzig, Breslau &c. Die Apotheker führen nicht allein die rohe Wurzel, sondern auch verschiedene Bereitungen derselben. Die besten Wurzeln sind die, welche recht frisch, dabey zäh, auch von den Fasern wohl gesäubert worden. Auch müssen sie eine frische Farbe haben, gut von Geruch seyn, und eine Bitterkeit auf der Zunge spüren lassen, die nichts widerliches an sich habe. Ihre Kräfte bestehen im Erwärmen und im Stärken des Magens. Eine zweyte Sorte Calmus kömmt aus der Levante; diese ist eigentlich keine Wurzel, sondern besteht aus dünnen Stengeln, die auswendig gelb, inwendig aber weiß, und mit einem schwammigen Mark angefüllt sind. Dieser Calmus ist viel stärker gewürzhaft, als unser einheimischer. Man zieht ihn von Triest und Senua. Endlich eine dritte Sorte ziehen wir für die Droguisten aus Ungarn.

Calmuswein, eine besondere Sorte des süßen, im Würzburg wachsenden Weins, den Trimensstein am Mayn liefert.

Calvillon, ein weißer Franzöf. Claretwein, der besonders von Cotte verfahren wird, und in Stück.

Stück, von 45 B. zum Handel kömmt.

Camillen, Chamomillen, Lat. Chamomillae flores, bekannte gelbblüthige, mit weißen Blättern besetzte Blumen, von denen es zweyerley Art giebt: nämlich die von dem gemeinen Camillenkraut, *Matricaria nobilis* Linn. Spec. pl. p. 1256., welche als ein gar gewöhnliches Hausmittel gegen Wechselfieber etc. angewandt werden. Man gebraucht sie auch äußerlich, und die Apotheken haben davon mancherley Zubereitungen. Die Römischen oder Gartencamillen, *Leucanthemis odorata* L., sind noch mehr im Gebrauch. Man gebraucht die Blumen auch zum Färben auf Wolle und Baumwolle.

Camojano, s. Toskan. Weine.

Campycheholz, s. Blauholz.

Campyer, Lat. Camphora, ein schneeweißes, durchscheinendes und harziges Gummi, welches der *Laurus Camphora* Linn. Sp. pl. p. 528., in Japan, auf Java, wie auch eine andere Art Lorbeerbaums auf Borneo und Sumatra liefert. Nach Marsden, History of Sumatra, p. 121. liefert dieser Baum auch ein zu Zimmer- und Tischlerarbeit sehr brauchbares Holz, welches sich gut und leicht bearbeiten läßt, sehr dauerhaft ist, und nicht leicht von Würmern angegriffen wird. Der Campyer von Sumatra heißt auch Campyer von Baros, weil das Gewächs um diese Stadt am häufigsten gefunden wird. Campyer von Borneo wird höher geschätzt, als der vorhergehende. Der Campyer wird durch Sublimation bereitet. Dieses ist noch immer rohe Waare, mit fremdartigen Dinaen und Unrath vermischt. Indessen wird sie doch so in hölzernen Gefäßen, die mit Stroh einballirt sind, nach Asien und Europa transportirt. Auch wird er in Gefäßen von Lutenag verpackt. Er wird hernach zum zweyten Mal durch Sublimation gereinigt oder raffinirt. Dieses geschieht in Venedig, Schedels n. prakt. Taschenwörterbuch.

Holland und England. Der geläuterte ist in runden, etwas ausgehöhlten Scheiben von etwa 2 Pfd. im Gewicht, die in dunkelblaues Papier eingeschlagen sind. Gut raffinirter Campyer muß schön weiß, dabey klar und glänzend seyn, auch keine gelben Flecke haben. Wenn man bey der Vereinzlung die Scheiben anbricht, so muß man entweder Leinsaamen oder Pfefferkörner hinzuthun, weil er sonst, wegen seiner stüchtigen Natur, gar bald verfliehet. Er hat übrigens eine Schweiß- und Gifttreibende, der Käutniß widerstehende Kraft: daher er innerlich und äußerlich zur Medicin dient. Die Apotheker haben davon viele einfache und zusammengesetzte Mittel. Man handelt den Campyer bey den Auktionen der Compagnie in Tobben, von welchen 12 einen Kaveling machen. Jeder Lobbe wiegt gegen 100 Pfd. Thara darauf ist 20 Pfd., nebst 1 Pr. Gutgewicht und 2 Pr. Ausschlag. In Hamburg kauft man 2 Procent fürs Papier, und giebt ein halb Procent Gutgewicht.

Camugliano, s. Toskanische Weine.

Canariensaame, semen Phalaris, semen Canariense, Fr. grain de Canarie, it. Scagliuolo, oder Scagliuola, Engl. Canary Seed, der glänzende und strohfärbige, auch fast unserm Leinsaamen ähnliche Saame vom Canariengras, welcher, wenn man die äußere glänzende Schaafe abnimmt, ein mehrreiches Körnchen sehen läßt, das von außen schwarzlicht, innen aber weiß aussieht. Er wächst in Spanien, Sicilien, und auch bey uns in Thüringen sehr häufig. Hier wird er in Menage, so wie auch in England um Margate in Kent, mit Fleiß gebauet, in Sicilien aber wächst er zum Theil von selbst. Er dient nicht allein zu Vogelfutter, sondern die Franzosen und Genuefer gebrauchen ihn auch, den wollenen und seidenen Zeugen einen schönen Glanz zu geben. Nicht weniger preßt man

☉

daraus

daraus ein gutes Speiseöl. In der Medicin dient dieses Öl als eröffnendes Mittel. In Deutschland zieht man diesen Saamen von Erfurt, wo er bey Et. von 110 Pfd. gehandelt wird.

Canariensect, heißt man einen weißen, süßen, starken Wein, der von den Canarischen Eylanden zum Handel kömmt. Man unterscheidet ihn in Malvasier und Palmsect. Man schägt den aus dem Riesvier von Brenia am meisten. Der Canariemalvasier ist ein gekochter Wein, der sich viele Jahre gut hält. Er ist in Booten von 2 Vispen, welche zu Amsterdam 24 bis 25 Steckan messen, und man zieht ihn von Cadix, Amsterdam und Hamburg.

Canaster, s. Kanaster.

Canawouw, in Holland eine geringere Sorte des Marinastabaks, der auch viel wohlfeiler als die ächte Gattung verkauft wird.

Candirte Sachen, Candirtes, heißt man allerhand mit geläutertem Zucker überzogene Früchte, Blüten, Gewürze, Würzeln und dergl. Sie werden zwar überall verfertigt; doch sind vorzüglich manche Orte, besonders die in den wärmern Ländern, wegen ihrer schmackhaftern Früchte und geruchreichern Blumen und Gewächse in diesem Fach berühmt. So hat z. B. Genua den Ruhm, daß die da candirten Citronate, Pomeranzhaalen, kleine grüne Pomeranzen, Pflaumen, Birnen, Nyrkofen u. s. w. vortrefflicher Art seyen. In Frankreich sind vorzüglich im Ruf Beziers und Montpellier in Languedoc, welche Städte herrliche candirte Früchte, Syrupe, Dragees, Bonbons ic. liefern; ferner Tours, Metz, Verdun und Nancy; in Ungarn Presburg u. a. m. Man unterscheidet die candirte Waare in glatte oder krause.

Caneel, s. Zimmet.

Caneffe, im Franz. Handel die ungerieinigste Rohr- oder Purstiercassien.

Canella, oder Canellata, eine Art Candirtes, aus kleinen, mit geläutertem Zucker überzogenen Stückchen Zimmet bestehend, das man von Mayland zum Handel bringt.

Cannonao, s. Muscatellerswein.

Cante-perdrix, ein lieblicher Muscateller, der in Provence wächst, und dem St. Laurens gleicht.

Canton des Nobles, ein trefflicher rother Franzwein, aus dem Revier dieses Namens in Touraine.

Caoutchouc, oder Cauchuc, s. Harz, elastisches.

Cayern, s. Kapern.

Capresii, s. Corallen.

Capotkayern, heißt man die schlechteste Sorte dieser Waare.

Capriata, in Sicilien, ein annehmlicher, süßer Wein, von gelblicher Farbe.

Capucines, in Provence, besonders zu Aix, Marseille und Toulon, die feinste und theuerste Sorte der dässigen Kapern.

Caput mortuum, oder Todtenkopff vom Wirriol, das Ueberbleibsel von diesem Minerale, welches nach der Destillation im Grund des Kolbens bleibt; eigentlich eine rothe Erde, die theils in den Apotheken, theils in den Schnupftabakfabriken zum Färben der Lonca statt der Spanischen Erde gebraucht wird. Man handelt diesen Artikel bey Et. und Pfd.

Capweine, vortreffliche Arten Weine, die am Vorgebirg der guten Hoffnung von Weinsüßchen gewonnen werden, die man theils aus Persien, theils von Madera und aus Frankreich dahin verpflanzt hat. Sie führen auch den Namen Constantiaweine. Es giebt weiße und rothe, wie auch Muscat- und Pontacforten. Man handelt sie bey Nam, und die Holländ. Ostind. Compagnie bringt sie zu Verkauf.

Carabe, s. Aetstein.

Carannaharz, Carannagummi, ein Baumharz von einem Baum,

Baum, der häufig in Neuspanien und andern Gegenden von Amerika wächst. Nach de Marchaio, Voyage en Guinée etc. Tom. 3. p. 259., ist es von einer Palmart. Man bringt es in breiten Stücken oder Kuchen, die in Binsenblätter eingewickelt sind, von Carthagena in Indien zum Handel. Es ist undurchsichtig, äußerlich dunkelbraun, inwendig heller von Farbe und fast scheckig. Es läßt sich leicht zerreiben, und hat im Bruch eine ungleiche, etwas glänzende Oberfläche. Es giebt auch Stücke und Massen von schwarzgrüner Farbe, und dabey dicht. Es hat auch dieses Gummi einen schwachen harzigen Geschmack; es entzündet sich an einer Flamme leicht, und giebt im Brennen einen balsamischen Geruch. Es wird zu Pflastern in Apotheken gebraucht.

Caravanaenthee, eine superfeine Sorte des grünen und auch schwarzen Chineserthees, die durch Rußland zum Handel gebracht wird.

Caravelho, ein angenehmer weißer Wein aus Portugal, der von Lissabon kömmt.

Cardamome, die Saamenkörner vom Cardamomgewächs, *Amomum Cardamomum* Linn. Spec. pl. p. 2., eine ausdauernde Pflanze in Ostindien, von welcher wir noch keine zuverlässige botanische Beschreibung haben, obschon Rumph, König, Bauhin, Neumann, Hermann, Spielmann etc. davon handeln. Unsere Handlungsschriften sind nicht minder einander, und zuweilen sich selbst widersprechend, wenn sie diesen Artikel erwähnen. J. B. in Bohns Waarenlager (neue verb. und ganz umgearbeitet. f. f. Ausg. 1788.) kömmt die Ceylansche Sorte der Malabarschen am nächsten, und die von Java ist schlechter. Zu Ende des Artikels aber liest man eine andere Rangordnung; da folgt auf die von der Malabarschen Küste die Javansche, hernach die Ceylansche; und diese Ausgabe

ist die wirklich richtige. Nach Herrn Hildts Handelsg. S. 202. J. 1787. kömmt die Ceylansche ebenfalls der Malabarschen am nächsten, und die Javansche ist schlechter, als die Ceylansche etc. Hier werden auch Cardamomen und Guineakörner für einetley ausgegeben. Alles das ist falsch. Die Handlung kennt nur dreyetley Sorten dieses Artikels: kleine, Cardamomum minus, die kleinste in runden Hülsen, die uns die Holländer und Engländer von der Malabarschen Küste zuführen, und die den höchsten Preis gilt. Cardamome von der Insel Java ist schon etwas größer, und gilt 10 bis 12 Pr. weniger. Die von Ceylon ist in langen Schooten, und gilt noch nicht halb so viel, als die vorhergehende. Man heißt sie bey dem Handel lange Cardamome. Alle Sorten haben dreyklappige Saamenskapseln, inwendig sind sie dreyfächerig, und enthalten in jedem dieser Fächer eine doppelte Reihe eckiger Saamenskörner. Die Kapseln der kleinern und arabischen Sorte sind bleichgelb, die Schötchen der langen braun- oder schmutzgelb. Die Kapsel selbst hat fast keinen Geruch. Die Körner sind eckig, runzlig, braunroth, und enthalten ein weißes Wachs. Sie haben einen angenehmen gewürzhaften, bitterlichen, etwas kampherartigen Geschmack. Alle diese Sorten kommen hauptsächlich aus Holland, und dienen sowohl in Arzney zur Erwärkung und Stärkung des Magens, als auch zum Abziehen der Brantweine, Liqueurs und Rosogass, zu Conditoreysachen etc. Bey den Verkäufen in Holland kömmt die Waare in Kavelings, vornehmlich die Malabarsche, von 2 tharirren Kisten, jede haltend circa 270 Pfd. Die Javansche in 2 dergl. um etwas germaes größer. Die Ceylansche endlich erschehet man bey Kaveling von 4 Kisten, die gegen 700 Pfd. wiegen. Es wird durchgängig ein Procent Gutgewicht und 2 Procent Ausschlag gegeben.

E 2

Car

Carben, *Carduus fallonum*, Fr. Chardons, erhält man von einem Gewächs, das viel ähnliches mit einem Distelkopf hat, fast allenthalben wild wächst, oder doch wenigstens angebaut werden kann. Man gebraucht diesen Artikel zum Rauben oder Aufreißen in der Tuchbereitung, indem dadurch das sträubige Haar herausgezogen, oder der Unrath des Filzes, welchen die Walke verursacht hat, mit weggenommen wird. Es giebt wilde Carden, deren sich aber die Tuchbereiter darum nicht bedienen können, weil sie gerade Stacheln haben, hingegen die gepflanzten sind alle mit krummen Häkchen; je feiner und stärker nun diese sind, für desto besser werden auch die Carden gehalten. Die Cardendisteln, welche man bey uns um Halle im Magdeburg. gewinnt, schätzt man für die vorzüglichsten in den Preuss. Staaten. Auch in Schlesien, wie auch im Bambergischen u. werden sie mit bestem Erfolg gebauet. Man handelt sie gemeinlich in großen Packen von 1000 Stück. Jedes dieser Packer enthält 40 kleinere Packete, jedes aus 25 Stück bestehend, die mit den Stielen zusammengebunden sind. Die beste Gattung zu feinen Geweben zieht man aber doch noch aus Hol-
land.

Carbenedikten, *herba, semen cardui benedicti*, Kraut und Saame von *Centaurea benedicta* Linn. Sp. pl. p. 1296., einer einjährigen Pflanze, mit sehr bitter schmeckendem Kraut, die bey uns in Gärten gezogen wird. Man gebrauchet Kraut und Saamen in Apotheken. Der Saame ist länglicht, etwas krumm, wie auch streifig; der untere Theil hat an der einen Seite einen Ausschnitt; auf dem obern Theil sieht eine sägesförmige Krone; er sieht von aussen gelbbraun aus, und dient als schweißtreibendes Mittel.

Carignano, f. Muscateler.

Carmin, eine schöne und kostbare Lackfarbe, die recht hochroth aussieht. Die feinste wird aus Kosschenille, die geringste aus Fernambuck bereitet. Den feinen Spanisch Carmin erhalten wir aus Cadix.

Carrotten, heißt man Stangen Tabaks, die ohngefähr einen Fuß lang, und von verschiedener Dicke, meistens kegelförmig, und mit starkem Bindfaden umschürt, oder sicclirt sind. Man giebt ihnen diese Form, theils damit sich der Tabak desto besser halte, theils auch hauptsächlich, daß sie bequemer zu Schnupftabak rapirt, oder auch zu Rauchtobak geschnitten werden können. Die besten Sorten werden zu Duinkirchen, Ostende, St. Omer und Strasburg verfertigt. Auch Holland und Hamburg liefern ihrer viele. Man unterscheidet da diesen Artikel in fette und sehr fette Sorten, und in Carotten zu Rauchtobak dienlich. Die beste Art ist die, welche von Virgin. Blättern verfertigt wird. Man hat große und kleine Carotten von 2 bis 6 Pfd., auch wohl mehr. Die guten müssen sich in der Mitte wie Speck von einander schneiden lassen, auch im Anschnitt angenehm und kräftig von Geruch seyn. Wenn sie in Kisten oder Gebinden wohl verwahrt sind, und an einem mittelmäßig feuchten aber saubern Ort lagern, kann sich die Waare wohl 10 Jahre lang gut erhalten.

Carrobe, f. Johannisbrod.

Carthamus, f. Saffor.

Carum, *Carvi semen*, f. Kümmel (schwarzer).

Caryophyllata, rad., f. Benediktenwurz. *Caryophyllata*, (C.), f. Cassien.

Caryophylli, f. Nägelein.

Cascarilla, f. Chacharilla.

Cassonolle, eine Art Knospfern, oder leichter und geringer Galläpfel, die in Provence und Gascoane wachsen, und meistens zum Untermischen unter die ächte oder Levantische Waare gemischt braucht werden.

Cassia

Cassia caryophyllata, f. Käseleinholz.

Cassia cinnamomea, f. Zimtcassien.

Cassia fistula, *cassia siliquosa*, Purgiercassien, sind die Hülsen von dem Cassienbaum, *Cassia fistulosa* Linn. Spec. pl. p. 540., woraus die Apotheker ihr Cassienmark bereiten, und der in Ost- und Westindien, wie auch in Aegypten häufig wächst. Diese Hülsen bestehen in länglichtrunden Schooten oder Röhren von verschiedener Länge, einen auch zuweilen 2 Schuh lang, und etwas weniger als 1 Zoll dick; inwendig sind sie in Fächer abgetheilt. Auf dem Baum sind sie anfänglich grün von Farbe und weich, hernach werden sie braun, zuletzt gar schwarz und holzig. In den Zwischenräumen sitzt ein süßes schwarzes Mark, und in jedem Fach ein harter, ziemlich runder, zusammengebrückter, glänzender, dunkelgelber Saame. Die Waare wird aus dem Orient, aus Westindien und von den Antillen über Bourdeaux, Marseille, London und Livorno zu Markt gebracht. Die Levantische Sorte hat dünnere und glattere Hülsenschalen, und ist die, welche Livorno liefert. Lewis und mehrere Arzneykundige wollen dieser oder der Aegyptischen den Vorzug vor der Amerikan. geben, aber aus Vorurtheil. Die letztere ist überhaupt genommen, eben so gut, und oft noch besser. Die aus Brasilien besteht in größern, kürzern, glattern und dabey so harten Schooten, daß man sie kaum mit dem Hammer zerschlagen kann. Die Schale von diesen ist auswendig braun, dabey ungleich, inwendig aber weißlich. Die Körner in derselben sind von denen in der westind. Gattung sehr verschieden, nämlich so lang und dick wie eine Mandel, auch weißlich von Farbe und hart. Das Mark ist braun und klebrig, hat einen unangenehmen bitteren Geschmack und purgirt stark. Beym Einlauf dieses Artikels hat

man genau darauf zu sehen, daß die Röhren fein ganz, glatt von außen, und schwer von Gewicht seyen; wenn man sie schüttelt, müssen sie nicht schlottern, sondern, wenn man sie anbricht, ein schön schwarzes Mark, wie ein verdickter Syrup, enthalten. Ist das Mark flüßig, so ist es ein Zeichen, daß man die Schooten vor der gehörigen Reife abgenommen hat, und diese taugen nichts. Sind sie verrottet: so kann man daraus schließen, daß sie zu spät eingesamlet sind, oder sich in den Magazinen verlesen haben. Auch bleibt noch übrig, daß man die Waare durch den Geruch und Geschmack probeire. Die ist gut, welche weder dumpf noch widerlich sauer riecht und schmeckt. Dieser Artikel wird häufig in Apotheken verthan. Man brinat auch in Zuckersyrup eingemachte Cassien aus Amerika zum Handel. Die rohe Sorte kömmt in Fässern zu Markt, und wird netto Thara gehandelt. Der Franzose heißt Cassien bâtons, die Cassien in Schooten; Cassis mondée hingegen das ausgehülste Mark.

Cassonade, Farinzucker, Syan. Gastonada, so viel als Ristenzucker, f. unter dem Hauptartikel Zucker.

Cassumunar, Cassumuniar, Risagon oder Bengale, eine medicinische Wurzel, die uns Ostindien liefert. Sloane hat ihrer unter den ersten in den Philosophical Transactions, und Dale in seiner Pharmacologie p. 276. erwähnt. Die Wurzel ist bald der Länge nach in mehrere Stücke, bald quer durch in Scheiben zerchnitten, deren Durchmesser ohngefähr die Länge eines Fingers beträgt, und welche bald nur eine Linie, bald einen Zoll dick sind. Sie hat ein blaßes, weißgelbes Fleisch, und eine knottige, gelbbraune, hin und wieder mit horizontallaufenden Ringen versehene Rinde. Ihr Geschmack ist bitter und gewürzhaft, ihr Geruch wie Ingwer. Der Weingeist zieht sie

ste am besten aus, und bekommt davon eine dunkle Safranfarbe. Sie wird ihrer Magenstärkenden Kräfte wegen empfohlen. Man zieht sie aus England.

Castanien, Kästen, castaneae nucis oder glandes, Fr. Châtaignes, sind die Früchte vom Fagus Castanea Linn. Spec. pl. p. 1416, ein Baum, der nicht nur in Ansehung dieser Früchte, sondern auch, als Zimmerholz betrachtet, vielen Ländern einen wichtigen Nutzen schafft. Man unterscheidet sie in größere oder Maronen, in mittlere oder Franz. und Spanische, und in kleine, welche die Rheingegenden, Ungarn, Mähren zc. liefern. Die erstere Sorte ist unter ihrem Titel erklärt. Aus der Mittelsorte wird hier und da in Italien Mehl gemacht und daraus Brod gebaden. Viele Gegenden Italiens und auch manche in Frankreich haben das ganze Jahr durch keine andere Nahrung als diese. Die Ital. Baare zieht man aus den Ital. Confinen, von Trient u. s. w.; die Provenz. aus St. Tropes; die Spanischen von Bilbao; die Mährischen Castanien von Nikolsburg zc.

Castello, s. Toskan. Weine.

Catechu, s. Cachu.

Catharine pflaumen, Fr. pruneaux de Ste. Catherine, eine große, vorzüglich schöne und schmackhafte Gattung Französl. Pflaumen, die getrocknet von Tours, St. Maur und Chinon in Touraine durch die Seehäfen in Guyenne, besonders von Bourdeaux in die ganze Welt verschickt werden. Man unterscheidet sie in größere und kleinere Sorten, und verschickt sie in Dosen, Kästen und Gebinden. Hamburg zieht davon viel.

Cajayut, Cajayutöl, L. Oleum Cajeputi, der Baum, von dem wir diesen Artikel erhalten, heißt in Linn. Mantilla, Melaleuca Leucadendron, l. p. 106. d. Weißbaum. Er gebt in Ostindien auf Amboyna und andern Molucken zu Haus. Man destillirt das Öl vor-

züglich auf der Insel Banda, und schickt es theils nach Batavia, theils nach Holland. Nach Thunberg hat das ächte eine grasgrüne Farbe, ist flüßig, wie ein brennbarer Geist, dabey auch so subtil und lauter, daß es bey dem Abrennen gar nichts zurückläßt. Sein Geruch ist wie Campher und auch etwas terpentinartig. Die Holländer führen es zu, und es wird nach Unzen gehandelt. Man gebraucht solches in Arzney gegen kramphafte und convulsivische Uebel, gegen Lähmung der Nerven zc.

Cedratfrüchte, eine große, dickschalige Art Citronen, mit sehr wohlriechender Schale und höchst riger Oberfläche, von welchen die kleinen ganz in Zuckersyrup eingelegt, die größern aber trocken candirt, und in Viertel geschnitten, theils glatt, theils wie überkrustallisirt zum Handel kommen. Man zieht ihn von Genua. Der Italiener heißt diese größere Art Cedra di Meraviglia.

Cedroessenz, Cedroöl, der Extract aus den frischen Schalen der Cedratfrüchte, die häufig zum Parfümiren angewandt wird. Dieser Artikel kömmt aus Italien und Provence in blechern Gefäßen oder großen gläsernen Flaschen zum Handel, und wird bey Pfd. gekauft. Man zieht ihn aus Messina, vom Grasse in Provence, wie auch von Bourdeaux, Livorno, Neapel und Genua. Der in kleinen Fläschgen, 1 Zoll lang, kömmt von Nürnberg.

Cera, s. Wachs.

Cerussa, s. Bleiweiß.

Cervelatwürste, It. Salami, eine Art länglichtrunder Fleischwürste, welche vormals nur in Italien verfertigt wurden, jetzt aber auch häufig zu Nürnberg, Prag und Wien nachgemacht werden. Man unterscheidet sie in Salami freschi, die noch frisch und nicht ausgetrocknet sind, mithin wohlfeiler im Preis gelten, und in Stagionati, die schon gelegen oder vielmehr in der Luft gehangen haben, also ausgetrocknet sind.

Kub. Man muß diesen Artikel in trocknen Orten auf Stangen oder Stricken aufhängen, wenn er sich lange Zeit gut conserviren soll. In die frische Waare setzt sich leicht Schimmel an: daher muß sie fleißig abgerieben werden. Wegen Morradella s. unter diesem Namen nach.

Chablis, s. Burgunderwein.

Chacharilla, oder eigentlicher Cascarilla, ist die Rinde von Croton Cascarilla Linn. Sp. pl. p. 1224., ein Strauch, welcher in Jamaika, Florida und auf den Bahama'seln wächst. Sie kömmt in vöhrigen gewollten Stücken zum Handel, die einige Zoll lang, einen halben auch wohl ganzen Zoll im Durchmesser hatten, dabey fest, schwer, eine halbe Linie dick, auf dem Bruch egal und dunkelbraun sind. Außerlich ist sie mit einer weißen, runzligen Oberhaut überzogen, welche mit Quersstrichen bezeichnet, und hin und wieder mit Moos bewachsen ist: diese hat weder Geruch noch Geschmack; schabt man sie aber ab, so kömmt die hellbraune Farbe der Rinde zum Vorschein. Kaut man diese Rinde, so spürt man gar bald einen bitteren, gewürzhaften Geschmack, der im ganzen Mund eine Wärme erregt, und anhaltend fortbauert. Sie wird in der Medicin gegen Gallfieber, Bauchflüsse und als Magenmittel u. gebraucht. Man zieht sie von London und Cadix.

Chalosse, ein Bayonnscher Wein, wovon der Hauptartikel, Wein, das Mehrere besagt.

Chamillen, s. Camillen.

Champagnerwein, s. den Hauptartikel, Wein.

Champignons, eßbare Erdschwämme, welche entweder getrocknet oder eingemacht aus Frankreich, vornehmlich von Bourdeaux und Certe zum Handel kommen. Die vorzüglichsten Sorten sind die Mozrines und Pignons aus Provence, die Drongechampignons und die Mousserolles aus den Cevennes und Pyrenäen.

Chenay, s. Burgunderwein.

Chenevis, im Handel mit Frankreich, die Hanfsaat. Huilo de Chenevis, das Hanföl u. s. w.

Chermes, s. Scharlachbeeren.

Chevalier-Mouracher, s. Burgunderwein.

Chianti, Toskanischer Muscatteller, s. unter Wein.

Chiarello, ein leichter, angenehmer, und bleicher Wein oder Claret, aus der Gegend um Paustippo im Neapolitanischen. Chiarello piccante, eine besondere, diesem in der Farbe ähnliche, aber im Geschmack eigene Art.

China wurzel, Chinesische Wurzel, die Wurzel von einem ausländ. Strauch, den Linnee, Sp. pl. p. 1459. Smitax china benennt. Das Gewächs wird in China, Japan, dem nördlichen Persien, und nach Browne (natural hist. of Jamaica), auch auf Jamaika angetroffen. Die Wurzel ist knotig, holzig, und muß, wenn sie gut ist, dicht und schwer, auch nicht von Würmern angefressen seyn. Sie ist äußerlich mit einer braunrothen Haut umgeben, inwendig blaßröthlich. Die, so wir aus dem Morzeiland erhalten, hat eine bleichere Farbe, und ist auch härter, als die von Jamaika. Beyde Arten haben gleiche medicin. Kräfte. Sie haben keinen Geruch, und wenig, nur etwa einen mäßig schmierigen Geschmack. Man gebraucht sie in der Medicin unter den Species zu Decocten, welche insonderheit gegen Schärfe des Bluts dienen sollen. Man handelt sie bey den Verkäufern der Ostind. Gesellschaften in Ballen von 400 Pfd. m. o. w.

Chinchina, Peruanische Rinde, L. Chinchinas oder Peruvianus cortex, die Rinde vom officinellen Fiebertindenbaum (Cinchona offic. Linn. Syst. veg. p. 178.), welcher in Peru, Quito und meh'rern Gegenden des südlichen Amerika angetroffen wird. Die Spanier nennen die davon abgeschälte Rinde Cascara oder Cascarilla de Loxa, weil die beste einige Meilen von

von dieser Stadt auf dem Berg Casanuma gesammelt wird. Die beste ist die, welche fein dünn, zusammengerollt, aber doch verhältnißmäßig schwer ist. Auswendig muß sie rauh, braun oder grau, inwendig aber zimmetfarbig oder gelbroth aussehen. Der Geschmack soll bitter, sehr mäßig zusammenziehend, auch etwas balsamisch, der Geruch etwas dumpfig und fein gewürzhaft seyn. Auch darf sie nicht holzig, faserig und leicht oder wurmfichig seyn, muß aber dennoch sich gut brechen oder zerreiben lassen, und am Bruch glänzende Punkte zeigen. Man gebraucht sie hauptsächlich wider Wechselfieber und die Pocken innerlich und äußerlich. Die Handlung zieht sie von Cadix, London und Amsterdam. Wir bekommen sie in Suronen, Kisten und Gebinden. Auf die ersten giebt man in Holland 12—14 Pfd. Thara. Außer dieser Gattung kommen auch noch folgende Sattungen jetzt zum Droguereyhandel. Die rotze Fiebrinde, Englisch Flat-bark, auch red Peruvian-bark, welche in weit größern und dickern Stücken, auch viel schwerer, als die erstere Art, ist. Die Dicke dieser Rinde beträgt oft über zwey Linien. Außerlich ist sie rauh, mit vielen Querrissen, bisweilen weißlich, und mit gelblichem Moos bewachsen. Unter dieser Oberhaut befindet sich eine Lage von einer braunrothen, dichten, aber doch brechbaren, und darunter noch eine rotze, holzige Substanz. Der Geschmack ist bitterer und zusammenziehender, als von der vorigen. Die Chinchina von den Inseln, Guadeloupe, Martinique, Sta. Lucia, Fr. Quinquina-Piton, ist zusammengerollt, in Stücken von 1 Zoll bis zu 1 Fuß, eine halbe Linie und weniger dick, und im Durchmesser gleich einem starken Finger. Unter der grauen Oberhaut, die hin und wider breite weiße Flecke hat, ist eine etwas zähe, faserige, hellbraune Substanz. Sie hat seinen anfangs

zusammenziehenden, bald hernach aber sehr bitteren und widerlichen Geschmack. Dieser Artikel hat eben falls vorzügliche Kräfte gegen Fieber. Er ist vor der Hand nur erst in England, Schottland und Frankreich im Gebrauch.

Chocolade, Fr. Chocolat, eine aus Cacao, Zucker, Vanille und Gewürzen bereitete Masse, welche zum Chocoladetrunk angewandt wird. Die vorzüglichste erhalten wir aus dem Spanischen Amerika. In Europa liefern Rom, Lissabon, Lirin und Wien die feinste. In Italien verfertigt man auch Choccolade-Rosoglio, und in Frankreich dergl. Liqueur.

Chuselan, rother Franzwein, der von Cette kömmt, und da in Frommels gehandelt wird.

Chynlen (radix), eine Chinesische Wurzel, die der Schwedische Schiffsfahrer Seeberg zuerst nach Europa gebracht, und Bergius in seiner Materia medica bekannt gemacht hat. Sie ist cylindrisch, hin und wider knotig, gewunden, wie eine Schreibfeder dick, auch wohl dünner; übrigens runzig, fast schuppig, mit pfriemförmigen Borsten häufig bewachsen, dabey zerbrechlich und gelbroth von Farbe. Sie hat keinen Geruch, aber einen sehr bitteren Geschmack, und färbt den Speichel gelb. Sie wird ihrer magenstärkenden Kräfte wegen gerühmt, ist aber ein theurer Artikel, selbst in China.

Cichorien, Wegwart, Lat. Cichorium, Cichorea, Fr. Chicorée, ein bekanntes Kraut, das in vielen Gegenden von Europa wild wächst, in neuerer Zeit sich durch seinen Gebrauch zu einer Art Caffeegetränkts berühmt gemacht hat. Dergleichen Fabriken sind nun viele in Deutschland, z. B. zu Berlin, Braunschweig &c. Die Wurzel von der Cichorie wird auch in Zucker eingemacht, und sonst in den Apotheken angewandt.

Cider, Obstwein, ausgesprester Apfels oder Birnsaft, wird häufig

häufig in Franken, Thüringen, am Rhein, in der Schweiz, wie auch in Frankreich und England verfertigt. Man treibt damit einen ausserordentlichen Handel. Der Most wird ordentlich gepresst, hernach in Gebinde gefüllt, und in frische Keller gelegt, wo man ihn, gleich dem Weinmost, vergähren läßt, und hernach zum Handel bringt. Der Birnmost oder Birnwein (Fr. Poiré), z. B. den man in Normandie bezeitet, ist sehr weinartig, so daß man ihn dreist unter den Tafelweinen dafelbst anträgt. Unter den Englischen Eiderforten kommt die beste aus Herefordshire. Diese Gegend schickt jährlich viel tausend Ortböfz nach London und anderwärts hin. Aus den geringern Eiderforten wird Essig gemacht. Bey Wschaffenburg, Frankfurt am Mayn u. s. w. macht man Obstwein oder Eider, der, wenn er einige Jahre gelagert hat, vom guten Wein aus Beeren nicht zu unterscheiden ist.

Cinae semen, s. Wurmsaame.

Cineres clavellati, s. Pottasche.

Cinis, s. Asche.

Cinnabaris Antimonii, s. Spießglanz.

Cinnamomum, s. Zimmt.

Ciotat, s. Provencerrwein.

Citronen, Ital. Limoni, bekanntlich die angenehmen und gesunden Früchte des Citronbaums (Malus Citrea L.), der ursprünglich aus Afrika herkommt, und in allen mittägigen Gegenden Asiens häufig vorhanden ist. In Europa gedeiht das Gewächs vorzüglich in Italien, Spanien, Portugal, Provence und den welschen Confinen, in Livor. Mit diesen Früchten wird durch ganz Europa und zum Theil auch in den übrigen Welttheilen ein starker Handel getrieben, wie denn des Jahrs viel tausend Kisten nach den Seehäfen eingeführt, und hernach wieder weiter verfahren werden. Das meiste von diesem Artikel liefern Messina in Sicilien,

Nizza, Mentone, San Remo und Genova, wie auch Bogliaccio, Sargnano, Lemone, Torbole und Roveredo, am Gardsee und in den Confinen; ferner Reggio in Calabrien, Faro in Portugal, Belez Mallaga in Spanien. Die Genueser und ihnen ähnlich gepackte in kleinen Kisten nennt man Ziegige, hingegen die Gardseelschen, Ziegige. Zene enthalten 5 bis 600, diese zwischen 700 und 800. Die Span. und Portug. etwas über 500 Stück. Die von Dporto 580 bis 600 Stück. Die Schaalen von diesen Früchten werden entweder getrocknet, und bey Wallen oder halben Wallen für Brantweinbrenner zum Handel gebracht, oder man legt sie frisch mit Zucker in Syrup ein, und liefert sie trocken unter dem Namen Citronat, nach aber als Succade an die Kaufleute. Vom trockenen Citronat kommt das meiste von Genua und Triest, hingegen Succade aus Spanien, von der Insel Diabera u. zum Handel. Unter den getrockneten Citronschalen, oder wie man sie zu Hamburg nennt, Limonschell, zieht man die vor, die in Viertel-Schnitten, auch fein dünn, frisch und schön gelb aussehend; dergl. bekhmt man von Mallaga, Lissabon und Dporto. Unter den frischen Citronen sind die die besten, welche dünnschalig, schwer und saftreich sind. Mit Sommerfrüchten muß man sich nicht übernehmen, denn sie dauern am wenigsten. Aber auch die andern müssen fleißig in Acht genommen werden; wenn sie lange lagern, müssen sie umgepackt werden, und man muß die angelegenen von den guten absondern, indem sonst eine Frucht die andere ansteckt. Mit den eingesalzenen oder saurten wird von Messina, Belez Mallaga und Genua aus ein ansehnlicher Handel getrieben. So auch mit dem Lemonst, welcher in manchen Ländern, z. B. Polen, an Speisen, anderwärts zur Färberey angewandt wird. Von dem ausgepreßten Saft

aus

aus der frischen Schaafe dieser Frucht s. unter Cedroessenz.

Clair et, der Beyname der Graves, Piccardans und Calviffonweine, von welchen die beyden ersten von Bourdeaux, der letztere von Cotte zum Handel kommen. Eigentlich nennt man so jeden bleichrothen Wein.

Clérac, s. Bourdeaurer Weine. Clermont, ein Franz. Muskateller, der im Norden von Europa unter dem Namen, rother Lunel bekannt ist.

Cochenill, Cochenille, L. Coccionella, oder Coccinilia, die feine rothe Purpurfarbe, welche wie kleine glatte, auf einer Seite erhabene und geringelte, auf der andern ausgehöhlte Körner aussieht, eigentlich aber aus getödteten und gedörzten Insekten oder Schildläusen besteht, welche, wenn sie aufgelöset oder zermalmet werden, einen schönen rothen Saft geben, der zum Färben in acht carmesinroth, violet, Purpur u. dgl. vorzüglich dient. Diese Schildläuse generiren und nähren sich auf den Nopalsbäumen (Cactus Cochenillifer Linn.) in Hispanien. Nach der Sammlung tödten sie die Mexikaner entweder in heißem Wasser, oder in geheizten Oefen, oder in Pfannen über dem Feuer. Auf die erstere Weise bekommt man eine bräunliche, in das rothe spielende Cochenille; auf die andere eine aschgraue, die wie bezudert aussieht; die letztere endlich hat eine schwärzliche Farbe und sieht fast wie verbrannt aus. Sie heißt bey den Spaniern Negrilla und wird am wenigsten geachtet. Diese Waare wird von Cadix verschrieben, und kömmt in Suronen von 200 Pfd. m. o. w. oder in Säcken und Ballen zum Handel. Man läßt sie auch von London und Amsterdam kommen; nur muß man sich in Acht nehmen, daß dieser immer theure Artikel nicht mit wilder oder Silberfesterforde verfälscht sey. Die letztere gift nur etwa den Asten Theil so viel, als seine oder Messtecha.

Sie muß auch recht trocken seyn, nicht dumpfig riechen, grau von Farbe und wie gemarmelt aussehen, auch ohne Staub seyn. Betrügerische Verkäufer legen sie an feuchte Orte, und lassen sie davon anziehen, oder pudern die unscheinliche, und geben ihr eine falsche Färbung. In Amsterdam handelt man die Cochenille auf Antwerpener Gewicht, welches 4 Proc. leichter, als Stadtgewicht ist.

Cockelskörner, Cockelsbeeren, Baccæ cocculi Indi, Ft. Coccoll di Levante, sind die dunkelbraunen Früchte oder Beeren vom Menispermum cocculus Linn. Spec. pl. p. 1468., der in Ostindien, und zwar auf Ceylon, Java, Amboyna und der Malabarischen Küste wächst. Sie schließen eine nierenförmige, runzlige Nuß in sich, welche in einer zerreiblichen Schaafe einen weißen Kern hat. Die besten sind die frischen und recht schweren. Man bringt sie aus der Levante, hauptsächlich über Livorno und Venedig zum Handel. In manchen Ländern, wo keine gute Fischerey pollice) ist, z. B. in Polen und Rußland, gebraucht man sie zum Köder. Die Fische, die ihn verschlucken, werden davon wie trunken, kommen auf die Oberfläche des Wassers, und lassen sich mit Händen greifen.

Coccos, von dem Coccoßbaum, Cocos butyracea Linn. Suppl. pl. p. 454., der in Südamerika, besonders in Brasilien, Guiana u. s. w. wie auch in Ostindien und Afrika häufig wächst, erhält die Handlung, den vom Fruchtlast destillirten Araf, das aus den inwendigen Kernen gepresste Del (Oleum Palmae), und die trocknen Coccoßschaalen, woraus in Europa artige Sachen geschmizt oder gedreht werden. Man macht davon Löffel, Schaaalen, Stockendämpfe, Rosenkränze, mancherley eingelegte Arbeiten u. s. G. auch unter Palmöl.

Codfish, s. Cabeljau.

Edlls

Edinische Erde, braune Umbrerde, welche von Edin am Rhein durch ganz Europa verschickt, und von Malern und Anstreichern verbraucht wird. Nach dem Baron von Hüpsch soll diese unterirdisches gegrabenes Holz (lignum fossile) seyn, das man in Torfgruben und morastigem Erbreich antrifft, und das sich durch mineralogische Dämpfe und unterirdische Wässer so aufseiget hat, daß es sich leicht zu Pulver reiben und zum bekannnten Gebrauch anwenden läßt.

Coeruleum berolinense, f. Berlinerblau.

Coeruleum montanum, f. Bergblau.

Collapsicum, f. Hausenblase.

Colombinacé, eine Gattung Florentinerlack in kleinen viereckigen Stücken, der von Venedig kommt.

Colophonium, Seigenharz, Spiegelharz, Fr. Colophane, die harzige Materie, welche übrig geblieben ist, nachdem man den Serpentin destillirt hat. Das beste ist in großen Stücken, dabey gelb und durchsichtig seyn. Man gebraucht es zum bestreichen der härenen Seigenbogen, damit die Saiten desto schärfer und reiner klingen. Auch gebraucht man es beym Löthen des weißen oder Messingblechs, beym Verzinnen des Kupferblechs, und zur Zubereitung des Firnisses, mit welchem die Arbeiter die auß Leder aufgetragenen Silberblätter vergolden. Wenn man dieses Harz, nachdem es vorher in Brantwein eingemacht, hernach wieder getrocknet worden ist, unter das feine Schießpulver thut, trägt dieses noch einmal so weit, als sonst. Endlich gebrauchen es auch die Apotheken zu Pflastern zc.

Coloquinten, sind Früchte von einer Pflanze, die zu den Kürbisarten gehört, und in den ungesauerten Gegenden auf der Insel Cypren, in Aegypten, im wüsten Arabien und in andern Ländern des

Orients wild wächst. Bey Plinnee heißt sie lacumis Colocynthis (Sp. pl. p. 1435.). Die Frucht ist ein zugelförmiger, faustdicker, schwammiger Apfel, der weißlicht aussieht, dabey glatt ist, und in seinen Cellen viele länglichte flache Saamen enthält. Das Mark oder der schwammige Theil hat einen sehr bitteren, etelhaften und scharfen Geschmack. Das meiste liefert jetzt die Insel Cypren zum Handel. Man verschickt die Waare (nach Mariti Reisen, S. 152.) in ganzen Risten von 100, oder halben von 50 Rottoli. Der ausgefallene Saame wird abgefondert und zurück behalten. Nach England geht bloß das Mark, und dieses wird in Säcke gepackt. Wenn die Waare ohne Radel seyn soll, müssen die Äpfel noch ganz und unzerstückt, dabey groß, weiß, leicht, aber doch zugleich marzig und ohne viel Körner seyn. Man hält die Coloquinten für eins der bestigsten Purgiermittel. Man gebraucht sie auch in den Färbereyen zur schwarzen Farbe, und thut sie unter den Bücherkleister, die Würmer abzuhalten. Man muß sie gegen die Feuchtigkeit wohl in Acht nehmen, weil die Waare davon leicht verdirbt.

Colubrinum (lignum), f. Schlangenholtz.

Columbarwurzel, rad. Columbo, Engl. Columbo-Root, eine medicinische Wurzel von einer in der Botanik noch unbestimmten Pflanze, die auf dem festen Land in Aßen wächst, und von da um die Stadt Columbo auf Ceylon verpflanzt worden ist. Von daher bringen sie uns die Holländer zu. Sie dient gegen die Ruhr, und bey solchen Krankheiten, wo Ueberfluß und Verderbniß der Galle zum Grund liegt. Man erhält sie getrocknet, entweder in dünnen Scheiben von ein Viertel bis zu 2 Zoll im Durchmesser, oder in Stücken von gleicher Länge. Sie hat äußerlich eine dicke, runzlige, grünbraune, dunkle Rinde; innen aber ist sie

bläsigelt, und um den Mittelpunkt, welcher zusammengeschrumpft, und vermuthlich des Trocknens wegen, durchbohrt ist, eingezogen, so daß die Ränder hervorragen, und die Scheiben in der Mitte eine Höhlung haben. Wenn man sie mit einem Messer schabt, so giebt sie einen gewürzhaften Geruch. Der Geschmack ist unangenehm bitter. Man handelt sie bey Unzen.

Cometta, eine vortrefliche Art Rosinen, um Epoleto im Kirchenstaat.

Condirte Artikel, s. eingemachte Sachen.

Confect, heißt man alles, was sowohl von Früchten, Blüten, Wurzeln, Rinden, Schaalen oder Kernen u. nach der Kunst mit Zucker überzogen, oder eingemacht ist, als auch dasjenige, was in allerley artigen, künstlichen Formen und Figuren gebildet oder gebalten ist. Es giebt dieses Artikels mancherley Arten, hauptsächlich aber 2 Hauptgattungen, von welchen die eine aus lauter Zucker oder Minderlein, die andere aber aus Amidon und Zucker bereitet wird. Bey den Franzosen ist das Confect ein Theil von den Confituren, confitures, unter welchem Namen sie nicht allein trocken eingemachtes, sondern auch eingekochte Säfte, Conserven und dergl. verstehen. Unter solchen süßigen Confituren sind die von Mirabellen und Erdbeeren, welche Mezerfert, sehr im Ruf.

Constantiawein, s. Capwein.

Contactische Feigen, Seebe, Safran u., s. die Hauptartikel.

Contactische Weine, vorzügliche Gattung von Weinen aus Venetien und Avignon, die besonders nach Italien verfahren werden. Die besten darunter sind die von Chateau-neuf de Gadagne und Chateau-neuf du Pape, Sorgues und Morieres. Man zieht sie von Avignon.

Contrayerva, eine ausländische medicinische Wurzel, die aus

Neuspanien zum Handel kömmt. Linnæe sagt, daß sie von der ausdauernden Pflanze Dorstenia sey, die er im Syst. veg. p. 137. aufführt; Andere wieder, z. E. de Justieu, Celsus u. wollen sie andern Geswächsen zueignen. Wir müssen uns also begnügen, bis die Sache entschieden wird, daß, was ausge macht ist, vorzulegen. Die Wurzel ist äußerlich rothbraun, inwendig aber weiß, und hat viele dünne, zähe, knotige Fasern. Der Geschmack und Geruch von den letztern ist weit schwächer, als vom Stamm, welcher, wenn man das von kaut, eine scharfe und bittere Empfindung auf der Zunge erregt, so wie in dem Mund eine lang anhaltende Hitze. Der Geruch ist gewürzhaft. Sie wird ihrer der Fäulniß widerstehenden und sanft schweißtreibenden Kräften wegen in Arzney gebraucht. Man zieht sie aus Holland.

Copahu Copaiabalsam, s. unter Balsam.

Copalgummi, ein hartes, helles und durchsichtiges Baumharz, das sowohl aus dem südlichen Amerika, als aus der Levante von Smyrna zum Handel kömmt. Den Baum hat Linnæe, Rhus Copallinum genannt. Dieses Harz ist in citronengelben, röthlichbraunen, weißgelben, und, wenn es recht fein ist, in fast wasserklaren Stücken. Die auserlesene Sorte ist in Tropfen und kleinen Stücken. Es hat an und für sich wenig Geruch, aber auf Kohlen geworfen, giebt es einen lieblichen Duft. Es löst sich im Wasser nicht auf, und wird besonders zu Firnissen verbraucht.

Corallinos, Corallina, hierunter sind zweyerley Gewächse zu verstehen. Corallina alba ist doppelt gestiebert, zerbrechlich, weiß von Farbe und knirscht zwischen den Zähnen. Corallina rubra ist ein Sottanges Astermoos, aus vielen zähen Fasern bestehend, die ein Bündel bilden. Diese Fasern sind gelbbraun, oder braungelb, ästig

in

in einander geschlungen zc. Der Artikel wird von der Insel Corfica zum Handel gebracht, wo er auf Felsen, die das Meer benetzt, wächst. Er riecht, wie die meisten Seegezwächse, unangenehm, und schmeckt ziemlich salzig. Er dient als Arznei gegen Würmer. Das gute Moos, oder der sogenannte Wurmtanz, muß so viel möglich frisch, rein und ohne Staub seyn. Auch die Weinkünster und Färber machen davon Gebrauch.

Coriander, Coriandrum, ein gelblicher, hohler Saame, der, wenn er noch frisch und grün ist, einen unangenehmen, gebürt aber, guten Geruch und Geschmack hat. Ueberhaupt ist er nur dann brauchbar, wenn man ihn getrocknet hat, vorher hält man ihn für ungesund. Das Produkt wird nicht nur in Italien, Frankreich und England, sondern auch hier und dort in Deutschland, vornehmlich in Thüringen und Franken, in Menge gebauet, und Sack- oder Fajweis verhandelt. Man giebt aber dem Italiänischen und Englischen, in Abicht auf Güte und Größe der Körner, den Vorzug. Dieser Artikel wird ins Brod gebacken, in den Käz gethan, und zu Aquaviten verbraucht. Die Candider überziehen ihn mit Zucker zc. Zu Hamburg giebt man auf den Sack 2 Pfd. Thara.

Corinthen, kleine Rosinen, kleine Weinbeeren, L. Passulae minores, It. Uva Passa oder Passolina, eine Art schwärzlicher Rosinen ohne Kerne, die vormalz in den an der Meerenge von Corinth gelegenen Gegenden gezeugt wurden, jetzt aber hauptsächlich auf den, der Republik Venedig gehörigen Inseln, Bante, Cefalonia und Leachi im Ionischen Meer wachsen. Ausser diesen liefern auch noch verschiedene Türkische Orte und Gegenden diese Waare, aber in geringerer Menge, z. B. Patrasso, Natalico und Postizza. Man zieht sie von Venedig, Livorno oder Triest. Die

Waare kömmt entweder in Gebinden, oder in Ballen und Säcken zum Handel. Die erstere ist die beste; die andere enthält gemeinlich, wenigstens an den Seiten und um die Zipfel der Säcke, angelegene Rosinen. Je größer, frischer und schwarzblauer die Corinthen, wenn man die Gebinde und Säcke öffnet, ausfallen, desto besser sind sie. Wenn man sie in saubere, frische Keller einlegt, kann sich die Waare zwey Jahre und länger conserviren: doch haben die alten Corinthen nur selten ein so gutes Aussehen, wie die neuen. Sack- oder Bottcorinthen werden in ganzen, halben oder Quartbotten, die Sack- oder Ballenwaare aber in Säcken von 200 bis 300 Pfd. geliefert. Zu Venedig handelt man sie bey Stajo, oder auch bey 1000 Pfd. und tharirt die Gebinde. Livorno handelt sie bey 100 Pfd. zu Hinz so und so viel. Hamburg die ganzen B. mit 14, halbe mit 16 und Quarterloten mit 18 Proce. Thara. Liparische kommen in kleinen Gebinden, wie die Spanischen Bibeben, zum Handel, die etwa 120 Pfd. halten. Man giebt darauf zu Hamburg 12 Pr. Thara und 1 Pr. Gutgewicht.

Cornas, ein rother Languedokwein, den Corte zum Handel liefert.

Cornichons, bedeutet 1) die kleinen eingemachten Nürnberger Zwerggurken; 2) die unreif abgesammelten, hernach eingemachten Früchte (nicht Knospen) vom Kaspernbaum. Beyde werden zum Handel gebracht.

Corte oder Corto colore, die schlechteste unter den drey Sorten des Spanischen Indigo.

Cortex, der Lat. Name der Holz- und Wurzelrinden.

Corton, einer der feinsten Bursanderweine, der um Beaune wächst. Er gilt noch einmal so hoch im Preis, als der Pomard, Wollenay und dergl.

Cotus albus, s. Zimmt, weißer.

Cotus

Costus arabicus, f. Koffizwurzel.

Coteaux, Franzwein, der von Saumur nach Holland und Flantern geht.

Côte d'Anemoine, trefflicher weißer Champagner, aus der Gegend von Tonnerre.

Côte d'Epinaï, eine vorzügliche Sorte des *Oeil de Perdrix* oder rothen Champagnerweins, sogenannt von dem *Revier*, in dem er wächst.

Côte de Joué, f. den Hauptartikel, Wein, unter *Lorraine*.

Côte de Vouvray, eben so.

Côte - rôtie, dunkelrother Wein um *Wienne* in *Dauphinee*. S. Wein.

Côtes de Manoques, eine Art *Tabaks* in Frankreich, der von abgestreiften Rippen gemacht wird. Man handelt ihn bey *Pfd.* von 16 *Ducats* Markgew.

Côteßwein, f. *Schwelzerwein*, und *Bordeaurwein*.

Cotignac, eine Art *Quittenmarmelade*, von *Miscans*.

Cotogne, *Cotognini*, *Italienische Quittenäpfel* von sehr vorzüglicher Güte und Größe, welche aus den weissen *Confinen* von *Lisrol*, über *Trient*, *Roseredo* &c. zum Handel kommen.

Couches (*Burgunderwein*), f. den Hauptartikel, Wein.

Coudoler, (*Languedokwein*), f. den Hauptartikel, Wein.

Couperose, in Frankreich, der *Eisenvitriol*.

Courbarilgummi, f. *Anime*.

Couteloun, *Couteloune*, in *Provence*, vorzüglich um *Balsensole*, eine Art guter *Mandeln* in weichen und leicht zerbrechlichen Schalen. Im übrigen Frankreich, *Amandes à coque molle*.

Crabieres, in Frankreich, die größern ausgestochenen *Austern*, die eingemacht zum Handel kommen.

Cramant, f. *Champagnerwein*.

Cravant, *Burgunderwein* von der 2ten oder 4ten Klasse, den *Auxerre* liefert.

Cremor Tartari, *Fr. Crème de Tartre*, gereinigter *Weinstein*, welcher von seinen größern, heftigen Theilen geschieden ist, und als ein *getrockneter*, salzartiger *Schaum* sich ansieht. Er wird in Menge in Frankreich und Italien *verfertiget*, und theils in *Arzney*, theils von *Färbern* verbraucht. Der beste ist der *schn. weiße* und in *Stücken*. Man zieht ihn von *Aluzane* und *Cette* oder *Montpellier* in *Languedok*, oder von *Venedig* und *Livorno*.

Creta, f. *Kreide*.

Creta Umbria, f. *Umbra*.

Crocus, f. *Safran*.

Croße, rother *Franzwein*, den *Cette* liefert. S. Wein.

Cryskalli Aeris, oder *Veneris*, f. *Grünspan*, *crystallisirter*.

Cryskalli Tartari, f. *Weinstein*.

Cubeben, *Lat. Cubebae*, *Piper caudatum*, *Fr. Poivre à queue*, *Stielpfeffer*, sind die Früchte vom *Piper Cubeba* *Linn. Suppl. pl. p. 90.* einer *Pfefferart*, die auf der *Insel Java* häufig wächst, und von daher durch die *Holländer* zugebracht wird. In Absicht auf die *Naturgeschichte* des *Gewächses* und die *Einsammlung* des *Produkts* sind wir noch nicht unterrichtet. Es besteht in *schwarzgrauen Körnern* mit *langen Stielen*, von der *Größe* des *gemeinen Pfeffers*. Die *Schale* ist *rundlich*, das *Körnchen* *inwendig hohl*, und hat einen *starken*, *gewürzhaften* und *brennenden Geschmack*. Man gebraucht sie, als *erwärmend*, zu *Stärkung der Nerven* und *Einsgeweide*, wider den *Schwindel* &c. Der *Artikel* wird zu *Hamburg* mit 3 *Pfd.* *Thara* für den *Sack*, und ein *halb Proc.* *Gutgewicht* *abhandelt*. Bey den *Verkäufen* in *Holland* ist der *Ravelling* von 4 *Gebinden*, gegen 500 *Pfd.* *schwer*, und man giebt da 2 *Pr.* *Ausschlag* und 1 *Pr.* *Gutgewicht*.

Culilaban, *Culilawan* *rinde*, ist von einem *Ostind.* *Geswächs*, welches *Linnee* *Mant. 2.*

p. 237. Laurus Culilawan nennt; also eine Lorbeerart seyn soll. Man bringt diesen Artikel von Amboyna und andern Molucken zum Handel. Er ist Messerrückens dick, gelb- oder braunroth von Farbe, hat einen angenehmen und gewürzhaften Geschmack. Der Gebrauch der Rinde ist zur Medicin; man mischt sie auch klein geschnitten unter den Rauchtabak, um demselben einen guten Geruch zu geben. Man zieht solche aus Holland. Sie ist in Ballen von circa 70 Pfund, worauf 5 Pfd. Thara gegeben wird. Cumieres, s. im Hauptartikel. Wein, unter der Rubrik Cham-pagner.

Cuminum, s. Kümmel.

Curcume, Curcumey, Lat. Curcuma, die länglichte oder runde und knotige Wurzel von der Ostindischen Gelschwurzel, Curcuma Linn. Spec. pl. p. 3., welche in China, Malacca und Java wächst. Wir bekommen gemeinlich die runde und die lange Wurzel unter einander gemischt. Beyde sind äußerlich blaßgelb, runzlig, dicht, schwer, und haben innerlich eine dunkle Safran- oder orangegelbe Farbe. Die Curcumawurzel riecht ziemlich stark, schmeckt bitterlich, ziemlich scharf, und gelind brennend. Die Holländ. Compagnie liefert diesen Artikel. Man bringt ihn aus Holland entweder ganz oder schon gemahlen. Er wird vornehmlich zum Färben, zum Theil auch in Apotheken verbraucht. Zur letztern Absicht dient allein die gesunde, ganze, schwere, frische, von Würmern nicht durchlöcherete Wurzel. Die gelbe Farbe, die der Curcume für sich allein giebt, ist nicht bleibend; man kann aber damit jede andere gelbe Farbe, die durch fremden Zusatz entstand, fest machen. In Hamburg wird diese Waare mit 3 Pfd. Thara für den Sack, und 1 Procent Gutgewicht gekauft.

Cusco, eine Art Spanischen oder auf Spanische Art fabrizirten Schnupftabaks, den man nicht allein

von Sevilla, Cadix und Amsterdam zum Handel bringt, sondern auch in Frankreich und Deutschland nachmacht. Man unterscheidet ihn in fleur de Culco, feinste Sorte, und in gras Culco, fette Sorte.

Cyperwurzel, oder Zitwerwurzel, Cyperi radix, die Wurzel vom Cypergras, Cyperus longus Linn. Spec. pl. p. 76. oder Cyperus rotundus ebend. Die lange oder schwärzlichte ist eine trockene, ästige, gegliederte Wurzel, eines Ganzfederklets dick, mit Ringen, die ungleich weit von einander, umgeben; diese ist zäh, und hat unter einer zerbrechlichen, dunkel braunrothen Rinde ein rothgelbes holziges Wesen, das sich in Fäden absondern läßt. Sie hat einen ziemlich starken, nicht unangenehmen Geruch, und einen bitterlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack, der gewürzhaft ist. Diese Sorte kömmt von Verona im Venezianischen, aus dem Archipelagus und andern Gegenden der Levante. Die runde ist eyrund, knollenartig, ganz mit transversellen parallel laufenden Ringen umgeben, und enthält unter einem dünnen blaßbraunen Häutchen, eine weißlichtgraue, zerreibliche Substanz. Sie hat einen ziemlich starken Geruch, auch bitterlichen und heißen Geschmack. Man bringt sie aus Syrien, Aegypten und Ostindien. Man gebraucht beyde als Magenmittel in Arzney. Beym Einkauf muß man die frische, schwere, nicht durchgefressene Waare wählen.

Cypri sche Weine, sind treffliche Sorten, welche die Insel dieses Namens liefert, und die besonders in Italien sehr hoch geschätzt werden. Sie bestehen aus den sogenannten Commenderweinen, welche, wenn sie noch jung sind, hoch von Farbe aussehen, aber hernach immer lichter werden, je länger sie lagern. Diese Gattung wird so, wie sie auf den Hefen liegt, gehandelt. Man kauft den Wein auf der Stelle bey Cariche oder Come (Mant)