

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

F

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)

hat davon zweyerley Arten, eine in Blasen oder Häuten aus einer dicken, dem Glas ähnlichen weißlichten Masse bestehend, das andere in Tropfen oder Thränen von der Größe einer Erbse und darüber, welches oftmals mit Stacheln von Dornen, Säamen und andern Pflanzentheilen verunreinigt, und bisweilen hohl ist. An den Stacheln sammelt und verdickt sich gewöhnlich dieser Saft, daher die Tropfen gemeinlich von den Spizen derselben durchbohrt sind. Außerlich sieht dieses Gummi blasigelt oder röhricht, inwendig aber weiß aus. Die letztere Gattung kommt in leztern Säcken nach Europa. Es hat keinen Geruch, auch anfangs keinen Geschmack, eine Weile hernach aber erregt es im Mund ein heftiges Beissen und Brennen: hält man es lange auf der Zunge, oder kaut es, so kriecht es das Mundfleisch an und erregt Entzündung, Gepulvert in die Nase gezogen, bringt es anhaltendes heftiges Nie-

sen, wo nicht gar Nasebluten und Blutspen zuwege. Es wird zwar in der Medicin, aber nicht innerlich, gebraucht. Die Apotheker bezehlen davon ein Del, das wider die Lähmung und das Schwinden der Glieder gerühmt wird. Wir erhalten jetzt das Euphorbium meist von Salee auf der barbarischen Küste über Marseille und Amsterdam. Weil es innerlich genommen oder eingeschluckt, als ein wahres Gift wirkt, so muß man bey dessen Aufbewahrung und Manipulation höchst behutsam seyn.

Extracte, in Apotheken, eigentlich dicke, durchs Destilliren oder Abdünsten zubereitete Säfte aus Vegetabilien und andern Körpern, die hernach zu mancherley Gebrauch angewandt werden können. Es giebt z. B. Wermuth- Erdrach- Chinas und viele andere Sorten solcher Extracte mehr.

Eyburger, eine sehr berühmte Sorte unter den Neckarweinen.

S

Faba Picorea, f. Macis-
bohnen.

Fadenmüde Ln, Ital. Fidelini, Fr. Vermichelles, feine Nudeln, Pastawaare oder Maccaroni, so dünn wie eine feine Nudel, welche aus Italien, wie auch von Nürnberg, Prag, Fürth, Magdeburg zum Handel kommen. Es giebt weiße und gelbe, die mit Eiern und Safran angemacht und gefärbt sind. Man handelt sie bey Et. und Pfund.

Färberröthe, Färber-
krapp, Rubia Tinctorum, Fr. Garance, Ital. Rozza, das Produkt oder die Wurzel vom Färberkrapp. Sie giebt die dauerhafteste rothe Farbe, wenn sie auf Wolle oder einen Zeug kommt, der von aller Fettigkeit gereinigt ist, und wenn man die Farbe vorher mit Salzen

ein paar Stunden lang hat kochen lassen. Dieser Artikel wird jetzt in Holland, besonders in Seeland, auf der Insel Schowen, in den Desterreich. Niederlanden, in Flandern, in der Pfalz, um Speyer, in Schlesien um Breslau und Lignitz, im Elsaß, in Spanien, in Benaiffin und Avignon stark gebauet. Die Seeländischen, Desterreich-Niederländ. und Pfälzischen Sorten sind von der feinsten Art, und eigentlich das, was man Krapp zu nennen pflegt: der Preis ist auch viel höher. Die Schlesische Röthe ist aber doch, vorzüglich zu der Zeit, wo der Holl. Krapp nicht gerathen ist, oder die Felder von Ueberschwemmungen gelitten haben, sehr gesucht. Zu Breslau sind Handelshäuser, die sich lediglich mit diesem Handel beschäftigen, und große Versendungen nach
Trief,

Kriest, Venedig, Frankreich, Norden ic. macher. Die Schlesiſche Röhre iſt von zweyerley Art: die eine, Keimz oder Sommerröhre genannt, iſt feiner und theurer, als die, welche unter dem Namen Herbftröhre gehandelt wird. Feine wird im Frübjahr oder zu Anfang des Sommers, dieſe aber im September, aus der Erde genommen. Man dörret die Wurzeln vorher, hernach bringt man ſie nach der Mühle, wo ſie zu Pulver zermalmt werden: wenn das geſchehen iſt, füllt man die Röhre in Säcke und bringt ſie zu Markt. Hier wird die Waare von beeydiaten Leuten geſchaut und nach Befinden bezeichnet. Erſt, wenn dieſes vollbracht iſt, wird die Waare veräuſtlich. Man verkauft die Röhre in Schlefien nach Stein von 24 Pfd., anderswo bey Et. oder 100 Pfd. Die Holländiſche oder Seeländ. Krappröhre wird in alte und neue, bezrooſe und unbezrooſe, feine und ordinäre Sorte unterſchieden. Die feine gilt gewöhnlich 40—50 Fl., die ſchlechte nur 10—12 Fl. Was Mulle ſey, zeigt dieſer Artikel an. Röhrekrapp hat die Eigenheit, daß er, wenn man ihn friſch einkauft und einige Zeit in Gewölber einlegt, am Gewicht zunimmt. Beym Einkauf muß man darauf ſehen, daß die Waare eine ſchöne, dem Safran ähnliche Farbe habe, und einen ſtarcken, doch nicht unangenehmen Geruch gebe. Sie wird in doppelten Säcken, oder noch häufiger, in großen Fäſſern, verfahren. Man muß ſie vor der Luft wohl verwahren, indem ſie ſonſt von ihrer Kraft und Farbe verliert. Die Holländiſche Gattung wird von Rotterdam gezogen. Die Schleiſiſche von Breslau. Holländiſcher Krapp kömmt aus dem Boorneland in der Gegend um Briel. Stückenkrapp beſieht aus ganzen Wurzeln, ſo wie ſie ohne alle Zubereitung ſind, außer daß man ſie getrocknet hat. Geſchälter oder bezrooſder beſteht aus dem Mark der

Wurzeln, wovon die Schale und Wurzelfaſern abgenommen worden ſind. Beym unbezrooſen ſind Schale, Mark und Wurzelfaſern unter einander gemahlen worden. Der Preis des Krapps ſteigt nach ſeinem Alter, ſo daß der dreyjährige 12 und mehr Pr. theurer, als der zweyjährige iſt, und dieſer wieder mehr als der einjährige gilt. Den auf dem Lager liegenden muß man ſorgfältig vor der Luft verwahren, weil er in ſolcher ſeine Kraft verliert.

Farben, Farbwaaaren, das von giebt es bey der Handlung zweyerley Hauptarten: nämlich Materfarben und Färberſtoffe, oder Materialien für Färber. Zu der erſtern gehören die verſchiedenen Artikel, wovon die Mater, Lackzrer ic. ihre Waſſer-Saft- oder Delfarben zu bereiten pflegen. Dergleichen ſind die verſchiedenen Farzbenerden, Mineralien, z. B. Berggrün, Operment, grüne Erde und dergl., wie auch chemiſche Produkte, als, Berlinerblau, Berlinerroth, Schüttgell, Karmin, Florentiner- und Wienerlack ic. Hieher gehören auch die gemahlenen mit Del zubereiteten Farben, die zum Anſtreichen der Schiffe und Gebäude gebraucht werden, und die man in Fäſſchen von 60—70 Pfd. zum Handel bringt. Dieſe gehen häufig nach Amerika und anderwärts mehr hin. Alle dieſe verſchiedenen Farbenartikel kommen unter ihren beſondern Namen vor.

Farrenkraut, Farnkraut, Filix, ſ. unter Engeliſch.

Farinzucker, heißt man 1) gelben oder weißen Caſſonade, und 2) die niedrigſte Sorte des raffinirten Hutzuckers, der noch geringer als Melis iſt. Brauner Farin iſt ſo viel als Baſternzucker.

Farowein, ein weißer Portugieſiſcher Wein, aus dem Gebiet und der Nachbarschaft der Stadt des nehmlichen Namens, der beſonders nach England verfahren wird.

Faulz

Faulbaum, *Rhamnus Frangula* Linn., *Fr. Bourdaine*, Eßeebeerbaum. Von diesem kommen zum Handel das Holz, die Rinde &c. Das erstere ist weiß, leicht zu bearbeiten, sieht im Kern röthlich oder heilroth aus, welche Farbe aber mit der Zeit dunkler wird. Außerdem giebt auch das Holz schöne Kohlen, die zum besten Schießpulver verarbeitet werden. Die Rinde enthält viel färbendes Wesen. Frisch und ohne Zusatz färbt solche auf Wolle schön gelb, das jedoch nach der Verschiedenheit der Trockenheit, wie auch der zugesetzten Laugen und der schon anders gefärbten Zeuge, in eine röthliche, braune, grüne oder andere brauchbare, zum Theil feste Farben verändert werden kann. Von den unreifen rothen Beeren läßt sich auf Wolle, besonders wenn diese schon zuvor mit Birkenlaub gelbgrün gefärbt worden ist, eine grüne Farbe erhalten. In der Medicin diente ehemals sonderlich die Rinde, wie auch die Wurzel, die letztere gegen die Wassersucht &c.; sie ist aber ihrer heftigen Wirkung wegen jetzt nicht mehr im Gebrauch.

Favarge, s. Schweitzerwein.

Fayal, weißer Wein, der auf der Aporischen Insel dieses Namens wächst, und vornehmlich nach Brasilien verfahren wird. Man unterscheidet ihn in Malvasier- und Sektforte.

Federalaun, s. Asbest.

Feigbohnen, weiße Lupinen, *Lupinus albus* Linn. Sp. pl. p. 1015. der große, kreisrunde, zusammengedrückte Saame, enthaltend unter einer weißlichten Haut ein gelbliches Mark, das von einer einjährigen Pflanze fällt, die bey uns zur Bierde auf Blumenbeeten gezogen wird. Der Geschmack ist bitter und unangenehm. Der Artikel kömmt in die Apotheken.

Feigen, Lat. *Caricae*, die reifen und süßen getrocknerten Früchte des Feigenbaums, welches Gewächs auf den Inseln des Archipelagus

und Mittelländischen Meers, und in den Ländern, die an dem letztern liegen, wie auch in Spanien und Portugal zu Haus ist. Die getrockneten Feigen kommen in außerordentlicher Menge. Es giebt deren verschiedene Sorten. Eine Hauptart machen die großen runden gelben Feigen aus, die man von Smyrna und aus Griechenland erhält. Die letztern kommen vorzüglich aus Cypern, Candia und Corsica über Venedig. Die zweyte Gattung besteht in den großen gelben runden Genueser und Calabreser Feigen. Die dritte enthält die Doustonschen, Marseilleschen und Comtatschen: diese haben eine gute Dauer, einen reinen, süßen Geschmack, und sind unter allen am gelindesten getrocknet. Eine vierte Gattung haben wir an den kleinen gelben und grauen Feigen aus Dalmazien, welche unter dem Namen der Kriesiner oder Venezianischen bekannt sind. Wir erhalten zwar noch mehrere Sorten Feigen zum Handel, z. B. Türkische über Brodo, und von der Seeseite aus Spanien, Portugal und von der Insel Malta; es bedeutet aber schon weniger. Faro liefert von der letztern noch das Meiste. Hier und da unterscheidet man die Feigen in weiße oder gelbe, und violette oder blaue Sorte. Die weiße theilt man wieder in länglichte oder runde. Diese ist früher, jene aber häufiger zu haben. Unter den Italienschen giebt man den Römischen, Calabrischen und Florentinischen den Vorzug. Unter den Französischen werden die kleinen weißen um Fresjus, Antibes, Cannes, Toulon und Ciotat, die langen weißlichtgrünen von Grasse, die großen violetten um Draguignan, die kleinen weißen und runden von Marseille, die großen weißen runden von Gallargues, allen übrigen vorgezogen. Die Feigen, welche in großen Cabassen aus Spanien, Languedoc &c. kommen, sind schon nicht so beliebt, sondern gemeinlich zäh und hart. Die

aus den Inseln des griechischen Archipelagus, wenn sie neu sind, haben einen trefflichen Geschmack. Die aus Dalmazien kommen in kleinen Kästchen von weißem Holz 5—30 Pfd. schwer, zum Handel, und zwar meist von Venedig, Triest und Fiume. Man handelt sie zu Venedig nach Stajo, in den andern Städten bey 100 Pfd. mit 10 Pr. Abschlag fürs Holz. Zu Amsterdam handelt man die Feigen mit 10 Procent Thara, die Smyrnischen Ristenfeigen mit 4 Pfd. Abzug und 14 Proc. Thara. Diese Früchte werden übrigens sowohl zur Speise als zur Arznei verbraucht. Beym Einkauf muß man nur solche wählen, die neu, wohl trocken, fleischig, und von außen nicht weiß beschlagen sind. Aus denselben wird in Spanien und Portugal der Feigentäs verfertigt. Man bereitet ihn aus den reifsten und besten Feigen, mit geschälten Mandeln, Haselnüssen, Pinien, Pistazien und mancherley Gewürzen vermischt, preßt die Masse in Form eines Käses zusammen, und bringt sie als Tafelconfect von Matzaga zum Handel. Aufbewahren muß man die Feigen an trockenen Orten, indem sie sonst beschlagen und gar verderben.

Fel vitri, s. Glasgalle.

Fenchel, *Foeniculum*. *Anechthum foeniculum* L., Fr. fenouil, Ital. finocchio, ein Kraut, das vorzüglich in Italien, der Schweiz und in Languedok von selbst wächst, aber auch bey uns in Deutschland, unter andern um Erfurt, Mühlhausen u. a. in Thüringen, nicht weniger in Mähren, in Esthlien u. gebauet wird. Sowohl das Kraut, als auch die Wurzel und der Saame, haben eine sehr erwärmende, balsamische und zertheilende Kraft, weswegen man sie häufig in der Medicin gebraucht. Der Saame ist länglicht und halbrundlich, halb glatt, hat einen scharfen und süßlichen Geschmack, und einen lieblichen Geruch. Die Wurzel riecht

ebenfalls wohl, schmeckt aber etwas scharf und bitter. Diese Wurzel wird unter die 5 ardhern erdffnenen gezählt, und ist sowohl roh als eingemacht zu haben. Der mit Zucker überzogene Saame kömmt aus Italien zum Handel, vorzüglich aus dem Florentinischen. Aus eben dieser Gegend und aus Apulien erhalten wir auch eine vorzügliche Sorte rohen Fenchels, der größer von Körnern und gewürzhafter von Geschmack, als die übrigen Arten ist. Dieser Artikel wird auch häufig von Destillirern und Brantweinbrennern verbraucht. Guter Fenchel muß frisch, großkörnig, recht dick und ohne Staub seyn, auch einen süßen und angenehmen Geschmack geben. Meerfenchel, oder Bacillenkraut, *Criothum maritimum*, Fr. *Bacile* oder *Perce-pierre*, das an den Küsten des südlichen Frankreichs u. an den Felsen wild wächst, wird mit Salz und Essig in Fätschen eingelegt, und so zum Handel gebracht. Man speist es als Salat.

Fenchelholz, s. Cassafra.

Fenugreek, s. Bockshornsaame.

Fernambuck, *Fernambuca* Holz, das beste und theuerste unter dem sogenannten Brasilien- oder Rothholz. Wir erhalten es aus der Gegend um Pernambuco in Brasilien in großen Stücken über Lisabon, Oporto, Cadix, London und Amsterdam. Es ist auswendig gelbbraun, inwendig sichtlich, und das bey schwer und ziemlich hart. Von den Stämmen wird nur der inwendige Kern, der eines Schenkels dick ist, zu uns gebracht, das übrige, weil es nicht zur Färberey dient, bleibt im Lande zurück. Das Gewächs ist, selbst in unsern besten und vollständigsten botanischen Werken, noch nicht richtig angegeben. Linnee führt nur das Sapanholz unter *Caesalpinia* auf, und dieses gehört nicht hieher; andere Schriftsteller, z. B. Savary, Lemery, D. Krünig u. geben davon ganz irrige Begriffe.

Nach

Nach dem leyttern soll es dunkelroth aussehen, wird auch Japanisches genannt *ic.* Nach eben diesem soll Sta Marthaholz einerley mit Fernambuch seyn u. s. w. Das Holz läßt sich gut poliren, daher es zum Fourniren, zu verschiedenen kleinen Sachen, z. B. Bogen der Violinen *ic.* dienet. Vornehmlich aber verbraucht man es zur Färberey. Es färbt schön roth, das aber nicht beständig ist; doch besüßen jetzt manche Färber das Geheimniß, mit Zusätzen von Salzen und metallischen Substanzen die Farben fest zu machen. Man bringt das Fernambuchholz in großen Stücken, oder schon geschnitten, geraßelt, oder gemahlen zum Handel. Die erstere Sorte ist die beste.

Fettwaaren, heißt man im Handel gewisse Artikel: als, Speck, Thran, Talg, Butter, Leins, Hanfs, Rübsen- und Baumöl, Kuchel, Theer, Terpentin und ander ähnliche Sachen, die unter ihren eigenen Namen in gegenwärtigem Buch vorkommen.

Fieberrinde, s. Chinchina.
Fingerhutkraut, *Digitaria purpurea* Linn. Spec. pl. p. 866., der große, gelbe oder purpurfarbene, eine zweyjährige Pflanze, die auf sonnenreichen Felbern im südlichen Europa, wie auch bey uns am Harz wächst. Die Blätter und Blumen kommen in die Apotheken. Die erstern haben einen unangenehm bitteren Geschmack, und sind so scharf, daß sie den Mund, Schlund und Magen zerfressen, Speichelfluß, Erbrechen und Durchfall verursachen. Man heilt damit die salzende Sucht, und bedient sich derselben jetzt hauptsächlich wider serophulöse Krankheiten, und zwar äußerlich. Die Apotheken haben davon eine Salbe oder ein Unguent.

Firniß, *Fr. Vernis*, *Lat. Vernix*, eine dicke, flüssige und ölige Materie oder Zusammensetzung, die von Tischlern, Malern, Anstreichern, Berggebern, Metallarbeitern und andern Künstlern und Hand-

werkern zu ihren Arbeiten angewandt wird. Die erstern bedienen sich der gemeinen Art, welche die Materialisten zu führen pflegen, und die gewöhnlich nur aus Terpentinöl verfertigt wird. Viele machen sich auch den benötigten Firniß selbst, und gebrauchen solches, ihren Holzarbeiten einen gewissen Glanz zu geben. So hat man z. B. den Spickfirniß, der aus Spickel, Terpentin und Sandarak bereitet wird; den weißen oder Venegianischen, von feinem Terpentin, Mastix und Terpentinöl zusammengesetzt; den Agtsteinfirniß, Goldfirniß, den Japanischen oder Chinesischen Lackfirniß *ic.*

Fischbein (schwarzes), *Fr. baleine*, wird aus den Baarden vom Wallfisch geschnitten oder zerissen. Die Fischbeinsieder oder Fischbeinreißer sieden diese Baarden zuerst in langen kupfernen Kesseln, und reissen sie hernach in vieredige Stengel von 3, 4, 5 bis 10 Viertel Länge. Je länger und stärker diese Waare ist, desto höher gilt sie im Preis. Das meiste geschnittene Fischbein kömmt aus England, Holland, Hamburg und Bremen: doch wird jetzt auch im Preuss. Oesterreich *ic.* Fischbein gerissen. Frankreich hat Fischbeinreißereyen zu Rouen, Lizmoges *ic.* Das Fischbein wird zu Amsterdam bey 100 Pfd. mit 2 Pr. Sconto gehandelt. Sein Gebrauch ist bekannt.

Fischbein (weißes), *Os Sepiae*, *Fr. os de seche*, heißt man die Rückenschuppe oder das einer Hand große Bein vom Quak- oder Dintenfisch, das in der Mitte einen Zoll dick, an den Seiten aber dünner, dabey leicht, oben hart, unten zart und schwammig, auch sehr weiß, leicht zu zerreiben, und von salzigem Geschmack ist. Man zieht diesen Artikel von Venedig und Triest, und handelt ihn bey 1000 Stück. Die größten werden von den Goldarbeitern zu Messern und Gabeln gebraucht. Auch gießen

gießen sie das Gold zu ihren glatzen Arbeiten daren. In den Apotheken gebraucht man dasselbe zu Augen- und Zahnpulver, gegen den Scharbock im Mund, und die Farbenbereiter nehmen es zur Aufsamensetzung des florentiner Lackes.

Fischhandels-Artikel, Fischwaarenhandel, dieser besteht im Ein- und Verkauf sowohl frischer, als auch getrockneter, eingefalzener, geräucherter und marinirter Fische. Unter der Benennung, Fisch, begreift man alle Wasserthiere, die kaltes Blut haben, mit Flossfedern versehen sind, zur Decke entweder Schuppen, oder eine glatte schlüßpfrige Haut ohne Haare haben, und den Menschen zur Speise dienen. In weiterer Bedeutung begreift man oft alle im Wasser lebende Thiere, sowohl Wallfische, als diejenigen die mit Schnabeln und Hänächen versehen sind, z. B. Krebse, Muscheln und alle Arten von Muscheln mit unter diesem Namen. Es giebt vielerley Arten der Fische: man kann sie am richtigsten, ihrem Aufenthalt nach in Meer- oder Seefische, welche sich allein, oder doch am häufigsten im Meer und in salzigen Wassern aufhalten; in Fluß- Bach- und Teichfische, oder solche, die ihren Aufenthalt in süßen Wassern haben, und in Fische mit Schaalen oder Schaalfische eintheilen. Unter Seefische rechnet man den Wallfisch, Dorsch, Schellfisch, die Steinbute, Matreote, den Häring zc.; unter die Flußfische, Lachs, Aale, Hechte, Karpfen, Barben, Weiße u. s. w. Die Meerfische sind entweder Tiefische, die sich in der Tiefe oder im Grund des Meers aufhalten, und wegen Mangel der Sonnenstrahlen, und weil sie ein härteres Fleisch haben, am geringsten geachtet werden; oder es sind Strandfische, die an den Ufern gefangen werden, und sich von dem Auswurf der See nähren. Inzweiffen, da die Ufer oder der Strand

stärker durch die Sonne erwärmt werden, und diese Fische durch die stete Bewegung des Meers sich der Unsauberkeit ihrer Nahrung zum Theil wieder entledigen, so übertreffen sie die Tiefische am Geschmack und Güte. Die dritte Gattung der Meerfische machen die Klippenfische aus, die sich an See- oder Steinklippen aufhalten, woran das Meer durch den Trieb und Stoß der Winde stets anschlägt, und die wegen dieser bestandigen Bewegung für die besten unter allen gehalten werden. Die Fluß- Bach- und Teichfische werden in schuppige (quamosi), und in glatte, die keine Schuppen haben (laeves) abgetheilt. Schaalenfische sind entweder dünnschälige (Crustacea), als Krebse, oder dickschälige (Testacea), wie die Muscheln, Muscheln zc. Unter den Meerfischen sind die meisten so geartet, daß sie ihre Reviere nicht verlassen, sondern ihren Aufenthalt fest in einerley Gegend behalten: einige aber darunter, besonders die Heringe, Sardellen zc., ziehen zu gewisser Zeit aus einer Gegend in die andere; gewisse Seefische gehen aus der See ins süße Wasser, die Ströme und Flüsse hinauf, worunter besonders der Lachs, Stöhr, Haufen und dergl. begriffen sind. Der Handel mit Fischwaaren ist einer der wichtigsten für das Commerz, vornemlich für das der Länder, die fischreiche Küsten oder ansehnliche Schiffahrt besitzen. Unter diesen stehen hertzvor, England, Holland, Frankreich, Danemark, Schweden, Hamburg, die Nordamerikaner. Diese setzen des Jahrs viele hundert Schiffsladungen getrockneter, gesalzener und geräucherter Fische in andern Ländern, vorzüglich in den katholischen Staaten, in Deutschland, Polen, Italien, Spanien und Portugal, Westindien zc. ab. Der Thran, welchen man von Wallfischen, Seehunden, Haysfischen, Wallrossen, Stockfischen,

und Sardellen erhält, wird in großer Menge von unsern Ledermaschinenmanufakturen, Seifencokturen, zum Lampenbrennen zc. verbraucht. Auch sogar die Eingeweide der Stockfische finden ihre Anwendung. Man führt davon viele tausend Tonnen unter dem Namen, Noues, nach den franz. Küsten, wo sie zu Köder dienen. Ein gleiches ist der Fall mit dem Roggen eben dieser Fische, die unter den Namen Rogne oder Résure in Brétagne zum Sardellenfang gebraucht werden. Der eingefalzene Stöhrroggen wird unter dem Namen, Caviar, aus Rußland und den Städten am schwarzen Meer, so wie der Roggen der Meeresfische und des Sanders aus Provence, Sardinien zc. unter dem Namen, Boutargue, häufig verkauft. Dänemark und Norwegen haben ihren Stockfisch, Loberdan, ihre Schollen; Holland seine Herlinge, texelsche Austern und zeeländische Muscheln; Frankreich seine Morue, Matreelen, seinen Kabeljau, seine Anshovis; Ungarn, Haufen und Hechte; Sardinien den Thunfisch; Genua Sardellen; Keapel den Schwertfisch; Deutschland den Rhein- und Elblachs, Karpfen, Aale, Zander, Forellen u. s. w. England Lachs, Kabeljau, Pilchards zc.; Schweden seine Herlinge und Strömlinge, welche Fischwaaren alle mehr oder weniger Gegenstände eines gewinnreichen Handels abgeben. Grüner Fisch heißt im Fischhandel derjenige, der zwar gefalzen worden, aber noch ganz feucht ist; wie z. B. grüner Dorset, grüner Klippfisch zc. Marinirte Fische sind frische See- und Flußfische, die auf dem Rost gebraten und mit Del bestrichen, oder im Kessel gesotten, hernach in Brühe von Essig, Salz, Gewürzen, Kräutern, Lorbeerblättern eingelegt worden sind. Die wichtigsten darunter sind Stöhrz, Salmen oder Lachs, Thunfisch zc. Getrocknete oder gedörrete Fische sind solche, die man zuerst eins

gefalzen, hernach in der Luft getrocknet hat u. s. w. Die vornehmsten darunter sind der Stockfisch, die Plattreijen, Würe oder Schollen zc.

Fischhaut, die Handlung führt hauptsächlich die vom Haysfisch (Canis Carcharias L.), die vom Mönch- oder Engelrochen (Squalus squatina), welche zum Abreiben und Poliren der Holzarbeiten, wie auch zu saubern Ueberzügen der Futterate dient. Mit Rochenhäuten, wird durch ganz China, nach Japan zc. stark gehandelt. Die Haut vom Seehündchen (Squalus canicula, oder Catulus Linn.) fr. Doucette, dient vorzüglich den Kofferbeschlägern, Täschnern zc. Die scharfe und chagrinartige Haut vom Seehund, fr. Aiguillet, chien de Mer, Squalus acanthus L., dient den Drechstern und Tischlern zum Poliren. Hieher gehört endlich noch die getrocknete Haut vom Gatto, einer Art des Mönchrochens, einem Seefisch von ziemlicher Größe, der insonderheit im Seebusen von Finne häufig gefangen wird. Diese Haut kommt von Triest und Venedig zum Handel, und wird zum Ueberziehen der Futterate, Uhrgehäuse, Kästchen, Perspektive, Weste zc. verbraucht.

Fischkörner, s. Kockelskörner.

Fischleim, fr. colle de poisson, l. Collapiscium, der aus den Blasen, der Haut und den Därmen gewisser Fische, z. B. des Kabeljaues, des Stöhrs, der Belugen, der Sewjugen und Sterlade, der Quappen, und vornemlich der Blase des Haufen gesottene Leim. C. Hausenblase.

Fleisch, mit eingefalzenem oder gepökeltm wird von Dublin, Corek, Belfast, Limerick, Waterford und mehreren Orten in England und Irland, von Kopenhagen, Riga, Hamburg, Bremen zc. ein wichtiger Handel getrieben. Dieser Artikel dient häufig bey

aus:

Musektion und zu Proviantirung der Schiffe. Das Hamburger Pöckelfleisch hat unter den gefalzten Fleischwaren vorzüglichem Ruf. Die russischen Dönsenzungen, welche von St. Petersburg und Archangel ausgeführt werden, das irländische Schöpfensfleisch, die westphälischen und bayonnschen Schinken, sind Artikel, die in der ganzen Welt verhandelt werden. Das irländische Fleisch besteht im besten Dönsfleisch, für sogenannten Hauswirthstisch, in gefalztem Kuhfleisch, zur Matrosen- und Negerspeise, eingefalztem Fleisch von Dönsherzen und Hälften (hearts and livers), und gefalztem Schweinefleisch, in Tonnen von anderthalb Centner. In Nordamerika führen besonders Virginnien, Maryland, Neu-York, Neuyngland, und Pensylvanien eine außerordentliche Menge geräucheretes und gefalztes Dönsfleisch, Schinken, Schweinespeck und Zungen, besonders nach den engl. und franz. Inseln aus. Man rühmt vorzüglich das Schweinepöckelfleisch von Burlington. Es ist in Tonnen von 200 Pfd. Fezt schicken auch Schottland, Fälland, und die Marschländer Holsteins viel Pöckelfleisch zum Handel, die letztern besonders nach St. Croix und St. Gustav. Auch dieses ist in Tonnen von 180 Pfd. netto. Die Gebinde müssen gut verwahrt seyn, damit sie nicht austrocknen, und die Pöckelsuppe, die zur Erhaltung der Waare durchaus nöthig ist, sich verliere. Amsterdam, Rotterdam, Bourdeaux, Havre und Nantes sind Plätze, die am häufigsten diesen Artikel für die Kolonien abnehmen. Auch Aberdeen in Schottland liefert vorzüglich gutes Pöckel- insonderheit Schweinefleisch in großer Menge.

Fleischleimgumi, Gummi Sarcocollae, soll nach Linnee, Spec. pl. p. 162, von der spizigen Penaeae, einem Strauch in Aethiopyen, herkommen; nach andern Bora-

nikern ist dies ungewiß. So viel weiß man mit Sicherheit, daß die Waare aus Persien und Arabien nach Marseille gebracht wird. Sie besteht aus brockigen Stücken von verschiedener Größe, die eine gelbliche oder röthliche Farbe haben, einen bitterlich-süßen, ekelhaften und etwas scharfen Geschmack, aber keinen Geruch geben. Dieses Gumi bringt, wenn man es an das Licht bringt, macht erst Blasen, ehe es zu brennen anfängt, es löst sich fast ganz im Wasser, und öblig im Weingeist auf. Sein Gebrauch ist in Apotheken, vornemlich zu Heilung und Reinigung der Wunden, auch wird solches unter die Heft- und Wundpflaster genommen zc.

Fliegenstein, f. Kobalt.
Flieherautsaame, semen Pylili, sind die Saamenkörner von *Plantago ptyllium* L. sp. pl. p. 167, eine einjährige Pflanze, die in südlichen Europa und in Aegypten zu Haus gehört. Dieser Saame ist klein, sehr dunkelbraun, glänzend, länglicht, auf einer Seite ausgehölet, auf der andern erhaben. Anfänglich ist sein Geschmack ekelhaft und schleimig, zuletzt scharf. Man gebraucht ihn zur Medicin als ein erweichendes, erschlaffendes, die Schärfe linderndes und heilendes Mittel, bey Entzündung der Augen zc. Auch wendet man solchen in den Seidenfabriken und Seidenfärberchen zur Appretirung der seidenen Zeuge, besonders der von dunkler Farbe an. Die Zeuge bekommen davon eine gewisse Steife und schönen Glanz.

Flor, im spanischen Handel, die feinste und theuerste Sorte des Indigo von Guatimala.

Flores balaukiorum, f. Balauksien.

Flores Cassiae, f. Zimmetblumen, Cassienzimmetblumen, sind, nach einigen unsern neuen Botaniker, die noch nicht vollkommen entfalteteten Blumen eines gewissen Lorbeerbaums. Nach Cartheusern (Dif,

(Diff. de calicibus arom. fl. Cassiae Ceylan.) kommen sie vom achten Zimmetbaum. Nach andern erhalten wir sie von den Cassienbäumen in China, auf der Coromandelschen Küste &c. In ihrer trocknen Gestalt, wie sie der Gewürzhändler bekommt, sehen sie wie ein kleiner Nagel aus, der 2 bis 3 Linien lang, und undeutlich sechsfach gezähnt ist; sein Kopf endigt allmählig in einen dünnern Schwanz, der oft noch mit einem Fruchtsiel versehen ist. In dem Kopf, der aus dem Kelch oder der Blumentrone besteht, befindet sich ein ziemlich rundes Körpchen, das mit einem Nabel bezeichnet und ein Ueberrest vom Staubweg ist. Geruch und Geschmack ist dem vom Zimmet ähnlich. Ihr Gebrauch ist zur Würze der Speisen, zum Anmachen des Aquavits &c. Ihr Gewürzhafte ist milder, als das vom Zimmet, und nicht so zusammenziehend. Man zieht diesen Artikel aus England, und handelt ihn da bey Centzern.

Florida, eine Mittelgattung des englischen Indigo, der etwas besser, als blauer St. Domingo ausfällt.

Flottindigo, f. Indigo.

Foeniculum, f. Fenchel.

Foenum graecum, f. Boeksaamen.

Fogas, Zahnfische, eine Art delikatere Flüssiche in Ungarn, die man deswegen so nennt, weil ihnen zwey Zähne aus dem Maul hervorragen. Sie werden getrocknet, und als eine leckere Speise weit und breit verfahren.

Folia lauri, f. Lorbeerblätter.

Folia Sennae, f. Sennesblätter.

Folium indicum, oder indum, indianisches Blatt, Malabathri folia, soll nach Houttuyn vom Cassienbaum, nach Burmann vom Laurus Malabathrum, auf der Malabarische, nach Andern vom achten Zimmetbaum herkommen. Das Schedel's n. prakt. Taschenwörterbuch

Blatt ist 3 bis 7 Zoll lang, meist eyrund länglicht, gelbgrün von Farbe, an beyden Enden scharf zugespitzt, und mit drey Rippen versehen, die in der Spiße zusammenlaufen: auf der Oberfläche sind sie glänzend, unterwärts bläulich, der Stiel ist 2 bis 3 Linien lang. Das Blatt selbst hat einen schwach gewürzhafte Geschmack, Geruch gar nicht, ausgenommen, wenn man es reibt. Die gute Waare muß ganz und unzerstückt, auch frischgrün von Farbe seyn. Sie kömmt von Aleppo in Syrien über Venedig und Marseille zum Handel, und wird meistens unter den Theriak und Mithridat genommen.

Forelle, Trutta, Salmo Fario Linn., ein eßbarer Flußfisch, nach Linnee, Lachs mit rothen Kiemenbacken. Er kömmt dem Hecht ziemlich nahe, außer, daß er am Kopf und Mant kleiner und spitziger, auch hin und wieder mit schwarzen rothen, gelben oder schwarzen Flecken, wie Sternchen gebildet, versehen ist. Die Forellen halten sich entweder in steinigten, klaren und süßlichen Berg- und Waldtäuchen auf, und bekommen daher den Namen, Waldforelle, und weil sie mehrtheils eine schwarze Farbe haben, auch Schwarzforelle; oder sie stehen in Seen oder besondern Teichen, hievon See- oder Teichforellen, Fr. Dorades, genannt. Sie sind eine Art Brassen, die zwischen den Augen eine goldgelbe gebogene Linie haben. Lachsforelle, Salmo lacustris Linn., eine lachsartige Forelle, oder vielmehr Mittelart zwischen beyden, die vornehmlich in den Seen der Schweiz und Italiens gefunden, am Rheinstrom Rheinlanke genannt wird. Die Lachsforellen haben röthliches Fleisch von delikatem Geschmack. In gewissen Ländern und Gegenden machen die Forellen einen einträglichen Handelsartikel aus: z. B. in Schottland solgt man sie in großer Menge ein, und verschickt

schickt

schickt sie in Fässer gepackt, wie die Lache und Catmen. Aus dem Genesee und der Schweiz, wie auch aus dem Meyländischen werden deren viele nach Frankreich geschickt. S. auch Gangfische.

Fouly (blanke), im holl. Gewürzhandel, die beste oder lichtfarbige Gattung der Muskatblumen, oder feine Macisorte.

Fragmente, im Specerey und Materialhandel, allerhand Bruchstücke und Abfälle von Droguepartikeln, losbarem Gestein, von Korallen u. c., die zu Arzneyen und Kunstfächern angewandt werden.

Fracassanen, vorzüglich große, schöne grüne Feigen von der venezianischen Insel Corfu.

Frankenwein, s. Wein.

Frankfurter Schwarz, s. Deutschschwarz.

Franzbrantwein, s. Brantwein.

Franzosenholz, Poelholz, Lignum guajacum, lignum sanctum, lignum vitae, Fr. bois de Guayac, unter diesen verschiedenen Namen bekommt die Handlung einerley Holz, obgleich Linnæ zweyerley Bäume, Guajacum offic. und Guajacum sanctum angegeben hat. Der Unterschied im Aeußern des Holzes rührt vom verschiedenen Alter der Bäume, und vom verschiedenen Clima her. Der Baum ist auf Spaniola, Jamaica, Barbados, in Brasilien und andern Gegenden von Südamerika zu Haus. Man erhält dieses Holz aus seinem Vaterland in großen Stücken von mehreren Cent. am Gewicht, die entweder der Länge nach oder überzwerch gespalten sind. Ist das erstere der Fall, so ist es gewöhnlich einfarbig, oder sieht grünbraun aus, mit dunkelfarbigen Flammen und länglichschwarzen Punkten; oder es ist gelblich gefärbt, gleich dem Burbaumholz, hat fast gar keine Flammen und nur wenig schwarze Punkte. Ist es aber überzwerch gespalten, so ist der mittlere

Theil dunkel, der äußere hingegen blässer von Farbe. Dieses Holz hat überhaupt eine solche Schwere, daß es im Wasser unter sinkt, und ist ungewein dicht. Je schwerer, frischer und dunkler gefärbt es ist, und je mehr Harz es enthält, desto mehr schätzt man es. Wenn man es kauer, schmeckt es gelind scharf und bitter. Es hat im Ganzen keinen merklichen Geruch, und gerastelt, nur einen schwachen gewürzhaften. Die Rinde ist schwer, einer Linie dick, und besteht wie aus übereinander liegenden Lagen, die sich ohne Mühe absondern lassen; außenwendig ist sie rauch und voller Risse von mancherley Richtung, und mit schwarzgrauen gelblichen Flecken gezeichnet. In der Medicin hat man ehemals die Rinde für wirksamer, als das Holz selbst, gehalten; jetzt wird sie seltener gebraucht. Das Holz wird von Drogisten und Materialisten, und besonders an die Rollenmacher, Blockdrehler, welche Schiffszeug dreheln, wie auch an die Schreiner und mehrere solche Handwerkerleute zu eingeleger Arbeit abgesetzt. Es hat sehr verwachsene und widerspenstige Fasern, und macht daher selbst die besten Schneidwerkzeuge leicht stumpf. Wegen seiner Schwere, worinne es noch das Ebenholz übertrifft, dreht der Drehler Kugeln für Regelsbahnen daraus, und weil es blig und fettig ist, wählt man es vorzüglich zu Rollen, Kloben, und andern mechanischen Werkzeugen. In America gebraucht man es zu Rädern und Säbhen der Zuckermühlen. Auch die Apotheker, Aerzte und Wundärzte machen das von zur Arzney starken Verbrauch. Die Handlung zieht es in Particeln von London oder Bourdeaux. Wegen des Gummi von diesem Baum sehe man unter Guajac.

Franzweine, s. den Hauptartikel, Wein.

Frauentistel, s. Mariendistel.

Frauenz