

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

N

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)

theuerste Sorte ist; Mirha inmeze lagrime, oder halben und gebrochene Tropfen, ist die Mittelforte, und Mirha ordinaria, die geringste. Man handelt die Myrrhen überall mit reiner Thara, und gebraucht diesen Artikel, seiner erwärmenden, zertheilenden und giftwiderstehenden Kräfte wegen, in Medicin,

nimmt ihn zu Räucherwerk 2c. Betrügerische Verkäufer bereiten falsche Myrrhen aus mancherley Stücken des Kirchgummi, welche in eine mit Wasser gemachte Myrrhenbrühe eingeleget gewesen, und hernach, noch etwas feucht, mit feinem Myrrhenpulver besudert worden sind.

17

Nachtschatten, Solanum nigrum Linn. Syst. veg. p. 186, ein Kraut mit eyrunden, am Rand aus gezähnten Blättern, und unter sich stehenden Blumenstrahlen, das zur Gattung der verdächtigen Pflanzen gehört, und daher bloß äußerlich in der Medicin gebraucht wird. Dazu dient es bey Krankheiten der Haut als räthend, zertheilend und schmerzstillend.

Nägelein, Würznägelein, Caryophylli aromatici, Holl. Kruidnagelen, die noch nicht aufgeblühten trocknen Blumen vom Gewürznägeleinbaum, der auf den moluckischen Inseln, und nach Sonnerat, auch in Neuguinea wächst. Diese Blume wird aus einem kugelförmigen Gebilde, das aus dem vierblättrigen Blumenkelch und der vierblättrigen Blumenkrone, die nicht geöffnet ist, besteht, wie auch aus dem untern ründlichen Fruchtknospen, der gegen die Basis hin etwas spizig zuläuft und fast einen Zoll lang ist, und von einem andern Kelch, der dicker und oberwärts vierblättrig ist, eingeschlossen wird. Der untere Theil der Gewürznägelein ist gewürzhafter, als das oberwärts sitzende Kugelförmige, welches auch leicht abfällt. Die Blume verliert ihr Gewürz, so wie die Frucht, je näher sie der Reife kömmt. Die Gewürznägelein werden also noch grün abgepflückt, hernach getrocknet. Die Sammlung geschieht vom Septem-

ber bis in den Februar. Der Ertrag der ganzen Periode kömmt in die Vorrathshäuser der holländ. ostind. Gesellschaft, welche diesen Artikel theils in Ostindien absetzt, theils nach Europa zu Verkauf bringt. Die Gewürznägelein werden bey der Compagnie das ganze Jahr durch um einen festgesetzten Preis verkauft. Die Waare ist in Gebinden oder Quartelen von 500 bis 600 Pfd., und wird netto Thara mit 2 Procent Sconto constant in Bankgeld gehandelt. Die Nägelein müssen frisch, aber doch recht trocken und unzerfähet seyn. So erhält sie der Käufer auch wirklich aus der ersten Hand: aber wenn er sie von Privatleuten abnimmt, mag er Acht geben, daß die Waare nicht angefeuchtet, oder sonst verfälscht sey. Die Nägelein haben einen starken, angenehmen, ihnen eigenen Geruch, fast wie die Blumen der Gartenmelke; ihr Geschmack ist scharf, heiß und bleibet lang auf der Zunge, und ist mit einer gelinden Bitterkeit verbunden. Die Nägelein werden mehr in der Küche, wie auch zum Anmachen starker Getränke 2c., als zur Arznei verbraucht. In letzterer Absicht dienen sie als Hauptz Herz- und Magenstärker. Mütterknägelin, Lat. Antophylli, Fr. Antosles de grosse, oder cloux matrices, werden aus den vorgebachten Gewürznägelein, wenn diese bis zur völligen Reife an dem Baum gelassen werden. Sie sind drey-

bis

bis viermal so groß als die andern, ihr Geruch ist etwas schwächer, der Geschmack zusammenziehend und etwas säuerlich. Diese Sorte wird am stärksten vom andern Geschlecht, besonders in Polen, Rußland gegen gewisse Beschwerden gebraucht. Außer diesen beyden Arten liefert die Holländische Compagnie auch eingemachte Mutternägelin, und Del, welches für die Apotheken dient. Dieses muß recht frisch seyn, und eine schöne goldgelbe Farbe haben.

Nägeleincassia, **Nägeleinholz**, *Cassia caryophyllata*, *lignum Cravo*, ist die Rinde vom *Myrcus Caryophyllata* Linn. Sp. pl. p. 675. welcher Baum auf Ceylon in Ostindien, nicht weniger auf Jamaica, Cuba, Guadeloupe, Grenada und andern westindischen Inseln, so wie in Brasilien wächst. Wir erhalten diesen Artikel in Stücken, die einige Zoll lang und länger, wie Zimmet zusammengepackt, oder, und zwar öfter, flacher sind. Ihre Dicke ist von etwa einer halben Linie: sie sehen äußerlich etwas rauch, aschgrau oder schwarzbraun, inwendig aber braun gelb oder wie Eisenrost aus. Verlegene Waare ist brüchig und Erdsgrau. Der Artikel kommt in Bündeln, und diese theils in Kisten, theils in sogenannten Cardeelen oder Korbchen, die mit Palmblättern ausgefüllt sind, zum Handel. Die letztern halten 30 bis 40 Pfd. am Gewicht. Der beste Nägeleinzimmet muß einen scharfen und gewürzhaften Geschmack und Geruch, wie Nägelein, besitzen, die Rinde fein dünn und frisch seyn. Dieser Artikel wird größtentheils zum Verfälschen der gestoßenen Gewürznägelin gemißbraucht. In Amsterdam handelt man ihn mit 10 Pr. Thara und 2 Pr. Gutgewicht. In Hamburg giebt man auf den Paß oder Cardeel 2 Pf. Thara und überdies 1 Viertel Proc. Gutgewicht.

Nanteferwein, s. unter dem Hauptartikel, Wein.

Naphta, s. Bergöl.

Narbonne, rother Franzwein, s. Wein.

Narcissen, Lat. *Narcissus* oder *Tazetta*, bekannte Blumenzwiebelgewächse, die, ihres schönen Ansehens wegen, häufig in Gärten gezogen werden. So mannichfach auch ihre Sorten sind, müssen wir uns doch der Anzeige enthalten, weil sie mehr den Blumentriebhaber als den Kaufmann interessieren würde.

Nashörner, *Cornua Rhinocerotis*, die Hörner von einem großen vierfüßigen Thier am Borgebirg der guten Hoffnung, wie auch in Java und andern Gegenden in Ostindien. Sie sind 2 Fuß lang, dunkelgrün von Farbe, und gleich einer Pflugschaar gekrümmt. Man gebraucht sie in der Medicin, und setzt sie auch an Kunst- und Naturallienfänger ab.

Naturalien, heißt man Muscheln, Mineralien, allerley getrocknete, in Weingeist eingelegte oder ausgestopfte Thiere, wie auch Kräuter, Herbarien u. s. w. Alle diese sind Gegenstände des Handels für Kunst- und Antiquitätenhändler.

Neapler Gelb, Ital. *Giallino*, Franz. *jaune de Naples*, eine gelbe Malerfarbe, die zu Neapel verfertigt wird, und besonders zur Schmelzmalerey dient. Die recht gute muß fein trocken, auch hoch von Farbe seyn, und sich leicht zerreiben lassen.

Nekarweine, s. unter Wein.

Nellenwurz, *Benedictenskraut*, *Benedictenwurz*, *Geum* Linn. Syst. veg. p. 399. *Caryophyllata*, Fr. *Bénoite*, die Wurzel von einer ausdauernden Pflanze, welche häufig an Hecken und andern schattigen Orten wächst. Diese Wurzel sieht äußerlich braun, inwendig aber weißlich aus. Bey jungen Pflanzen besteht sie fast aus bloßen Fasern. Im Frühling, wenn sie in trockenem Boden gewachsen

und

und noch frisch ist, hat sie einen Geruch, wie Gewürznelken, und auch einen ähnlichen Geschmack, bey dem aber doch das Herbe und eine ziemliche Bitterkeit hervorsieht. Die Zeit, sie auszugraben, ist im Frühlahr oder Sommer. Sie wird in der Medicin, wegen ihrer der Säure widerstehenden Kräfte zc. gebraucht. Dem Bier theilt die Nelkenwurzel ihren gewürzhaften Geruch mit, und macht, daß es nicht sauer wird. Nach den neuesten Erfahrungen hat sie auch fiebervertreibende Kräfte.

Nellenburger, ein guter Rheinwein, der in der Grafschaft desselben Namens in Vorderösterreich wächst.

Nerprun, s. Saftgrün.

Nester von Indianischen Vögeln, ehbare Vogelnester, sind das Werk einer Art Schwalben oder Sturmvogel (Petrel, Procellaria L.) in Ostindien, vorzüglich in Cochinchina, Tunking, auf Borneo, Java, Sumatra, den Philippinen zc. Diese Vögel verschlingen den Schaum oder Laich, der in der See schwimmt, fliegen in die Höhlungen der Felsen und hohen Klippen am Meer, wo sie ihn wieder ausspucken, mit ihren Klügeln zu einer gewissen Dicke vertheilen, und daraus Nester für die Jahreszeit machen. Alle Jahre pflegen sie neue zu machen: und wenn sie solche verlassen, werden sie von den Einwohnern eingesammelt. Man findet sie dann ganz hart, durchsichtig, und die Masse entweder weiß oder gelblichgrün. Der größte Theil dieses Artikels geht nach China, wo er als Leckerweise und Würze der Gerichte sehr begehrt ist. Nach Europa kommen diese Nester durch die Holländer.

Neuburger, s. Schweizerwein.

Neunaugen, Bricken, Lat. Petromyzon, Lampetra, aalförmige Fische, die daher den ersten Namen haben, weil sie auf jedweder Seite 9 Augen, oder eben so viel kleine Röhren haben, durch die

sie das eingefogene Wasser wieder von sich lassen. Sie halten sich hier und dort in Strömen auf, wo man sie besonders von Martini an bis zu Nieren häufig fanat. Man erzählet sie vorzüglich von Bremen, Lüneburg, Lhorn, Elbing und Danzig. Die Lüneburger sind in glatten Gebirgen, die andern in höhern Fässchen, die man ganze und halbe Achet nennt. Diese Fische sind einzeln marinirt, und werden häufig nach Schlesien, Sachsen, Mähren, Böhmen, Polen, ins Reich zc. verschifft.

Neusatzler, eine der besten Sorten Schnupftabak, die in Ungarn verfertigt wird.

Nicht, Augennicht, Hüttennicht, s. Almey.

Nieckerker Tabak, s. Tabak.

Niesewurzel, Helleborus, Elleborus, hiervon giebt es mehrere Arten. a) Die schwarze, Helleborus niger Linn. veg. p. 431., ist eine ausdauernde Pflanze, die in Oesterreich, wie auch auf den Alpen, Pyrenäen und Pirenen wild wächst. Es giebt verschiedene Arten derselben, von welchen breitblättrige, schmalblättrige zc. vorkommen. Eine gute Gattung derselben wird aus Steyermark zum Handel gebracht, wo man sie Christwurzel zu nennen pflegt. Sie besteht gewöhnlich in vielen dünnen, faserigen und an einem Knoten hangenden Wurzeln, ist auswendig schwarz, innenwendig aber weiß, und hat einen bitteren, scharfen und beißenden Geschmack. Sie purgirt heftig, daher auch oft nur ihre Fasern verschrieben und gebraucht werden. b) Die grüne Niesewurzel, Helleborus viridis, wird in Frankreich und der Schweiz statt der vorigen angewandt. Sie unterscheidet sich von jener durch die mehreren Wurzelfasern, die auch schwärzer sind, und durch den viel bitterern Geschmack. Die schwarze Niesewurzel der Sächsischen und Frankfurter Apotheken ist insgemein vom Adonis vernalis Linn.; man gräbt sie in Thüringen,

gen, dem Habersädtischen, Maggdeburgischen &c. Man substituirt der wahren schwarzen Niesewurz öfters ihr ähnliche Wurzeln, daher sich die Käufer dabey sehr in Acht zu nehmen haben. c) Weiße Niesewurz, *Helleborus albus*, ist vom *Veratrum alb.* Linn. Spec. pl. p. 1479., einer ebenfalls ausdauernden Pflanze aus bergigen Gegenden in der Schweiz, in Oesterreich, Norwegen &c. Die trockene Wurzel ist äußerlich aschfarben, inwendig aber weißlich, der innere Theil grau und locker, der rindige besser und blässer. Sie wird bey gewissen Nieseln gebraucht; ihre Verordnung erfordert jedoch die größte Vorsicht, weil sie ein sehr heftiges, nach Umständen tödtlich wirkendes Mittel ist. In England hat man sie in neuester Zeit gegen den Schiffs wurm zu gebrauchen angefangen. Man zieht diesen Artikel vorzüglich von Krummhübel im Schlesienschen Gebirge.

Ninsing, s. Gingsing.

Nitrum, s. Salpeter.

Nizza wein, eine Gattung guter Italienischer Mittelweine, die man in der Grafschaft Nizza, in den Staaten des Königs von Sardinien bauet, und häufig nach Livorno, Genua &c. versöhret.

Noels, rother Wein in Blois, den man über Blois und Orleans ausführt.

Noir (Vin), ein sehr gedeckter Wein, der um Blois wächst, und meistens zum Anmachen und Färben anderer Weine dient.

Noir d'Allemagne, die deutsche Kupferschwärze.

Noir d'Yvoire, auch noir de velours, das Elfenbeinschwarz.

Noir de fumée, s. Kiensruß.

Noizeret, Burgunderwein, der von Auxerre und Chalons zum Handel kömmt.

Nonpareils, zu Marseille, die feinste Sorte Capern.

Notabene, s. Pottasche.

Nötre Dame - Ladhors, s. Burgunderwein.

Noues oder Nos, in Frankreich, die Eingeweide vom Sticksfisch, die ausgewaschen, eingesalzen und in Fässer geschlagen werden. Die Gebinde halten 600—700 Pf., und der Artikel dient zu Fischböden.

Nudeln, Italienische, s. Pasta, s. Maccaroni. Diese Mehlwaare wird jetzt häufig und gut zu Nürnberg, Prag, Wien, Erfurt, Halle &c. verfertigt. Die Fabrik des Hrn. Georg Christoph Sorbers zu Erfurt liefert feine und auch ordinäre Sorten Fadennudeln, Kassonnudeln, die in Erbsen, Linsen, Hafer, Reis, und verschiedenen Arten Schnecken, Seeschnecken, Würmern &c. geformt sind. Sie haben vor andern Arten solcher Waare diesen Vorzug, daß sie ordentlich gekocht werden können, ohne zu zerfahren, indem noch ein Zusatz dabey ist, welcher nicht allein nährend und gesund ist, sondern auch die Form der Waare zusammenhält, die auf herrschaftlichen Tafeln zierlich aussieht. Eine ähnliche Fabrik zu Halle an der Saale, die Hr. Chr. S. Walthers besitzt, giebt unter andern Suppen-Form- oder Kassonnudeln, wie Erbsen, Linsen, Reis, Haber, Melonenkerne, Kreuzerthen, durchlöcherete Sternchen &c. gebildet; ferner sogenannte Fleck- oder Wandnudeln, Fadennudeln auf Genueser Art, Nürnberger dito &c.

Nürnberger Roth, eine rothe Farbenerde, die bey Pöppensstein, zwischen Nürnberg und Bayreuth gegraben, und hernach in Baeßfen gebrütet wird. Man verschiebt sie von Nürnberg aus, und handelt sie bey Centnern. Die gute Sorte muß wohl trocken, und gar nicht steinig seyn.

Nüsse, Nuces, Baumnüsse von mancherley Art, mit welchem Artikel allenthalben ein beträchtlicher Handel getrieben wird. Darunter sind die Haselnüsse, wovon unter ihrem Titel das Mehrere, und die Wallnüsse, wätschen Nüsse, Nuces juglan-