

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

S

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)

S

Saamen, Samen, Lat. Semina, Fr. Semences, graines, bekanntlich ein Artikel für Gärtner, Landleute, Apotheker, Materialisten, Handelsgärtner, Droguerephändler, Färber, Wasser- und Aquavitenbrenner, auch mehrere Andere. Die ersten besonders müssen sich alle Jahre um frische und taugliche Sorten Saamen zum Aussäen umthun. Die Materialisten und Handelsgärtner führen mancherley Sorten Saamenkörner, welche an Speisen als Würze derselben, zur Färberey, zum Destilliren, zum Aussäen u. s. w. angewandt werden. Die Apotheker halten der Saamen vielerley Arten im Vorrath, die zur Medicin ihre Anwendung finden. Die Saamenarten für die Gärtner und Landleute sind in den Büchern beschrieben, die von der Gärtnerrey und dem Landbau handeln. Was die betrifft, welche die Materialisten, Apotheker u. s. w. führen, so findet man sie unter ihren Namen in gegenwärtigem Werk abgehandelt, so daß es unnöthig wäre, dem Leser hier wieder eine trockene Namenaußführung vor Augen zu bringen. Im Einkauf und bey der Verschreibung der Saamenforten muß man fleißig darauf Acht geben, daß alle recht frisch, reif, rein, sauber und körnig seyn. Man theilt in den Apotheken gewisse Saamen in kühlende und wärmende, und diese wieder in größere und kleinere ein. Die vier größern wärmenden Saamen sind; Anis, Fenchel, Kümmel oder Cummin, und weisser Kümmel oder Karbey. Die vier kleinern bestehen in Ammeysaamen, Amomum, Eppich- und Möhrensaamen. Die vier größern kühlenden, quatuor semina frigida majora, sind die von Gurken, Kürbissen, Citrullen und Melonen. Gute und in jeder Ab-

sicht brauchbare Saamen müssen völlig reif geworden seyn: man muß sie bey stillem, heiterm Wetter, wenn nach einem starken Thau die Sonne die Feuchtigkeit wieder weggenommen hat, ganz trocken einsammeln. Die kühlenden Saamenforten, welche zur Medicin angewandt werden sollen, müssen alle Jahre frisch in die Apothecin angeschafft werden, ja einige darunter wohl noch öfter. Die besten Sämereyen liefern uns die wärmern Gegenden unsers Welttheils, besonders Italien, das südliche Frankreich, Neapel und Sizilien geben vorzüglich schönen Anis, Cumin, Fenchel, Coriander und Melonenkerne. Touraine schickt mancherley Saamenforten zum Handel, die sehr gesucht sind, besonders Anis, Coriander, Fönungsaamen und Gartensämereyen. Avignon liefert vorzüglich Gartensafame, Lauch- und Zwiebelsaamen, wie auch Klee- und Luzernesaat. Nîmes in Languedoc bringt alle mögliche Arten wilder und zahmer Garten- und Feldsämereyen auf, und macht davon beträchtliche Versendungen, besonders nach Holland; so auch Orleans, welche Stadt viele Sämereyen für die Küchengärten, Gewächshäuser u. s. zum Handel schickt. Le Mans giebt Klee- und Luzernesaamen in großer Menge, der nach Holland, Flandern, England und allen Gegenden Frankreichs gesucht ist. In Deutschland ist Erfurt in Thüringen, durch seinen beträchtlichen Handel mit Safame, sehr berühmt. Seine vornehmsten Produkte in diesem Fach bestehen: in Anissaamen, Coriander, Dill, Fenchel, Fönungsaat, Hanfsaat, Kümmel, blaue und weissen Mohn, Rübsaamen, Schwarzkümmel, melirtem und gelbem Senf, Pfefferisaamen u.

Saba-

Sabategyer, f. Ungarische Weine.

Sabina, f. Sadelbaum.

Saccharum, f. Zucker.

Saccharum lactis, f. Milchsucker.

Saccharum penidium, f. Gerstenzucker.

Saccharum Saturni, f. Bleizucker.

Sadelblätter, folia Sabinae, das Laub vom Sadelbaum wird wegen seiner wärmenden, trocknenden und treibenden Kräfte in der Medicin gebraucht.

Sächsishe Weine, sind theils weiße, theils rothe Sorten deutscher Landweine von mittlerer Güte, die aber größtentheils in Sachsen selbst verbraucht werden. Der sächsische Weinbau ist hauptsächlich im Meißnischen Kreis und in der Gegend um Naumburg im Betrieb. Einige findet sich auch im Churkreis und in Thüringen. Im Meißnischen Kreis erstreckt sich derselbe vorzüglich über die Gegenden von Meissen und Dresden bis nach Pilmig und weiter hinan, und zwar nur auf der einen Seite der Elbe, welche von Süden gegen Norden sich hinzieht, wie auch in dem Grossenhayner Amtsbezirk. In den Naumburgischen Gegenden ist der Weinbau vorzüglich um Naumburg selbst, um Weissenfels, Eyllau &c. im Gang; ferner um Merseburg, zu Regitz, wo ursprünglich Ungarisches Gelege ist. Man handelt diese Weine in Faß von 420 Dresdner Kannen. Das Faß wird eingetheilt in 2 Viertel, 4 Tonnen, 8 halbe Tonnen, oder in 5 und einen halben Eymen, jeden zu 72 Kannen.

Saffersfarbe, Lat. Saffera, blaue mineralische Farbe, die ohne Hülfe des Feuers, blos durch Vermischung des Kobaltnochs mit zwey Theilen gereinigten Sandes verfertigt wird, und in Stücken, welche man in Fässer schlägt, zum Handel edmmt. S. unter Blaue Farbe.

Saffor, Bastardsafran, Lat. Carthamus, Crocus sativus, Fr. Safranon, liefert uns ein Disielgewächs, das nicht nur hie und da, besonders in wärmern Ländern wild wächst, sondern auch seines Nutzens wegen häufig gebauet wird. Man säet es im Frühling, und es vergeht gegen den Herbst wieder. Die Stengel wachsen 3 Schuh hoch, und theilen sich in 10 bis 12 Aeste, davon ein jeder oben einen Saamentknoß bekommt, die alle ihre Blumen bringen. Diese gleichen dem Safran, und werden vornemlich zum Färben angewandt. Die Blumen, welche anfangs gelb sind, werden nicht eher abgenommen, als bis sie einen Regen bekommen haben, und recht braunroth geworden sind. Auf die Blumen folgen der Saame oder die Körner, welche weiß und glänzend, auch in harte Hülsen eingeschlossen sind. Das Gewächs stammt ursprünglich aus Aegypten her, wird aber nun häufig in den Ländern am mittelländischen Meer, und auch hie und da in Deutschland, z. B. in Thüringen, am Rhein, im Elsaß, in Böhmen und anderwärts mehr mit Fleiß gebauet. Man trifft bey uns um Erfurt ganze Felder an, worauf Saffor erbauet wird. Auch bey Langensalze, im Merseburgischen und in der Lausitz wird er gezogen. Man unterscheidet den Saffor bey der Handlung in erste und zweyte Blüte. Die erstere ist gewöhnlich theurer und gesuchter, als die andere. Zu Triest und Venedig unterscheidet man ihn in Alexandrinischen und Romanischen. Diese Sorte ist die feinste, und auch beynahe noch einmal so hoch im Preis, als jene. Zu Hamburg handelt man den Saffor mit 4 Procent Thara und 1 Procent Gutgewicht. Der Alexandrinische Saffor geht in großer Menge nach Marseille; dieser Platz führt solchen zu ganzen Schiffsladungen für die Färbereyen und Tuchfabriken in Languedoc ein. Zu Amsterdam giebt

gibt man auf den Deutschen und Türkischen Saflor 3 Procent Pharra, nebst 2 Procent Gutgewicht und 2 Procent Sconto. Des Saflors bedienen sich besonders die Seidenfärber zur Pourcau-Ins-carnat- und Kirschfarbe. Diese Blüte enthält aber zwey ganz verschiedene Arten von Farbe. Die eine ist eine Art Gelb, welches sich ausziehen läßt, und dieses läßt sich im Wasser auflösen. Die andere ist ein sehr schönes Roth, dessen natürliche Farbe eine unge-
mein lebhaftes Kirschfarbe ist. Dieser Artikel ist harziger Art, und löst sich nicht im Wasser auf: dieses muß durch Hülfe eines Alkali geschehen. In Apotheken wird mehr der Saame vom Saflor, als die Blüte gebraucht. Man heist je-
nen auch wohl Päpgeykörner, weil ihn diese Vögel sehr gern fressen. Es sind weiße, längliche und eckige Körner, die unter einer harten Schale ein weißes und süßes Mark enthalten. Sie müssen recht frisch und dick, aber wohl trocken seyn.

Safran, Lat. Crocus, ist das Produkt von einem kieselartigen Zwiebelgewächs, das von den Alpen, den Pyrenäischen und Spanischen Gebirgen herkommt, und daselbst ohne alle Wartung sich fortpflanzt. Man hat es hernach zu-
erst um Alby in Languedoc zu bauen angefangen, und von da hat sich die Kultur nach Venaisien, Avignon, Angoumois, Quercy, Orleanois, England, Oesterreich etc. verbreitet. Die Pflanze hat die besondere Eigenschaft, daß sie den Sommer über gar nicht wächst, sondern erst gegen die Mitte des Octobers, gerade zu der Jahreszeit, wenn der Saft fast in allen übrigen Gewächsen anfängt zu man-
geln, aus ihrer Schlafrucht erweckt wird. Alsdann erhebt sich aus der Erde eine Knospe, aus welcher, wie aus einem Saamenskorn, eine, zwey, drey oder vier Blumen durch-
brechen. Hieraus folgen die Blu-

men, welche die Pflanze den ganzen Winter über behält. Im Früh-
ling hernach welken sie und wer-
den abgesammelt. Und auf diese Weise erneuert sich alle Jahre die-
ses in seiner Art sonderbare Ge-
wächs. Von der Blume ist es nur
der Pistill oder Staubweg allein,
der nicht dicker als ein mäßiger Fas-
den Garn ist, und von den Kronblät-
tern und Staubfäden abgesondert,
hernach unter dem Namen,
Safran, zum Handel gebracht
wird. Man trocknet nach geschä-
euer Sammlung diese zarten Fas-
fern, so daß alsdenn 4 bis 5 Pfd.
vom frischen Safran nicht über
1 Pfd. des getrockneten ausgehen.
Der Safran wird jetzt häufig in
Spanien, Venaisien und Avignon,
im Fürstenthum Orange, in Quercy,
Languedoc, um Aquila im Kö-
nigreich Neapel, im Oesterreichi-
schen, in der Türkei und in Persien
gebaut. Unter allem ist der
Oesterreichische der beste und theu-
erste; auf diesen folgt im Rang der
Gatinois und Sicilische; und end-
lich der Orange, Angoumois,
Comtat und Spanische, wie auch
der von Avila und Magliano.
Der Oesterreichische wird am häus-
slichsten und von besser Art um
Niditz bis an die Elbe, um Meis-
au im Viertel unterm Manns-
hartsberg, im Marchfeld, und
um Krems gebaut. Diese Lau-
desart ist ohne gelbe und unzeitige
Fasern, und wird insgemein 25
bis 30 Procent höher im Preis,
als Gatinois verkauft. Man zieht
ihn hauptsächlich von Krems, wo
alle Jahre nach Michaelis ein beson-
derer Safranmarkt gehalten wird.
Gatinois-safran wird am stärksten
gesucht, und auch am häufigsten ge-
wonnen. Die Art ist schön breit-
blättrig, wohl trocken, und hat ein
feines und gefälliges Ansehn. Die-
ser Safran macht einen einträgli-
chen Erwerbszweig für Frankreich
aus. Das meiste hiervon liefern
die Gegenden um Pithiviers,
Bois-commun, Bonyes, Beau-
mout

Schedels n. prakt. Taschenwörterbuch

19

inwit

mont und Neuville. Der beste und beliebteste fällt um Bazoches, zwey Meilen von Tourry. Die Aerndte dieses Artikels fällt im October, und die Preise werden auf dem Alerseelenmarkt zu Bohnes, und auf dem Martinimarkt zu Paris jährlich bestimmt. Holland, England, Deutschland und Norden beziehen davon das meiste. Dieser Artikel ist in Beuteln oder leinwandenen Säcken von 25 Pfd. Markgewicht. Avignon und Venaissin bauen häufig guten Safran, der zwar nicht so breitblättrig wie jener, aber doch sonst recht gut ausfällt. Man hat dessen zweyerley Sorten. Die eine heißt bey der Handlung Orange: die andere Comtatsafran, auch Safran façon de Comtat. Jene ist etwas theurer und gefuchter als diese. Doch beruht der ganze Unterschied bloß auf den Handgriffen bey dem Sammeln und Trocknen dieses Produkts, wodurch der Orangesafran ein schönes Aeußere und eine gefälligere Farbe bekommt. Orangesafran wird am Ofen getrocknet: der Comtatsche hingegen an der Luft. Avignon und Carpentras sind die nächsten und vorzüglichsten Marktplätze für diesen Artikel. Er wird auf Oranges-Balancegewicht verkauft, welches 27 Procent leichter als Markgewicht ist. Safran aus Angoumois: von diesem fällt der beste um Bianzac, Salles, und Bayeux. Man zieht ihn von den Märkten zu Angoulême, Verteuil an der Charente &c., die im November und December gehalten werden. Außerdem wird auch noch Safran um Caussade in Quercy, Montauban &c. gebauet. England zeugt Safran, den man mit unter den besten in Europa zählt. Die meisten Safranselder befinden sich in Essex, vorzüglich um Walden, wie auch in Norfolk am Walsingham, in Wilt- und Cambridgeshire. Spanien liefert eine große Menge Safran zum Handel, vorzüglich

nach Holland. Der beste wächst in Mancha bey St. Clemente, Baldepennas, Santa Cruz &c., aber am häufigsten bey Cuenca und in Aragonien. Der spanische Safran ist schmalblättriger, hat zwar keine gelben Blätter wie der französische, sieht aber doch bey weitem nicht so schön als dieser aus. Er kommt in Säcken von 30 bis 40 Pfd. von Cadix und Alicante. Der Magliansafran wird von Venedig verschrieben, und ist in Säcken von 100 Pfd. circa. Der Türksche oder Levantische Safran kommt von Smyrna, und wird über Venedig und Wien zugeführt. Dieser ist in ledernen Säcken von 30 Pfd. Nürnberger Gewichts. Güter und vollkommener Safran muß fein breitblättrig, recht trocken, hellroth von Farbe, gleichsam glänzend, geschmeidig, und schwer mit den Fingern zu zerreiben seyn. Hingegen der alte, bräunliche, feuchte und stark mit gelben Blättchen vermischte, taugt nicht. Auch muß man sich bey dem Einkauf der Waare in mehr als einer Rücksicht vorsehn. Der Safran wird mit andern Blumenblättern und Blüten, ja sogar mit den Fasern strohartiger Pflanzen und dergl. verfälscht. Noch andere Betrüger feuchten ihn mit Del an, stellen ihn an feuchte Orte, so daß er um 20 und mehr Procent am Gewicht zunimmt; oder sie mischen Orange, Angoumois, unter den Satinois, geben den Spanischen für geleseenen Französischen aus, den alten für neuen u. s. w. Der Safran wird von Matern und Illuminirern, Zuckerbeckern oder Conditoren, in den Mädelfabriken, Litho-Resolier- und Aquavitbrennereyen, in der Küche verbraucht. In der Medicin findet er, wegen seiner auflösenden, füllenden und balsamischen Kraft, mancherley Anwendung. Die Gewürzhändler und Materialisten führen auch geleseenen Safran, von dem alle gelben Blättchen abgetrennt worden sind. Dieser

Dieser gilt 25 bis 30 Procent höher als der ungetroffene. Das ausgelesene Gelbe heist man Safranstroh, und überläßt solches für ein Geringes an die Zeugfärber. Noch hat man auch in den Apotheken verschiedene Sorten chemischen Safrans, eigentlich gewisse aus Mineralien und Erzen zubereitete Kalkpulver, die blos der Farbe nach dem Safran gleichen, und zu mancherley medicinischen Nuzen dienen. Der Safran wird zu Hamburg mit einem Viertel Thara per Buntel, und eben so viel Gutzewicht gehandelt. Zu Amsterdam giebt man auf die von 25 Pfd., ein Viertelpfund, auf die von 50 Pfd., ein halb Pfd. Thara, und Abzug sind 2 und 1 Procent. Zu Venedig erhält man auf den Sack Magliansafran von etwas über 100 Pfd., zwey Pfund Thara.

Safragrün, f. Blasengrün.

Sagapenum, f. Gummi Sagapeni, ein Gummi, welches man aus Persien und von Alexandrien in Aegypten erhält. Das Gewächs, von dem es kömmt, soll zu den Dolden gehören; dieses machen wenigstens die Samenköerner, womit es vermischt ist, wahrscheinlich. Es kömmt entweder in Massen und Broden, oder in Körnern über Venedig und Livorno zum Handel. Das in Körnern ist durchsichtig, äußerlich rothgelb, inwendig aber weißlicht, läßt sich mit den Fingern zusammendrücken, und hat dabey einen scharfen Geschmack auf der Zunge, und einen ziemlich unangenehmen Geruch. Das in Klumpen oder Massen ist weiß, röthlicht, auch wohl dunkelgrün von Farbe, dabey bald mehr, bald weniger durchsichtig, und enthält Holzsplitter und Saamenköerner hie und da. Der Geruch davon ist knoblauchartig, der Geschmack bitter. Wenn man das Sagapenum kauen, hängt es sich an die Zähne an, wird weich, weiß und flüssig. Es läßt sich leicht anzünden, brennt mit einer qualmen-

den Flamme, und läßt eine schwarze Kohle zurück. Beide Sorten werden, wegen ihrer auf die Nerven wirkenden und aufsteigenden Kräfte, zur Medicin gebraucht. Man wendet es auch zu Pflastern bey kalten Geschwülsten an. Es kömmt unter das magnetische Pflaster, das Unguentum fuscum, die sinkenden Pillen &c.

Saint Christol, ein rother Languedocwein, der von Certe zum Handel kömmt. Man handelt solchen bey Pièces von 45 Vettes.

Sainte Croix, f. Rauschwein.

Saint Drésery, eine Gattung rother Franzweine, die uns Certe liefert, und in Stückerfassern von 45 Vierteln ist.

Sainte Foy, eine Gattung weißer Bourdeauxer oder Gupenweine, die unter dem Namen, Vins de ville, im Handel bekannter ist.

St. George, ein guter weißer und auch rother Wein, der um Chisnon in Touraine wächst, und besonders von Certe aus häufig nach Holland, Flandern u. s. w. verschifft wird.

St. Gilles, ein rother Franzwein aus Languedoc, den ebenfalls Certe liefert. Dieser und der vorige sind in Pièces von 45 Vettes.

St. Julien (Prunes de), f. unster Pflaumen.

St. Laurens, f. Muskat- und Provencerwein.

St. Maur, eine Art trefflicher französischer Pflaumen, die aus Touraine getrocknet zum Handel kommen.

Saintongeweine, sind weiß, wie auch rothe Sorten Franzweine, die in der gleichnamigen Provinz wachsen, und von Saintes. St. Jean d'Angely &c. nach Hamburg, Bremen, Lübeck &c. in Fässern von 27 Vettes verfahren werden.

St. Pey - Langon, ein weißer Wein von Bourdeaux.

Saint Vincent, eine Sattung virginischen Tabaks in Karotten, die besonders zu Dünkirchen häufig fabricirt, und nach Holland, der Schweiz und Italien ausgeführt wird.

Sakir - Plawles, zu Amsterdamm, die blane sächsishe, von den Holländern verfeinerte und nach ihrer Art fortirte Smalte.

Sal, f. Salz.

Salab, Saleb oder Salabwurcz, eine morgenländische knollige, fast hornfeste Wurzel, die aus Persien und andern Gegenden Asiens zum Handel gebracht wird, eigentlich eine Art Ragwurcz, Orchis mascula L., spec. pl. p. 1333. Die wahre Persische erhalten wir in dem Zustand, daß die Wurzeln auf Fäden von Baumwolle gereiht sind. Sie sind von verschiedener Größe: einige nicht größer wie eine Mandel, andere von der Größe einer Caffeebohne. Der Salab ist strohfarben, hat eine rauhe Oberfläche, hin und wieder voll flacher Grübchen, und ist halbdurchsichtig. Er riecht fast gar nicht, und schmeckt schleimig. Die halbdurchsichtigen Stücken hält man für die besten. Der Salab wird gegen Ruhren gebraucht.

Sal Ammoniacum, f. Salzmia.

Sal Anatron, f. Glasgalle.

Sal fossile, Sal gemmae, f. Salz.

Sal Glauberi, Sal marinum, Sal polychrestum, f. Salze.

Sal Nitri, f. Salpeter.

Sal Saturni, f. Bleyzucker.

Sal Tartari, f. Weinstein.

Salben, Unguenta, sind allerhand Heilmittel, die in Apotheken zusammengefest, und äußerlich zum Bestreichen gewisser Theile des Körpers gebraucht werden. Sie sind dicker als Del, aber fließender und weicher als Pflaster. Sie werden insgemein aus Del, Schmeer, Butter, Honig, wie auch mancherley Kräutern und Pflanz-

zensäften, Schleim von Wurzeln, und von Pulvern gemacht. Bisweilen nimmt man noch Wachs, Gummi und Harz dazu. Ihr Verzeichniß hat man in den Dispensatorien zu suchen.

Salbey, Calvey, Lat. Salvia, ein Kraut mit langensformig eyrunden, ungetheilten und fein gekerbten Blättern, und mit Blumen, die eine Achse bilden, wie auch scharfzugespizte Reiche haben. Es hat eine weiße, und noch gewöhnlicher, eine violette Blume. In Absicht auf den medicinischen Gebrauch soll die Salbey in trocken steinigten Gegenden am wirksamsten seyn: die aus den Gärten hat schwächere Kraft. Man bedient sich bloß der Blätter. Diese haben einen gewürzhaften, heißen, bitterlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack, und einen starken, nicht sehr angenehmen Geruch. Sie besitzen nervenreizende, stärkende und zusammenziehende, die stölkenden Säfte zertheilende und reiznigende Kräfte. Die Apotheken haben davon das destillierte Del. Man macht auch in Böhmen, besonders um Königsgrätz, Calbeyssäse, die gesucht sind. Eretische Salbey, Salvia baccata, ist die, so auf den Inseln Cypren und Kanaria häufig wächst. Diese trägt Beeren ohngefähr wie Galläpfel, die man eingemacht zum Handel bringt. Man gebraucht sie zu Stärkung des Magens.

Salbtinge, sind köstliche Flussfische, die hie und da in Deutschland, besonders in Steyermark, Oberkärnten, Niederösterreich und Tyrol gefangen werden. Man zählt solche unter die Edelische, und sie gelten gewöhnlich noch einmal so viel, als Forellen.

Salernes, ein sehr hochrother Wein in Provençe, der um den Ort dieses Namens gewonnen, und nach Dauphine, der obern Provençe, wie auch nach Piemont und weiter verfahren wird. Man hanzelt

delte ihn auf der Stelle bey Coupes von 70 Pfd. am Gewicht.

Salmiak, Lat. Sal ammoniacum s. armeniacum, ein scharfes und flüchtiges Salz, dessen man zwey Arten hat. Die eine ist der natürliche oder selbst gewachsene Salmiak, sal ammoniacum nativum, welchen manchmal der Vesuvius und Aetna in Italien auswerfen, oder der um Pozzuolo und Bosfartara gegraben wird, der Salmiaksche an der Grenze von Sibirien etc., die andere aber der durch Kunst verfertigte, Lat. sal ammoniacum factitium. Die erstere ist selten, und kömmt bey uns bloß in Kunst- und Naturaliensammlungen vor; die andere ist die, welche man im Handel zu sehen bekommt. Eine der besten Sorten ist die, welche Aegypten liefert. Man verfertigt ihn zu Gaza, Damiat und in noch entlegnern Gegenden dieses Welttheils in beträchtlicher Menge, und zwar durch den Weg der Sublimation, und verfährt denselben weit und breit. Er ist dero und schwer, auch rüßiggrau und unrein, wird aber durch wiederholtes Sublimiren geläutert, auch sehr fein und weiß gemacht. Wir bekommen diesen Artikel über Venedig, Livorno, Marseille, London und Amsterdam zum Handel, und zwar in zweyerley Form: entweder in runden sechs- bis achtzölligen schweren, unreinen, schwarzen, rüßigen Scheiben oder Kuchen, welche halbdurchsichtig, cristallinisch, oberwärts erhaben, unterwärts hingegen ausgehöhlt sind; oder in glockenförmigen oder hutförmigen Stücken, wie der holländische Zucker, die auch von außen weiß aussehen. Der Levantische und Venetianische Salmiak hat die zuerst gedachte Gestalt: der Englische oder Schottische aber die letztere. Man schätzt aber im Handel jene Art höher, als diese. Beyde bestehen aus langen dünnen, in Ästigen Erkrallen zusammengesetzten Crystallen, die einen scharfen,

reizenden, urinösen und widrigen Geschmack haben. Der beste ist der, welcher schön trocken, auswendig so wenig schwarz als möglich, mit ten und inwendig aber klar und recht weiß aussieht. Rechter Salmiak muß sich vollkommen, ohne etwas von einem fremden Salz zurückzulassen, sublimiren. Durch fixes Alkali muß sich eine gehörige Menge flüchtiges Laugensalz davon abcheiden lassen. Auch muß derselbe mit Salpetersäure ein Kalknigswasser darstellen. Zu Braunschweig verfertigen die Gebrüder Gravenhorst Salmiak, der so wie der Englische gebraucht werden kann. Auch zu Magdeburg, Niederrad bey Frankfurt am Mayn, zu Cassel in Hessen, und zu Hall in Tyrol wird Salmiak verfertigt. Die spanischen Niederlande haben eine Salmiakfabrik bey Genape, eine Meile von Mons oder Bergen, die silberweißen Salmiak, dem Aegyptischen gleich, und zu billigem Preis liefert. Der Salmiak wird häufig von Goldarbeitern, Metallarbeitern, Färbern, Rothgießern, Farbenkünstlern, Schnupftabaksfabrikanten, Scheidekünstlern, Medizlern, Apothekern, Pferdeärzten u. a. m. verbraucht. In der Medicin macht man daraus eine Menge zusammengesetzter Arzneymittel. Seine Kräfte und guten Eigenschaften setzen ihn in medicinischer Absicht über die meisten Mittelsätze sehr weit hinaus. Der geläuterte Salmiak, und besonders die sogenannten flores simplicis, leisten den Ärzten wichtige Dienste da, wo die Rede von Verdünnung der Blutmasse und Säfte, von Eröffnung der Stockungen etc. seyn mag. Auch besitzt derselbe eine schweißtreibende Kraft. Der rohe Salmiak wird in Fässern und Kisten zum Handel gebracht. Der Levantische kömmt von Smyrna in Kisten von 130 türkischen Ocas. Der Englische ist in großen Fässern und wird bey Centner gehandelt, die Scheide werden theeret. In

Recepten

Recepten führt der Salmiak ein
von diesen Zeichen, ✱, ⊕, X,
(+).

Salpeter, Lat. Nitrum, Fr. Nitre, ein aus saurem, feuerbeständigem und flüchtigem Längensalz zusammengesetztes Mittelsalz, das in sechseckigen Nadeln oder Crystallen anzieht, und gesammelt wird. Der beste und meiste Salpeter wird aus Ostindien, besonders aus Bengalen, Siam, Pegu und von Patna zum Handel gebracht. Die Holländischen, Englischen und Dänischen Compagnien sind es, die diesen Artikel aus Ostindien zuführen. Auf den Ostindischen folgt der Russische, der Ungarische und der Polnische Salpeter. Rußland verbraucht den feinsten fast selbst. Der Polnische geht über Brody und Tarnopol, besonders nach Leipzig, Frankfurt und Breslau. Er ist sehr unrein, und muß mehrere Male geläutert werden, ehe man ihn recht gebrauchen kann. Ungarn hat eine Menge Siedereyen bey Komorn, Neusiedel, Tyrnau, Wartfeld, Reusdorf &c. In Deutschland wird fast in allen Provinzen, doch hier mehr dort weniger, Salpeter gezengt. Der rohe Salpeter muß von allen fremdartigen Theilen gereinigt, und zu mancherley Bereitungen, die eine gewisse Genauigkeit erfordern, mehr als einmal geläutert werden. Die gewöhnlichen Siederläutern nur einmal, und liefern den Salpeter schon als Kaufmannsware. Die Güte, Reinigkeit und Vollkommenheit dieses Artikels erkennt man theils an den langen, hellen und durchsichtigen Crystallen, theils am leichten Schmelzen, sowohl am Feuer, als auch im Wasser, theils auch an einer kältenden Wirkung auf der Zunge; nicht minder am geschwinden Wegbrennen, wenn man den Salpeter auf glühende Kohlen wirft, u. s. w. Aber wenn er im Feuer prasselnd um sich

sprüht, so ist es ein Zeichen, daß er noch mit Kochsalz vermischt sey, so wie ein starkes Aufschäumen bey Schmelzen anzeigt, daß ein Zusatz von Alaun darunter steckt. Der Salpeter ist übrigens nach der heutzigen Staats- und Kriegsverfassung, ein höchst wichtiger und sehr gangbarer Artikel, weil er eins der wesentlichsten Materiale zur Bereitung des Schießpulvers ausmacht. Die Scheidekünstler gebrauchen ihn zur Verfertigung des Scheidewassers, des Salpetergeistes &c.; die Feuerwerker zu Kunstfeuern u. s. w. In der Medicin wird er ebenfals stark angewandt. Die Apotheker und Laboranten machen daraus eine ganze Anzahl Bereitungen: als Nitrum depuratum, gekühten Salpeter; Nitrum fixum und Liquor nitri fixi; Nitrum fulminans, oder plötzenden Salpeter; Nitrum regeneratum, wieder erzeugten Salpeter; Nitrum tabularum, i. lapides Prunellae, in Tafeln geformten Salpeter; Spiritus Nitri, Salpetergeist; Spiritus Nitri dulcis, versüßten Salpetergeist; Spiritus Nitri fumans, rauchender Salpetergeist, wie auch Aqua fort &c. Mit Salpetersäure zum Gebrauch der Bergwerke und anderer Anstalten wird von Kremsnitz und Bernstein in Ungarn ein ausnehmender Handel nach answärts getrieben. Der Salpeter wird von den Ärzten, Scheidekünstlern, Apothekern, Laboranten durch dieses Zeichen ⊕ angedeutet. Der rohe Polnische, Russische &c. Salpeter wird gewöhnlich mit 7 Procent Thara gehandelt. Zu Amsterdamm stürzt man die Gebinde, und giebt 1 Procent Outgewicht.

Salz, Lat. Sal, eine im Wasser auflösliche Erde, die auch dem Wasser seine Durchsichtigkeit, nachdem sie darinne zergangen, nicht benimmt. Die Salze geben allen Speisen und Getränken ihren Geschmack, werden zu Arzneyen und Farben, zu Schießpulver, zum Ein-

salzen

salzen und zur Conservation des Fleisches, der Fische, der Butter, der Häute und anderer Dinge, so wie fast bey allen Künsten gebraucht. Die Salze sind entweder natürlich, oder durch Kunst zusammengefest. Man hat des Salzes, welches wir zur Speise gebrauchen, drey Arten. Es wird entweder in Gestalt eines halbdurchsichtigen Steins in den Eingeweiden der Erde gefunden; oder aus eingesottenem Meerwasser zubereitet; oder auch aus Salzquellen, die man ausschöpft, gesotten. Das Steinsalz, welches in manchen Gebirgen, z. B. in Polen, Ungarn, der Moldau, in Katalonien u. s. w. gefunden wird, kann meistens so, wie es aus dem Schoos der Erde kommt, genutzt werden: anderes aber, das mit vielen fremden Theilen verunreinigt ist, wird mit Lehm vermischt, in dazu eingerichteten Gruben aufgeschütt, und hernach die klare Salzauflösung nach Gebäuden hingeleitet, wo es gehörig eingekocht und cristallisirt wird. Was das Meersalz betrifft, so ist dessen Gewinn fast allenthalben keiner Schwierigkeit unterworfen. Man verfertigt solches durch Verdickung des Seewassers. Das, welches bloß durch die Sonne die wässerigen Theile abgesetzt, und dadurch seine Consistenz bekommen hat, wird graues oder Bay Salz genannt: das hingegen, so gesotten worden ist, heißt weißes Salz. Man verfertigt solches entweder auf die eine oder auf die andere Art, jenachdem die Lage der Küste, wo es zubereitet werden soll, sich dazu eignet. Ist diese in Dänen erhoben, so wird das Salz über dem Feuer in bleyernen oder kupfernen Kesseln und Pfannen eingekocht und zubereitet. Sind hingegen die Meerufer flach und niedrig, und der Boden ein wenig mit Thonerde vermischt, so cristallisirt sich das Salz durch bloße Wirkung der Sonnenhitze von selbst. Die Französischen Küsten, wo die größte

Menge Salz auf die letztere Art gewonnen wird, sind die von Bretagne, Saintonge undunis. In den beyden letztern sind Brouage, Marans und Isle de Rhé, so wie in Bretagne die Bay von Bourgneuf, Guérande und Croisic, die Orte, wo man es am häufigsten aufseringt und einsammelt. Hingegen von dem durch Hülfe des Feuers verfertigten, wird das meiste auf der Küste der Normandie gemacht. In Languedoc wird Bay Salz zu Mardirac und Sigan verfertigt. Von da aus werden Roussillon, Auvergne, Bourgogne, Lyonnais und Savoyen mit Salz versorgt. Aber dieses Salz muß wenigstens ein Jahr in den Mazgazen gelegen haben, ehe man es zum Fleisch- und Fischeinsalzen gebrauchen kann. Es ist von Natur grau, allein man läutert es auch, und macht weißes daraus, welches vornehmlich in Flandern der Fall ist. Die Handgriffe, welche man dabei gebraucht, benehmen nicht nur dem Salz seine natürliche Schärfe, sondern geben ihm auch die schönste Weiße. Das weiße Salz, das in der Normandie gemacht wird, ist kein raffinirtes graues Salz, wie die vorher erwähnte Art, sondern hat schon diese Farbe, wenn es aus den bleyernen Erbkesseln herauströmt. Vom Französischen Salz wird eine außerordentliche Menge an die Küstenländer abgesetzt. Die Engländer, Holländer, Schweden, Dänen und Hansestädte führen dessen viele hundert Schiffsladungen weg. Das Salz von Guérande ist das weißeste, leichteste und beste unter den Seesalzarten, die Frankreich gewinnt: die Bewohner der Engländer, Irlandschen und Spanischen Küsten ziehen es jeder andern vor. Indessen gebraucht man doch in Frankreich selbst, wie auch an den Küsten der Ostsee, am stärksten das von Bourgneuf, dessen dieses grauer, als jenes, aussieht. Man hält es zum Fischeinsalzen für

für besser, und verschifft es auch in großer Menge nach Flandern und Zeeland für die dafigen Salzraffinerien. Alles Bayfsalz ist schärfer, stärker und vorzüglicher zum Einpökeln, als Solensalz: daher es selbst an solche Orte, wo eine starke Schifffahrt getrieben wird, und es an andern Salz nicht fehlt, hingehet. Das Englische Salz kommt aus Northumberland und Durham in Cumberland. Scheids und Blyth sind die Orte, die dieses Gewerbe am meisten treiben. Es ist gesottenes Salz, und geht unter dem Namen, Newcastleer, häufig nach Dänemark, Norwegen &c. Das Englische Salz von Wexington in Hampshire, von der Insel Wight &c., wie auch das von Devon, wird eben so gesotten. Unzer den Ländern, welche Bayfsalz zum Handel liefern, sind auch noch zu bemerken, Spanien, Portugal, Sicilien, Sardinien und mehrere Gegenden in Frankreich, die oben übergangen worden sind. Zu Tremblade, einem Flecken in Saintonge, am Fluß Seudre, wird eine große Menge dieses Produkts gewonnen, und fast nach allen Gegenden in Europa verschifft. Das Salz von Seudre übertrifft an Güte nicht nur das Spanische und Portugiesische, sondern auch alle übrigen Französischen Sorten. Man heist da Sel rouge, das in Pfannen gesottene, und Sel blanc, das weiße aeläuterte, welches vorzüglich nach Bayonne, den Häfen an der Ostsee, nach Schweden, Dänemark und andern Gegenden in Norden geht. Limansalz ist ein weißes Bayfsalz, welches ebenfalls nach den vorgedachten Ländern verladen wird, aber 10 oder 12 Procent theurer ist, als Pfannensalz. Grünsalz, Sel verd, dient vornehmlich für die Fischereyen, und zum Einsalzen verschiedener Artikel. Ein Cent Salz zu Seudre hat 28 Muids vom nämlichen Gehalt, wie zu Brouage, oder 42

ein halb Pariser Muids. Der Muid hält 24 Boisseaux zu 80 Pfd. Markgewichts. Brouage ist ein berühmter Seort in Saintonge, wo so viel Salz gewonnen wird, daß ganz Frankreich damit versorgt werden könnte. Es kommen von allen Nationen Schiffe dahin, die diese Waare einladen. Auch Rochelle verschifft sehr viel Salz, besonders nach Holland. Man handelt da diesen Artikel bey Cents, dem größten Handelsmaaß von 28 Muids oder Tonnen, die gegen 50 Milliers zu 1000 Pfd. halten solten. Ein gleiches ist der Fall zu Marennes, welches nur durch den Seudresfluß von Tremblade getrennt ist. In Portugal wird das meiste Salz um Serubal gewonnen. Dieser May schickt jährlich einige hundert Schiffe, mit Salz beladen, weg. Lissabon und Faro nicht viel weniger. Das Portugiesische Salz geht besonders nach Holland, nach dem Norden unsers Welttheils und nach Nordamerika. Es taugt zum Einsalzen sehr vorzüglich. Hier und da vermischt man es mit Französischem, um seine Schärfe zu mildern. Das Spanische Salz wird am häufigsten am See Mata in Valencia, in der Bay von Cadix und auf Iyica erzeugt. Am ersten Ort cristallisirt sich das Salz durch die Sonnenhitze in solcher Menge, daß in manchen Jahren 100,000 Tonnen ausgeführt werden können. Man verschifft es größtentheils nach Newfoundland, und zwar von Alicante oder Guardamar aus. In Sicilien liefern besonders Trapani, Spaccasorno und Agosia eine ungeheure Menge Salz an die Schifffahrer. Das von den beyden letztern Orten ist etwas scharfer, als das Trapaneser. Man handelt es bey Salme, und es geht viel davon nach Trieste, nach Norden u. s. w.

Steinsalz, geben England, Spanien, Polen, Ungarn und viele andere Länder. Bey uns in Deutschland bedient man sich meistentheils

Heiligkeit des Quell- und Brunnenfalzes, von welchem viele Provinzen unsers Vaterlandes einen Ueberfluß haben. Es ist unter den Salzarten die reinste, aber auch zugleich die schwächste. Sie wird auf eine eben so einfache Weise gewonnen, als gut gemacht. Das aus salzigen Quellen geschöpfte Wasser heißt man Sole. Um die Kosten des Brandes zu ersparen, und doch gleichwohl eine schwache Sole zu verstärken, hat man gewisse Anstalten erfunden, die Grasdierwerke genannt werden. Außer diesen hat man auch noch die Siedhäuser, wo die verdickte Sole gesotten und getrocknet wird. Der Saß unten wird unter dem Namen des Bitter- oder Viehsalzes verhandelt. An Quellsalz hat Deutschland einen großen Ueberfluß. Die vornehmsten Produktionsorte sind Lüneburg, Halle im Magdeburgischen, Hall in Schwaben, Fisch und Hallstadt in Niederösterreich, Reichenhall in Bayern, Artern im Mannsfeldischen, Salza und Frankenhäusen in Thüringen, Luder im Fuldaischen, Apolda im Weimarischen, Naßau in Obersteiermark, Salzungen an der Werra, Hallein im Salzburgerischen, Allendorf in Hessen &c. Das Hallische und Lüneburger Salz findet, seiner Güte wegen, weit und breit Vertrieb. Das letztere besonders ist weicher, schärfer und gesünder, als die meisten andern Siedsalzarten; auch bleibt es am längsten trocken. Sachsen hat Salzwerke zu Dürrenberg, zu Artern, zu Kösen, bey Naumburg, und an mehreren andern Orten. Das Dürrenberger ist schärfer als das Hallische. Was nun die Eigenschaften eines guten Salzes betrifft, so muß dasselbe weiß und rein, schon hell und durchsichtig, kristallförmig gebildet, dabey dicht und körnig, aber dieses auch leicht am Gewicht, recht trocken, rein von Geschmack, aber doch scharf auf der Zunge seyn. Das, welches übel riecht, auch mit

fremden Erbsäften vermischt ist, taugt nicht. Gutes Salz muß sich im Wasser leicht, geschwind und ohne Bischen auflösen, auch muß das Wasser weder trübe noch unrein davon werden. Wenn man es über dem Feuer röstet, muß es fein knistern oder prasseln. Es muß die Probe im Lauthen und Calciniren gehörig halten, und endlich auch für sich dauerhaft seyn und nicht schmelzen. Ein gutes Salz muß alles, was damit eingesalzen wird, wohl erhalten, und vor Fäulnis bewahren. Vom Lüneburgischen Salz hält die Ronne 1 Schiffsyde netto. Eine solche Ronne hält auch 6 Himten Lüneburgisches Maas, welche mit 7 Hamburger Himten übereinstimmen. In Hamburg hat 1 Last Seesalz 18 Tonnen, und ist gegen 4800 Pfd. schwer. Eine dafige Ronne Salz hält, ohne Holz, gegen 19 Kesselfund. In Bremen handelt man diesen Artikel bey Last von 12 Tonnen, die zusammen 4000 Pfd. Stadtgewicht halten sollen. Die Apotheken haben unterschiedliche Sorten medicinischer Salze, insonderheit solcher, welche aus der Asche der Pflanzen gezogen, und hernach zu mancherley Absicht angewandt werden: z. B. Vermuthsalz, Bitterkeesalz &c.; aus dem Thierreich, das flüchtige Salz aus dem Hirschhorn, den Bispern, Regenwürmern u. s. w.; aus mineralischen Dingen, das Carlsbader, das Glauberische Wundersalz, das Egersche, Pyrmontener, Englische oder Epfomsalz, das Sedlitzer &c. Bey den Chemikern hat das Salz dieses Zeichen, $\odot$.

Samarang, eine gute Sorte Caffee von der Insel Java in Ostindien, welche die Holländer neuerlich zum Handel zu bringen angefangen haben.

Sandarac, Sandarach, Lat. Gummi Sandarac, Gummi Sandaracha, ein harziges Gummi, das aus Eeder- und Wachholderbäumen

bäumen in den wärmern Ländern schwindt, oder auch durch Einschnitte in die gedachten Gewächse erhalten wird. Es hat eine bleichgelbe oder Citronfarbe, einen harzigen Geruch und Geschmack, und ist in Tropfen wie Mastix. Je reiner und klarer es ist, für desto besser und brauchbarer hält man es. Das dunkle, mit Erde, Holz und fremden Dingen angefüllte ist zu verwerfen. Man bringt diese Waare besonders aus der Levante und von der barbaresken Küste, namentlich von Capbis und Sic Croix in Fez und Marocco, wie auch von Sayd in Syrien, über Venedig, Livorno, Marseille, London und Amsterdam zum Handel. In Apotheken wird es unter das Räucherwerk genommen. Die Buchbinder gebrauchen es zum Maliren, und die Maler und Firnißmacher zu mancherley Firnissen.

Sandelholz, *L. lignum santalum live santalinum*, unter diesem Namen kommen drey Sorten Holz zum Handel: nämlich gelbes, weißes und blutrothes. Die beyden ersten kommen von der Insel Timor in Ostindien, und zwar, wie man dafür hält, von einem Baum, dem Sarcanda. Das gelbe hat eine citrongelbe Farbe (niemals eine röthliche, wie Hr. Hofr. Beckmann in seiner Vorber. 3. Waarenkunde, Art. 33. anführt. Und daß dieses sogar für rothes Sandelholz sollte ausgegeben werden, ist vollends lächerlich. Wo wird jemand eine Waare, die einen Thaler gilt, unter die mischen, die für einen Groschen verkauft wird?), einen bittern, etwas gewürzhaften Geschmack, und einen angenehmen Rosengeruch. Das weiße hat eine bleiche, aschgrauweiße oder schmutzig weiße Farbe, und weder Geruch noch Geschmack, oder beydes doch nur in sehr schwachem Maas. Die Holländer verkaufen das gelbe und das weiße in viererley Sorten und Preisen. Das weiße gilt nur den dritten oder vierten Theil so

viel, als das gelbe. Der stärkste Vertrieb dieser beyden Sorten ist in Ostindien selbst, wo die Holländer damit einen vortheilhaften Handel treiben. Bey uns werden sie in Apotheken, wie auch von Parfümirern, Liqueurbereitern, Chemikern, Kunstschlern etc. angewandt. Das gelbe handelt man bey Pfund, das weiße und rothe bey 100 Pfd. in Holland. Das letztere, welches unter dem Namen, Callaturholz bekannter ist, führen uns sowohl die Holländer als auch die Dänen zu. Es kommt von einem ganz andern Baum, der auf der Coromandesschen Küste wächst. Es sieht auswendig braunroth, inwendig blutroth aus, und hat weder Geruch noch Geschmack. Man bringt es entweder ganz und in großen Scheiten von hundert und mehr Pfund schwer, oder gemahlen zum Handel. Das Ganze wird in rundes oder flaches Holz unterschieden, davon die erstere Sorte die vorzüglichste ist. Dieses rothe Holz wird zu eingelegter und feiner Tischlerarbeit, zum Färben des Weins, Essigs und der Aquavite, der Holztränke in den Apotheken etc. verbraucht.

Sander, Lucio Perca, ein Fisch, der die Flüsse aufwärts steigt, und halb Färsch, halb Hecht zu seyn scheint. Man fängt dieser Fische viele in der Ober und Eyree. Sie sind fast das ganze Jahr durch gut. Man verweist sie nicht allein frisch, sondern salzt sie auch ein und räuchert sie. Auf die beyden letztern Weisen zugerichtet, werden sie weit und breit verfahren.

Sandgut, *f. holländischen Tabak*.

Sandstein, *f. Bernstein*.

Sanguis draconis, *f. Drachentblut*.

Sanikel, *L. Sanicula, f. Diapensia*, eine ausdauernde Pflanze, die in bergigen Ländern wächst, und davon das Kraut in die Apotheken kommt. Die Blätter sind fünftheilig, hell oder dunkelgrün, und haben

ben

ben einen herben, zusammenziehenden Geschmack. Das Kraut wird im May und Junius gesammelt. Es dient als Wundmittel und zu Surgelwasser, wird auch unter die schweizerischen Wundkräuter, Fr. *Vulnérables de Suisse*, genommen.

San Remo, ein herrlicher Muskatellerwein, der um Poggio bey San Remo wächst.

Santolina, weibliche Stabwurz, Lat. *Santolina chamaecyparissus*, das Kraut von einem Staudengewächs, das im südlichen Europa zu Haus ist. Es hat einblumige Blumenstiele und vierfach gezähnte Blätter, ist von starkem Geruch und bitterm Geschmack. Es soll die Würmer tödten ic.

Santonici semen, f. Wurmsamen.

Santorin, ein griechischer Wein von der gleichnamigen Insel im dem Archipelagus, der in der Farbe unserm Rheinwein gleicht, aber biziger und stärker ist. Man versäbt ihn nicht nur in diesem Inselmeer, sondern er geht auch bis nach Constantinopel und weiter!

Sapanholz, *lignum Sapan*, eine Gattung des ostindischen Rothholzes, die wieder in 4 bis 5 Unterarten oder Landesarten zerfällt: nämlich a) in *Sapanholz* aus Siam, die beste und feinste Sorte; b) *Sapan-Bima* oder *Bimaesholz*, welche mit der folgenden c) oder dem *Javanischen Sapanholz* einerley Werth hat, und wovon beyde Mittelsorten sind; d) *Padangs Sapanholz* von Sumatra ist die geringste. Seit einigen Jahren bringt man auch noch eine 5te Sorte von den *Manillas*. Alle insgesammt werden von der holländ. ostind. Compagnie geliefert. Es ist noch nicht ausgemacht, ob der Baum, der dieses Holz giebt, *Caesalpinia Sapan* sey, wie dieses Linnee angegeben hat. Je dicker die Stöcke und Stützen sind, desto lieber hat man die Waare. Das Holz ist dunkelroth oder gelbroth, 2 bis 3 Fuß lang, Armbick; das Prägebick aber das

geringste. Der Cabeling bey den Nuktionen ist 50 Stück Holz oder 10,000 Pfund am Gewicht, wobey 2 Procent Gutgewicht, und 1 Pr. Sconto gegeben wird.

Sapo, f. Seife.

Saponaria, f. Seifenkraut.

Sardellen, Lat. *Clupea Sprattus*, Fr. *Sardines*, ein kleiner delikater Fisch mit weichen Knochernen von der Art der Alosen. Er hat einen goldgelben Kopf, weißen Bauch, und den Rücken grün und blau schattirt. Diese beyden Farben verschwinden aber bald, wenn die Sardelle aus dem Wasser heraus ist. Der im Frühling gefangene Fisch ist der vorzüglichste. Er gleicht ziemlich den Anchovetten, hat aber Schuppen, und diese keine. Sie werden an der Küste von Bretagne, wie auch an den spanischen und italienischen Küsten in großer Menge gefangen. Man ist sie entweder frisch, oder sazt sie ein, oder räuchert sie. Die eingesalzenen und in Gebinde gepackten heist man an der Küste von Bretagne, *Sardines pressées*, die geräucherten, *Sorettes*, die mit einer Sauce oder Brühe eingemachten, *Sardines confites*. *Douarnenez* ist der Ort, woher die besten französischen Sardellen kommen. Diese Fische müssen wohl gepreßt, dicht gepackt, weiß von Farbe, fest von Fleisch, von mittlerer Größe, durch und durch ganz, und nicht zerstückt seyn, nicht thranig riechen, nicht gelb aussehen. Es müssen ihrer im Dohst nicht mehr und nicht weniger als etwa 6000 Stück liegen. Die Sardellen, welche man in verschiedenen Gegenden Italiens an den Küsten fängt, kommen Zugweis durch die Meerenge bey Gibraltar, aus dem Ocean ins Mittelmeer. Die besten sind die, welche an der Insel Gorgona gefangen werden. Die Waare wird vorzüglich von Majara, Giallo, Porto Longone, Nogliano, Genoa, Livorno und Triest, nach England, Holland, Deutschland und Norben verschifft. Livorno handelt die von

Gor

Gorgona in kleinen Bündchen Barili von 38 Pfd.; die aus Sicilien in Fässern von beyläufig 200 Pfund. Zu Genua wird dieser Artikel bey Rubbo von 25 Pfd., zu Triest nach Centner Wiener Gewichts verlastet. Irirische Cardellen, die Triest ebenfalls verschifft, sind schlechter, als Genueser. Der Thran von den Cardellen wird zum Lampenbrennen, zum Ledereinschmieren u. v. gebraucht.

Sarsaparilla, ist die getrocknete Wurzel von einer steigenden Pflanze, die bey den Kräuterkundigen unter dem Namen, Smilax Sarsaparilla bekannt ist. Es ist ein rankender Strauch, der in Peru, Mexiko und Brasilien wächst. Die Wurzel besteht aus vielen langen, rebenartigen, dünnen Wurzeln, die alle aus einem Knoten hervorstechen. Sie sind auswendig faltig und runzlig, dabey braun von Farbe, inwendig aber weißlich. Sie haben weder sonderlichen Geruch noch Geschmack. Ein Zeichen ihrer Güte ist, wenn sie sich leicht spalten lassen. Die Waare kommt entweder in arößern oder kleinern rundlichen Bünden, wie der Sdamer Käse, oder in länglichten Paketen zum Handel. Die ersten sind 4, 5 bis 6 Pfund schwer; die andern und bessern nur 2 bis 3 Pfd. Die dritte oder lange Sorte ist in Gebinden von etwa 3 Viertel Elle Länge und einige Pfd. schwer. Diese ist wohlfeiler im Preis, und man hat sie nicht so gern, als die runde. Die beste Sarsaparilla erhalten wir aus dem fernischen Indien von Cabiz; die andere von Lissabon und Genua; die lange aus Holland. Diese wird nicht selten verfälscht: denn es finden sich unter den deutschen Ranzengewächsen genug solcher, die der ausländischen Sarsaparilla dem Aussehen nach ähnlich sind, aber freysich nicht ihre Kräfte haben. Man gebraucht diesen Artikel in der Medicin, insonderheit zu schweißtreibenden und blutreinigenden Tränken.

Cassafraß, Lignum Sassafras, Pavanum indianum, ein ausländisches medicinisches Holz, das auswendig gelbbraun oder grau, inwendig aber röthlichtbraun aussieht, dabey einen gewürzhaften, etwas scharfen Geschmack und guten Geruch giebt. Man bringt solches aus Nord- und Südamerika, vornehmlich aus Virginien, Maryland, Florida, Louisiana, Surinam und von anderwärts mehr in großen Stücken, oder vielmehr in dicken und knotigen Prügeln. Der Baum, der es giebt, ist Laurus Sassafras Linn. Sp. pl. p. 530. Er hat eine dicke Rinde, die das zum Handel gebrachte Holz noch haben muß, weil in dieser mehr medicinische Kraft, als in den übrigen Theilen, steckt. Auch die Wurzeln sind stark im Gebrauch. Die Rinde sammt dem Holz dient zu Holztränken. Dieser Artikel kommt meistens über Holland und England zum Handel. Man bringt ihn entweder in ganzen Stücken, oder auch schon klein geschnitten zu Verkauf. Ist das letztere, so muß man wohl darauf sehen, daß das Holz nicht verlegen und alt sey, denn alsdann hat es keinen Geruch mehr, und alle Kraft ist weg. Die Waare wird zu Amsterdam bey 100 Pfd., mit 1 Pr. Outgewicht und 2 Pr. Sconto gehandelt, und in großen Körben verschickt.

Sarsaparilla, s. Sarsaparilla.

Sassenage, s. Käse.

Saucrampfer, s. Ampfer.

Sauerbrunnen, Sauerwasser, sind mineralische Wasser von unterschiedlichem Gehalt und Geschmack, doch insgemein säuerlich, die sowohl in Deutschland, als auch in andern Ländern vorkommen, und wider vielerley Krankheiten und Gebrechen innerlich oder äußerlich dienen. Weil jedoch ihre medicinischen Kräfte meistens von den Mineralien, welche sie enthalten, herrühren, so ist unter diesen Sauerbrunnen ein gar großer Unterschied, und einige wider diese oder jene,

jene, und andere wider verschiedene Uebel gut. Diejenigen z. B. welche Theile vom Eisen oder Vitriol bey sich führen, dienen zum Eröffnen und bey langwierigen Krankheiten. Andere, die Salpeter enthalten, sind gegen den Stein und das Nierenweh; so wie die, welche schwefelige Theile bey sich führen, der Brust dienen. Deutschland ist mit diesen Sauerbrunnen reichlich versehen. Die Sorten, welche gegenwärtig den stärksten Vertrieb finden, sind unter andern die von Pyrmont in der Grafschaft Waldeck; Schwalbach in Hessen; Spaa im Fürstenthum Lütich; Bielin, Eger und Eßlitz in Böhmen; das Seltzer oder Seltzerwasser aus dem Amt Limburg im Rierischen; das von Wilsungen u. Der Egersche Sauerbrunn wird in thönernen Flaschen, die mit einer zinnernen Schraube versehen und mit dem Egerschen Stadtwappen versiegelt sind, weit und breit versahren. Die Kiste enthält 18 Flaschen, jede von 6 Seidel nach böhmischem Maas. Das Pyrmont'sche Wasser ist in Kisten von 50 kleinen und 75 bis 80 Pinzbouteillen; von 60 kleinen, und 100 sogenannten Pinzbouteillen, oder von 40 kleinern und 60—65 größern; von 30 kleinern, 50 ganzen oder 100 halben Pinzbouteillen; oder endlich, von 20 kleinern, 30 größern oder 60 halben Pinzbouteillen. Der Bielin'sche Sauerbrunn ist entweder in ganzen Kisten von 20, oder halben Kisten von 10 ganzen Flaschen; oder auch in ganzen Kisten von 40, oder halben von 20 Flaschen. Schwalbacher ist in Kisten von 20 Flaschen. Spaawasser in Kisten von 40 größern oder 50 kleinern Flaschen.

Sauerflee, *Acetofella*, eine allenthalben bekannte Pflanze, deren frische Blätter in den ersten Frühlingsmonaten, wean ihres wässerigsauren Safts, für die Apotheker gesammelt werden. Man scheidet daraus durch zweckmäßige

Handgriffe das Sauerfleeesalz, *Sal Acetofellae* oder *Sal oxalis*, ein mit der Säure übersättigtes Mittelsalz, das an manchen Orten in Menge zubereitet, und durch die Droguisten und Materialisten zum Handel gebracht wird. Das allermeiste und zugleich auch beste macht man in der Schweiz. Dieses ist vollkommen weiß, und besteht aus schönen Crystallen. Auch in Schwaben, auf dem Harz und in Thüringen wird viel davon verfertigt.

Saurian, ein rother Franzwein, welcher von Eette ausgeführt wird, und den man bey Strickfäß von 45 Beltes handelt.

Sauternes, s. Bourdeauxer Wein.

Scammoneum, ein grauschwarzes, oder schwarzbraunes Gummi, das durch Einschnitte aus einer Art Stocckwinde, *Convulvulus Scammonia* Linn. Spec. pl. p. 218. gewonnen wird. Es ist dieses eine ausdauernde Pflanze, die auf den in einer Reihe fortgehenden Bergen, von Antiochien bis an den Berg Libanon, wie auch auf dem Berg Taurus und in Syrien wächst. Man läßt den weißen milchigen Saft an der Sonne trocknen, bis er zu einer dichten Masse geworden ist. Diese ist das eigentliche Scammoneum. Die Materialisten führen von dieser Waare zwey Sorten. Eine erhalten wir von Smyrna, die andere von Aleppo. Diese ist viel harzreicher und kraftvoller, als jene, und wird auch theurer verkauft. Das smyrnische Scammoneum ist schwärzlichster von Farbe, fällt auch schwerer ins Gewicht, ist nicht leicht zu zerbrechen, und färbt weniger, wenn man es auflöst. Man bringt solches in Kisten von 24 türkischen Occas zu Markt. Das ächte ist leicht, wenn man es durchbricht, auf dem Bruch glänzend, und läßt sich zwischen den Fingern zerreiben. Fast man es mit nassen Fingern an, so färbt es dieselben sogleich bleichgelb, und im Wasser aufges

loßt,

ist, läßt es nur wenig Bodensatz fallen, macht dasselbe milchig und färbt es grünlicht. Es hat anfänglich gar keinen Geschmack, der aber hernach etwas scharf und bitterlich wird, und den Speichel hervorlockt; sein Geruch ist widerlich. Zuweilen verkauft man dafür den milchartigen, durchs Einkochen verdickten Saft des Hundwürgers (*Cynanchum monspeliacum* Linn.), der aber schwärzer und schwerer ist, auch nicht so stark abführt. Das Scammonium überhaupt purgirt gar gewaltig, weswegen es selten allein, sondern mit andern gelinderen Mitteln zugleich verschrieben wird. Sa man giebt es nicht einmal gern roh, sondern mit Quitten- oder Citronsaft gemildert, in welchem Zustand es *Diagrydium* genannt wird. Man zieht das Scammonium von Marseille, Triest, Livorno, Venedig und aus Holland.

Schabziger, s. Schweizerzäs.

Schachtelthalm, Schafsthatm, heißt man dünnes Rohr, das an Bräcken und Morästen wächst, und wegen seiner von Natur scharfen Oberfläche zum Glattmachen und Poliren angewandt wird. Es muß aber zu diesem Gebrauch erst getrocknet werden, damit es scharf und steif werde. Die Tischler, Drechsler und Lackirer gebrauchen es zu ihren Arbeiten, und man handelt es Bündweis.

Schafgarbe, *Millefolium* (*Achillea*), von dieser ausdauernden Pflanze, die auf Wiesen und Weiden wächst, werden das Kraut und die Blumen für die Apotheken gesammelt. Das Kraut schmeckt etwas zusammenziehend, bitter und auch gelind gewürzhalt; der letztere Geschmack ist noch merklicher an den Blumen, besonders wenn man sie zwischen den Fingern zerreibt. Man zieht auch aus ihnen ein stark riechendes und durchdringend schmeckendes Del ab. Die Pflanze dient als eine stärke- und zusammenziehende Arznei, die auch Krampfs-

stillend ist. Die Apotheken haben davon das destillirte Schafgarbewasser, die Essenz, und das destillirte Del.

Scharlachbeeren, ein vorzüglicher Krankenwein, der als Liqueurwein viele Liebhaber hat.

Scharlachbeeren, *Kermes* oder *Kermesinbeeren*, *Purpurfärber*, Lat. *grana Kermes* oder *Chermes*, *grana insectoria*, f. *vinetoria*, *Coccus insectoria*, Fr. *graine de vermillon*, unter diesem Namen führen die Apotheken und Materialhandlungen kleine, zähe, hautartige, runde, glatte und glänzende Blasenbehältnisse, mit einem rothen Wurmpulver angefüllt, die das Ansehn, wie auch die Größe der Erbsen haben, und von einem saugenden Gallinsekt (*Coccus Quercu Illeis*) gemacht werden. Man sammelt sie im May von den Stacheln in Portugal, Spanien, Italien, auf der Insel Cypern, wie auch in den südlichen Provinzen Frankreichs, besprengt die zusammengebrachten Körner mit Weinessig, um die darin enthaltenen Eyer zu tödten, und trocknet sie hernach an der Sonne. Beim Einkauf muß man die großen und recht frischen Körner wählen, die recht dunkelroth von Farbe, dabey voll und markig sind, keinen unangenehmen, obgleich nur schwachen Geruch haben, von Geschmack aber, nebst einer gelinden Schärfe und einem bitterlichen Wesen, etwas herbes und zusammenziehendes zeigen. Dieser Artikel wird nicht nur zur Färberei, sondern auch in Arznei, wegen seiner Kraft zu verdünnen, zu reizen, aufzulösen, zu vertheilen und die Nerven zu stärken, angewandt. Man erhält diese Waare von Nîmes, Avignon, Montpellier und Marseille, wie auch von Livorno. Man macht daraus in den Apotheken das bekannte *Alchermesconfekt*, und in den Kosothobrennereyen den *parfait Amour* und *Alchermesrosfogio*. Montpellier und Nîmes liefern den *Alchermes-*

meßspray, der in kleinen Fäßchen von weißem Holz weit und breit verfabren wird.

Scharfe, Scharfenkraut, Färberseharfe, Lat. *Serratula*, ein Färbekraut, das hier und dort an dunkeln und feuchten Orten in Gehölzen und auf Wiesen wächst. Die Färber gebrauchen es zum Gelb auf Wolle. Man trifft dieses Kraut in Sachsen, Schlesien und anderswärts mehr an. Es wird zu ganzem Fudern verfabren und bey Centzner gehandelt.

Scheidwasser, Aquafort, A. Aqua fortis, wird aus einem Theil Salpeter und zwey Theilen Vitriol nach Vorschriß der Kunst bereitet. Der saure Geist, den man auf solche Weise erhält, löset das Silber auf, und läßt das Gold unverfehrt: weswegen der Artikel mit Recht den Namen, Scheidwasser, führt. Man verfertigt hievon in den chemischen Fabriken unterschiedliche Sorten, die mehr oder minder stark seyn müssen, jenachdem ihre Bestimmung seyn mag. **A. B.** der Salz tergeist ist besonders für die Münzer und Abreiber; er wirkt beym Silber weit weniger, als beym Kupfer. Das doppelte Scheidwasser hingegen hat die Eigenschaft, daß es das Kupfer angreift, und das Silber läßt. Daher taugt es hauptsächlich nur für Siebzeihen. Eine andere Sorte, die nur etwa die Hälfte so theuer im Preis ist, dient besonders den Goldarbeitern und Golddratziehern, die das Silber vom Gold scheiden sollen. Endlich noch eine schwächere Sorte gebrauchen die Färber. Diese machen auch bey weitem den stärksten Verbrauch vom Scheidwasser. Das meiste Scheidwasser liefern uns England, Flandern, das Lüttichsche, Ungarn und manche Gegenden Deutschlands. In Ungarn sind die vornehmsten Brennereyen zu Kremsitz und Bernstein. Der Scheidwasserlaborant verbünnet das erhaltene sehr concentrirte Scheidwasser, damit er seiner Waare ge-

nau den Grad der Stärke gebe, den die verschiedenen Abnehmer verlangen. Diese Grade sind so vielfach, als die Professionisten und Künstler, die das Scheidwasser anwenden. Dem Buchbinder, Kupferschmied, Rothgießer und verschiedenen andern, die sich dieses Artikels bloß dazu bedienen, um den aus ihren Händen gekommenen Arbeiten den Anfang der Reinigung zu verschaffen, ist es gleichviel, wenn nur das Scheidwasser frist. Ganz anders ist es mit dem Goldarbeiter, dem Färber, Kürschner, Kupferschmied und Hutmacher. Diese, welche oblig reines und starkes Scheidwasser brauchen, finden oft noch an dem, das ihnen geliefert wird, auszufegen. Gefälltes Scheidwasser, heißt man das zur Goldscheibung völlig gereinigte. Der stärkste Verbrauch, den die Färber vom Scheidwasser machen, ist der zu Rothenillfarben, wo man den Glanz derselben, mit in Scheidwasser aufgelöseten Zinnseilspanen erhöhen will. Solches darf nun durchaus nichts Vitriolisches enthalten. Die Kupferschmied gebrauchen concentrirtes Scheidwasser, das sie hernach selbst verdünnen. Das von der dritten Stärke dient den Rauchhändlern und Kürschnern, entweder die Bärenhäute zu reinigen und abzuleischen, oder zur Ansehung einer Farbentruhe, womit sie gewisse Rauchwaaren braun oder schwarz färben. Das für die Hutmacher ist vom wohlfeilsten Scheidwasser, worinne man auß Pfund, eine Unze Quecksilber aufgelöst hat. Man verfähet das Scheidwasser in hart gebrannten irdenen Flaschen, oder in Bouteillen von recht dickem und starkem Glas, die wohl verklopft seyn müssen. Es wird bey Pfund gehandelt, und führt bey den Scheidekunstlern dieses Zeichen, **V**; und das Königs-

wasser dieses, **R**.

Schellack, f. Lac.

Schells

Schellfisch, *Gadus Aeglefinus* Linn. gen. 154., Spec. 1., Franz. Merlan, eine Gattung schmackhafter Seefische, welche besonders in der Nord- und Westsee häufig gefangen, und theils frisch, theils eingesalzen, auch wohl marinirt und in Tonnen geschlagen zum Handel kömmt. In Island wird aus dem Schellfisch sehr guter Klippfisch bereitet. Auch macht man da Dorsch daraus. Eigentlich unterscheidet er sich vom Dorsch durch seine feinen Schuppen, welche aber größtentheils abgenommen werden, wenn man daraus Klippfisch macht: endlich weicht er auch darin von jenem ab, daß er weißer von außen ist, und zwey dicke Gräten oben am Kopf hat, wo er abgeschnitten wird.

Schieferweiß, heißt man die feinste und reinste Gattung Bleiweiß, welche ohne allen Zusatz von Kreide gemacht ist. Die Bleie werden vorher auf Streckwerken in dünne Bleche ausgedehnt, hernach läßt man sie durch Essigsäure zerwagen und in einen weißen Kalk sich verwandeln. Dieses geschieht an einigen Orten mit, an andern, ohne Destillation. Wenn nun das Blei auf eine oder die andere Art zerfressen und in Bleiweiß verwandelt ist, wird es auf großen Reibsteinen, die in Fabriken durchs Wasser in Bewegung gesetzt werden, aufs feinste zerrieben, auch während des Zerreibens mit Wasser angefeuchtet, wodurch es zu einem Brei gemacht wird. Diesen bildet man in beliebige Formen und läßt das Schieferweiß hernach trocknen. Die Maler bedienen sich dieses Artikels zur Farbe, und die Apotheken zu Pflastern und Salben.

Schiffsvetch, s. Vetch.

Schieloscher, s. Ungarischer Wein.

Schinken, Fr. Jambons, machen einen Theil vom Speckhandel aus, werden aber gemeinlich theurer, als der gemeine Seitenspeck gehandelt. Die berühmtesten sind die Pommerischen, Westphälischen,

Kraukauer, Mosbauischen, die von Halle und Glaucha im Magdeburgischen, die Ostfriesischen und Hollsteinischen. Die Westphälischen gehen nicht nur in alle benachbarten Länder, sondern auch weiter. Sie unterscheiden sich durch ihr inwendig sehr rothes, und vorzüglich schmackhaftes Fleisch. Gute und frische Schinken müssen, wenn man mit einem Messer bis an den Knochen schiebt, dasselbe wieder heraus zieht und daran riecht, keinen unangenehmen, ranzigen oder schimmlichen Geruch geben.

Schiracker, s. Ungarischer Wein.

Schlagbalsam, s. Balsam.

Schlagwasser, *Aqua apoplectica*, heißt man ein stärkendes Haupt- und Herzwasser, das aus Lavendel- und Schläffeltulmen, Rosmarin, Sabel, Thymian &c. mit Wein abgezogen worden ist.

Schlangeholz, *lignum colubrinum*, ist das Holz von der Wurzel des *Strychnos Colubrina* Linn. Spec. pl. p. 271, mit ebrundenen, aber spitzigen Blättern und einfachen Sabeln, von einem stacheligen Baum, der auf Ceylon und der Malabar Küste wächst. Die Wurzel davon, welche unter dem Namen, Schlangeholz, zum Handel kömmt, ist holzig, Armsdicke, fest, schwer, schmeckt sehr scharf und bitter, hat keinen Geruch, und ist mit einer schwärzlichen und graugefleckten Rinde umgeben. Schneidet man sie überzweg durch, so sieht man Aern oder weiße Blättchen, die von ihrem Mittelpunkt nach dem Umkreis zulaufen, wie auch noch andere weiße entfernte Blättchen, die mit viereckigen hohlen Stellen hin und wieder durchwebt sind. Sie ist giftig, hat aber dennoch auch Heilkräfte. Man gebraucht das Holz sammt der Rinde gegen viertägige Fieber, Märrer, und als Antidotum wider mancherley Gifte. Eine andere Art Schlangeholz, *lignum serpentum*, lieffert uns der Baum von Ceylon, den Linne

Linnee unter *Ophioxylum serpentinum*, Spec. pl. p. 1478. aufführt. Sein Charakter und die Natur des Holzes sind noch zu wenig bekannt, als daß wir davon etwas zuverlässiges sagen könnten. Man eignet ihm gleiche Kräfte, wie der Schlangenzwurz, zu.

Schlangenzwurz, *Serpentaria virginiana*, *Aristolochia serpentaria* Linn. Sp. pl. p. 1363, virginische Osterlucey, erhalten wir von einer ausdauernden Pflanze, die in Nordamerika, vorzüglich in Virginien zu Haus ist. Die Wurzel besteht aus vielen Ästchen, die aus einem kleinen gemeinschaftlichen Stamm entspringen; diese sehen äußerlich braun, inwendig aber blässer aus. Oft findet man sie, daß ihnen die Blätter noch anhängen. Sie haben einen bitteren, stechenden Geschmack, und gewürzhaften Geruch. Man hält sie für sehr wirksam gegen bössartige Fieber. Die Apotheken haben davon die Essenz, die Tinktur &c. Die Handlung zieht die Schlangenzwurz aus Baltimore in Maryland und Charlestown in Carolina. Sie muß frisch und recht fleischig seyn.

Schlehen: in der Medicin werden die Blüten, der Saft und die Früchte gebraucht. Vornehmlich besitzt der Saft eine anhaltende Kraft, wird in Blasen gefaßt, und so zum Handel gebracht. Die Früchte macht man mit Zucker und Senf ein. Der Saft aus den frischen ist ein sehr gutes Mittel, zähe Weine zu verbessern.

Schlüßelsche, f. Pottasche.

Schlüsselblumen, *Primula Veris*, eine ausdauernde Pflanze mit gezähnten runden Blättern, die allenthalben häufig auf Wiesen wächst, und im Frühling mit zu den ersten Blumen gehört. Hievon kommen Blümen, Wurzel und Kraut in die Apotheken, welche das von ein Wasser, eine Conserve und einen Syrup haben.

Schlytenasch, f. Pottasche.

Schmack, f. Sumach.

Schedels n. prakt. Taschenwörterbuch.

Schmalband, f. Butter.

Schmalte, f. blaue Farbe.

Schmalz, Fett, Lat. *Axungia*, heißt man die verschiedenen Arten von weichem Fett, die in Apotheken und Materialhandlungen zu verschiedenem Gebrauch geführt werden; wie auch das Butterschwein- und Sänfeschmalz, das in der Haushaltung und Küche Verbrauch findet.

Schminckläppchen, f. Tarsnessel.

Schneckenindig, f. Indigo.

Schnepel, ein zarter und wohl schmeckender Flußfisch, der in der Oder, Elbe und einigen andern Flüssen, besonders bey Hamburg, im Brandenburgischen &c. gefangen wird. Man reißt ihm den Bauch auf, trocknet ihn an der Luft, oder läßt ihn etwas räuchern, und verfährt ihn so. Der größte Theil aber wird frisch genossen.

Schnupftabak, Fr. *Tabac en poudre*, wird von gedörrten, geschnittenen, gestoßenen oder gemahlten Tabaksblättern, entweder fein, grob oder gekörnt verfertigt. Er wird zum Theil ohne Zusatz, wie z. B. in den französischen und ungarischen Fabriken geschieht, fabricirt, oder auch mit mancherley künstlichen Beizen, wohlriechenden Dingen, Salzen u. s. w. angemacht, jenachdem es der Geschmack der Abnehmer, oder der Schlandrian und die Kunst des Fabrikanten mit sich brinat. Die Sorten Schnupftabak, welche jetzt im Handel den stärksten Abgang finden, sind bey uns in Deutschland, 1) der St. Omer oder Rappé. Dieser wird entweder aus Karotten, welche Quinkirchen, St. Omer, Strasburg, Ostende, Altona, Hamburg, St. Gallen und Holland liefern, gemacht, oder aus Virainischen, Ungarischen und zum Theil Ukrainischen Blättern verfertigt. Man erhält ihn auch in Kässern, bleiernen Büchsen u. s. w. von Quinkirchen, St. Omer, St. Gallen und Strasburg. 2) Der holländische Schnupftabak, von dem

es braunen und schwarzen giebt, kommt von Amsterdam, Rotterdam, Amersfort u. häufig zum Handel. Der schwarze ist in viereckigen Stangen, und geht insonderheit nach Polen, in die angrenzenden Länder u. 3) Der Marocco, welcher theils von ungarischen fetten Blättern, theils von Marylandischen gemacht wird, kommt aus der Gegend um Frankfurt am Mayn, wird aber jetzt an vielen Orten nachgemacht. 4) Der spanische Tabak, von welchem es unterschiedliche Arten giebt, geht fast in alle Gegenden von Europa. Die Hauptsorten dieses Tabaks bestehen aus Sevilla, welcher aus Havannablättern mit Zusatz einer feinen Ochererde zubereitet wird. Man macht den höchst fein gemahlten Tabak mit dieser rothen Erde an, wodurch er die ihm eigene Färbigkeit, Farbe und Annehmlichkeit im Geruch und Geschmack bekommt. Wenn man diese reine, flüchtige, in Europa einzige Erde, mit Blättern von dem Eyland Trinidad und von San Spirit auf der Insel Cuba, als welche zur feinsten Sorte des Sevillatabaks dienen, vermischt hat, nachdem jene durch Mühlsteine von unterschiedlicher Schwere zermalmt, hernach auf das feinste gesiebt worden sind: so erhält man Prinassorte, die Garanza heißt, oder den allerfeinsten Tabak. Alle Sorten des spanischen Tabaks, nämlich Sevilla, Havanna oder Espannol, Tonca und Son de Tonca, kommen in Vasen von einem spanischen Pfund, in doppelten dergleichen, in ganzen und halben Euronen u. zum Handel. 5) Ungarischer Tabak, der entweder braun oder schwarz von Farbe aussieht, und sehr stark ist, wird am besten im Land selbst, und zwar zu Presburg, Debretzin, zu Dioszeg im Biharer Komitat, zu Tanoschaza im Eisenburger Komitat, zu Debree in der Hevescher Gespannschaft, wie auch zu Hapar, Tant, klein Manos und Zimeny, verfertigt. Der fabricirte Debrer ist in sogenannten

Karten von einem halben Pfund, Wiener Gewicht. Auch der Kaiserlicher und Insulaner Schnupftabak in Ungarn, findet starken Vertrieb. 6) Brasilientabak ist nicht durchgängig beliebt: doch giebt es Länder und Gegenden, wo man Geschmack daran findet, z. B. die afrikanischen Küsten, Italien, die böhmischen Grenzen nach Sachsen u. 7) Granirter oder granulierter, gebrannter schwarzer Tabak, der besonders in Italien gangbar ist. Die erste Eigenschaft, die man von gutem Tabak verlangt, ist, daß er sich lang unverboden erhalte, und gut von Geruch sey und bleibe. Das erste erlangt der Fabrikant durch die gehörige Salzfäucirung, das andere durch Zusatz von Ingredienzien, welche ihm einen angenehmen Geruch mittheilen, wie solches zur Befriedigung des Liebhabers erfordert wird. Von dem St. Omer und St. Vincenttabak, werden die Blätter in Salzsäuren und Kamarrindensuppe faucirt, hernach zu Carotten verarbeitet. Bey dem Nappettabak finden beyde Behandlungen ebenfalls statt. Zu den spanischen, portugiesischen und holländischen Tabaksorten, werden die Blätter und Stiele getrocknet, gepulvert, und durch verschiedene Siebe nach Numern gebeutelt. Ihre Parfümierung geschieht bald mit Bisam, bald mit Zibeth, die man mit Zucker abreibt; bald mit erstern allein, wie bey spanischen Tabak; oder mit Bisam, Wein, Zucker und Brantwein, wie bey dem Neapolitanischen; oder mit Vanilla, wie bey der Sevilla; mit Toncabohnen, wie bey dem spanischen Toncatabak; oder mit Ambra und Zucker abgerieben, wie bey dem feinen Italienischen; mit Ambra, Zibeth und Drangenblütheessenz, wie bey dem Malthefer; mit Ambra, Bisam und Zucker, wie bey dem böhmischen Schnupftabak. Mit Weidenwurz ist der Strasburger Violetkappee, mit Steinkleeblumen der Son

Son de Tonca, oder haubdversehe
Labak parfümirt.

Schoenanthum, f. Cameel-
heu.

Scholle, Plattelfe, Pleuro-
nectes Platissa Linn., eine Gattung
Halbfische, die auf der Seite schwim-
men, und die Augen auf einer Seite
beysammen stehen haben. Man
fängt ihrer eine große Menge in
der Ost- und Nordsee, und bringt
solche sowohl frisch, als auch ge-
trocknet zum Handel. Hamburg,
Lübeck, Bremen, Stettin, Danzig,
Ebing, Königsberg und Holland
treiben mit dieser Fischwaare einen
ansehnlichen Handel, besonders nach
den katholischen Ländern. Hamburg
unterscheidet seine Schollen oder
Plattelfen in verschiedene Sorten,
die nach Beschaffenheit unterschied-
liche Preise gelten. Man verkauft
solche bey hundert, bey Schock oder
Rosen von 20 Stück: zu Lübeck
bey Kiepen von 30 Steige oder
600 Stück. Die großen, schön weis-
sen, fleischigen und frischen sind die
besten.

Schöllkraut, Lat. Chelido-
nium, von diesem wilden Heilkraut
kommen in die Apotheken zwey
Sorten: nämlich das größere und
das kleinere. Das große ist eine
ausdauernde Pflanze, die an Mau-
ern und Bäumen häufig wächst.
Man bringt davon das Kraut und
die Wurzel in die Apotheken. Die
letztere ist ästig, im frischen Zustand
braunröthlich, im trocken schwarz.
Beide sind kräftig zertheilende, er-
öffnende und absterbende Mittel.
Das kleine Schöllkraut, Chelido-
nium minus, ist ebenfalls eine aus-
dauernde Pflanze, davon Blätter
und Wurzeln medicinal sind. Man
gebraucht den Saft als Niesemittel,
und, äußerlich applicirt, als Blas-
senziehend.

Schomlauer, f. Ungarischer
Wein.

Schotendornsaft, f. Aca-
cienast.

Schüttgelb, eine gelbe, von
Curcuma, Maun und Kreide be-

reitete Farbe, in kleinen trichter-
förmigen Stücken, die häufig in
Holland, und jetzt auch in Deutsch-
land, hauptsächlich von den Berlin-
erblau- und Lackfabrikanten ver-
fertigt wird. Sie dient den Mas-
lern und Ausreichern.

Schwalbenwurz, Hirundi-
naria f. Vincetoxicum, eine aus-
dauernde Pflanze, die in bergigen
Gegenden wächst, zwar zur Med-
icin dient, aber doch, nach ver-
schiedenen Beobachtungen sachs-
diger Kräuterbeschreiber, unter die
verdächtigen Gewächse gehört. In
der Haushaltung ist die Pflanze,
und die mit ihr verwandten, wegen
ihres wolligen Saamens, woraus
Polster verfertigt werden können,
und wegen des Flachsens, den man
von den Stengeln, wenn man sie
auf die gewöhnliche Art rösten läßt,
erhalten kann, berühmt. Die Wur-
zel besteht aus vielen dünnen, lan-
gen Fasern, die bläsigelb aussehen,
und aus einem gemeinschaftlichen
runden Stamm entstehen. So lang
die Wurzel frisch ist, hat sie gewis-
sermaßen einen starken, widerlichen
Geruch, fast wie Haselwurz oder
wilder Baldrian, der jedoch durch
das Trocknen fast ganz verloren
geht. Ihr Geschmack ist anfangs
süßlich, und zuletzt etwas scharf.
Sie dient zur Eröffnung der Ver-
stopfungen, treibt den Harn und
Schweiß. Man nimmt sie in den
Apotheken zu einigen Zusammen-
setzungen.

Schwamm, Lat. Fungus, f.
Spongia, ist der Name bekannter
Pflanzen, die gar geschwind auf-
wachsen, aber auch eben so schnell
wieder vergehen. Sie kommen an
Bäumen, Felsen, und auch auf der
Erde hervor. Man unterscheidet
sie in Baumschwämme, welche wie-
der in sogenannte pergamentene,
oder dünne, Fungoides, in stein-
förmige, gitterartige, wie Weich-
gebilde etc. unterschieden werden;
ferner, in blätterförmige, die aus
einem harten hornigen Weßen be-
stehen, und bey den Bäumen, wo
sie

sie sich befinden, insgemein ein Zeichen des Alters, oder einer Krankheit sind; in kugelförmige u. s. w. Eine zweyte Hauptgattung machen die Seeschwämme, Spongiae, aus. Die dritte schließt die Erdschwämme in sich. Diese haben entweder einen Stiel, auf welchem der Kopf sitzt, sind auch von gutem Geruch, derb von Materie und genießbar; oder sie haben einen bösen Geruch, sind pulverartig, blätterig und schädlich, wenn man sie äße; oder sie haben keinen Stiel, sind kugelförmig, inwendig pulverhaft, L. Bovistae. Etliche unter den Erdschwämmen werden eingesalzen, getrocknet oder gedörrt zum Handel gebracht. Dergleichen sind: die russischen Rippen, Reissgen, russisch Rischiki, die franz. zöl. und deutschen Champignons. Mouchérons oder Moufférons, die Morchein, Maurachen u. Die Champignons werden entweder frisch, getrocknet oder eingemacht zu Markt gebracht. Sie sind oben weiß und glatt, unten röthlich und gestreift, härlich von Fleisch, und haben dabey einen guten Geruch. Die meisten liefern Bourdeaux und Certe. Darunter stehen die, welche man Oronges nennt, und in Lismosin wachsen, oben an. Das Obere ist glatt, und hat eine schöne lichtrothe Farbe; der untere Theil ist gerunzelt, und hat, so wie der Stiel, eine gelbliche Farbe. Man bringt sie getrocknet zum Handel. Auch die Morines und gelben Pignens aus Provence, und die kleinen Moufferoles aus den Seennen und von den Pyrenäen sind beliebt. Endlich erhält der Handel noch die sogenannten Badeschwämme, Spongiae marinae, welche zum Aufs und Abwischen häufig gebraucht werden, weil sie die Feuchtigkeith leicht einziehen, und solche auch wieder von sich geben, wenn man sie drückt. Sie wachsen an Felsen am Meeresufer, wo man sie abreißt, säubert, hernach anreihet und zu Markt bringt. Ihre Farbe ist braun, gelb oder rothgelb. Es

giebt zarte oder feine, mittlere und grobe, große und kleine, wie auch sogenannte Pferdeschwämme. Sie werden nach dem Gewicht gehandelt, und gelten desto mehr, je zarter, reiner und förmlicher sie sind. Man bekömmet diese Waare vorzüglich von den Küsten am Mittelmeer, von Tunis, Tripolis, Cay Negre von der barbarischen Küste, aus Syrien, von Zante, Zara in Dalmazien, der Insel Candia, von Catalla, Smyrna u. über Venedig, Livorno, Marseille und Triest zum Handel. Außer den vorgenannten Arten Schwämme, führen die Apotheker und Materialisten auch noch folgende: Lerchenschwamm, Lat. Agaricus; Bovist, Bovista; Rosenschwamm, fungus Cynosbatus; Holzerichswamm, fungus Sambuci; Hirschbrunst, boletus cervinus; Eichenchwamm, fungus quercinus; wovon unter ihren eigenen Titeln mehr vorkömmt.

Schwamm (Feuer-), s. Zunder.

Schwammsteine, lapides Spongiae, sind löcherige kleine Steine, die sich zerreiben lassen, grau oder weiß aussehen, und in den Badeschwämmen gefunden werden. Sie dienen im Arzneysach wider den Stein und Kröpfe, wie auch gegen die Spulwürmer der kleinen Kinder.

Schwarzstummel, s. Karabey.

Schwarzwurzel, Wallwurzel, radix Consolidae majoris, oder radix Symphyti, ist eine schwarze oder dunkelbraune, lange, fleischige, Daumstarke, innerlich weißlichte Wurzel ohne Geruch, und von einem schleimigleisrigen oder schmierigen Geschmack, die eines unsrer einheimischen Staudengewächse giebt. Man gebraucht diese Wurzel, ihrer erweichenden, mäßigen und sindernden Kräfte wegen, äußerlich als medicinisches Mittel. Beym Fabrikenwesen findet insonderheit der Gebrauch des satzvirten Detokts von der Wurzel,

bey

bey Zubereitung des Karmesinlacks, so wie der des Wurzelkristalls bey Bearbeitung der Wolle, statt.

Schwefel, Lat. Sulphur, ein bekannter mineralischer Körper, der aus einem fetten, mit einem vitriolischen sauren Wesen vermischten Erdbarz besteht, und daher leicht Feuer fängt, wo er alsdann eine blaue Flamme giebt, und sich ganz und gar im Feuer verzehrt. Der, welcher zum Handel kömmt, ist eine metallische Zubereitung, welche aus drey Materialien besteht, die man eigentlich als Schwefelminern betrachten kann. Solche sind die sogenannten Schwefelkiese, Schwefelerden und Schwefelsteine. Man findet zwar viel gewachsenen Schwefel, Sulphur nativum, in der Erde, er ist aber nur selten ganz rein, sondern fast immer mit erdigen, steinigen und andern fremdartigen Dingen vermischt: daher solcher durch die Kunst gereinigt und geläutert werden muß. Den meisten Schwefel liefern England, Holland, Ungarn, Böhmen, Sicilien, Island, Marseille, bey uns Goslar, und endlich Lüttich, der Kirchenstaat und Toskana. Der gemeine Schwefel kömmt in Kuchen oder Brodten, welches die schlechteste Gattung ist; oder in dicken Röhren, Fr. Canons, welches die Mittelsorte; oder auch in feinen plattgeformten Stücken zum Handel. Er muß schön citronengelb von Farbe, und glänzend aussehend, sich leicht brechen lassen, und eben so über dem Feuer zergehen. Will man den Schwefel zu verschiedenen chemischen Arbeiten gebrauchen, z. B. den Schwefelgeist abziehen, so nimmt man dazu vorzüglich solchen, der ins grünlichte fällt, weil dieser mehr vitriolische Theile enthält. Hingegen die Färber, Pulvermacher und andere nehmen lieber den citronengelben. Der römische Schwefel wird entweder roh oder geläutert von Ancona und Livorno zum Handel gebracht. Der zu Marseille raffinierte wird jetzt dem holländischen an Güte gleich

geschätzt. Die schlechteste Schwefelsorte ist die, welche man Roßschwefel, Sulphur caballinum, heißt. Dieser ist in großen Stücken, die den unreinen Saß enthalten, welcher beym Lanthern übrig bleibt und vom reinern abgefondert wird. Dieser Saß wird mit eisernen Schypen in gewisse Formen gegossen, und mit gelbem Schwefel überzogen. Er dient gegen die Räude der Pferde und wider andere Uebel dieser Thiere. Am stärksten wird der Schwefel in den Puttermahlen verbraucht. Auch bey den Chemikern, den Woll- und Seidenfabrikanten findet er seine Anwendung. Die Leutern geben dem Garn, der Seide, dem Flor zc. mit Hülfe des Schwefels auch die weiße Farbe. Der Schwefel, den die Apotheker anwenden wollen, wird noch mehrmals geläutert, um ihn von aller Unreinigkeit zu befreien. Der Schwefel führt bey den Scheidekünstlern dieses Zeichen, ♁. Er

wird in Arzney innerlich wider Brust- und Lungenbeschwerden zc. gebraucht. Auch äußerlich nimmt man ihn zu Pflastern, Salben und dergleichen. Schwefelblüte oder Schwefelblumen, flores Sulphuris, ist der allerreinste Schwefel, den man durch mehrmalige Sublimation bereitet. Diesen macht man häufig in England, Holland, zu Marseille, Rouen und Venedig. Die Schwefelblüte ist entweder in Brodten und Kuchen, oder als ein feines Mehl. Fene Sorte muß in Formen, wie das Castorin, oder wenigstens in groben Stücken, das bey leicht zerbrechlich, und eher weiß als gelb von Farbe seyn. Die Schwefelblüte in Pulver bingegut soll recht fein und zart, dabey gelbweiß von Farbe und angenehm von Geschmack seyn. Der feigere Artikel wird in Kisten und bey Pfund gehandelt, der gemeine oder Stangen- und Brodtschwefel nach Centner und in Tonnen. Aus wohl geläutertem Schwefel, verschiedenen Ausmen

men und Gewürzen, macht man die Schwefelläpythen, Schwefelpäne, Schwefelschmitte, oder den Weinschlag, womit die Weinfässer eingebrannt, und die Weine geschwefelt werden. In Thüringen, besonders zu Schmalkalden, wird Schwefelgelsi und Schwefelbalsam häufig verfertigt, und von eigenen Leuten, die man Königssee nennt, und die auch noch andere Arzneien führen, zu Kauf herumgetragen.

Schweitzerische Käse, f. unter Käse.

Scillae, f. Meerzwiebeln.

Scolopendrium, f. Hirschwurze.

Scordienkraut, Wasserknoblauch, Scordium, Teucrium Scordium Linn. Syst. veg. p. 400, das Kraut von einer ausdauernden Pflanze, die in sumpfigen Gegenden unsers Welttheils wächst. Es riecht wie Knoblauch und gelind gewürzhaft, schmeckt aber sehr bitter. Mit der Zeit verliert es seinen Geruch, und der Geschmack wird unangenehmer. Dieses Kraut ist hitzig, stärkt den Magen, widersteht der Kälte, eröffnet die verstopften Eingeweide und treibt den Schweiß. Es wird innerlich und äußerlich gebraucht. Die Apotheken haben davon das Wasser, die Essenz, den Extrakt, eine Latwerge und einen Syrup.

Scorpionel, hievon führen die Apotheken sowohl ein einfaches, als auch ein zusammengesetztes. Es kommt aus Italien von Venedig ein solches Del in kleinen länglichten Gläsern, worin der Scorpion sich noch befindet, zum Handel. Es wird dieses bloß äußerlich gegen Harnverstopfung, Steinschmerzen u. s. w. angewandt.

Scorzonere, Lat. Scorzonera, die Wurzel von der niedrig wachsenden breitblättrigen Scorzonere, einer ausdauernden Pflanze, die auf sonnenreichen Wiesen wächst, und zu medicinischem Gebrauch dient. Diese Wurzel ist groß, holzig, ringelförmig, schmeckt bitter;

hat einen milchartigen Saft, und besitzet zertheilende Kräfte. Sie wird in Präparaten gegen hitzige Krankheiten verschrieben. Man bringt sie auch eingemacht zum Handel.

Scrophularia, f. Braunkwurz.

Sebesten, f. Brustbeeren.

Seet, heißt der deutsche Weinhändler gewisse Sorten starker spanischer Weine, besonders den Xeres oder Butterset, einen weißen, magenstärkenden, etwas bitter schmeckenden Wein; den Peralta, oder eigentlich sogenannten spanischen Seet, welcher ebenfalls weiß, aber schwer ist; wie auch den Malaga Canariens und Palmset. S. das von das Mehrere unter dem Titel, Spanische Weine.

Sedum, f. Hauslauch.

Seerose (weiße), Lat. Nymphaea alba, f. lutea (denn auch die gelben kommen in die Apotheken). Hauptsächlich von der weißen gebraucht man die Wurzel und die Blumen. Die erstere ist Arms dick und darüber, lang, knorrig und weiß im frischen Zustand, getrocknet aber sieht sie braun aus, und ist ferner leicht und schwammig. Der Geschmack ist bitter und etwas zusammenziehend. Der Aufguss von ihr wird durch Eisenvitriol bald schwarz. Manche Apotheken haben davon ein Wasser, eine Conserve, einen Syrup.

Seeeinhörner, Unicornia marina, heißt man die langen geraden Zähne, die dem Narhwal, einer Art Wallfische, die im Eismeer um Grönland angetroffen werden, aus dem obern Rinnbacken hervorragen. Jeder Fisch hat nur einen einzigen solchen Zahn, der, nach Beschaffenheit und Größe des Individuums, 8 bis 12 Fuß lang, gerade, gewunden ist, und spitzig zugeht, dabei auswendig gelb von Farbe, inwendig aber weiß aussieht. Dieses Horns bedient sich der Narhwal vermutlich, theils um das Seegras, seine eigentliche Nahrung,

Nahrung, vom Grund herauf zu heilen, theils auch, um damit eine Oeffnung zum Luftschöpfen unter dem Eis zu machen. Man gebraucht dieses Horn in Apotheken zur Arznei, und bewahrt es auch in den Mineralgewölben und Naturalienkammern als eine Merkwürdigkeit auf.

Seeuhsteine, lapides Manari, sind weisse, länglichtrunde Steine, von der Grösse eines kleinen Spielballs, die im Kopf der Seeuh gefunden werden, dabey ohne Geruch, so wie auch ohne Geschmack zu seyn pflegen. Man bringt solches aus Afrika und von den Philippien. Sie werden auch in Apotheken Os aurum Balenae genannt, und sind eigentlich der steinharte Gehörknöchel von obgedachtem Thier. Man gebraucht diesen Arznei innerlich und äusserlich wider Steinschmerzen, Nieren- und Lendenweh, Kolik &c.

Seife, Lat. Sapo, eine Zusammensetzung aus Del oder andern fetten Dingen, aus Kaltwasser und Aschenlauge, die durch verschiedene Handgriffe bereitet wird. Es giebt davon 2 Hauptgattungen: nämlich trockene oder harte, und weiche oder feuchte, die man wieder, nach Beschaffenheit der Farbe, der Zusätze und der Orte, wo sie verfertigt worden ist, verschiedentlich benennt. Die Waare ist entweder inländisch oder ausländisch. Jene verfertigen bey uns aller Orten die Seifensieder und Seifekottern; die letztere aber bekömmert man von Alicante, Toulon, Marseille, Genua, Ancona, Gallipoli, Monopoli, Venedig, Triest &c. Die eine und andere wird zum Bleichen des leinenen und baumwollenen Zeugs und allerley andern Gebrauch von Färbern, Seidenappreturern, Wollkern, Strumpfwebern, Parfümieren und andern Fabrikanten, Manufakturisten und Künstlern angewandt. Auch in der Medicin macht man davon unterschiedliche Mittel. Man nimmt zur Zusammensetzung der Seife,

nach Beschaffenheit ihrer Art, und mit Rücksicht auf ihre Bestimmung, verschiedene Zuthat, unter andern Baumöl, Schlagsöl, Fischthran, die Griesen oder den Saft von diesen Delen, Talg und dergl. Man läßt diese fetten und schmierigen Dinge kochen, und bereitet sie mit Lauge zu, aus salpeter- oder salzartigen Substanzen, dergleichen spanische, sicilische und französische Soda, Pottasche, Waldasche, die Asche von verschiedenen Holzarten &c. sind. Diesen setzt man hernach lebendigen Kalk, Smalte, rothen Ocker, Indigo und andere farbende Dinge zu, um entweder die trockene Seife zu marmoriren, oder der weichen ein gefälligeres Ansehn zu geben. Ueberhaupt ist die feste oder trockene Seife das Produkt, welches aus der Vereinigung des Talgs mit dem mineralischem Alkali, das durch den Kalk ähend geworden: so wie die weiche und feuchte Seife durch Vereinigung des Del's oder Thrans mit einem Vegetabilischen Salz hervorgebracht wird. Die erstere ist entweder weisse, oder auch aermarmelt (Fr. jaspé oder macré). Von dieser ist die von Genua, Venedig, Gallipoli, Ancona und Alicante am meisten gesucht. Die Venediger wird in Apotheken, Seifenfabriken und von Parfümieren stark verbraucht. Sie führt unterschiedliche Zeichen, z. B. den halben Mond, eine Bärentlaue &c. Sie äußert unter dem Waschen mehrere Kraft, als andere Sorten Seife, wahrscheinlich deshalb, weil man ein heisseres Salz zu ihrer Verfertigung nimmt. In Frankreichs Manufakturen bedient man sich keiner andern Seife, als der Genuesischen und der von Toulon und Marseille. Die beyden letztern sind sehr gut, wenn sie aus renoirten Händen kommen, und gehen in großer Menge nach den Niederlanden, den deutschen Seestädten u. s. w. Die weisse Sorte kömmt in Tafeln, die mehr oder weniger dick sind, und 25 bis 30 Pfund am Gewicht

Gewicht halten, zu Markt. Diese muß bläulichweiß, dabey glänzend, und so wenig fett und schmierig, als nur immer möglich, seyn. Auch muß sie einen guten Geruch haben, und sich leicht schneiden lassen. Die gemarmelte ist in länglicht viereckigen Stücken von 3 bis 4 Pfund am Gewicht, welche in Kisten von Lannenholz eingepackt werden. Man verkauft solche bey halben Kisten oder Tierçons, worauf der Verkäufer 4 Procent Sconto giebt. Die Tierçons halten gegen 300 Pfund, die halben Kisten beynabe 180 Pfd. Genua verhandelt seine Seife in Kisten bey Cantara von 150 Pfund, ohne Thara. Die Russische Seife wird nach den deutschen Seestädten in Menge eingebracht. Man giebt ihr auf den Märkten den Vorzug vor den meisten einheimischen Arten. Man handelt sie in Kisten, und, 3. B. in Hamburg, mit 10 Procent Thara. Die Venezianische ist in Tafeln, hat eine weiße Farbe und ist sehr leicht. Die Debreczynische aus Ungarn ist trocken, glatt, etwas fettig und fühlt sich sehr weich an. Sie giebt der Benediger nichts nach. Reuchte oder Schmierseife ist entweder grün oder schwarz. Sie wird in Holland, zu Hamburg, Stettin u. häufig gemacht. Man handelt sie bey uns nach Tonnen von 4 Fäschchen, jedes zu 66 Pfund brutto, oder 57 bis 58 Pfund netto. Die beste ist die recht frische, und die keinen thraznigen Geruch hat. Zu Stettin hält die Tonne Schmierseife 4 Viertel, und soll netto 280 Pfund daffgen Gewichts ausgeben. Die Wollarbeiter, Stricker, Walker, Cattunbleicher u. sind es, welche Schmierseife am stärksten verbrauchen. Seifenspiritus, essence de savon, ist der aus der Seife gezogene Geist, der vornehmlich in Frankreich, und bey uns in Sachsen in der Raffinerie zu Pforten in der Niederlausitz häufig verfertigt, und weit und breit verfahren wird. Er dient zum Waschen der Haut, zu Tilgung

der Theer- und anderer Fettflecke aus Zeugen und Luchern, ohne daß sich dadurch die Farben verändern; auch gebraucht man ihn zu medicinischer Absicht. Seifenkugeln, Fr. Savonettes, werden nicht nur in Italien und Frankreich, sondern auch bey uns in Deutschland hier und da gemacht. Die vorzüglichsten liefern Genua, Venedig, Bologna, Rom, Neapel, Grasse, Montpelsier und Marseille zum Handel.

Seifenkraut, Saponaria, eine ausdauernde Pflanze, die an Gräben, Wegen und um altes Gemäuer von selbst wächst, und davon Kraut und Wurzel in die Apotheken kommen. Es hat eyrunde, lanzenförmige Blätter. Die Wurzel ist wie ein kleiner Finger oder ein Schwanz viel dick, gekniet, auswärts rötlich und inwendig weiß. Sie hat keinen Geruch, schmeckt süßlich-bitter und etwas flebrig. Beyde Artikel werden wider Krankheiten, die eröffnende und reinigende Mittel erfordern, angewandt.

Semen, f. Saame.

Semen Amomi, f. Piment.

Semen Badiani, f. Badian.

Semen bene, f. Zitwerfame, Wurmsame.

Semen Carthami, f. Saffor.

Semen Cinae, f. Wurmsame.

Semen contra, und Semen fantonici, f. Zitwer- und Wurmsame.

Seneca, oder Seneka, Kreuzblume oder Klapperschlangenzur, Lat. Polygala Senega Linn. Sp. pl. p. 990, hievon kommt die Wurzel aus Virginien, Pennsylvania und Maryland. Sie ist holzig, in viele Aeste getheilt, wie ein Finger dick, hin und her gebogen, knotig, inwendig weiß, und mit einer dicken gelblichten, gleichsam mit Harz getränkten Rinde überzogen, die ein graues Oberhäutchen hat. Der Geschmack ist zuerst mehlig, hernach säuerlich, endlich durchdringend reizend, so daß er einen kleinen Husten verursacht, und die Kehle zusammenzieht. Der Geschmack

schmack sitzt fast einzig und allein in der Rinde. Sie hat wirksam zertheilende und ausleerende Kraft, und dient wider entzündbare Brustkrankheiten, Wassersucht etc.

Senegalgummi, ist ein reiner, von der Natur selbst ausgehender, und an der Luft verdickter und verhärteter Schleimstoff, der in größern und kleinern halbrunden, kugelförmigen oder unförmlichen Stücken, welche den Laubenehren und Wallnüssen an Größe gleich kommen, zum Handel gebracht wird. Die Stücke, Klumpen oder Kugeln sind äußerlich rauh und ungleich, innerlich auf dem Bruch glatt und glänzend, dabey entweder durchsichtig oder trübe, hart, von gelblicher, gelblichweisser, brauner, rothbrauner oder Biersfarbe. Der Geschmack davon ist süßlichtschleimig und dabey nicht unangenehm. Es zergeht in kaltem Wasser nach und nach in einen wahren Schleim, läßt sich aber weder durch Del noch Weingeist auflösen. Im Feuer brennt es mit keiner Flamme, sondern verbrennt mit Hinterlassung einer Kohle. Es ist vom Schootendorn oder drehdornigen Acacienbaum mit weißlichter Rinde und hangenden Blumenspißen, der am Senegalfluß auf der Küste von Guinea, und in mehreren gegen Abend gelegenen Ländern gemein ist. Dieser Artikel wird durch die Franzosen und Engländer zum Handel gebracht. Er kommt in Fässern, die gegen 10 Centner schwer sind, uns zu. Man handelt ihn gestiebt oder ungestiebt bey 100 Pfund, und verbraucht ihn hauptsächlich in den Manufakturen, einen Theil auch in Apotheken.

Senesblätter, *Sennaeblätter*, *folia Sennae*, sind die gelbgrünen, getrockneten, länglicht-runden Blätter von der *Cassia Senna* Linn. Syst. veg. p. 327, einem Sommergewächs, das in Oberägypten und Arabien wild wächst. Es hat sechs paarige Blätter, deren Stiele keine Drüsen haben. Es

trägt kleine Hülsen, die unter dem Namen, *Folliculae Sennae*, ebenfalls zum Handel kommen, flach gedrückt sind, und einen länglichten braunen oder aschgrauen Saamen enthalten. Einige unter den Ärzten ziehen diese Hülsen den Blättern noch vor, weil sie den unangenehmen Geruch und Geschmack nicht haben, der den Blättern eigen ist, auch weniger Leidschneiden verursachen. Die besten Senesblätter erhält die Handlung aus Alexandrien in Aegypten und von Sayd in Syrien. Die letztere Gattung wird auch *Walke* oder *Pachtienes* genannt, weil sie von der Regierung gewissen Pächtern überlassen ist, die für ein Quantum an Geld den Alleinhandel im Land damit treiben. Die Mittelforte bringt man aus Arabien und von Tripolis, die ordinäre von Mocca, aus Italien, Provence und Languedoc. Noch eine geringere Sorte, und die eigentlich ein Ausschuß, ist die, welche man *Senna parva*, oder *Bruchsenes* nennt. Diese enthält größtentheils nur zerbrochene Blätter und Staub. Die Blätter von Tripolis sind grüner von Farbe, haben einen schwächern Geruch, sind schmaler, und süßten sich viel seltener an, als die von Sayd und Alexandrien. Die von Mocca, welche man auch *Sennes de la Pique*, *Pickenes*, zu Marseille heißt, sind noch schmaler von Blättern, als die vorhergedachten beyden. Die Waare wird von Venedig, Livorno, Triest und Marseille zu uns gebracht. Sie ist in Säcken oder Ballen von 200 Pfund, und wird an manchen Orten gestürzt gehandelt. In Livorno giebt man darauf 10 Procent Thara und ein halb Procent Lieberthara. Dieser Artikel wird in der Medicin zum Abführen gebraucht.

Senf, *Sinapi*, ein fast runder, scharf schmeckender Saame, von dem es wilden und zahmen giebt. Jener wächst von selbst an trocknen Orten, und sieht röhricht aus. Dieser hingegen

gegen hat eine braune, schwärzlichze, gelbe oder weißgelbe Farbe. Im Herbst, wenn der Saame reif ist, nimmt man ihn ab, zerreibt ihn mit Wein, Most oder Bier, und füllt ihn in steinerne Flaschen oder Kästchen von verschiedener Größe. So bringt man ihn zum Handel. Er heißt alsdann insaemein Mischfrucht. Den meisten bringt man aus Oesterreich, Mähren, von Frankfurt an der Oder, aus Frankreich, insonderheit von Dijon und Chalons. Der Kremsier in Oesterreich ist vorzüglich im Ruf, auch die Franzosen werden häufig an fürstliche Höfe in Deutschland und Italien verschickt. Sie haben einen viel feineren und angenehmeren Geschmack, als die andern Arten. Der von Frankfurt an der Oder kommt in kleinen Fäßchen zu Markt, die etwas mehr als eine bertiner Bouteille enthalten. Der Oesterreichische und Mährische wird bey Gynen gehandelt. Die Senfkörner handelt man bey Mezen oder nach dem Rundmaß, oder auch bey Centner und Pfund. Wir ziehen sie von Erfurt. Die Körner müssen trocken und rein, so wie der Mischfrucht, heißend, die und nicht dumpfig von Geschmack seyn.

Sepia, f. Bläckfisch.

Seraphinum, Serapinum, f. Sagapenum,

Sergfisch, f. Stockfisch.

Sérons, f. Bourdeanner Wein.

Serpentaria, f. Schlangenzwurz.

Serpentarium (lignum), f. Schlangenholz.

Serpillium, f. Quendel.

Serpillum romanum, f. Thymian.

Sesam, Flachsdotter, Samen Sesami, ist der Saame von einem Kraut, das in der Levante, in Sicilien, Rossana u. wild wächst, und auch mit Fleiß gebauet wird. Dieser Saame, den die Franzosen Escayolle oder grains de Canarie nennen, ist glänzend und strohfarbig, fast dem Leinsaamen ähnlich.

Die morgenländische Sorte besteht aus kleinen eyrunden, weißlichten oder weißbräunlichten, länglichten Körnern, aus welchen man im Morgenland ein klares süßes Del, das zur Speise und Arznei dient, zubereitet. In den Abendländern ist dieser Sesam durch die Leindotterfaat, woraus ein eben so gutes Del bereitet wird, verdrängt worden. Die abendländische Sorte ist der Dotter, Zort, zahme oder große Leindotter, Flachsdotter, gemeiner Sesam, Sesamum vulgare. Diese wird in einigen Gegenden, z. B. zwischen Merseburg und Leipzig, auch bey Lauche und anderwärts, besonders in Thüringen, im Halberstädtischen, im Braunschwiegischen am Harz, ordentlich gebauet, und aus dem Saamen ein Del geschlagen, welches, so lang es frisch ist, von den Landeuten an Speisen gebraucht wird. Das alt gewordene dient zum Lampenbrennen. Aus Thüringen wird sehr viel von der Saat unter dem Namen, Samen Sesami, in unsere deutschen Apotheken gebracht. Die Körner sind länglicht, gelb oder braungelb, und haben einen angenehmen, öligsaften, schleimigen Geschmack: einen gleichen hat auch das fette schmierige Del aus denselben. Der Sesam oder Flachsdotter wird zu Erfurt bey Centner von 110 Pfund gehandelt.

Seselsaame, Marseillischer oder gewundener Sesel, Seseli Maffientse, sind die Saamentkörner vom Seseli tortuosum, einer ausdauernden Pflanze, die im südlichen Europa, und namentlich in dem untern Theil von Frankreich wächst. Der Saame ist länglicht-gestreckt, steht grünlicht aus, hat einen heißen, scharfen Geschmack und gewürzhaften Geruch. Er ist medicinal.

Sherry, heißt der Engländer den Ferssekt.

Shrub, in England, eine Mixtur oder Zusammenfügung von ausgepreßtem Citronsaft mit rasfirz

finirtem Zucker und Kraß, der in Butteln zum Handel gebracht wird, und zum Punschverfertigen dient. Man bestimmet ihn besonders von Bremen und Hamburg.

Sief, in den Apotheken, eine gewisse trockene Augenarznei. Man hat zwey Arten davon, eine, Sief album cum Opio, und die andere, sine Opio genannt.

Siegelerde, Lat. Terra sigillata, eine fette und schwere Thonerde von verschiedener Farbe, die gemeinlich in runde Kuchen geformt, und mit mancherley Zeichen bedruckt ist, daher sie den Namen Siegelerde bekommen hat. Sie ist von anhaltendem Geschmack und erdartigem Geruch, und wird nach den Ländern und Orten, wo man sie gräbt, verschieden benannt. Die vornehmsten Sorten sind: Lemnische Erde, Terra lemoia, welche von der Insel Stalimene kömmt. Sie ist dunkelgelb von Farbe, und die Kuchen sind mit einem halben Mond und drey Sternen, oder auch mit türkischen Buchstaben bezeichnet. Die weiße Siegelerde von Samos hat ähnliche Merkmale, und beyde werden zur Medicin gebraucht. Die Siegelerde von der Insel Malta, Lat. terra sigillata Melitensis, ist erdweiß, und führt das Bild des Apostels Paulus mit einer Schlange aufgedruckt. Man erhält solche von der Insel selbst, oder auch von Genua und Livorno, in größern und kleinern runden Kuchen und Formen. Auch diese ist medicinal. Die ungarische Siegelerde, welche bey Gran gegraben wird, ist gelb von Farbe, und führt zum Zeichen drey Thürme. Die Böhmische ist entweder weiß oder roth: die Liegnitzer aus Schlessien eben so, und diese ist mit einem Adler bezeichnet. Man heißt sie auch Axungia Lunae, so wie der Name, Axungia Solis, der grauen Siegelerde aus der nämlichen Gegend gegeben wird. Sachsen liefert mehr als eine Art Siegelerde, worunter

die Greifensteinsche, die dunkelgelbe oder Weißlaubachische die vornehmsten sind. Hie und da bilbet man aus diesen Erden Tabakspfeifenröspen, Becher, Krüge und dergl. Aus rother Siegelerde brennen besonders die Türken und Wallachen mancherley feine Gefäße, Pfeifenröspen n. s. w.

Silges, ein weißer Wein aus Catalonien, der zwischen Tarragona und Barzellona wächst.

Siliqua dulcis, f. Johannisbrod.

Silvester, f. Kofchenille.

Silvestri indigo, in Nordamerika die schlechteste oder wilde Sorte vom Indigo aus Carolina.

Simaruba, heißt man das Holz und die Rinde von Quassia Simaruba Linn. Spec. pl. p. 234, einem hohen Baum, der in Guiana und auf der Insel San Domingo wächst. Die Rinde, vorzüglich die, welche die Wurzel umgiebt, ist in medicinischer Hinsicht berühmt. Das Holz hat anfänglich eine schmelzgelbliche Farbe, wird aber, wenn es trocken geworden, fast ganz weiß, läßt sich in Fäden zertheilen, und ist leicht. In seinen Kräften ist es der Rinde ähnlich; es schmeckt bitter, seine Wirkung ist jedoch etwas schwächer. Man bringt die Rinde getrocknet, bisweilen in einigen Fuß langen zusammengerollten Stücken zu uns: um sie bequemer verschicken zu können, sind sie der Länge nach verschieden zusammen geschlagen. Ihr Bau ist faserig; sie ist leicht und so zäh, daß sie sich schwer pulverisiren läßt. Ihre Dike beträgt eine ganze oder halbe Linie. Die Farbe ist weißgelblich. Der Geschmack ist ziemlich bitter, doch nicht zusammenziehend. Sie hat gar keinen Geruch. Die Rinde ist als ein treffliches Mittel wider Ruhr und Durchlauf bekannt.

Sinapi, f. Senf.

Sinau, Lat. Achemilla, das Kraut von einer ausdauernden Pflanze, mit lappigen Blättern, die

die auf dürrn Wälden wächst, und in die Apotheken kömmt. Es ist geruchlos und etwas herb. Man gebraucht es gegen die Kriebelskrankheit.

Sinagrün, Lat. Vinca, Per-
vinca, das Kraut von einer strauch-
artigen Pflanze, die in den Wäl-
dern von Deutschland, der Schweiz,
Frankreich und England wächst.
Es hat lanzettförmig eyrunde Blät-
ter und Blumen. Das Kraut hat
einen bitter-säuerlichen Geschmack,
und zieht, wenn es getrocknet wor-
den, gelind zusammen. Man ge-
braucht es entweder im Aufguss
oder in der Abkochung zu Gurgel-
wasser wider inflammatorische
Bräune.

Sinterasche, eine Holzasche,
die häufig auf den Leinwandblei-
chen in Schiefen und der Oberlau-
fig verbraucht wird. Man unter-
scheidet sie in grauen und weißen
Sinter. Jener wird von alten
Beistannen, die faul und morsch
sind, gebrannt: dieser hingegen
von Eichen, Buchen und Aspen.
Den Namen hat dieser Artikel vom
Zusammenfließen oder Zusammen-
sintern des in derselben befindli-
chen Salzes. Die Waare ist über-
gens wechseiler, als Potasche.

Sirakuser Weine, sind
weiße, wie auch rothe Sorten Si-
cilianischer Lischweine, die um die
gleichnamige Stadt gebauet, und
häufig über Messina und Livorno
verfahret werden. Es giebt ihrer
10 bis 12 Sorten, und es wer-
den davon viele tausend Gebinde
nach Deutschland und Norden ge-
bracht. Stettin und Hamburg
ziehen davon eine Menge an sich,
Slivovizza, in Ungarn der
Brantwein, welcher von Zwetschen
und Pflaumen gebrannt wird, und
bey den Einwohnern des Landes sehr
beliebt ist. Im Banat heist man
ihn Raky. Man handelt ihn bey
Cymern.

Smalte, f. Blaue Farbe.

Smiris, f. Schmergel.

Sobrebuena, f. Vanilla.

Soda, f. Soude.

Sodbrod, f. Johannisbrod.

Sodsalz, f. Soude.

Solidago, f. Wallwurz.

Solognewein, ein weißer
französischer Wein, der 4 Meilen
von Blois am Loirefluß wächst.
Wenn er sich einige Jahre abge-
legen hat, wird er honigküss.

Solofcher, f. Ungarischer
Wein.

Solrosinen, f. Rosinen.

Son de Tonca, f. Schnupf-
tabak.

Sonnenthan, Ros solis f. Ro-
rella, das Kraut vom rundblätteri-
gen Sonnenthan (Drosera rotundi-
folia L.), einer ausdauernden
Pflanze, die in sumpfigen Gegens-
den, vorzüglich auf dem Brocken,
wächst. Diese Art, so wie auch
die langblättrige, haben Blätter,
die am Rand mit Haaren einge-
saßt sind: auf der Oberfläche der
Blätter aber sehen diese Haare so
aus, als wenn an ihren Spizen
Kugeldchen hängen, welches von
einer zähen Feuchtigkeit herrührt,
die die Spizen dieser Haare aus-
schwigen, daher auch die Blätter
beständig feucht sind. Geruch hat
es gar nicht. Der Geschmack ist
säuerlich. Die Apotheken haben
davon den Syrupus Rosellae und
Wedels Brustelixir.

Sorlo, f. Malvastr.

Sortimentstein, f. Berns-
stein.

Soude, Soda, Suda, Sbr-
salz, ein weißgraues, feuerbe-
ständiges, mit Löchern durchsetztes
Laugensalz, welches aus dem Glas-
kraut und ähnlichen Pflanzen ge-
brannt, und entweder in steins-
artigen Stücken, oder in Pulver
zum Handel gebracht wird. Die
Pflanze, woraus man beyde
Arten verfertigt, heist bey Lin-
nee, Kali spinosum, Salsola, Sali-
cornia. Die, wovon man die spa-
nische Soda bereitet, ist saftreicher,
als die andern. Die Waare aus
Spanien ist reiner, als die Sici-
lianische und Französische, daher
stärker

stärker gesucht. Die unter dem Namen, *Micantische Soda*, bekannte Gattung giebt einen wichtigen Handelsartikel ab, indem sie bey den besten Färbereyen, Bleichen, Metallschmelzen, Glas- und Seifenfabriken unentbehrlich ist. Die spanische Soda wird in vier Sorten unterschieden. Die beste darunter, oder *Barilla*, ist den Provinzen *Valencia* und *Murcia* eigen. Die, so im Land *Aguaazul* heist, geht besonders häufig nach *Marseille*, *Bourde*, *Spanisch*, *Soda*, ist eine dritte Sorte, die in *Valencia* bey *Elba*, und in *Castilien* bey *Casmunas* und *Villahorta* bereitet wird. Diese findet in den Englischen und Französischen Seifencokturen Verbrauch. *Solico* oder *Salicorbarilla* ist die geringste. Die beste Soda muß wohl trocken, recht rein, von Farbe bläulichgrau seyn, die Stücken müssen, wenn man daran schlägt, klingen. Sie muß auch auswendig überall kleine Löcher und Augen haben, und, wenn man sie anfuchtet, nicht morastig riechen. Außerdem darf sie auch keine grüne Kruste oder Rinde haben, nicht mit Steinen oder andern Unrath vermischt seyn. Die *Sicilianische Soda* folgt in der Güte der Spanischen zunächst. Sie kommt in drey Sorten zum Handel. Große Stücke heist der Italiener *Ballate*; kleinere Stücke *Tocchi* oder *Tocchetti*; und den Staub, *polvere di Soda*. *Livorno*, *Venedig* und *Marseille* sind die auswärtigen Häfen, dahin das Meiste geht. Wir übergehen hier mit Fleiß die *Barresponde* und andere, weil sie nicht auf den deutschen Markt kommen. Jetzt wird auch in *Ungarn*, besonders um *Mibaly*, Soda gebrannt, die der Spanischen nichts nachgiebt. Man versertigt da in Menge verschiedene Sorten dieses Artikels, nämlich spanische Soda, rohe Soda, *crystallirte*, *calcinirte*, wie auch gereinigte. Die Spanische Waare kommt in Ballen von 6 bis 7 *Quintales* aus dem Land,

Man giebt darauf zu *Hamburg* 30 Pfd. *Thara*.

Spaniol, heist man eine sehr feine und höchst flüchtige Sorte des spanischen Staubtabaks, die theils im Spanischen *Amerika*, theils auch zu *Sevilla* und anderwärts in großer Menge versertigt wird. Man macht solche aus *Havannas* blättern, und färbt sie hernach mit einem Oher oder einer rothen Farbeneerde. Die Waare kommt in ganzen Euronen, oder auch in Gefäßen von *Japance*, und in blechnen oder bleyernen Büchsen zu Verkauf.

Spanische Fliegen, *Lat. Cantharides*, sind kleine längliche Goldkäfer, welche auswendig schön grün aussehen und glänzen, als wenn sie vergolDET wären, dabey aber einen sehr sinkenden Geruch von sich geben. Sie werden nicht allein in den wärmern Ländern, z. B. in der *Levante*, in *Spanien*, *Portugal* und *Sicilien*, sondern auch bey uns in *Deutschland* und den angrenzenden Ländern, besonders in *Oesterreich*, *Schlesien*, *Sachsen* und *Preußen*, wiewohl nicht gar häufig, angetroffen. *Sicilien* liefert von diesem Artikel das Meiste. Diese Waare muß zwar frisch, aber doch recht trocken und unzersückt seyn. Sie hält sich nicht leicht über ein paar Jahre, hernach kommen die Milben hinein, und sie verdirbt. Von diesem Artikel werden fast alle blasenziehende Pflaster oder Vesikatorien gemacht. Auch die Köpärzte brauchen sie zu ihren Kuren. Außer dem medicinischen Gebrauch, werden die Spanischen Fliegen auch noch in *England* und *Holland* zum Färben gewisser Tücher angewandt.

Spanischer Flieder, *f. Hollunder*.

Spanischer Ginst, *f. Ginst*.

Spanischer Klee, *f. Elparsette*.

Spanische Kleyen, *f. Schnupftabak*.

Spani-

Spanischer Pfeffer, f. Pfeffer.

Spanischer Ceet, f. Spanische Weine.

Spanische Nadeln, f. Nadeln.

Spanisches Rohr, f. Retsinge.

Spanisches Wachs, f. Siegellack.

Spanische Schminke, Magisterium Marcastiae, Fr. Blanc d'Espagne, ein aufgelöstes und zu einem sehr weißen Pulver zubereitetes Eiszinn. Es wird dieses als ein Schminkmittel zum Weißmachen des Gesichts gebraucht, und mit Ritzentwasser vermischt, oder auch unter die Pomade genommen. Man heist es auch Spanischweiß, Perlenweiß, weiße Schminke. Es kommt von Paris.

Spanische Weine, sind starke, dicke, liebliche und feurige Weine, welche in verschiedenen Provinzen Spaniens und in seinen Besitzungen überhaupt gebauet, und in außerordentlicher Menge verfahren werden. Die wichtigsten für den deutschen Handel sind: 1) der Mallaga, welcher um die gleichnamige Stadt in Granada wächst. Davon giebt es eine weiße und eine rothe Art. Dieser letztere, der um Manilva fällt, ist seitener, und daher theurer, als der blanke. Den Pedro Ximenes, aus der Gegend um Guadalcázar, hält man für die beste Sorte unter den weißen. Der Mallaga, welcher nach Deutschland geht, wird erst ausgeführt, wenn er irey Jahre gelagert hat: wenigstens hat er dann die Probe ausgehalten, und kann hernach wohl 100 Jahre liegen, ohne zu verderben. In Holland, zu Hamburg, Lübeck und Bremen sind 25 und mehrjährige Malagaweine nichts seltener: sie gelten aber auch nach Verhältnis im Preis. Die Doria dieser Weine hält 30 Arrobas, oder nach deutschem Maß, 12 Anker oder 400 Berliner Quart. 2) Der Xeres

setzt wächst in der Provinz Sevilla. Er ist weiß, aber von zweyerley Art. Der erste und beste ist süß, und führt den Namen Paxarete oder Paxarete: die andere ist bitterlich von Geschmack, und mehr magenstärkend; dieser heist an Ort und Stelle Vin lecco. 3) Um den Flecken Rota wächst der Rinto und Rintillo, herrliche dicke und rothe Weine, die häufig nach Deutschland gehen. 4) Valencia giebt den bekannten süßen und rothen Alicantewein, den rothen Benicarlo, der häufig nach Bourdeaux geht, und da zum Verschneiden junger Franzweine dient. 5) Katalonien liefert weißen Malvasier, rothen Garnacha und Rintowein etc. Die Spanischen Weine unterscheiden sich von den andern Landesarten nicht allein durch ihre Natur, die vom Klima herrührt, sondern auch durch die eigenthümliche Verfertigung. Man läßt da zu Land den Most über gelindem Feuer kochen, füllt ihn hernach in Gebinde, läßt ihn gähren und sich gehörig abliegen. Weil er nun durchs Kochen viele von seinen wässerigen Theilen verloren hat, wird er gemeinlich so dick wie ein dünner Syrus und sehr süß. Die neuen Weine werden im Februar und März verladen. Man zieht sie von Cadix, Sevilla, Alicante, Mallaga, San Lucar und Barzajona.

Speck, heist man im Fettwaarenhandel, das feste und derbe Fett, welches zwischen der Haut und dem Fleisch mancher Thiere sich ansetzt. Die vornehmsten Sorten dieser Waare sind der Speck von Schweinen, und der von Wallfischen und Robben. Mit Schweinspeck wird, wenn er geräuchert worden ist, besonders in den Seestädten, stark gehandelt. Er giebt die gemeinste Schiffskost für Seelente ab. Der, welcher von Schweinen kommt, die in der Eichelmast gewesen sind, ist der vorzüglichste und schmackhafteste. Der von der Buchenmast ist im Ausschneiden nicht

so fest, als jener. Die schweren, dicken, recht feischen und reinen Speckseiten, welche nicht riechen, auch inwendig weder gelb, noch schmierig oder ranzig sind, muß man bey'm Einkauf vor andern wählen. Der Wallfisch- und Robbenfett wird in den Thranbrennereyen, Seifencetturen u. ver- braucht. Den meisten Schweinefett liefern, nach den verschiedenen Seestädten, Dänemark, Holstein, Pommern und noch einige andere Länder: unter andern schicken Nordamerika, Pensylvanien, Südcarolina, Newyork, Virginien und Maryland viel von diesem Artikel nach den Englischen Zuckerinseln und überhaupt nach Westindien.

Speck, Lat. *Valeriana celtica*, eine Pflanze, die auf den Alpen von Innerösterreich wächst. Man gräbt diese mit der Wurzel aus, trocknet sie, und führt sie nach der Levante aus, wo sie zu Bädern, zum Räuchernd dient.

Sperma ceti, f. Wallrat.

Spick (Indianischer), *Spicknard*, Lat. *Spica indica*, *Spica Nardi*, von diesem kommt die Wurzel in die Apotheken. Linnee hat das Gewächs unter *Andropogon Nardus*, sp. pl. p. 1482, aufgenommen. Dieses wächst in Ostindien, namentlich auf Ceylon. Unter vorgeachteten Namen findet man in Apotheken Bündel, die ohngefahr Fingerlang sind, theils aus sehr feinen Fasern bestehen, die blaßbraun und nach oben zu gekrümmt sind, von denen einige so in einander verschlungen sind, daß ihre ehemalige Einrichtung nicht mehr zu erkennen ist; einige aber sind doch so gekrümmt, daß es scheint, als wenn sie Ueberbleibsel von Halmen, Blättern oder Scheiden wären; theils bestehen auch jene Bündel aus verschlungenen in einander vielfach verschlungenen, rothfarbenen Wurzelfasern. Zuweilen sind mehrere dieser Bündel in einander vereinigt. Der Geruch dieser Narden

ist stark, der vom noch aufsteigenden Kraut angenehmer, als der der Wurzelfasern. Der Geschmack ist bitterlich und etwas herb. Der Spicknard wird jetzt nur als eine Seitenheit noch von Droguisten geführt.

Spickel, Lat. *Oleum Spicae*, dieses Del, welches fast so gemein, als das Terpentindel ist, mit dem es auch Antoren und Handelsleute sehr gewöhnlich verwechseln, wird auf freyem Feld in Provence und Languedoc von Schäfern und Viehhirten verfertigt. Wenn die Gattung wilden Lavendels, *Aspic* genannt, der häufig auf den Hügelu und etwas erhöhten Wiesen dieser beyden Provinzen wächst, in voller Blüte ist, gehen die Schäfer in die nächste Stadt zu den Kaufleuten, die mit solchem Del handeln, und holen da eine große kupferne Blase mit verzinnem Hut und einem etwas hohen Dreysuß. Dieser Dreysuß ist ihr Ofen. Sie lassen sich mit ihrem Werkzeug auf einer Wiese neben einem Bach, und gehen auf folgende Weise zu Werk. Sie schneiden die blühenden Spizen des Spicks unten ab, füllen ihre Blasen damit an, gießen Wasser hinzu, setzen den Hut darauf, zünden mit trocknen Krautern ein gutes Feuer unter dem Dreysuß an, und fangen in einer großen gläsernen Flasche das auf, was herüber geht. Wenn sie so viel übergezogen haben, als nach ihren Erfahrungen die Ladung einer Blase geben kann; so leeren sie die letztere aus, füllen sie mit frischen Blumen, und fangen auf neue an zu destilliren; woben sie entweder ihren Arbeitsplatz verändern, oder umher gehen, und die Spickblüte zusammen suchen. Dieses reiben sie so lang, bis die Blüthezeit vorbey ist. Bey jedem Mal sind sie darauf bedacht, das Del abzusondern und in lederne Schläuche zu füllen. Die Kaufleute in Provence und Languedoc ver-

verschicken das Spiegl, welches im Handel 12 bis 14 Sols gilt, in dünnen Gefäßen von Kupferblech, von länglich viereckiger Gestalt und mit abgerundeten Ecken, welche Gefäße Ekagnons heißen. Sie enthalten gemeinlich 60 bis 80 Pfd. Das Spiegl wird mit Weingeist, und noch öfter mit Terpentindl verfälscht. Den erstern Betrug erkennt man, wenn das Wasser, womit man dieses Del vermischt, anfangs milchfarbig wird, und endlich weniger Del, als man das mit vermischt hat, auf der Oberfläche des Wassers sich zeigt. Reines oder mit Weingeist vermishtes Del giebt, wenn es in einem Lösfel angezündet wird, eine blaßblaue lichte Flamme, ohne sonderlichen Rauch, und hinterläßt nur etwas wenig, das einem Firniß ähnlich ist. Hingegen das mit Terpentindl verfälschte, giebt einen dicken schwarzen Rauch von sich, und hinterläßt zugleich mehr Firniß oder pechartiges Wesen. Das besonders mit Terpentindl verfälschte, taugt zum Arzneygebrauch gar nicht, kann aber zu Bereitung der Firnisse und zum Emailiren benützt, und Sandarak, Bernstein, Copal und ähnliches Harz damit aufgelöst werden. Das ächte Spiegl wird mit verschiedenen Salben, Pflastern und Balsamen vermischt, auch besonderer Lavendelbalsam daraus bereitet. Es dient auch den Pferdeärzten.

Spiegelball, s. Potasche.

Spiegelharz, Lat. pix liquida, besteht aus weißem Harz, Terpentin und Terpentindl. Dieser Artikel muß schön weißgelb von Farbe, dabey fett, aber nicht zu flüchtig seyn. Man gebraucht ihn zu Feuerwerken, und zu Zugglasstern.

Spiegelruß, der Ruß vom Eichenholz. Man zieht davon einen Spiritus ab, der in der Medizin als ein harntreibendes Mittel angewandt wird.

Spieglglas, Spieglganz, Antimonium, ein hartes, schweres und brüchiges Mineral, welches schwarzgrau von Farbe wie Blei aussieht, dabey glänzende Streifen und Streifen hat. Man unterscheidet solches in rohe und geschmolzene Sorten. Aber auch das sogenannte rohe (Antimonium crudum) ist schon durchs Feuer gegangen, und wird in Klumpen oder Hüten zum Handel gebracht. Das meiste Spieglglas liefern uns Ungarn, Siebenbürgen, Polen, das Bayreuthische, Sicilien, Frankreich etc. Wir erhalten vorzüglich Rostniger und Riptauer über Preßburg zugesandt. Dieses Halbmetall wird nicht allein in den Hüttenwerken zum Reinigen der andern Erze, sondern auch zum Schriftgießen, zur Medicin für Menschen und noch stärker fürs Vieh angewandt. Das rohe Antimonium wird von Ärzten zu den Holztränen etc. verschrieben. In Präparaten führen die Apotheken mancherley Artikel davon, als, eigentliches Spieglglas, Lat. Vitrum Antimonii, welches wieder calcinirt, und von seinem giftigen Schwefel befreit worden ist. Das gemeine ist dunkelbraun, bald in dicken, bald in dünnen Stücken; aber man hat auch gelbes und von andern Farben. Es wird häufig aus Holzland gezogen, und als Mittel zum Erbrechen oder Purgiren benützt. In dieser Absicht weicht man es über Nacht in Wein ein, und läßt davon trinken. Die sogenannte Spieglglasbutter, Antimonii butyrum, wird aus Antimonium und sublimirtem Quecksilber bereitet. Man macht daraus durch kunstmäßiges Verfahren den Mercurium Vitae. Die Spieglglasbutter dient äußerlich. Der gemeine Spieglglaskönig, Lat. Regulus Antimonii, wird aus Spieglglas, Weinslein und Salpeter durch das Calciniren verfertigt. Dieser Artikel muß aus schönen glänzenden Stücken, wie Wismuth, bestehen. Eine andere

andere Art, nämlich *Regulus Antimonii martialis*, wird durch einen Zusatz von Eisenspänen zum Spießglas gemacht. *Antimonii Regulus medicinalis*, ist das Produkt vom *Antimonium* mit Küchenalz und Salpeter behandelt. *Regulus* zur Buchdruckerschrift wird im Großen zu Harlem in Holland, zu Venedig, zu Orleans und Pontoise in Frankreich, und in Deutschland an vielen Orten verfertigt. Goldschwefel von Spießglas macht man, wenn die Schlacken vom Spießglas König in Wasser aufgesotten, und hernach mit Essig niederschlagen werden. Es wird dieses *Antimonii Sulphur auratum* als schwefelreiches Mittel, zu 1 bis 3 Gran verordnet. Das einfache *Antimonium diaphoreticum* wird aus 3 Theilen Salpeter und einem Theil von geschmolzenem Spießglas verfertigt. Man hält dieses für ein gutes Mittel gegen Verstopfungen der Eingeweide, bey Unreinigkeiten des Gehirns zc. Wenn zu diesem noch ein gleicher Theil Eisenspäne hinzugehan wird, entsteht davon das *Antimonium diaphor. martiale*, eine Art Spießglasalkali, den man als ein anhaltendes und magenstärkendes Mittel gebraucht. *Antimonium diaph. solare*, *Antimonium diaph. tartarizatum* kommen seltener vor, daher wir sie übergehen. Spießglaszinner macht man durch gehörige Handgriffe aus *Antimonium* und Quecksilbersublimat. Spießglasleber, *Lot. hepar Antimonii*, ist ein leberfarbiges Pulver, welches durch Zusammensetzung des Spießglases und Salpeters entsteht. Das Spießglas wird mit reiner Thara gehandelt, und die Fässer gestürzt. In der Scheidekuni zeigt man es durch das Zeichen z an.

Spiritus, ohne Zusatz, heißt im Handel, der ein oder mehrmal rectificirte Branntwein. Man zieht ihn aus Frankreich und Holland, und macht ihn auch bey uns

Schebels n. prakt. Taschenwörterbuch

in Menge. Der aus Wein (*Spiritus Vini*) wird von Wein, auch als lenfalls von Weinhefen durch wiederholtes Abziehen bereitet. Durch *Spiritus* versteht man im Engroßhandel den lautern und unvermischten Weingeist. Man nimmt gemeinlich in den Französischen Seehäfen diesen zu 18 Grad an, so daß der Zweifünftheil - Dreifünftheil - oder Dreivierteltheil *Spiritus* nach Verhältnis hält. Bey den Laboranten heißt *Spiritus* eine Feuchtigkeit, welche durch die Kunst und durch Hülfe des Feuers, aus Kräutern und andern Gewächsen aus Animalien, Mineralien zc. gezogen wird, und in einem geringen Maas doch viele Kräfte enthält. Gewisse Wasser, die von Dingen abgezogen werden, deren Salze sie an sich gezogen haben, werden auch *Spiritus* genannt, und nach Beschaffenheit dieser Salze in scharfe, beißende, schweflige, urinöse, saure oder vermischte abgetheilt. *Spiritus Sulphuris* oder Schwefelgeist, wird in der Medicin gebraucht, und aus Holland und England gezogen; *Spiritus Salis*, vornehmlich aus England. Dieser muß eine schöne gelbe Farbe haben. *Spiritus Vitrioli*, kommt aus England, aus der Schweiz, aus den Sächsischen Laboratorien zu Dürkau, Eibensied, Schneeberg zc. *Spiritus Tartari simplex*, einfachen Weinsiegegeist, *Spiritus Tartari volatilis*, flüchtigen Weinsiegegeist zc liefern die Fabriken chemischer Produkte u. s. w.

Spotten, eine Art geräucherter Sardellen, die wir entweder aus England, oder auch von Kiel bekommen. Der deutsche Name des Fisches ist Breitung. Sie sind fett, und, wenn sie noch frisch, von gutem Geschmack.

Squillae, s. Meerzwiebeln.
Squinanthum, s. Cammelheu.

Staads-en-entre-deux-Mers, sind geringere Sorten unter den Weinen von Bourdeaux, welche

welche besonders nach Holland verfahren werden. Diese sind weiß von Farbe. Staats-Stomach, heißt der Holländer eine bessere Sorte derselben.

Staphisagria, der Saame vom Stephanskraut, Delphinium Staphisagria Linn. Syst. veg. p. 419, einer zweyjährigen Pflanze, die im südlichen Europa wächst. Der Saame ist groß, schwarzgrau, 3 oder viereckig, gekrümmt und voller Grübchen; er enthält einen öligen, anfangs weißen, nachher schmutzig gelben Kern. Beyde, Schale und Kern, besitzen eine große Schärfe und Bitterkeit; doch letztere in höhern Grad. Er dient äußerlich gegen Ungeziefer. Die Handlung zieht ihn von Venedig, Triest und Marseille.

Stärke, s. Kraftmehl.

Startz-Pepper, in Holland, die Kubeben.

Steinbrech, Saxifraga, von diesem Artikel kommen unterschiedliche Sorten zum Handel, als der weiße oder körnige Steinbrech, Saxifraga granulata. Die Wurzel besteht aus Körnern, von der Größe des Coriandersaamens, die mehlig sind, und bitterlich schmecken. Wegen ihrer Gestalt werden sie in Apotheken unter dem Namen eines Saamens aufbewahrt. Man hat ihnen vormals harntreibende Kräfte zugetraut. Der rothe Steinbrech oder Filippendel, von Spiraea Filipendula Linn. giebt seine Wurzeln zur Drogenverhandlung. Diese bestehen aus langen Fasern, die eyrunde Knoten haben: äußerlich sehen sie braun und inwendig weiß aus. Diese fleischige Knoten riechen im Herbst wie Orangeblüte, und schmecken süßlich: im Sommer haben sie diesen Geruch nicht, sind dagegen bitter von Geschmack. Frisch zerrieben, färben sie kaltes Wasser roth. Sie besitzen adstringirende Kraft.

Steinleberkraut, Steinsflechte, Lichen saxatilis, Mucos saxatilis, ein wildes Heilkraut, das

an Felsen, in tiefen Gelbbrunnen u. s. w. wächst. Es wird in der Medicin wider langwierige Krankheiten, z. B. die Gelbsucht, äußerlich aber zum Blutstillen bey Verwundungen gebraucht.

Steinmoos, s. Moos.

Steinöl, Petroleum, Franz. huile de Pétrôle, oder Naphte, ein fetter mineralischer Saft, der aus Bergen und Felsen hervorquillt, und auch oben auf Quellen und mineralischen Brunnen schwimmt, wo man ihn abnimmt und sammlet. Es kommen davon hauptsächlich zwey Sorten zum Handel, eine weiße und eine schwarze. Die erstere heißt man Italienische Naphta, und erhält sie aus dem Modenensischen. Diese muß schön weiß und klar, wohl stießend, auch von lebhaftem und durchdringendem Geruch seyn. Die letztere wird um das Dorf Galian in Languedoc gewonnen. Noch eine dritte, oder das rothe Steinöl, erhalten wir aus Holland. Frankreich hat überdieses auch noch Steindistillen zu Genua und Basten, nahe bey Calais in Bearn, in Unterelsaß 2c. Alle die vorgenannten werden wegen ihrer hitzigen Natur nur selten innerlich, aber desto öfter äußerlich wider Nieren- und Gliederkrankheiten, erfrorene Glieder 2c. angewandt. Aus Tyrol gehen jährlich eigene Männer in fremde Länder, die das im Land gesammelte Steinöl zu Verkauf herumtragen.

Steinwein, s. Frankensteinwein.

Stendelwurz, Orchis, radix Satyrionis, darunter versteht man die Wurzeln von verschiedenen Arten des Knabenkrauts, eines sehr weisläufigen Kräutergeschlechts, unter andern die Wurzeln von Orchis bifolia L., Orchis Morio, Orchis maculata und Orchis latifolia. Die von der ersten Art, welche in vielen Apotheken unter dem Namen, radix Satyrionis, aufbehalten werden, sind klein, rübenförmig, weißlich

Weißlicht und zäh, haben einen süßlich schleimigen Geschmack. Eine zweite Sorte kennt man unter dem Namen der kleinern Stendelwurz; ihre Wurzeln bestehen in kleinen runden, fleischigen Knollen, wie kleine Kirichen. Eine dritte Art ist von *Orchis mascula Rivini*. Man heist sie die größere Stendelwurz. Sie ist in Thüringen, dem Brandenburgischen u. ziemlich einheimisch. Alle Arten dieser und anderer Stendelwurzeln kommen in die Apotheken. Die Officinen haben davon die trocknen Wurzeln, die aber frisch und gut, und nicht von Wärmern durchpressen seyn müssen, und an daraus verfertigten Artikeln, das *Electuarium dialatyrium*, oder die Stendelwurzelatwerge, die eingemachte Wurzel, *Conditum Satyrii*, und die Conserve von der Stendelwurz.

Stephanuskörner, s. *Staphisagria*.

Sternäfel, sind gleiche eckige Aepfel mit stumpfen Sten, aber im übrigen fast wie ein Stern gestaltet, die aus den weissen Confinen in Tyrol zum Handel kommen.

Sternanis, s. *Badian*.

Steiermärkische Weine, eine Mittelgattung deutscher Weine, die besonders im südlichen Theil von Steiermark in großer Menge wächst. Sie schmecken etwas schärfer auf der Zunge, als die bisterreichischen Weine, und enthalten mehr Säure und weniger Oel, als diese. Aber eben dieser Schärfe wegen ist das Gewächs bey manchen Trinkern um so mehr beliebt. Ueberdem giebt es darunter Sorten, besonders aus den Meyeren des Marburger und Cillier Kreises, die den guten Moseler Weinen nichts nachgeben. Es giebt darunter weisse und rothe. Sie gehen nach Kärnthen, ins Salzburgerische, nach Bayern u. Das Maas ist wie das in Niederösterreich.

Stil de grain, im Französischen Handel, eine gelbe Farbe,

welche die Holländer liefern, und die man auch häufig zu Troyes in Champagne macht. Man bereitet diesen Artikel aus den Aignonbeeren, welche mit einem Zusatz von Römischen Alaun und Spanischer Kreide, *Fr. blanc de Troyes*, in Wasser gekocht werden. Wenn diese Sachen zu einem Teig eingekocht sind, dann formirt man daraus kleine gewundene Bröckchen, die man wohl trocknen läßt, und die hernach unter dem Namen, *Stil de grain*, zum Handel kommen. Die Waare muß schon goldgelb von Farbe, sehr zart, leicht zu zerbrechen, und nicht schmutzig oder sandig seyn. Sie wird bey Ps. gehandelt, und dient zur Malerey.

Stint, Meerstint, *Salmo Eperianus L.*, ein kleiner Fisch, der häufig in der Ostsee gefangen wird. Die großen, welche wohl einer halben Elle lang, werden am meisten, geräuchert, oder im Ofen getrocknet, zum Handel gebracht. Die kleinen speist man zu Hamburg und anderwärts frisch, wo es eine Kost für den gemeinen Mann ist.

Stinx marina, Stinci s. *Scinaci marini*, sind vierfüßige Thierchen, einer kleinen Eidechse ähnlich (*Lacerta Stincus L.*), gegen einen halben Schuh lang, einen Daumen breit, äußerlich von aschgrauer Farbe und mit vielen Schuppen, auch einem langen runden Kopf, aufgeschwungenen Mant, langen und runden Schwanz, von dem bis an den Kopf ein brauner Strich fortgeht. Man brachte sie vor Zeiten aus Aegypten und manchen Gegenden der Levante, vornehmlich von den Ufern des Nilstroms, über Marseille zum Handel. Jetzt aber liefert sie größtentheils Weidwäldig, und zwar ausgenommen, eingezogen und ausgetrocknet. Die besten sind die, welche fein die und lang, weiß von Farbe, dabeyschwer, recht trocken, und noch ganz, von keinem modrigen Geruch und noch frisch sind. Man

muß sie in Verimuth verwahren, wenn sie nicht verderben sollen. Man legt diesem Artzeil die Kraft bey, den Harn zu treiben, und dem Gift zu widerstehen, weswegen er gepülvert unter den Theriak und Mithridat genommen wird.

Stoßfisch, Fr. Morue seche, oder Merluce, heißt man den gedörreten Klabian, welcher frisch zwischen den 44 und 66 Grad d. L. gefangen wird, nirgends aber in größerer Menge und von besserer Güte, als an den Küsten von Terre-neuve, an der großen Bank, und den Inseln St. Pierre und Miquelon. Weil das Trocknen des Stoßfisches bloß an der Sonne geschehen kann, so gehen die Schiffe auf diesen Fang spätestens im März oder zu Anfang des Aprils aus Europa ab. Der röthliche Fisch ist gemeinlich am bestesten, aber in manchen Gegenden, z. B. zu Lyon, giebt man dem weißen den Vorzug. Deutschland zieht den benötigten Stoßfisch aus Holland, von Hamburg, Kopenhagen und Bremen. Der Stoßfisch, so wie man ihn im Handel sieht, ist von aschgrauer oder weißgelber Farbe, 1 bis 2 Fuß lang, auch etwas dünn, aber ohne Kopf, bis auf den Schwanz auseinander gerissen, und so hart, wie ein Stock. Seine Farbe kömmt vornehmlich auf das Salz an: je weniger er vor dem Trocknen gesalzen worden ist, desto röther fällt er hernach aus; und je stärker man ihn gesalzen hat, desto weißer wird er. Nicht allein der Stoßfisch selbst macht an und für sich einen wichtigen Zweig des Fischhandels aus, sondern er giebt auch noch manche andere wichtige Artzeil zum Handel her: z. B. die Eingeweide, Fr. noues oder nos; die Zungen, langues de Morue; den Roggen, raves oder rogues, den Bran, der aus der Leber bereitet wird. Der Norwegische Stoßfisch ist in Ansehung seines feinem und bessern Geschmacks dem von Terre-neuve oder Newfoundland vor-

zuziehen: daher geht er selbst in die Länder, die eigenen Stoßfischhandel haben. Der Hamburgische Stoßfisch, eigentlich die dafelst fortirte Waare, hat auf den Märkten in Polen, Oesterreich u. den Vorzug vor jeder andern Art, weil sie anschaulicher, weißer, fleischiger und schöner aussieht, als die der andern Plätze. Zu Kopenhagen werden die Niederlagen und Verkäufe der Isländischen und Finnischen Fischwaaren überhaupt gehalten. Die Isländische Waare unterscheidet man in Flachs- oder Plattfisch, erste und zweite Sorte, in groben und mittlern Langfisch, Langfisch und Kuller. Die Finnischen, in Rundfisch, Rothschär, Langfisch, Rothschär und Langfischkuller. Die Quantitäten bey den öffentlichen Veräufen sind 100 Schiffspfund und darüber. In Holland macht man dreyerley Sorten: nämlich, Langfisch, Rundfisch und kurzen Fisch oder Kurzschaar. Langfisch ist der beste und höchste im Preis, Rundfisch folgt darauf, und Kurzfisch ist der geringste.

Stoßfischholz, heißt man in Holland die lange und dünne Sorte Rothholz, oder das von St. Martha, welches nur etwa halb so viel, als die stärkere und bessere gitt, von der die Stücke 20 bis 25 Pfd. am Gewicht halten.

Stoßlack, s. Gummilack.

Stöckschkraut, Stoechas, eine medicinische Pflanze, die aus der Levante, und in Europa von Hieres in Provence, wie auch aus Languedoc und Italien zum Handel gebracht wird. Das Levantische Kraut hat purpurfarbene oder blaue Blumen, und einen etwas bitteren Geschmack, wie auch starken Geruch. Es wird zum Theriak und zu andern officinalen Zusammensetzungen genommen. Das gelbe Stöckschkraut wird nicht nur in Frankreich und Italien, sondern auch in Deutschland, aber hier nur in Gärten gezogen. Eine Sorte wächst

wächst auch wild an dürren und steinigten Orten am Rheinstrom und andern Orten. Die Blumen werden in Arzney gebraucht. Außersich bedient man sich ihrer zur Räucherung gegen Füsse, streuet sie zwischen Kleider und Pelzwerk, um die Motten davon abzuhalten zc. Am gewöhnlichsten erhält man diesen Artikel von Hieres in Provence und von der Insel Candia.

Stöhr, Lat. Accipenser, Sturio, ein bekannter Fisch mit Knorpelschiffen, oder eigentlicher aus der Klasse der Amphibien. Er unterscheidet sich hauptsächlich dadurch, daß er zu beyden Seiten ein Ohrloch hat, und daß sein Maul mehr einem weiten Rohr gleicht, auch daß er keine Zähne hat. Das Geschlecht zerfällt in drey Hauptgattungen: in gemeine Stöhre, Sterlette und Hausen. Man fängt die Stöhre in der Elbe, Donau und andern Flüssen. Es werden deren manchmal von solcher Größe angetroffen, daß sie über ein paar Centner am Gewicht halten. Sterlette werden in großer Menge in Rußland, Hausen aber in Ungarn angetroffen. Die erstere Art wird entweder frisch verspeist, oder einge marinirt, und in ganze, halbe, viertel und Achteltonnen geschlagen. Die andere legt man in Salz, und bringt sie in großen langen Fässern von mehreren Centnern am Gewicht zum Handel. Vom einge marinirten Stöhr geht viel von Danzig, Thorn und Elbingen nach Polen, Litthauen zc.; von Hausen und Hausenrogen, in die österrichischen Staaten, nach Kleinpolen, Podolien, Italien u. s. w.

Stöhrrogen, f. Laviar.

Stoffolie, f. Mustardrüse.

Stollischer Käse, eine Art fetter holländischer Käse, die in Südholland gemacht, und mehrertheils von Gouda zum Handel gebracht wird.

Storax, Styrax, Storaxgummi, ein ausländisches Gummi vom Styrax officinalis L.

sp. pl. p. 653. welches aus diesem theils freywillig fließt, theils auch durch Einschnitte erhalten wird. Der Baum wächst in verschiedenen Gegenden der Levante, besonders in Syrien, in den Gegenden am rothen Meer, in Karamanien, Naxos und auf den Inseln im Archipelagus. Die Gattung aus den letztern wird am höchsten geschätzt. Es kommt dieses sehr wohlriechende Gummi unter zweyerley Gestalt von Smyrna, Venedig, Livorno, Marseille, Triest und Amsterdam zum Handel. Die eine ist fest und rosen, die andere aber feucht und flüssig. Storax in Rosen, bringt man aus Karamanien in kleinen Schachteln nach Smyrna, Konstantinopel und Marseille. Man hält die Waare für vollkommen in ihrer Art, wenn viele weiße Körner, die ganz rein und lauter sind, sich darunter befinden. Man probirt die Schachtelwaare mit einem Messer, welches man hineinsieht, und so untersucht, was für Waare darinne enthalten sey. Die vorgedachten Plätze und die Insel Cypern führen diesen Artikel nach allen Gegenden von Europa aus. Durch Einschnitte in den Baum, von welchem schon die Körner abgefaßt sind, erhält man den Calamitstorax, so genannt, weil man ihn ehemals in dünnen Röhren, gleich Federkielen, zum Handel gebracht hat. Er kommt in Säcken von 50 bis 60 türkischen Decas zu Markt. Man erkennt die Waare für gut und untadelhaft, wenn sie fein dunkelbraun von Farbe ist, und sich recht fett anfühlt. Man nimmt davon ein wenig, kneiset es in der Hand zu einer Kugel, und giebt Acht, ob die Theile sich nicht an einander fügen, wie auch, ob der Storax, wenn man ihn anzündet, lange Zeit wie ein Licht fortbrennt. Geschieht das nun, so ist die Waare gut. Der flüssige oder feuchte Storax, Storax liquida, kommt von Smyrna und der Insel Cypern über

über Benebig, Triest und Marseille zum Handel, und wird in seine und gemeine Sorte unterschieden. Die erstere ist gelbbraun oder röthlichtbraun von Farbe, halbdurchsichtig, und von sehr starkem und durchdringendem Geruch. Die andere sieht wie braune oder graue Hefen aus, ist zwar fett, hat aber einen viel schwächeren Geruch, und kann ohne vorhergegangene Läuterung kaum gebraucht werden. Alle diese Storaxsorten werden in der Medicin, zu Räucherwerk, zum Parfümiren, in den Tabakfabriken u. verbraucht. Man handelt sie durchgängig mit netter Thara.

Straupeyer, *Struthionum ova*, werden aus Afrika und aus dem heißen Erdtheilen nach Europa gebracht. Man erhält sie besonders häufig aus den Wüsten, die dem weißen Vorgebirg hüllich liegen. Diese Eyer sind sehr groß. Man hat deren schon oft gefunden, die 10 Pfd. und drüber wogen. Man gebraucht solche zur Bierde in den Naturaliensammlungen und Apotheken.

Streichkraut, *f. Gelbkraut*. Strohbücklinge, Strohbocklinge, sind geräucherter Stroh eingepackt, und hernach bey Stroh bind verhandelt werden. Zwanzig Englische Stroh oder 10,000 Stück werden für eine Last gerechnet. Die meisten Strohbücklinge liefert uns Holland.

Stromlinge, *Strominge*, *Clupea harengus L.*, eine Art Sardellen, die man an den Schwedischen und Englischen Küsten häufig fängt. Im ersten Land salt man sie ein, schlägt sie in Fässer, und schickt sie zum Handel. Ein gleiches ist der Fall im Pernauischen, Revalischen und in Harrien am Ostseestrand. In Reval werden sie auch gut geräuchert.

Strohwein, *f. unter dem Haupttitel*, Wein, den Theil, Elssasser Weine. Man macht aber nicht allein im Elss, sondern auch

in Franken und am Rhein, Strohwein. Die Arten dieses letztern sind auch von gewürzhafterm und feurigerem Geschmack, aber nicht so lieblich.

Styrax, *f. Storax*.

Sublimat, *f. Quecksilber*.

Succade, heißt man den feuchten, in Syrup eingemachten Citronat, der entweder von Malaga, oder aus Italien zum Handel gebracht wird.

Succinum, *f. Altstein*.

Succotrinae, *f. Aloe*.

Succus Acaciae, *f. Acacien*.

Succus viridis, *f. Saftgrün*.

Suicent, *f. Virginischen Tabak*.

Sulphur, *f. Schwefel*.

Sulphur Lycopodii, *f. Bärlapp*.

Sultandatteln, die vorzüglichste und beste Gattung der Datteln aus der Levante.

Sultamandeln, eine der größten und schönsten Sorten langer Mandeln, die Spanien zum Handel bringt.

Sumach, *Schmack*, Latein. *Rhus coriaria*, Sumach, ein Farberkraut, welches uns hauptsächlich Spanien, Sicilien und Portugal zuschicken. Es kömmt von einem strauchartigen Gewächs, und wird nebst den zarten Zweigen, Blättern und Beeren klein gemacht, und in kurzen dicken Sackten, theils aus Sicilien über Livorno und Marseille, theils aus Portugal von Lissabon, Porto und Faro, oder aus Spanien von Malaga zum Handel gebracht. Der beste Schmack ist der, welcher frisch, wohl trocken, und grün von Farbe aussieht: hingegen der weißste, braune oder graue taugt nicht. Den aus Sicilien sucht man am stärksten, und dieser ist gewöhnlich 20 Procent theurer als die Portugiesische Waare. Der Schmack wird allenthalben, besonders an Manufakturorten, in großer Menge von Fäz

Färbern, Gerbern, Corduanberei-
tern zc. verbraucht. Auch in der
Medicin findet er, seiner anhalten-
den und zusammenziehenden Kräf-
te wegen, Anwendung.

Süßholz, f. Lactitzenholz.

Sylvestercoschenille, f.
Cochenille.

Symphytum, f. Beinöl.

Syrup, Syrupus, heißt man
den Schaum oder verdickten Saft
vom Zucker, welcher beim Läutern
oder Raffiniren herauskömmt.
Man bringt davon 3 Hauptsorten
zum Handel. Eine enthält den
Syrup, welcher aus dem Zucker-
rohr selbst ausgepreßt, und hernach
zur Honigdicke eingesotten wird.
Der zweyte besteht aus dem flüssi-
gen, fetten und schmierigen Theil,
der beim Raffiniren zurückbleibt,
und sich durchs weitere Kochen zu
keiner größern Festigkeit bringen
läßt. Der feinste und beste Syrup
ist derjenige, welcher von Zucker-
formen abfließt, und da gesammelt
wird. Er besteht beynahe aus ge-
schmolzenem Zucker und ist viel sub-
stantiöser, als die andern Sorten.
Der, welchen man aus dem Schaum
durch einen verhältnismäßigen Zu-
satz an Kaltwasser und abermalig-
ges Sieden zieht, ist magerer und
schlechter als die übrigen. Aller
gewöhnlicher Zuckersyrup besteht
wohl aus solchen Sorten, aus denen
in den Raffinieren durch weiteres
Kochen kein Nuzen mehr heraus
zu bringen ist. Indessen liefert
noch manches Land oder mancher
Ort dickern und bessern Syrup, als
andere, weil man hie und da es
mit dem Auskochen nicht so genau
nimmt. Der Hamburger und
Breslauer, z. B. werden aus die-
sem Grund in gewissen Gegenden
Oberdeutschlands am stärksten ge-
sucht. Der Französische ist zwar

dünner, geht aber des wohlfeiten
Preises wegen stark nach den See-
städten. Weißer Syrup ist eine be-
sondere Sorte, die beim Kandis-
kochen abgeht. Mit den ordinä-
ren Sorten Syrup wird zu Am-
sterdam, Rotterdam, Bourdeaux,
Mantes, Rochelle, Quinkirchen, Gas-
vre de Grace, Hamburg, Lübed,
Bremen, Kopenhagen zc. ein sehr
beträchtlicher Handel nach allen
Gegenden von Europa getrieben.
In Holland wird der braune Syr-
up bey 100 Pfd., der weiße bey
Pfd. gehandelt. Beyde Sorten sind
in Fässern und Quarteeilen, oder
ganzen und halben Stücken. Der
Französische Syrup giebt 10 Pro-
cent Abzug. Zu Hamburg han-
delt man den Französischen Syrup
mit 10 Procent Abzug und 1 Pro-
cent Untergewicht. In Apotheken
macht man auch noch vielerley
Sorten Heilsyrup, die meistens
aus allerhand Säften, abgezogenen
Wässern, Honig oder Zucker berei-
tet werden, welche man künftmässig
zusammen einführen läßt. Unter
diesen sind die gewöhnlichsten:
der Altheen, Eichorien, Rhabar-
ber, Zimmt, Citron, Bruchbees-
ren, Süßholzwass, Manna, und
andere Syrupe. Mit andern ei-
genen Sorten treiben verschiedene
Orte in Frankreich und Italien ei-
nen beträchtlichen Handel, in vie-
le einheimische und auswärtige
Gegenden; z. B. Beziers, Mont-
pellier, Cette, Paris, Bourdeaux
und Avignon. Hierunter gehö-
ren besonders der Sirop de Capillaire,
oder Syrup von Frauenhaar; Si-
rop d'Orgeat, Sirop d'Alkermes, Si-
rop de Violette etc. Diese sind ent-
weder in Gläsern oder sogenannten
Loupets von einer gewissen Dic-
ke, und werden bey Duzend ge-
handelt.

T. Lakas: