

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

Z

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)

Italienischen Kaufleuten geführt werden; z. B. die Mortadelli oder Hirnwürste von Bologna, in großen Stücken, mehrere Pfund schweren Stücken, die überaus fetten und delicates Caudicchini, die Salami und Salsiccj aus verschiedenen

Städten in Italien, die Methwürste von Hannover und Braun- schweig. Diese werden vorzüglich von gewissen Familien bereitet, und jedes Stück ist mit dem Namen des Verfertigers bezeich- net.

X

Xalapa, s. Jalappa.

Xantonici semen, s. Sitz- werfsame.

Xeressekt, s. Spanische Weiz- ne.

Xilooloe, s. Aspalatholz.

Xilobalsamum, in Apothek- ken, das Holz vom Arabischen Bals- sambaum.

Xilocallia, s. Cassienrinde.

X

Xien, Xienheringe, Hohl- heringe, heißt man die Gattung, welche getaucht, Milch und Kogen geschossen hat, oder doch im Bez-

griff gewesen, dieses zu thun, als sie gefangen wurde. Solche Fische sind schmal und mager.

X

Zaffera, s. Saffra und Blaue Sarbe.

Zahnkraut, Schnuppen- wurz, Schwammpflanzl, Den- taria, heißt man eine unserer er- sten Frühlingsblumen. Das Kraut hat keine Blätter, sondern ist durch und durch nur Wurme und Frucht- siengel. Die Wurzel ist schuppig und sehr bitter von Geschmack. Sie dient zum Eröffnen der Ein- geweide.

Zartfisch, in den Seestädten der nördlichen Länder, die beste Schedels n. pratt. Taschenwörterbuch

Sorte Stockfisch und Dorsch aus Bergen und Drontheim.

Zaurrübe, Bryonia alba Linn. Spec. pl. p. 1438, Franz. Bryonne couleuvrée, eine ausdauernde Pflanze, die hie und da an Bäumen, z. B. in Deutschland, Schweden u. wächst, und sich durch die handförmigen, auf beyden Sei- ten knorpelartigrauben Blätter unterscheidet. Die Wurzeln und jungen Schößlinge sind medicinal. Die ersten sind ästig, Arms oft Schenkeldick; so lang sie frisch sind

sinken sie etwas, schmecken bitter und scharf, erregen frisch Entzündung auf der Haut, gedbrt aber sind sie viel milder. Sie besitzen purgirende Kraft, welche der frische Saft oder die Wurzeln weit stärker besitzen, so daß zugleich Purgen und Brechen dadurch erregt wird. Zwey Quentchen höchstens sind dazu hinreichend. Auch äußerlich angewandt, ist das Mittel gegen manche Nebel gut. Von Betrügnern wird die Bryonie für die Mechoacanna verkauft. Die Apotheker haben den Dryoniensturz davon, die Grippsalbe, Unguentum Agrippinum, und die Wurmsalbe, Unguentum de Arthanita.

Sehenrauch, s. Nicht.

Zedoariae radix, s. Zitwerwurz.

Zedoariae Semen. s. Zitwerfame.

Zibeben, s. Rosinen.

Zibeth, Lat. Zibethum, ist eine feine und schmierige Materie, wie Honig oder Butter anzusehen, von weißgelber Farbe, und sehr starkem Geruch, die aus Ostindien, der Levante u., besonders über Holland, in kleinen mit geschriebenen oder gedruckten Zeugnissen versehenen Geschirren zum Handel gebracht wird. Das Thier, wovon man diesen Artikel bezömmt, ist die Zibethkatze, welche eigentlich mehr einem Fuchs oder Marter gleicht. Der Zibeth wird auch nur wenig zur Medicin, aber desto stärker zum Parfumiren gebraucht.

Ziegenkäse, s. Käse.

Zimmet, Canehl, Lat. Cinnamomum, ist die dünne, von ihrer äußern Schale gesäuberte, gelbbraune, aromatische, in mehr oder weniger lange Röhren zusammengerollte Rinde des Zimmetbaums,

Laurus Cinnamomum, mit eyrundlänglichen Blättern, die drey Rippen haben, welche sich gegen die Spitze des Blatts zu verlieren. Dieser Baum wächst auf der Insel Seylon. Je freyer die Lage und je trockener der weiße Sandboden ist, wo dieser Baum wächst, desto früher kann die Rinde von ihm abgeschält werden. Unter diesen Umständen ist daher schon im 5ten Jahr seine Rinde brauchbar, da hingegen Bäume, die in einem feuchten Boden wachsen, 7 oder 8 Jahre alt seyn müssen. Das Abschälen kann bis ins 30te Jahr fortgesetzt werden, denn bis dahin treibt der Baum von neuem Zweige. Das Schälen geschieht jährlich zweymal: nämlich vom April bis zum August, welches die große Erndte heißt; und vom November bis zum Jenner, die die kleine Erndte genannt wird. Der auf Seylon gesammelte Zimmet wird nach den Orten, wo man ihn gewinnt, benannt. Diese sind Pouta de Gale, Barbarie, Mattura, Colomba und Negombo. Der von dem erstern Ort wird für den besten und feinsten unter allen gehalten. Diesen nebst dem von Barbarie und Mattura, beareist man unter dem Namen des rothen oder mit rothen Buchstaben gezeichneten. Hingegen die übrigen führen das schwarze Zeichen und sind geringere. Beym Verladen nach Europa giebt man jedem Bündel die Länge von 2 Ellen, und ein Gewicht von 85 Pfd. Jedes Bündel wird mit Strickwerk fest umwunden, und in doppelte Gunzfacken eingesteckt. Der Zimmet wird bey den ordentlichen Verkäufen der Holländischen Gesellschaft in Kartellings von 12 Fardelen vertheilt. Die Kompagnie bringt auch in Indien destillirtes Zimmetöl zu Verkauf. Dieser Artikel ist in Flaschen, deren jede gegen 25 Unzen netto wiegt. Auf jede Flasche wird nebst der Thara eine halbe Unze

Unze an sogenanntem Remedium gegeben, und die Waare bey Unzen gehandelt. Die sogenannten Zimmetblumen, Flores Cassiae, sind weder Blüten noch Früchte, sondern die noch nicht vollkommen oder unentfalteten Blüten eines gewissen Lorbeerbaums. Sie sind in Ansehung des Geruchs und Geschmacks dem Zimmet ähnlich. Guter und feiner Zimmet muß in dünnen und zarten Röhren, auf der Zunge sehr scharf und brennend, aber doch mit einem anhaltend süßen Geschmack vermischt seyn. Er soll einen angenehmen Geruch haben, und in langen und unzerstückelten Röhren sich befinden. Er wird häufig zur Würze der Speisen und Getränke, unter die Chocolade, zum Anmachen und Desstilliren der Liqueure, und in Apotheken verbraucht. Gewinnsüchtige Gewürzhändler verfälschen ihn mit der Cassia lignea. Weißer Zimmet ist die Rinde von einem Baum, der auf den Antillen, besonders auf St. Domingo, Guadeloupe und anderwärts mehr häufig wächst. Sie ist inwendig und auswendig weiß, oder gelbweiß, hat einen sehr scharfen Geschmack und guten Geruch. Diese Rinde muß von der äußern groben Schale wohl gesäubert, und nicht wurmsüchtig oder verlegen seyn. Sie wird aus Holland und England zum Handel gebracht, und in der Medicin als ein stärkendes und antiscorbutisches Mittel, wie auch zur Würze der Speisen, zum Abziehen des Brantweins zc. angewandt.

Zinnober, Lat. Cinnabaris, ein sehr rothes Mineral, von welchem zwey Sorten zum Handel kommen: die gediegene oder natürliche, und die durch Kunst verfertigte. Die erstere, Cinnabaris nativa, besteht gemeinlich aus einem rothen, schweren und glänzenden Stein, den wir jetzt haupt-

sächlich von Zibria in Krain erhalten. Gemachter Zinnober ist eine Zusammensetzung aus Quecksilber und Schwefel, welche man mit einander sublimirt und in ein sehr zartes Pulver gebracht hat. Man hat 1, 2, 3, auch wohl 4mal gemahlene, von welchen der letzte am zartesten ist. Die Delz und Miniaturmaler, Siegelackfabrikanten, Buchbinder, Schminkeverfertiger und andere verbrauchen den gemahlene Zinnober sehr stark. Für die Apotheken dient der ganze Bergzinnober. Bey den Scheidekünstlern führt er dieses Zeichen, ☉ oder 33.

Zitwer, Zitwerwurcz, radix Zedoarias, eine knotige, etwas zusammengedrückte Wurzel, welche auswendig weißgrau, inwendig aber braun aussieht, auch einen scharfen, bitterlichen und aromatischen Geruch und Geschmack hat. Das Gewächs ist die Kaempferia L., und die Wurzel wird getrocknet aus Ostindien, besonders aus Bengalen, und von der Malabarüste, durch die Europäer zum Handel gebracht. Man unterscheidet die Waare in lange und runde Sorte. Die beste muß fein trocken, schwer und nicht wurmsüchtig seyn. Sie wird in der Medicin, ihrer trocknenden, erwärmenden und zertheilenden Kräfte wegen, angewandt.

Zitwer saame, Wurmsaame, Semen Cinae, Semen Santonici, Semen contra, ein kleiner länglicher, gelbgrünlichter Saame von der Pflanze, die Linnee unter dem Namen, Artemisia Santonicum, aufführt, von bitterlichem scharfem Geruch. Das Kraut wächst in der Levante, vornehmlich in Aegypten, Persien zc. häufig, und der Saame wird Wallensweise über Venedig, Livorno und Marseille zum Handel gebracht. Der feinste ist der von Schiras in
L 2 Perz

Persien, der andere aber gemeine, der aus der Türkey. Der vorzüglichste muß schön grünlücht und fein aussehen, auch einen frischen und angenehmen Geruch haben. Hingegen der größere, bleichfarbige, gelbe etc. taugt wenig. Seine medicinische Anwendung zeigt der Name an.

Zucker, Lat. Saccharum, ist das Mark der Zuckerrohrpflanze, welches durch mehrmaliges Einsieden im Kessel zu einem Saft reducirt ist. Auf den meisten von den Antillen Inseln, wo der Zuckerbau eingeführt ist, giebt man sich nur damit ab, grauen und braunen Puderzucker zu verfertigen, der noch ziemlich fett und unlauter ist. Nur die Französischen Plantors sind etwas weiter gegangen. Diese reinigen ihren rohen Zucker nochmals in neuen irdenen Gefäßen, und bedecken den Kist der Formen mit feuchter Thonerde, durch die alle übrigen fetten und schmierigen Theile abgesondert werden. Bey dieser zweyten Läuterung, die man Terrage nennt, wird dem Zucker sowohl die schmutzige Farbe, als auch der weinsteinartige oder bestige Geschmack benommen, und derselbe zur weißen Cassonade gemacht. Er heißt alsdann Terreezucker. Bey dieser Behandlung fällt ein zweyter Syrup ab, den man Melasse nennt, und der gemeinlich um so dünnere und schlechter ist, je besser und vollständiger sich der Zucker gereinigt hat. Zuletzt wird dieser terrirte Zucker in Dörrenstuben völlig getrocknet, und hernach ist die Waare fertig. Ledzucker heißt man den, welcher auf Englische Art in hölzernen Formen geläutert, hernach in Stücke zerhauen, an der Sonne getrocknet, und hierauf in Kässer gewacht wird. Sucre passé, durch gelassener Zucker, oder graue Cassonade, ist härter, und zugleich lichter von Farbe, als roher Moscovado. Sucre tapé, ist weiße in For-

men oder Brodte gebrachte Cassonade, die nach Art des in Europa raffinirten Hutzuckers mit blauem Papier umschlagen wird. Er hat aber gar nicht die Härte und den Zusammenhalt des andern, sondern zerfällt, wenn er nur etwas ins Feuchte kömmt, zu Puderzucker. Aller Moscovado muß licht von Farbe, fein trocken, so wenig als möglich fett und schmierig seyn, auch seinen beczüglichen Geschmack haben. Cassonade oder Insularzucker muß ebenfalls trocken, schön weiß und körnig seyn, und wie nach Violett riechen. Den rohen und weißen Puderzucker liefern Ostindien, Brasilien, Madagascar, die Canarischen Eylände, und die Zuckerinseln der Franzosen, Engländer, Holländer, Spanier und Dänen. Unter den weißen Französischen Puderzuckern sind die von St. Domingo die besten. Sie gelten auch immer etwas mehr, als die von Martinik und Guadeloupe. Man unterscheidet die erstern, in 1, 2, 3 und 4 Sorten, in geringe weiße (petits blancs); in Terreezucker; gemeine Zucker (communs), und in Létéz oder Formzucker. Die braunen Zuckerforten von den Französischen Inseln folgen in der Güte so auf einander: Leogane, Kap, St. Louis, hernach die von Martinik, Guadeloupe, Tabago. Wir übergehen die Englischen, weil sie in England selbst Verbrauch finden. Surinamscher Puderzucker gleicht der 1, 2 und 3ten Gattung der Französischen braunen Zucker. Brasilienzucker wird in weißen Cassonade und braunen Moscovadozucker von Bahia und Pernambuco unterrichtet. Unter diesen beyden ist der Bahia der beste. Der rohe Zucker wird in den Europäischen Zuckerraffinieren aufs neue gesotten, und nach und nach eine Lauge von Kaltwasser, Eyerklar etc. dazu gegossen, hernach fleißig umgerührt, worauf sich die Unreinigkeiten

leiten

keiten wie ein Schaum davon absondern. Je mehr er gesotten und geläutert wird, desto feinere Waare bekommt man. Er wird hernach in dazu eingerichtete irdene Formen gegossen, worinne er erhärtet, und die Gestalt eines Zuckersbuts annimmt. Der Kandiszucker wird entweder in Kessel, oder über gespannte Fäden gegossen, wo er ebenfalls verhärtet, und in Crystallen anschießt. Beide, der Sutzucker und Kandis werden nach den Städten und Ländern, wo man sie verfertigt, unterschiedlich benannt und sortirt. Der Englische raffinierte Zucker wird in Kleinmetis, Canarimumpen, seine Lumpen und ordinäre eingetheilt. Er ist auswärts wegen seiner Form, die gar groß und dick ist, nicht beliebt. Den Holländischen unterscheidet man in Kandisbrod, Puderbrod, Raffinade, Metis und Lumpen, in gestossenen Puder- oder Stampfzucker und Basfert. Auch der Holländische findet da wenig Liebhaber, wo man den schöner geformten Hamburger Zucker haben kann. Dieser kommt in nachbenannten Sorten zum Handel, welche so aufeinander folgen: Kandisbrod, Feinsein, Ordinärsein, sein Refinat, mittel dito, ordinär dito, sein Klein Metis, ordinär dito, sein Großmetis, ordinär Großmetis, Lumpen und ordinäre Lumpen, sein weißer Kandiszucker, ordinär dito, sein gelber, ordinär gelber, sein brauner und ordinär brauner. Die Waare wird mit 4, Zweydrittheil Procent Rabat in Bankgeld gehandelt. Gutgewicht giebt der Play auf den in blau Papier 1 Procent, und auf den in weißen Umschlag halb so viel. Was die rohen und weißen Zucker betrifft, handelt man sie nach den verschiedenen Marktplätzen, wie folgt. Zu Kopenhagen werden die Dänisch-Weindischen Zucker in Fässern von 700, 800 bis 1000 Pfund brutto gehandelt. Thara giebt man da

17 Procent, und 3 Pfd. aufs Foh Anschlag. Zu Havre de Grace giebt man auf die weißen Zucker 14 Procent Thara und 2 Procent Gutgewicht; auf die braunen 16 Procent, und 2 Procent Gutgewicht. Zu Bourdeaux verkauft man die braunen St. Domingosorten und andere von den Inseln, wenn solche in Orhösten sind, mit 17 Procent, Thara und 3 Pfd. Gutgewicht; die in Tierçous und Quarts mit 20 Procent Thara und 2 bis 3 Pfd. Gutgewicht. Die Thara von allem Puderzucker beträgt da zwischen 12 bis 18 Procent, und es kommt darauf an, wie Käufer und Verkäufer mit einander zu Vergleich kommen. Da nun die Thara bey den Zuckern von Martinik und Guadeloupe für den Käufer gemeinlich nicht so vortheilhaft ausfällt, als bey den Domingogebinden, die in sehr großer Fustage sind, so geben die Verkäufer auf jene etwas mehr. Die Fässer von weißem Holz sind beym Zuckerkauf im Großen denen von rothem Holz vorzuziehen, denn sie fallen minder schwer. Der harte und geläuterte Zucker wird auch, wegen seiner reizenden, verdünnenden, aufblühenden, reinigenden und der Fäulniß wehrenden Kräfte, stark zur Medicin gebraucht; wie er denn auch noch außerdem den Arzneyen öfters eine zweckmäßige Gestalt und Linderung geben muß. Daher bedient man sich seiner zur Bereitung verschiedener Sachen, unter andern bey den Bolusarten, Emulsionen, Zuleppen, Mixturen, Tränken, in Conserven, Syrupen, Latwergen, Morzellen, Confectiönen u. s. w. Die Apotheker bezreiten, nach Verschrift ihrer Dispensatorien, mit allerley wohrlichenden oder wohlschmeckenden und farbigen Zusätzen in Kübelchen, Kästchen, oder auch Plättchen und Stangen solche und andere Zuckerarten: als, Weindzucker, gewundenen Zucker oder Gerstener,

ker, Lat. Saccharum penidium, woraus Zuckerpeindtäfelchen, Diapenidium, Rosenzucker, Saccharum rosatum s. tabulatum, Zuckerplätzchen, Saccharum perlatum, ambrirter Zucker u. s. w. verfertigt werden.

Zunderasche, s. Sinterasche.

Zunderschwamm, Feuerschwamm, wird vornehmlich in der Nahe ansehnlicher Waldungen bezreitet. Die Landleute sammeln den besonders an Eichen und Rothbuchen häufig wachsenden Löcherschwamm (*Boletus ignarius* L.), indem sie ihn entweder mit Messern abschneiden, oder in der Höhe des Stamms mit Stangen abstossen. Sie schneiden hernach davon

alles Holz und die Rinde ab, schlagen den Schwamm mit hölzernen Schlegeln recht weich, und kochen ihn nun gelind in einer von Holzasche und Wasser gemachten, aber nur selten mit Urin vermischten Lauge, in einem eisernen Kessel. Alsdann wird er getrocknet, nochmals geklopft, und ist hernach fertig. Die Zundermacherey, wie man dieses zu Ulm nennt, ist eine dieser Stadt ganz eigene Industrie. Es dient dazu die Rinde vom Lindenholz, die getrocknet, gekocht, hernach mit Staub von Schießpulver eingerieben wird. Die also zubereitete Rinde fängt auf den ersten Funken.

Zungenfische, s. *Lingua-toli*.

Ende des ersten Theils.

Gebruckt bey Breitkopf und Härtel.