

Sammlung und Beschreibung

der

vorzüglichsten im Handel vorkommenden

Handlungs = Producte und Waaren,

in alphabetischer Ordnung

mit Kupfern.

A n m e r k u n g.

Die Sammlung und Beschreibung der Waaren ist auf Begehren einiger Hrn. Handelsleute als Anhang und zugleich als vorläufiges Muster beygefügt worden, daß, ob schon man in dieser Art einige brauchbare Bücher zum Nachschlagen besitzt, ein solches ganzes Werk mit Kupfern, Kaufmännisch bearbeitet, mit Lineeischen System versehen, nicht überflüssig, ja nothwendig wäre.

Die Kostspieligkeit des Werkes erheischt es aber, daß eine bestimmte Anzahl von wenigsten 500 Abnehmern seyn müßten, welche zum Theil oder auf das ganze Werk pränumeriren wollten, wo zur Sicherheit der Hrn. Pränumeranten, die vorausbezahlten Gelder so lange depositirt blieben, bis die Zahl voll und der erste Band erschiene, und im entgegenesetzten Falle die Pränumerations-Gelder zurück bezahlt würden, der Anmeldungs-Termin ist von Jänner bis Juli 1813 bey Hrn. Sigm. Anton Steiner, privil. Kunst- und Musikalienhändler im Paternostergäßchen No. 612 mit fünf Gulden W.W.

A.

Aal, Lat. Anguilla, Franz. Anguille, Ital. Anguilla oder Anguilloto, im Handel vorkommender Fisch. In der Naturgeschichte nennt man überhaupt diejenigen Fische, die keine Bauchfloßen haben (daher Kahlbäuche Apodes genannt), sich überdem durch den platten Kopf, den länglichtrunden, schlüpfrigen, fast schlangenförmigen Leib auszeichnen, darum sich schwer in der Hand halten. Die Aale lassen ihre Jungen lebendig von sich, und man zählt eilf Gattungen derselben. Aal der im Ost. Kaiserthum häufig in Böhmen und Osterreich in kleinen stießenden Wässern seinen Aufenthalt hat, gehört unter die Landesbedürfnisse, und unterliegt in Städten der Sazung, hat einen verhältnißmäßig kleinen, vorne platten, nach hinten mehr zugerundeten Kopf, mit kleinen runden, von einer ziemlich dicken Haut bedeckten Augen; einen schleimigten Körper und feine kaum merkbare Schuppen; eine grau ins Schwärzlichte fallende Farbe am Rücken, an den Seiten und Floßen, bey einem blasgelben Bauch u. s. f. mit einigen kleinen Abänderungen, die sich hie und da finden. Er ist oft 2—3 Ellen lang und zuweilen von der Dicke eines Mannsarms, hält sich meistens in Flüssen, Teichen und Seen auf, die einen schlammigten Boden haben, wird wegen seines sehr fetten schmackhaften Fleisches geschätzt, und mit Angeln, mit Nezen, mit Neusen, Aalstößen, oder durch andere Borrichtungen bey Mühlengerinnen gefangen. In Holland nennt man die, welche sich im trüben Wasser aufhalten, Aale, die im frischen Wasser aber Paaling. Ein solcher Aalfang ist häufig, sehr einträglich, und veranlaßt für manche Gegenden ein bedeutendes Gewerbe, z. B. in einigen Gegenden von Holland, Friesland, vom nördlichen Deutschlande in Holstein, Lauenburg, auch am Rhein, Main, an der Weser, Spree, Oder u. s. f.; an den Küsten von Schottland, in Jütland, an den Norwegischen Küsten; im südlichen Frankreich, mehrern Gegenden Italiens u. a. Zu Comacchio im Kirchenstaat salzt und marinirt man eine Menge zur weis-

tern Versendung, über Triest und Venedig, eben so die Stadt Sala am Gardsee im Venetianischen. Aus den Gegenden an den Landseen in Oberitalien versendet man viele marinirt. Von Worum in Friesland gehen jährlich gewöhnlich eine Menge nach England, obwohl sie dort nicht selten, und häufig sehr groß sind; man bringt ihn marinirt, geräuchert und gesalzen in den Handel. Den Seeaal zieht man an vielen Orten dem Flusaal, wegen des bessern Geschmacks seines Fleisches, vor. An den Küsten der Provence werden jährlich viele 100 Etr., vorzüglich eingesalzen, zur Ausfuhr bereitet. Sie sind in Stückeln zu ein viertel Ellen zerschnitten, fest, doch aber nicht gepreßt gepacket. Die Gefäße, worin man sie versendet, müssen überhaupt sorgfältig behandelt werden, besonders wenn man selbe aufbewahren will, daher dürfen selbe an keinem dumpfen Orte stehen, da sie wegen ihres Fettes leicht einen übeln Geschmack annehmen; die Gefäße der marinirten müssen so fest seyn, daß keine Luft eindringen und die Brühe nicht abtröpfeln kann, auch an einen trocknen, kühlen Ort gestellt und oft gewandt werden, damit die Brühe überall sich verbreite. Bey den geräucherten ist die goldgelbe Farbe ein Kennzeichen ihrer Güte, diese Gattung darf auch an keinem dumpfigen Orte stehen, noch viel der Sonne und der Luft ausgesetzt seyn, wo sie gern anlaufen und bald in Verwesung übergehen. S. auch Anguiloten.

Aalraupe, Aalrupe, Deutsche Quappe, Kutte, Lat. off. Mustela od. Gobius Fluvialis. Linnei, Gadus Lota, Fr. La Lotte, ein mit dem Aale fast ähnlicher Fisch, er hat einen breiten Kopf und unten zusammengedrückt, ein weites Maul wie ein Frosch, mit 7 Reihen kleinen spizigen Zähnen, breiten Zunge, am untern Kinn sind einige Barfasern. Der Fol. 429. II. Band.

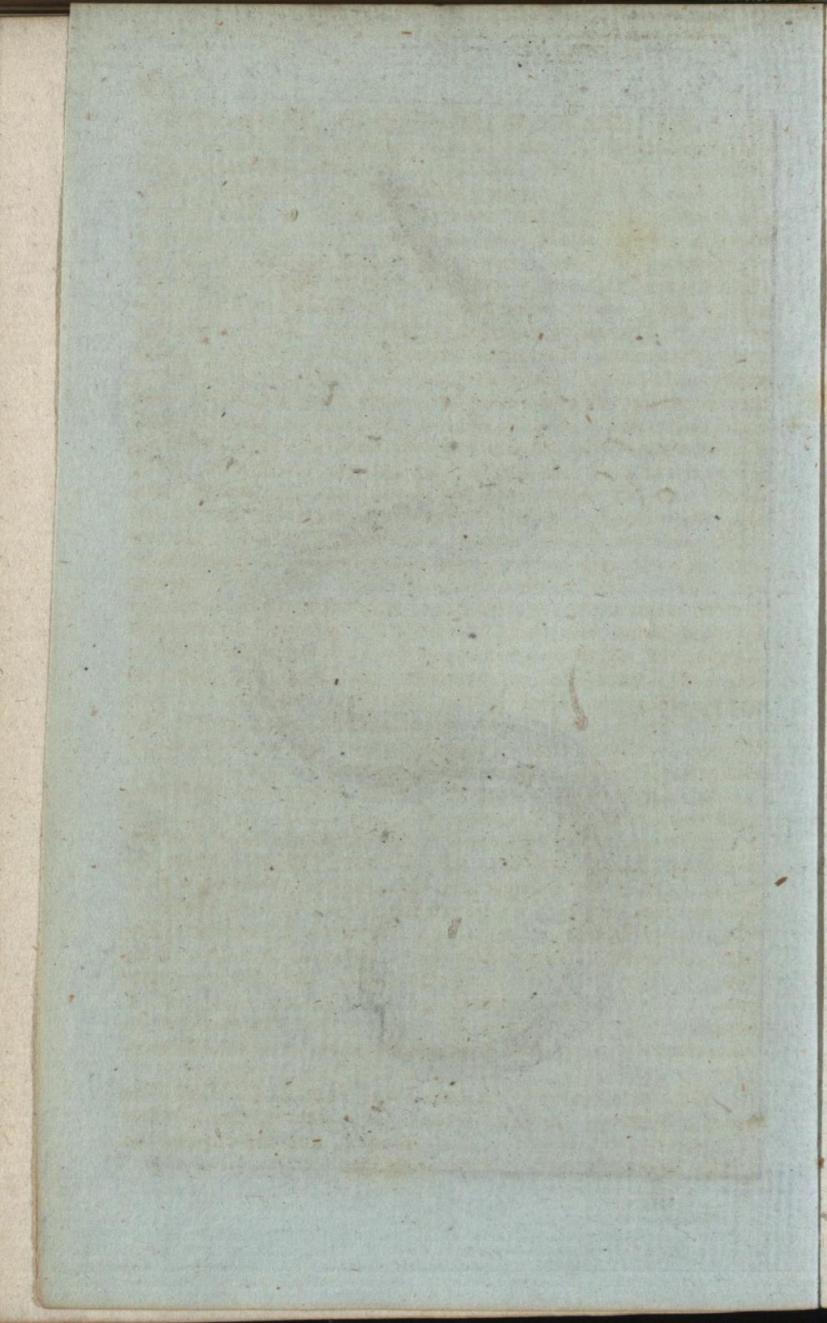
Aaron, s. Königsförner.

Aba, ist die Benennung baumwollener weiter Röcke ohne Armel, oder weiter Beinkleider, die im Levantischen Handel, vorzüglich zu Salonichi, häufig vorkommen, und in den Gegenden am schwarzen Meer, wie in den Türkischen Ländern überhaupt allgemein im Gebrauch sind.

Abaca, oder Abacca, ist eine Art Hanf von einer Pflanze, die auf den Philippinischen Inseln Coffo genannt wird, und zum Geschlecht des Pisang oder Bananasbaum (Musa paradisiaca) gehört, von Rumph aber Musa silvestris genannt wird. Aus der weißen Abaca macht man eine sehr feine Leinwand; die graue hingegen wird zu Tauwerk gebraucht. Man baut sie auf den Philippinen mit vielem Fleiß, vornehmlich auf der Insel Luçon, wo das Land für diese Pflanze am schicklichsten ist, und man daher ungeheure Bü-



Aale, Anguilla



sche davon findet. Die Pflanze wächst hier aus einer Art zaserichter Knollen in nicht völlig 1 ein halb Jahr bis zu einer Höhe von 7 Par. Fuß, ohne Aste, bey einem Umfang von fast ein halben Fuß. Das weiße, glänzende, mit zaserichten Häuten bedeckte Mark ist fast wie eine Wachskerze. Der Stamm hat eine schöne Krone von 17 wenig gebogenen Blättern, an ein halben Fuß breit, und 5 Fuß, auch darüber, lang, an Stielen von fast 1 Fuß. Aus der Mitte der Blätter treibt die Blüthe hervor. Man hant aber die Pflanze vor der Blüthe ab, weil dann die zaserichten Fäden des Marks völlig reif und zur fernern Benutzung brauchbar sind. Diese werden, nachdem das Mark davon getrennt ist, in Streife zerschnitten, auf einer Art Breche, etwa wie roher Hanf behandelt, und dann getrocknet. Die äußern Hante, als die härtesten und stärksten, gebraucht man ohne weitere Zubereitung zu Tauwerk; die mittlern und innern, welche leßtern die feinsten sind, klopft man erst weich, und benust sie dann zu allerley Zeugen. Eine vorzüglich schöne Art der leßtern sind die feinen schön gefärbten *Cambayes*, wozu auch Seide und Baumwolle kömmt, und wovon reiche Damen gewöhnlich ihre Hemden tragen. Man hat auch Zeuge, so fein, daß sich ein Hemde davon in der hohlen Hand zusammenwickeln läßt. Alle diese Zeuge sind nicht nur ungemein weich, sondern auch anfangs so glänzend weiß, daß sie die feinste Holländische Leinwand übertreffen; man versteht das Weiß aber nicht zu fixiren, daher es allmählig ins Röhlichte übergeht.

Abaches, eine Art lichtblauer Levantischer Tücher mit Streifen von weißbaumwollenem Garne, die in der Türkei und Asien zu Handtüchern und Servietten dienen.

Abalan, eine vorzüglich schöne Sorte von Ambrosiemandeln um Aix in Provence.

Abats, grobe Tücher, die aus Macedonien in den Levantischen Handel kommen, zur Kleidung für die Armen bestimmt, gewöhnlich 6 Ellen lang und eine halbe Elle breit sind. Sie werden auch zum Einpacken der bessern Sorten des Türkischen oder Macedonischen, auch überhaupt Levantischen *Tabats* gebraucht. Der größere Theil dieser Tücher geht nach Smirna und überhaupt nach Anadoly; nach Italien gehen etwa 5000 Stück; vormahls zog man auch 7—8000 Stück nach Marseille zur weitem Versendung nach den Antillen zu Negerkleidern, wozu sie überhaupt fortdauernd gebraucht werden.

Abbiß, *Anbißkraut*, *Teufelabbiß*, Lat. *Scabiosa praemorsa*, *succisa*, Franz. *herbe Jacée*, eine gemeine Pflanze die auf Wiesen, Gras-Plätzen, und auf den Heiden häufig in Blüthe stehet, siehe *Scabiosa*.

Abelicea, wilder Santal, eine Baumart auf der Insel Candia, die ein hartes, röthliches, zum Schiffbau brauchbares Holz hat.

Abelmosch, siehe Bisamkörner.

Aberdeen, eine Sorte von Stockfisch, die den Namen von dieser Stadt in Schottland hat, wo sie in Menge an den Küsten gefangen, und zum Handel zubereitet wird.

Abfälle, von Papier, Glas, Spiegel, werden Pfundweis verkauft, auch die kleinen Abfälle von Leinwand u. dgl. werden in der Papier-Mühle gesammelt und sind unter dem Namen Hadern bekannt, siehe Hadern oder Strazen.

Abgebeitzte Wolle, Franz. Pelade, Pelure, oder Avalis, heißt man die Wolle, welche von den Weisgärbern oder anderen Lederarbeitern von den Fellen der Hammel und Schafe, mit Kalk herunter gebracht werden. Diese abgebeitzte Wolle ist um ein gut Theil geringer, als abgeschoren, und man erlaubt z. B. in Frankreich, den Strumpfwirkern nicht, daß sie selbe zu ihren Arbeiten gebrauchen. Am gewöhnlichsten noch wird sie zum Eintrag gewisser Arten Zeuge gebraucht, indem die Schurwolle besser zum Aufzuge dient. Eine noch schlechtere Art solcher Wolle ist die, welche man von den Fellen der Schöpfe und Schafe abbeizt, die umgefallen sind.

Abies mas, Lin. Pinus, Franz. Sapin, Engl. The Fir Tree, Tannenbaum, Tennen; von Linné bringt die Tanne, Lerchen und Fichten Bäume unter ein Geschlecht und heißt selbe Pinus, welche drey Sorten hier einzeln abgehandelt werden, siehe Tanne.

Abies rubra, siehe Fichte.

Ablaque, nennt man in Frankreich die verlfarbne oder Ardassiner Seide, die zu Smirna im Levantischen Handel vorkommt, zwar vorzüglich zur Nähseide sehr schön ist, aber wenig gebraucht wird, weil sie bey dem Abwinden kein warmes Wasser verträgt. S. auch Ardassinseide.

Aboit, Lat. Cerusa, siehe Bleyweiß.

Aboticella, (A. Boticella Coralli) nennt man zu Livorno, Genua, Venedig und Trapani die geschnittenen oder walzenförmigen, länglichten ächten Corallen, wovon es noch Unterarten gibt. S. Corallen.

Abrahams-Baum, siehe Reuschbaum.

Abrotanum, Abrotdnum, Absinthiomenon, off. Abrotonum Bot. Artemisia Abrotanum.

Abrohani, eine Sorte von Mallemosles, Messeltuch, oder feiner und weißer klarer Cottune im Französisch-Ostindischen Handel, aus Bengalen u. a. Orten, 16 Stab lang, und $\frac{3}{4}$, oft auch nur $\frac{1}{2}$ breit.

Acacie, Ehotendorn, gemeine Acacie, Fr.

Faux Acacia, gehört zum Geschlecht der Robinia, aculeis geminatis, ist ein sehr schöner in Nordamerika einheimischer Baum, der jetzt aber auch bey uns sehr häufig gezogen wird, im Julius Blüthen ansetzt, nach welchen bräunliche Schotten entstehen, überhaupt sehr nutzbar wird. Das Laub gibt für Kühe, Schafe, Ziegen &c. ein gedeihliches Futter, und wird nicht von Insecten angegriffen. Die Stämme haut man in Frankreich alle 3 Jahre ab, und benutzt sie zu Weinspählen, bey uns hat man selbe besonders bey Flüssen und Dämmen angebaut, auch werden sie wegen ihrer Dauer und Haltbarkeit gegen Wind und Regen zu Alleen gesetzt, geben einen niedern Schatten und sind zur Erholung jetzt gemeiner als die wilden Kästenbäume. Da die Wurzeln schnell wieder treiben, so kann man den Baum auch sehr vortheilhaft als gewöhnliches Schlagholz benutzen. Das gelblichte, stark gestreifte, zähe und biegsame Holz, das aber bey starken Stürmen leicht brüchig wird, dient zu vielen Tischlerarbeiten, die jährlich schöner werden; nur muß man es nicht frisch verarbeiten, da es leicht reißt, wenn es nicht gehörig trocken ist; auch zu manchen Drechslerarbeiten ist es sehr nutzbar. In Amerika wird es häufig zum Schiffbau, zu mancherley Bestandtheilen des Schiffes, zu Hintersteyen, Krummhölzern u. s. f. gebraucht. Mit grünen Nußschalen und einer schwarzen Infusion von Galläpfeln und Vitriol gekocht, wozu gemeines Gummi und Weingeist gemischt wird, erhält es eine Farbe wie grünes Ebenholz und läßt sich sehr gut gebrauchen. Die Chinesen benutzen die Blüthe einer Art des Acacienbaums häufig zum Gelbfärben des Papiers und der Seide. Überhaupt werden die Blumen zum Gelbfärben empfohlen. — Die ächte, wahre oder Aegyptische Acacie (*Mimosa nilotica* auch *Acacia vera* und *Aegyptiaca*) gehört zum Geschlecht der Mimosen, hat indes ziemlich Ähnlichkeit mit der unächten, wächst in Arabien, Ober- und Nieder-Aegypten, findet sich aber auch in vielen Gegenden von Afrika sehr häufig, und gibt das Arabische Gummi (siehe Gummi, arabisches) doch wird dieses auch von andern Gattungen dieses Geschlechts gesammelt. Der Baum ist sehr stark mit Dornen besetzt, trägt goldgelbe Blumen und breite schwarzlichte Schotten, die braune Samenkörner enthalten.

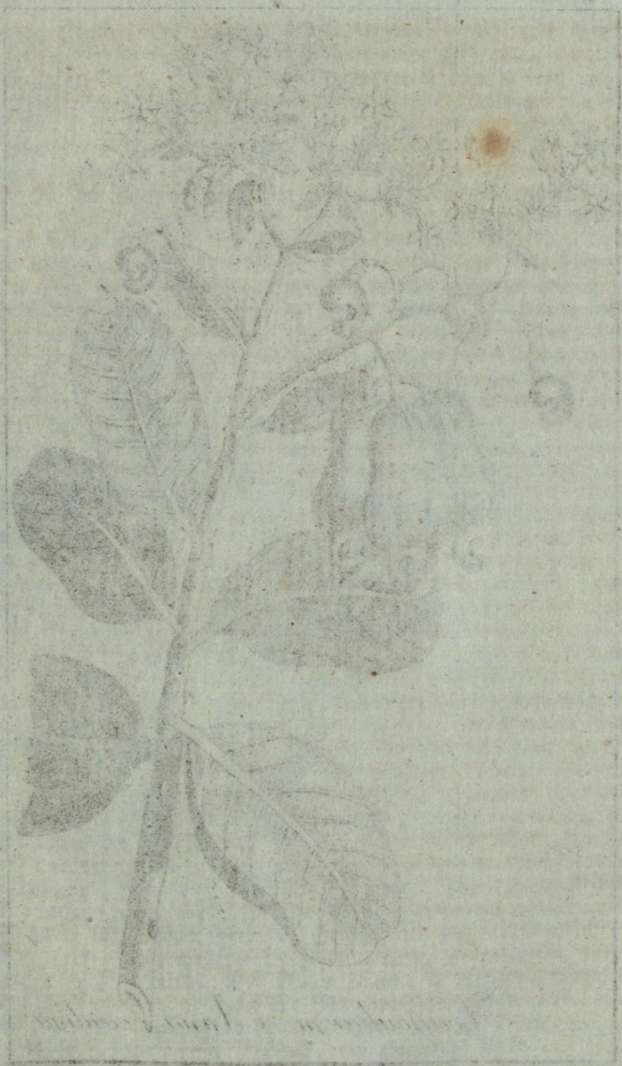
Acacien-saft wird aus den grünen Schotten der eben genannten wahren oder ächten Acacie bereitet, die einen zusammenziehenden säuerlichen Saft enthalten, grün im Wasser gestoßen und ausgepreßt werden, worauf man die Flüssigkeit durch Einkochen verdickt. Dann wird der Saft zu einer harten, bräunlichten, glänzenden Masse, die sich leicht im Wasser auflöst, in der Levante sowohl als Arzney, wie

zum Färben des Leders gebraucht wird, und aus Aegypten über Marseille zu uns kömmt und auch Aloe epanica genannt wird. Der Saft ist äußerlich braun, auch wohl schwärzlich, innerlich röthlich oder gelb, fest und hart, rundlicht, 4, 6 oder 8 Unzen schwer, und mit dünnen Blasen umwickelt. Die beste Sorte muß frisch, rein, dicht, hart und glänzend seyn, sich nicht leicht zerreiben, aber leicht im Wasser auflösen lassen, auf dem Bruch röthlich seyn, anfangs bitter, hernach aber süßlich schmecken und dabey ganz auf der Zunge zergehen; die schlechtere Sorte ist schwarz und mit Unreinigkeiten vermischt; der hochrothe wird für verfälscht gehalten. Die schwarzen zerreiblichen, mit Sand und andern Unreinigkeiten vermischten Stücke müssen ausgeworfen werden. Man gebraucht ihn bey uns fast nur zur Arzney. — Der Deutsche Acaciensaft, oder Schlehsaft, wird aus den unreifen Früchten des Schlehdorns bereitet, und oft zur Vermischung des echten, oder statt desselben, gebraucht. Er ist schwerer, härter und dunkler von Farbe (schwarz wie Lakriensaft), säuerlich und scharf von Geschmack, und hat nicht das Süßliche des Levantischen.

Acajouholz, auch Anacardien- und weißes Mahagony genannt, von einem Baume in Westindien, *Anacardium occidentale*, Deutsch auch Nierenbaum, Elephantenlaubbaum, Westindischer Anacardienbaum genannt, der ein bräunlichtes Holz hat, das von Ebenisten benützt wird. Koubo gibt 3 Arten an: 1. *Acajou de Pomme*, wahrscheinlich das von der Malabarischen Küste, welches weich und röthlich ist, mit der Zeit braun wird, einen starken, doch nicht unangenehmen Geruch hat. 2. *Acajou de Cajenne*, welches in großen Blöcken nach Europa kömmt, so daß man Bretter daraus schneiden kann, röthlich und mit gelben und weißen Adern durchzogen ist, einen guten Geruch hat, eine gute Politur annimmt, und gewöhnlich *Cedre de St. Domingue* genannt wird. 3. *Acajou de la Jamaïque*, ein braunröthliches Holz, mit concentrischen Kreisen. Vermuthlich sind dieß nur Veränderungen einer und derselben Baumart. Überhaupt ist das Acajouholz nicht sehr fest und etwas schwammig. Unter dem Nahmen Mahagony wird viel Hausgeräth aus diesem weichen Holz verfertigt, welches die Tischler gerne verarbeiten, aber wenig geschözt wird. Der Baum kömmt in mehreren Gegenden Westindiens, auch an der Malabarischen Küste, auf Ceylon, den Philippinischen Inseln, überhaupt im heißen Erdgürtel vor. *Acajou katah*, ein geflecktes Holz auf St. Domingo, auch *Acajou mouche* genannt, ist eine Art desselben. Eine andere Art von der Insel la Tortue er-



Acayoubaum Anna Scardina



Prunella spinosa L.

scheint gewässert, wie Moir, wenn es verarbeitet ist. — Am häufigsten kam dieß Holz vormahls über Marseille und Bordeaux in den Handel, wo man es bloß nach den Farben u. s. f., als glattes, gemasertes, gewässertes, marmorirtes u. dgl. unterschied, und es in Balken, Blöcken und Planken, mit dem Mahagony fast zu gleichen Preisen, das gewässerte aber gewöhnlich am theuersten, verkaufte.

Achat, Agat, eine Kieselart, mit einer großen Verschiedenheit von Farben und Zeichnungen, schwarz, grün, saphirblau, hochroth, braun, gelb, u. s. f. bey allen möglichen Grundfarben, und auch wieder mit Flecken, Streifen und Figuren von allerley andern Farben gemischt. Die Striche und Farben sind in demselben oft so besonders durch einander gezogen, daß sie mancherley Bildungen von Wolken, Bäumen, Thieren und dergleichen darzustellen scheinen. Wegen dieser Eigenschaften und der schönen Politur, die er annimmt, rechnet man ihn zu den Halbedelsteinen, und wird er von Künstlern zu Messerheften, Stockknöpfen, Dosen, Petschiren, auch zu größern Sachen, als Schalen, Reibsteinen, Mörsern, Büchsen, Tabaksdosen und vielerley kleinen Galanteriewaaren verarbeitet, und als Bastrelief, oder halberhobene Arbeit, geschnitten. Eigentlich ist es eine gemischte Steinart von Chalcedon, Carniol, Quarz, Amethyst, Feuerstein und Jaspis, wovon sich zwey oder mehrere Arten beysammen finden. Nach dieser Zusammensetzung unterscheidet man auch verschiedene Arten durch besondere Benennungen: Sarder = Achat, wenn er Carniol enthält; Chalcedon = Achat, wenn er vorzüglich aus Chalcedon besteht; Hamachat, wenn er rothe Punkte hat u. s. f. Sarder nennt man ihn oft, wenn er ganz kleine rothe Punkte hat, so daß er davon roth erscheint. In Ansehung der Flecken, Figuren oder Zeichnungen unterscheidet man: Bandachat, wegen der bandartigen Streifen; Dendriten = Achat, auch Pierre de Mocca genannt, wegen der natürlichen Zeichnungen von Bäumen, Kräutern u. s. f. auf milchweißem Grunde; Festungs = Achat, mit beynabe regelmäßigen Festungslinien; Corallen = Achat mit röthlichten Zeichnungen und Streifen von verschiedener Farbe; Regenbogen = Achat, der, in kleine Tafelchen zerschnitten, mit Regenbogenfarben spielt, wenn er gegen das Licht gehalten wird; Beeren = Achat, der Figuren von kleinen Beeren und Trauben hat u. dgl. m. Die Achate finden sich in mehreren Europäischen und außereuropäischen Ländern, doch sind die Orientalischen wegen des feinen Kornes und der vorzüglich schönen Politur die besten. Der Mochnus = Achat, oder Pierre de Mocca, kömmt aus Mocca in Arabien. In Ungarn, Italien und Deutschland,

in letzterm insonderheit in der Pfalz, an der Mosel, in Hessen, Sachsen (vornehmlich bey Rochlis), Schlestien, Böhmen u. s. f. findet er sich vorzüglich schön und häufig. Oft wird der Achat auch zu Flintensteinen gehauen. Zu Cambona in Indien werden von Achat vortreffliche Sachen verfertigt, die denen, welche man in Europa daraus liefert, weder an Schönheit des Steins, noch an Vollkommenheit der Arbeit etwas nachgeben. Man schätzt überhaupt die Arbeiten aus Achat um so mehr, je mannichfaltiger die Farbenmischungen, je schöner und seltsamer dabey die Figuren darinn sind. Daher reizt auch die Kunst, vornehmlich mit einer Silberauflösung in Scheidewasser, beliebige Farben und Zeichnungen in den Achat und andere Steine, als Jaspis, Chalcedon u. s. f. Bringt man aber einen solchen Stein in eine starke Wärme oder bestreicht ihn mit Salpetergeist, so verliert sich die künstliche Farbe. Der Achat wird auch in Glasflüssen sehr gut nachgemacht; doch sind diese viel weicher als der ächte, der sich nicht feilen läßt. An Härte und Glanz kömmt jetzt das Berliner und Dresdner Porzellan dem Achat gleich. — Vom Dnyr oder Dnych und Chalcedonier, die man oft unter die Achatartern rechnet, s. unter diesen Benennungen. — Die Steinschneider und Steinhändler nennen oft auch einfache Steine, die aber mit mehreren Farben gezeichnet sind, Achat, z. B. die buntfarbigen Chalcedone und Feuersteine.

Achia, Atschia, Assia, Achiar, Atschar, Atsjaar, Asja, nennt man in Indien gewisse Confituren von verschiedener Zubereitung, daher sie auch noch besondere Zunahmen haben, z. B. Achiar = Bambou, Holl. Aatsja = Bamboes, grünes zartes Bambusrohr, in Kolosseffig mit manchen Gewürzen eingelegt, und Aatsja Magna. Von diesen bringen die Holländer viel nach Europa, die Pottweise, und in den Auctionen in Kavelingen von 4 Pott verkauft werden, sich aber nicht gut erhalten, wenn sie nicht hinlänglich mit einer scharfen Brühe bedeckt sind. Auch andere grüne Pflanzen, oder Früchte, zarte grüne Melonenschnitte, Wurzeln u. s. f. werden auf ähnliche Art, theils einzeln, theils gemischt untereinander eingemacht, und in Flaschen, oder irdenen, etwa 1 Fuß hohen, schmal zulaufenden Krügen versandt. Auf den Inseln in Asien bereiten die Chinesen viel davon, doch soll der beste aus Persien kommen. Man liebt diese Confituren als Gaumenreiz oder Magenstärkung bey dem Gebratenen. Die Brühe und Mischung mit Spezereyen gibt ihnen doch den größten Werth.

Achiothe oder Aschothe, s. Orlean.

Acini di Pepe, Pfefferkörner, eine Art von Ital. Mehلبereitung oder Pasta, die vorzüglich in Neapel erfertigt wird, und den Nahmen von ihrer Gestalt hat.

Akerdoppen, Valoniae, sind die Kelche oder Kap-
pen einer großen Art Eichelu, die man zu gleichem Gebrauch,
wie die Galläpfel und Knoppern in der Barberen anwendet,
von Samos, Cypren, Smirna und andern Gegenden der Le-
vante erhält. Sie kommen wahrscheinlich von der Ziegen-
barteiche, der schönsten aller Eichenarten. Die jetzigen Grie-
chen nennen den Baum *Belanida*, die Früchte aber *Be-
lani* oder *Balonia*. Der Kelch hat oft die Größe eines
mittelmäßigen Apfels und scharfe Schuppen; die Frucht sitzt
ganz im Kelch, dessen Rand gleiche Höhe mit derselben und
nur so viel Öffnung hat, daß die völlig reife trockene Frucht
herausfallen kann. Oben sind die Kelche oft 2 Zoll, unten
wohl $\frac{3}{4}$ Zoll weit; innerlich sind sie wollicht, äußerlich aber
mit vielen hölzernen Schuppen besetzt. Verschiedene Reise-
beschreiber erwähnen auch der Eichelu selbst, als einer Han-
delswaare. Die Kelche läßt man zum Gebrauch auf Stampf-
mühlen zerstoßen. Sie kommen vornehmlich über Triest, Li-
vorno und Marseille in den Handel, über Holland und Ham-
burg aber ins nördliche Europa, gewöhnlich in Säcken. Um
das Jahr 1776 war zu Smirna der Preis der Valonen 3 Pia-
ster für 1 Cantar. Die Stiele sitzen noch an den Kelchen, s.
Knoppern.

Akermann, Akerwurz, s. *Calmus*.

Acorus, s. *Calmus*.

Acremens, eine Art von Ochsen- und Rühhäuten, die
aus den Gegenden am schwarzen Meer nach Constantinopel
kommen, und etwas wohlfeiler als die sogenannten premiers
coureaux sind, denen sie ziemlich nahe kommen.

Adamsapfel, oder Paradiesapfel oder *Jude-
n-
äpfel*, *L. Pomum Adami Malum Assyricum, Fr. Pomme d'A-
dam*, ist die Frucht einer Art von Limonen- oder Citronenbaum,
Ital. Cedro all' Ebreä, und gehört zu den Cedratfrüchten. An der
Spitze desselben ist ein Absatz, wie eine breite Warze, mit einem
Ringe umgeben, der durch den Biß eines Menschen entstan-
den zu seyn scheint, wovon er den Namen hat. Diese Frucht
macht einen bedeutenden Handelsartikel aus, da die Juden sie
zum Ausschmücken ihrer Laubhütten gebrauchen, besonders in
entfernten Gegenden, wie in Pohlen u. s. f. Am meisten
gesucht und am besten bezahlt werden die von mittlerer Grö-
ße, die eine glatte Schale und gleiche Farbe, ohne Löcher,
Narben und Flecken haben, woben aber noch erforderlich ist,
daß die obere Krone gerade und unbeschädigt, der Stiel vor-
wärts gekrümmt sey, auch die Narben oder Einbisse recht na-
türlich und proportionirt sind. Je schöner, glatter und pro-
portionirter der Apfel ist, desto theurer wird er bezahlt. Ge-
nua und Livorno versenden jährlich eine Menge derselben für
die Jüdischen Gemeinen in Deutschland, Holland, dem nörd-

lichen und östlichen Europa; sehr viele kommen aus der Levante; allein auch Sicilien, Neapel, mehrere Gegenden des mittlern und obern Italiens, auch sogar Toskana, das Genuesische, Nizza, Mentone, Limon, Roveredo, Bogliaco, Forbole u. a., wo man sie hie und da in Gärten pflanzt, liefern beträchtliche Parthien. Für Genua und Livorno ist dies ein sehr einträglicher Handel. Sie werden in eigenen langen Kisten von 190 bis 200 Stück versandt, jedes erst mit Papier, dann aber mit Berg und Faden umwickelt, und durch Zuglöcher vor dem Verdumphen gesichert; auch packt man grüne Zweige, von den Juden Chodes genannt, nebst einigen grünen Palmen von 5 — 6 Fuß lang, Lulles, bey, die entweder mit den Früchten, oder abgesondert verkauft werden. Die Versendung geschieht zu Lande durch Tirol und die Schweiz, auch über Triest. Des schnellern Transports wegen erhalten alsdann die Fuhrleute und Säumer eine höhere Fracht, und an den Expeditionsörtern befördert man sie unter dem Rahmen der Judenfahrten gewöhnlich vor allen übrigen Gütern. Häufig versendet man sie auch mit den Posten, weil zwischen der Zeit der Einsammlung und des Gebrauchs nur wenige Wochen übrig bleiben. Der Verlust darauf wird sehr beträchtlich, wenn sie zu spät ankommen, da man sie alsdann meistens nur wie gewöhnliche Cedraten an die Conditors zum Einmachen verkaufen kann. Gleich nach der Ankunft muß man sie in gute Keller bringen, wenn heißes Wetter gewesen ist, einzeln ablösen, behuthsam mit einem leinenen Tuche abwischen; die etwa daran sitzenden Blattläuse mit einer Feder abnehmen, weil sie sich durchfressen. Ist die Frucht vom Wurm beschädigt, oder hat das kleinste Loch, so wird sie nicht für kauscher (koscher) gehalten, und hat keinen Werth.

Adamsseige, s. Pisang.

Adamsholz, Russisch Adama voikost, oder Adamove Drevo, ist eine Art von Ebenholz, hart wie Stein, und schwarz von Farbe, findet sich in der Gegend von Astrachan, und wird in Rußland häufig gebraucht.

Adansbaum, s. Baobab.

Adapangia, eine Sorte Ostindischer Seide, die auch unter dem Rahmen Cabeça de Moro bekannt ist, und meistens durch die Holländer nach Europa kömmt, daher man sie bisher vorzüglich aus Amsterdam zog. Sie gleicht der Bengalischen Tamsseide, und wird in die 3 Sorten AA, BB und CC unterschieden. S. auch Cabeça oder Cabezse.

Adatis, oder Adatais, auch Holl. Adathys, eine Art Nesseltuch oder sehr feiner Ostindischer Cattun, der am schönsten in Bengalen, auch um Pondichern, verfertigt wird, und durch die Franzosen und Holländer nach Europa kömmt.

Das Stück der Französischen Sorte hält 10 Stab in der Länge bey $\frac{1}{2}$ Breite; die Holländischen Adathys aber haben 18 Copidos Länge und 2 bis $2\frac{1}{2}$ C. Breite.

Adenos, die feinste Sorte der Levantischen Baumwolle, auch Seebaumwolle, Fr. *Coton de Marine*, genannt, die aus Aleppo gezogen wird, und man sonst aus Marseille erhielt.

Adiowaen = oder Adjowaen = Samen, Semen Adiowaen, ein neues Arzneymittel, das erst seit einigen Jahren in beträchtlicher Menge aus Bengalen nach London gesandt und dort häufig bey Magenschwäche, Flatulenz und Magenkrämpfen gebraucht wird. Dieser Samen ist das Product einer schirmtragenden Pflanze, die in ganz Bengalen, sowohl zum Gebrauch in der Küche, als auch zur Arzney gebaut und besonders von den Viehärzten benutzt wird. Sie hat einen lieblichen Geruch und angenehmen süßen Geschmack. In der Größe gleicht der Same am meisten dem Coriander und Anis; der Geruch ist angenehm und fast wie Majoran; der durchdringende brennende Geschmack scheint aus Thimian, Kümmel und Saturey zusammengesetzt.

Adlerholz, auch Ägelholz, Augualaholz und *Aquila brava*, Lat. *Lig. aquilae*, Franz. *Bois d'Aigle*, genannt. Unter diesem Nahmen werden mehrere Arten schöner Hölzer in den Handel gebracht, die eine röthlichte Farbe mit verschiedenen Schattirungen bis ins Schwärzliche haben, mit aschfarbenen oder gelblichten Streifen durchzogen sind, auf glühenden Kohlen aber einen angenehmen Geruch geben. Eigentlich gehört hieher das sogenannte gemeine oder schlechte Adlerholz, von einem Baume, der vorzüglich auf den Moluckischen Inseln, auf Sumatra, Ceylon, in Siam u. s. f. wächst, und einen sehr ägenden milchichten Saft hat, daher das Fällen desselben mit großer Vorsicht geschehen muß. Das Holz ist nur leicht, voll Adern und sieht wie verbrannt aus. Im Portugiesischen Handel kömmt unter dem Nahmen *Aquila brava* ein wildes Adlerholz von der Insel Ceylon vor. Von den schönern Arten s. Aloeholz.

Adlerstein, Klapperstein, Geodes, Aethites, Fr. *Pierre d'Aigle*, findet sich nicht in Adlernestern, wie ehemahls vorgegeben ward, sondern auf Bergen und an Flüssen; ist ein rauher Stein, von mancherley Gestalt und Größe, mit einer verborgenen Aushöhlung, die wieder einen andern Stein enthält, oder mit Wasser und Erde angefüllt, oder auch ganz leer; wahrscheinlich eine verwitterte Kiesugel. Man findet solche Steine in vielen Gegenden von Deutschland, Schweden und andern Ländern; auch in Asien. Die Indischen sind selten größer als eine Pflaume; sonst kommen sie häufig in der Größe einer Faust vor. Sie werden in Unterarten getheilt,

als: Klapperstein, Melone vom Berge Carmel, Chalcedonkugeln, Kristallkugeln, Mutschener-Diamanten, Achattkugeln, Kristalläpfel, Kreidekugeln, nach den Mineralien, die sie im Innern enthalten. Der Stein gehört zu den Seltenheiten, die nur für Naturaliensammlungen einen Werth haben.

Adlervitriol, ein Eisenvitriol, von Hof im Voigtlande, den man in 3 Adler, 2 Adler und 1 Adler unterscheidet, wovon die beyden ersten Sorten in Fässern von $1\frac{1}{2}$ Etr. verkauft werden, die letztere aber nur 1 Etr. im Faß beträgt.

Aeromel nennt man in Calabrien eine Sorte von Manna, die in der Nacht von den Bäumen auf andere Gewächse tröpfelt, und am Tage von der Sonne gehärtet wird. Man hielt sie sonst für einen Himmels- oder Honigthau, und sammelte sie besonders in Gläsern.

Ägyptischen Flachs nennt man unter andern eine Sorte Flachs, die in Ballen von 350 bis 400 Okkas über Constantinopel in den Handel kömmt, und zu Hausleinwand gebraucht wird.

Aether (Aether, Naphtha, spiritus aethereus) ist eine eigene chemische Flüssigkeit, meist weiß von Farbe, durchsichtig, sehr leicht, flüchtig, entzündbar, von Geruch angenehm, aber durchdringend, im Weingeist leicht, im Wasser hingegen schwer aufzulösen. Sie wird mittelst der Säure aus dem Alkohol erzeugt, wozu fast jede Säure angewandt werden kann, nach welcher sie dann die besondern Nahmen, Schwefelsaure Naphtha, Salpetersaure Naph. oder auch Schwefeläther, Salpeteräther, Vitrioläther, Essigäther, u. s. f. erhält, wovon die erste Art die gewöhnlichste ist. Diese verschiedenen Arten von Aether oder Naphthen sind ein vorzüglich wirksames Auflösungsmittel sehr vieler Körper, als: der Harze, des Goldes, Silbers, u. dergl. Nach einigen Chemikern scheint der Aether das Mittel zwischen dem Weingeiste und den Öhlen zu halten. Ohne nähere Bestimmung versteht man unter Aether gemeinlich Vitrioläther. — Daß hier der gewöhnlich sogenannte Aether, die feine Materie im Weltraum, nicht in Betracht kömme, versteht sich von selbst.

Äskstein, lapis causticus, sal causticum, ein chemisches Product, welches aus einem feuerbeständigen alkalischen Salze und ungelöschtem Kalk bereitet wird, dessen sich die Wundärzte als eines reizenden Mittels bedienen, obwohl sie häufiger den ägenden Silberstein oder Höllestein (lapis infernalis) gebrauchen.

Affenbrotbaum, s. Baobab.

Agat, f. Ahat.

Agave ist ein eigenes Pflanzengeschlecht, das sich von der eigentlichen Aloe durch trichterförmige Blumen und Staubfäden unterscheidet, die länger sind, als die Blumenblätter, überdem im ganzen Wuchs und in der Gestalt der Blätter sehr abweicht, aber dennoch im Deutschen auch gewöhnlich Aloe genannt wird. S. Aloe.

Agelholz, f. Adlerholz.

Agnelins nennt man in Holland besonders die fein gekräuselte Wolle der kleinen Dänischen Landschaft, die nach Frankreich u. a. D. versandt wird. Zuweilen versteht man darunter im Handel auch im Frankreich und Holland die rauchgarnen Lämmerfelle und Saranken.

Agra, ein wohlriechendes Holz, womit in China ein beträchtlicher Handel getrieben, und wovon eine Art, Agra Caramba, in Japan sehr geschätzt wird. In Europa kommt es selten im Handel vor.

Agrest nennt man den Saft von unreifen Weintrauben, der entweder zu Essig verbraucht, oder mit Zucker und Citronen zu einem Syrup gesotten wird, so wie auch die nicht völlig reifen Weinbeeren, welche auf ähnliche Art eingemacht werden. Man gebraucht den erstern an Speisen, auch wohl in Apotheken, oder zur Reinigung des Wachses auf den Wachsbleichen; die mit Essig eingemachten Weinbeeren aber häufig statt der Oliven. Zur bessern Aufbewahrung des Saftes, damit er nicht samig werde, gießt man etwas Baum- oder Mandelöhl darüber.

Agumen nennt man in Italien überhaupt, was wir gewöhnlich unter dem Nahmen von Drangengewächsen verstehen, vornehmlich Drangen, Limonen und Citronaten. Man hat jene Benennung auch im Deutschen angenommen, und sie ist besser, als der Ausdruck Drangerie, da manche unter diesem auch andere im Gewächshause aufbehaltene Bäume, z. B. Lorbeer, Oleander u. a. begreifen. Die schönsten Drangen-, Limonen- und Citronatbäume sind in mehreren Gegenden des mittlern, und im südlichen Asien, besonders in Persien und Medien einheimisch, wachsen dort wild, und erreichen gewöhnlich die Größe unsers Apfelbaums. Seit dem dritten Jahrhundert nach Christi Geburt wurden sie nach Italien, von da nach und nach ins südliche Europa verpflanzt, und hier immer sorgfältiger angebaut. Spanien, Portugal, Italien, Sicilien, die Inseln des Archipels, manche Gegenden des südlichen Frankreichs sind daher ungemein reich daran. Das ganze Geschlecht nennt man in der Pflanzenkunde Citrus. Die zwey Hauptarten sind Drangen und

Limonen. Die Drangen theilen sich nach Münchhausen (s. dessen Hausvater, Thl. 3.) in Pomeranzen, Apfelsinen und Pompelmuse; die Limonen in 1) Citronaten, 2) Peretzen, 3) Bergamotten, 4) Lümien, wozu man auch die kleineren Limen rechnen kann. 5) Limonen, 6) Ponzinen, 7) Citronen, 8) Limönchen. Linnee nimmt nur zwey Hauptsorten an: Pomeranzen, wozu er die obigen 3 Sorten der Drangen rechnet, und Citronen, wovon er nur 2 Varietäten annimmt; die Citronaten unterscheidet er nicht bestimmt von andern Citronarten. Die Beschreibung aller angegebenen Arten s. in den Artikeln Apfelsinen, Pomeranzen und Pompelmuse, Citronen, in welchem letztern alle Arten von Limonen zusammen genommen sind. — Bey dem glücklichen Klima, das insonderheit Sicilien hat, kann der Landmann hier die Cultur aller Arten von Agrumen mit Leichtigkeit und ohne Kosten betreiben. Wohin man auf dem Lande sieht, findet man daher diese Bäume von verschiedener Art und Beschaffenheit. Zur ganzen Cultur wird fast nichts, als das Pflanzen eines Reises, von welcher Art es auch sey, und nach 2 Jahren das Pfropfen derjenigen Art erfordert, die man haben will, worauf von dem erwachsenen Baum nur der überflüssige Trieb weggenommen, der Baum ausgeputzt und etwas aufgelockert werden muß. Alle Arten werden hier große starke Bäume. Am häufigsten sind sie im Gebieth von Melitello im Val di Noto, zu Piazza, Palma, Mistretta, Cefalu, Melazzo, Sciacca, Partanna, Monreale, Palermo, Catania und Messina. Der Handel damit beschränkt sich größtentheils auf die Stadt Messina, wo die Ausfuhr meistens im October, November und December geschieht, und jährlich nach Triest, Venedig, Rom, Holland, England, Hamburg, Schweden, u. s. w. allein 30,000 Kisten von den sogenannten glatten Citronen versandt werden; jede hält ca 440 Stück, die recht trocken in Papier gewickelt seyn müssen. Außerdem führt man noch etwa 3000 Kisten Apfelsinen, jede zu ca 300 Stück, 5000 Kisten bittere Pomeranzen, auch viele Schalen von letztern, (welche getrocknet in Viertel geschnitten, in Ballen gepacket u. s. f.) versendet werden.

Agstein, s. Bernstein.

Aguate, s. Avocatbaum.

Aqualaholz, Aguilaholz, Aguila brava, s. Adlerholz.

Ahl, Ahle, Ohle, Orthe, (bey den Buchbindern, Niemern, Sattlern u. s. f.) eine dünne, dreyeckigte, gerade oder auch etwas gebogene Pfrieme in einem hölzernen Hest, die bey verschiedenen Lederarbeiten gebraucht, und daher auch verschiedentlich benannt wird. Manche Sorten derselben haben kein Hest, sondern an dem stumpfen Ende ein Auge, um einen starken Faden durchziehen, und Säcke oder dergleichen

Damit nähen zu können, daher sie auch *Packnadeln* genannt werden, weil man die Umschläge der Päck (Emballage) damit zusammen heftet. Die zweyspizigen, welche 2 Löcher zugleich machen, erhielt man ehemahls nur aus Frankreich. Die Verfertigung der Ahlen ist die Arbeit einer besondern Classe von Schmieden, deren es in Deutschland, vorzüglich in Schmalkalden, Nürnberg und Steyermark viele gibt. Es wird der feinste Stahl dazu erfordert, der überaus glatt und rein geschmiedet werden muß, worauf man sie schleift, härtet, und zuletzt in der Schleifmühle noch einmahl polirt. Von Schmalkalden kommen folgende Arten mit ihren Unterabtheilungen in den Handel: 1) Englische oder ordinäre Orthe; 2) polirte Orthe; 3) halbe und ganze Absazahlen, gerade und krumme, ordinaire und polirte; 4) ordinaire Pflockorthe; 5) Karpfenzungen; 6) polirte Pflockorthe; 7) Berliner Pflockorthe; 8) Absazzwecke; 9) Packnadeln; 10) Hecheleisen; 11) Sattlerahlen, werden nach dem Gewicht oder nach Zollen verkauft; 12) Französische Orthe mit zwey Spizen. Jede Sorte enthält wieder mehrere Numern. In Ansehung der Güte folgt diese Waare nach den Nationen, welche sie verfertigen, auf folgende Art: Englische, Französische, Deutsche; und die letztern, Steyermärker, Nürnberger, Schmalkalder, welche noch wohl um den Vorzug streiten. Steyermark hat bessern Stahl, und Nürnberg bewirkt durch seine Ahlenbeschau bessere Arbeiten. Am letztern Ort verfertigen die Ahlenschmiede auch *Lanzetten* u. a. Chyrurgische Instrumente; das Schleifen geschieht hier auf drey besondern Mühlen; das Gewerck ist sehr beträchtlich. Von den Deutschen gehen eine Menge nach Italien, Spanien, Portugal, ins nördliche und östliche Europa, auch nach Nordamerika u. s. w. In Portugal theilt man sie ein in: Sattlerahlen; Französische und Deutsche Schusterahlen; Englische und Deutsche; dergleichen sortirte.

Ahorn, *Masholder*, *Masernholz* (Lat. *Acer*, Fr. *Erable*) s. Fig. eine sehr schöne und nutzbare Gattung von Bäumen, wovon sich in Deutschland 3 wildwachsende Arten finden: 1) der kleine Deutsche Ahornbaum, Feldahorn, Masholder, Masernbaum (*Acer campestre* L.), der in Gaiden und Wäldern wächst, häufig strauchartig ist, in gutem Boden aber auch das Ansehn eines Baums erhält. Die gelbliche oder gelbbraune Rinde springt gewöhnlich auf, ist runzlicht und rauh; das Holz ist weißröthlicht, von mittelmäßiger Härte und Dauer, aber sehr nutzbar; doch wird es in manchen Gegenden größtentheils verkannt. Die jungen schlanken Stän-

gen sind hart und zähe, lassen sich beynabe in 20 Ruthen ober Peitschenstiele bis an den Griff spalten und flechten, dienen daher vorzüglich zu Peitschenstielen (wozu in manchen Gegenden jährlich eine große Menge junger Samenstämme von Eichen, Eschen und Birken unnütz verwüset wird); und werden zu Eisenach und in Thüringen von einem eigenen Handwerk gemein häufig dazu verarbeitet, auch in viele Europäische Länder versührt. Bey ältern Bäumen wird das Holz, insonderheit an der Wurzel und dem Stammende, schön gemasert, braun und gestammt, im Kerne aber noch weit fester. Dieses Holz läßt sich vortreflich bearbeiten, gibt sehr gute, obgleich etwas schwere Schaftungen zu Pistolen und Flinten, dient auch zu eingelegter Tischlerarbeit und zu Tafelwerk, das verschiedene Beizen gut annimmt. Das grade gut gemaserte Holz wird zu Drechslerarbeit, Schüsselfn, Tellern, Bechern, Tabaksdosen, Pfeifenköpfen u. s. f. verarbeitet. Ueberhaupt ist dies Holz zu mancherley Ackergeräth sehr brauchbar. Der Französische und Tartarische Ahorn haben ein weißes und zähes Holz. 2) Der Bergahorn, (*Acer pseudoplatanus*), gemeine weiße Ahorn, auch unächte Ahorn, falsche Platanus, große Masholder, Spillholz, Spindelholz u. s. f. genannt, wächst vorzüglich auf schattenreichen Plätzen in einem lockern, etwas feuchten und nahrhaften Boden, und wird wegen seiner Schönheit in Lustwäldern und Alleen gepflanzt. Die Rinde ist glatt und weißlicht, das Holz von 30 bis 60-jährigen Stämmen weiß und zähe, nimmt eine schöne Politur an, wenn es nicht in einem lockern schwammigten Boden gewachsen ist, wirft sich nicht, leidet wenig von Würmern, läßt sich spiegelglatt bearbeiten, und dient vorzüglich zu Stampfwerken, Rollen, Walzen, Säbren in Rädern, Gewehrschäften, Billardstöcken, Mulden, Tellern und vielerley Drechslerarbeiten; zu verschiedenen Instrumenten, als Claviren, Lawen, Geigen u. a.; zu manchen feinen Arbeiten der Vergolder u. s. f. auch wird es in Nassau-Siegen in Menge zu Löffeln verarbeitet. Ueberdem gibt es den besten Maser hin und wieder im Stamm und in der Wurzel, daher man es zu feinen Kunstfachen und eingelegter Arbeit gebraucht. Wenn das Holz mit marmorirten Masern durchzogen ist, so nennt man es Pfauenholz. Das sogenannte Französische Ahornholz der Kunstschler ist nichts, als der unregelmäßig wachsende Theil vom Stamm eines alten Ahornbaums. Ueberhaupt nimmt dies Holz des gemeinen weißen Ahorns eine schöne Mahagonifarbe an, wenn es mit Scheidewasser gebeizt und dann mit einer Tinctur von Ochsenzungenwurzel oder Alcaanna, Aloe und Weingeist überstrichen wird. Auf manchem Boden fällt das Holz etwas gelblicht aus, und ist dann gröber; auch

unterscheidet es sich nach den verschiedenen Gegenden, wo es gewachsen ist und nach dem Alter. Das Holz der jüngern Bäume ist minder fest; bey dem von den ältern sind auch am untern Ende und gegen die Wurzel stärkere Flammen. Nach dem ersten harten Frost im November gibt diese Art des Ahorns bey dem Anbohren an der Südseite einen zuckerreichen Saft, der theils zu einem scharfen Essig und Branntwein, theils auch zu einem groben Zucker benutzt werden kann. 3) Der Spiga-
 ahorn, Lenne, Lehne, Löhne, auch kleine Deutsche Ahorn, Lienbaum u. s. f. genannt (*Acer platanoides* L.) wächst in Wäldern, doch häufiger an niedrigen, feuchten Stellen, hat eine gelbliche glatte Rinde, kein so feines und dichtes Holz als die ersten beyden Arten, daher es nicht zu Instrumenten gebraucht wird, obwohl man es sonst eben so nutzt, wie jenes, vorzüglich seiner Zähigkeit und Härte wegen zu Wagenbäumen, Karren, Pflügen, zu Art- und Hammerstiecken. Die Wurzel hat eine vortreffliche gelbe Farbe, ist bald gestammt und bald gesteckt. Auch in Russland ist dieser Baum häufig und wird auf dieselbe Art genutzt. Der Saft desselben ist zuckersüß, vorzüglich vom ersten Frost bis in den Januar, und er läßt sich, auch nach Versuchen in Liefland, zu einer Art Mehlsucker einkochen, welches aber nur gleich nach seinem Abfluß statt hat, weil er sehr geschwinde zu einem unbrauchbaren Schleime wird. — Von den ausländischen Arten, die auch bey uns im Freyen ausdauern, ist wegen des Holzes zu bemerken der rothblühende Birginische Ahorn (*Acer rubrum* L.) ein hoher Baum, dessen spize Blätter oberwärts meergrün, unterwärts weißlicht oder silberfarben sind, daher man ihn auch Silberahorn nennt. In Virginien und Pensilvanien wird er sehr hoch und stark. Das Holz ist weiß und zähe, wird zu Tellern, Spinnrädern, zu mancherley Hausgeräth und Drechslerarbeiten genutzt; mit der Rinde färbt man Wolle und Leinen dunkelblau; den vielen süßen Saft im Frühjahre kann man eingesocht als Zucker und Syrup gebrauchen, doch ist dieser wässriger und gibt weniger Zucker, der überdem schwärzer ist, als der vom eigentlichen Zuckerahorn. Wegen des feinaderigen, festen und harten Holzes wird der Anbau dieses Baumes auch in Deutschland sehr nützlich. — Der sogenannte Negundoahorn, welcher in Virginien u. a. Nordamerikanischen Provinzen einheimisch ist, empfiehlt sich durch seinen überaus schnellen Wuchs, da er in einem Jahre zuweilen 7 — 8 Fuß hohe Schüsse treibt, und gibt auch ein vortreffliches Holz für Kunstschler. — Der eigentliche Zuckerahorn (*Acer saccharinum*) in verschiedenen Gegenden von Nordamerika hat seinen Nahmen von der vorzüglichen Benutzung des Saftes

zum Zucker, indem man ihn im Frühjahr anbort und den süßen Saft herauszieht, dem man durch Kochen Consistenz und Crystallisation gibt. Dieser steht dem Rohrzucker in nichts nach. Kinder sammeln ihn; 4 Männer können in 6 Wochen 4000 Pf. Zucker, wovon 1 Pf. mit 1 sh. Sterl. bezahlt wird, gewinnen. Vom zweyten Saft des Baumes erhält man Syrup, oder durch die Gährung Weinessig, und vom dritten einen guten Cider, oder eine Art Meth und Bier. Da der Baum in mehreren Provinzen so häufig ist, so wird er dem Landmann in Nordamerika, der sich auf die Vereitung oder Behandlung des Saftes sehr gut versteht, ungemein vorthelhaft. Die saftreichsten finden sich in den dicken Wäldern und in feuchtem Boden. New-Hampshire, vorzüglich New-York und Pensilvanien haben diesen Baum in außerordentlicher Menge. In New-York ist die Gewinnung des Ahornzuckers eine größere Hülfquelle des Landmanns, als in irgend einem andern Staate. Der Baum wächst hier so häufig, daß über 4 Millionen Acres damit besetzt seyn sollen. Man schont sie hier aber zu wenig, und schlägt jährlich an 3 Millionen Bäume nieder. Alle vereinte Staaten könnten von hier aus allein hinlänglich mit Zucker versehen werden. Die Arbeit beschäftigt den Landmann und seine Kinder nur beyläufig im Frühling, erfordert fast kein besonderes Geräthe, denn das gewöhnliche Küchengeschirr ist hinlänglich. Die wildwachsenden Bäume, deren man 33 auf einen Acre rechnet, geben jährlich 5 Pf. des besten Muskovadezuckers. Man hat auch schon Versuche mit Verfeinerung desselben zu Hutzucker in Philadelphia gemacht, die glücklich ausgefallen sind. In einigen Gegenden wird die Gewinnung des Ahornzuckers schon im Großen und zur Ausfuhr getrieben. Aus den abgekochten Messen hat man schon sehr guten Rum gebrannt, und auch einen nicht weniger guten Arrak. (S. Ebelings Beschreibung von Amerika, Thl. I. S. 121. II. 832. ff. IV. 388. f.)

Nigrette ist eine Gattung von Reiher, der weiße Reiher (*Ardea garzetta*) genannt, in Persien und Ostindien häufig, findet sich auch in Nordamerika am Senegal u. a. D., hie und da in Westindien u. s. f. Aus den schönen langen Federn des Schwanzes verfertigt man Federbüsche, welche von den Vornehmen in der Turkey, Persien und andern Ländern mit Edelsteinen zusammen gefast, und an den Turbanen oder Müsen getragen, auch selbst Nigretten genannt werden. Die schönsten Federn dieser Art finden sich unterhalb Podhor am Senegal. Die schönsten halten 20 Zoll und darüber. Sie werden um so mehr geschätzt, je länger sie sind. Man erhält sie theils aus der Levante, theils von der Afrikanischen Küste durch den Handel am Senegal. Sie werden

auch aus Schmelzglas, das man in sehr dünne Fäden zieht, oder aus Strausfedern mit Schmelzglas untermischt, nachgemacht.

Nigris, ein in einigen Gegenden der Küste von Guinea bekannter und geschätzter Stein, sehr hart, grünlich blau, aber schwer zu poliren. Er wird bey einigen Völkerschaften in kleinen durchbohrten Stücken an Fäden von Baumrinde gereiht, welche man *Betiquets* nennt, und als eine Kurrentmünze im Handel gebraucht, die sehr hoch gerechnet wird. Zuweilen flechten ihn die Vornehmen in länglichtunden Stücken von 2 Zoll Länge als einen Schmuck in das Kopf- und Barthaar. Nach den Angaben einiger Reisenden wird er dem Golde gleich geschätzt.

Aigue marine, s. *Berill*.

Alabaſter ist der feinste und härteste Gipsstein, der sich zu diesem eben so verhält, wie der Marmor zum Kalkstein, sich schleifen und poliren läßt. Er hat einige Durchsichtigkeit, einen feinglimmernden Bruch, aber nicht die Härte des Marmors, nimmt daher keine so schöne Politur, sondern nur einen matten, gleichsam fetten Glanz an. Mit Säuren braust er mehr, als andre Gipsarten, weil er weniger *Nitriolsäure* enthält, als diese. Die Farben sind eben so mannigfaltig, als bey dem Marmor, aber nicht so lebhaft und schön. Der weisse hat einige Ähnlichkeit mit dem feinsten Zucker, und wird am meisten geschätzt. Den *Orientalischen* hält man für den schönsten. In *Arabien*, *Syrien*, *Ägypten* u. a. finden sich vorzüglich schön gefärbte Arten. In *Italien* ist der von *Montajout* der beste und bricht in vorzüglich großen Stücken. Auch der von *Sestri* im *Genuesischen* gehört zu den schönsten Arten. *Frankreich* hat ihn in verschiedenen Gegenden. In *Deutschland* bricht er in *Thüringen* besonders häufig, vornehmlich bey *Weissenfels*, *Naumburg*, *Wendelstein*, *Kelbra*, *Neustadt* an der *Orla* u. a. D.; auch findet er sich am *Harz*, im *Blauenburgischen*, im *Fuldaischen*, in *Franken* bey *Windsheim*, in *Hessen*, *Böhmen*, *Tirol* u. s. f. Man verarbeitet ihn zu mancherley Kunstsachen, vorzüglich zu *Gröden* unweit *Clausen* in *Tirol*, von dessen *Alabaſterarbeiten* eine Menge nach *Portugal* u. a. Ländern verſandt werden; zu *Nürnberg*, wo man *Kreuzbilder* u. a. *Figuren*, *Krüge*, *Becher*, *Leuchter*, *Flaschen*, *Schüsseln*, *Kaminverzierungen* und mancherley anderes Geräth daraus schnitzt, welches mit mancherley Farben gebeizt wird; zu *Nordhausen* in *Sachsen*, wo man ihm, wie in *Nürnberg*, einen vorzüglich schönen *Goldfirniß* zu geben weiß, und zu *Tischen*, *Landwerk*, *Gneidons* und andern Sachen verarbeitet. Den *Abfall* bey den *Arbeiten*, wie bey dem *Brechen* des *Steins*, brennt man, und

gebraucht ihn wie Gips. Diese Art nennen die Italiäner *Stucco*, und daher die Benennung Stukkaturarbeit für die an Wänden und Plafonds in Gebäuden daraus verfertigten Verzierungen. In der Kälte zerspringt der Marmor und in freyer Luft verwittert er.

Alalunga, ein Fisch im Mittelländischen Meer, der sich zu gleicher Zeit in Zügen mit dem Thunfisch zeigt, an den Sardinischen, Sicilianischen und einigen Italiänischen Küsten in Menge gefangen, eingesalzen und häufig versandt wird.

Alantwurzel, (Lat. *Enula*), ist die Wurzel des sogenannten wahren *Alants* (*Inula Helenium*), der sich in Dörfern, an Zäunen, seltener auf Wiesen durch ganz Europa wild findet. Jene wird auf mannigfaltige Art als Arzneu gebraucht. Mit Potasche und Heidelbeeren gibt die in Urin gebeizte und zerstoßene Wurzel eine blaue Farbe. Von den Zuckerbäckern wird die Wurzel auch häufig eingemacht.

Alantwein wird aus der Alantwurzel bereitet, indem man die zerschnittenen und an der Luft getrockneten Wurzeln in Most hängt, diesen abgähren und klar werden läßt, oder die Wurzeln mit Most einkocht, den Absud in ein Faß mit Most gießt, und diesen dann abgähren läßt. In Preußen, Pohlen und andern an der Ostsee gelegenen Ländern wirft man die Wurzel in den siedenden Meth, und bereitet so den *Alantmeth* daraus, der als ein Brustmittel gebraucht wird.

Alaternbaum, *Alaternus*, auch *Steinlinde* genannt (*Rhamnus alaternus* L.) ist ein im südlichen Europa einheimisches Strauch- oder Staudengewächs, das auch in Deutschland hie und da in Gärten gezogen wird, und überhaupt in kältern Ländern fortkommen kann. Man liebt ihn nicht nur wegen der immer grünen schönen Blätter, sondern nutzt auch das gute Holz zu eingelegten Arbeiten und in Färbereyen zu Dunkelblau.

Alaun (Lat. *Alumen* Fr. *Alun*) s. Fig. ist ein Mittelsalz, das aus der Alaun- oder Thonerde mit Schwefelsäure besteht. Bey 60° Fahrenheit wird er durch 15 mal so viel Wasser, als sein Gewicht beträgt, aufgelöst. Alle Laugensalze, selbst Bittersalz, schlagen ihn nieder. In der Hitze schwillt er auf und bläht sich; nach dem Ausglühen bleibt aber eine weiße lockere Masse, gebrannter Alaun genannt, der etwas scharfer ist, da er zwar sein Krystallisationswasser, aber wenig von der Säure verloren hat. Seine Krystalle sind achtförmig, und bestehen aus 2 in ihrer Grundfläche mit einander verbundenen vierseitigen Pyramiden; dabey sind sie hart, durchsichtig und groß; der Geschmack ist herbe und

flücht, dabey zusammenziehend. Die Farbe ist weiß, fällt
 aber zuweilen ins Röthlichte. Man findet ihn völlig ausge-
 bildet (gediegener Alaun), aber doch selten, in der
 Natur hie und da in einigen mineralischen Quellen und
 Seen, auf der Oberfläche des Schiffers, in Koluminen, an
 den Laven bey Vulkanen, wie z. B. am Vesuv, an verschie-
 denen Felsen im Archipel, in verschiedenen Gegenden von
 Ungarn, Böhmen, Rußland, der Schweiz, obwohl selten
 rein, in mancherley Gestalt: haarförmig (welcher Feder-
 alaun genannt wird); als weißen mehligten Reif auf vielen
 Alaunschiffen; in Körnern, rindenartig, tropfsteinförmig,
 staubig, blätterig, und zuweilen in kleinen Kristallen, doch
 nutzt man alle diese Arten nur für Naturaliensammlung.
 Was unter den Nahmen Alaun in den Handel kömmt, wird
 aus Mineralien gewonnen, die Schwefelsäure und Thonerde
 enthalten und daher Alaunmütter oder Alaunminer
 genannt werden. Diese laugt man aus, kocht alsdann die
 Auflösung in eigenen Siedereyen ein, und stellt sie zum An-
 schießen oder Kristallisiren hin. Der Verbrauch des Alauns
 ist ungemein groß, da er so vielen Künsten, Manufakturen
 und Gewerten ganz unentbehrlich ist. Buchdrucker, Buch-
 binder, Gold-, Silber- und mehrere Metallarbeiter, Licht-
 zieher, Weinändler, Papiermacher u. a. gebrauchen ihn auf
 mancherley Art. Zur Bereitung vieler Lederarten, zum
 Saffian u. s. f. ist er wegen seiner zusammenziehenden Eigen-
 schaft unentbehrlich. Bey den Lackfarben macht seine Erde
 den Grundtheil aus, womit sich die Farbentheile verbinden
 müssen. Die Bereitung des Berlinerblaus geschieht vornehm-
 lich mit Hülfe des Alauns. In den Färbereyen ist er von
 außerordentlichen Nutzen; er vermehrt die Höhe und den
 Glanz der mehresten Farben, und setzt alle diejenigen fest,
 die sich in auszüglichen gummiigten Substanzen aufhalten,
 und ohne ihn ein schlechter Überstreich seyn würden, den
 allein schon das Waschen im Wasser wegnehmen könnte, da-
 her er allen Färbern und Druckern unentbehrlich ist. Man
 gebraucht ihn in den Zuckersiedereyen zum Läutern des Zu-
 ckers; bey dem Stockfischfange zum schnellern Trocknen der
 Stockfische durch Vermischung mit dem Salze; bey der Ma-
 lerey auf Metall oder Glas mit Schmelzfarben; bey dem Alu-
 miniren; ferner zur Verfertigung der Alaunmollen, zur Er-
 leichterung der Absonderung der Butter, zum Ritze, zum
 Tränken des Holzes und Papiers, um es mehr gegen Feuer
 zu sichern, zum Abklären des thonhaltigen trüben Wassers,
 zum Abklären und Befestigen des Salgs u. s. f. — Die
 Benutzung des Alauns in der Färberey und andern Künsten
 lernten die Europäer gewiß zuerst in Asien kennen. Die

Italiäner verschrieben den ersten Alaun nebst den übrigen Farbmaterialien daher, und wie diese Gegenden von den Türken erobert waren, suchten sie nach und nach mit der Kunst des Alaunfiedens bekannt zu werden, auch pachteten einige Italiäner verschiedene Türkische Alaunwerke und trieben sie für eigene Rechnung, bis sie endlich in ihrem Vaterlande alauhaltige Mineralien fanden und sie zu nutzen anfangen, worauf der Absatz des Türkischen oder Levantischen so abnahm, das bald viele dortigen Siedereyen eingingen. *Alumen Roccae* nannte man anfangs wahrscheinlich den Alaun von Rocca, oder Roccha, (Edessa) in Syrien, woraus das Französische *alun de roche* entstand; endlich aber gab man diese Benennung jedem vorzüglichen Alaun, so wie man noch jetzt den reinsten, Römischen nennt. In Thracien, Smirna und überhaupt in den Türkischen Ländern bestehen noch jetzt verschiedene Alaunfiedereyen, von welchen fortdauernd mehrerer in den Levantischen Handel kömmt. In Europa entstanden die ersten Alaunwerke um die Mitte des 15. Jahrhunderts. Eins der ältesten von denen, die jetzt im Gange sind, ist gewiß das Römische, etwa 1 Zil. Meile nordwestlich von Tolfa und 6 Meilen von Civita vecchia, welches P. Pius II. in Gang brachte und dessen Erzeugnisse Vornehmlich von den Venetianern, Florentinern und Genuesern aufgekauft wurden. Das Alaunwerk zu Volterra im Pisanischen, welches auch eins der ältesten ist, ward i. J. 1458 angelegt, hat sich aber nicht erhalten. Der große Gewinn, den die päpstliche Kammer von dem Alaun hatte, veranlaßte die Anlage mehrerer Siedereyen in andern Gegenden. Man arbeitete diesen entgegen, machte sich dadurch Meister vom Preise, und schloß vortheilhafte Verträge mit Ausländern, steigerte aber durch allerley Hülfsmittel die Preise so sehr, daß man den Levantischen fortdauernd suchte. Nach und nach legte man endlich auch außer Italien Alaunwerke an, unter welchen das zu Almacaron in Spanien, nicht weit von Carthagena, welches noch jetzt mit ansehnlichem Gewinn getrieben wird, das älteste zu seyn scheint. Die ältesten in Deutschland sind wahrscheinlich das zu Oberlaufungen in Hessen seit 1554, und das zu Commotau in Böhmen seit 1558, worauf bald mehrere in andern Gegenden in Gang kamen. In England entstand das erste Alaunwerk zu Gisboroug in Yorkshire unter der Regierung der K. Elisabeth, wozu man heimlich Arbeiter von dem päpstlichen Werke kommen ließ. Diesem folgten bald mehrere. Das Schwedische zu Andrarum ward erst 1630 angelegt. — Die wichtigsten Alaunwerke jetzt in England, Italien, Deutschland, Oestreich, Ungarn, Dännemark, Schweden, und der Levante, nächst diesen in Frankreich und Spanien.

Rußland hat noch sehr wenige, obwohl es nicht an mancherley Alaunmüttern oder Minern fehlt; die technische und ökonomische Benutzung derselben ist aber wegen des mäßigen Ertrags, des Holzmangels in einigen Gegenden u. s. f. noch sehr geringe, die Einfuhr des fremden Alauns daher sehr beträchtlich. — Die vornehmsten Arten des Alauns, die im Handel vorkommen, sind: 1) der Italiänisch oder Römische, vorzüglich aus den Werken zu Tolfa, im päpstlichen Gebieth, obwohl man auch einen ähnlichen zu Solfatara, in der Gegend von Neapel, gewinnt. Der Römische wird am meisten geschätzt, sein Preis ist gewöhnlich $\frac{1}{3}$ höher, als der des Levantischen und Englischen. Man zieht ihn aus Civita vecchia, wo die Pächter der päpstlichen Alaunwerke ihre Niederlagen haben, aus Livorno, Genua, Marseille, auch über Holland und England. Er ist röthlicht, kömmt zwar in größern oder kleinern Stücken vor, die aber im Ganzen nicht mehr als 1 Zoll im Durchmesser, und eine achteitige mehr oder weniger verdorbene Form haben. Die Oberfläche ist mehlicht, gleichsam verwittert, so daß die Stücke davon undurchsichtig werden. Er kömmt in Fässern, Säcken und Ballen, wird zu Amsterdam mit netto Thara, 2 Prozent Gutgewicht, und eben so viel Sconto für prompte Bezahlung verkauft. Sein Geschmack ist meistens nicht so herbe, wie der des weißen, und die Wölle, auf welche man Farbe mit demselben aufgetragen hat, fühlt sich viel feiner und weicher an, wie die, welche mit Zusatz des gewöhnlichen weißen gefärbt ist. Seine röthlichte Farbe behält er, wenn er gleich mehrmahls aufgelöst und wieder kristallisirt wird. Der Betrug mit dem nachgemachten, dem man die Farbe nur durch Einlegen in einen thonigten Brey gegeben hat, ist daher leicht zu erkennen, da sich die Farbe desselben verliert, sobald man ihn in Wasser bringt, und darinn eine Zeit lang rüttelt, worauf nur ein weißer Alaun übrig bleibt. Der Braunschweigische oder Gravenborstische Alaun ist dem Römischen nachgefärbt, hat die Röthe durch eine Auflösung von Kobalt erhalten, steht aber in der Güte dem echten Römischen weit nach. 2) Der Levantische oder Türkische kömmt aus einigen Gegenden Asien und der Europäischen Turkey in den Handel, besteht aus kleinen Stücken von der Größe einer Mandel, und hat wenig regulaires, oder Kristallisation, außer einigen Facetten von der Pyramide; sieht äußerlich schmutzig roth, inwendig eben so, nur etwas heller aus, hat viel Staub oder Grus, läßt sich leichter, als die übrigen Arten, zerstoßen, ist im Bruch trocken, und auf einigen Theilen bemerkt man einen weißen Staub. Man zieht ihn aus Livorno, Marseille, England und Holland, gewöhnlich in Fässern, doch wird er zu Livorno nach Cantare von

150 Pf. verkauft, mit 4 Prozent Thara für die Sacke, woben 2 Prozent für die Stricke gekürzt werden. 3) Der Englische Alaun kommt in großen Bruchstücken vor, deren Gestalt selten regelmäsig ist. Der Bruch zeigt etwas Fettähnliches, die Oberfläche ist nicht verwittert, auch läßt er sich etwas schwer zerstoßen, und erfordert mehr Wasser zur Auflösung, als die andern Sorten, selbst als der Römische. Im Feuer ist der Rückstand desselben äußerlich eben so weiß, als der des Römischen, aber der Bruch schießt etwas ins Bläulichte. In Amsterdam wird er wie der Römische mit 2 Prozent Gutgewicht und eben so viel Sconto für promte Bezahlung verkauft; eben so wird auch in Istrien den Römischen ähnlicher Alaun gewohnen, welcher aber schwächer als der letztere ist. 4) Den Deutschen Alaun erhält man aus mehreren Siedereyen in Menge, aus Lüttich, Groß-Almerode in Hessen, Freienwalde im Brandenburgischen, aus mehreren Sächsischen Siedereyen, aus dem Baireuthischen, aus Mähren, Böhmen und Ungarn, und einigen andern. Den Freienwalder oder Brandenburgischen erhält man in Fässern zu 5 Centner. In Hamburg wird der Deutsche, wie gewöhnlich auch der übrige Alaun, zu 100 Pf. fontant in Kurant, oder auch nach Belieben in Banco verkauft, und der Dänische mit 30 Pf. Thara für die Sonne. 5) Der Dänische Alaun und 6) der Schwedische Alaun werden in Gebinden von Büchenholz verkauft, und zwar zu Lübeck mit 30 Pf. Thara auf 1 Faß von 200 bis 400 Pf. — Im Italiänischen Handel unterscheidet man folgende Sorten durch besondere Benennung: Alume corda ó fossa, Alaun in kleinen Stücken: Alume di Sorta, vermischter Alaun aus $\frac{2}{3}$ Rocca und $\frac{1}{3}$ Corda; Alume di Foglia, eine ähnliche vermischte aber schlechtere Sorte. Alume di Cottai di Turchia besteht aus vermischten dicken und kleinen Stücken, heißt auch Cottain, Coltai und d'Altolume. Alungo Lupaió ist etwas dicker, als der dicke Cottai-Alaun, und kömmt auch aus der Turkey. Alume cassico oder chisico, eine geringe, häßliche Sorte, kömmt von einer Insel des Meers von Marmora und dient meistens nur zum Gerben. Alume giachile, eine der schlechtesten Sorten, kömmt aus Romaniën. Der gute Alaun muß überhaupt rein, klar, fest, trocken und kristallisirt seyn, an freyer Luft nicht fließen, sich im Wasser ganz auflösen lassen und einen herben, etwas süßlichen und zusammenziehenden Geschmack haben. — In Ungarn von Barath wird sehr schöner weißer aber nicht so scharf wie der Konwthauer Alaun verfertiget, die Fäßer in gebrannten Faßl. à 100 Pf. netto. B e r g a l a u n erhält man aus England, und dieser ist weiß und durchsichtig, wie Krystall. Den natürlichen Haars oder Federalaun er-

Hält man von einigen Inseln des Archipels, aus Spanien, Italien und Sicilien, wo er sich öfterer auf verwitterten Laven und thonigten Steinarten findet. Eine merkwürdige Abart des natürlichen Alauns, die gelb, fett im Anfühlen; durchscheinend und glänzend wie Wachs ist, findet sich in Sibirien, und wird Bergbutter genannt.

Alaunholz, oder alauhaltiges Holz gehört unter die mit mineralischen Theilen durchdrungenen Holzarten, hat vollkommen das faserigte Gewebe des Holzes, welches seinen Ursprung deutlich anzeigt, erhitzt und entzündet sich, wenn es eine Zeit lang an der Luft in großen Haufen beisammen liegt, zeichnet sich aber durch seine bräunlichte Farbe von den Alaunkohlen aus.

Alaunleder ist ein mit Alaun und Salz gemachtes Leder, welches vornehmlich von Sattlern und Riemern verbraucht wird, sehr haltbar und dauerhaft. S. Leder.

Albaflora nennt man eine schöne Sorte Malvasierwein auf der Insel Mayorka (Mallorca).

Albanello ist eine der vornehmsten Sorten der Malvagiaweine auf Sicilien.

Albano, oder Abanischer Wein, eine schöne weiße und rothe Sorte von Römischen Wein, aus der Gegend von Albano, von einem mäßigen Feuer, nicht stark, wird meist in Rom getrunken und wenig ausgeführt, aber Gesunden und Kranken gleichmäßig empfohlen.

Albigeois, Pastel d'Albigeois, eine Sorte Waid aus Languedoc, von Alby so genannt, die in Frankreich überall in der Färberey gebraucht wird.

Aleanna, Alkanna, nennt man verschiedene Pflanzen, die zu besondern Gattungen gerechnet werden müssen. Die echte Aleanna, oder Schminkewurzel, von den Arabern Henna oder Albenna genannt, ist ein immer grünes Staudengewächs oder Bäumchen, in Asien und Afrika, das aber vorzüglich in Aegypten, auch in einigen Gegenden von Arabien u. a. mit Sorgfalt gebaut wird, und in der Färberey sehr bekannt ist, obwohl es in botanischen Gärten selten bey uns vorkommt. In Asien schätzt man auch die gelblichten Blumenschirme sehr, wegen ihres angenehmen Geruchs. Die getrockneten und zerriebenen Blätter der Staude werden mit Wasser zu einem Teige gemacht, der mit Citronensaft, Weinessig oder andern Säuren noch weiter bereitet und dann zu einer sehr schönen rothen und gelben Farbe wird. Mehrere Völker gebrauchen sie zum Bemalen des Körpers, der Nägel, Haare u. s. f. Von Cairo und Alexandrien aus wird ein starker Handel damit nach Constantinopel u. a. D. getrieben. Die brennend röthlichte Farbe bereitet man aus der Wurzel mit einem Zusatz von

ungelöschtem Kalk, womit auch Tuch, Leder, Holz u. dergl. bestrichen wird. Die Wurzel kömmt auch in den Materialhandel, doch selten die echte, sondern gewöhnlich die von der sogenannten rothen Dschenzunge oder dem Färberkraut (*Ancusa tinctoria* L.) welche um Montpeiller, in Italien, um Constantinopel u. a. D. wächst. Diese Wurzel ist roth, hat aber ein verschiedenes Ansehen; die Französische ist holzig, von außen dunkel oder blutroth, inwendig weiß, ohne Geruch, von herbem Geschmack. Sie ward vormahls zur Schminke gebraucht, dient auch zum purpurrothen Lack und in der Färberey.

Alcatifas, oder **Alcatifs de Persia**, nennt man im Spanischen Handel die feinen Tapeten und Teppiche aus der Levante. Die Indischen Alcatifs sind Teppiche mit goldnem, silbernen, seidnen oder wollenen Grunde, und werden unter andern in Amadabat vorzüglich viel und gut gemacht.

Alcohol, s. Alkohol.

Ale, unrichtig Ohl genannt, das beste und stärkste Englische Bier, das zu Bourton am besten gebraut wird, seine Güte von dem besten Worcester Hopfen erhält, und in Menge nach andern Europäischen Ländern geht, sowohl in Fässern, als abgezogen in Bouteillen. Es muß klar, wie Wein, gelblich von Farbe, durchsichtig, stark von Geschmack seyn, die Zunge lebhaft anziehend und die Nase stark reizen. Es gibt mehrere Sorten desselben, daher auch die Preise verschieden sind.

Alemanetis nennt man in Marseille die Deutsche Schockleinwand.

Alegonische Spitzen, s. Spitzen.

Aleppische Seide. Die Seide, welche man aus Aleppo zieht, wird in folgende Sorten getheilt: Cherbassier oder Bourmer, Ardasser, weiße Barutiner, weiße Seide von Tripolis, von Antiochien, von Beilan, Pazasse und Mona, weiße Bedouiner oder Arabische, von Aleppo und Hadenan.

Albenna, s. Alfanna.

Alicante-Wein, eine der besten Gattungen Spanischer Weine, die in Valencia gebaut werden. Man baut 5 verschiedene Arten desselben, Moscatell, Forcallada, Blanquetts, Parcell und Monastell. Der echte Alicante soll eigentlich nur aus Monastelltrauben gemacht werden, häufig aber nimmt man auch schlechtere dazu. Die eigentlichen Alicantereine werden wegen ihrer Lieblichkeit und magenstärkenden Eigenschaft sehr gesucht. Vom Venicerlöwein, welchen man auch aus Alicante zieht, s. Venicerlöwe. Die Fässer des erstern, oder eigentlichen Alicante, halten gewöhnlich 36 bis 37 Amsterdammer Stücken.

Allicantische Seife ist fein, gemarmelt, kömmt in ganzen und halben Kisten, worauf 30 Pf. Dhara gerechnet werden.

Allici nennt man in Ital. die großen Genuefischen Sarsellen, oder Alosen, die eingesetzzen nach Rubbo von 25 Pf. verkauft und häufig versandt werden.

Alisari, Alyzari, s. Färberröthe.

Alkalien, s. Laugensalze.

Alkana, s. Alkana.

Alkermes, s. Kermes.

Alkohol (Alcohol, Alcool) heißt eigentlich der höchst rectificirte Weingeist, oder schärfste Branntwein, der im reinsten Zustande völlig farbenlos, wasserhell und klar ist, einen starken durchdringenden Geschmack und Geruch hat, mit einer bläulichten Flamme ohne Rauch und Ruck brennt, ohne etwas zurück zu lassen. Er siedet bey einer sehr geringen Hitze, verdunstet leicht, und läßt sich mit Wasser in allen Verhältnissen vermischen. Durch Destillation mit der Vitriolsäure wird der Alkohol noch schärfer und dann Vitriol-Naphtha genannt. Diese faßt schon Feuer, wenn man sich ihr mit einer Flamme nähert, und ist so flüchtig, daß ein herabfallender Tropfen verfliegt, ehe er die Erde berührt, so wie auch beyhm Umgießen aus einer Flasche in die andere eine beträchtliche Menge davon verdunstet.

Allabatti, feine baumwollene, meistens ausgehäbete oder brodirte Zeuge, die durch den Dänischen Handel aus Ostindien kommen, in 2 Sorten, deren eine $14\frac{1}{2}$ Kopenhag. Ellen lang und $1\frac{3}{8}$ E. breit, die andere $15\frac{1}{2}$ bis 16 E. lang, und $1\frac{3}{5}$ E. breit ist.

Allerand, ein rother Champagner von den Vins de montagne, oder Gebirgsorten, auch Oeil de Perdrix genannt, kömmt über Rheims in Flaschen, und wird seiner Güte nach zur zweyten Classe gerechnet.

Allerheiligen Holz, Diamoner Brasilienholz (Caesalpina bahamensis), ist das Holz von einem Baum mittlerer Größe auf den Bahama-Inseln und auf Jamaica, das zum Färben gebraucht wird und jährlich in großer Menge nach Europa kömmt. Eine Art desselben findet sich auch in Brasilien, wo es von der Allerheiligen-Bay den Namen erhielt.

Allerley Gewürz, s. Nelkenpfeffer.

Allspice, s. Nelkenpfeffer.

Almeroder Siegel, s. Siegel.

Almissa, ein schöner süßer Dalmatischer Wein, aus der Gegend von Spalatro, wovon es 2 Arten gibt, nemlich Muskateller und sogenannten Prosecco. Er geht ins Venetianische und Osterreichische,

Aloe f. Fig. nennt man im Deutschen zwey Geschlechter von Pflanzen, nemlich die eigentliche Aloe und die Agave. Beyde unterscheiden sich durch die Blumen, durch den ganzen Wuchs und durch die Gestalt der Blätter sehr von einander. Von beyden gibt es mehrere Gattungen, von welchen hier nur diejenigen zu bemerken sind, die ein bedeutendes Handelsproduct geben. — 1) Die eigentliche Aloe ist ursprünglich in Asien und Afrika einheimisch, hat sich aber nach und nach weiter verbreitet, und findet sich nun auch im südlichen Europa wild. Einige Gattungen dieses Geschlechts werden nicht viel über 4 Zoll, andere gegen 14 Fuß hoch. Am häufigsten sieht man insonderheit die wahre oder echte Aloe (*Aloë perfoliata vera* auch *Aloë offic.* genannt), die in Italien und Sicilien sogar auf Mauern und Dächern vorkommt, häufig auch die Apotheker-Aloe genannt wird. Verschiedenen Thieren, als Füchsen, Hunden und Katzen ist sie tödlich. Von dieser erhält man in Asien, auch wohl in Spanien und Italien einen harzigen Schleimsaft, der sich an der Luft verdickt, dann hart und brüchig ist, durchdringend bitter und eckelhaft schmeckt, widrig riecht, und sehr häufig als Arzeney gebraucht wird. Man mischt ihn auch unter Theer und Talg, womit die Schiffe bestrichen werden, um sie gegen Holzwürmer zu sichern. Von diesem gibt es im Handel folgende Sorten, die in Güte und im äußern Ansehn verschieden sind. *Succotrin-Aloe*, *Aloe succotrina*, von der Insel Socatra oder Succotara, an der Küste des glücklichen Arabiens, wo sie gesammelt wird, die erste und beste Sorte, welche man aus Livorno, auch aus Holland in Kisten und Kürbischalen erhält, schön braun, klar und glänzend seyn muß, dabey durchsichtig und inwendig gelb ist. Die schönste und echte kömmt aus der Levante in Häuten über Livorno und ist von einer besondern Gattung dieses Geschlechts (*A. perfoliata succotrina*), aber ihrer Kostbarkeit wegen seltner. Gewöhnlich erhält man dafür eine weniger gereinigte, aber doch auch vorzüglich schöne Sorte unter diesem Nahmen aus Ostindien in Kürbischalen, oder Schaffellen. *Leber-Aloe* (*Aloes epatica*), von der Leberartigen Farbe so genannt, kömmt von der wahren Aloe, theils vom Vorgebürge der guten Hoffnung, theils auch aus Westindien, insonderheit von der Insel Barbados in ausgehöhlten Kürbischalen von 20, 30 bis 50 Pf., die wieder in Körbe eingepackt sind, worauf man in London 6 Prozent Thara gibt; auch wohl in Kisten, doch ist jene gewöhnlich reiner. In der Güte steht sie überhaupt der *Succotrin-Aloe* nach. (Die Aloe von Mocha in Arabien ist noch schlechter.) Wenn sie gut ist, muß sie eine hellbraune oder Lederfarbe haben, sich leicht brechen



Aloe.

171

171



lassen, nicht schwarz, unrein und körnigt seyn. Klare Aloe (Aloes lucida) ist eigentlich nur eine Mittelsorte, die man aus den beyden vorigen durch Reinigung macht, bis sie hell, leichtbrüchig und durchscheinend geworden sind; das Pulver derselben muß goldgelb seyn. Ross-Aloe (Aloes cavallina,) nennt man die schlechteste und unreinste Hauptsorte, weil sie nur von Rossärzten gebraucht wird; sie ist fast ganz schwarz, hat wenigen, oder einen widrigen Geruch, kömmt in Fässern zu uns und ist meistens weich und klebricht. Diese Sorte ist gewöhnlich der unreine Saft, der nach Gewinnung der bessern Sorten ausgepreßt ist, oder auch von der Guineischen Aloe. In Amsterdam wird die Cavallinsorte mit 4 Prozent Thara, 1 Prozent Gutgewicht und 2 Prozent Sconto verkauft. Diese kömmt meistens vom Vorgebürge der guten Hoffnung, wo von den Landleuten eine Menge Leber- und Rosaloe gewonnen wird. Diejenige Aloe, welche durch den Ostindischen Handel nach Europa gebracht wird, kömmt meistens in Kisten von 3 bis 400 Pf. welche in Amsterdam gewöhnlich in Kavelingen, jede von 3 Kisten verkauft werden. Mit Wasser gibt der gummichartzige Saft der Aloe überhaupt einen dunkelbraunen Absud, welcher, ohne und mit verschiedenen Zusätzen, dem in Wasser eingeweichten Tuch eine schöne dunkle firschbraune Farbe gibt, daher man ihn jetzt auch zur Färberey nutzt. Um den Saft von der Succotrina Aloe, welcher anfangs gelb ist, zu erhalten, schneidet man die Blätter nahe am Stamm ab, und hängt sie in besondere Gefäße, worinn er ohne Pressen abfließt. Hernach trocknet man ihn an der Sonne, wovon er eine dunkle Farbe erhält. Dies gibt die feinste Sorte. Oder man preßt auch die Blätter selbst aus und läßt den Saft an der Sonne verdunsten, wodurch viele von den gröbern Pflanzentheilen eingemischt werden, und eine unreine oder schlechtere Sorte erhalten wird, die man dann aber wieder durchsiebet und reinigt, worauf die hellere Mittelsorte entsteht die der Leberaloe ähnlich ist. Die Leberaloe wird hingegen aus den ganz klein geschnittenen und zerstoßenen Blättern gezogen, die man eine Zeit lang in ein langes Gefäß legt. Den Schaum nimmt man oben ab, den obern Theil des Safts reinigt man von den Grundbesen und trocknet ihn an der Sonne. — 2) Die Agave, Deutsch Baumaloe, ein eignes Geschlecht, ist in mancher Rücksicht noch merkwürdiger. Diejenige Gattung, welche man insonderheit die Amerikanische Agave nennt (A. americana), und in Portugal und Spanien Pita, in Frankreich Pitto d'Espagne heißt, wächst zu 20 und 30 Fuß hinan, treibt einen starken Stengel und bildet mit den Nebenästen eine Pyramide. Kurz vor der Blüthe wächst sie zu

sehends. Diese ist grünlichtgelb, duftet sehr angenehm, treibt nicht erst nach 100, sondern schon zwischen 20 und 30 Jahren, auch wohl etwas früher oder später hervor, gibt dem Gewächs bey ihrer außerordentlichen Menge ein überaus prächtiges Ansehen, dauert aber nur 2 bis 3 Monath. In Europa haben die meisten Agaven schon zwischen 20 und 30 Jahr ihr vollkommenes Alter erreicht. Sie stammen eigentlich aus Amerika, werden aber auch in Portugal, Spanien und Italien gezogen, und gewähren einen großen, vielfältigen Nutzen. Sie dienen zur Umzäunung der Acker und Gärten, wie man sie im südlichen Frankreich, Spanien, Portugal und Italien häufig sieht. Die langen Stacheln an den Spitzen der Blätter benutzen die Indianer zu Pfeilen und Nägeln, die getrockneten Blätter zum Dachdecken, die dickern Stämme zu Bauholz. Die Fasern der Blätter behandelt man, nachdem das saftige Fleisch im Wasser aufgelöst und davon getrennt ist, wie Flachs, und verfertigt allerley Zeug daraus. In Spanien, Italien und Sicilien weiß man sie zu mancherley Strümpfen, Handschuben, Schnupftüchern und dergleichen zu verarbeiten, die zwar nicht weich, aber eben so glänzend und stärker, als seidene, sind. In Neapel hat man die Fasern schon in der Tapetenmanufaktur verarbeitet; auch sind schon Versuche gemacht, sie zum Papier zu benutzen. Das Mark oder Fleisch der frischen Blätter dient den Amerikanern mit mancherley Zubereitungen zur Speise. Aus dem Saft der Blumenröhre hat man versucht, einen Zucker zu bereiten. In Spanien macht man aus den Blätterfasern häufig Stricke, Pferdezüme, Quasten, Borden, und mehr dergleichen gröberes und feineres Flechtwerk. Mit Hanf vermischt wird eine sehr gute Leinwand daraus gemacht, wozu man sie blau färbt, welches mit dem gelbtüngirten Hanf eine Art melirter Stoffe gibt. Um sie allein zur feinem Leinwand zu gebrauchen, müßte man ein Mittel erfinden, sie so zu bleichen, daß sie nicht gleich gelb werden. Auf der Insel Elba verfertiget man einen glänzenden Zwirn daraus. Mit den kleingeschnittenen Blättern füttern manche Spanische Landleute ihre Ochsen; man hält sie wenigstens für ein äußerst erfrischendes Futter bey großer Hitze, wornach das Rindvieh sehr begierig ist. Im südlichen Spanien findet man überhaupt längs den Landstraßen unübersehbare Reihen von 20 — 30 Fuß hohen Agaven, womit unsere nördlichen Treibhäuser und Albeypflänzchen sonderbar kontrastiren.

Aloeholz, Paradiesholz, (auch wohl Adlerholz bessere Sorte,) nennt man mehrere Arten von feinem Holz von rother Farbe, mit verschiedenen Schattirungen bis

zum Schwärzlichten, wodurch zum Theil aschfarbene oder gelblichte Streifen laufen. Auf Kohlen geben sie einen lieblichen Geruch. Unter den Nahmen Lign. al. agallochi veri aquilae und Calambac kommen aber verschiedene Arten in den Handel, von denen sich der Baum nicht angeben läßt. Das eigentliche oder edle Aloeholz kömmt von einem sehr hohen Baum auf den hohen Gebürgen in Cochinchina, Malakka, und auf den Moluckischen Inseln, ist im Alter mit einem Harz durchdrungen, das den Geruch von Benzoe hat und wird im Orient schon seit den ältesten Zeiten unter den Specereyen sehr geschätzt. Es muß auf dem Wasser nicht unter sinken, und wenn man es stark an Glas reibt, müssen harzige Spuren daran haften bleiben, die sich weder durch Wasser, Speichel, ausgepresste Öhle, noch durch Lauge, sondern nur allein durch Weingeist abwaschen lassen. Das sogenannte officinelle Aloeholz (nach Loureiro aloexylum agallochum) ist der Kern oder das Herz der alten Bäume, von einer gelblichten, auch braunen Farbe, das lohfärbig und glänzend seyn, auswendig wie Jaspis, inwendig aber gelblichweiß aussehen und bitter schmecken muß. Seine Güte wird nach der Menge des Harzes beurtheilt. Die Chinesen bezahlen es sehr theuer; vieles geht auch nach Persien, Arabien und der Türken. Eine andere Art ist das Calamba oder Calambak, welches zart, buntfärbig, von sehr angenehmen Geruch und sehr harzig ist, so daß es im Feuer mehr zu zerschmelzen, als zu verbrennen scheint, in Indien ebenfalls sehr hoch geschätzt und aufs theuerste bezahlt wird. Calambour, eine gemeine Art, ist leicht, porös, harzig, von etwas grünlicher Farbe, die sich ins Röthlichte zieht.

Ablerholz, wildes Agallachum, ist fest, schwer, rothbraun, wohlriechend, hat kleine Gruben und kömmt auch wohl unter dem Nahmen Aloeholz zu uns. Eine Sorte des sogenannten echten Aloeholzes bringen die Holländer in glatten sehr leichten Stücken von glänzend gelber Farbe, schön geadert, inwendig blasgelb, dabey harzig und bitter, zu uns. Eine andre Sorte von Sumatra und Ceylon ist dunkelpurpurroth, schwerer, und noch höher im Preise. In Westindien kömmt ein Adler- oder Calambakholz vor, das nicht so harzig, wie das in den Apotheken, grünbraun, starkriechend und bitter ist, häufig von den Tischlern und Drechslern, vorzüglich zu Rosenkränzen verbraucht wird. In Amsterdam werden unter dem Nahmen Aguilhout 2 Sorten, Siam's und Walagbans, nach Pfunden in Stüben verkauft.

Altenberger Spitzen, s. Spitzen.

Alfsari, s. Färberröthe.

Amaburi, eine Sorte von Levantischer Baumwolle aus Alexandrien, die Frankreich über Marseille zieht.

Amanouzi, eine der feinsten Sorten Levantischer Baumwolle.

Amaranthenholz, bois d'Amaranche, ein neues aus den Westindischen Inseln nach Europa gebrachtes Holz, von einer dunklen Blutfarbe, das sehr schön ist, und kürzlich vorzüglich in Frankreich sehr viel zu kostbaren Möbeln verarbeitet wird. S. auch **Mahagony**.

Ambergreis, s. **Ambra**.

Amvía, ein gelbes flüssiges Harz, von Geruch wie **Taramahac**, und von gleichen Eigenschaften mit diesem und dem **Carannaharz**.

Amboinische Planken, ein rothgelbes, zuweilen goldgelbes, feines, sehr hartes und dauerhaftes Holz, welches zu feinen Tischlerarbeiten gebraucht wird, und durch den Holländisch-Ostindischen Handel nach Europa kömmt.

Ambra, **Amber**. Vormahls nannte man so zwey ganz verschiedene Produkte, die man in 2 Sorten theilte, nämlich den gelben **Ambra**, welches der eigentliche Bernstein ist (s. diesen Artikel) und den grauen **Ambra**, **Ambergreis**, **Ambra grisea**, die wohlriechende, wahrscheinlich thierische fette Substanz, die hieher gehört. Diese, oder der eigentliche **Ambra** ist eine leichte und dicke, graue, weißlichtgelbe, schwarzgefleckte, oder dunkle, auch jaspisartige und streifige, blätterige Substanz, oft äußerlich mit einer schwarzen Rinde umgeben, zwar leicht zerbrechlich, aber nicht zu Pulver zu zerreiben, zähe, doch in der Wärme schmelzbar wie Wachs, und dabey wohlriechend, vorzüglich wenn man ihn mit etwas wohlriechendem vermischt. Er schwimmt auf kaltem, zergeht aber im warmen Wasser, und fließt auf diesem, wie **Ohl**. Am stärksten und lieblichsten riecht er auf glühenden Kohlen; wenn er rein ist, so brennt er auf diesen mit heller Flamme und verzehrt sich ganz; auf einem glühenden Bleche aber verflüchtigt er sich bis auf einen kleinen Rückstand. In Aether löst er sich fast gänzlich auf; in wohlriechenden Öhlen und Weingeist sehr schwer, im Wasser gar nicht. Bey der Chemischen Untersuchung will man in dieser Substanz viel Ähnlichkeit mit dem Bernstein, aber doch weniger erdigte Theile, ein saures Wasser, ein dem Bernstein ähnliches **Ohl**, ein flüchtiges saures Salz, wie in diesem, und in der Retorte einen Überrest von etwas Erde oder schwarzer Kohle gefunden haben. Er findet sich überhaupt selten und nur zufällig; meistens an den Küsten verschiedener Länder nach einem Sturm, auch auf dem Meere schwimmend; zu

weilen in einigen und zwar krankhaften Pottfischen oder Kaschelotten in oder neben den Gedärmen; auch wohl abgesondert in einer Blase. Die Stücke sind von sehr ungleicher Größe, oft sehr klein, und wenige Loth, zuweilen beträchtlich bis zu mehreren Pfunden schwer, sogar über 100 und 200 Pf., keinesweges bis auf mehrere Tausend nach den alten Sagen. Am gewöhnlichsten sammelte man ihn bisher an den Nordamerikanischen Küsten des Atlantischen Meeres bis zur Küste von Guinea; an der Ostküste von Afrika bey Melinde und Madagaskar; in Ostindien am Kap Comorin, an den Küsten von Coromandel, bey den Moluckischen, Philippinischen Inseln u. a. Man findet ihn auch an den Nordamerikanischen Küsten und an dem Seeufer von Guienne in Frankreich, zwischen der Mündung des Adour und der Gironde nach heftigen Stürmen, und oft in sehr beträchtlichen Stücken von vorzüglicher Güte, wie vor etwa 20 Jahren ein Stück von 30 Pf. Die Küstenbewohner dieser Gegend bringen ihn nach Bayonne und Bordeaux, wo er unter dem Nahmen des Indischen Ambra verkauft wird. Deuten, die ihn an der Küste von Afrika und Indien einsammeln, kommen gewisse Vögel durch ihr Geschrey zu Hülfe, die ihn mit großer Begierde aufsuchen und verschlucken. In Amerika suchen Füchse, Vögel u. a. Thiere ihn ebenfalls auf und fressen ihn begierig, und dasselbe bemerkt man an den Französischen Küsten. In neuern Zeiten ward man aufmerksam auf die Erscheinung, da man ihn in einigen Pottfischen oder Kaschelotten entdeckte, gewöhnlich bey einem krankhaften Zustande des Thiers, vermischt mit manchen Resten seines Fraßes, mit Schnäbeln von Dintenfischen, Fischgräten u. s. f. Über seinen Ursprung ist man noch nicht völlig gewiß. Einige hielten ihn bisher für ein Produkt des Mineralreichs, für eine erhärtete und durch das Meerwasser veränderte Naphtha; viele erklärten ihn für ein harziges oder öblichtes Pflanzenprodukt, das sich an der Luft und im Meer auf ähnliche Art verändert habe, wie der Berustein, eben so zufällig, wie dieser, gefunden, und im thierischen Körper nur nach dem Fraß entdeckt werde. Wahrscheinlich ist er aber eine fette thierische Substanz, die sich in den Pottfischen bey einem krankhaften Zustande gebildet hat und durch ihre Auflösung oder Verwesung nach dem Absterben ins Meer gekommen ist, durch welches er an die Küsten getrieben wird. Das ganze Außere sowohl, wie die innere Zusammensetzung, der Geruch, das anfühlen u. s. f. deuten auf einen animalischen Ursprung, wie er insonderheit von Schwediauer erklärt ist. — Man gebraucht ihn zum Theil als ein angenehmes Kau-

Werth zwischen mancherley zum Wohlgeruch bestimmten Mischungen, Parfums u. s. f.; zum Theil auch wie ein Nervennittel in verschiedener Gestalt als Arzeneey; doch erschwert der Geruch, der Manchen zuwider ist, und der ungemein hohe Preis seinen Gebrauch. Im Handel unterscheidet man 1) den gemeinen einfarbigen Ambra, in Frankreich Ambre renardé genannt, der entweder schwarz, oder braun, oder gelblich, oder weißlich ist, keinen so angenehmen Geruch, oft so gar einen widrigen Nebengeruch hat, und nach dem Verbrennen eine schwarze Erde hinterläßt. Manche von diesen Sorten werden auch durch Verfälschung oder überhaupt durch Kunst gemacht. 2) Der graue, gefleckte, auch edle Ambra genannt, ist die kostbarste, von außen zwar grau oder bräunlich, hat aber inwendig mehrentheils schwarzlichte oder gelbliche Flecken, oder kleine gelb und schwarze Küpfelchen und kleine Streifen. Er muß so zähe seyn, daß er sich zwar brechen, nicht aber zerreiben läßt. Auf kochendem Wasser, überhaupt in der Siedehitze muß er schmelzen, und dabey einen angenehmen durchdringenden Geruch verbreiten; eine warme Hand muß ihn schon weich und biegsam machen; bey dem Verbrennen muß er keine Asche oder Kohle hinterlassen; wenn man eine heiße Nadel durchsteckt, muß nichts an dieser kleben; dabey muß er auch fast gar keinen Geschmack haben. Vormahls galt eine Unze 30 bis 40 Gulden; jetzt ist der Preis niedriger. Wegen der großen Kostbarkeit wird er aber oft mit Bisam, Zibeth, wohlriechenden Harzen und Gewürzen, die man mit Wachs oder andern Substanzen zusammenknetet, verfälscht, oder erkünstelt; auch mengt man Reismehl, Borax u. a. darunter. Diese Verfälschungen entdeckt man leicht, da sie die oben angeführten Eigenschaften des echten nicht zusammen besitzen, einen schwachen Geruch haben, leicht von Würmern angegriffen werden, die das Mehl herausfressen u. s. f. Der sogenannte fließende Ambra, oder weiche Storax, (s. Storax,) liquid Ambra, soll eigentlich das Harz des Amerikanischen Coccolbaums seyn, das entweder selbst aus der Rinde schwißt, oder durch Rissen derselben herausgezogen, auch mit Wasser aus den jungen Zweigen gekocht wird, woben das Harz oben schwimmt, welches man abfüllt, und für eben so gut hält, als das erstere, welches von selbst abfließt. — Den meisten Ambra brachten vormahls die Holländer, außerdem auch die Portugiesen von Goa und Brasilien, in den Handel. Jetzt kömmt er häufiger von England, seitdem ihn die Wallfischfänger zuweilen sammeln, oder in Kaschelott finden; man erhält ihn auch aus Nordamerika, und zuweilen aus Frankreich. Die Holländisch-Östindische Gesellschaft hatte vormahls ein

Stück von 132 Pf., gekauft, und nachher wieder einzeln im Kleinen mit Vortheil verkauft. Nach Golberry's neuer Reise in das westliche Afrika ist ein Pfund oft schon mit 100 Louisd'or bezahlt worden. Zwischen dem Senegal und Kap Palmas kommen die Wallfische, besonders Kaschelotte, häufig ans Ufer. Grauen Ambra findet man gegen das Kap Blanco hin, im Meerbusen von Arguin, beynt Kap Verde, S. Sta Maria, S. Verga, S. Monte und Palmas. 1787 fand man ein Stück von grauem Ambra von 42 Pf. an der Bay Jof im offenen Meer, ein anderes sehr schönes Stück an der Bay Sta Maria von beynabe 80 Pf.

Ambraholz nennt man im Handel zuweilen das gelbe Citrin- oder Sandelholz, welches durch den Holländischen Handel von der Insel Timor kömmt.

Ambeades sind eine Art von Glasperlen oder unechter Bernsteinkorallen, die man von ihrer Farbe und Ähnlichkeit mit dem rötlichen oder gelben Bernstein, der vormahls auch gelber Ambra hieß, so genannt hat. Sie werden im Afrikanischen Handel, am Senagel, Gambia u. a. D. gebraucht. Man hat dunkelrothe an Schnüren, deren 20 zusammen 1000 Stück enthalten und 3 Pf. wiegen, auch hellrothe auf gleiche Art abgetheilt, die nur 2½ Pf. schwer sind.

Ambrosine, oder Ambrosinmandel, s. Mandeln.

Ameiseneier, gedörrete, kommen im Nürnbergischen Handel vor, werden Maßweise verkauft und häufig versandt. Mehrere Landleute im Nürnbergischen beschäftigen sich damit, sie in großer Menge zu sammeln, und wissen sie so geschickt zu dörren und aufzubewahren, daß sie sich lange Zeit gut erhalten. Sie werden zum Futter für die Nachtigallen und andere Vögel gebraucht, und sind eigentlich die Puppen, worinn sich die jungen Ameisenlarven im Mai oder Anfang des Junius verwandeln.

Ametyst ist eine violblaue Quarzart von allen Graden der Höhe dieser Farbe, zuweilen etwas bräunlicht und ins Braune übergehend, doch findet man ihn auch milchweiß, zuweilen grau, und höchst selten hoch olivengrün. Er kömmt am häufigsten in kristallinischer Gestalt, zuweilen kieselförmig vor, und wird zu den eigentlichen Edelsteinen gerechnet. Man hat ihn durchsichtig, halbdurchsichtig und auch durchscheinend gefunden. Im Feuer verliert sich die Farbe. Die Orientalischen hält man für die besten, weil sie die härtesten sind und darinn dem Rubin nahe kommen; sie werden auch weit theurer bezahlt. Man erhält diese theils durch

den Levantischen Handel, aus Armenien, Arabien u. s. f., theils aus Ostindien durch die Holländer und Engländer. Die Dänen bringen viele aus Kambaja, die vorzüglich groß und schön sind. Die Ostindischen haben meistens eine violbraune, die vorzüglichsten eine rosenrothe ins purpurfarbige spielende Farbe. Die sogenannten Decidentalischen oder Europäischen sind meistens wenig härter als Kristall, werden auch von der Feile angegriffen, brechen aber in ziemlich großen Stücken, daher auch allerley Gefäße, Dosen, Stoekknöpfe u. dergl. daraus geschnitten werden. Man findet sie häufig in den Pfälzer und Zweibrücker Agatnieren, auch vorzüglich schön und in beträchtlicher Menge bey Annaberg und in andern Gegenden des Erzgebürges; ferner grün in der Grafschaft Glaz in Agatnieren; grau vorzüglich zu Strazberg am Harz; violet, oder röhlichtbraun, auch wohl gelblicht, in Ungarn; außerdem in Böhmen, zuweilen in Frankreich, in Sibirien u. a. Gewöhnlich wird der Amethyst, wenn er vorzüglich gut ist, wie der Diamant und andere Edelsteine zu Ringen und anderm Schmuck eingefast. Wenn er in Facetten geschliffen ist, spielt er sehr helle; meistens schleift man ihn auf Granatenart; der in Rauten geschliffene spielt ins Hellrothe, der glattgeschliffene oder blaspolirte ist dunkler. Er läßt sich sehr gut schneiden und zu hohler oder erhabener Arbeit brauchen. Oft wird er mit eben den Kunstgriffen, wie der Sapphir, weiß gebrannt, und für einen Diamant verkauft, da er ein ihm gleiches Wasser hat. Er wird auch durch Kunst nachgemacht. Der Amethyst ist eine Abänderung des echten mit hochrothen Punkten und Streifen, welche letztere feinen Haaren ähnlich sehen, und von eingesprengtem Braunstein herrühren sollen, so wie die Farbe des Amethyst überhaupt von Eisentheilen. Man findet ihn häufig in Agatfugeln, z. B. in Zweibrücken, in der Grafschaft Glaz und s. f.

Amianth, s. Asbest.

Amidon, Amidam, weiße Stärke, Kraftmehl, auch Ammelmehl genannt, besteht aus den feinsten Theilen des Weizenmehls, die durch Gährung und Räuten von den übrigen geschieden, zusammengebacken, getrocknet und in kleine Stücke zerschnitten werden. Man unterscheidet indeß wieder den Amidon, das eigentliche Kraftmehl oder die gedörrte Stärke, von der ordinären weißen Stärke. Die letztere ist nicht so gut, der Amidon hingegen wird aus dem feinsten Weizenmehl verfertigt, und schimmelt nicht, wenn man ihn einpackt, so wie er aus dem Darr- oder Trockenofen kömmt. Den Amidon gebrauchen insonderheit die Köche, Zuckerbäcker, Nudeln- und

Oblatenmacher; die Stärke hingegen wird in der Haushaltung oder von Leinwandbleichern zum Steifen der Leinwand, Cortune u. s. f.; ferner zum Puder, von vielen Gewercken zum Kleister, zur Verdickung einiger Farbebrühen, zu Oblaten u. s. f. gebraucht. Kraftmehl heißt eigentlich der recht ausgetrocknete, zerleinete und gesiebte Amidon, der an Speisen, zu Backwerk u. s. f. gebraucht wird. Amidon und Stärke gewinnt man aus dem Weizen am besten; außer diesem sind die Kartoffeln am brauchbarsten dazu; von andern Früchten erhält man ihn theils schlechter, theils in so geringer Menge, daß man sie weit vortheilhafter auf andere Art nutzen kann. Aus dem Weizen erhält man bey der Bereitung des Amidons und der Stärke etwa nur $\frac{1}{3}$ von diesem, $\frac{2}{3}$ sind Abfall, der aber vortheilhaft zur Viehmast genutzt wird. Manche Stärkemacher erhöhen auch durch das Brauntweimbrennen aus dem Abfall, welches sie dabey treiben, den Gewinn beträchtlich. Gut eingerichtete Amidon- und Stärkesabriken sind dennoch sehr einträglich, und in Deutschland vorzüglich in Augsburg, Berlin, Eßln am Rhein, Dresden, Halle an der Saale, welches vorzüglich sehr viele hat, Hannover, Langensalza, Lübeck, Nürnberg, Ulm, in verschiedenen Pfälzischen, Sächsischen, Böhmischn, Mährischen Städten und andern. Zu Halle in Sachsen beschäftigen sich über 70 Bürger mit der Bereitung von Stärke und Puder, und versenden jährlich eine beträchtliche Menge, wovon auch viel nach England, Dänemark u. a. L. geht, vorzüglich bey hohen Preisen des Getreides und Mangel in andern Europäischen Ländern, wobey dieser Handelszweig für auswärtige Versendungen oft sehr bedeutend wird. Gewöhnlich steht die Bereitung des Puders und der Handel mit demselben damit in Verbindung. Das Stärke- oder Kraftmehl wird in Nürnberg am schönsten gemacht. Es muß in groben Stücken bestehen, wohl abgedörret und leicht, auch schneeweiß seyn; allein nach der Schwere und Güte desselben unterscheidet man wieder 3 Sorten. Zum Gebrauch bey Arzneyen und Speisen muß das schönste, feinste und reinste Kraftmehl von Weizen oder Dinkel ausgesucht, und darauf gesehen werden, daß es nicht, wie oft bey dem zum Haarpuder bestimmten Kraftmehl der Fall ist, mit Spath- oder Gips- und Alabastermehl und Erdäpfelmehl u. s. f. verfälscht sey.

Ammoniak, s. Langensalz.

Ammoniakharz, Lat. Ammoniacum oder Gummi Ammoniacum, Fr. Ammoniac, gomme amoniacque, ist eine harziate, eigentlich gummireinöse Flüssigkeit von einer Afrikanischen oder Asiatischen und Indischen Pflanze, wovon

man noch keine bestimmte Nachricht hat, schwitzt oder dringt als ein milchichter weißgelber Saft aus derselben hervor, erhärtet an freyer Luft, wird dann gesammelt, und in reinen und unreinen, großen und kleinen Stücken versandt. In der Kälte ist es hart und spröde, in der Wärme aber zähe. Zum Handel werden die weißen, hellen und reinen Stücke ausgesucht, die man *Gummi Ammoniacum in granis* oder *electum* nennt. Der Geruch ist widerlich. Das beste muß schön weiß, rein und gut granulirt, oder in kleinen Körnern seyn, auch einen ziemlich starken Geruch, wie zwischen Knoblauch und Vibergelil haben, und nicht bröcklicht seyn. Gewöhnlich hat es sich in den Ballen in eine Masse zusammengefest; man kann aber die Granen oder Körner in derselben doch, wenn man sie zerschlägt, sehr gut erkennen. Die mittlern Sorten sind bräunlicht von Farbe und unrein, mit Sand und kleinen Holzstücken vermischt. Es kömmt in Kisten und auch in leinenen Säcken, theils durch den Afrikanischen, theils durch den Levantischen Handel, über Amsterdam, London, Marseille, Triest und Venedig, auch häufig über Livorno, zu uns, und wird als ein äußeres und inneres Heilmittel gebraucht. Unter dem Nahmen des durchgeseihten Ammoniakgummi oder Harzes verkauft man aber oft in den Apotheken eine Mischung von Bestandtheilen z. B. wohlfeilern Gummiarten u. a., die weit unwirksamer sind.

Ammonial- oder *Ammoniakalsalze* nennt man diejenigen Neutralsalze, die aus der Verbindung der Säuren mit dem flüchtigen Alkali entstehen. S. auch *Salmiak*.

Amomum nennt man oft den *Ihevetz Pfeffer*, eine kleine, runde, röthlichte Frucht, die einen Geschmack von Gewürznelken hat, daher sie auch von einigen die kleine runde Gewürznelke genannt wird. Im Handel versteht man eigentlich den *Pimento*, *Jamaikanischen Pfeffer*, das allerley Gewürz darunter. S. *Nelkenpfeffer*.

Ampfer, Linne *Rumex acutus*, Grundwurzel, eine sehr vielartige Pflanzengattung, wovon der *Sanerampfer* der bekannteste ist, der sich auch als Arznei sehr wirksam zeigt. Der beste für die letztere ist der in Süd-Europa einheimische, so wie der *Wasser- und Alpenampfer*. Die Wurzel des letztern nennt man *Mönchs-Nasbarber*, weil ihr Geschmack dem des *Nasbarbers* ähnelt.

Amygdalus, siehe *Mandelbaum*.

Anacardien sind die Früchte des abendländischen *Anacardienbaumes*, von welchen ein Theil des Innern einen schwarzen Saft enthält, der eine schwarze Farbe geben soll. Die *Ruß* oder lederartige Frucht des morgenländischen *Ana-*

cardienbaumes hat statt des Kernes einen dicken schwarzen Saft, mit welchem man, wie mit Dinte, schreiben kann.

Anacardienbaum oder Holz, s. Acajouholz.

Anacardium, Anacardium Elefantensaus genannt. Fr. Fete de Malac, in Ostindien Nuez de Marcar oder Seichennuß genannt, ist die herzförmig längliche Nuß einer Art von Anacardienbaum, der vornämlich auf Ceylon wächst. Sie enthält zwischen der doppelten Haut der Schale einen schwarzen, höchst scharfen Saft, der zum Bezeichnen der leinenen, seidenen und baumwollenen Zeuge allen andern vorgezogen wird, die Zeuge nicht angreift, und durch kein Mittel auszulschen ist. Vormahls brachte man diese Frucht auch häufig von der Malabarischen Küste, Ceylon, Surinam u. a. nach Europa, wo man in den Apotheken Gebrauch davon machte, daher sie auch Anacardium officinale heißt.

Ananas, Anana, Lin. Bromelia Ananas, Engl. The Pine Apple, eine der gepriesensten Pflanzen, deren Frucht als die köstlichste der Erde, als ein Inbegriff alles Wohlgeschmacks gerühmt wird. Die Europäer lernten sie zuerst in Amerika kennen, wo sie sich vorzüglich in Brasilien, Mexiko und Peru findet. Ob sie von da nach Ostindien gebracht, oder auch hier einheimisch sey, ist noch ungewiß, jetzt wächst sie wenigstens in mehreren Gegenden desselben, z. B. auf Celebes, Amboina, den Molucken, Philippinen u. s. f. wild; auf den Westindischen Inseln zieht man sie nun auch häufig. Bald nach der Mitte des 17ten Jahrhunderts ward sie nach dem Vorgebürge der guten Hoffnung verpflanzt. Frühe schon versuchte man, sie auch nach Europa zu versetzen; dies gelang aber erst mit dem Anfange des 18ten Jahrhunderts nach vielen misslungenen Versuchen. Jetzt wird sie auch in Deutschland, doch nur mit Mühe in Treibhäusern, gezogen. In England verwendet man auf die Gewinnung der Früchte die meisten Kosten und bringt sie zur größten Vollkommenheit. Es gibt mehrere Arten dieser Pflanze. Die sogenannte gemeine Ananas (Bromelia A.) besteht aus einem runden Knoten, der an den Seiten umher lange, schmale, trockene Blätter hervortreibt, deren Rand mit weichen Stacheln besetzt ist. Zwischen diesen Blättern erhebt sich ein dicker, fleischiger, über 2 Fuß hoher Stengel mit einigen Blättern besetzt, an dessen Gipfel sich ein warziger Knollen bildet. Aus jeder Warze treibt ein kleines blaues Blümchen, aus der Spitze des Knollens aber ein Busch von Blättern, doch kleiner und zarter, als die am Stiele. Unter den Blümchen finden sich, wenn sie verwelken, Samen in kleinen Höhlen; der Knollen entwickelt sich zu einer länglichtrunden schuppigen Frucht von reizendem Geschmack und durchdringendem

Geruch, die anfangs grün ist, bey einigen Spielarten auch diese Farbe behält, bey andern aber mit der Reife gelblicht, röthlicht oder anders gefärbt wird. Auch zeigt sich die Frucht verschieden in Form und Größe, oval, rund, kegelförmig, von der Größe eines Apfels bis zu der einer Melone von 2 Pf. Den eigenthümlich trefflichen Geschmack behält sie nur wenige Tage bey der völligen Reife; allein dieser Zeitpunkt ist schwer zu treffen. Als verschiedene Arten kommen gewöhnlich vor: die weiße Ananas mit den größten und schönsten Früchten; die rothe mit nicht so großen, aber fast noch trefflichern Früchten; die runde, welche die kleinsten Früchte trägt; die glatte, deren Frucht weniger geschätzt wird; u. a. In England unterscheidet man jetzt 4 Abarten: der Königin Ananas mit eyrunder Frucht und weißem Fleisch; Zuckerhut = Ananas mit kegelförmiger Frucht und gelben Fleisch; Königs = Ananas, hellgrün; die grünfleischigte mit gelbgrüner pyramidenförmiger Frucht. — Eine gewisse Schärfe macht doch den häufigen Genuß dieser schönen Frucht schädlich. Der ausgepresste und gegohrne Saft gibt einen sehr delikaten Wein. Auf den Westindischen Inseln und in Amerika wird sie häufig gezogen, in Zucker eingemacht, und insonderheit über Lissabon und Madera stark nach Europa versandt. In Frankreich und Italien bereitet man auch einen Liqueur daraus, der unter dem Nahmen N a n a j a sehr gesucht wird. In Ostindien soll man aus den trockenen Blättern der Pflanze, die man ungefähr wie den Flachs behandelt, ein Gespinnst ziehen, das mit Baumwolle vermischet zu Zeugen verarbeitet wird.

Anatte, die rothe Farbe aus einer Amerikanischen Blume, aus welcher man durch Wasser und eine ähnliche Behandlung, wie bey dem Indigo, die Farbertheile auszieht, die in Kügelchen gerollt und an der Sonne getrocknet werden. Man soll sie in England in den Farbereyen sehr schätzen und häufig gebrauchen. Die beste kömmt aus der Hondurassan.

Anconitanische Seife gehört zu den feinem Seifendarten der Italiäner, die aus guter Sicilianischer Soude und Baumöhl verfertigt, aus Ancona über Foligno, und Civita vecchia ausgeführt, und in Farbereyen gebraucht wird.

Angelhacken, zum Fischfange, aus Stahl oder Eisen, von mannigfaltiger Stärke und Größe, werden vornämlich zu Waidosen in Niederösterreich so außerordentlich fein verfertigt, daß 6000 Stücke auf ein Loth gehn. Sie werden am meisten nach Italien versandt. In den Fabriken zu Elberfeld, Iserlon, Nürnberg u. s. f. macht man mancherley Arten in großer Menge zum auswärtigen Handel.

Angola, eine Art länglichter sehr schöner Traubenrosinen.

Angolaholz, ein rothes Holz, welches von Angola nach Frankreich kömmt, dem Fernambuk im Stück und Kern gleich, und an Farbe so viel gibt, wie das St. Marthenholz. S. Brasilienholz.

Angoratum nennt man ein sehr feines Tuch, welches dem von der Wigognewolle sehr nahe kömmt.

Angora-Wolle, Angorische Siege, Angora Kamelotte, s. Kameelhaar.

Angorische Kaninchenwolle, s. Seidenbasse.

Anguilloten, Anguiloti, sind eingesalzene oder marinirte Aale, s. Aale, die zusammengebogen, oder auch in Stücken zerschnitten worden, nach Art unserer Bricken oder Nennaugen. Sie kommen von Comachio im Kirchenstaat, auch aus andern Gegenden Italiens, und werden aus Venedig, Triest, Ancona, Genua häufig ausgeführt.

Angusturarinde ist die Rinde eines Baumes in Südamerika und auf der Insel Trinidad, von einer Gattung der Magnolien, oder nach Andern von der Brucea ferruginea. Man glaubt, daß der Baum ursprünglich in Afrika einheimisch sey. Der Name der Rinde rührt von Angustura in Südamerika her. Eine Zeit lang hielt man sie für weit vorzüglicher, als die Chinarinde; jetzt wird sie nicht mehr so häufig gebraucht und ist hier verbotten. Sie kömmt über Spanien in gekrümmten Stücken von $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser, gegen $\frac{1}{2}$ Zoll dick, 6 Zoll lang, auch wohl etwas länger. Auserlich hat sie eine weißlichte unebene Haut, inwendig ist sie gelbbraun, hart und fest, so daß sie sich nicht nach dem Faden theilen läßt. Zerstoßen hat sie das Ansehen von Ababarber-Pulver. Auf der Zunge erregt sie einen bittern gewürzhaften Geschmack und hinterläßt ein Gefühl von Wärme. Dem Aufguß von Wasser- oder Weingeist gibt sie eine blasse Goldfarbe, wobey das erstere die bittern, der letztere aber die gewürzhaften Theile auszieht.

Anil, Annil, s. Indigo.

Anilholz, s. Anisholz.

Animeharz, auch Animegummi, Fluscharz genannt, ist ein Harz von hellgelber durchscheinender Farbe und angenehmen Geruch, das wie Kampfer brennt. Man hält es für dasjenige, welches im Handel unter dem Namen Gammianime oceid. vorkömmt. Der Baum, von welchem man es sammelt, heißt der Heuschreckenbaum, Sülsenbaum, Kurbaril, Animebaum (Hymenacourbaril), der im südlichen Amerika einheimisch und einer der höchsten ist, ein hartes, festes, dauerhaftes und röthlich-

tes Holz hat, das sich gut verarbeiten läßt, weil es sich nicht leicht spaltet und wenige Knoten darinn vorkommen. Die Wurzeln sollen einen solchen Umfang haben, daß man sie in horizontale Scheiben sägen, und diese zu großen Tischblättern gebrauchen kann. Das Harz fließt aus der Rinde, doch soll es sich auch unter den Wurzeln in großen Klumpen finden. Das eigentliche oder Orientalische Animeharz, auch Aethiopisches genannt, kam vormahls in großen Stücken, durchsichtig und von verschiedener Farbe, weiß, röthlicht, dunkelroth, zum Theil aus Arabien, in den Handel, findet sich jetzt aber selten. Das jetzt im Handel übliche Decidentalische ist weiß, ins Gelbe fallend, wie mit Mehl bestreut, durchsichtig, öhlicht im Anfühlen, gibt auf glühenden Kohlen einen angenehmen Geruch, und verbrennt gänzlich. Es kömmt aus den Spanischen und Portugiesischen Besitzungen in Amerika, von einigen Westindischen Inseln, und soll anfangs von einer Insel Minää den Nahmen a Mine, zusammengezogen Amine, erhalten haben, woraus denn Anime ward. Man verwechselt es oft mit dem Copal, allein dieser ist viel härter, auf der Oberfläche nicht mehlicht, kömmt auch in größern Stücken vor. Das Animeharz gibt bey der Auflösung mit Weingeist einen vortreflichen Firniß, daher es auch zu verschiedenen zusammengefesten Firnissen gebraucht wird. Die Auflösung mit Weingeist erhält von diesem Harz einen bittern stechenden Geschmack und eine gelblichte Farbe. Man gebraucht es auch zum Räuchern und als äußeres Arzneymittel in Pflastern u. s. f. Es kömmt meistens über Venedig, Livorno, Lissabon und London zu uns. Das beste muß äußerlich weiß, inwendig weißgelb, dabey rein und trocken seyn, auch in Körnern, etwa wie Haselnüsse bestehen, welche die auserlesene Sorte ausmachen.

Animeholz, s. den vorigen Artikel.

Anjovis, s. Anschovis.

Anis Pimpinella anisum, Lin. Fr. Anis, Lat. Sem. Anisi, Fig. 4. ist der Same von einer Pflanze aus der Gattung der Dibernell, die im südlichen Europa, in verschiedenen Gegenden Deutschlands, auch in Pohlen, Rußland u. a. L. häufig gezogen wird, und überhaupt, doch vorzüglich der Same, einen sehr gewürzhaften, angenehmen Geruch und einen süßlichen Geschmack hat. Die lanatlichten grünbraunen Samenkörner, die paarweise zusammensitzen, sind auf der äußern Seite etwas erhaben, gestreift, und enthalten auch ein fettes Öl. In Franken, Niedersachsen, Thüringen, Erfurt, Mühlhausen, Ungarn, Oesterreich u. a. D., wird er ungemein häufig gebaut, nur geräth er nicht immer. Man gebraucht



Anis
Pimpinella Anisi



ihn zu verschiedenen Arzneyen; zu Speisen, Zuckerwerk, eingemachten Früchten u. s. f.; als einen Zusatz in der Seidenfärberey; durch Pressen erhält man ein fettes Öl aus demselben, obwohl er nicht häufig dazu genust wird. Auch die Spreu enthält viel wesentliches Öl, welches in Thüringen auf großen Brantweinblasen, deren eine wohl 8000 Pf. Wasser faßt, destillirt, und in blechernen Flaschen nach Hamburg und Amsterdam versandt wird. — Beym Verkauf des Samens rechnet man nach Centner, Pfund, Scheffel, auch nach Säcken von 90 — 100 Pf., in England nach Lasten von 3 bis 400 Pf. Es werden manche Betrügereyen, theils durch Anfeuchten, theils durch Vermischung mit einer zerschlagenen und durchgeseibten Erde von einer alten salpeterminierten Weüerwand gemacht. Der angefeuchtete Anis setzt sich nachher in Klumpen zusammen, schimmelt und verdirbt, auch wird er in den Fässern heiß bis zum Dampfen. Den andern Betrug kann man leicht durch sorgfältige Untersuchung, auch durch Ausspühlen oder Schlemmen entdecken. Guter Anis muß überhaupt frisch, recht trocken, ohne Stengel, auch ohne Staub und andere Vermischung seyn, große grüne Körner, einen süßen angenehmen gewürzhaften Geschmack und Geruch haben. Auf mehrere Jahre kann man ihn nicht wohl liegen lassen, da er sich jährlich verringert und am Preise verliert; man muß ihn auch jährlich röhen lassen, weil die Körner sonst von kleinen weißen Würmern angegriffen werden. Der Anis, welcher im großen Handel vorkommt, ist theils aus der Levante; theils aus dem südlichen Europa, Italien, Frankreich und Spanien; theils aus Deutschland, vorzüglich aus Thüringen und Niedersachsen, welcher in Hamburg gewöhnlich Magdeburgischer genannt wird, da man ihn häufig über Magdeburg zieht; theils aus Pohlen. Den Levantischen und Italienischen erhält man meistens aus Venedig, Livorno und Marseille, und nur der erste ist gewöhnlich kräftiger als der Deutsche. Der Anis aus Apulien, welcher in Hamburg 3 — 4 Pf. Thara auf den Sack (90 — 100 Pf.) gibt, und den man auch über Neapel erhält, hat einen süßlich-bittern und etwas unangenehmen Geschmack, ist größer und länglicher, als der Deutsche. Der meiste Spanische kömmt aus Alicante, über Marseille, und wird daher Alicantischer genannt, besteht in kleinen runden, grünen Körnern, die etwas ins Graue fallen, und kleine Stengel haben. Er ist unter dem Nahmen Matalange bekannt, und wird mit 8 Prozent Thara verkauft. Der Französische aus Bourdeaux ist diesem gleich. Der sogenannte Magdeburger oder Thüringische ist der beste,

geht auch ungemein stark nach Holland und England; wenn er frisch ist, so sind die Körner größer und grüner als die der übrigen Sorten. Erfurt versendet jährlich allein etwa 5000 Etr. Samen, und 2000 Pf. Anisöhl, die aus den Gässen der Stadt und dem Gebieth gewonnen sind; aus dem Mühlhaußischen und andern Thüringischen Orten kömmt noch eine größere Menge, zum Theil über Langensalza. Ueberhaupt ziehen diese und andere Gegenden in Niedersachsen und Franken jährlich sehr beträchtliche Summen dafür vom Ausländer. Der P o h l n i s c h e A n i s ist nur klein von Körnern und etwas unrein; man erhält ihn theils zu Lande über Breslau, theils zur See über Danzig und Elbing. — S t e r n - A n i s (*Anisum stellatum*, *Illicium stellatum* oder *anisatum*) auch sem. Badian, B a d i a n genannt, ein Same von einer baumartigen etwa 8 Fuß hohen Pflanze in China und Japan, die ein wohlriechendes Holz und eine gewürzhafte Rinde hat, doch noch nicht genau bekannt ist. Man bringt das Holz in großen starken Scheiten nach Europa, und braucht es zu gedrechselten Sachen und eingelegten Tischlerarbeiten. Der Same ist eyrund, glatt, glänzend braun, fast von der Größe einer Linse, ähnet im Geschmack und Geruch dem Anis, und liegt in dunkelbraunen Kapseln, deren 6 — 8 in Form eines Sterns beisammen stehen. Man trinkt entweder den Aufguß als Thee, oder gebraucht ihn auch zur Arznei, wie den gemeinen Anis, den er an Wirksamkeit sehr übertrifft. Die Holländer ziehen ihn zum Theil aus Japan, zum Theil aus Canton in China; vom letztern Ort kömmt er am häufigsten durch den Handel der Ostindischen Gesellschaften. Man erhält ihn auch über Spanien von den Philippinischen Inseln, und durch Rußland von China und Mittelasien her zu Lande. Er wird auch zum Liqueur gebraucht, oder in Holland zu einem Arak genutzt, auch zieht man dort ein Öl von demselben. Gewöhnlich erhält man ihn in Kisten von 250 bis 260 Pf. Netto. Er muß rein, ohne Staub, nicht alt und verlegen seyn. Im Materialhandel kömmt auch eine Rinde unter dem Nahmen *Cortex anisi stellati*, oder *cortex laevis* vor, in Stücken von $\frac{1}{2}$ Fuß Länge, eine Linie dick, etwa einen Finger breit, äußerlich runzlicht, grau und leicht zerreiblich, inwendig fester und braunschwarz, gewürzhafte und süßlich von Geschmack, doch ist ungewiß, ob sie von derselben Pflanze mit dem Sternanis kömmt.

A n i s h o l z, auch A n i l h o l z genannt, ist im Geruch dem Anis sehr ähnlich, und hat daher den Nahmen. Es kömmt aus Westindien in großen starken Scheitern, wird vornämlich zu Drechsler-, auch zu feinen Tischlerarbeiten gebraucht und hat eine lichtgraue Farbe.

Anker, ein bekanntes, der Schiffarth so unentbehrliches Instrument zur Befestigung der Schiffe auf der See oder im Hafen. Ihre Größe ist nicht nur nach der Beschaffenheit des Schiffes, sondern auch nach ihrer mannigfaltigen Bestimmung verschieden, und nach dieser erhalten sie auch verschiedene Nahmen: 1) Der **Nothanker**, auch **Kaumanker** genannt, weil man ihn im Schiffsraum aufbewahrt, ist sehr groß, und wird in der dringendsten Noth gebraucht; 2) der große **Anker**, auch **Hauptanker** genannt, ist der, welcher am gewöhnlichsten gebraucht wird; 3) der **Nachanker**; fast eben so groß, wie der vorige, wird beständig in Bereitschaft zum Auswerfen gehalten, wenn der große etwa forttreiben sollte; beyde werden auch **Vordanker**, oder die **Anker des Kranbalkens** genannt, weil sie vorne beständig an den Kranbalken des Schiffes bereit liegen; 4) **Layanker**, **Gabelanker**, die man auswirft, um zu verhindern, daß die Schiffe nicht vom Strom oder von der Fluth getrieben werden, auch an den Kranbalken liegen, aber kleiner sind als die ersten. Ein kleinerer, der **Wurfancker**, wird von der Schaluppe im voraus geworfen, um sich einen festen Stand an einem Ort zu verschaffen. Der **Hafenanker** gehört zu den größten, wird immer an demselben Ort unbeweglich, und oft am Strande oder am Ufer befestigt. Die Anker mit 4 Armen nennt man **Grugins**, und werden gewöhnlich dazu gebraucht, Sachen aus dem Meer herauf zu holen. An Gewicht halten die Anker von 100 bis 6000 Pf.; die Länge der Ruthe beträgt von 5 — 15 Fuß, die Dicke von 8 bis 33 Zoll, woraus man auf die Verhältnisse der übrigen Theile schließen kann. Das Gewicht des schweren Ankers zum Schiff verhält sich, wie das Quadrat von der Breite des Schiffes selbst. Wenn z. B. ein Schiff 49 Franz. Fuß Breite hat, so wiegt der Pflicht- oder Hauptanker 7653 Franz. Pf. Dies Verhältniß wird nicht nur von den Franzosen, sondern auch von den Engländern und andern Nationen befolgt. Die **Schwedischen Anker** sind von vorzüglicher Güte und werden sehr gesucht, auch geht eine Menge derselben nach den deutschen Seestädten, Holland, Frankreich u. s. w. überfaßt werden die Anker gewöhnlich nach Schiffsfund verkauft, und in größern Seestädten sind gewöhnlich eigene Vorrichtungen zum Probiren derselben.

Annaberger Spitzen sind diejenigen, welche in und bey der Stadt Annaberg im Kursächsischen Erzgebürge in Menge verfertigt werden, und theils in feinen, mittlern und ordinären Spitzen von Zwirn mancherley Art, Zeichnungen, Breiten und verhältnismäßigen Preisen; theils in

schwarzseidenen Spitzen, Blonden mit und ohne Silber und Gold, Ebenillen, Garnituren oder Paruren, mancherley Hauben, Halsbekleidungen, kleinen Mänteln, Manschetten u. m. a. bestehen. S. Spitzen.

Anchojebern die Frucht eines Baums auf Jamaika, im Spanischen Amerika, u. s. f. welche die Spanier in Amerika mariniren lassen und nach Spanien senden, wo sie wie die Mangosfrüchte gegessen werden.

Anschovis, Lat. Sarda, Sardina, Fr. Anchois, Sardelle, ist eine Gattung des Häringgeschlechts, die sich durch den goldfarbenen Kopf, den bläulichgrünen Rücken und den weißen Bauch auszeichnet, übrigens dem Haringe in Gestalt gleich ist, aber selten über eine Spanne lang und einen Zoll breit wird. Im Ganzen sind Anchovis und Sardelle einetley Fisch, doch unterscheidet man die gemeinen oder größern durch den Namen Sardellen, und nennt die kleinere weniger platte Art Anchovis oder Anjovis. Im Französischen heißen sie Anchois, und müssen nicht mit den Sardines verwechselt werden, welches Sprotten (Breitling, Scharfbauch), eine Abänderung der Sardellen, sind. Die Anchovis oder Sardellen gehören zu den äußerst zahlreichen Zugfischen, halten sich in der Ostsee, häufiger noch in der Nordsee, im Atlantischen und Mittelländischen Meer auf, kommen zur Laichzeit aus der Tiefe an die Küsten und flachen Orter, und veranlassen einen sehr wichtigen Zweig der Fischerey an den Englischen, Französischen, Portugiesischen, Italiänischen, Spanischen, zum Theil auch an den Norwegischen Küsten. Die besten, eigentlichen Anchovis, sind im Mittelländischen Meere. Die Jahreszeit ist nach Verschiedenheit der Länder verschieden, an den Französischen Küsten gewöhnlich vom Julius in einigen, später in andern Gegenden, in manchen vom Dezember bis März, in der Meerenge von Gibraltar und an den Italiänischen Küsten vom May bis Julius. Gewöhnlich ziehen sie längs den Küsten hin. An den Französischen Küsten wird diese Fischerey theils von Brest bis zur Garonne hin, theils am mittelländischen Meere in der Provence und Languedoc getrieben; an den Italiänischen vorzüglich bey Sicilien, Gorgona, bey Livorno, Genua, Venedig u. a. Die Spanischen und Portugiesischen Küsten sind sehr reich daran, benutzen dies aber weniger. An den Algarvischen Küsten fängt man im Winter die Sardinien häufig. In Frankreich beschäftigte der Sardellen = Fang 1788 allein 1441 Fahrzeuge von 4289 Tonnenlast. An den Küsten von Bretagne wird er gewöhnlich mit mehr als 300 betrieben, deren jedes mit 5 Mann besetzt ist.