

nicht zu acceptiren, sondern nur das Wort vä, nebst dem Dato darunter zu setzen. Dieses ist aber schlechterdings keine Acceptation. —

Väe, so viel als Sicht. (s. d.)

W.

Waage Eisen, ist in Sachsen 22 Pfund; — eine Waage Zinn wiegt in Schweden 165 \mathcal{L} ; eine Waage Glas beträgt 2 Kisten. S. auch Brüggge, Amiens, und Antwerpen; an diesen Orten nennt man sie gemeinlich Chariot. (s. d.)

Wachholder, Fackandel, Kranewett- oder Begebaum, bekannter Strauch oder Baum mit immer grünen Zweigen, welcher eben so häufig in den nördlichen, als südlichen Gegenden angetroffen wird. Er hat im May eine kleine gelbe Blüthe, nach welcher fleischichte, anfangs grüne, in der Reife schwarze, angenehm bitter-schmeckende Beeren folgen. Außer den mancherley Sorten, welche die Gärtner von diesem Gewächse haben, unterscheidet man es in Baum- und Strauchwachholder. Jener wird vorzüglich in Schweden, dem südlichen Frankreich, in Nordamerika &c., dieser in Deutschland, Ungarn, und anderwärts, angetroffen. Die größere Art giebt das Gummi juniperinum, eine Art Sandarac. Das Holz beyder Gattungen wird stark in der Medicin zu Holztränken und Decocten gebraucht. Eben daselbst wendet man die Beeren als ein Schweiß- und Urintreibendes Mittel an. Außer dem bereitet man aus ihnen aber auch ein Oehl, Muß, einen Extract &c. In den Niederlanden, auch anderwärts zieht man häufig Brantwein darüber ab, welcher dann Wachholder genennet wird. Viele tausend Fässer gehen davon aus. Wachholdersaft bringt man aus Thüringen; Wachholderöhl (Kranewettöhl) aus Provence und Languedoc. Der Wachholdersaft muß schön frisch, dick, braun von Farbe, und wohl-schmeckend, das Edeöhl aber rein, gelb von Farbe und klar seyn. — Wachholderbeeren kann man im Großen von Livorno ziehen, wo sie Sackweise nach Lire verhandelt werden.

Wach S.

Wachs, Cera, heißt man die biegsame Materie, aus der die Bienen ihre Honigbehälter gemacht haben. Das aus jungen Stöcken ist weißlicht; das aus alten gelb oder röthlicht. Das erstere heißt Jungfernwachs und wird vorzüglich in der Medicin angewendet. Ein anderes ist das oft vorkommende weiße Wachs; dieses wird auf den Wachsbleichen aus dem gelben und rothen gebleicht, und entweder in Spänen, Tafeln oder Stücken zum Handel gebracht. Die letztern halten immer 100-200 \mathcal{L} im Gewicht und heißen Marquetten. Ehemals war das Wachsbleichen eine sehr einträgliche Sache. Der Absatz des weißen Wachses war groß und die Anzahl der Wachsbleicher geringe; jetzt ist es umgekehrt. Spanien, ob es gleich einige Bleichen selbst hat, braucht demungachtet zu seinen Kirchenlichtern noch gegen eine Million \mathcal{L} aus der Fremde. Das meiste liefern die hamburger Bleichen, deren Anzahl 14 ist. Diese liefern auch nebst dem pariser und venezianischen Fabriken, die besten Lichter.

2) Man unterscheidet das rohe und ungebleichte Wachs in röthliches oder ukrainisches, pomeranzfarbnes, lichtigelbes und bleiches. Die erste und zweyte Sorte wird am meisten gesucht. Die Türkei, Rußland, Pohlen, Littauen, Ungarn ic. liefern diesen Artikel am häufigsten. In der Türkei z. B. zeichnet sich Bulgarien aus, in welcher Provinz außerordentlich viel dieses Artikels gewonnen wird. Die hiesige Waare ist hochgelb; vortrefflicher Art und wird an Ort und Stelle rein und ohne Thara gehandelt. — Das Wachs von Sinope, welches nach Constantinopel ausgeht, ist rein und weiß von Farbe. Das Frimische und cirkassische Wachs wird seiner Güte wegen sehr geschätzt. Weniger schöne Waare liefert Nize jährlich gegen 50,000 Dfen, beynahе völlig nach Constantinopel. — Wallachisches Wachs ist sehr vorzüglich und wird in großer Menge nach Brody, Breslau ic. ausgeführt. Besser noch ist das moldauische. Das georgische ist dem cirkassischen gleich und kommt von Cotatis und Alkalzife. — Karamanisches Wachs sieht gelb. Es kommt über Cypem nach Marseille und Ragusa in Ballen oder Tonnen von 100 Dfen. — Smyrnisches Wachs; bleichgelb oder weißlicht; sehr geschätzt im Handel. — Die archipelagischen Inseln, besonders Candia, Samos und Scio liefern ebenfalls Wachs in Menge.

Menge. Das von Samos, welches nach Marseille geht, ist das beliebteste.

3) Das rohe Wachs pflegt nicht selten, mit fremden Ingredienzen vermischt, zu Markte gebracht zu werden. Daher pflegen die Breslauer Engros-Wachshändler alles genau zu sortiren, als Stücken zu zerschlagen, und die Waare gehörig zu bracken. Das sogenannte Rothwachs (der Ausschuck) wird abgefondert und an die Wachszieher verhandelt. Die sicherste Probe beym Einkaufe dieser Waare ist, daß man einer wälischen Ruß groß ein Stück in einem silbernen Löffel über gelindem Kohlfener schmelzt; zeigt nun das Wachs weder Schaum noch Saß, sondern eine ungetrübte Durchsichtigkeit, so ist es ohne Tadel. Außer Danzig und Breslau führen auch Elbing, Königsberg, Riga, Neval, Petersburg &c. diesen Artikel in großer Menge nach Italien, Frankreich, Spanien, Portugal, Holland und nach unsern Deutschen Seestädten aus. Es wird sowohl Centner- als Pfundweise gehandelt. Bey Schiffsbefrachtungen rechnet man 100 russ. Pud Wachs in Ballen, 80 ditto in Fässern und 60 königsberger oder memeler Steine für 1 Last.

4) Wachslichter, s. Lichter. — Beym Einkaufe aller derjenigen, die nicht aus guten Fabriken kommen, hat man sich wohl vorzusehn, daß man keine verfälschte Waare erhalte. — Wachseleinwand hat nichts von Wachs an sich, wie es der Name anzudeuten scheint. Der Grund derselben wird von Ofenruse gelegt, und hernach streicht man einigemal eine Auflösung von Silberglätte und Leinöhl darüber. Man hat diese Leinwand von allen nur möglichen Farben und Mustern.

5) Wachsperlen, unächte Perlen, die von Wachs geformt und hernach von feinem und glänzendem Fischleime überzogen werden. Der Fisch, welcher diesen Leim liefert, ist der Weißfisch, (Nestling, Witteling, Zumbelfisch,) von dem man 18-20 tausend Stück nöthig hat, um 1 Pfund dieser Perleneßenz gehörig zu erhalten. Die Verfertigung dieser Glasperlen geschieht also: Aus einem leichtflüssigen Glase, welches zuweilen etwas bläulich oder trübe gemacht wird, läßt man auf den Glashütten Köhren verfertigen, die man Girasols nennt. Aus diesen nun bläst der Künstler so kleine Küchelchen, an der Lampe, als nur verlangt werden: dergleichen kann er in einem Tage tausende verfertigen; um der Natur recht nachzuahmen,

bläst er selbst fehlerhafte. Es werden solche Perlen von allen möglichen Gattungen verfertigt; auch eine Art, die wie Coque de Perle aussehen. — Um diese dünne zu belegen, wird der Perlessenz mit ein wenig Hausenblase vermischt. Dieser erwärmte Züßniß wird mit einer feinen Glasröhre in jede Perle eingeblasen und darin kunstmäßig verbreitet und getrocknet. Um diesen Glasküchelchen mehr Festigkeit und Schwere zu geben, füllt man sie mit Wachs, durchbohrt hernach den Kern mit einer Nadel und ziehet sie zum Verkauf auf Schnuren, wo immer ein Duzend bey einander sind. Sie kommen in kleinen Kisten, mit Baumwolle belegt, zu Markte. — Eine der besten Fabriken dieser Art ist zu St. Jean de Mezel in Chalonnois, welche auch zu Paris (rue du petit Lion) eine Niederlage hat.

6) Schriftsteller: Verfertigungsart eines künstlichen Wachses. (s. Hilds H. 3. 1786. S. 190.) — Torkos, von dem wahren Ursprunge des Bienenwachses. 8. Oldenburg 1776. — Neue Entdeckung des Wachsbaumes am Kap der guten Hofnung. (s. Journal für Kaufleute. B. 2. St. 1. S. 75.) — Etwas von der Wachspreffe. (s. Hannöb. Magazin 1773. S. 619.) — Bequeme Art, Wachs zu bleichen. (s. berl. Sammlung. B. 7. S. 44.) — Etwas von dem poln. Wachshandel. (s. Sinapius kaufm. Hefte. 1780.) — Vom Wachshandel und Wachsbleichen. (s. Hilds H. 3. 1787. S. 163.) — Ueber das punische Wachs und die kaufische Wachsmahlerey. (s. ebend. 1786. S. 27.) — Etwas vom Wachsstockziehen. (s. ebend. 1788. S. 403.)

Wadmel, grober, wollner Zeug, oder eine Art ungeschornen Luches, die in Island und einigen andern nördlichen europäischen Gegenden gewebt wird, und zur Kleidung des gemeinen Mannes dient.

Währung, so viel als Baluta, Valeur &c. (s. b.)

Wagen, bekanntlich Werkzeuge, durch welche man die Schwere der Körper erfahren kann. Man hat solche von eben so verschiedner Art, als mannichfaltigem Gebrauche. Die eisernen, zu großen Wagen erforderlichen Balken, liefern alle diejenigen Länder, wo es Eisenwerke giebt. Zu Nürnberg verfertigt man insgemein sogenannte colln. Wagen mit runden oder gesenkten Dertern, welche dazu dienen, die Güter Centnerweis abzuwiegen; ferner gebogne und geschloßne Krämer- und Gewürzwagen; Lichtwagen, colln.

töln. Seidenwagen, Goldwagen kleine Schnellwagen, Perlen- und Edelsteinwagen, Salzsolewagen, Probierwagen und viele andre.

2) Eine gute und richtige Wage muß hauptsächlich nach dem Wagebalken beurtheilt werden; und dessen Stärke muß mit der Schwere, die er tragen soll, im gehörigen Verhältnisse stehen. Er muß bey der geringsten Berührung gleichmäßige Schwingungen machen, und endlich immer in gehöriger Mitte stehen und ruhen bleiben. Der Kern dieses Balkens muß schlechterdings von Stahl seyn, weil die Schärfe desselben außerdem bald platt gedrückt wird. Es kommen indessen häufige Wagebalken ohne den geringsten Stahl zum Vorschein. Sie sind freylich um ein beträchtliches wohlfeiler als die lezten, aber ihre Dauer ist um so kleiner. Ueberhaupt hat man bey dem Einkaufe dieser Werkzeuge sehr vieles zu beobachten, um sich mit der Zeit nicht selbst zu betrügen. Diesem Selbstbetrüge kann man aber am gewissensten entgehn, wenn man nicht auf den Preis achtet und nur gute Waare kauft. Außerdem würde es aber gar nichts schaden, wenn an jedem Orte gerichtliche, der Sache kundige Personen niedergesetzt wären, welche jede neue Wage untersuchten.

3) Künstliche Wagen: Hierunter kann man vorzüglich die hydrostatische, von dem Mechanikus Clais verfertigte Wage zählen, welche nebst dem Gewichte, auch sogleich den innern Gehalt der Münzen angiebt. Auch verfertigt man zu Nürnberg bequeme Salzsole-, Bergprobier-, Fluiditäts-, und andre Wagen. Die Schnellwagen von der Erfindung des Herrn Hanin zu St. Romain bey Havre de Grace, verdienen und finden ebenfalls allgemeinen Beyfall. Man hat deren, welche die Unzen angeben und bis auf 15 \mathbb{L} wiegen; andre, die $\frac{1}{2}$ \mathbb{L} angeben, und bis auf 50 \mathbb{L} gehen; noch andre, die $\frac{1}{4}$ \mathbb{L} angeben und so fort bis auf 150 Ctr. wiegen. Dabey sind diese Wagen so bequem, daß man sie ohne alle Beschwerde in der Tasche bey sich führen kann. In den franz. See- und Handelsplätzen bedient man sich ihrer hauptsächlich. — S. auch: Wage, welche auf einmal das Verhältniß des Gewichtes vieler Städte zeigt. (in Hilds H. 3. 1793. S. 276.) — Von den Mängeln an den Wagenbalken zc. (s. ebend. 1786. S. 35.)

Waid, Waid, ein Färbekraut zum Blaufärben der Wolle. Ehedem hat dieses Kraut besonders Thüringen, wo es sehr häufig angebauet ist, große Summen eingebracht; gegenwärtig ist es aber ziemlich von dem Indigo verdrängt worden. Noch immer behauptet auch der thüringer Waid den Vorzug vor allen andern. Es wächst derselbe aus einem dem Gerstenkörne fast ähnlichen Saamen, der von außen schwarzblau ist, inwendig aber ein gelbes Körnchen hat. In Frankreich bemerkt man unter diesen Körnern einen Unterschied. Es giebt nämlich welche darunter, die wilden Waid geben, der aber ausgerotet werden muß. Das Gewächs verlangt übrigens einen ganz temperirten Boden. Der Same wird im März ausgestreuet und das Kraut (in Deutschland) 2. 3mal des Jahrs eingearndtet. — Die erste Sammlung wird immer für die beste gehalten. Die letztere fällt nur dann gut, oft selbst noch besser, als die erstere, aus: wenn der Herbst warm und trocken gewesen ist. Komf waid ist diejenige Sorte, welche nicht im Herbst, sondern erst im künftigen Frühjahr gestochen werden kann. Wenn der Waid gut gerathen soll, muß der Sommer nicht zu naß, der Acker wohl gedüngt und von allem Unkraut gereinigt gewesen seyn. Es wird derselbe zum erstenmal gleich nach Trinitatis mit einem breiten und starken Stoßeisen abgestochen, vermittelst der Waidsteine gemahlen, mit der Hand zu Ballen gedrückt und auf Hürden getrocknet. Dann werden diese Ballen in den Waidhäusern über einander auf einen gedielten Boden geschüttet, wo sie sich auf einander erwärmen und berrauchen; bis sie endlich ganz dürre, von außen weißlich und hart wie Stein geworden, auch zur Hälfte eingetrocknet sind. Das Kennzeichen eines guten Waides ist, wenn er bey'm Bruche inwendig grünlichtblau aussieht und auf dem Papiere, ausgerieben, nicht grau abfärbt. Die letzte Zurichtung heißt das Angießen; hier werden die Ballen mit Hämmern zerschlagen, sodann wieder in Haufen gebracht und mit Kalkwasser begossen, wodurch er sich von neuem erhitzt und, bis das Wasser sich wieder verzogen hat, liegen bleibt. Hernach werden diese Haufen mit Hacken aus einander gerissen und wieder 3mal angegossen. Bey dieser Behandlung werden aber auch verschiedene Handgriffe beobachtet. — Ein also zubereiteter Waid kann sich 10 und mehrere Jahre erhalten..

2) Der Handel mit diesem Product hat seinen Mittelpunct jetzt zu Gotha, Erfurth und Neusalz. Man weiß auch eine Art Indigo aus diesem Kraute zu bereiten, der dem amerikanischen nicht viel nachgeben soll. — Was den franz. Waid betrifft, so suche man unter dem Artikel Pastel nach. —

3) Waidasche, Art calcinirte Asche, welche häufig zur Färberey verbraucht wird. Selbst giebt sie keine Farbe, aber den Stoffen mehrere Fähigkeit, die Farben anzunehmen. Ihr stärkster Gebrauch ist auf den Leinwandbleichen; besonders in Holland, Flandern, Brabant &c. Man hat mehrere Gattungen dieser Waare. Die poln. & B. besteht in 2 Hauptsorten; von welchen die eine Doppeltzeichen, die andre Einfach Zeichen heißt. Jene ist mehrmals, diese nur einmal ausgelaugt und daher niedriger im Preise; sie wird nach Schiffslast gehandelt. — Zu Danzig wird eine große Quantität Waidasche fabricirt, welche der polnischen noch vorzuziehen ist. Es giebt davon über 20 verschiedne Sorten und Zeichen; die Hauptsorten sind: Bestzeichen, Mittelzeichen und ord. Zeichen. Alle werden bey Faß von 400 W verkauft. 12 Faß machen eine Schiffslast. s. Pottasche.

4) Schriftsteller: Chemische Zergliederung des Waides (s. Lichtenbergs Mag. des Neuesten &c. B. 3. St. 3. S. 154.) — Dito, Vorschläge zur bessern Zubereitung des Waides &c. (s. Hilds H. 3. 1788. S. 253.) — Schreibers historische, phys. und oconom. Beschreibung des Waides. Halle 1752. — Vom Anbau des Waidkrauts &c. 8. Wien 1788. — Waidbau und dessen Zubereitung zum Handel. (s. Hilds H. 3. 1787. S. 92.) — Aus dem Waide einen Indig zu bereiten. (s. Almanach f. Scheidekünstler. 1780 S. 52.) — Green, Bereitung des Waidindings. (s. Crells chem. Entdeckungen, Th. 8. S. 74.) — Dito, neue Erfindung, den Indig aus dem Waid zu verfertigen. (s. Hilds H. 3. 1790. S. 125.)

Waldek, Grafschaft des oberrheinischen Kreises. Sie rechnet gewöhnlich wie Frankf. a. M. nach Reichsfl. zu 60 Xr à 4 Pfennige, deren Zahlwerth der 24 fl. Fuß ist. — Wirkl. Landesmünzen sind: Goldne, ganze und halbe Carolinen zu 11 und 5½ Rfl. — In Silber sind nur Conv. 10 Xr Stücke bekannt.

Waldburgsche Gefäße, eine saubere Töpferwaare, die in der Stadt g. N. an der Moldau gelegen, verfertigt

tigt und weit und breit verhandelt wird. Die Töpfer brennen den dazu tauglichen schönen Thon zu einer auferordentlichen Härte und machen daraus die verschiedensten Gefäße; die Farbe derselben ist entweder braun oder auch ganz weiß und glatt, fast wie das holländische Gut. In eben dieser Stadt und aus demselben Thone verfertigt man auch eine beliebte Art von Tabakspfeifen.

Wallfisch, Balaena, ungeheures Seethier, das in der innern Einrichtung seiner Theile von den übrigen Fischen abweicht, ob es ihnen schon im Aeußern ähnlich ist. Es hat warmes Blut, kann nicht lange unter dem Wasser aushalten, weil es eine Lunge hat und Athem schöpfen muß; hat Junge und ernährt solche, wie Landthiere. Gräten und Flossfedern mangeln diesen Thieren; statt dessen haben sie Finnen, aus Gliederknochen bestehend und mit Nerven, Fleisch, Speck und Fell überzogen. Ihr Fleisch roth und voller Blut, ist mit Speck von 3 Fingern bis zu 1 Elle dick und dieses mit einer zähen dicken Haut; bey manchen auch mit einem haarichten Felle umgeben, welches ihnen nicht nur zur Erhaltung der innern Wärme, sondern auch zur Leichtigkeit im Schwimmen dient. — Es giebt von diesen Thieren beynähe unzählige Gattungen. Man zählt deren in der Nordsee allein 24. Unter allen Arten ist der sogenannte grönländische Wallfisch, um desentwillen alle Nationen Schiffe dahin ausrüsten, die wichtigste. Die jetzige Länge desselben ist 50-80 Fuß; ehemals war er noch einmal so groß. Den dritten Theil dieser Länge macht der Kopf des Thieres allein aus. Der Schwanz ist 3-4 Klaffern breit und an beyden Seiten in die Höhe gekrümmt. Er kann mit demselben so gewaltig schlagen, daß das stärkste Boot davon in Stücken geht. Die Haut ist auf dem Buckel sammet schwarz und glatt; unten weiß, und an mehreren Orten von mehreren Farben durchmengt. Auf dem Kopfe befindet sich ein Buckel und in diesem 2 Blase- oder Luftlöcher, durch welche das Thier athmet und das Wasser, oft, zumal wenn es verwundet ist, auf eine sehr geräuschvolle Art herausbläst. Zwischen den Blaslöchern und den Finnen sitzen die Augen, die nicht größer als Ochsenaugen und mit Augenliedern versehen sind. Am Maule hat er keine Zähne, statt deren aber im Oberkinnbacken, welcher wohl 10 Ellen lang ist, die Baarden, oder das sogenannte Fischbein; auf jeder Seite gemeinlich 350 Stück. Von diesen 700 nimmt man nur
ohn

abngefähr 500, welche das gehörige Maß haben und diesem zufolge Maßbaarden heißen. Diese Baarden hängen wie Orgelpfeifen in dem Rachen; sie sind wie eine Sense gestaltet, oben, wo sie im Gaume stecken, einen Schuh breit; laufen unten spizig zu; sind inwärts dünner als auswärts, und mit langen, den Pferdehaaren ähnlichen, Haaren versehen, damit sie die Zunge nicht verletzen, und damit die Nahrung, welche sie mit vielem Wasser einschlürfen, nicht wieder herausfließe. Die Zunge besteht fast aus lauter schwammichtem, sehr weichem Speck, womit man 5.6 große Tonnen anfüllen kann. Diese Wasserungeheuer bringen gemeiniglich nur eins, doch manchmal auch 2 Junge auf einmal hervor; welche sie bey Verfolgungen mit der Finne an den Leib schließen. Unter der Haut sitzt der Speck 6.12 Zoll; und an der Unterleze eine Elle dick. Mit demselben können von einem Wallfische 50.100 Quarteelen angefüllt werden.

2) Die Gegenden, wo sich der Wallfisch am häufigsten aufzuhalten pflegt, sind zwischen Spitzbergen, Nova Zembla, Jan. Maga. Eiland und Grönland. Hier werden öfters in einem Bezirk von 2 Gräden, (nämlich zwischen dem 77 und 79sten) 300.350 Schiffe aller Nationen, und jedes Schiff mit 5.7 Schalupen, gesehen, die in Zeit von 2 Monaten 1800.2000 Fische fangen, ohne die zu rechnen, welche zwar verwundet werden, aber doch entinnen. — Der Nordcaper am äußersten Vorgebürge in Norwegen, ist dem eigentlichen Wallfische in allem ähnlich; jedoch kleiner, mit wenigern und schlechtern Specke; daher man ihn auch nicht allzusehr anfsucht. — Zur 2ten Classe gehören die Wallfische, welche Baarden und zugleich eine Finne auf dem Rücken haben. Der vornehmste darunter ist der Finnfisch. Der Fisch ist hurtiger, als der eigentliche Wallfisch, dabey grimmiger und wegen dem Schlagen des Schwanzes weit gefährlicher. Da nun seine Baarden kurz sind und sein Speck schlecht ist, so macht man sich nicht gern viel mit ihm zu schaffen. — Der Sibbar, (wegen seines Buckels gegen den Schwanz zu, von den Spaniern also genennt) ist länger, vorn und hinten spiziger, als der eigentliche Wallfisch; hat aber schlechte Baarden und schlechten Speck. — Der Pflöckfisch, den die Fischer auf Neu-England Bunck-Whale, oder Humplak-Whale nennen, hat einen Höcker, wie ein Pflöck gestaltet, und eines Kopfes hoch und dick, statt der Finne.

auf dem Rücken. Seine Gestalt sowohl, als sein Speck kommen dem eigentlichen Wallfische ziemlich nahe. Die Baarden aber sind weiß und taugen wenig. — Zur 3ten Classe gehören die Wallfische, welche an der Schnauze ein Horn haben; z. B. der Einhornfisch (Narhval), der Sägefisch etc. — Zur 4ten Classe rechnet man die, welche bloß im Unterkiefer Zähne haben. Hieber gehören der Calche- lot oder Pottfisch. Dieser hat in der Unterkiefer 30-50 Zähne und unterscheidet sich unter andern auch durch seinen ungeheuern Kachen, mit welchem er füglich einen großen Dhsen verschlingen kann, von dem eigentlichen Wallfische. Der Speck ist bey demselben $\frac{3}{4}$ Elle dick und kann, wenn der Fisch groß ist, gegen 100 Tonnen geben. Die Hirnschale dieses Thiers enthält das heilsame Wallrat. (s. d.) Dieses liegt in 20-30 Kammern wie das klarste Dehl, welches aber, sobald es herausgenommen worden, wie saure Milch gerinnt. Mit diesem Dehle allein kann man 20-30 Tonnen anfüllen. — Die 5te Classe begreift die kleinen Wallfische unter sich, die oben und unten Zähne zugleich haben; z. B. der Weißfisch (von seiner weißen Farbe also genannt); er ist nur 2-3 Klaftern lang, im übrigen aber dem eigentlichen Wallfische ziemlich gleich; nur daß der Kopf spitziger ist, und die 2 Seitenfinnen nach Proportion länger sind; der Speck ist einer Hand breit und giebt nur 3-4 Tonnen voll. Das Fleisch ist roth, wie Rindfleisch und auch beynabe von dem Geschmack desselben. Ihr gewöhnlicher Aufenthalt ist zu Disko; doch werden auch viele von den Grönländern bey Goodhaab gefangen. — Der Bugkopf, englisch Grampus, ist 15-20 Fuß lang; oben schwarz, unten weiß und überhaupt in allen Stücken dem großen Wallfisch ähnlich. — Das Meer-schwein, englisch Porbus, ist diesem ziemlich gleich, außer, daß es nur 1-2 Klaftern lang ist, und ein spitziges Maul, wie einen Saurüssel hat. Das Fleisch desselben wird gegessen. Der Delphin ist vom Meer-schwein nur wenig unterschieden; er ist kleiner, und wird auch wegen seiner unruhigen Lebensart Tume-ler genannt. — Der Schwerdfisch, so genannt wegen der Finne auf dem Rücken, die indessen mehr einem stumpfen Pfahle, als einem Schwerde gleicht, ist 6-7 Klaftern lang, und hat sehr scharfe Zähne. Truppweise fällt er den größten Wallfisch an, und reißt ihn, bis er völlig zu Grunde gerichtet ist, ganze Stücken Fleisch aus dem

dem Leibe; von den Neuengländern wird er daher Whale-Killers (Wallfischmörder) genannt.

3) Der Wallfisch wird auf der Disko-Bucht im April gefangen, und wenn man daselbst nicht genug erhält, so folgt man ihm auf die amerikanische Küste, wo er in die Hudsonsbay geht und sich zu Ende des Sommers in das Südmeer begiebt. Bey Spitzbergen aber fängt man ihn im May und Juny. Nach dieser Zeit geht er weiter ostwärts. Bekanntlich fängt man diese Fische mit einem gewissen Wurfseifen, das Harpune genannt wird, und tödtet sie vollends mit Lanzenstichen. Daß bey dieser Beschäftigung tausend Gefahren sind, leuchtet aus der Natur der Sache selbst hervor; und hieraus folgt eben so natürlich, daß man dabey eben so viel Nachtheil als Vortheil erfahren kann. Eine weitläuftigere Beschreibung des Wallfischfanges findet man in Schedels Waarenlexikon, Th. 2. Art. Wallfisch. — Wenn die ausgefahrenen Schaluppen genug haben, so fahren sie, nebst dem Schiffe in einen Hafen, oder bey stillem Wetter an ein großes Stück Eis, um durch Ausladung der angefüllten Fässer mehr Platz zum Kleinschneiden zu gewinnen. Dann ziehen sie allen Speck hervor, nehmen die Schwarte ab, und werfen sie ins Meer; den Speck aber zerschneiden sie in kleine Stücke, senken ihn vermittelst eines Schlauches hinunter in eine Butte, und füllen hernach die Fässer vermittelst eines Trichters damit an. Bey dieser Arbeit schwimmt der Thran an dem Verdecke den Leuten bis an die Knorren. Dieser wird aufgeschöpft und mit zum Speck in die Sonne gegossen. Was nun aus der Butte herausspringt und tröpfeln kann, ist das beste, oder der so genannte klare Thran; was aber aus dem übrigen gekocht wird, der braune. Zu merken ist, daß die Speckquarteelen von denen des Thrans sehr unterschieden sind; jene fassen gegen 64, und diese nur gegen 34 englische Gallons. — Die rechte Zeit zum Einkaufe des neuen Thrans, der Baarden und des Fischbeins fällt in den October, November und December.

4) Schriftsteller: Kritische Samml. von alten und neuen Nachrichten zur Naturgeschichte der Wallfische; nebst Geschichte ihres Fanges und Handels. 8. Berl. 1784. — Trampers, unständl. Beschreibung des Grönl. Wallfischfanges. Leipz. 1771. — Wallfischfang um Kamtschatka. (s. Hannov. Samml. 1759. St. 71.) —

Walnuß, f. Nüsse.

Ballrat, *Sperma ceti*, eine schneeweiße, feine, glänzende, schlüpfrige, feste, trockne, bröcklichte Materie, welche anfangs in den größten Höhlungen etlicher Wallfischarten und zwar in einem, nach der ganzen Länge des Rückenmarks, herunterlaufenden Kanale, als ein schmierichtes Dehl, enthalten ist. So bald diese Materie erkaltet, wird sie dick und ein weißes flockenartiges Wesen. Von diesem werden alle unsaubere Dinge geschieden, sodann schneidet man es in kleine Stücken und läßt sie an der Luft völlig austrocknen.

2) Der gute Ballrat muß recht frisch, glänzendweiß von Farbe, dabey fett und süßlich vom Geschmacke seyn. Der gelblichsehende und thranichriechende taugt nichts. Man muß ihn in guten Gefäßen bewahren, wenn er nicht ranzigt werden soll. Der bereits etwas verdorbene kann durch alkalische, scharfe Laugen vom neuen geläutert werden. — Sein Gebrauch ist in der Medicin, zur Schminke &c. Frisch dient er wider den Husten und die Rauigkeit des Halses; alt aber macht er das Uebel nur ärger. In Nordamerika werden schöne Lichter daraus verfertigt und zum Handel gebracht.

Wallroß, *Hippopotamus*, Art amphibischer Flußpferde, die am weißen Meere, bey Grönland &c. gefunden werden. Man bringt von ihnen die Zähne, den Thran und die Häute, besonders von Archangel und St. Petersburg, zum Handel. Von den Zähnen gehen 1-60 Stück aufß Pud, und die größten sind die theuersten. Zu Archangel wird daraus schönes Schnitzwerk, Messergriffe, Karten und Spielmarken &c. verfertigt.

2) Die Wallroßhäute, werden so, wie sie aus der See kommen, im Freyen zum Trocknen aufgehangen, bis sie steif und weiter bearbeitet werden. Sie sind vorzüglich für Sattler und Riemer anwendbar; aus den Abgänglichlingen derselben wird guter Leim für Papierfabriken bereitet. Eine solche Haut kostet auf der Stelle 3-4 Rubel.

3) Wallroßspeck, wird größtentheils unausgeschmolzen von den Fischern mitgebracht, wodurch er jedoch viel von seinem Werthe verliert. Er wird erst von den Wallroßfängern ausgehoben und in Rußland unter dem Namen *Barwannoefalo* verkauft. Aus Archangel werden

den davon jährlich 2, = 10,000 Tonnen à 7 Pud zur See exportirt. Er dient nicht allein zum Seifefieden, Lederbereiten und Lichtbrennen, sondern auch zu vielen andern Künsten und Handwerken. S. auch: Producte, welche der Wallroßfang zum Handel liefert. (in Hilds H. Z. 1786. S. 41.)

Walkerde, Walkererde, Seifenerde, eine fette seifenartige Thonerde, die sich im Wasser auflöst, und wenn sie darinne umgerührt wird, beynahewie Seife schäumt. Man bedient sich derselben, um wollne Waaren, die auf der Walkmühle damit gewaschen werden, von dem Schmutze und aller Fettigkeit zu reinigen. Sie ist von weißlicher, weißgelber oder graulicher Farbe und wird an vielen Orten gefunden. Die englische Sorte ist die vorzüglichste; die Ausfuhr derselben aber verboten. Doch ist zu bemerken, daß keine Walkerde im Stande ist, den Zeugen diejenige Festigkeit und den Farben das blühende Ansehen zu geben, welches durch Urin, Seife und Mehl hervorgebracht werden kann. — S. auch Beschreibung der engl. Walkerde. (in Schrebers Samml. Th. 4.)

Wardein, Guardein, Münzprobierer.

Warschau, Hauptstadt von Pohlen mit 100,000 Einwohnern. Sie liegt an der Weichsel und treibt gute Handlung, welche von den 3 daselbst angelegten Messen ziemlich begünstigt wird.

2) Man rechnet daselbst gewöhnlich nach Gulden zu 30 gr. à 18 Pfennige.

a) Verhältniß der Rechnungsmünzen.

Ducat.	Thaler	Gulden	Spitac	Groschen	Schillinge	Pfennige
1	3	18	90	540	1620	9720
	1	6	30	180	540	3240
		1	5	30	90	540
			1	6	18	108
				1	3	18
					1	6

Den Zahlwerth bestimmt die colln. Mk. f. Silber zu 83½ pohl. Gulden.

b) Wirkliche pohl. Nationalmünzen s. 1787.; Goldne: Ducaten zu 18 fl. — Silberne: ganze, ½be und ¼te Species zu 8, 4.2 fl. — Ganze und ¼tel pohl. Gulden zu 30 und 10 gr. pohl.

c) Wech,

- c) Wechselarten und Preise: s. kaufm. Tabellen: Man zieht von hier auf Hamburg und Amsterdam à 71 Tage dato, auf Paris 3 Monat, Wien 2 Monat dato, und die Wechselzahlung soll eigentlich in holländ. Rand-Duc. bestehen.
- d) Maße und Gewichte: sollen seit 1765 im ganzen Reiche gleich seyn: 1) Längen- —: die Elle 273 $\frac{1}{2}$, der Fuß 158 fr. Linien. — 2) Getraide- —: die Last 60 Korzec à 2578 fr. Czoll. Er hält zu Warschau 32, zu Cracau 16, zu Sendomir 24 und zu Lublin 28 Garniec. — Mehl und Grütze werden nach Garniec zu 4 Quart verkauft. — 3) Wein- —: der Garniec (Garniz) 4 Quart oder 8 \mathbb{W} oder 80 $\frac{1}{2}$ fr. Czoll. — 1 Ort-hoft hält 60, 1 Tierçon 40 Garnizen. — 4) Handelsgewicht: der Etr. 5 Stein à 32 \mathbb{W} oder 160 \mathbb{W} . Das Pfund 8450 $\frac{1}{2}$ holl. As. — Gold- und Silbergewicht bey'm Münzwesen ist die colln. Mk. — 6 sind 7 warschauer Goldschmidts-Mark.
- e) Schriftsteller: Statistische Fragmente von Pohlen. (s. Fabris histor. geogr. Journal 1789. St. 2.) — Ueber den Handel Pohlens finden sich hin und wieder Aufsätze: in der Pohl. Bibl. H. I. IX. —

Wasserbley, Lapis Molybdites, kommt in zweyerley Sorten zum Handel. Aus der einen werden vorzüglich Bleystifte bereitet. Man kennt sie unter den Namen Schwarzbley, engl. Bley, Talkblende, Plumbago. Die andre gleicht zwar im Aussehn der ersten, weicht aber wieder um vieles von ihr ab. Diese heißt Molybdena. Sie wird zu Altenberg in Sachsen, zu Chateau-Lampert in Frankreich, in Island, zu Nordberg in Schweden, in Italien &c. gewonnen. Man braucht sie zu Schmelztiegeln, Bleystiften, zum Anstreichen eiserner Waaren, wie auch zu Löffel-, Glas- und Hutmachern. — Plumbago findet man ebenfalls in Deutschland, Frankreich, England &c. in Nieren von 10-12 \mathbb{W} im Gewicht. Die Farbe des deutschen Wasserbleys ist blaulicht grau. Das englische unterscheidet sich durch die äußere Form und einen sehr schönen Glanz. Es heißt daselbst Kellou oder auch Wadd. — Das spanische wird um die Stadt Honda, 4 Meilen vom mittell. Meer, gewonnen. Die Mine wird für Rechnung eines Privatmannes befahren, welcher vermöge einer Erlaubniß jährlich

250 Quintalen exportiren kann. Das französische wird bey dem Bleauybergwerke, nicht weit von Turban, in Oberprovence, gebrochen und meist nach Marseille gebracht. Es heißt daselbst Alquisou.

Wassernüsse, s. Nüsse. — **Wasserperlen**, s. Wachspferlen. — **Wasserwiesel**, (russ. Norka) kleines Wasserthier, von der Größe eines Marders, dessen Fell Rußland zum Handel liefert. Sie sind länger und schöner von Haaren, als Marder, und der Feine nach nur ein wenig geringer, als Zobel. Orenburg ist der Hauptmarkt davon.

2) **Schriftsteller**: Heyers Vers. mit Wasserbley. (s. Erells Annalen 1787. St. 2.) — **Ilsemanns Versuche über das Wasserbley von Altenberg.** (s. ebend. 1787. B. 1. St. 5.)

Watte, Ouate, baumwollner oder florettsidner Zeug, den man zu Unterfuttern anwendet.

Wau, s. Gaude.

Weberdistel, s. Kartendistel.

Wechsel, **Wechselbrief**, **Cambio**, **Lettre de echange**, eine, das Wort Wechsel enthaltende, Schrift, in welcher der Ausgeber entweder sich selbst zur Bezahlung einer gewissen Summe Geldes gegen den Gläubiger, vermittelt seiner Unterschrift anheischig macht; oder, einem andern, eine nämhaft gemachte Summe Geldes an den Vorzeiger solcher Schrift an einem gewissen Orte zu bezahlen, durch Beyfügung seines Namens, aufträgt. Dem zu Folge müssen diese Schriften in zwey Hauptgattungen fallen; nämlich in eigne (auf und in sich selbst gestellte; unförmige, trocken) Wechsel; die noch in Meß- und Nichtmeßwechsel eingetheilt werden; und in trassirte (negociirte, verhandelte, Tratten, förmliche, Kaufmanns-) Wechsel. — **Unterabtheilungen der eignen Wechsel sind**: **Debitwechsel**, **Depositowechsel** und **Retourwechsel**; — **der trassirten Wechselbriefe**: **mehrfache** und **einfache**. **Mehrfache** sind diejenigen, wo über eine Summe mehr, als eine Schrift ausgestellt worden. Die **einfachen** werden meistens **Solabriefe** genennet.

2) Zu bemerken ist, daß bey einem mehrfachen Wechsel eine Schrift, welche darüber ausgestellt worden, nach Wechselrecht auch nicht im geringsten von der andern unterschieden; also die erste so gut, als die dritte, und diese

diese so gut, als die zweyte ist. So bald jedoch eine davon bezahlt worden, sollen die andern dadurch selbst erloschen und getödtet seyn. — Fernere Eintheilung der traßirten Wechsel ist: in *Meß*- und *Nichtmeßwechsel*. Die Bezahlung der erstern geschieht meistens durch *Girirung*, oder durch mündliches *Rescontriren*. — *Nichtmeß*- oder außer der *Messe* geschlossene Wechsel (*irreguläre*) richten sich nicht nach dem *Meßwechselcourse*. — Außerdem giebt es noch unter dieser Gattung: *Kronwechsel*, in *Rußland* gewöhnlich; — *Rückwechsel* (*Gegenwechsel*, *Ricorswechsel*) — *Auf Sicht*; *Nach Sicht* lautende Wechsel. —

3) *Nebengattungen von Wechseln überhaupt*, sind: *abgedrungene* (*abgezwungene*, *disputirliche*) Wechsel; alle diejenigen, welche auf eine widerrechtliche Art ausgefertigt worden sind. — *Bastardwechsel*, oder *unerlaubte*. — *Bedingte* (*conditionirte*) Wechsel, in welchen die Zahlung nur unter gewissen Voraussetzungen geschieht. Hierher gehören: die *Affsecuranzwechsel*; die *Bodmercy*, die *Sponsionen* und *Wettenwechsel*. — Ferner gehören unter die Wechsel überhaupt: a) *Dato* lautende Wechsel; — *Interrimwechsel*; *offne Wechsel* (*Creditbriefe*) — *Schadhafte*, (*verstümmelte*) Wechsel. — *Verbürgte Wechsel* etc. — Die meisten dieser Wechselarten sind unter ihren eignen Titeln beschrieben; von allen aber findet man *Schemata's* in den kaufm. *Labeln*. — Was die weitem Umstände bey diesem Gegenstande und das, was Rechtens ist, anbelangt, ist höchst weitschichtig und nach den verschiednen Wechselordnungen (auf welche ich verweise) sehr von einander abweichend. Uebrigens sehe man: *Wechselrecht*.

4) *Wechselarbitrage*, s. *Arbitrage*. Ein Zweig der *Speculationshandlung*.

5) *Wechselavanzo*, der Gewinn bey dem Wechselhandel.

6) *Wechselbank*, eigentlich jeder Ort, an welchem man Gelder gegen Gelder umsetzt; im Besondern ist es aber eine gemeinnützige Anstalt für Kaufleute, ihre Gelder sicher unterzubringen; und durch dieselbe ohne große Spesen Zahlungen zu leisten. s. *Bank*.

7) *Wechselbriefscopierbuch*, ein kaufm. *Hülfsbuch*, in welches besonders alle verhandelte Wechsel abgeschrieben

schrieben und wörtlich eingetragen werden. — Zuweilen geschieht das auch bloß im gemeinen Copierbuche. — Wechselbriefinhaber, so viel als Präsentant. (s. d.)

8) Wechselbuch, dasjenige kaufm. Buch, in welchem von Zeit zu Zeit alle Wechsel nebst ihrer Verfallzeit eingetragen werden. In großen Handlungen hat man besonders: ein Remessenbuch; ein Acceptations- und ein Trattenbuch; in letzteres werden bloß solche Wechsel eingetragen, welche man auf die Correspondenten zieht.

9) Wechselclauseln, sind nichts anders, als gewisse, bey der Wechselhandlung übliche Formeln und Redensarten.

10) Wechselcommission, die Ordre, Vorschrift, Vollmacht, welche man Jemanden zur Besorgung eines Wechselgeschäfts erteilt. Bey Wechselhandlungen ist sie unvermeidlich.

11) Wechselcompagnon, Gesellschafter, Theilnehmer, derjenige, welcher irgend an der Ausstellung eines Wechsels, an der Unterschrift desselben ic. Theil genommen. Alle diejenigen müssen dabey in Solidum stehen.

12) Wechselconto, Wechselrechnung, Ri-storno-Conto, buchhalterische Nebenrechnung besonders in ausländischer Proprehandlung. Sie wird gebraucht, wenn man einen Wechsel, der außer Landes bezahlt werden soll, empfängt; und noch in Bedenken steht, ob man solchen allhier verhandeln, oder versenden soll; — wenn man einen Wechsel empfängt und ihn an einen andern Ort versendet, um ihn daselbst im besten Course verhandeln zu lassen. — Im ersten Fall wird dieses Conto deshalb gebraucht, weil ich keinen andern, oder keine andre Rechnung mit Fug debitiren kann; und im letztern Falle bedient man sich desselben darum, weil der Correspondent für nichts ordentliches kann debitirt werden: so lange der Wechsel nicht wirklich verhandelt ist.

13) Wechselcour, s. Cours. — Wechselcreditor: 1) in Ansehung der eignen Wechsel, derjenige, an welchen über eine gewisse Summe ein Wechselbrief ausgestellt und zu bezahlen ist; bey trassirten wird aber der Remittent also genennt. — Wechsel Danno, Verlust bey dem Wechselhandel. — Wechseldebitor, das

das umgekehrte Verhältniß des Creditors. — Wechselgeber, so viel als Remittent. —

14) Wechselstyl, Wechselgebrauch, Wechsel-Usanz, heißt theils der Us, theils aber auch alles dasjenige, was bey dem Wechselhandel üblich und Rechtens ist.

15) Wechselgeld, ist insbesondere dasjenige, womit man Wechselschulden zu bezahlen pflegt. An einigen Orten nennt man es Permischgeld. Es ist immer in einem höhern Werthe, als das gewöhnliche (Courant). Man hat es sowohl wirklich, als auch erdichtet; letzteres z. B. ist in Frankfurt a. M. der Fall.

16) Wechselhandel, Geldhandel, die dritte Hauptgattung alles Regoces; die andern beyden sind nämlich Waaren- und Seehandlung. Es ist im weitesten Sinne alles Gewerbe mit Geld. Man theilt ihn ein: in Hand- (Klein) und realen Wechselhandel. Ersterer beschäftigt sich mit der bloß unmittelbaren Umsetzung des Geldes; zweyter mit der Umsetzung desselben durch Wechselbriefe. — Die reale Wechselhandlung hat doppelte Bedeutung; einmal wird sie genommen im weitesten Verstande; und einmal im engeren. Jene beschäftigt sich mit allem, was den Wechsel angeht, überhaupt; diese besteht darin, daß man durch Tratten Geld nach auswärtig übermacht, oder es von auswärtigen Orten auf eben die Weise wieder einzieht; alle diejenigen Personen, welche sich mit realer Wechselhandlung befassen, werden Wechsel (Banqueurs) genannt. Diejenigen Plätze, wo dieser Handel besonders florirt, heißen: Wechselplätze. Hier werden wöchentl. gedruckte Nachrichten von dem Preise der Wechsel ausgegeben; man nennt sie Courszettel, auch Wechselpolizen. — Was übrigens bey diesem Handel zu beobachten ist, kann in besonders darüber abgefaßten Werken nachgelesen werden. (s. das Ende dieses Artikels.)

17) Wechselordnung, Wechselrecht, Wechselstatuten, eine Art öffentlicher Gesetze, oder obrigkeitlicher Vorschriften und Verordnungen, nach welchen auf einem Wechselplatze, dieses Regoz betrieben werden soll. Die Zahl derselben ist beynahe eben so groß als die verschiedenen Plätze, an welchen diese Art Handlung besonders getrieben wird. Folgende Plätze und Länder haben Wechselordnungen; Altenburg, Amsterdam, Antwerpen, Augsburg.

Mugßburg, Bisanz, Bologna, Bosen, Brandenb. Culmbach, Brandenburg, Braunschweig, Bremen, Breslau, Eßln, Dännemark, Danzig, Erfurt, Frankfurt a. M., Gotha, St. Gallen, Hamburg, Kopenhagen, Lausitz, Leipzig, Lyon, Lübeck, Graffschaft Mark, Magdeburg, Naumburg, Norwegen, Novi, Nürnberg, Oesterreich, Paris, die Pfalz, Preußen, Ruff. Plauen, das heil. röm. Reich, Rotterdam, Rußland, Schlesien, Schweden, Stettin, Venedig, Weimar und Wien. — Eine vollständige Sammlung derselben befindet sich: in Siegel's Corpus juris Cambialis; Leipzig, 2 Th. N. Aufl. — Wechselproceß, Wechselverfahren, das gerichtliche Verfahren bey allen und jeden strittigen Wechselfachen.

18) Wechselrecht wird in verschiedner Bedeutung genommen: 1) begreift man darunter die obrigkeitlichen Verordnungen eines Landes oder einer Stadt über Wechselfachen, 2) die besondern Gerichte, so in Handelsstädten verordnet zu seyn pflegen, Wechselklagen zu entscheiden; im vorzüglichern Verstande aber heißt 3) Wechselrecht (*Jus cambiale*) die Vorschrift, Regel und Richtschnur, nach welcher die mit Wechselfachen beschäftigten Personen, ihre Handlungen anzustellen und einzurichten haben. Die Quellen, aus welchen man sich in Hinsicht der Kenntniß dieses Rechtes erhohlen kann, sind 1) alle unter Wechselordnung angeführte W. Ordnungen; 2) die gemeinen bürgerlichen Rechte, 3) die besonders eingeführten Wechselgebräuche, und 4) die besten Schriften und Compendia, welche darüber verfaßt worden sind. Ich verweise auf die am Ende angeführten Schriftsteller. —

19) Wechselreuterey, nennt man alles dasjenige, was bey diesem Negeoce für Unterschleif und Mißbrauch angesehen werden kann. S. *Ways Einl.* in die Handelswissenschaft, B. 2. S. 489. — Wechselfchein, f. Interimsschein.

20) Wechselcontrobuch, eines der kaufmänn. Meßbücher, welches große Negocianten, die viel mit Wechseln zu thun haben, führen. f. *Scontro*. — Wechselstatuten, f. Wechselordnung. — Wechselfisch, f. Banco. —

21) Wechselzahlung, die Bezahlung eines verfallenen Wechselbriefes gegen die Auslieferung desselben. Sie ist dreyerley: nämlich in baarem Gelde, durch As-

signiren, und durch Giriren oder rescontriren. Unter den Münzsorten, worin die Zahlung geschehen soll, ist ein Unterschied zu machen, ob in dem Wechsel eine gewisse Sorte benannt ist, oder nicht. Ist es der erste Fall, so muß allerdings mit der bestimmten Münze bezahlt werden; bey dem andern aber versteht man immer das an einem Orte übliche Wechsel- oder wenigstens vorzüglichste Geld. — Wechselr, s. Bankier. — Wechselrtisch, s. Banco.

22) Schriftsteller: Sinapius über Wechselbriefe, nach ihrer Verschiedenheit. 1781. — Euler's allgemeine Wechselencyclopädie. 3. N. A. 1795. — Von Clausberg, Universalregeln der Leipz. Wechselnegozien 8. Leipz. 1781. — Erklärung des Wechselgeschäfts, nach der österr. Wechselordnung 8. Wien, 1791. — Fragment über den Handel mit Wechselbriefen. (s. Sinapius kaufm. Hefte. 1780.) — Haupt- und Hülfsbuch des Bankiers, Waarenhändlers und Komtoristen 2c. gr. 8. Leipzig, 1790. — Illings Lehre vom Wechselgeschäfte, 8. Dresden, 1792. — Vollständige Tabellen, über Geld- Wechsel- Gold- und Silberspeculationen der vornehmsten Handelsstädte Europa's. 8. Hamburg 1792. — Wechselsensale, oder Beschreibung der Wechselpreise. 1783. — Handbuch für Kaufleute, 1ste Fortsetzung. B. 1. Leipzig, 1786. — Abhandlung von dem wahren Grunde des Wechselrechts 2c. (s. Büsch und Ebelings Handl. Bibl. 1784. St. 3.) — Von dem Wechselrechte (s. Sinapius Lesebuch für Kaufleute, 1783. No. 21.) — h) Wechselcours- und Rechnungsanzeige, wie der Wechselcours von Triest nach Wien ziemlich zu berechnen. (s. Schedels allgemeines Journal für die Handlung, B. 1. H. 1.) — Gerhards Universalpecialregeln 2c. 8. Berl. 1769. — Lenzens Handbuch für Bankiers und Kaufleute 2c. gr. 8. Leipzig, 1792. — Nellenbrecher's Taschenbuch 2c. 7te Aufl. 1793. Berl. — Ueber die europäischen Münz- und Wechselarten. 8. Cöln. 1787. — Wiehe, Bemerkungen über den dänischen Wechselcours. 8. Kopenhagen. 1789. — Flügel's Courszettel. N. Aufl. 1789. — Levi's Vorbericht von denen logarithmischen Wechseltabellen. 4. Leipzig. 1749. — Weddra, russischer Eimer, s. Rußland. — Wegwart, s. Eichorien.

Weid, Weidafche, f. Weid, Weidafche.

Weide, Salix, bekannter Baum, welcher gern in niedrigen und feuchten Orten wächst und in sehr verschiedene Gattungen zerfällt. Das Holz desselben ist in der Oekonomie von ganz vorzüglichem Nutzen. Es wird nicht allein zur Feuerung, sondern auch zu Flechtwaaren, zu Zäunen, Pfählen, Reifen *ic.* angewendet und die Kohlen desselben dienen zum Schießpulver.

2) Von der Lorbeer- und Bruchweide werden Rinde und junges Laub in der Medicin, statt der China *ic.* gebraucht. Von der erstern Gattung wird auch eine Art von Baumwolle gesammelt. Das schöne glänzende Ansehen, das wohlriechende, erquickende Laub *ic.* unterscheidet diesen Baum von allen andern. Auch die Rinde der weißen Weide wird in der Arznei gebraucht.

Weiderich, brauner oder Aehrenweiderich, Lyfimachia, eines der gemeinsten Landgewächse, dessen Kraut, Wurzel und Blume nicht nur verschiedentlich in der Medicin gebraucht, sondern dessen Kraut allein auch zum Garmachen der Leder angewendet wird.

Wein, Vinam, bekanntermaßen der Saft, welcher aus den Trauben der Weinstöcke ausgedrückt worden, und welchen man hernach gehörig entweder über oder unter sich, hat arbeiten lassen, bis er alle Hesen ausgestoßen hat, und hell, klar und trinkbar geworden ist; der unvergohrne Wein heißt Most, der noch neue und nicht abgelegne grüner Wein; der alt gewordne Firnewein. Lätier ist der, durch Aufguß auf die Weinbeerrhüllen oder Triestern zubereitete dünne Trank, der ebenfalls in Fässer gefüllt, und nach der Abgährung verschenkt wird.

2) Man unterscheidet die Weingewächse in die verschiedensten Arten, von denen immer jede ihre eigne Eigenschaft besitzt. Der Unterschied selbst rührt von ihrem Gelege, den Trauben, der Farbe derselben, von dem Geruche und Geschmacks des Saftes, von der Zubereitung und Behandlung des Weins, vom Alter, der Stärke, von Beschaffenheit des Bodens, Climats *ic.* her. Dicke Weine sind die, welche nur wenig Pflagma, aber desto mehr Weinstein, erbichte und salzichte Theile bey sich führen. Feine Weine haben viel Pflagma, wenig Schwefel, etwas von flüchtigen Theilen, und eine gewisse liebliche Schärfe. — In Hinsicht der Farbe ist der Wein entweder weiß oder roth; unter jenem begreift man die weißen, schielichten,

halbgelben, dunkelgelben zc., unter diesem die gedeckten, (dunkelrothen), schwarzen, den Oeil de perdrix, den Bleichert zc. Vom Geschmack sind einige süß und lieblich, andere säuerlich, strenge, herb, unschmackhaft zc. Letztere finden wenig Liebhaber, und sind auch nicht gesund. Die, welche zwischen Süß und Herbe das Mittel halten, gelten für die vorzüglichsten. — In Ansehung der Firne und des Geruchs hält man die für die besten, welche einen angenehmen, den Erdbeeren gleichenden Geruch haben. Alle diejenigen, welche einen fremdartigen Geruch von sich geben, sind zu verwerfen. Das Alter der Weine betreffend, so sind sie entweder alt und abgelegen, oder neu und jung; oder auch von Mittelalter; doch ist zu merken, daß dieses Alter nicht überall nach einem Fuße gerechnet wird. — In Frankreich z. B. hält man nur denjenigen Wein für neu, welcher erst einige Monate alt ist und nennt den alt, der bloß über 1 Jahr gelegen hat. Mittelsorten befinden sich über 3 Monate auf dem Fasse. Weine, die schon so lange und darüber gelegen haben, heißen Vins de l'année. Sie sind zum gewöhnlichen Gebrauche. Franzweine sind in dem Mittelalter am besten und gesündesten. Haben sie schon mehrere Jahre gelegen, so schlagen sie aus der Art und werden mit dem Alter schlechter. Hiervon sind indessen mehrere Sorten auszunehmen; als: verschiedne Sorten der Bourdeauxer, Deleanoi's, Bourgogne- und Roussillonweine. — Zu Bourdeaux pflegt man, wie auch an andern Orten, das Alter der Weine durch Feuilles, (Blätter) zu bestimmen; Weine von 2, 4, 5, 6 Feuilles sind Weine von eben so viel Jahren. Bey dem deutschen Weine findet eben diese Ausnahme von der Regel statt; diese werden besser, gesünder und vollkommner, je länger sie liegen. —

3) Diejenigen Länder, welche unter einer gewissen Breite, vornehmlich zwischen dem 40sten und 50sten Grade liegen, als: Ungarn, Siebenbürgen, Oesterreich, ein Theil von Deutschland, Frankreich, Spanien, Portugal, Italien und der größte Theil Griechenlands zeigen in unserm Welttheile die besten Weine; weil hier die Sonne eine eben nöthige Kraft zum Auskochen derselben äußert; diejenigen, welche auf Bergen und an den Ufern der Flüsse wachsen, stechen besonders hervor. Das macht: die Berge und Hügel sind besonders dem Thau ausgesetzt und bey Flüssen und Strömen vertheilt er sich ebenfalls in größerer Quantität. Die feinem Wassertheilchen desselben sind aber dem

Gedeihen des Weins hauptsächlich gut. Auch die Natur des Grund und Bodens trägt zur Güte des Weines mehr, oder weniger bey. In mit Sand, Guß, Steinen oder Kieseln vermischem Boden gedeiht er immer am besten, so auch im Kreidehaltigen Boden.

4) Außerdem benennet und unterscheidet man die Weine auch nach den Ländern, Provinzen, Städten, Districten und Gebirgen, wo sie erbauet werden. Da die meisten, oder doch die vorzüglichsten Sorten der Weine bereits unter ihren eignen Titeln angeführt sind; so bleibt uns hier eine bloß kurze Uebersicht derselben übrig. — a) Ungarische Weine, verdienen ihrer Güte wegen unter den europäischen Weinen die erste Stelle. Sie haben jedoch eine große Verschiedenheit in Güte, Farbe und Geschmack; einige gleichen den Rheinweinen, andre dem Burgunder, wieder andre dem Champagner zc. Hier und dort fallen auch welche, die ganz eigenthümlich sind, z. B. der Szababheyger. Viele unter diesen Weinen haben medicinische Kräfte und sind daher Kranken ausdrücklich zu empfehlen. Dergleichen sind die diuretischen Weine von Pufanz, der von Heze, (bey Görz) der schomlyauer, erlauer zc. — Nicht alle Sorten dieser Weine sind zum Verführen geschickt. Manche, wie der Schimegher, halten sich nicht lange. Viele müssen erst einige Jahre liegen. — b) Siebenbürgerweine, kommen den ungarischen Mittelforten, sowohl in rother, als weißer Farbe, vollkommen gleich. — c) Moldauische und Wallachische Weine, sind zum Theil sehr edel und schmackhaft, und finden in den angränzenden Ländern Vertrieb. Die Wallachey zeugt in guten Jahren mehrere Millionen Eimer à 10 türkische Oken schwer. Die Landsorten sind gemeiniglich sehr gut und bald trinkbar; sie halten sich aber nicht lange. Die Bergweine hingegen dauern viele Jahre. Weil man sich in der Wallachey selbst mit dem Weinnegoz nicht aufs beste befaßt; so haben einige Gränzörter, als Kronstadt in Siebenbürgen, die Niederlagen dieser Weine an sich gezogen. Es werden davon zu 1000 Eimern hin und wieder ausgeführt. — d) Steyermärkische Weine, sind besonders häufig im südlichen Theile des Landes. Man schätzt die jährliche Aernndte auf mehr als $\frac{1}{2}$ Million Eimer. — Die Graffschaften Görz und Gradiska liefern: Refasco, Piccolit, Nebulla und Zibidin; sehr gute rothe und weiße Weine; die

besonders nach Krain und Kärnten ausgehen. — Auch Croa-
 tien und insbesondere das österreichische, Dalmatien, zeu-
 gen ebenfalls gute Weine. — e) Oesterreichische
 Weine, werden besonders in Niederösterreich in außerordent-
 licher Menge und zum Theil von vorzüglicher Güte gewon-
 ren. Doch wird davon nur wenig exportirt. — f) Ei-
 noler Weine fallen am besten an den Ufern des Etschflusses,
 weshalb sie auch Etschweine genennt werden. Die weißen
 werden den rothen vorgezogen. Die rothen sind sehr ge-
 deckt; sie haben einen lieblichen Geschmack und kühlen den
 Gaumen. Die jungen Sorten führen immer etwas Bo-
 densatz bey sich. Ueberhaupt halten sie sich nicht über einige
 Jahre, und erfordern dabey sehr sorgfältige Wartung.
 Der Traminer oder Marzimin wird für den vorzüg-
 lichsten gehalten. Die Farbe desselben ist roth. Noch
 stärker und zum Wässern geschickt, ist der Brivener;
 auch um Bozen und Trient; oder von Augsburg und Salz-
 burg. Sie sind in Gebinden von 2 Ohm à 2 Eimer. Der ins-
 brucker Eimer, so auch der bozner Jhr oder Uer, sind dem öster-
 reichischen Eimer gleich. — g) Mährische Weine,
 weiße und rothe Sorten, welche auswärts Vertrieb fin-
 den. Ein großer Theil derselben kann den österreichischen
 an die Seite gesetzt werden. Der rothe polauer ist eine
 Sorte, die dem mittlern Burgunder nicht viel nachgiebt,
 und den von Domanin hält man ebenfalls für einen
 der besten im Lande. In Mähren ist überall das öster-
 reichische Maß. — h) Böhmisches Weine wachsen
 am meisten auf den Bergen und Anhöhen um die Ufer der
 Molbau und Elbe; nämlich im prager, sazer, leutme-
 rizer, bunzlauer, bechiner, königgräzer und in einigen an-
 dern Kreisen. Ob man diese Weine gleich nicht für allzu
 gesund hält, so haben sie doch ihre Abnehmer. Jedoch
 giebt es auch bessere Sorten darunter. Für eine der bes-
 ten wird der rothe Melnick gehalten. Diesem fol-
 gen verschiedne Sorten weißer und rother, besonders um
 Prag, wie auch im leutmerizer und bunzlauer Kreise, er-
 zeugter Weine. Man zieht sie von Prag, Ruffig, Saaz,
 Melnick und Leutmeritz. Seit 1795 ist daselbst durchgängig
 das österreichische Maß eingeführt. — i) Schweizer
 Weine. (s. d.) — k) Obersächsisches Weine, s.
 Sächsisches und Raumbürger Weine.

5) Deutsche Weine; besonders edle Weine sind
 die Rhein-, Neckar-, Mosler und Frankenweine. Die alten
 Sorten

Sorten der Rheinweine sind vorzüglich gesund. Der Rheingau wird für das vorzüglichste Vaterland derselben gehalten. Derjenige Berg, welcher die so genannte hochheimer Blume liefert, ist der edelste. Das Stückfaß von diesem wird nicht selten für 1000 Gulden verkauft. — Die Neckarweine haben ihren Namen von dem Neckarflusse, an dessen Ufern sie wachsen. Es sind gesunde leichte und wohlschmeckende Weine; sowohl weiß, als roth. Sie geben den ausländischen Sorten nicht nur nichts nach, sondern übertreffen sie auch zum Theil. Der rothe ist lieblich vom Geschmacke, und zugleich Magenstärkend. Eine vorzügliche Sorte ist der Markgräfler; er hat viel Feuer, einen lieblichen Geschmack und keine Säure. Er wird häufig für Burgunder verkauft. Mehrere Sorten des pfälzischen Neckars gehen für Rheingauer zum Handel. Die Moselerweine sind sowohl weiß als roth und von lieblichem Geschmacke. Dieß gilt von dem weißen besonders. Der 1746r und 48r wird für den besten gehalten. Man ziehet sie von Trier, Eßln und Coblenz. — Die Frankenweine kommen ebenfalls in Menge, und in vortrefflichen Sorten zum Handel. Ein großer Theil davon wird unter dem Namen der Rheinweine abgesetzt. Der vornehmste darunter ist der Leistenwein; feuriger, als dieser, ist der Steinwein. Das würzburger Spital verkauft viel alten Steinwein unter dem Namen des Heiligengeistweins, in versiegelten Flaschen von der Größe einer burgunder Pinte und von besondrer Form; das Stück zu 1 Rthlr. — Diesen Beynamen erhält auch der Wein von der sogenannten Harfe. Die Jahrgänge 1748 und 1775 sind von dieser Gattung die vorzüglichsten. Zu den vorzüglichsten der hiesigen Gewächse rechnet man auch den Schalksberger. Der sogenannte Calmuswein, ist ohne künstliche Zusammensetzung ganz süß und kommt vielen der ungarischen Weine bey; daher er auch nicht selten unter fremden Namen zu Markte geht. Er wächst auf einem Felsen, Triffenstein, am Main, nach Aschaffenburg zu. — Strohweine werden in Franken, wie am Rheine und im Elsaß gemacht. Ueberdieß sind sie noch angenehmer, obgleich nicht so feurig und geistreich wie jene, vom Geschmacke. Der Wertheheimer, insonderheit der jenseit des Mains wachsende Haslocher, ist derjenige Frankenwein, welcher den Rheinweinen am nächsten kommt. Der Distelhäuser wird

von den Fuhrleuten mit Brantwein verschnitten, und häufig ausgeführt. Der Klingenberger findet seiner Güte halber sehr guten Vertrieb. Im Bambergischen sind der Altenburger, Beringsfelder und Zeiler, im besten Rufe. Die besten Jahrgänge der Frankenweine sind: 1700, 1704, 1706, 1708, 1712, 1718, 1719, 1724, 1726, 1727, 1728, 1731, 1738, 1746, 1748, 1750, 1757, 1761, 1762, 1775, 1779, 1781 und 1783. Von Würzburg aus versteht man sich mit allen diesen Weinen am besten und sichersten. Die Gebinde müssen mit gerichtlichem Brande oder Anschnitt versehen seyn, wenn man ihrem Inhalte trauen soll.

6) Französische Weine: werden beynah in jeder Provinz dieser Republik erbauet. Diejenigen aber, welche sich besonders auszeichnen, sind Champagne, Bourgogne, Gascogne, Guyenne, Languedoc, Provence, Roussillon, Anjou, Orleans, Anis, Saintonge und die Insel Ceviska. — Champagner und Burgunder Weine streiten sich beständig um den Vorzug und finden beyde ihre Freunde und Liebhaber. Junge Leute und Frauenzimmer ziehen den Champagner; die Franzosen im männlichen Alter den Burgunder vor. Diesem geben die Holländer, jenem die Engländer Beyfall. Für alle Nationen ohne Ausnahme hat der Burgunder einen feinen sehr reizenden Geschmack und etwas ihm eigentliches, der Junge aber sehr behagendes. Der Champagner ist ermunternd und aufweckend; hat einen pikanten Geschmack; etwas liebliches und einnehmendes in der Art. Seine Wirkung ist schnell und vorübergehend. Man theilt ihn in 3 Hauptclassen: Erste Classe. Weiße Sorten: Mereuil, Ay, Hautvilliers, Pierry, Cramant. Rothe Sorten: Verzier; Verzenay, Bouzy, Taizy, Cumiers. — Zweyte Classe. Weiße Sorten: Avenay, Epernay, Menil, Avis, Oger. Rothe Sorten: Mailly, Damery, Epernay, Rilly, Ay, Pierry, Monbret. — Dritte Classe. Weiße Sorten: Tonnerre, Chablis, Ludes, Sadu, Trois-puits, Villers-Alleran. Rothe Sorten: Joigny, Tonnerre, Chamery, Ville-Doniagne, Pargny, Sapicourt. — Revierweine (Vins de riviere) sind: Ay, Hautvilliers, Cumiers, Epernay, Pierry, Fluery, Damery und Vanteuil. — Berg- oder Montagneweine: (Vins de Montagnes) sind: Verzenay, Sillery, Ludes, Trois-puits, Mailly, Rilly und andre. — Alle Champagner dürfen

dürfen nicht weit in Fässern transportirt werden, weil sie sonst von ihrer Güte verlieren. Auf gut verstopften Bouteillen dauern sie desto länger. — Mouffirender Champagner ist der, welchen man nicht im Keller gähren lassen, sondern gleich in wohlverspündete Gefäße gefüllt hat, so daß die häufige Luft mit dem Weine verbunden wird. — Oeil de perdrix ist röthlicher Champagner zweyter Classe. — In weit größerer Menge als die benannten, gehen die Burgunder Weine zum Handel. Hier behaupten die Sorten um Nuits den Vorzug. Sie sind hoch von Farbe, sehr substanzios und halten sich sehr gut. — Unter die Beaumeweine der ersten Classe rechnet man die aus den Weinbeeren von Romanée, aus dem Kirchspiel von Vosne, den weißen Montrachet von Cassagne, den Chambertin von Gebray, den Clos de Vougeot von Flagen und Vougeot und endlich den Saint George, Richeburg, den aus der Gegend von Nuits 2c. Auch die burgunder Weine, welche man von Auxerre, Dijon und Avoison zieht, sind beliebt und finden ihre Abnehmer. Nur schade, daß man die burgundischen Weinhändler zuweilen in dem Verdachte hat, als verführen sie mit ihren Committenten nicht aufs ehrlichste! — und noch weit mehr schade, wenn dieser Verdacht auch gegründet wäre. Die neuen Burgunder Weine werden im März und April, nachdem sie abgestochen sind, versendet, die alten aber das ganze Jahr hindurch, nur nicht bey allzuheißem, oder allzukaltem Wetter. Sie sind fast durchgängig etwas dick, übrigens aber von vortrefflicher Art. Man handelt sie theils abgezogen, theils noch auf den Hefen. — Die Weine aus Gascoigne und Guyenne sind dick, stark gedeckt, aber doch nicht zusammenziehend und stopfend; sie haben Feuer und verbessern sich durch die Schifffahrt noch um vieles. Die gasconner Weine werden über Bayonne, die guyenner über Bourdeaux ausgeführt. Diese hier sind theils weiß, theils roth. Die aus Bordelais sind unter den Namen Bourdeaurweine (s. d.) bekannt. Sie machen nebst denen aus Agenois und Quercy, die Vins de haut pais heißen, einen der allerwichtigsten Ausfuhrartikel von Guyenne. Unter den Medocarten dieser Weine ist der Grand Medoc die kostbarste; die Tonneau davon gilt gemeinlich 2000 Liv. und mehr, auf der Stelle. — Unter den Gravesweinen zeichnen sich aus; die von Haut-Talenee, Merignac, Loignan, Ville-

nave, Pessac etc. — Alle diese Weine haben, weder dem Burgunder noch Champagner zu gleichen, ihre eigenthümliche Quantität. Die rothen schmecken etwas strenge; durchgängig; aber sind sie gesund und Magenstärkend. Vor dem zten Jahre lassen sie sich jedoch wohl nicht trinken. Es giebt unter ihnen auch Sorten, die etwas geringer sind. Der von Cauderot, besonders der sogenannte crû de Goyon ist ein guter rother Kargasonwein. — Paulusweine sind gedeckte Sorten. Rother Cotès ist leichter Art und geht stark nach Norden. Unter den dassigen weißen Weinen verdienen Bemerkung, der: Carbonnieux, Serons, Barfac, Preignac, Sauterne, Bommès, Poudenac, Langon und Graves. Unter den weißen oberländischen der: Hantjes of Gaillac und Piccardan. Der weiße Graves läßt sich schon im ersten Jahre trinken; die andern müssen 1 Jahr länger gelagert haben. Sie werden sämmtl. theils noch auf den Hefen, theils abgestochen gehandelt. Manche werden bis 3 mahl abgestochen und gelten dann gewöhnlich um viele Procente mehr. Stadtwein (Vin de ville) heißt man zu Bourdeaux die Weine aus dem District unterhalb St. Macaire. Seeweine (Vins de Mer) die Mittelforten; als den gemeinen Medoc, Graves, Langon, Blaye, Boury und St. Emilien. — Gekochter Wein (vin cuit) den, welcher vor der Gährung einmal aufgekocht hat, und deshalb seine Süßigkeit immerfort erhält. — Färbeweine, (Vins de Teinture) sind stark gedeckte Weine. Sie werden zum Anmachen der blaffen genommen. — Mostwein, (Vin muet) den man am Gähren verhindert hat, und welcher durch Zucker versüßt worden. — Die Gasconne-Weine haben viel Geist und einen zum Theil nicht unangenehmen Stockgeschmack. Man bedient sich ihrer mit Vortheil zum Beschneiden anderer weißen Weine. Bayonne verschifft folgende Hauptforten derselben: Pique-pout-Chalosse; Armagnac, Vins petits; kleine Nieder-Chalosse; Ober-Chalosse; Nieder- und Ober-Turlan, Bearn; weißen und rothen Juranson. Diese beyden letztern Sorten werden besonders geschätzt. Man handelt sie nach D. höst von 40 Veltes; den rothen Cap-breton aber nach 2 Pieces à 36 Veltes. Diese Sorte giebt dem Côte rotie nichts nach. — Languedoc baut eine große Menge theils rother, theils weißer, sehr feuriger Weine. Der Haupthandel mit diesen und den Rhone- und Vienne-Weinen geht über Cette, Mont-

Montpellier und Bourdeaux. Von Ceste erhält man überhaupt an weißen Weinen: die Muscateller von Navesaltes, Frontignan, Lunel, Montbazin, Beziers, den Condrieux, St. Percy, Laudun, Piccardan, und Clairet von Calviffon; an rothen Weinen: den Hermitage, Côte rotie, Muscateller von Clermont, den Crose, Gervan, Cornas, St. Geniez, Chuselan, Orsan, Coudolet, Tavel, Lirac, Roquemaure, St. Georg, Dretery, St. Christol, Rouffillon, St. Gilles, Langlade, Milhaud, Uchaud, Sauvian, Vendres, Narbonne, Beziers, und Allignan. Sämmtlich sind sie unter ihren besondern Titeln angegeben. Die ord. Weine aus Rouffillon, welche sich am besten transportiren lassen, sind: Banyuls, Collioures, Baixas, Espera, Pierrestortes, Clairat und St. Laurent. Die daffigen ordinären rothen gehen meistens nach Amerika. — Die Weine aus Anjou haben zwar weder den leichten noch lieblichen Geschmack des Champagner, noch auch die Stärke und Delicatesse des Burgunders; dennoch sind sie aber von guter Art; abgerechnet, daß sie etwas zu viel Hitze machen. Sie sind dick und dunkel von Farbe. Auf dem Lager versüßen sie sich, ohne von ihrer Güte zu verlieren. Sie sind meistens weiß; man kann sie füglich in 3 Classen theilen. Die erste Classe machen aus: der Faye, St. Lambert, Rable, Maligny, Chavagne und Touarce; alle an dem Canale von Anjou; die zweyte Classe, Weine von den Ufern der Loire und den Kirchspiegeln Vire und Veniere. Sie heißen Seran, Roche-au Moine, Poissoniere und Caleu; auch nennt man sie Vins de la Côte. Zur dritten Classe gehören: die, welche in den Kirchspielen Meure und Rec fallen. Die Weine der ersten und 2ten Classe gehen nach Holland, Poitou, Maine, England und Norden. Die von der dritten auf dem Loireflusse meistens nach Paris. Eine vierte, aber geringere Classe, geben die Weine von Chateline. Auch der von Montforeau, 3 Meilen von Saumur ist guter Art. St. Denis ist ein ziemlich guter weißer Wein; die um Angers und St. James gleichen den Langonweinen zu Bourdeaux. Diese Weine werden sämmtlich gehandelt nach Busses (Buzes) von 29-30 Veltten oder auch nach 32 Veltten, die 240 par. Pinten halten, und von Saumur verladen. — Orleans baut in außerordentlicher Menge weiße und rothe angenehm schmeckende, aber leicht trunken machende Weine. Erst im 2ten Jahre erlangen sie den rechten

rechten Grad ihrer Vollkommenheit. Die aus Mehun-sur-Loire und der Gegend um Beaugenay gehen vorzüglich nach England und Holland. Man handelt sie nach Queues von 250, — halben Queues von 140, und nach Seriers von 8 par. Pinten. — Die Provinz Anis treibt einen sehr wichtigen Handel mit ihren Weinen, und liefert jährlich über 100,000 Tonneaux, meistens rothe Sorten. Die besten gewinnt man um Saintes, Aigre, und St. Jean d'Angely; sie gehen über Rochelle, Brouage, Marrenes, Tremblade, Oleron, Isle de Rhe, Jarnac und Rochefort. Die Seudreweine gehen nach Bretagne, Hamburg, Bremen, Lübeck und der Ostsee. Zu Rochelle handelt man die Weine nach Tonneaux von 4 Variques à 32 Veltres. — Borderieweine werden in grande, moyenne und petite Borderie unterschieden. Die weißen und rothen Weine aus Saintogne, gehen nach Hamburg, Bremen, Lübeck &c. — Die meisten rothen Borderieweine von Cognac bleiben im Lande. — Wegen der Rhone- und Condrieux-Weine ist Lyonnois im Rufe. Der Rhonewein wird auch Vin de rivage genannt. — Dauphine liefert gute und vortreffliche Weine, jedoch nicht zum Ueberflusse. — Touraine weiße und rothe Weine in großer Menge; sie gehören zum Theil unter die feinsten der französischen Weine und gehen häufig zum Handel. Unter den rothen hat der Côte de Cher, unter den weißen der Côte de Noizay, den meisten Ruf. Eine extrafeine Sorte giebt der sogenannte Canton des Nobles. Zu Tours, Chinon &c. werden sie in Poinçons von wenigstens 33 Veltres gehandelt. — Bretagnewein wird meistens in Brantwein verwandelt. Das ist auch das Schicksal derer, die im Nevier von Nantes fallen. Die Gegend um Covern liefert die vorzüglichste Sorte unter den rothen nanteser Weinen. Fast alle Weine dasiger Gegend sind nur von leichter Art. — Elsaß giebt sowohl rothe als weiße Weine, die in der Art den Franzweinen ähnlich sind. Die rothen gehen zuweilen für Burgunder aus; sind aber leichter und blasser von Farbe, ihr Geschmack ist angenehm, und ihr Gebrauch gesund. — Strohwein ist eine besonders schöne Sorte der Oberelsasserweine; er geht sogar in andre Welttheile. — Lothringen und Bar zeugen ebenfalls eine Menge guter Weine, welche auch zum Theil auswärts starken Absatz finden. Bar besonders exportirt viel in die Niederlande und ins Lüttichsche

sche über St. Michel. — Weß und die umliegende Gegend liefern häufig sogenannte Roselweine. Man handelt sie da nach Hottes von 44 par. Pinten; zu Toul diese nämlichen Weine nach Charges von 42 par. Pinten. Auch das Gebiet von Verdün hat ansehnlichen Weinbau. Der Wein daher ist leicht, geistvoll und von angenehmer Geschmacks. — Die Insel Corsica liefert sowohl weiße, als rothe Weine, welche sehr süß und feurig sind. Die um Capocorso sind die vorzüglichsten und kommen dem Malaga gleich. Sie gehen häufig nach Holland. Auf der Stelle handelt man sie nach Barili von 2 Somes à 108 Pinten; zu Marseille nach Orthost.

7) Italiensische Weine, werden häufig erbaud; sind vortreflich, bleiben aber zum größten Theile im Lande selbst. — Unter diese gehören der Sirakuser, die sardinischen, neapolitanischen, und toskanischen Sorten, sämmtlich unter ihren Titeln aufgeführt. Neapel baut in mehreren Provinzen vorzüglich schätzbare Weine; als: den berühmten Falerner, der am bajischen Meerbusen gewonnen wird. — Chiarello, (Chiarello piscante) ein lichtvoller, leichter, süßlicher Wein, von angenehmen Geruch und Geschmack. Er gehört unter die Temperirten, folglich sehr gesunden Weine. — Lagrima de' Galliti, auch Lagrima Christi, ebenfalls ein edler Wein, und zwar der vorzüglichste aller andern neapol. Weine. — Kalabrien liefert den bekannten vortreflichen Muscateller, der bis Bourdeaux und weiter verfahren wird. Er ist roth von Farbe und lieblich vom Geschmacks; ferner den gelben Vin grecco, verschiedne andre weiße griechische Weine und rothe Sorten von Puzzuolo, Gragnano &c. Man ziehet sie von Bari, Reggio oder Neapel und handelt sie im Lande nach Coarili von 66 Caraffe, die beynah 40 par. Pinten machen. — Sicilien zeugt theils feurige, den besten Bourd. Sorten ähnliche, theils auch süße und angenehme Weine und exportirt von beyden eine Menge. Der Faro, ausgenommen die Likörweine, ist der beste des Landes. — Milazzo giebt einen guten Tischwein, der besonders nach Maltha geht. Mascali liefert außerdem rothen, auch einen vortreflichen weißen Wein, der wegen seines feinen Geschmacks weit und breit gesucht ist. Alle diese Sorten müssen sich aber erst durch die Schiffahrt veredeln. — Siracusa liefert 10-12 Gattungen weißer und

und rother Weine von vortrefflicher Art, sie werden aus vorher gewelkten Trauben zubereitet, und noch durch verschiedne kostspielige Bemühungen veredelt, welches sie auch ziemlich theuer macht. Die Hauptexportationsorte dieser Weine sind Messina und Livorno. Die Stadt Siracusa selbst schickt 1 Jahr ins andre über 1 Paar tausend Fässer nach Deutschland aus. Die Insel Lipari liefert eine Menge vortrefflicher Malvasir; so wohl weiße, als rothe Sorten. Man handelt die dasigen Weine nach Salmen von beynah 90 par. Pinten. Die sicil. Salma hat 10 Proc. weniger. — Sardinische Weine; s. ihre besondern Titel. Das Venezianische giebt mehrere gute Sorten Weine, besonders das Gebiet von Vicenza. Verona zeugt den Vinaccio lo; Brescia den Vin santo, einen schönen süßen, goldgelben Wein, der stark ausgeführt wird, bevor er aber seine gehörige Güte erhalten soll, einige Jahre gelegen haben muß. Außerdem liefern auch die venezianischen Inseln sehr gute Sorten. — Genuesische Weine, die vornehmste Sorte derselben ist der Vernaccio. Im östl. Theil des Landes wird der Moscatello di Levante gewonnen; ein angenehmer weißer, auch rother Wein, den man stark nach Triest u. verführt. — Toskanische Weine, s. im Anhange. —

8) Spanische Weine; s. ihren besondern Titel. Noch zu bemerken sind diejenigen Weine, welche Spanien in seinen auswärtigen Besitzungen gewinnt. — Die canarischen Eilande liefern vortreffliche Sorten starker, lieblicher und süßer Sectweine in außerordentlicher Menge zum Handel. Für Europa ist insbesondre der auf der Insel Teneriffa bereite Wein wichtig. Die Insel Canaria giebt den eigentlichen Canariensect, und Palma den Palmsect. Das Faß des erstern hält zu Amsterdam 24. 25 Stekan.

9) Portugisische Weine, ziemlich dem spanischen gleich; s. unter ihrem besondern Titel.

10) Türkische Weine: werden vorzüglich gewonnen in Bulgarien, Dobroge, Natolien, Syrien, der Moldau und Wallachey, auf den griechischen Inseln, der Insel Morea u. — Der aus Bulgarien ist von miltler Güte, roth und wird in großer Menge erzeugt. Es werden davon jährlich einige tausend Wagen nach Rußland und Pohlen exportirt. Man handelt sie nach dem türkischen Kantar.

Rantar. — Der Wein von Tripoli in Natolien ist hochroth von Farbe, dabey dick und stark; er gleicht dem Provencener und geht häufig nach Rußland; so auch nach den Gegenden am schwarzen Meere; man handelt ihn nach Ofen. — Moldauische und Wallachische Weine, s. ihre besondern Titel. — Syrische Weine, kommen in 3 Gattungen, nämlich roth, weiß und gelb zum Handel. Die weißen sind am seltensten und kostbarsten; sie haben einen sehr bittern Geschmack; die andern hingegen sind zuckerfuß. Zum Theil werden sie gekocht und gleichen dem Provencernerweine, die ungekochten dem Bourdeauxer und sind gesünder. Im franz. Weinhandel heißt der gelbe Vin d'or. — Cypriische Weine, siehe ihren besondern Titel. — Die Insel Scio giebt viel Malvasir und Muskateller; beyde gehen in Menge nach Griechenland, der Levante und Italien aus. Der Malvasir und Muskateller von Randia ist diesem ähnlich. Samos liefert einige tausend Fässer, rothen und weißen Mustaller. Der Varyl wiegt 158 ℔. Der rothe ist sehr dunkel und noch um die Hälfte wohlfeiler, als der weiße. — Laurischer Wein: von vortreflicher Art; alle weiß von Farbe und leicht. Bloß der aus dem Gebiet von Souday ist stark und gleicht den Likörweinen. Die ukrainischen und zaporogischen Kosaken hohlen davon jährlich gegen 100,000 Oken ab; jedoch verträgt unter ihnen bloß der Souday die Schifffahrt. — Cayweine, vom Vorgebürge: s. ihren eignen Titel. Was die Pflege, Wartung, und genauere Kenntniß aller und jeder Weine anbelangt, darüber erhohle man sich in den besonders davon handelnden und hier angeführten Schriften.

II) Schriftsteller: a) Wein überhaupt: Vom afrikanischen Palmsecte. (s. berl. Sammlung. B. 5. S. 469.) — Vom Baierweine. (s. Bresl. Natur- und Kunstgeschichte. 30 Vers. S. 414.) — Champagner Wein, (s. Hilbs H. 3. 1785.) — Languedoker Wein, (ebend. 1784.) — Wein von Lyonnais (ebend. 1784.) — Maiderawein (ebend. v. 1784.) — Rhein- und Moselerwein. (ebend. 1784.) — Sicilianer Wein. (ebend. 1786.) — Wein von Roussillon. (ebend. 1786.) — Vinders Anweisung zur Bereitung des Trösterweins. 8. Stuttgart, 1785. — Abhandl. von der Natur u. des ungarischen Weins. 8. Dresden, 1791. — Vom tokaier und andern ungar. Weinen. (s. hannöv. Magazin. 1776. S. 290.) —

b) Weine

- b) **Weinbau**: Abhandl. über den rheinl. Weinbau mit dem sächs. verglichen, 8. Weisk. 1794. — Vollständige Abhandlung des gesammten Weinbaues 2c. 3 Bde. 8. Frankfurt, 1766=78. — Bemerkungen über den Weinbau im Rheingau. (f. für Manufactur, Fabrik und Handl. St. 1. Leipzig. 1791.) — Breuchels Beschreibung des Weinstocks. 8. Frankf. 1781. — Fahrenholz Nachricht von der Cultur und Versend. brauchbarer span. Weine. (f. Defon. Nachr. B. 13. S. 806.) — Fischer vom fränkischen Weinbau, 8. Würzburg, 1791. — Musterholzer, über den steyermärkischen Weinbau 2c. (f. Defon. Schriften der steyermärkischen Gesellschaft 1788.) — Sommers Anleitung ausländische Stöcke in Deutschland vortheilhaft anzupflanzen. 8. Stuttgart 1786. — Vom Wein- und Nebenbau. (f. Fränkische Beyträge, 1780. St. 21.) — Von den verschiednen Gattungen der Weinreben, in Oesterreich, am Rhein und in Franken. (f. Hilds H. 3. 1787. S. 324.) — Wahls Gedanken über Erzeugung und Zubereitung des Weins 2c. 8. Frankfurt, 1784. — Der verbesserte Wein- und Spargelbau 2c. 8. Leipzig 1793.
- c) **Weinhandel**: In Hilds Handl. Zeit. befinden sich folgende Abhandlungen: Beschreibung des Handels mit Bourgogneweinen in Frankreich 1785. S. 241. — Capweinhandel 1784, S. 89. — Fränkischer Weinhandel 1787. S. 281. — Handlung der Stadt Nuits mit Weinen 1790. S. 297. — Spanischer Weinhandel 1784. S. 1. — Ungarischer Weinhandel 1784. S. 249. — Ferner: Kleine Handgriffe der Commissionäre in Champagne und Burgund, wenn sie Weine einkaufen 2c. (f. Schedels allgem. Journal für Handl. 1786. B. 1. H. 1.) — Handbuch für Weinhändler, 8. Berl. 1788. — Schedels neues und vollständiges Handbuch für Weinhändler 2c. 8. Leipzig, 1790. — Sinapius, die Hauptzweige des Weinhandels. 8. Hamb. 1781. — Ueber den Weinbau und Weinhandel auf der Insel Cypren. (f. für Fabrik, Manufactur 2c. St. 1. S. 131. Leipzig, 1791. —
- d) **Weinkünste**: Anweisung, aus gemeinen Landweinen allerley fremde nachzumachen. (f. Beckmanns Beyträge zur Oekonomie 2c. B. 4.) — Fabronis, Kunst, nach vernünftigen Grundsätzen Wein zu verfertigen. N. d. Ital. von Hahnemann. 8. Leipz. 1790. — Anweisung, die Weine sicher aufzubewahren. (f. Noziers Journal. März 1782.) — Weinkünste und Weinrecepte. 8. Mühlhausen, 1793.

1793. — Der Weinkünstler, oder geheime Weinkünfte eines Weinküpers. 8. 1790. — Anweisung zur Behandl. der umgeschlagenen u. Weine. (f. Hilds H. 3. 1786. S. 85.) — Gesammelte Erfahrungen über das Gefrieren des Weines. (f. ebend. 1786. S. 75.) — Der vollkommne Weinwirth und Weinkellermeister u. 8. Grätz. 1791. — Beckmanns Geschichte der Weinverfälschung. (f. dessen Beytrag zur Geschichte der Erfindungen. St. 2. N. 2.) — Anleitung fürs Publikum zur verl. Prüfung der Weine, ob sie ächt oder unächt sind, 8. Detmold 1787. — Bleyprobe für Wein. (f. Hannö. Magazin 1790. S. 262.) — Martius etwas über die Weine und ihre Verfälschung, 8. Regensburg 1789. — Ueber die Verfälschung der Weine. (f. Almanach für Scheidekünstler. 1781. S. 68.) — Der Weinjude, oder Nachricht von der Weinverfälschung. 8. Wien 1781. — e) Weinstock: historie der Weinrebe. (f. Hamb. Magazin. V. 5. S. 639.) — Dü Hamel du Monceau, Beschreibung der Weinstöcke. m. K. 4. Nürnberg. 1783. — Walters, Traubentabelle, oder Bestimmung der vornehmsten Arten des Weinstocks. (f. Beckmanns technol. Beyträge, Th. II. S. 143.) —

Weinraute, f. Raute.

Weinstein, Tartarus, ein steinartiger Niederschlag, der sich in Gestalt einer weißlichen oder röthlichen Rinde nach und nach aus den sauern Weinen scheidet, und die innern Seiten der Gebinde überzieht. Der röthliche Weinstein ist gröber und weniger salzreich; der weiße ist schwerer und glänzender. Beyde entstehen aus erdigen, öhligschleimigen, harzigen und salzigsauren Theilen, welche sich in eine feste Masse zusammensetzen. Die beste Art geben die toskanischen, sicilianischen, ungarischen, Provençer, Rhein- und Frankenweine. Mittelforte erhält man aus Languedoc, besonders von Certe und Montpellier; der beste muß in groben, schweren, dichten und reinen Stücken seyn. Seine vorzüglichste Anwendung ist in der Medicin und Färberey. Den ital. Weinstein zieht man von Venedig und Livorno, den ungarischen von Fiume. Er ist in Fässern von circa 1000 ℔, und wird zu Livorno bey 100 ℔ mit 2 Proc. Sconto gehandelt; außer der Thara geht auch noch 1 Proc. für Staub ab. Zu Venedig handelt man ihn nach 100 ℔ in Ducati correnti.

2) Weinsteincremor, Cremor tartari, das wesentlich saure Salz des Weinsteins, welches man daraus,

durchs Auflösen und Kochen mit Wasser, gereinigt erhält. Weinsteincrystallen, sind eben dieses Salz, welches alsdann entsteht, wenn der Cremor von dem ausdampfenden Wasser nicht abgenommen wird, so, daß er sich ansammeln und der Schwere halber zu Boden sinken muß, da sich alsdenn Crystallen ansetzen. Beyde Artikel liefern Venedig, Montpellier, Cette, Werthheim in Franken &c. Der franz. Weinsteinrahm wird besonders zu Calvisson und Aniane in Languedoc verfertigt, taugt aber nicht viel in der Färberey.

3) Vitriolisirten Weinstein, Tartarum vitriolatum, einfachen, wie auch flüchtigen Weinsteingeist, und gereinigtes Weinstein Salz (Sal tartari) liefert die Fabrik Glent und Rückert zu Jngelfingen (im Hohenlohschen) en gros und zu sehr billigen Preißen. Sie verkauft nach nürnbergiger Gewicht und in Louisd'or à 6 fl. rheinisch.

4) Schriftsteller: Ueber die Weinsteinfabrik, oder Bereit. des gereinigten Weinsteins &c. (s. Hilds Handl. Zeit. 1792. S. 92.) — S. auch Crells chemische Schriften, hin und wieder.

Weißgeld, Beyname des Silbergeldes. — **Weißgrösch**, böhmische Münze, welche 6 Pfennige gilt. s. Prag. — **Weißöhr**, so viel als Silberöhr, s. Schweden. — **Weißpfennig**, Scheidemünze in Deutschland, davon es zwey Sorten giebt. Die eine führt den Beynamen Witten; und die andre heißt Albus. (s. d.)

Weizen, s. Korn, und türkischer Weizen; auch Weays.

Welsche Practik, eine von den Italienern kommende Rechnungsart, welche darin besteht, daß man durch die Regel de Tri und andern Regeln der Arithmetik, durch Theilen und Verkleinerungen, zu Hülfe kommen kann.

Werg-Heede, heißt man den groben und verworrenen Abgang vom Flachse und Hanfe, der bey dem Hecheln an dem Werkzeuge hängen bleibt. Die Seiler machen daraus schlechte Stricke und Luntzen; auch wird hier und dort ein grobes Garn zu rohen Leinen daraus gesponnen. Das gröbere dient zu Sack- und Packleinen, und einen andern Theil braucht man bey dem Kalfatern der Schiffe. Krajsheede ist die schlechteste Sorte.

Wermuth, **Abinthium**, bittere Arzneypflanze, die man in gemeine, deutsche, Feld-, Berg-, zahme, Garten- und römische

römische Art unterscheidet. Der Unterschied derselben hängt auch sehr vom Clima und von dem Boden ab. Er wird theils wild, theils in Gärten erbaut. Im Junius und August steht die Pflanz in der Blüthe und bringt im September längliche Samen, womit manchmal der Zitwerfame verfälscht wird. Für die Apotheken werden Blätter, Wipfelblumen, das in der Blüthe stehende Kraut zc. eingesammelt und an luftigen Orten allmählig, aber vollkommen, getrocknet. Man ziehet über diese Bestandtheile auch Wein und Brantwein ab.

Werth, s. Valuta.

Wesel, s. Cleve.

Westindische Compagnie, wurde in Holland 1623, also später, als die ostindische errichtet. Johann von Oldenbarnevelt, Lemaire, Schouten, Wilh. Uffelink und P. Plancius, sind für die Errichter derselben anzusehen. Ihre erste Einlage wurde auf 2,200,000 Gulden gesetzt. Die Inhaber der Actien erhielten oft über 50 Proc.; zuweilen mußten sie aber auch zuschießen. Der gegenwärtige Zustand dieser Compagnie ist sehr gut und der Handel nach den amerikanischen Colonien ist ganz in ihren Händen; weit besser würde sie sich aber befinden, wenn die ostindische nicht zu sehr das Uebergewicht hätte.

Wettergläser, kleine Kunstwerke, welche unter zweyerley Namen zum Verkaufe kommen; die eine Art heißt Thermometer, und bestimmt die Grade der Wärme oder Kälte der Luft und der belebenden Körper. Sie besteht aus einem luftleeren Glasrohre, in welchem ein hochrectificirter Spiritus eingeschlossen ist, der die geringste Vermehrung der Wärme empfindet und dann im Glase steigt. — Barometer heißt man das, von Torricelli erfundene, Instrument, welches die Schwere und Leichte, oder auch die Dehnung der Luft anzeigt. Es besteht aus einer dünnen gläsernen Röhre, die am Ende zugeschmelzt, oder hermetisch geschlossen, am andern aber offen, mit Quecksilber gefüllt und in ein Gefäß mit dergleichen gestoßen ist. Das in der Röhre steigende Quecksilber deutet schwere Luft und folglich heiteres Wetter; das sinkende aber das Gegentheil an. Die meisten dieser Wettergläser bringt man von Venedig, Como, Canzo, Florenz, Augsburg zc.

Weyrauch, Taus, Olibanum, bleichgelbes oder röthlichtgelbes, hartes und durchsichtiges Harz, das theils

aus kleinen Tropfen, theils aus größern Massen und Stücken besteht. Es ist von bitterm, harzigem Geschmacke; aber von gutem balsamischen Geruche; kommt aus Arabien, Egypten, Ungarn 2c. zum Handel. Der Baum ist eine Art Cedern oder Tannen. Man unterscheidet den Weyrauch bey der Handlung in dreyerley Sorten, nämlich in Thränen- oder Tropfen-Weyrauch, (die feinste Sorte) in Weyrauch in hellen Tropfen, (Mittelsorte) und Weyrauch in Sorten (ordinärer).

2) Weyrauchmanna, ist der ausgefiebte Staub des Weyrauchs, der besonders gehandelt wird. Grober Weyrauch ist ein Beyname des Gallipod. — Weyrauchrinde, die braune und unansehnliche Rinde von diesem Baume; man bringt sie aus der Levante und wendet sie, wie alle die andern Arten, zum Räuchern an. — Man ziehet den Weyrauch im Großen von Venedig, Livorno, Marseille und London. Er kommt in großen Gebinden oder Säcken von circa 1000 \mathcal{R} , und wird z. B. zu Livorno mit 8 Proc. Thara, 1 Proc. Soprachara und 2 Proc. Sconto, zu Marseille aber mit 6 Proc. Sconto gehandelt.

Wardo, pohl. Maß flüssiger Dinge von 20 Kannen, s. Warschau.

Wiederausfuhr, s. Transto.

Wiedewechsel, ist zuweilen der Name eines Rückwechsels; doch versteht man auch darunter denjenigen, gegen welchen ein Debitor seinen nicht bezahlten Wechsel wieder zurück nimmt. Man nennt ihn schicklicher einen neuen Wechsel.

Wien, österreichische Haupt- und königlich-kaiserliche Residenzstadt, an einem Arme der Donau gelegen. Sie treibt einen beträchtlichen Handel mit Oesterreichischen, Mährischen, Böhmischen und andern Natur- und Kunstproducten nach Italien, dem deutschen Reiche, nach Schlessien, der Türkei, Rußland und der Levante. Dabey unterhält es einen ansehnlichen Zwischenhandel mit türkischen, levantischen und italienischen Producten, besonders Baumwolle, türkischem Garn, Seide, Leder 2c. Es hat beträchtliche Wechselgeschäfte und besonders hierin große und mächtige Häuser; viel Buchdruckereyen und einen starken Buchhandel. Seit 1792 ist eine kaiserl. königl. privilegirte hungarische Productenhandlungscompagnie errichtet worden, die auf der Donau, durch das schwarze und mittelländische Meer besagte

sagte Producte, besonders Früchte, ausführt und für jede ausgeführte Meße eine Prämie von 6 Kr. auf 6 Jahre, aber erst nach geendigtem franz. Kriege bekommen wird. Das Capital der Gesellschaft besteht aus 150,000 fl. in Actien von 1000 fl. — Viele Manufacturen sind hier in dem blühendsten Zustande. Die Stadt hat 250,000 Einwohner. Von Seidenarbeiten allein nähren sich über 20,000 Menschen. Vorten, Band, Wollenwaaren, Kattune, Tische etc. werden fabrikenmäßig verfertigt.

2) Wien nebst Linz und ganz Oesterreich rechnet gewöhnlich nach Reichsgulden zu 60 Kreuzer à 4 Pfennige.

a) Verhältniß der Rechnungsmünzen:

Species- thlr.	Rthlr.	Reichs- Gulden	Silber- linge	Kaiser- großen	Kreuzer	Gros- schel	Pfennige	Sch- ler
I	$I\frac{1}{2}$	2	16	40	120	160	480	960
	I	$1\frac{1}{2}$	12	30	90	120	360	720
		I	8	20	60	80	240	480
			I	$2\frac{1}{2}$	$7\frac{1}{2}$	10	30	60
				I	3	4	12	24
					I	I^1	4	8
						I	3	6
							I	2

Auch wird der Reichsthaler zu 60, und der Gulden zu 40 Voltracken à $1\frac{1}{2}$ Kr. gerechnet. — Der Zahlwerth ist der Convent. 20 fl. Fuß, die Coln. Mk. f. Silber zu $13\frac{1}{2}$ Rthlr. gerechnet.

b) Wirkliche kaiserl. und königliche Münzen: In O: Ducaten zu $4\frac{1}{2}$ rfl. — Doppelte und 1fache Souverain'dor zu $13\frac{1}{2}$ und $6\frac{1}{2}$ rfl. — In D, nach dem Conventionsfuße ausgeprägte ganze, $\frac{1}{2}$ be, und $\frac{1}{4}$ tel Species zu 2, 1, und $\frac{1}{2}$ rfl. — Ganze und $\frac{1}{2}$ be Kopfstücke zu 20 und 10 Kr. — 17, 15, 7, 5, 3, und 1 Xt Stücke. — Volturaken zu $1\frac{1}{2}$, und Gröschel zu $\frac{1}{4}$ Kr als Scheidemünze. — Diese beyden letztern auch in Kupfer. — Papiergeld besteht in Wiener Bankzetteln zu 5, 10, 25, 50, 100, 500 und 1000 rfl. Courent.

c) Fremde Münzsorten: 1) in Golde, werden nach Verordnung vom 12 Januar 1786 als eine Waare angesehen, davon die feine Wienermark von 24 Karat von den Münzämtern und andern, die zur

Einlösung angefezt sind, mit 359 $\frac{1}{2}$ rfl. ohne Abzug bezahlt werden soll. Eben diese Einlöser sollen folgende Goldsorten den Besitzern derselben, wenn sie das vorgeschriebene Gewicht haben, beygefügtermassen das Stück bezahlen:

	Gew. Ducat.	Werth	
		rfl.	Xr.
Zecchinen Mailand. 1783, Florent. Gigliati und Venezian.	I	4	26 $\frac{1}{2}$
Ducaten, pfälz. bairische, salzburger	I	4	24
Dergl. holl. Rand- und vollwichtige	I	4	26
Dergl. ordinäre	I	4	23
Doppeln Mail. 2fache seit 1783	3 $\frac{3}{5}$	14	39
1fache seit 1783	1 $\frac{4}{5}$	7	19 $\frac{1}{2}$
Franz. Schildlouisd'or bis incl. 1784	2 $\frac{1}{3}$	9	22
neue Louisd'or seit 1785	2 $\frac{1}{60}$	8	47
Souverains, niederl. 2fache	—	13	20
1fache	—	6	40

Für jedes fehlende Mädel Gewichtes = Grän, davon 60 auf 1 Ducatengewicht gehen, muß bey Ducaten 4 Xr, und bey den andern Goldsorten 3 $\frac{1}{2}$ Xr abgezogen werden.

Silberforten sollen nach Verordnung vom 1sten September 1783 folgenden Werth haben:

	rfl.	Xr.
Alte deutsche Speciesthaler	2	—
Preuß. Cour. Reichsthlr. von 1750	1	25
$\frac{1}{2}$ be dergl.	—	40
Niederl. ganze Ducatons	2	32
Kronenthlr. ganze	2	16
Kreuzthlr. oder Patagon ganze	2	—
$\frac{1}{2}$	1	—
Toscan. ganze Piafter	2	28
ganze Livorninen	2	4
Mail. Filippi	2	12
Mant. ganze Thaler	1	54
Mant. $\frac{1}{2}$ Thaler	—	57
Franz. alte Louisbl. Thaler	2	—
Palm- Kron- und Laubthlr.	2	13
Espan. Stück von 8ten, Matten und Mexi- canen	2	4
Venez. Scudi della Croce	2	28
Sinsini	2	12

Duca.

	rf.	Xr.
Ducati	1	33
Genues. Scudi d'argenti oder Genobinen	2	58
Päbstl. Piaster oder Scudi Rom. bis incl. Innoc. XII.	2	26
Holländische Thaler	2	—
Russ. ganze Rubel	1	41
$\frac{1}{2}$ be	—	50
Pohln. neue 2 fl. Stück	—	27 $\frac{1}{2}$
1 fl. Stück	—	13 $\frac{1}{2}$

Die halben und $\frac{1}{4}$ tel dieser Silberforten gelten nach Verhältniß.

Die Wiener Mark von 16 Loth à 18 Grän fein Silber gilt 24 rf. mehr oder weniger.

d) Wechselarten und Preise: s. kaufm. Tabellen.

Der Ufo ist 14 Tage nach Annahme, $\frac{1}{2}$ Ufo 7; $1\frac{1}{2}$ Ufo 21, 2 Ufo 28 Tage; außerdem hat man noch für Nachsichtbriefe, oder auf einige bis 7 Tage Sicht, oder auf einen bestimmten Tag lautende 3 Respecttage fest gesetzt. Den Acceptanten stehet frey, ob er gleich nach dem 1sten oder 2ten Tag bezahlen, oder sich des letzten Respecttages bedienen will; indessen muß der Wechsel am 3ten 6 Stunden vor Abgang der Post bezahlt seyn; oder man läßt protestiren. Unter diesen Respecttagen sind nach dem 1zten Artikel der hiesigen Wechselordnung die Sonn- und Feyertage mit begriffen, wenn nämlich diese auf den 1sten, oder zweyten der Respecttage fallen; fügt es sich aber, daß der dritte ein Sonn- oder Feyertag ist, so wartet man bis auf den nächsten Werkeltag. Die Briefe, welche auf einen gewissen Tag bestellt sind, müssen in 24 Stunden nach dem präcisen Tage bezahlt seyn, oder man läßt protestiren.

Die ältere Wiener Wechselordnung ist vom Jahr 1717; im October 1763 ist ein erneuertes Wechselpatent ergangen, worinne verschiedne Puncte jener erstern abgeändert und manche neue hinzugesetzt worden sind. Art. 10. Alle mündliche, wie auch solche Annahme, die bey Zurückbehaltung eines präsentirten Wechselbriefes, vermuthet werden könnte, wird für ungültig und die schriftliche Acceptation nur allein für gültig gehalten. Dem Inhaber eines mit dem Buchst. S. P. acceptirten Wechsels erwächst durch die Annahme weiter kein Nachtheil; nur muß er, wenn die Bezahlung nicht erfolgt, prote-

stiren lassen. In Ansehung der auf einen 2ten Ort zahlbar gestellten Briefe, verordnet der 19. Artikel: daß 1) der Inhaber einer Rimessa auf Debitoren, die in andern Orten wohnhaft sind, dem Trassaten nicht den Originalbrief, sondern nur eine gleichlautende Abschrift zu übersenden gehalten sey. 2) Daß der Bezogene nebst der Acceptation auch anzuzeigen habe, bey wem sich der Inhaber der Bezahlung halber melden solle. 3) Die Acceptation muß mit der ersten Post an den Inhaber übersandt werden. Erfolgt die Antwort in dieser Zeit nicht, so mag der Inhaber den Wechsel bis zur folgenden ordinären Post notiren lassen. Wenn aber auch mit dieser die Acceptation nicht einlaufft, oder der Zahler bey der Acceptation nicht angemerkt ist, muß der Protest besorgt werden.

Was indossirte und girirte Wechselbriefe anbetriefft, so ist nach dem 32. Artikel der Geber oder Girant eines Wechsels schuldig, den Giro so vollständig, wie es sich gebührt, mit Beysetzung des Tauf- oder Zunamens, des Orts, der Zeit und Valuta, so gewiß zu stellen, daß widrigenfalls, wenn eines von diesen Requisite abginge, der Giro bloß für eine geheime Procura angesehen, und wenn der Girant fallirte, für ein zu dessen Masse gehöriges Papier gehalten werden soll. — Nach dem 2. Theil der Wiener Wechselordnung, die von Bestellung des Wechselgerichts und der Procedur handelt, ist hier der Proceß in Wechselsachen höchst summarisch und zieht die schleinigste Execution nach sich.

- e) Maße und Gewichte: 1) Längen. —: die Wiener Elle $34\frac{1}{2}$ (nach Ricard $344\frac{1}{2}$), die oberösterreichische $354\frac{1}{2}$; der Fuß oder Schuh $140\frac{1}{8}$ (nach Ricard 141) franz. Linien. — 2) Getraide. —: der Muth 30 Megen, à 3100 (nach andern 3537) franz. Eyll. — Der Kalk-Mittel hält $2\frac{1}{2}$, der Koblenstibich 2 Megen. — 3) Wein. —: Das Fuder 32 Eimer; der Dreyling 30 Eimer à 40 oder 42 Maß und 2852 (nach andern 2988) fr. Eyll. — Das Getränkmaß, oder der Achtring von 4 Seidel hält $71\frac{1}{2}$ franz. Eyll; der große Seidel hat $1\frac{1}{2}$ gewöhnliche Seidel von $17\frac{1}{2}$ fr. Eyll. Der halbe Seidel (Pfliff) 8,° fr. Eyll. — Das Faß Bier 2 Eimer. — 4) Handelsgewicht: der Saum 275 \mathcal{L} ; bey Stahl aber 2 Lägel à 125 \mathcal{L} . — 1 Etr. 5 Steine à 20 \mathcal{L} . 1 Karch 400 \mathcal{L} . Das \mathcal{L} von 4 Bier.

Biertung, 16 Unzen, 32 Loth à 4 Quent, wiegt 11647 holl. Us. (Nach Lillet und Krusen aber 11656; nach Ricard und der Encyclopädie 11662 holl. Us.) — Metallgewicht: die Mk. von 16 Loth, 64 Quent, 80 $\frac{2}{3}$ Ducaten, 256 Pfenn., 4824 Mändel Gewichtsgrän, wiegt 5837; nach Lillet 2, nach der Encyclopädie 5 holl. Us mehr. — Apothekergewicht: das Pfund ist $\frac{2}{3}$ Handlungsgewicht und enthält 8735 holl. Us. — Vom Furelengewicht wiegt der Karat 57 $\frac{1}{2}$ Eöln. Nichtpfennige oder 4,²⁸ holl. Us. —

- f) Stadtbank: Die Wiener Bank ist eine bloße Depositen- oder eigentl. Staatscreditcasse, und hat mit dem Commerz keine Verbindung. In Herrn Nicolais Reisen ist angenommen, daß diese Anstalt im Jahr 1751, 44 Millionen Schulden zu bezahlen gehabt habe, die in folgenden Rubriken bestanden: 1) in den von der alten Girobank eingegangnen Schulden, welche niemals abgetragen werden, und worüber das Institut, Obligationen zu 5 Proc. jährlicher Zinsen ausgestellt hat. 2) In den durch die Regenten contrahirten, auf die Bank angewiesenen, und von dieser übernommenen Schulden, für welche sie an die Gläubiger Verschreibungen auf eine gewisse Zeit zu 5 Proc. jährlicher Interesse, ausgestellt hat. 3) In den bey der Bank gefehmäßig belegten, theils Pupillengelder, die bis zur Volljährigkeit der Eigenthümer allda verzinstet werden, theils Fideicommiss- und milde Stiftungsgelder, welche niemals bezahlet werden, und worüber die Bank Scheine zu 5 und 4 Proc. zinsbar gegeben hat. 4) In den Anleihen, welche die Bank selbst zu 5 Proc. jährlicher Zinsen gegen Obligationen contrahirt hat, die gleich auf Verlangen der Gläubiger zahlbar sind.

Die vorstehenden Obligationen insgesammt haben seit 1767 nur 4 Proc. Zinsen erhalten, indem man denenjenigen, die sie so nicht annehmen wollten, ihre Capitalien baar zurück zu zahlen anbot. Im Jahr 1784 wurde zufolge öffentlicher Blätter verordnet, daß Capitalien von 50000 Gulden und darüber nur 2 $\frac{2}{3}$ Zinsen, die kleinern Summen aber auf den vorigen Fuß 4 Proc. Interesse erhalten sollten. Nach der Zeit nahm die Anstalt weiter keine Gelder gegen Verschreibungen öffentlich an, sondern sie bezahlte bloß die davon fälligen Zinsen. Hingegen konnte man aber auch nicht die Obligationen

zum Auszahlen auffündigen, sondern durfte solche bloß durch Cession veräußern, und wenn der Hof sie vermindern wollte, ließ er sie an der Börse aufkaufen. — Nach öffentlichen Nachrichten nimmt seit 1788 die Bank wieder Capitalien zu 4 Proc. Zinsen an. Diese Zinsen werden genau bezahlt, aber die Anstalt bezahlt so wenig wie das Kupferamt und andre öffentliche Cassen, dergleichen Capitalien wieder zurück. — Seit dem Monat July 1771 ist bey dem Bankalinstitute zugleich eine Zettelbank errichtet worden, die bis 1784 für 12 Millionen Gulden an Bankzetteln von 5, 10, 25, 50, 100-1000 fl. gegen baares Geld ausgefertigt hat. Die neuern wiener Bankzettel, die 1784 geschaffen worden, sollen laut öffentlichen Blättern 20 Millionen betragen; sie sind alle unterm 1 November 1784 ausgestellt und ihr Umlauf soll sich auch auf Ungarn, Siebenbürgen und Gallizien erstrecken. Die alten Bankzettel sollten gegen diese neuen umgewechselt werden. Sie werden übrigens bey allen Contributions-, Kriegs- und Ständischen Cassen gleich dem baaren Gelde angenommen, aber Privatpersonen steht die Annahme frey.

Die K. K. octroyrte Commercial-, Leib- und Wechselbank, wozu das Handlungshaus Bargum und Comp. privilegirt worden ist, hat ihre Einrichtung auf den Fuß der auswärtigen Bankinstitute. Nach dem Reglement nimmt sie: 1) Actien von 1000 fl. wiener Curant zu 4 Proc. Zinsen, und giebt den Dividenden vom 1. Februar 1788 an. Außerdem werden auch Gelber von bloßen Darlehnern angenommen. 2) Leihet sie inländischen Gutsbesitzern auf ihre liegenden Gründe und andre Realitäten, in den Deutschen Erblanden zu 4 Proc., und in Ungarn, Gallizien und Siebenbürgen zu 5 Proc. jährlicher Zinsen, gegen gehörige Intabulirung des vorgeschossenen. Das Anlehn muß aber wenigstens auf 10 Jahr geschehen. 3) Fabrikanten und Kaufleuten schießt sie auf solche Waaren, die dem Verderben nicht unterworfen sind, $\frac{2}{3}$ bis $\frac{3}{4}$ theil ihres Werthes zu einem halben Proc. monatlicher, Interesse und $\frac{1}{4}$ Proc. Magazinegebühren vor. 4) Discontirt sie gute Wechselbriefe gegen $\frac{1}{2}$ Proc. Abzug für den Mt. 5) Leihet sie auf Kostbarkeiten, Gold und Silber, zu $\frac{1}{2}$ Proc. monatlicher Zinsen. 6) Nimmt sie Depositen in Verwahrung und besorgt Geldernegociationen auf inländische Güter. 7) Endlich

Endlich ist dabey auch eine Girobank für Kaufleute angelegt.

Münzfuß. Im Jahr 1753 hat das Erzhaus Oesterreich mit dem Churhause Baiern eine Convention errichtet, kraft welcher im Golde die f. köln. Mark zu 283 fl. 5 Kr. 3 Pfennige; der Ducaten zu 23 Karat 8 Grän f. 67 Stück auf die raube Mk., die köln. Mk. f. Silber aber zu 20 fl. ausgemünzt werden sollte.

In Silber sollen 8 und $\frac{1}{2}$ ganze, seit 1750 ausgemünzte neue Speciesthaler, oder $16\frac{1}{2}$ dergl. $\frac{1}{2}$ be oder Guldenstücke; ferner $33\frac{1}{4}$ tel dergl., oder $\frac{1}{2}$ be fl. Stücke ein köln. Mk. wiegen, und $13\frac{1}{2}$ Loth f. Silber enthalten.

Weiter, 35 neue 20 Krstücke von $9\frac{1}{2}$ Loth fein,

60 — 10 — — 8 — — und

$137\frac{1}{2}$ neue Gr. oder 3 Krstücke von $5\frac{1}{2}$ Loth f., so daß in allen vorstehenden Sorten die köln. Mk. f. zu 20 fl. ausgemünzt ist.

Da zu Anfange des Jahrs 1786 in Frankreich und anderwärts die Goldmünzen durchgängig im Preise erhöht worden waren, so setzte auch Oesterreich nach einer Verordnung vom 12. Januar 1786, den Reichs-Ducaten auf $4\frac{1}{2}$ fl. wornach nun die köln. Mk. f. Gold auf $203\frac{1}{2}$ Rthlr. des 20 fl. Fußes kommt, und die Proportion zwischen beyden Metallen wie 1: $15\frac{1}{2}$ sich verhält.

g) Märkte: deren hat Wien 2; der erstere fällt auf Jubilate; der zweyte auf Allerheiligen. Sie dauern 3 Wochen; die letzte ist Zahlwoche. Ein jeder Tag derselben ist ein willkürlicher Zahlungstag für den Debitor; außer wenn der Gläubiger nicht aus besondern Gründen, bis auf den letzten warten wollte —

h) Schriftsteller: Fr. Nicolais Reise, B. 1 und 2. Berlin, 1787. — Luca's Beschreibung der Stadt Wien, 1. Thl. Wien, 1785. — Dessen, Wiens Zustand unter Josephs Regierung. Wien, 1787. — Pezzls Skizze von Wien, VI. Hefte. Wien, 1786—94. — Beschreibung von Wien, (f. Fabri's Samml. von Stadt- Land- und Reisebeschreibung. B. II.) — Siehe ferner: Hirschings allgem. Archiv für Länder- und Völkerkunde. B. II. — Schlozers Staatsanzeigen. B. XI. —

Wiesel, (russ. Waski) kleine Hermeline; ein, dem Hermelin ähnliches Thier, das jedoch nichts Schwarzes am Schwanz-

Schwänze hat. Man fängt sie in Rußland um die großen Flüsse und untermischt mit den Fellen die Hermeline. Eine zweyte Art macht der feuergelbe Wiesel (russ. Kulontki) aus; Art Waldthier von röthlicher Farbe, die nur in dem waldichten Sibirien angetroffen werden. Die Chinesen suchen diesen Artikel, dessen Markt zu Irkutsk ist. Die Felle werden roh, oder auch schon zugerichtet gehandelt.

Wiesenkümmel, s. Kümmel; der Name der gemeinen Sorte davon.

Wilde Katzen, Stein Katzen, (russ. Koschiditsja) werden besonders in den Steppen um die kirgisischen Horden in Rußland angetroffen. Sind größer als Hauskatzen, und gleichen dem Luchs. Ihr Fell ist grobhaaricht und dick; zu Kjachta gilt das Stück 1-2 Rubel. — **Wilde Lackrizen, s. Lackrizen.** — **Wilder Saffran, s. Safflor.** — **Wilder Chimian, s. Quendel.**

Wilhelmsgrroschen, sächsishe Münze, davon es 2 Satzungen giebt. Die eigentlichen wurden 1390 von Wilhelm I. in Meissen; die andern, auch Fürstengroschen genannt, 1400 geschlagen.

Wintersrinde, s. Kacharill.

Wisnar, Königl. Schwedische Handelsstadt Niedersachsens, innerhalb des Herzogthums Mecklenburg an der Ostsee. Die dasigen Commerzgeschäfte bestehen vorzüglich in Getraide- und Holzhandel nach Schweden, England, Holland, Spanien und Frankreich, wie auch in Mecklenb. Landesproducten über die Ostsee.

2) Der Platz rechnet und zahlt und zahlt wie **Rostock**, (s. d.) — Maße und Gewichte: die Elle von 2 Fuß 258 fr. Lin. — Das Getraidemaß hat die Eintheilung wie **Rostock**. Der Scheffel hält 1930 fr. Eoll. — Das Handelsgewichtspfund wiegt 10,072 holl. As.

Wismuth, Asch bley, Bismuthum, Marcasit, Bergart, die unter dem Zinne bricht, und aus dem sächsischen Erzgebürge, wie auch aus Böhmen, England u. zum Handel gebracht wird. Der Wismuth bricht meistens mit Kobald vermischt. Seine Speiße ist der Marcasit, dessen sich die Metallarbeiter zur Zusammensetzung verschiedener anderer Erze bedienen. Indes kann man den Wismuth selbst für kein wahres Metall halten; indem er sich weder ziehn noch hämmern läßt. Die Schriftgießer nehmen

men ihn unter die Mäße, woraus sie ihre Lettern gießen. Die Zinngießer setzen ihn dem Zinne zu und in den Apotheken werden verschiedne Präparate daraus gemacht. Er wird nach dem Pfunde gehandelt.

Wispel, bekanntes Getraidemaß; vorzüglich in Ober- und Niedersachsen üblich. S. Berlin, Magdeburg, Braunschweig, Hamburg, Hannover, Leipzig, und Lüneburg.

Witten, kleine niedersächsische Scheidemünze; welche 3 Pfennige gilt. S. Emden, Kopenhagen, Lüneburg, Rostock und Stralsund.

Wölfe, bekannte wilde Thiere, die sich in kältern Gegenden und zum größten Theil in Wildnissen aufhalten. Die Völge derselben kommen insonderheit aus Pohlen, Rußland 2c. Sie werden theils roh, theils zugerichtet zum Handel gebracht. Unter den russischen sind die Trukomischen am berühmtesten und langhaarigsten. Die Kirgischen sind nicht so groß, wie die Kaschkirischen, aber leichter, und reicher von Pelz, als die russischen. Zuweilen kommen sie an Weiße den turkischen gleich. Sie werden in der Steppe, jenseit des Ural 2c. in Menge erlegt und nach Drenburg zu Markte gebracht. In den nördlichsten Wildnissen gegen den Ocean sind die grauen und weißen am häufigsten. In der Kaschwinskaja Sloboda giebt es oft ganz schwarze Wölfe. Die am Jenisey, sind unter allen die größten. Die trukomischen kommen nach Drenburg zum Verkaufe, es werden davon jährlich gegen 20,000 Stück verhandelt. Sie gehen nach Pohlen und in die Türckey. Auch Amerika liefert Wolfsfelle. Von den Canadischen gilt das Stück zu London 25 Schill. Sterl. —

2) **Wolfszähne**, werden zum Theil für die Kinder in Silber gefaßt; theils in hölzerne lange Stiele befestigt und von einigen zum Poliren und Glätten ihrer Arbeit gebraucht.

Wolle, Lana, ein ungemein wichtiger Gegenstand für den allgemeinen Handel, der zu unzähligen Manufacturen den Stoff giebt; und in großer Menge, theils roh, theils gereinigt und zugerichtet, zu Markte gebracht wird. Bey der Wollenmanufactur ist der Einkauf dieses Artikels das wichtigste. Derjenige, welcher sich damit befaßt, muß nicht nur die verschiednen Arten der Wolle, sondern auch die Gegenden, wo sie gebaut, und die Dörter, von denen sie

ſie am vortheilhafteſten gezogen werden kann 2c. genau kennen, damit er nicht ſich zum Nachtheile handle, oder betrogen werde.

2) Die Wolle iſt entweder einſchürig, oder zweyſchürig. Erſtere fällt von ſolchen Schafen, die jährlich, nämlich zu Pfingſten, nur einmal geſchoren werden. Die Fäden dieſer Wolle laſſen ſich ſehr lang ausziehen; folglich iſt ſie dazu geſchickt, daß ſie fein und feſt geſponnen werden kann. Man braucht ſie aus dieſer Hinſicht mit vorzüglichem Nutzen zu Wollenzeugen. — Die zweyſchürige Wolle gewinnt man von ſolchen Schafen, die zweymal im Jahr, nämlich im Frühling und Herbf geſchoren werden, unter welchen die von der erſten Jahreszeit den Vorzug hat. Dieſe Wolle kommt den Haaren bey; mit ihrer Kürze verbindet ſie aber auch den Vorzug, daß ſie ſich ſehr gut filzt; daher verarbeitet man ſie auch vorzüglich zu Lächern; ſie muß weich, kurz und fett ſeyn. Man gewinnt ſie von Schafen, die auf einer niedrigen und fetten Weide ihre Nahrung finden. — Zweynüchſige Wolle iſt ſolche, wo man die rechte Schurzeit verabſäumt hat. Hier iſt die alte Wolle gehoben, die junge nachgewachſen; die mittele filziger und die obere taub geworden. Daher muß die obere und untere Wolle abgeſchnitten werden; und die mittele filzige iſt bloß zum Anſchroten brauchbar. Auch wenn die Schafe im Winter ſchlecht gefüttert worden ſind, entſteht eine zweyſchürige oder hungerfilzige Wolle; welche ebenfalls als unbrauchbar weggeſchnitten werden muß. — Futterriſch ſeyn (Terminol. der Wollnarbeiter), bedeutet einen Fehler der Wolle, wo ſie durch vegetabiliſchen Unrath verunreinigt iſt. Die Wolle von den Waldſchafen iſt ſehr wenig werth, indem ſie meiſtens mit Harze untermiſcht iſt. Lämmerwolle darf nicht unter die Schafwolle kommen, indem ſie bloß für die Hutmacher taugt.

3) Eine gute Wolle muß hauptſächlich einen guten Stapel haben; d. h. ſie muß ſich gut ausziehen, und überhaupt weich und fett anfühlen laſſen. Doch kommen hierbey auch der Ort und die Umſtände, wo und wie, die Wolle gewonnen worden iſt, in Betrachtung. Sachkundige kennen und wiſſen die guten Reviere genau von den ſchlechten zu unterſcheiden. Doch fällt auch die Wolle eines Jahres an ein und demſelben Orte nicht wie das andre

andre aus. — Kaufwolle ist solche, die die Weisgerber von den Schaffellen abgekalkt haben; sie wird abgewaschen und an die Tuchmacher verkauft; ist weit schlechter, als andere Sorten. Blut- oder Blütwolle ist die, welche von den verstorbenen oder getödteten Schafen gesammelt wird. Schmierwolle ist die schlechteste. Sie fällt lang, zotticht und grob.

4) Deutsche Wolle: fällt am besten in Schlesien, Böhmen, Sachsen, Brandenburg, Lüneburg, Mecklenburg, und Pommern. Die schlesische, böhmische und märkische darf nicht exportirt werden. Die sächsische Schafzucht ist seit 1763 durch eingebrachte spanische Stähre und folglich auch die Wolle sehr verbessert worden. Vorzüglich gute Arten fallen im meißner und leipziger Kreise; im letztern vorzüglich um Perle. — Unter den ausländischen Arten haben die spanische und englische den Vorzug. Dann folgen die holländische, portugisische, italienische, dänische, türkische und levantische.

5) Spanische Wolle: diejenige Sorte, welche keine Nation entbehren kann; indem zu den feinsten Tüchern wenigstens ein Theil derselben genommen werden muß. Die Anzahl der Schafe in Spanien wird auf 13 Millionen Stück geschätzt. (s. Schafe.) — Man schätzt die Menge der feinen Wolle, die in ganz Spanien gewonnen wird, auf eine Million Arroben à 25 Lb im Gewicht. Davon werden 500,000 Arroben gewaschen, und etwa $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{2}$ so viel ungewaschen, ausgeführt. Nur die Ausfuhr der feinen Sorten ist erlaubt. Die dasige Schur nimmt im May ihren Anfang; die Wolle von jedem Schafe wird in viererley, auch wohl mehrere Sorten eingetheilt. Lanas reñoredas heißt der Spanier die erste Sorte; ist vom Bauch und Rücken. — Finas, Halswolle. — Segundas, Schulterwolle. — Terceras, Fußwolle. Nach Endigung der Schur wird die Wolle sogleich in Säcke gepackt, und zu Märkte nach den See- oder Landstädten, oder auch in die Wollwäschereyen geschickt. — Die letztern sind häufig in Kastilien und um Segovia. Man thut hier weiter nichts, als daß man die Wolle zur Versendung geschickt macht. Diese Wäscherey geschieht im Junius. Die Gattungen der spanischen Wolle folgen also auf einander: a) Leonesas, superfeine Sorte, wird in Leon gewonnen; sie ist rosenroth oder fleischfarben; fühlt sich unge-

ungemein sanft an; zwar nicht lang, aber dicht zusammenstehend; krause und elastisch. — b) Segovianas, die darauf folgende Sorte, wird in der Gegend um das Kloster Escorial gezeugt und stark ausgeführt; an Farbe, aber nicht an Feine der Leonesas gleich. Andre Sorten dieser Provinz führen die Namen: de los Puertos, oder Segovianas ordinarias. — c) Sorias Segovias, soll der feinen Segovia nicht viel nachgeben; folgende Sorten stehen jedoch unter derselben: als Sorias de los Rios, de los Cavaleros, del Campo; und de Lumbreras. Die Farbe der Siguencas Segovianas fällt ins Hellgelbe, weil die Schafe mit Okererde beschmiert werden. — d) Eine vortreffliche und der vorigen gleichende Wolle ist die von Avila. — e) Burgalesas, schöne rosenfarbne, zuweilen auch weiße Art; von und um Burgos. — Zu den Gegenden, welche die schlechten Sorten geben, rechnet man Molina, Ortigosa, Albaracia, (in Arragonien) und Badajoz in Estremadura. — Die sevillische ist eine halb feine Sorte, wie auch die übrigen Andalusiens. Die Wolle wird nach verschiedenen Operationen in Säcke gepackt und so verführt. Jeder Sack wird mit dem Anfangsbuchstaben der Sorte, die er hält, und über dieß mit dem Zeichen der Cavanna, bemerkt. Die Lammwolle wird mit der Schafwolle in einem Ballen unter einander verkauft. Die größere oder kleinere Quantität der erstern hängt immer von der Bitterung des vergangenen Winters ab. Ist der Winter gelinde gewesen, so beträgt die Lammwolle $\frac{1}{5}$, oder $\frac{1}{4}$ tel aller Wolle in einem Ballen. In dem entgegengesetzten Falle beträgt es aber nur $\frac{1}{12}$, auch gar nur $\frac{1}{10}$ tel des Ganzen. — Wird die Wolle in Spanien ungewaschen verkauft; so giebt der Verkäufer der Unreinigkeit wegen, die sich in der Waare befinden möchte, keine Refaktie, sondern der Käufer muß den Ausfall selbst zu berechnen wissen. — Die stärkste Ausfuhr der spanischen Wolle geht über Bilbao, oder St. Ander. Im erstern Orten werden die Preise in Reales corrientes, oder auch in Reales de plata mit 20 Proc. Vermehrung, bestimmt, worauf man die Reales de plata in Real de vellon reducirt. — Die Finas gelten 25 Proc. weniger, als die Restoredas; Segundas und Terceras wieder so viel weniger, als Finas. Zu Bilbao wird weder Refaktie noch Thara gegeben. Die Bedingungen bey dem Einkaufe sind: daß

daß $\frac{1}{2}$ tel sogleich baar; $\frac{1}{2}$ tel in 4, und $\frac{1}{2}$ tel in 8 Monaten bezahlt werden soll. Bezahlung sind gewöhnlich Wechselbriefe. — London und Bristol allein ziehen jährlich von Bilbao über 50,000 Säcke span. Wolle. Die aus Estremadura, Castilien, und Mancha geht über Sevilla und Cadix ins Ausland. Deutschland zieht seine spanische Wolle meistens von den Holländern.

6) Englische Wolle; kann zu allen Arten von Zeugen, nur zu den feinsten Luchern nicht, mit Vortheil verarbeitet werden. Von den kurzen Sorten fällt das Beste um Cotswald (in Gloucestershire). Sie wird für die beste in ganz England gehalten, und kommt der spanischen am nächsten; ferner in Hereford und Worcestershire. Lange Wolle fällt vorzüglich in Warwick, Northampton, Lincoln, Durham, und in den morastigen Gegenden von Rumney. Die aus dem südlichen Lincoln und Leicester ist sehr lang, fein, reich und schön glänzend. Sie hat den Vorzug vor allen andern. Die Ausfuhr der engl. rohen Wolle ist aufs schärfste unter sagt. —

7) Holländische Wolle; diejenige, welche in der alten Zyp, auf den Inseln Texel, Blieringen, und Ameland gezeugt wird, gilt für die beste. Man achtet sie der spanischen beynähe gleich, und führt sie nach Brabant, Frankreich u. aus.

8) Portugiesische Wolle; zwar nicht so fein, als die spanische; findet aber in den holländischen, deutschen und andern Manufacturen häufigen Verbrauch. Die verschiednen Sorten folgen in der Feine also auf einander: Badajoz, Campi-Mayor, Elvas, Olivenza und Estremos. Sie werden, wie die spanischen, fortirt und zu Amsterdam mit 2 Proc. Rabbat und 14 Proc. Thara gehandelt.

9) Italienische Wolle: Unter den Sorten dieser Wolle sind für den Handel am wichtigsten: die aus Apulien, und Basilicata (in Neapel), welche in Menge nach Frankreich, Deutschland, der Schweiz und ins Venezianische gehen. Sie werden an Ort und Stelle nach Rubbo von 26 \mathcal{L} (Lira) gehandelt. Nicht zu vergessen der so genannten römischen Wolle aus dem Kirchenstaate. Sie wird sehr gesucht. Die Vissanesorte ist die feinste. Man bringt sie in und nach dem Monat May nach Civita vecchia, wo sie dann weiter verschifft wird. Das meiste

geht roh, besonders nach Frankreich, Flandern und Piemont aus. Lyon, Lodève, Carcassonne &c. ziehen sie über Marseille, Nissel, Brügge &c. über Ostende. Die nach Piemont geht über Genua, Savona und Nueglia. Der Ausfuhrzoll macht 12 Procent. Die Waare sieht gemeinlich röthlich von der Erde aus, auf welcher sich die Heerden lagern. Die Lammwolle ist schön weiß. Beyde sind mittler Art.

10) Dänische Wolle: hat bey der Handlung ihren Werth und findet guten Vertrieb. Die eyderstädtische wird zu feinen Tüchern und allerhand Zeugen gesucht. Die seeländische, besonders Lammwolle ist für die Hutfabriken sehr brauchbar; die jütländische zu mitteln und ordinären Tüchern.

11) Türkische Wolle: wird in außerordentlicher Menge gewonnen. Man schätzt die Menge der Wolle, welche in den sämmtlichen türkischen Provinzen jährlich zu Markte gebracht wird, über $\frac{1}{2}$ Million Centner. Vorzüglich sind deshalb berühmt: Syrien, Turkomanien, Aegypten, Bulgarien, Bosnien, Circassien, Karamanien, Salonichi und die Wallachey. — a) Bulgarische Wolle: wird in allen Theilen des Landes gewonnen, und zwar in erstaunlicher Menge. Sie ist ungewaschen und wird in 2 Hauptsorten, in gekräußelte und glatte, unterschieden; erstere ist weit feiner und theurer; die von Nicopolis wird am meisten gesucht. Schwarze Wolle selten; kaum der 4te Theil des Ganzen. Die Wolle aus der südlichen Bulgarey geht nach Constantinopel; die aus der nördlichen nach Deutschland und ins Venezianische. Sie kommt zu Tüchern. — b) Bosnische Wolle: schöner Art; kommt in großer Menge zum Handel; exportirt werden jährlich über 20,000 Ballen à 85-90 Dkn. Sie geht besonders zu Tüchern, nach Venedig. Seit einigen Jahren bringen sie die Griechen auch auf die leipziger Messen; dieser Theil geht auf der Donau nach Deutschland. — Die Wolle aus Budjak ist der krimmischen ähnlich, und es gehen jährlich davon gegen 50,000 türkische Centner aus. — c) Circassische Wolle: feine gewaschene Wolle; guter Art; wird in Kuban und Circassien gewonnen, und kommt über Taman, Kassa und Constantinopel zum Handel; und zwar jährlich über 100,000 Etr. Die meiste ist schwarz; nur $\frac{1}{3}$ tel weiß; auch etwas so genannte Pelade. Die Schur geschieht 2mal; die erstere giebt die beste

beste Wolle. — d) Taurische Wolle: Taurien ist eigentlich unter russischer Botmäßigkeit; die Art der natürlichen Producte kehrt sich aber daran nicht; und die Wolle bleibt immer türkischer Art. Sie besteht in 3 Sorten; nämlich in gewaschener, ungewaschener und Peladen (Ausschuß). Alle 3 sind gewöhnlich nur grob; feinere Sorten finden sich nur einzeln. Das meiste ist schwarz. Die gewaschene Sorte wird in dem Gebiete von Baliklawa gewonnen und zugerichtet. Es werden nur gegen 10-12,000 Etr. davon exportirt, wozu sich aber häufige Abnehmer finden. Die ungewaschene Wolle wird von den Nogai-Tataren zu Imboiluk nach Prekop, Kassa, und Ghöslowo aus dem ganzen nördlichen Taurien gebracht. Es soll jährlich eine Quantität von 100,000 Etr. davon zu Markte gehen. — Ausfallwolle (Pelade) ziehet man aus allen Städten dieses Landes, wo Marokkinmanufacturen befindlich sind. Mantopi und das Gebiet der Tars liefern das meiste. — e) Wallächische Wolle: in wenigen Ländern wird die Schafzucht so stark getrieben, als hier; indem man diesem Lande wenigstens 4 Millionen Schafe zuschreibt. Davon giebt es 3 Hauptarten. Die eine hat sehr lange, zottichte und harte Wolle und heißt Zurfan. Die andre, mit kurzer, aber feiner Wolle, wird Zigey genennet, die dritte fällt von tartarischen Schafen. Die Wolle ist vom Mittelschlage. Der größte Theil geht nach Deutschland; die schwarze nach Rumelien. — f) Moldauische Wolle: gröber und mehr schwarz, als die Wallächische; geht theils im Lande selbst auf; theils nach Rumelien aus. — Die Wolle von Satalla (in Turkomanien), Tripolis (in Syrien) und von Alexandrette ist ungewaschen und geht nach Marseille und Rouen zu Deckbetten. Zum Einkauf der levantischen und barbarischen Wolle ist überhaupt kein Platz vortheilhafter, als Marseille. Wie zu Amsterdam von der spanischen, so ist hier der Stapel dieser Wolle. Sie kommt fast alle ungewaschen, und man hat daselbst vortreffliche Anstalten zur Reinigung derselben. — g) Wolle von Salonichi, Smyrna und Constantinopel; in feine, grobe und Ausschuß sortirt. Letzterer taugt gar nicht zur Fabrication. Oft theilt man diesen auch in 2 Sorten, nämlich in bessern und schlechtern. Die Wolle von Tunis, Algier und Constantinopel soll zwar sortirt seyn, so wie sie aus dem Lande gebracht wird; jedoch es steht damit nicht auf

dem besten Fuße und die Sortirung muß noch einmal geschehen, so wie es die Bedürfnisse des Käufers erfordern. Zwar geschieht es häufig, daß man sie nun zu Marseille waschen läßt; da es aber immer nicht den besten Nutzen für den Kommittenten hat, so thut man weit besser, sie ungewaschen zu verschreiben. Dieses thun z. B. die Languedoker. Ueberdieß ist man genöthigt, die zu Marseille gewaschene Wolle noch einmal zu waschen. — Die hier folgende Tafel zeigt den Preis, den gewöhnlichen Rabbat bey der Zahlung und was jeder Ctr. in Marseille nach dem Waschen ausbringe:

Namen:	Gewöhnlicher Preis des Centners	Rabbat:	Bringen nach dem Waschen aus:
Salonichi,	65 — 70 Livres	10 Proc.	65 — 70 ₤
Smyrna,	55 — 60 —	8 —	65 — 68 —
Adrianopel,	62 — 68 —	8 —	65 — 68 —
Panorm,	60 — 66 —	8 —	65 — 68 —
Tresquille,	55 — 60 —	8 —	62 — 65 —
Konstantine,	45 — 50 —	8 — 10 —	50 — 55 —
Salee,	45 — 50 —	6 — 8 —	45 — 48 —
Tunis,	35 — 40 —	6 — 8 —	35 — 38 —
Saffy,	44 — 46 —	8 —	42 — 45 —
Algier,	33 — 36 —	3 —	36 — 40 —

Das Verhältniß der ausgefuchten Sorten gegen die geringern, kann bey den afrikanischen 8-10 Proc. betragen. — An Thara auf die levantische Wolle rechnet man, bey Leinenemballage 2 Proc. bey Haarmatten aber 3 Proc. — Die Konstantin. Wolle ist immer auf letztere Art (die jedoch nichts taugt) eingepackt. Fürs Waschen der Wolle zahlt man zu Marseille 3 Liv. vom Ctr. Netto. Beym Befrachten rechnet man 50 Ctr. dasiges Gewicht für 1 Schiffslast. — Die Wolle von Salonichi wird unter der levantischen für die vornehmste gehalten. Die von Adrianopel und Panorm kommt ihr hierin am nächsten. Viel schlechter ist die ordinäre smyrnische und Tresquille. Das Piemontesische zieht von der salonicher Wolle einen großen Theil über Marseille; die Schweiz smyrnische und Tresquille. — Die Wolle von Konstantine ist kurz und sehr hart. Der Hauptfehler der tunisschen ist, daß sie sehr sandig zu seyn pflegt. Sie kommt größtentheils zu geschornen Zeugen. Die Franken und Levantiner theilen jedwede Gattung Wolle noch in 3 unterschiedliche Gattungen, nämlich in Tresquille (Wolle von lebendigen Schafen);

fen); Pelade (mit Kalk abgepeißt), und in Bâtarde (von krankem Viehe). — Zu Marseille ist die algierische Pelade am gebräuchlichsten. Tresquille zeigt dafelbst die 3te von den Sorten an, die aus der Levante kommen, und Bâtarde bedeutet den eigentlichen Ausschuß. — Unter den marokkonischen Wollsorten ist die von Salee die beste; die Fabrikanten von Languedoc trachten ihr besonders nach; sie vermischen sie mit spanischen Sorten, und verfertigen die Londrins, 2ter Sorte, für die Levante daraus. — Die levantische Wolle kommt im September, October und November; die italienische und spanische im Julius, August und September; die barbarische im August und September, October und November, zu Marseille an. Um diese Zeit der Ankunft ist immer der vortheilhafteste Einkauf. — Die italienischen Wollsorten, mit denen Marseille negotirt, sind: appulische, römische und anconitaner. Erstere hat den Vorzug. Der größte Theil dieser Sorten geht wieder nach Flandern aus. — Thara darauf ist 4 Proc.; — Rabbat 6-8 Proc. — Sie kommen gemeinlich schon sehr genau sortirt aus Italien.

12) Die pohlische Wolle wird eingetheilt: in Lüsner, Thorner, Potutische, ein- und zweischürige; unter welchen die Lüsner am meisten gesucht wird. Danzig, Breslau und andre Städte bringen sie häufig zum Handel. — Zu Amsterdam handelt man die pohlische, deutsche und pommerische Schaf- und Lammwolle mit 15 Monat Rabbat, welches 10 Proc. beträgt, nebst 5 Proc. Thara. — Die spanische mit 21 Mon. Rabbat oder 14 Proc. Außerdem wird von dem Brutto abgerechnet: 3-6 ℔ pr. Ballen Refactie; die Thara der Säcke; 24 ℔ von jedem 175 ℔ und 1 Proc. für prompte Zahlung. — Bey der portugiesischen und italienischen Wolle 14 Proc. Thara; 2 Proc. gut Gew. und 1 Proc. für prompte Zahlung. — Die Refactie wird zwischen Käufer und Verkäufer durch den Mäkler abgemacht. — Bey der osterschen (nämlich pommerischen, stettinischen, Thorner ic.) Wolle 5 Proc. Thara, 2 Proc. gGew. und 1 Proc. für prompte Zahlung. Eben so bey den verschiednen Sorten der deutschen. —

13) Schriftsteller: Beyträge zur Kenntniß der Güte der Wolle. (f. Hilds H. 3. 1791. S. 381.) — Fink's, über Verfeinerung aller groben Wolle. N. Aufl. 8. Hannover, 1793. — Plouquet, von Veredlung der Schafwolle. 8. Tübingen 1785. — Tabelle zur Kennt-

nist aller Arten ic. von Schafwolle (f. Hilds H. 3. 1788. S. 3.) — Ueber die Zunahme des Gewichts bey der Wolle. (f. ebend. 1788. S. 370.) — Von der Verfeinerung der Schafwolle. (f. hannöv. Magazin 1792. St. 36.) — De la Platiere, Kunst die wollnen Zeuge zuzurichten und zu drucken. 4. Nürnberg. 1783. — D. Pörner, Anleitung zur Färbekunst ic. 8. Leipzig. 1785. — Handel mit spanischer Wolle (f. Hilds H. 3. 1789. S. 97.) — S. auch für Fabrik, Manufactur und Handl. St. 1. Leipzig, 1791. S. 298. — Kenntniß des Wolleneinkaufs. (f. Hilds H. 3. 1787. S. 68.) —

Wollengarn, der Name aller gesponnenen Wolle. Sie wird entweder mit der Spindel, oder auf dem Rade gesponnen; die letzte Weise fördert zwar mehr, bringt aber keinen so gleichen und schönen Faden hervor. Es giebt von diesem Garne sehr verschiedene Arten.

2) Man hat: feines und klaves, grobes und starkes, gleich und ungleich gesponnenes; gekämmtes Garn; (von langer gekämmter Wolle; zu welchem auch das Satingarn zu rechnen.) gekremplettes, gekrahtes oder Krempegarn; (von gekrempletter, kurzer ic. Wolle) einfaches und Doppel- oder gewirntes Garn. Nach dem verschiednen Gebrauch giebt es Saye- (Sayett-) Garn, Raschgarn, Luchmachergarn; Sigettgarn wird so fein als möglich gesponnen, und auch wohl gewirnt. — Florentinisch Garn ist fein und zart zu Zeugen; englisches, ebenfalls fein und zum bunten Nähen. Erfurt liefert bey uns sehr feine wollne Garne, in großer Menge zum Handel.

Wrack, und **Wracks Wraek**, f. Häring.

Wucher, eine unrechtmäßige Nutzung seiner eignen, oder der Gelder anderer. Nach den Rechten ist schon derjenige ein Wucherer, der von ausgeliehenem Gelde mehr, als die gewöhnlichen Zinsen nimmt. In Deutschland ist durchgehends der erlaubte jährliche Zins 5-6 Proc. In andern Ländern sind diese Procente bald mehr, bald weniger.

Würfel, werden aus Perlmutter, Elfenbein, Knochen ic. von allerley Größe zu Nürnberg, Fürth ic. gemacht. Die gemeinen sind zeckicht, und mit schwarzen Punkten, oder sogenannten Augen von 1-6, bezeichnet. Man braucht sie bekanntlich zum Spielen. Blinde Würfel sind solche, wo ihrer 6 zusammen gehören, und jeder Würfel nur auf einer von den 4 Seiten gezeichnet ist. Es giebt auch mehrzeckichte Sorten.

Wür-

Württemberg, Wirtemberg, Herzogthum in Schwaben; groß 200 Quadratmeilen; Einwohner 560,000. Es wird von einer Reihe von Bergketten umschlossen, unter denen der Schwarzwald, an welchen die Fürsten von Fürstenberg und der Markgraf von Baden Antheil haben, der wichtigste ist. Alle nöthige Naturproducte, Salz ausgenommen, werden im Lande, zum Theil in Menge erzeugt. Von dem Getraide geht viel in die Schweiz; Hanf und Flachs wird im Lande selbst verarbeitet; aus dem Obste wird vieler Ziber gemacht. Wein wird ebenfalls in die benachbarten Länder exportirt. Die Waldungen liefern Pottasche, Pech, Theer, Kienruß und Harz; Schafzucht ist zwar beträchtlich, die Ausfuhr der rohen Wolle aber ist verboten, so auch die Einfuhr des Eisens. — Mar- mor, Alabaster und andre Steinarten werden häufig gebrochen. — Stuttgart ist die Hauptstadt; sie hat gute Manufacturen, hauptsächlich in Zeugen, sowohl seidenen, als wollenen, Gold- Silber, Stahlarbeiten zc. — Urach, ist mit guten Leinwandfabriken versehen. Die Artikel derselben werden durch die dasige Handelsgesellschaft exportirt. — Kaltw, im Schwarzwalde, hat Tuch- und Zeugmanufacturen; eine Zuckersiederei, und treibt ebenfalls, vermittelst einer Handelscompagnie starken Verkehr nach Holland zc. — Tübingen, Universität. — Balingen, mit Wollen- und Leinwandfabriken; Vieh- und Fruchthandel.

2) Diese Dertter rechnen sämmtlich gewöhnlich nach Reichsf. zu 28 Schillingen à 6 Pfennigen.

a) Verhältniß der Rechnungsmünzen.

Rthlr.	Reichs- Gulden	Pfund	Bahen	Kaiser- groichen	Schil- linge	Kreuz- zer	Pfenn- nige
I	$1\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{10}$	$22\frac{1}{2}$	30	42	90	252
	I	$1\frac{2}{5}$	15	20	28	60	168
		I	$10\frac{5}{7}$	$14\frac{2}{7}$	20	$42\frac{6}{7}$	120
			I	$1\frac{1}{3}$	$1\frac{1}{3}$	4	$11\frac{2}{3}$
				I	$1\frac{2}{3}$	3	$8\frac{2}{3}$
					I	$2\frac{1}{7}$	6
						I	$2\frac{4}{7}$

Der Zahlwerth dieser Rechnungsmünzen ist gewöhnlich der 24 fl. Fuß, die köln. Mk. fein Silber zu 16 Rthlr.

b) Wirkliche Landesmünzen: Goldne: Ducaten zu 5. fl. Silberne: Conv. Species zu $2\frac{2}{3}$ fl. —

20, 10 und 5 Xr. Stücke zu 24, 12, — 6 Xrn. — Groschen zu 3 Xr und 1 Kreuzerstücke.

c) Fremde daselbst geltende Münzsorten: In O, Kaiserliche und Kremnitzer Duc. 5 fl. 24r. — Mail, Flor. und Venetianische Zecchinen 5 rsl. 19 $\frac{1}{2}$ r. — Pfälz. Baiertische- und Salz. Ducaten 5 rsl. 15 $\frac{1}{2}$ r. — Holl. Ducaten 5 rsl. 15 $\frac{1}{2}$ r. — Souverain'd'or 16 rsl. — Franz. Schildlouisd'or bis 1784, 11 rsl. 14 $\frac{1}{2}$ rsl. — neue Ld'or von 1785, 10 rsl. 32 $\frac{1}{2}$ r. — In D, franz. Laubtblr. von 1784, 85-86, 2 rsl. 40r. —

d) Maße und Gewichte: die Stuttgarter Elle 271 $\frac{1}{2}$, der Fuß 126 $\frac{1}{2}$; auch nach andern eine Elle von 298 $\frac{1}{2}$ franz. Linien. — 1 Meß Holz ist 6 Fuß breit und hoch; und 4 Fuß lang. — Der Getraidescheffel hält 8 Simri oder 7835 franz. Eoll. — Vom Weinmaß hält 1 Fuder 6 Dhm, (Eimer) 96 Fmi (Nunen), 960 Maß und 3840 Quart (Schoppen). Der Eimer soll 7466 fr. Eoll halten. — Das Stuttgarter Markgewicht hält 4868 holl. Ms das Pfund von 2 solchen Marken aber 9736 holl. Ms.

Würznägelein, s. Nägelein.

Wurmsame, s. Zitwersame.

X.

Xalappa, s. Jalapwurzg.

Xantonicum, (Semen) s. Zitwersamen.

Xeraphin, asiatische S. Münze in Goa. Ein Pardass Xeraphin von 300 Rees würde zu 39 fl. hamb. Current zu rechnen seyn.

Xeressect, s. spanische Weine.

Xiloeaffia, s. im Anhang.

Y.

Yapendjis, Filzmäntel mit Felbe gefüttert, die in Cassien verfertigt und in großer Menge nach Laurien, Rußland, Pohlen, der Moldau und Wallachey ausgeführt werden.

Yar.