

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Pfeiffenerde.	Dies ist der weiße, in der Hitze weißbleibende Löpferthon. Er fühlt sich mehr oder weniger fettig an, hängt stark an der Zunge, verbreitet angehaucht einen Thongeruch, zerfällt und erweicht im Wasser ganz und bildet mit wenig Wasser einen zähen knetbaren Teig.	Man gebraucht sie zur Grundirung der Farben anstatt Bleiweiß, und zum Anstrich auf Lederwerk.
Nickelgrün.	Ist eine schöne grüne Farbe, aus Kupferoxyd und vielem gelöschtem Kalk bereitet, welches jedoch in neuerer Zeit wenig Nachfrage genießt; es wird in Schweinsfurt, Bwickau u. vorzüglich bereitet.	
Blatt = Indigo oder Blatt = Indigo.	Wird aus einer Mischung von Stärkmehl, Kreide, Smalte, und Indigo bereitet; er ist vorzüglich in Holland im Gebrauch, wird aber von den deutschen Farbenfabriken ebenfalls geliefert.	Er dient als blaue Anstreichfarbe.
Punschessenz.	Ist eine Zusammensetzung von Arrak, Zucker und Citronen nach bestehenden Recepten. Diese Essenz findet man bei Destillateurs, Specereiwaaaren- und Weinhändlern immer vorräthig. Rudolph König in Ansbach bereitet sie in vorzüglicher Güte, die $\frac{3}{4}$ Bouteille à 1 fl. 18 fr.	Will man sich schnell Punsch bereiten, so nimmt man 1 Theil Essenz und 2 Theile siedendes Wasser, somit ist der Punsch ohne sonstigen Zusatz fertig.
Reis, Caroliner und Mailänder.	Sind die beinahe durchsichtigen Saamenkörner einer besondern Getreideart wärmerer Länder; die vorzüglichsten Sorten, welche in den Handel kommen, sind: a) Der Caroliner aus den vereinigten Staaten ist länger, schmaler, weißer und durchscheinender als der italienische. b) Der Brasilische ist geringer als der Carolina, besser als der Piemonteser. c) Der Veroneser besser als der Mailänder. d) Dstigliesser; von Dstiglia in Oberitalien etwas besser als der Mailänder. e) Mailänder. f) Levantischer ist zwar größer und schwerer von Korn als der italienische, aber minder wohlschmeckend. g) Piemonteser gelblich und runder als der Caroliner, hat einen eigenthümlichen Geruch und etwas scharfen Geschmack. h) Spanischer; minder weiß und körnig als der Caroliner, kommt nicht häufig in den auswärtigen Handel und ist von Natur gelblich. i) Egyptischer, ist weiß und groß und zur Abhaltung der Kerbthiere mit Salz (2 Loth aufs Pfund) vermischt. Guter Reis muß trocken, staubfrei und von angenehmem Geruch seyn und darf keinen sauern Geschmack haben. An feuchten Orten leidet er leicht durch Milben, welche sich nebst der dann stattfindenden Gährung durch einen	Vom Reis nähren sich mehr Menschen als von irgend einem andern vegetabilischen Nahrungsmittel. Man macht auch Brod und Branntwein aus ihm.

Deutsche
Benennungen.

Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.

Anwendung.

süßlichen Geruch zu erkennen geben. Das beste Mittel gegen den Milbenfraß ist öfteres Durchsieben, Lüften, Trocknen und Vermischen mit Salz. Den italienischen Reis bezieht Deutschland meistens aus Genua und Lindau, den ägyptischen von Triest, den Caroliner von Amsterdam, Hamburg, London u. Bremen. Es gibt Sumpfs- und Bergreis, von welchem ersterer einen Theil des Jahres unter Wasser seyn muß; letzterer wächst auf trockenen Anhöhen und hat weißere, längere, härtere, haltbarere und wohlschmeckendere Körner.

Rosinen.
Zibeben.

Sind Beeren mehrerer im südlichen Europa wachsenden Arten des Weinstocks, die man theils am Stamm selbst durch die Sonne oder gepflückt auf Degen trocknen läßt; man heißt sie hier und da auch Zibeben, welche Benennung aber eigentlich nur der kalabrischen Rosine gehört, sie ist dunkel rothgelb, zweifernig, mit den Kämmen an Fäden gereiht und in Fässern von 90 bis 100 Pfund; die Traube welche sie liefert, heißt in Calabrien Zibeb o. Folgende Sorten sind die bekanntesten:

- a) Damascener Rosinen: sehr groß, beinahe wie eine kleine Pflaume, braungelb, gewöhnlich ohne Kern in halbrunden Schachteln von 15 bis 60 Pfunden. Man baut sie in der Levante und in Südeuropa.
- b) Französische und spanische Rosinen: sind kleiner, dicker, bläulich, haltbarer und von angenehmen Geschmack.
- c) Calabreser Rosinen: ähneln den großen Muskatellertrauben und sind theils weiß, theils roth.
- d) Kistenrosinen: aus der Provence, sind gelb, hell und glänzend, süß und reich an Zucker und gewürzhafter als die kalabreser; die kleinen Kisten halten 17 Pfund, die größern 40 Pfd.
- e) Liparische Rosinen: ähneln beinahe den Korinthen; man versendet sie in Fässern von 180 bis 200 Pfunden.
- f) Die Picardan Rosinen: kommen aus der Provence und Languedoc, sind etwas kleiner und trockener als die Kistenrosinen und in Kisten von 80 bis 100 Pfund.
- g) Die Muskateller Rosinen: bezieht man von Frontignan in der Languedoc in Schachteln von 5 bis 15 Pfd., sie sind mittelgroß und haben einen angenehmen, moschusartigen Geschmack.
- h) Smirner Rosinen: schwarze und rothe. Erstere sind violett-schwarz, runzlig und innen blutroth; man nennt sie auch Smirner Korinthen. Die Insel Samos liefert sie ebenfalls.
- i) Spanische Rosinen: groß, dunkelgelb und glänzend,

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>liefern Malaga und Valencia, man unterscheidet sie in Korb-Rosinen und Fäßchen-Rosinen. Malaga, Muskateller-Rosinen kommen in Kistchen. Die Rosinen müssen sehr gut getrocknet seyn und an einem kühlen trockenen Orte, wohl verschlossen aufbewahrt werden, durch Luft und Wärme verlieren sie bald ihren Wohlgeschmack und werden später weiß, mehlig und matt. Von Triest bezieht man die Smirnaer, Calabreser, Cisme, Samoser, die von den jonischen Inseln u. s. w.</p>	
<p>Rothholz.</p> <p>Rundfisch. Flachfisch. Stockfisch. Kablian. Klippfisch. Rothschär. Laberdan. Zartfisch. Breitfisch. Plattfisch.</p>	<p>Beschrieben unter Fernambuk.</p> <p>Rundfische nennt man die kleinen Klippfische, die nicht gespalten, sondern bloß am Bauche ausgeschlitzt werden und daher eine mehr rundliche Gestalt haben; sie leben in dem Nordmeere bei Neufundland. Flachfische oder Plattfische sind die in Island an der Luft ohne vorheriges Salzen getrockneten Kablian; der Name rührt daher, weil der Leib flach ausgelegt wird, im Gegensatz von Hängfisch, der zum Trocknen nicht ausgebreitet, sondern nur aufgehängt wird. Stockfisch nannte man ursprünglich den an der Luft ohne vorheriges Salzen getrockneten Kablian, die Benennung soll daher kommen, weil man ihn bei dem Kochen mit Stöcken oder Hämmern klopft. Der Kablian lebt in den gemäßigten Meeren besonders in dem Nordmeere bei Neufundland, das Weibchen hat 4 Millionen Eier; eingesalzen und getrocknet kommt er unter dem Namen Klippfisch, bloß eingesalzen unter dem Namen Laberdan in den Handel. Der Klippfisch hat auch den Namen Rothschär. Breitfische sind die großen Klippfische, welche gespalten werden und daher eine breite Gestalt erhalten. Zartfisch nennt man in Norwegen die beste Sorte nach dem Flachfisch. Die sämtlich genannten Fische gehören zur Familie der Barsche und zur Gattung der Schellfische. Bergen hat den Haupthandel mit diesen Fischen. Man bezieht sie von Copenhagen, Amsterdam, Dordrecht, Hamburg u. Cöln a. Rh. Die getrockneten Fische erfordern ein trockenes Lager, sie müssen ein weißliches Fleisch haben, im Alter wird es braun und auch von Milben angefressen. Sämtlich genannte Fische werden ohne Köpfe verschickt, weil sie ungenießbar sind und die Fracht nur vertheuern würden.</p>	<p>Der Verbrauch dieser Fische ist bekannt und bedarf daher keiner nähern Beschreibung. Die Leber dieser Fische wird zu Thran benutzt, daher der aus Bergen kommende Thran, Berger Leberthran genannt wird.</p>
<p>Sardellen.</p>	<p>Sind zur Gattung der Heringe gehörende Fische, welche sammt den Köpfen eingesalzen werden; man findet sie</p>	<p>Man gebraucht sie zu Salaten und Saucen, oder ist</p>