

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, Amsterdamm, 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>

Deutsche
Benennungen.

Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.

Anwendung.

in der Nordsee, im West- und Mittelmeer. Gute Sardellen sind weiß, fest, dicht, weder zu groß noch zu klein, von der Mittelforte gehen circa 5000, von den kleinen 10000, von den großen nur 2 bis 3000 auf das Faß. An feuchten Orten darf man sie nicht aufbewahren, sondern zu ebener Erde in den Magazinen; wenn sie alt werden, verlieren sie ihren angenehmen Geruch und Geschmack, werden braun von Farbe und riechen dann thranartig. Mit den Sardellen haben die Anchovis Aehnlichkeit und werden auch oft mit diesen verwechselt; sie sind gewöhnlich aber kleiner, am Rücken rund und haben keine Köpfe, welche bitter sind und ihnen daher abgeschnitten werden. Man bezieht diese Fische von Triest, Venedig, Genua, Marseille und Bergen op Zoom in Holland. Sardellen werden auch geräuchert oder gebraten und mit Essig, Pfeffer und Lorbeerblättern eingemacht. Die Anchovis ebenfalls eingesalzen, geräuchert, oder in Del gelegt, verschickt.

sie gesalzen, geräuchert oder aus dem Del.

Satinoker.

Siehe unter Terra ochra citrina.

Schneeberger
Schmupftabak.

Ein aus verschiedenen fein gestoßenen gewürzhaften Kräutern und Wurzeln bereitetes Pulver. Man hat weißen und grünen, wovon ersterer doppelt so theuer als letzterer ist und verkauft ihn in kleinen Schächtelchen. Nürnberg, Augsburg und Schneeberg liefern davon das meiste in den Handel, zum Aufbewahren muß man ein ganz trockenes Lager wählen, weil er durch Feuchtigkeit übelriechend und dann unverkäuflich wird.

Er wird blos zum Schnupfen empfohlen.

Schüttgelb.

Ist eine hellgelbe, mehr und weniger ins Goldgelbe fallende, feine, etwas abfärbende, leicht zerreibliche Erde, die in zugespitzten oder kegelförmigen Stücken in den Handel kommt, sie wird aus Kreide oder thonhaltiger weißer Erde bereitet und mit irgend einer gelben Pflanzenfarbe gefärbt, z. B. mit Gelbbeeren, Saftgrün, Curcume, Bau u. s. w. Man bezieht es noch jetzt vorzüglich gut aus Amsterdam; die deutschen Farbenfabriken zu Schweinfurt (das von Wilhelm Sattler bereitete läßt sich, wozu das holländische sich nicht eignet, sogar mit Mineralblau zu Grün mischen). Eisenach, Heilbronn a. N. u. s. w. liefern auch ausgezeichnete Dualitäten.

Man gebraucht das Schüttgelb als Anstreichfarbe besonders auch zum Färben lederner Riemen, Beinkleider u.

Schweinfurter-
grün.

Besteht aus Kupferoxyd, Arsenik und Essigsäure. Das bessere übertrifft alle andern grünen Farben. Der Erfinder davon ist Herr Wilhelm Sattler in Schweinfurt. Das ganz dunkle nennt man auch destillirtes oder gereinigtes. Vor einigen Jahren wurde in öffentlichen

Man wendet es in der Del- und Wassermalerei an.

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	Blättern gewarnt, der Arsenik-Bestandtheile wegen, keine Wände damit zu bestreichen und keine Tapeten, auf welche selbiges getragen ist, in Zimmern zu verwenden. Man bereitet auch dieses Grün in allen Farbenfabriken. Nicht zu verwechseln ist es mit dem ihm ähnlichen Wiener, Kaiser- und Wittisgrün.	
Senfmehl.	Siehe Sem. Erucac pag. 175. Die daraus zum Speisen bereitet werdenden Senfe werden theils in Fäßchen, theils in Löffeln von Fayance versendet, auf welchen schöne Bignetten geklebt sind, und welche die Benennung des Inhalts als aux Capres et auchois, aux anhois, à l'estragon, aux fines herbes etc., sowie die Namen der Verfertiger enthalten.	
Spaniol.	Eine feine Sorte Schnupftabak, die ursprünglich in Amerika und Spanien, aus mit rother Erde gefärbten Havannablättern gemacht wurde.	
Stärke.	Es gibt deren zwei Sorten, die beste aus Weizen, die andere aus Kartoffeln bereitet, man heißt sie daher Getreide- oder Kartoffelstärke; sie erscheint in unregelmäßigen glänzenden oder matt weißen Klümpchen oder Stängelchen, welche im kalten Wasser blos zerfallen, mit heißem angebrühet aber einen Kleister bilden. Gute Stärke muß weiß, geruch- und geschmacklos seyn und, als Beweis blos aus Weizen gemacht zu bestehen, zwischen Zunge und Gaumen kleben; man bewahrt sie am besten an ganz trockenen Orten auf, da sie sonst leicht schimmelt, und von Milben zerfressen wird. Man bezieht sie von Halle in Sachsen, Straßburg, Nördlingen Regensburg, Landshut u. s. w.	Sie dient zu Backwerk, Kleister, zum Steifen der Leinen, zu Oblaten, zu Haarpuder, Sago und Suppengries; zur Verdickung der Beizen beim Rattendruck, unter Berliner-, Neu- und Waschblau.
Stanniol, oder Zinnblech.	Ist zu Blättern oder dünnen Blechen geschlagenes oder gewalztes Zinn, man nimmt dazu das reinste, da dieses weniger reißt und unterscheidet es nach der Dicke in mehrere Sorten, oft auch nach dem Gebrauch. Spiegel folie oder Stanniol nennt man das zum Belegen der Spiegel bestimmte. Unter Zinnfolie begreift man dünne Blätter, welche meist zu weißen oder gefärbten Folien und Blättern bestimmt sind. Nürnberg liefert sehr viel Zinnfolie zum Spiegelbelegen und anderen Zwecken.	Die dicken Zinnbleche gebraucht man zu Kesseln und andern Gefäßen, zu Notenplatten, zur Ueberziehung von Schenk- und Blumentischen. Die dünnen zum Belegen der Spiegel, zum Einschlagen der Chocolate und Vanille, im Orient zum Dachdecken, wobei sie mit gelbem Firniß überzogen werden.
Sumach oder Schmal.	Die Blätter, Blattstiele und kleinen Zweige des im südlichen Europa wachsenden Gerbersumachs, sowie die des in Sibirien und Süd-Europa wachsenden, auch im nördlichen Deutschland gepflanzten Periclymenum.	Man gebraucht ihn zum Gerben, sowie zum Gelb- und Schwarzfärben u. als Beize beim Türkischrothfärben.

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>machs, haben gerbestoffhaltige und gelbfärbende Eigenschaften. Der erste liefert den ächten, der zweite den unächten venetianischen oder italienischen Sumach. In Sicilien wird der Sumach zwischen Mühlsteinen zu grobem Pulver gemahlen, in den österreichischen Grenz-Provinzen läßt man ihn von Pferden klein treten. In Südfrankreich mahlt man die Blätter mehrerer Pflanzen zu Sumach. Bei Landau an der Isar in Bayern macht man Sumach aus Tamariskenblättern. Guter Sumach muß grün und frisch seyn; der weiße, grauliche und schwärzliche hat wenig Kraft.</p>	
<p>Tabak.</p>	<p>Ursprünglich ist Südamerika das Vaterland dieser Pflanze, jetzt wird sie aber fast in allen Erdtheilen gebaut. Die Blätter gehören unter die Narcotica. Es gibt sehr viele Tabakspflanzen, von denen folgende die besten sind:</p> <ol style="list-style-type: none"> Der virginische Tabak aus Südamerika, er wird auch um Nürnberg und in der Rheinpfalz gebaut. Der Bauern- oder kleine Tabak ebenfalls von Amerika, wird bei uns selten gebaut. Der klebrige oder Soldatentabak aus Peru, wird bei uns in Gärten und auch in Ungarn gebaut, er ist kräftiger als die andern Arten. Der Jungferntabak wird im Nürnbergischen ebenfalls in Gärten gezogen und ist in Peru zu Hause. Der strauchartige Tabak oder Baumkanaster, chinesisches Tabak von China und vom Cap. Der kurzblättrige Tabak aus Amerika in Althaldensleben gebaut. Sein Blatt gibt die feinsten Cigarren. Der großblättrige Tabak, hat blaßgrüne, 2 bis 3 Fuß lange und 1 Fuß breite Blätter und wird ebenfalls in Althaldensleben gebaut. Der asiatische Tabak, welcher sehr fette Blätter hat. Man baut den Tabak gewöhnlich Felderweise, bricht die Blüthen ab, ehe sie sich noch ganz entwickeln, damit die Pflanze mehr Kraft zur Ausbildung der Blätter behält, nimmt nach einiger Zeit die untern Blätter, welche früher absterben würden und später erst die ganz ausgebildeten obern ab, diese geben die eigentlichen Tabakblätter. Die früher abgenommenen nennt man Erd- oder Sandgut, sie sind dünn, leicht und wenig gehaltreich. Die kleinen Blätter, welche man nach Abnahme der großen noch am Stamme läßt, damit sie nachwachsen, werden später ebenfalls abgenommen und kommen unter dem Namen Geiz in den Handel. Sie geben einen schwächern, minder gut riechenden und schmeckenden Tabak. Die abgepflückten Blätter läßt man gewöhnlich auf Haufen etwas schwi- 	<p>Die rohen Blätter dieser Pflanze bringen, innerlich genommen, sehr heftige Wirkungen, als Erbrechen, Durchfall und, wie alle narcotische Mittel, Kopfweh, Schwindel u. s. w. hervor; in kleinern Gaben wirken sie besonders auf die Harnabsonderung. Sie sind daher gegen Wassersuchten und Krankheiten der Harnwege empfohlen; auch gegen krampfhaftes Beschweden hat man sie mit Nutzen gegeben. Der Tabakrauch dient gegen Zahnweh, und wird außerdem vorzüglich in Klystiren beim Scheintod, eingeklemmten Brüchen, Koliken angewandt. Als Niesemittel sind die getrockneten Blätter bekannt genug. Gines schwachen Aufgusses der Tabakblätter hat man sich gegen Krätze und trockenen Grind bedient.</p>