

Corned-Beef, ursprünglich aus Amerika eingeführtes, später auch in Deutschland hergestelltes Büchsenfleisch, das in den möglichst ganz gefüllten Büchsen sterilisiert wird. Wegen der vielen gegen das amerikanische Erzeugnis erhobenen Bedenken ist im Schlachtvieh- und Fleischbeschaugesetz die Einfuhr von Büchsenfleisch verboten.

Cottonsuet ist ein aus Amerika eingeführtes Gemisch von Baumwollsamensemin mit etwas Rindertalg.

Cozapulver, eines der zahllosen, völlig wertlosen Mittel gegen die Trunksucht, besteht aus nichts als Natriumbikarbonat mit etwas Kalmus und Enzian. Der Preis des von England aus mit riesiger Reklame vertriebenen Präparates beträgt 10 M., der Wert 30 Pfg. (!)

Crabholz von Guyana stammt von *Xylocarpus caraba* und ist ein verhältnismäßig leichtes, aber doch gutes Nutzholz, welches zu Masten, Rahen, Sparren, Dielen und Türen verwandt wird.

Crèmes nennt man im Französischen Pomaden und andere salben- oder rahmähnliche Gemische, dann auch mit viel Zucker versetzte und dadurch öligartig dicke Liköre.

Crin végétal (*Crin d'Afrique*, *Vegetal*), ein aus den Blättern der Zwergpalme, *Chamaerops humilis*, in Algier gewonnener Faserstoff,

wird zu Polsterungen verwendet. Schwarz gefärbt wird er den Roßhaaren ähnlicher als irgend eine andere Substanz.

Cuaba, ein feines Nutzholz von der Insel Kuba, kommt in zwei Arten, *Cuaba amarilla*, von *Amyris maritima*, und *Cuaba blanca*, von *A. sylvatica*, in den Handel.

Curaçoschalen (lat. *Cortex fructus Curaçao*, frz. *Ecorce de Curaçao*, engl. *Curacao Peel*), die getrockneten Fruchtschalen einer auf Curaçao angebauten Abart der Pomeranzen, sind dünner und bitterer als die gewöhnlichen, von braungrünlicher Farbe und haben dem bekannten bitteren Likör den Namen verliehen. Neben diesen echten Schalen werden auch grüne Pomeranzenschalen überhaupt als C. bezeichnet.

Curry powder (*Ragoutpulver*), eine pikant schmeckende Mischung von Gewürzen, die in Indien als Zutat zu Speisen (*Curry* heißt gepfeffelter Reisbrei) allgemein gebraucht wird, und deren Verwendung sich von dort über England nach dem Kontinent verbreitet hat. Die Rezepte zu echtem Ragoutpulver sind sehr verschieden, doch mehr hinsichtlich der Menge als der Art der Zutaten, die in allen Vorschriften ziemlich dieselben sind, nämlich Kurkuma und Koriander, schwarzer Pfeffer, Ingwer, Zimt, Muskatblüten, Gewürznelken, Kardamom, Kümmel, Kayenpfeffer.

D.

Dänisch Weiß nennt man eine sehr fein geschlämte Kreide, die hauptsächlich von den Inseln Moen und Fünen in den Handel kommt und als Anstrichfarbe benutzt wird.

Därme (frz. *Boyaux*, engl. *Guts*). Die D. gewisser Säugetiere finden eine ausgedehnte technische Verwendung und bilden einen nicht unbedeutenden, oft weithin versandten Handelsartikel. Namentlich Rußland, England, Ungarn, Italien, Dänemark, Sibirien, Turkestan liefern große Mengen D., welche entweder nach genügender Reinigung getrocknet, oder mit Kochsalz bestreut (eingesalzene D.) im feuchten Zustande in Fässer verpackt werden. Die gesuchteste Sorte sind die Schafdärme, und zwar besonders diejenigen von jungen Schafen, weil sie die besten Darmsaiten liefern. Die italienischen Schafdärme haben den höchsten Wert, weil sie von schlecht genährten und jung geschlachteten Tieren stammen, deren D. zäher und widerstandsfähiger sind als diejenigen von gut genährten. Außer zur Saitenherstellung werden die Schafdärme auch in Wurstfabriken sehr viel verbraucht, so daß es oft schwer hält, das genügende Material für die Saitengewinnung zu beschaffen. Ochsendärme liefern die Goldschlägerhaut und die Häute für Salamiwürste. Schweinsdärme werden als Wursthüllen benutzt. Pferdedärme dienen zu Drehbankschnuren. Katzendärme werden zu Katgut (s. d.), einem Nähmaterial für Wunden usw., verarbeitet.

Dahlia, ein Teerfarbstoff, ist eine Abart von Hofmanns Violett (s. d.).

Daliholz von *Virola sebifera*, einem großen Baume Guyanas, dessen Früchte Pflanzentalg (s. d.) liefern, läßt sich sehr gut spalten und wird viel zu Faßdauben verwandt.

Dammaraharz (*Katzenaugengummi*, lat. *Resina dammar*, frz. *Résine du dammara*, engl. *Dammar*). Diesen Namen führen verschiedene ostindische Harze, von denen aber nur wenige in den europäischen Handel kommen. Das gewöhnliche D. stammt von der Dammarafichte (*Dammara orientalis*), einem großen, besonders auf den Molukken und Sunda-Inseln häufig wachsenden Waldbaum, der nahe am Boden dicke Stammknollen bildet und aus diesen das Harz ausschwitzt. Diese Ware kommt hauptsächlich von Java, in Kisten von etwa 100 kg Inhalt, in den Verkehr. Eine ähnliche, aber härtere und deshalb geschätztere Sorte wird von Singapore aus verschifft und stammt von *Hopea splendida* und *micrantha*. Eine von Borneo in den Handel kommende Sorte, *Dammar daging* oder *Rose Dammar*, ist weicher und ins Grünliche fallend und daher um die Hälfte billiger als die gewöhnliche Sorte. Das D. besteht aus größeren und kleineren, meist runden Stücken, die äußerlich weiß bestäubt, innen glashell und stark glänzend sind, flachmuschelartig brechen, sich mit Ausnahme der Singapore-Sorte leicht zu Pulver stoßen lassen und in der Wärme der Hand etwas klebrig werden. Es erweicht bei 75^o, schmilzt bei 200^o zu einer dünnen Flüssigkeit und zeigt ein spez. Gew. von 1,040–1,120. Die Masse ist entweder ganz farblos oder gelblich, löst sich in Alkohol und