

aber meist ganz flach oder wenig gewölbt geschliffen, da fassettierter Schliff das schöne Farbenspiel aufhebt.

**Lachs** (Salm, frz. Saumon, engl. Salmon), ein zu der Ordnung der Knochenfische, Familie der Salmoniden, gehörender Raubfisch (*Salmo salar*), findet sich in allen nördlichen Meeren, auch in der Nord- und Ostsee, fehlt aber bereits im Mittelmeer. Der schlank gebaute, mit kleinen Schuppen bedeckte Leib zeigt je nach Alter und Geschlecht stark wechselnde Färbung. Das große Maul des verhältnismäßig kleinen Kopfes ist im Unterkiefer mit einer Reihe, im Oberkiefer mit zwei Reihen starker Zähne besetzt. Die Rückenflosse zeigt 3—4 Stachel- und 9—11 weiche Strahlen, die Brustflosse 14 Strahlen (davon nur die erste hart), die Bauchflosse 8 weiche und 1 harte, die Afterflosse 3 harte und 7—8 weiche, die Schwanzflosse 19 weiche Strahlen. Der L. ist ein Meeresbewohner, geht aber, wenn er etwa 1 m lang geworden ist, zum Laichen die Flüsse, in Deutschland besonders Rhein, Elbe und Weser hinauf, überspringt Stromschnellen und kleinere Wasserfälle und wird während dieser Aufwärtswanderung mit Angel und Netz gefangen. Der ins Meer zurückkehrende Fisch ist, da er in den Flüssen keine Nahrung zu sich nimmt, abgemagert und wenig wertvoll. Als Mindestgröße fangbarer Lachse ist in Deutschland  $1\frac{1}{2}$  m vorgeschrieben, während Fische von  $1\frac{1}{2}$  m und 12—15 kg Gewicht die beste Handelsware bilden, doch kommen auch 20 kg schwere, vereinzelt noch schwerere Exemplare vor. Seitdem der Ertrag der deutschen Fischerei stark zurückgegangen ist, werden die L. hauptsächlich von Schottland, Norwegen und Nordamerika (Alaska) in den Handel gebracht. — Der L. ist einer der wohlschmeckendsten und nährstoff-, besonders fettreichsten Fische mit 64% Wasser, 21—22% Eiweiß, 13—14% Fett und 1% Mineralstoffen und wird sowohl frisch wie eingesalzen, geräuchert und mariniert genossen. Gesalzen und geräucherter L. enthält 51% Wasser, 24% Eiweiß, 13% Fett und 12% Mineralstoffe (10% Salz). Zum Marinieren werden die ausgeweideten, in Stücke zerschnittenen Tiere gekocht, darauf mit Gewürzen in Fässer gepackt und diese mit Essig-Salz-Lake aufgefüllt und zugeschlagen. Besonders geschätzt ist die marinierte Ware von Elbing. Außerdem bringen Danzig, Thorn, Bremen, Frankfurt a. O. Lachs in den Handel. Wichtige Ausfuhrorte sind Berwick und Perth in Schottland, Bergen in Norwegen und Neufundland. — Von den hauptsächlichsten Verwandten des L. kommt der Huchen (*Salmo hucho*), der bis 2 m lang und 50 kg schwer wird, im Schwarzen Meere vor. Er steigt in die Donau mit ihren Nebenflüssen und wird daher Donaulachs genannt. — Die Seeforelle, Grund- oder Lachsforelle, Rheinanke, Illanke (*Salmo lacustris*) bevölkert hauptsächlich die Landseen, besonders der Schweiz und wird bis zu 20 kg schwer. Eine Abart, die Meerforelle (*Salmo trutta*) verbringt einen Teil ihres Lebens im Meere. — Die eigentliche Forelle ist in einem besonderen Aufsätze besprochen worden.

**Lacke** (lat. Lacca, frz. Laques oder Vernis, engl. Lac oder Varnish). Mit diesem Namen belegt man, abgesehen von einigen natürlichen Harzen wie Stocklack oder Schellack (s. d.), dem Japanlack (s. d.) und einigen Lackfarben (s. d.), sowohl Auflösungen von Harzen in leicht flüchtigen Flüssigkeiten, die sog. flüchtigen oder mageren Lacke, als auch Mischungen der letzteren mit fetten Ölen, Harzölen oder Firnis, die sog. Lackfirnisse, fetten oder Öllacke. Im gewöhnlichen Leben werden die Begriffe Lack und Firnis häufig verwechselt oder als völlig gleichbedeutend gebraucht, so daß vielfach nur mit Firnis oder Ölfarbe gestrichene Gegenstände als lackierte in den Handel kommen. Charakteristisch für einen wahren Lack ist aber immer sein Gehalt an Harz. Als Harze kommen besonders Bernstein, Dammar, Kopal, Kolophonium sowie neuerdings Kunstharz (s. Harz), als Lösungsmittel Äther, Alkohol, Amylalkohol, Amylacetat, Aze-ton, Benzin, Benzol, Kampferöl, Rosmarinöl, Terpentinöl in Betracht. Beim Überstreichen der Gegenstände verflüchtigt sich das Lösungsmittel und das Harz bleibt als dünner durchsichtiger oder bei Zusatz von Körperfarben undurchsichtiger Überzug zurück. Die fetten Lackfirnisse bestehen aus Firnis (Leinöl-, Holzöl- oder anderem Firnis) und Harzen in Terpentinöl. Zu ihrer Herstellung wird der entsprechend in etwa nußgroße Stücke zerbrochene Kopal (oder auch Bernstein) in Kesseln mit Kondensationsvorrichtung vorsichtig bei etwa 300—350° geschmolzen, wobei das Kopalöl überdestilliert, und darauf das auf 200° erwärmte Leinöl (Firnis) nach und nach hinzugegeben, bis bei andauerndem Erhitzen auf 320° eine völlig gleichmäßige Mischung entstanden ist. Nach dem Abkühlen gibt man Terpentinöl, unter Umständen auch Sikkative (s. d.) hinzu und unterwirft das fertige Erzeugnis in der Regel noch einer Filtration. Bei Verwendung von Kolophonium statt der fossilen Harze kann ein einfacheres Verfahren angewandt werden. Die fetten Lackfirnisse liefern von allen Lacken die haltbarsten Überzüge, brauchen aber lange Zeit zum Trocknen (meist in geheizten Räumen) und werden, oft in Verbindung mit Farben, für Lederzeug, Blechwaren und andere der Abnutzung ausgesetzte Gegenstände angewandt. Als Unterabteilung gehören zu ihnen noch die sog. Kautschuklacke, die einen Zusatz von Kautschuk oder Guttapercha in Benzin gelöst erhalten und sich durch große Geschmeidigkeit, bei allerdings vermindertem Glanz, auszeichnen. Mattlacke erhalten außerdem einen Zusatz von Wachs. — Spiritus- oder Weingeistlacke werden in der Regel gebraucht, wenn die gestrichenen Gegenstände ihre natürliche Farbe behalten sollen, und daher für diesen Fall aus besonders hellen Harzen bereitet, während für andere Zwecke auch dunklere Harze, Bernstein, Schellack, Kolophonium, benutzt werden können. Bisweilen erhalten sie auch einen Zusatz alkoholösllicher Farben, wie Teerfarben oder Drachenblut (Goldlack). Kleinere Mengen der weicheren Harze kann man durch Schütteln der pulverisierten Masse mit starkem Weingeist schon in der Kälte,