

Specerei=

und

Verzeich-
nis

der Waaren, deren Eigenschaften

angewiesen

Farbwaaren=Lexikon.

Wachholz.

Wachholz ist ein Holz, welches in den Tropenländern vorkommt, und welches in der Arznei wegen seiner Eigenschaften sehr geschätzt wird.

Wachholz.

Wachholz ist ein Holz, welches in den Tropenländern vorkommt, und welches in der Arznei wegen seiner Eigenschaften sehr geschätzt wird.

Das Wachholz ist ein Holz, welches in den Tropenländern vorkommt, und welches in der Arznei wegen seiner Eigenschaften sehr geschätzt wird.

Wachholz.

Wachholz ist ein Holz, welches in den Tropenländern vorkommt, und welches in der Arznei wegen seiner Eigenschaften sehr geschätzt wird.

Das Wachholz ist ein Holz, welches in den Tropenländern vorkommt, und welches in der Arznei wegen seiner Eigenschaften sehr geschätzt wird.

Anmerkung. Findet sich ein Artikel, z. B. Pfeffer, und andere Waaren nicht in dem Verzeichniß der Specereien, so kommt er zuverlässig unter den Droguerien in der lateinischen Benennung, als Piper nigrum u. s. w., vor, worüber das Register die beste Auskunft gibt.

197999999

ordnungs-Verzeichnis

Anmerkung. Sindere ist ein Mittel, d. B. Pfeffer, und andere Sachen nicht
in dem Verzeichnis der Specien, so kommt er anordentlich unter den
Specien in der lateinischen Benennung, als Piper nigrum u. s. w.
vor, theillich das Meiste die beste Auskunft gibt.

Deutsche
Benennungen.

Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.

Anwendung.

Apfelsinen
(sinesische
Pomeranzen.)

Eine Art Pomeranzen, die sich von den gewöhnlichen durch süßen Saft, der gewürzhaft schmeckt, und durch hellere Schale unterscheidet. Man bezieht sie aus Portugal, Italien und andern Südländern. Bei den sicilischen hat die Riste circa 300, bei den genuessischen 400, und bei denen von Oberitalien 500 Stücke.

Man ißt sie frisch oder benugt sie wie Citronen.

Arancini.

Nennt man in Italien die kleinen, bittern, unreifen Pomeranzen, sie werden in Zucker (nicht zerschnitten, sondern in ihrer ganzen Form) eingemacht und in Schachteln gepackt versendet; man genießt sie als magenstärkendes Mittel.

Baumwachs.

Wird aus gelbem Wachs, gemeinem Terpenthin, Schweinfett und weißem Harz, nachdem die genannten Artikel zusammen geschmolzt wurden, bereitet.

Man wendet es bei dem Ins-pfen der Bäume und Ge-sträuche und wenn Bäume verwundet seyn sollten, um das Eindringen des Wassers u. s. w. zu verhindern, an.

Baumwolle.

Ist eine Pflanzenwolle und kommt von dem Baumwollens-trauch, oder von der Baumwollensstaude; sie wird eingetheilt in die krautartige, welche die nützlichste ist, und auch am meisten angebaut wird; die Kapsel, welche die Baumwolle enthält, ist nicht größer, als eine große Haselnuß. Die Ausdehnung der Wolle drückt die Hülle auseinander und es erscheint nun ein Knäul schneeweißen oder gelblichen Flaums, in drei Flocken, weil jede Kapsel drei Zellen enthält. Die strauchartige Baumwolle wächst beinahe in eben den Ländern, wo die krautartige gefunden wird, in Westindien ist sie nur 2 oder 3jährig; in Ostindien und Egypten dauert sie 6 — 10 Jahre. Der Strauch gleicht dem bei uns bekannten Johannisbeerstrauch. In den heißesten Gegenden wird eine zweifache Ernte im Jahre gemacht, die erste im Oktober und Dezember, die andere vom Februar bis April; die Guyana- und Brasil-Baumwolle ist von dieser Sorte. Baumartige findet man in Indien, China, Egypten,

Die Verwendung der Baumwolle ist zur Genüge bekannt.

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>der Westküste von Afrika und einigen Theilen Amerikas. Die Baumwollpflanze erheischt in allen ihren Varietäten einen trockenen und sandigen Boden. In den vereinigten Staaten Amerikas wird die meiste Baumwolle ausgeführt. Nach den vereinigten Staaten sind Brasilien, Ostindien und Egypten diejenigen Länder, welche die größten Massen Baumwolle für die Ausfuhr liefern. Ueber London, Liverpool u. Manchester kommen besonders folgende Sorten Baumwolle in den Handel: Surate, Bengalische, Madras, Georgia, Fernambuc, Egyptische, St. Domingo, Bahia, Maranham, Demerary, Barbados, Carthagena und gemeine westindische. Die von Fernambuc gehört an Feinheit und Güte unter die vorzüglichsten, sie ist seidenartig und die Haare lang, und taugt besonders zu manchesterartigen Zeugen; die von Bahia und Maranham sind weniger weiß und rein; die von Minas Novas, Minas Geraes und Rio Janeiro sind noch gröber und spröder; die von Para ist die geringste und wohlfeilste Sorte unter den brasilischen, sie ist schmutzig, nachlässig geerntet und gereinigt; die von Surinam, Demerary u. Gfsequibo sind lang, fein und glänzend, aber spröder als Fernambuc, etwas gelb und ziemlich unrein; die Cayenne-Sorte ist lang, fein und glänzend weiß, aber spröder als Fernambuc; auch aus Peru wurde in neuester Zeit eine sehr schöne Baumwolle von langem Stapel und feinem seidenartigen Flaume eingeführt; die besten westindischen Baumwollen liefern Portorico, Curassao, Guadeloupe u. Martinique; die geringsten Cuba, Dominika und Trinidad. Die ostindischen Baumwollen stehen im Allgemeinen in Dualität und Reinheit den nord- und südamerikanischen Sorten weit nach; in China wächst gelbe Baumwolle, aus welcher der ächte Nanquin gewebt wird. Die ägyptische Baumwolle wird erst seit 1821 besonders cultivirt; Macao- und Jumel-Baumwolle kommt an Feinheit, Länge und Weichheit der besten Waare aus andern Ländern gleich, nur ist sie schwieriger zu bleichen und nimmt in manchen Farben kein so hohes Feuer an. Die Baumwollen, welche über Triest eingeführt werden, sind folgende Sorten: die Levantische, zu der auch die Erzeugnisse der griechischen Inseln, von Morea u. Macedonien gerechnet werden, ist wegen ihrer glänzend-weißen Farbe und Feinheit ihres Haares sehr geschätzt, sie ist indessen kürzer, trockener und unreiner als die amerikanische, und läßt sich daher zu keinem sehr hohen Numero verspinnen, ist dagegen sehr brauchbar zu gefärbten Zeugen, weil sie ihrer Trockenheit und Weiße wegen einige Farben vorzüglich schön und rein annimmt; unter den einzelnen Sorten sind die vorzüglichsten:</p>	

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>1) Soubougia, die beste von allen; die erste Qualität heißt Soubougia alta, sie ist glänzend, rein und weiß, und läßt sich bis zu No. 60 verspinnen; Uso Soubougia oder nur Uso genannt, ist kürzer und unreiner.</p> <p>2) Cassabah und Kirkagaz stehen der Soubougia wenig nach, doch ist das Haar stärker und spröder.</p> <p>3) Die syrischen Baumwollen von Aleppo, Saïd und Alexandrette fallen sehr schön weiß und feinhaarig.</p> <p>4) Die Cyprische war früher die schönste und gesuchteste in der ganzen Levante, hat aber in neuerer Zeit an Güte verloren, unter der Venetianer-Herrschaft wurden jährlich 30,000 Ballen ausgeführt, jetzt kaum 900.</p> <p>5) Die Morea-Baumwolle ist glänzend-weiß, fein und rein, sie wird der Soubougia gleich geachtet.</p> <p>6) Die Macedonischen sind im Allgemeinen geringer, als die levantischen, zwar schön weiß, aber rauh und kraus, und deshalb schwer zu kartätschen.</p> <p>7) Die Eschimes, Uchurs, Tricale, und Salonica-Gattungen sind die besten. In Wien, Livorno und Triest unterscheidet man sie in prima, secunda und tertia oder commune, wobei noch bemerkt wird, ob sie mit oder ohne Bast sind. Baumwolle mit Bast kann in Bezug auf die ungefähre Größe der Bündel mit unsern kleinen Heubündeln verglichen werden; wie letztere mit einem Strohwieb zusammengebunden sind, so wird die Baumwolle mit Bast über das Kreuz gebunden, und dann in die gewöhnlichen Säcke gepackt; diejenige mit Bast ist in der Regel besser, als die ohne Bast, dafür ist aber auch der Tara-Verlust größer; Deutschland erhält von Baumwollen sub Nr. 7 jährlich über Wien und Triest im Durchschnitt 120,000 Ballen. Neapel, Sicilien, Spanien und das südliche Frankreich liefern auch in neuester Zeit Baumwolle von der baumartigen Gattung, auch in Kärnten und im Banat sind Versuche mit Erfolg angestellt worden. Die spanischen Sorten von Madrid, Sevilla und Granada sind sehr fein, weiß und lang, gehen aber vorzüglich nach Frankreich, wo sie den südamerikanischen vorgezogen werden. Neapel liefert von Castellamare und Della Torre feine und weiße Wolle, sie kommt der von Louisiana gleich. Die Sorten von Apulien und Calabrien sind geringer und werden der ordinären macedonischen Baumwolle gleich geachtet; die Ausfuhr davon ist jährlich 24,000 Ballen, mehr noch wird im Lande verarbeitet. Sicilien führt jährlich auch 2600 Ballen lange, weiche, etwas gelbliche Baumwolle aus, welche unter dem Namen Biancavilla, Medica und Terra Nuova vorkommt und ebenso wie Louisiana bezahlt wird, sie geht meistens nach Triest.</p>	

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Bergblau oder Kupferblau.	<p>Die Produktion der Baumwolle nimmt in allen Ländern, welche sie liefern, immer mehr zu. Die Ausfuhr geschieht daher in den größten Quantitäten, die Preise sind dann bei guten Jahrgängen sehr billig, und durch die Maschinen-Spinnereien können vollends die Baumwollen-Garnpreise so außerordentlich niedrig gestellt werden.</p> <p>Ist eine hellblaue Kupferfarbe, die theils schon gebildet in der Natur vorkommt, theils aus Kupferauflösungen erhalten wird. Das natürliche ist hellblau, weich, erdig, zuweilen krystallförmig. Das künstliche stellt ein feines, erdiges Pulver oder erdige Stücke dar, deren Farbe nach der Beimischung von mehr oder weniger weißer Erde heller oder tiefer ist, es wird theils feucht, theils trocken verkauft; das blasse, viel Kalk haltende heißt Kalkblau; das feinste Bergblau wird gewöhnlich englisches genannt. Im Innthal in Tyrol, unterhalb Schwaz, wird viel Bergblau gewonnen. Das künstliche liefern Deutschlands Fabriken, Schweinfurt, Heilbrunn a. N. u. In Wien wird Bergblau verfertigt, das dem englischen gleichkommt.</p>	<p>Man gebraucht diese Farbe als Anstreichfarbe mit Kalk und auch als Malerfarbe, vornemlich aber zur Tapetenmalerei. Mit Del behält es die rein blaue Farbe nicht, sondern wird etwas grünlich.</p>
Berggrün.	<p>Eine grüne Kupferfarbe, die aus Kupferoxyd und verschiedenen erdigen oder salzigen Beimischungen besteht. Man hat natürliches und künstliches, sie kommen beide in Körnern oder in Stücken in den Handel. Das natürliche wird wie das Bergblau gewonnen. In Tyrol sortirt man es in Malachitgrün, Delgrün und Grundfarbe. Das künstliche bereitet man aus Kupfer oder Kupfersalzen auf sehr verschiedene Arten; man unterscheidet es auch in auf- und unauflösliches, ersteres zerfällt ohne vorheriges Reiben in Leim- oder Gummiwasser. Man bezieht es aus Schwaz in Tyrol und von Neusohl und Herengrund in Ungarn. Diese Sorten übertreffen die tyroler fast ums dreifache. Oesterreichs Bergwerke liefern auch viel Berggrün; künstliches Schweinfurt und andere bekannte Farben-Fabriken Deutschlands.</p>	<p>Man gebraucht es zur Malerei, insbesondere auf Kalk. Wenn es mit Del abgerieben wird, kann man auch Schaisenkästen und andere Hölzer damit anstreichen. Da die künstliche Farbe ein wahres Gift ist, so sollten damit nie Zimmer bemalt werden.</p>
Berlinerblau.	<p>Auf dem festen Lande erzeugt gegenwärtig Deutschland das meiste Berlinerblau und führt davon nach dem Norden, Frankreich und Italien aus. Ausgezeichnete Fabriken sind in der Gegend von Nürnberg, Weiningen, Breslau, Leipzig, Gotha, in Wien und zu Schweinfurt; diese Farbe besteht aus Eisenorydul und Blausäure und ist hell bis lebhaft dunkel, im reinen Zustand selbst schwarzblau, leicht zerbrechlich, geruch- und geschmacklos, leicht abfärbend, im Bruche muschlich, kupferartig, im Wasser, Weingeist, Oelen und verdünnten Säuren unauflöslich; gewöhnlich ist sie mit mehr oder weniger</p>	<p>Diese Farbe braucht man zur Del- und Wassermalerei und sie ist von solcher Dauer, daß selbst Scheidewasser ihr nichts nimmt, sie läßt sich zum Anstrich am besten mit Bleiweiß vermischt gebrauchen und die Farbe wird schöner mit Mohnöl abgerieben, als mit gewöhnlichem oder Leimwasser; mit</p>

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Berlinerroth.	Thonerde, zuweilen auch mit Stärkmehl vermisch. Das ganz reine Berlinerblau ohne Thonerde heißt man Pariserblau, in Oesterreich hin und wieder auch Englischesblau. Die Verfälschungen mit Stärkmehl erkennt man an dem leichten Zerfallen im Wasser, sowie an der Bildung von Kleister, wenn die Farbe gekocht wird; die Thonerde wird im Berlinerblau durch Digeriren mit verdünnter Salzsäure und Zusatz von Ammoniak zu der sauren Flüssigkeit, wo dann ein weißer Niederschlag entsteht, erkannt.	Kalk kann sie nicht angewandt werden, da dieser ihre Farbe zerstört.
Bischofessenz.	Ist eine Art Carminlak, der theils mit Cochenille, theils mit Rothholz gemacht wird; es kommt in Stücken wie das Berlinerblau in den Handel, und liefern es alle chemischen Farbenfabriken Deutschlands.	Es wird ebenso wie der Carminlak verwendet.
Blasen.	Sie wird entweder mit Weingeist, den man auf 15° nach Beck verdünnt, oder mit rothem Wein, indem man in diesen Flüssigkeiten Nelken, Zimmt, curasavische oder italienische, vom Weissen befreite Pomeranzenschalen und unreife Pomeranzchen digerirt, bereitet.	Sie wird als Magen erweichendes Mittel auf Zucker geträufelt genommen oder zu dem bekannten Getränke Bischof verwendet.
Blauholz; oder Campecheholz.	Die Harnblasen einiger Thiere, vornehmlich die der Rinder, dienen theils zur Aufbewahrung einiger eingemachten Pflanzenkörper (z. B. der Kappern), einiger Fette (des Talgs), Farben etc; zum Zubinden der Flaschen und zur Verbesserung des Weins; sie haben die Eigenschaft, wohl das Wasser, aber nur wenig Weingeist verdunsten zu lassen. In Nürnberg macht man auch Tabaksbeutel aus Rindsblasen.	Das Blauholz wird zum Blau- und Schwarzfärben außerordentlich stark gebraucht, doch ist es noch nicht gelungen ein dauerhaftes Blau mit dieser Farbe herzustellen.
Blei.	Es kommt vorzüglich aus Südamerika, und seit 1715 auch aus Jamaika. England liefert für den europäischen Handel das meiste Blauholz. Nur der Kern des Stammes, ohne äußere Rinde, kommt in den Handel. In Deutschland wird selbiges in den Farbholzmühlen gehobelt, geraspelt und gemahlen. Marktbreit in Franken, Schweinfurt, Nürnberg und Augsburg liefern alle Sorten Farbholzer schön gemahlen u. s. w. Bei diesen Artikeln, welche in Ballen verkauft werden, wird keine Tara gegeben, sondern die Emballage als Waare mitgewogen und folglich für Emballage nichts gerechnet.	Das Blei gehört zu den unedlsten Metallen; zu Kugeln, Schrot, Siedpfannen für Schwefelsäure, Zeichenstiften auf Pergament, ferner

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>dünne Tafeln gegossen, die man zusammenrollt und sie Rollenblei nennt. Wenn das Blei rein ist, so zeigt es schon seine Farbe und seine Weichheit, wenn es mit den Nägeln Eindrücke annimmt und beim Biegen kein Geräusch macht. Die besten im Handel vorkommenden Sorten sind das Goslarer oder Harzer, das Willacher, das Larnowiger von Breslau bezogen, das Kölnische, Englische und Spanische, welche sehr gut und reiner als das Kärnthnische ist.</p>	<p>finden mehrere Verbindungen mit andern Körpern und unter diesen besonders die Bleiglätte, das Mennig, Bleiweiß und der Bleizucker eine ausgedehnte Anwendung.</p>
<p>Bleierz. Bleiglanz. Alquifuz.</p>	<p>Es besteht vornehmlich aus Schwefel und Blei, ist spröde, bleigrau, metallisch glänzend, blätterig oder körnig und in seinen Bestandtheilen sehr abweichend. Die meisten Länder, welche Bleigruben haben, liefern Bleiglanz; man bezieht es aus Böhmen, Sachsen und Rheinpreußen.</p>	<p>Die Hauptverwendung ist zum Glaziren verschiedener Lösspferwaren.</p>
<p>Bleigelb oder Massifot.</p>	<p>Dieses gelbe Bleioxyd steht in der Mitte von Bleiasche und Mennige. Das schon in das Rothe übergehende nennt man auch Sandir. Bezogen wird es aus denselben Plätzen, welche die Bleiglätte liefern.</p>	<p>Man gebraucht es wie Bleiglätte, zuweilen aber auch als gelbe Malerfarbe; es kommt indessen wenig in den Handel.</p>
<p>Bleischrote. Sagel. Schrote.</p>	<p>Sind aus Blei gegossene Kugeln von verschiedener Größe. Man erhält sie, indem man geschmolzenes und gewöhnlich mit etwas Arsenik versetztes Blei durch eiserne durchlöcherete Formen oder durch eiserne Siebe von einer beträchtlichen Höhe herab ins Wasser fallen läßt. Schrotgießereien sind in allen Theilen Deutschlands. Heilbrunn a. N., Goslar, Osterode am Harz, Novaredo, Viberwier in Tyrol und Wien haben ausgezeichnete Gießereien.</p>	<p>Sie werden zum Schießen und in den Apotheken zum Laziren der Gläser u. gebraucht.</p>
<p>Braunroth oder Preussischroth. Engelroth. Polirroth. Pariserroth. Eisenroth. Rothe Eisenfarbe. Caput mortuum.</p>	<p>Diese braunrothe Eisenfarbe wird theils durch Glühen von Eisenoxyd, theils durch Glühen von Eisenvitriol und nachheriges Auslaugen, um die freigewordene Säure zu entfernen, bereitet. Man benützt auch hiezu den bei der Destillation der Schwefelsäure aus Eisenvitriol übrig bleibenden rothen Rückstand (Colcothar) und erhält es aus vielen chemischen Fabriken. Bei der Benennung Pariserroth ist besonders zu bemerken, daß der wohlfeile Preis auf dem Preis-Courant seine Qualität wie die des Braunroths bezeichnet. Ließt man aber den Preis von fl. 1½ per Pfund, so versteht man darunter ein ausgezeichnet feines Polirroth, welches besonders auf Gold angewendet wird. Das Pariserroth zu 7 — 8 fl. der Centner darf nicht mit Pariser-Schminthroth oder Pariser Schminke verwechselt werden.</p>	<p>Es dient theils als Anstreichfarbe, theils zum Poliren. Mit Theer gibt es einen haltbaren Anstrich auf Holz, das besonders der Luft ausgesetzt ist.</p>

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Braunschweigergrün.	Diese im Jahre 1764 von den Gebr. Gravenhorst in Braunschweig erfundene meergrüne Farbe besteht aus kohlenfaurem Kupferoxyd und aus Kreide; sie wird jetzt überall in den Farbensfabriken und sehr schön in Schwinfurt bei Wilhelm Sattler gemacht. Man schätzt sie besonders als Delfarbe, sie hält sich besser in der Luft als in den Zimmern. An der Luft und dem Tageslicht wird sie dunkler und bedarf daher eines Zusatzes von Bleiweiß, auf nassen Kalkwänden verschwindet sie. Um allenfalligen Verfälschungen zu entgehen, verfähre man wegen Stärkmehl bei dieser Farbe ebenso wie bei dem Berlinerblau; beigemengte Thonerde löst sich in Natriumlange, und fällt aus dieser Lösung auf Zusatz von Salzmiaf nieder.	Es wird als Anstreichfarbe gebraucht.
Braunschweigergrün, geläutertes.	Dieses geläuterte Grün sollte den Grünspan ersetzen, es war weinsteinsaures Kupfer und kam nicht sehr in Gang.	Es wird als Anstreichfarbe gebraucht.
Bremerblau oder Bremergrün.	Ist eine in das Grünliche fallende, feurig hellblaue, vornehmlich aus Kupferoxyd und kohlenfaurer Kalkerde bestehende Farbe. Das beste soll sich in verdünnter Schwefelsäure ohne Rückstand auflösen. Ursprünglich wurde es in Bremen gemacht, jetzt liefern es alle bekannte Farbensfabriken.	Mit Del oder Leimwasser dient es als Anstreichfarbe.
Caffee. Koffe. Kaffe.	Das ursprüngliche Vaterland dieser Bohne ist Aethiopien, von da kam sie nach Ost- und Westindien. Die Früchte an dem Caffeebaum sind anfänglich grün, später roth und beim Reifwerden violett. Die Frucht hat die Größe einer Kirsche. In Westindien pflegt man die Bohnen, so wie sie reif werden, zu sammeln, läßt selbige auf steinernen Plätzen vollends trocknen, dann werden sie von der Schale befreit, in welcher zwei Kerne sind, die Bohnen werden hernach gewaschen, wieder getrocknet und mittelst Walzen von dem pergamentartigen Häutchen, das sie umgibt, befreit, geseiht und nochmals an der Luft, an Oefen oder in Zimmern zum endlichen Trocknen gebracht. In Säcke gefüllt verwahrt man dann in Westindien die Caffees und hängt sie bis zum Verkauf oder bis zu den Versendungen an luftigen Orten auf. Der auf trocknen steinigen Boden wachsende ist besser als der auf feuchtem, in heißen Ländern oder bei wärmerer Jahreswitterung besser als in kältern, mit dem Alter wird er bei gutem Lager milder. In Handel kommen vorzüglich nachbemerkte Sorten:	Der Gebrauch des Caffees ist bekannt. Die Türken trinken auch den Abjud der ungerösteten Bohnen, sowie den der Schalen. Die Caffeebohnen haben ähnliche Eigenschaften in ihrer Wirkung wie die China.
	1) Mokka oder arabischer Caffee; ist klein, blaßgelb, ins Grüne fallend, hat viel Staub, aber einen sehr guten Geschmack; man bezieht ihn von Smyrna, Venedig und Triest.	

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>2) Martinique; er hat eine schöne, grüne, oft in das Silberfarbene spielende Bohne und ist die beste Sorte von den französischen westindischen Besitzungen.</p> <p>3) Surinam; hat auch eine große, grünliche Bohne und ist die beste Sorte von den holländischen Besitzungen in Westindien.</p> <p>4) Java; hat meistens eine gelbe, mitunter auch blasse, weiße oder grüne Bohne, und gehört zu der besten Sorte, welche die holländischen ostindischen Besitzungen liefern.</p> <p>5) Bourbon liefert eine große weißliche Bohne, die neuen sind hellgrün, in das gelbliche fallend, werden aber später schön gelb und verbessern sich auch im Geschmack; dieser Farbe gibt man den Vorzug; auf trockenem Boden und in heißen Jahren gewachsen, kommt der Bourbon dem Mokka-Caffee gleich. Von der Ostküste Afrikas werden die Bourbon-Caffees nach Havre de Grace und Bordeaux besonders gebracht und daher so wie von Nantes vorzüglich bezogen.</p> <p>6) Cheribon kommt dem Java ziemlich nahe, nur ist er heller und nicht so gut, man hat auch gelben, weißen und grünlichen; aus Ostindien wird er auch in die oben genannten französischen Häfen gebracht und daher bezogen. Santos ist eine Art Cheribon, blaßgrün. Villarica ist klein, schön blaugrün. Auf den großen Caffeemärkten zu London, Hamburg, Amsterdam und Triest, Antwerpen, Bordeaux, Nantes u. s. w. kommen auch noch die Brasil-, Demerara-, Domingo-, Cahenne-, Savanna-, Dominica-, Grenada-, Laquayra-, Duadeloupe-, Jamaica-, Verbice-, Portorico-, Sumatra-, Cuba- und Portocabello-Caffees vor. Die Aufbewahrung des Caffees erfordert keine besondere Voracht, das Lager muß nur lustig und trocken seyn und dürfen in selbigem keine stark riechende Körper zugleich, nämlich Stockfische, Pfeffer, Ingwer, Piment und viele andere der Art aufbewahrt werden. Man hat Beispiele, daß übelstschmeckende Caffees durch sechsjähriges Liegen auf trockenem Speicher wieder ganz gut wurden. Die grünen Caffees muß man immer so lagern, daß das Tageslicht und der Sonnenschein nicht auf sie einwirken können, indem sie sonst sehr leicht bleichen. In Holland, Bremen und andern Orten werden weiße Java-Caffees, Domingo u. s. w. auf diese Art gelb gemacht, daß man sie mit Syrupwasser befeuchtet und auf Darren stark trocknet, sie bekommen dann die Namen Fabrik-Caffee; in Bremer-Preiszetteln las ich Café de Fabrique ausgeboten. Triage-Caffee nennt man den aus zerbrochenen Stücken bestehenden Caffee, der mehrentheils von den Kleinhändlern geröstet</p>	

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Caffee-Surrogate.	<p>und gemahlen verkauft wird. Marinirter Caffee heißt derjenige, welcher vom Seewasser einen unangenehmen Geruch und Geschmack erhalten hat.</p> <p>Liefere vorzüglich Nürnberg, Fürth, Augsburg, Magdeburg, Schweinfurt, Braunschweig, Lahr und Amsterdam. Ueberhaupt gibt es in Deutschland fast allenthalben der Art Fabriken. Man verwendet dazu die Cichorien- oder Wegwartwurzeln, Dick-, Rangen-, Burgunder-, Mangold- und Runkelrüben, sowie noch viele andere Wurzeln; sie werden geröstet, zu Pulver gemahlen und in Pakets von allerlei farbigen Papieren und Aufschriften, theils auch offen in Fässern versendet. Kaffeewicken, Waizen, Erbsen, Feigen und Cicheln werden auch als Ersatzmittel des Caffees gebraucht.</p>	<p>Auf die meisten Etiquetts ist gedruckt wie viel Zusatz zu dem ächten Caffee genommen werden soll.</p>
Carmoisinlat.	<p>Wird aus Fernambuk, Catechu und Cochenille bereitet, den Absud gießt man auf fein geriebene Kreide; aus dem Teige werden dann kleine Kugeln geformt und selbige in gelinder Wärme getrocknet; die Farbe dieses Lates ist blaugroth und er wird in allen chemischen Farben-Fabriken bereitet.</p>	<p>Die Anwendung ist in der Malerei und als Anstreichfarbe mit Del abgerieben auf Holz.</p>
Carthamin.	<p>Ist der durch Fällung aus seiner kalischen Auflösung abgetriebene rothe Farbestoff des Safflors. Man läßt die Auflösung auf leinenen oder baumwollenen Lappen festsetzen, spült dann den Farbestoff aus selbigen, fällt ihn mittelst Citronensäure und läßt ihn trocknen. Das zur Schminke bestimmte wird häufig mit weißem Talg vermischt. Das auf Papier, Karten oder Blechblätter aufgestrichene nennt man Roth in Blättern oder chinesische Schminke; das in porzellanenen Schälchen eingetrocknete, Roth in Laffen. In den chemischen Farbenfabriken wird es bereitet und auch von Herrn Friedrich Jossi in Stuttgart in vorzüglicher Qualität verschickt.</p>	<p>Außer Schminke und Malerfarbe benutzt man es auch statt Safflor in der Färberei, besonders bei Verfertigung künstlicher Blumen.</p>
Chinesisch Roth.	<p>Ist der durch Fällung aus seiner kalischen Auflösung abgetriebene rothe Farbestoff des Safflors; es kommt flüssig oder trocken in den Handel; die beste Sorte des letzteren hat eine pfauen grün-glänzende Oberfläche, eine geringere Sorte ist bräunlich-roth und riecht etwas widrig.</p>	<p>Wird hauptsächlich als Malerfarbe benutzt.</p>
Chromgelb.	<p>Ist eine schöne hells, tief- bis rothgelbe Metallfarbe, die in Pulvergestalt rein oder mit Schwerspath, Thonerde, Kieselmehl &c. vermischt in den Handel kommt, sie ist chromsaures Bleioxyd und wird durch Zersetzung des chromsauren Kalis durch Bleisalz erhalten. Mehrere deutsche Fabriken, als die zu Schweinfurt, um Nürnberg, Heilbronn a. N. u. f. w. liefern es außerordentlich schön</p>	<p>Es dient als Schmelz- und Anstreichfarbe.</p>

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>und billig. Das ganz reine kommt unter dem Namen Chromsaures Blei vor.</p>	
Chromgrün.	<p>Ein dunkelgrünes, bei jedesmaligem Erhitzen bräunlich werdendes Pulver; mit Wasser verbunden ist es blaulichgrün, wird durch Glühen aber wieder dunkelgrün. Es ist Chromoxyd. Mit weißen Erden vermischt bringt man es auch als Chromgrün in Lack in den Handel, dieses Grün ist aber bedeutend billiger als das reine Chromgrün.</p>	<p>Man gebraucht es als Schmelzfarbe auf Porzellan, Glas u. s. w.</p>
Chromroth.	<p>Eine ziegel- oder zinnoberrothe Farbe; es wird durch Zersetzung von salpetersaurem Quecksilberoxydul mit chromsaurem Kali erhalten. Herr Georg Hoffmann in Schweinfurt liefert solches sehr hübsch und billig. Ein anderes schönes und billigeres Chromroth ist basisch-chromsaures Bleioxyd, und wird durch Kochen des Chromgelbs mit Bleioxyd erhalten.</p>	<p>Es wird ebenfalls als Schmelzfarbe auf Porzellan benützt.</p>
Citronen.	<p>Sind die Früchte des gemeinen Citronenbaums, der ursprünglich aus Medien stammt, jetzt aber in allen Südländern gepflanzt wird. Man hat mehrere Spielarten, die vorzüglichsten sind:</p> <ol style="list-style-type: none"> Die Citronate, welche sehr fest und süß ist. Die Perrete, welche birnförmig, blaßgelb, süß ist und roh genossen werden kann. Die Lumie; ist in Farbe und Gestalt den Pomeranzen ähnlich und bitter; eine Abart davon ist der Adamsapfel oder Paradiesapfel. Die Lime; ist kugelförmig, kleiner als die vorige, hellgelb und hat oben eine kleine Warze. Die Ponzime; welche dick, rund, vorn verlängert und zugespitzt und von gewürzhaftem Geschmack ist. Die Bergamottecitronen; ist rund, birnförmig (der Bergamottbirne ähnlich; daher der Name), bitter und gewürzhaft. Ihre Schale gibt das Bergamottöl. Das Limönchen; ist klein, hat wenig Fleisch, aber viel sauren grüngelben Saft. Die Früchte, welche zu weiten Versendungen bestimmt sind, nimmt man vor der Reife von den Bäumen, sie dürfen nicht gedrückt werden, trocknet sie an der Luft und verpackt sie; die verdorbenen stecken die gesunden schnell an; man versendet sie in Sägspänen, Fließpapier und auch in Kochsalz mehrentheils in Kisten. Die zur Winterzeit nach Polen und Rußland verschickt werdenden, kommen in mit Baumwolle ausgefüllte Fässer. Um ihr Verderben zu verhüten, muß man sie vor Wärme und vor dem Zutritt der Luft bewahren, sie an kühle Orte bringen und mit Salz oder Asche, oder trockenen Sand umgeben, und darauf sehen, daß keine Citrone die andere berühre. Gute Citronen müssen dünn- 	<p>Man benützt die Citronen in der Küche, die Schalen als Gewürz, den Saft unter Braten, Suppen, zu Limonade und Punsch. Aus den Bergamottschalen macht man in Genua u. Marseille wohlriechende Dosen, aus den Schalen aller zu diesem Geschlechte gehörigen Früchte wohlriechendes Del, zum Theil auch aus den Blüten und Stengeln. Da der Citronensaft bei Versendungen zur See und in warmer Jahreszeit durch Gährung dem Verderben unterworfen ist, so wird selbiger jetzt meistentheils im kryallisirten Zustand verschickt.</p>

Deutsche
Benennungen.

Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.

Anwendung.

schalig und recht saftig seyn, ganz kleine oder unreif abgefallene trocknet man oder macht sie in Zucker ein. Man bezieht sie aus dem südlichen Tyrol von Niva, sie kommen aber den italienischen nicht gleich. Von den oberitalienischen schätzt man die am Gardasee wachsenden, welche gewöhnlich in Kisten von 700 Stücken (daher siebenlagige Kisten) gepackt sind, am meisten. Die Genueser Citronen von San Remo haben dickere Rinden, als die von Sicilien und verderben nicht so leicht. Sicilien führt besonders über Messina sehr viel Citronen und Pomeranzen aus, erstere sind in Kisten von circa 440 Stücken, rund, feinschalig und sehr saftreich, man bezieht sie, so wie die genueser, von Triest. Malaga versendet auch jährlich viel Citronen und Pomeranzen nach Deutschland, die Kisten halten gewöhnlich 1000 — 1500 Stück. Portugal erzeugt keine so guten Citronen und Orangen als Spanien, man führt sie über Porto in ganzen und halben Kisten, erstere zu 900, letztere zu circa 500 Stücken aus.

Fernambukholz.

Kommt von der im südlichen Amerika wachsenden Fernambuk=Casalpinie; man bringt blos den innern gelbrothen oder rothen Kern in 1 bis 1½ Fuß dicken Stücken in den Handel; das beste liefert Paraiba in Brasilien und wird über Fernambuk ausgeführt, daher der Name. Die Luft verstärkt die gelbrothe, mehr und weniger ins dunkelrothe gehende Farbe, bei zu langem Einfluß aber zerstört sie den Farbestoff, daher altes Holz minder reichhaltig ist und nicht so schön färbt, junges Holz färbt am reichlichsten und schönsten roth; man bezieht es von London, Amsterdam, Hamburg, Bremen und Triest. Zu den rothfärbenden Hölzern gehören nachfolgende Sorten:

- a) Brasilienholz (Sapan, Sapan, uneigentlich Sapanholz) von der Brasilienholz=Casalpinie, die in Ostindien und jetzt auch auf Isle de France wächst, es kommt dem Fernambukholz sehr nahe, gibt aber keine so lebhaftere Farbe und hat nur halb so viel Farbestoff. Das in großen Stücken vorkommende ist farbreicher, als das kleine. Das beste ist das Sapanholz von Siam, dann kommt das Bima von der ostindischen Insel Bima über Java und das Sapanholz von China, beide sind Mittelforten. Das Padangs=Sapanholz ist das schlechteste.
- b) Jamaika=Nothholz (Brasiletto) kommt aus dem südlichen Amerika, es hat wenig und mehr ins Braune fallenden Farbestoff, als das Fernambukholz.
- c) Bahama=Holz (auch Brasiletto genannt) kommt Jamaika=Nothholz gleich und wird gewöhnlich unter dessen Namen verkauft; die Bahama=Inseln liefern es vorzugsweise.

Außer dem Gebrauch zum Schön=Nothfärben unter Zusatz von metallischen Substanzen, um die Farbe haltbarer zu machen, verwendet man es auch in den Färbereiverkstätten, weil es sich sehr schön poliren läßt und auch zu Violinbögen.

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>d) St. Martha-, Pirschen- oder Stockfischholz ist beinahe so schwer als Fernambukholz, liefert aber nur $\frac{1}{3}$ so viel Farbestoff und dann nicht so schön und so dauerhaft; unter Stockfischholz versteht man die Sorte in dünnen Prügeln von 18 — 25 Pfunden.</p> <p>e) Gaban- oder Gamholz, welches die Portugiesen aus Afrika bringen, es ähnelt dem Marthaholz.</p> <p>f) Barholz; die bessere Sorte davon kommt aus Angola, eine geringere aus Itcalabar, mit Alaun färbt es Wolle ziemlich dauerhaft, aber nur flüchtig roth, ins gelbbraune fallend, und kostet nur halb so viel als Gamholz.</p> <p>g) Nicaraguaholz heißt in England das St. Marthaholz, weil es von dieser Insel kommt; eine bessere Sorte liefert Rio de la Hocha in Südamerika.</p> <p>h) St. Martinsholz kommt von der Insel dieses Namens in Westindien, es steht dem bessern Sapanholz nach, übertrifft aber das geringere.</p> <p>i) Bahia-Rothholz aus Brasilien hat wenig und mehr braunrothen Farbstoff.</p> <p>Alle die genannten Hölzer werden in Stücken, wo man vor Verfälschung sicher ist, oder auch gehobelt, geraspelt und gemahlen in den Handel gebracht. Die gemahlten Hölzer hat man vor dem Zutritt der Luft, des Lichts und der Feuchtigkeit zu bewahren, indem sie dadurch an ihrem Aussehen und an Färbekraft verlieren; im Großen bezieht man diese Hölzer von denselben Plätzen, welche das Fernambukholz liefern, und gemahlen kann man sie von den nämlichen Mühlen, welche das Blauholz sehr gut besorgen, kommen lassen. Unter dem Namen Rothholz begreift man übrigens das innere Stammholz aller vorgenannten, in den heißen Zonen wachsenden Bäume, die zum Rothfärben gebraucht werden.</p>	
Feuerschwamm oder Zunder.	<p>Man wendet hierzu den weichen, polsterförmigen, bräunlichgelben, aus feiner, faserig-zäher Masse bestehenden Zunder-Pöcherpilz (<i>Boletus ignarius</i>) an, der in feuchten Waldungen in reichlicher Menge auf Rothtannen, alten Eichen und andern Baumstämmen wächst. Man unterscheidet ihn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) In rohen Schwamm, wie er vom Baum kommt, und nur von der äußern holzigen Rinde befreit ist. 2) In gebeizten Schwamm, der entweder braun, gelb oder schwarz gefärbt und durch Klopfen und Reiben mürbe und durch salpeterhaltige Laugen feuerfangend gemacht ist. 3) Pulverschwamm ist mit Pulver überrieben. Ulmer schwamm ist schön, dünn und gleich, und wurde zuerst in dieser Stadt vollkommen zubereitet. Der bessere ist hundweise an Schnüren zusammengehängt, der geringere in Bündeln und der ganz kleine in Bündelchen gebunden. In Frankreich macht man auch weißen Feuerschwamm. 	<p>Er hat die Eigenschaft durch Stahlfunken Feuer zu fangen u. zu glimmen. Außerlich dient er zur Stillung des Bluts; man legt ein Stück, das etwas größer als das blutende Gefäß ist, auf die Oeffnung desselben, darauf ein größeres und wohl mehrere, die mit einer Binde angebrückt werden. Man gebraucht ihn auch zu Lampendochten.</p>

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Florentinerlak.	<p>Roher Schwamm muß trocken, frei von holzigen Theilen und in großen Stücken seyn; ihn liefert der bayerische und böhmische Wald, Kärnthen, Thüringen, der Harz und Schwarzwald, geringere Polen und Ungarn. Zubereiteten bezieht man von Ulm, Nürnberg, Augsburg, Frankfurt und Straßburg.</p>	<p>Die Anwendung ist ebenso wie beim Carminlak.</p>
<p>Frankfurter Schwärze. Elfenbein- schwarz, Weinschwarz, Knochenschwarz, Holzohlen- schwarz, Spanisch- schwarz.</p>	<p>Diese verschiedenen Farben bestehen aus Thier- oder Pflanzentheilen. Das Elfenbeinschwarz ist dunkelschwarz, fein und zur Delmalerei brauchbar; das meiste, was unter dem Namen Elfenbeinschwarz verkauft wird, besteht indessen nur aus gewöhnlichem Knochenschwarz. Hirschhornschwarz ist so gut wie Elfenbeinschwarz. Weinschwarz aus verkohlten Knochen, ist stets grauschwarz, gibt als Delfarbe einen röthlichen Schein und wird in Deutschland fast überall von Löpfern gebrannt, man benützt es am meisten unter Stiefelwichse. In offenen großen irdenen Gefäßen und in den Defen der Hafner zu der Zeit, wenn sie ihre Geschirre brennen, werden die Knochen weiß, in verdeckten oder verschlossenen Gefäßen aber schwarz gebrannt, daher kommt nun weiß gebranntes Wein und Weinschwarz. Holzkohlenpulver dient unter Anstreichfarben in der Wassermalerei und auf Kalk. Weinrebenschwarz ist feiner und dunkler als vorstehendes und für Buchdrucker- schwärze geeignet; dieses, so wie das noch feinere aus Weintrestern und Weinhefe gebrannte, kommt unter dem Namen Drucker- oder Frankfurter-Schwärze in den Handel und dient auch unter schwarze Lacke und Firnisse. Die beste ist ganz dunkelschwarz, überaus fein, darf zwischen den Zähnen nichts scharfes oder sandiges haben und soll mit destillirtem Wasser übergossen selbiges nicht bräunlich färben. Spanischschwarz ist verkohltes Korholz, es dient als Malerfarbe; Wienereschwarz ist aus Torf und Steinkohlen bereitetes rußartiges Schwarz. Rebenschwarz liefern die Maingegenden. Fabriken davon sind in Marktstieff, Kitzingen, Schweinfurt, Hanau und Frankfurt.</p>	<p>Es wird zum Gelbfärben ge- braucht.</p>
Gelbholz.	<p>Unter dem Namen Gelbholz begreift man mehrere gelb- färbende Hölzer, z. B. das des Perückensumachs und</p>	

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>das des Gerbersumachs, es kommt in Deutschland unter dem Namen ungarisches Gelbholz, in England unter dem Namen junger Futil vor; eigentlich aber versteht man unter Gelbholz das vom Färbermaulbeerbaum, welches man auch früher gelbes Brasilienholz nannte; es ist leicht, wenig hart, blaßgelb, sein Farbestoff kommt den Eigenschaften des Waus nahe, ist aber mehr orange und nicht so lebhaft. Pottasche macht die gelbe Flüssigkeit roth, Eisenvitriol braun. Cuba liefert das farbreichste, Jamaika und Portorico geringeres, Brasilien noch schlechteres Holz; es kommt in Stücken von 20 bis 100 Pfd. schwer in den Handel. Man bezieht es von London, Hamburg, Bremen und Trieß. Geraspelt und gemahlen liefern es die nämlichen Orte, welche beim Blauholz bemerkt sind. Das Gelbholz, welches in Ungarn und Tyrol wächst, ist blaßgelblich. Das ungarische bezieht man von Pesth, Ofen, Wien und Regensburg, das tyroler von Innsbruck.</p>	
<p>Gerste lat. Hordeum.</p>	<p>Hier ist blos von dieser Getreideart die Rede, wie sie entschält und zu runden Kügelchen gemahlen unter dem Namen gerollte Gerste oder Gerstengraupe, Ulmergerste und feinste Perlgerste genannt in den Handel gebracht wird. Man bezieht sie von Ulm, Halle, Erfurt, Gotha, Nürnberg und Arnstadt; sie wird nach der Feinheit mit Nummern unterschieden, muß schön weiß seyn und soll wenig Mehl haben.</p>	<p>Zur Speise und unter die Brustspecien wird sie gebraucht.</p>
<p>Gyps.</p>	<p>Eine graue oder weiße, halb harte, im Wasser fast unauflösbare, mit Säure nicht brausende, aus Schwefelsäure und Kalk bestehende Steinart, die in manchen Gegenden ganze Gebirge bildet und meistens mit oder bei Steinsalz vorkommt. Es gibt erdigen, dichten, faserigen und körnigen Gyps, deren Eigenschaften schon aus ihren Beinamen zu erkennen sind; der schöne, weiße, dichte wird Alabaster genannt. Durch Brennen verliert der Gyps seinen Wassergehalt, circa 20 à 30%. Das weiße Pulver saugt begierig Wasser ein und wird dann steinähnlich hart; man heißt den gebrannten Gyps auch Gypsmehl oder Spackalt, und bezieht nach Altbayern Gyps aus dem Salzburgerischen. Den Haupthandel hat Hallein und Brixlegg; bei Windsheim in Franken u. Rothenburg a. d. Tauber, bei Reichenhall, Tölz und Füssen wird auch viel Gyps gegraben; Heilbronn und Neckarsulm führen ebenfalls viel von diesem Artikel aus.</p>	<p>Der rothe Gypsstein dient zum Bauen, der feine zu Bildhauerarbeiten (Alabasterfiguren), unter Porzellan, Steingut und Glas, als Zuschlag beim Schmelzen, zum Gypsen der Felser, zu Ritten, zu Gypsabgüssen etc.</p>
<p>Haarpuder. Stärkmehl.</p>	<p>Ist feines Mehl, mit dem man sonst die Haare bestreute, theils um sie trocken zu erhalten, theils um ihnen eine</p>	<p>Zu feinen Backwerken wird der Haarpuder auch verwendet.</p>

Deutsche
Benennungen.

Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.

Anwendung.

Hering,
Salz,
Hering.

andere Farbe zu geben. Meistens wird Weizenstärkmehl dazu verwendet, welches unter den Fingern knirschen muß, wenn es besonders bei einer gewissen Wärme gehörig getrocknet worden ist. Wohlriechend macht man ihn durch ätherische Oele und durch Wioienwurzelpulver; häufig wird er auch aus Kartoffelstärke gemacht. Die Aufbewahrung muß an einem ganz trockenen Orte geschehen, damit er nicht schimmelt und dann von Milben zerfressen wird.

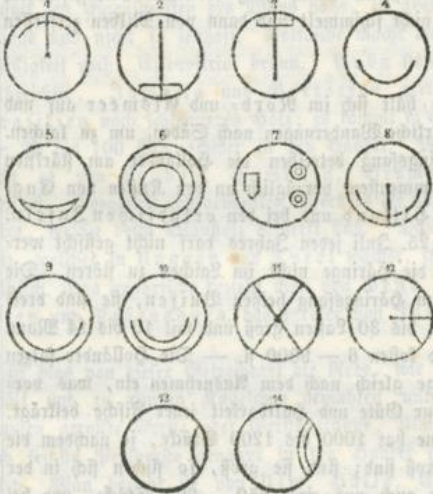
Hering.

Dieser Fisch hält sich im Nord- und Eismeer auf und macht jährliche Wanderungen nach Süden, um zu laichen. Den Haringefang betreiben die Holländer am stärksten und vollkommensten, vorzüglich an den Küsten von England bei Hitland und bei den orkadischen Inseln. Vor dem 25. Juli jeden Jahres darf nicht gefischt werden, um die Haringe nicht im Laichen zu stören. Die Schiffe zum Haringefang heißen Buisen, sie sind dreimastig, 24 bis 30 Lasten groß und mit 10 bis 14 Mann besetzt und kosten 6 — 9000 fl. — Die Holländer salzen die Haringe gleich nach dem Ausnehmen ein, was vornehmlich zur Güte und Haltbarkeit jener Fische beiträgt. Jede Tonne hat 1000 bis 1200 Stücke, je nachdem die Heringe groß sind; sind sie groß, so finden sich in der Tonne oft auch nur circa 850 — 900 Stücke, und bei dieser Packung sind sie am verkäuflichsten; man hat auch $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ Tonnen. Zwölf Tonnen machen eine Last Heringe. Man unterscheidet den Hering nach der Fangzeit in: Johannisbrand und Jacobibrand (von Johanni bis Jacobi gefangen), er wird mit grobem Salz eingelegt. Bartholomäibrand, nach dem 24. August bis 17. September gefischt, geht stark nach Cöln und heißt auch kleiner oder kölnischer Brand. Vollhering ist der, welcher den Rogen oder die Milch noch hat und wird im August gefangen.

Hohlhering hat keinen Rogen oder Laich mehr. Jungfernerhing (Maikenshering) ist der fleischigste, zarteste und fetteste, der noch keine oder doch nur wenig Milch oder Rogen hat und im Juni oder Juli gefangen wird, aber minder dauerhaft als der andere ist. Brandhering ist derjenige Vollhering, welcher gleich so dicht gepackt wurde, daß er nicht mehr ungepackt werden muß. Küstenhering ist der an der Ostsee gefangene; Strandhering der an den norddeutschen Küsten der Ostsee; Binnenhering der in Strömen und Buchten oder Binnenwassern gefangene. Grüner Hering, der frische; Pöckelhering, der gesalzene. Bückling in Norddeutschland, der geräucherte Hering; Strohbückling derselbe, wenn er in Stroh gepackt ist. Gute Waare

gebraucht den Hering zum
verschiedener Spei-
gen Anzuehen, unter
und Pfefferfischen, zu
Werk und Stoff. Vorzüglich
wird man ihn zu
Kochsalz zur Rahe zu bringen.
Auch kann man, wo die
Fischung in einem trocknen
Orte ist, mit dem Hering

Zum Speisen und auch Thran
daraus zu bereiten gebraucht
man sie; nur die sind wohl-
schmeckend, welche helle Au-
gen haben, unter den Kie-
fern weiß sind und nicht
nach Thran riechen.

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>heißt in Holland Puik, mangelhafte Wraf, beschädigte, kopflose und schlechte heißt Wrafswrad. Der Sorten in Holland sind 14, jede mit einem andern Zeichen auf den Tonnen versehen.</p>  <p>Stankhering nennt man den allerschlechtesten. Die holländischen Heringe werden noch immer für die besten gehalten, obgleich die der andern Nationen ihnen zuweilen gleich kommen. Die schottischen sind größer aber trockener und minder wohlschmeckend, sie liegen nicht wie die holländischen in Pikel, sondern in Salz. Die irländischen kommen den holländischen oft sehr nahe. Die dänischen sind kleiner und minder haltbar. Die schwedischen sind oft so gut wie die holländischen, nur haben sie einen schwach harzigen Beigeschmack, weil die Tonnen nicht wie in Holland aus Eichen, sondern aus Fichtenholz gemacht sind; dasselbe gilt von den norwegischen oder Berger-Heringen. Die französischen sind schlecht. Die Embener- und Altonaer- (slämischen) Heringe kommen den holländischen fast gleich. Diejenigen Heringe, welche gegen September hin gefangen werden, sind die für Deutschland bestimmten, und gehen über Cöln Rheinaufwärts, sie heißen Vollheringe. Die holländischen Heringe bezieht man am vortheilhaftesten von dem Hause Bar melo und van der Triff zu Vlaardingen. W. Veuckels erfand im Jahre 1416 erst die bessere Einsalzungsart. Den Sommer über muß man sie in tiefen Kellern und gegen Einwirkung der Luft geschützt, verwahren.</p>	

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
--------------------------	--------------------------------------	------------

Honig,
lat.
Mel.

Muß schön gelblich, dicklich, von angenehmem, süßem, gewürzhaftem Geschmack seyn und körnige Zuckerteile enthalten. Der Maishonig ist der beste. In manchen Gegenden, z. B. bei Ogliostro auf Sardinien, sammeln die Bienen auch bittern, in andern giftigen Honig, von betäubenden Pflanzen. Der von selbst abfließende Honig ist der reinste und wird Jungfernhonig genannt; der ausgepresste heißt geseimter Honig und der durch Seihen und Abschäumen gereinigte, heißt geläuterter, zum Unterschied von dem bloß durch Auspressen erhaltenen rohen Honig. Haidehonig ist der von den Bienen aus den Haidekrautblüthen gesammelte; Krauthonig der von Blumen, Bäumen und Kräutern gesammelte. Linden- und Rosmarinhonig nennt man den nach den Blüthen dieser Gewächse schmeckenden; Glashonig den ganz weißen und durchsichtigen. In den Handel kommen vornämlich folgende Sorten:

- a) Dalmatischer und istrischer; hellgelb, nicht körnig, aber sehr gut in Lägeln von 100 — 170 Pfund; man bezieht ihn von Triest.
- b) Französischer; süß und gewürzhaft, wegen seines rosmarinartigen Geschmacks auch Rosmarinhonig genannt; er kommt von Narbonne und Perpignan über Marseille; der champagner ist meist goldgelb; der bretagner über Morlair und Brest ausgeführt, ist mitunter sehr gut und dick, meist hellbraun, zuweilen auch röthlich und übel schmeckend, er geht nach Holland und Hamburg.
- c) Friesländischer; ist sehr weiß, aber geringer als der bretagner.
- d) Havanahonig von der Insel Cuba ist weiß, dick, aber wenig süß und in Fässern von 12 bis 15 Centner.
- e) Holsteiner kommt dem friesländer gleich, erstern bezieht man über Hamburg, letztern über Gmden.
- f) Italienischer, darunter ist der römische der beste und von gelber Farbe; man bezieht ihn über Triest.
- g) Krimmscher ist der beste am schwarzen Meer.
- h) Lüneburger Haidehonig ist hellbraun, in dreicentnerigen Fässern und kommt über Münden und Wansfried.
- i) Polnischer meist ungeläutert, sehr unrein, aber sonst gut, geht häufig über Breslau und Frankfurt a. d. D. ein.
- k) Rheinischer vom Oberrhein; ist braun und körnig.
- l) Steyermärker ist hellbraun und wird meistens über Salzburg versandt.
- m) Ungarischer; weiß oder braun, ist besser als der polnische; der beste von der türkischen Grenze in

Man gebraucht den Honig zum Versüßen verschiedener Speisen, zum Einmachen, unter Leib- und Pfefferkuchen, zu Meth und Essig. Außerlich wendet man ihn an, um Abscesse zur Reife zu bringen. Auch kann man, wo die Entzündung in einem reizlosen Theile sitzt, und keine Reizung zur Eiterung hat, sie zertheilen, wenn man ihn mit Mehl zu einem Brei gemacht, warm auflegt.

Faint bleed-through text from the reverse side of the page, including words like 'Zusätze' and 'Bereitungsart'.

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>Fässern von 8 — 10 Centnern, geht über Pesth nach Deutschland.</p> <p>n) Landhonig, wird in Nürnberg derjenige genannt, welcher aus dem Würzburgischen und andern in der Nähe gelegenen Gegenden kommt; der aus der Gegend von Nürnberg übertrifft alle Sorten an Güte und Geschmack. Wenn der Honig mit Mehl verfest seyn sollte, so wird er in einem Löffel, über dem Licht erwärmt, nicht durchsichtig, sondern bleibt trüb; mit Mehl vermischt, wird er leicht sauer. Honig erfordert ein trockenes Lager in guten Kellern.</p>	
Hornstipp.	Ist der durch Mahlen fein gemachte Abfall des Horns beim Drechseln.	Er wird als Streusand benutzt oder durch heiße Wasserdämpfe erweicht und dann mittelst Pressen und oft auch bei Zusatz von etwas Leim zu Dosen, Figuren, oder künstlichen Hornplatten verarbeitet.
Fassniger- und Neufkettenhofer- grün.	Ist ein Fabrikat, dessen Bereitung, wie es bei so vielen andern Farben ebenfalls der Fall ist, z. B. bei dem Schweinfurter-Grün, geheim gehalten wird.	
Indigo.	<p>Ist ein blauer, geschmacklos und geruchlos, in Wasser, Aether, fetten und flüchtigen Oelen nicht, in heißem Weingeist etwas, in Schwefelsäure ganz auflöslicher Pflanzenfarbstoff. Man bereitet ihn aus den Blättern mehrerer Arten der in den heißen Erdstrichen wachsenden Anilypflanze (Indigofera), zuweilen auch aus dem bei uns wachsenden Wayb; die Blätter werden in Holzgefäße gethan, indem man sie mit heißem Wasser auszieht, oder man läßt sie in Wasser bei Zusatz von etwas Kaltwasser oder Kallilauge gähren; die nun auf diese Arten erhaltenen Flüssigkeiten sind mancherlei Bearbeitungen unterworfen, bis sich ein Niederschlag bildet, der dann Indigo ist, welcher aber nachher erst, da er noch viele fremdartige Theile enthält, von dem gelben Stoff, der Kalkerde u. s. w. gereinigt werden muß. Die Eigenschaften des Indigos sind je nach der Bereitungsart und nach den verschiedenen Bestandtheilen, die er dennoch enthält, verschieden. Der im Handel vorkommende geht von der rein und feurig dunkelblauen Farbe in die violette und grünlich-blaue über, nimmt durch Reiben mit dem Fingernagel eine rothe Farbe mit Metallglanz an und ist theils leichter, theils schwerer als Wasser. Die vorzüglichsten im Handel vorkommenden Indigoarten sind folgende:</p> <p>a) Guatimala und Carracas in ledernen Suronen</p>	Der Gebrauch des Indigos beschränkt sich auf seine Anwendung zum Färben, zur Bereitung einiger Farben, z. B. des Neublau und Wäschblau, des Plattindigos und des blauen Carmins. Die Auflösung des Indigos geschieht, wenn er gepulvert ist, mit Vitriolöl.

Deutsche
Benennungen.Vorkommen, *V*ereitung, *E*igenschaften.

Anwendung.

- von 180 — 200 Pfund. Man unterscheidet Flores, Sobre, Saliente und Cortex, die sich im Werthe wie 5 zu 7 und 10 verhalten; der Carracas wird auch La Guayra genannt, da er größtentheils über diesen Hafen ausgeführt wird.
- b) St. Domingo; er steht dem Guatimala nach; diese Insel liefert aber nicht mehr viel nach Europa, sein Blau ist weniger rein und geht mehr in das Bräunliche.
- c) Hindischer; theils aus Bengalen, theils aus Madras; ersteres hat den Haupthandel in diesem Artikel, der beste nähert sich dem Guatimala, der geringere dem brasilischen; er kommt in Kisten gepackt in den Handel.
- d) Manilla; kommt dem geringen bengalischen gleich.
- e) Java; kommt in neuerer Zeit besonders in den Handel und ist eine vorzügliche Sorte, gewöhnlich in Tafeln. Die einzelnen Sorten heißen: Jacatra, Cheribon, Soana und Jappara, welche letztere am schlechtesten.
- f) Carolina; ist graublau, oft schwarz, sandig und hart und in Fässern von circa 150 Pfund gepackt; er gehört zu den schlechtesten Sorten und kommt selten mehr nach Europa, da Südcarolina mit Westindien nicht Preis halten kann.
- g) Louisiana; gut gefeuert, etwas violett, in großen, länglichen Stücken und Fässern von 3 bis 400 Pfund; er steht dem von Cuba nach.
- h) Bourbon; ist gefeuert, lebhafter und besser als Carolina, weniger hart im Bruche, in kleinen viereckigen Stücken und in Fässern von 150 — 200 Pfund.
- i) Brasil in Kisten; ist gering.
- k) Der ägyptische Indigo kommt nun auch häufig in den Handel; vor einigen Jahren producirte Egypten circa 9000 Oka (die Oka zu $2\frac{1}{2}$ Pfund bayerisch circa); dieses Quantum wurde in die Magazine des Pascha gelegt, er ließ es in drei Qualitäten abtheilen und bestimmte den Preis der ersten auf 7 spanische Piafter (à $2\frac{3}{5}$ fl. das Stück) für die Oka; den der zweiten auf 5 und den der dritten auf 4 Piafter die Oka in Cairo gelegt. Die erste Sorte kann mit dem bengalischen Indigo verglichen werden, seine übrigens seine blaue Farbe unterscheidet sich nur durch ein wenig dunklere Farbe von ihm und diese kommt dem Madras-Indigo nahe; die zweite und dritte Qualität sind natürlich geringer, demungeachtet aber sehr vortheilhaft zu verwenden. Ueber die Vereitung des Indigos in den Formen, wie selbiger versendet wird, ist noch zu bemerken, daß in allen den Ländern, wo die Indigopflanze gezogen wird, ein ganz feiner Thon zu dem allerfeinsten Pulver gemahlen wird, dieser Thon kommt dann in die Gefäße, welche das Indigo-Sediment und feines blaues Wasser enthalten, und in

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>selbigen wird hernach unter den deshalb bestehenden Bereitungs-Regeln der Indigo geknetet; ist dieses Geschäft beendet, dann wird die Teigmasse in viereckige Formen gedrückt, getrocknet und endlich das Produkt zur Versendung gebracht. Je reiner der Indigo ist, desto leichter brennt er, desto weniger Asche läßt er zurück; desto mehr rothen Dampf oder Rauch verbreitet er beim Brennen, desto lebhafter ist seine Farbe auf dem Bruche, desto weniger körnig sein Ansehen, desto weniger gelben Stoff zieht Wasser und desto weniger Erden lösen Säuren aus ihm. Der beste schwimmt auf dem Wasser und muß ganz trocken seyn, denn an feuchten Orten zieht er 10 bis 15 Prozent an; er ist vielen Verfälschungen unterworfen, man kann sie aber leicht entdecken; Asche, Schiefermehl, Erde, Sand, Kreide, Ziegelmehl und andere erdige Zusätze, so wie Blei erkennt man durch Verbrennen des Indigos, wobei sie zurückbleiben; Salze durch Auswittern derselben, wenn der Indigo an feuchten Orten aufbewahrt wird; Gummi, wenn der Indigo sich leicht im Wasser erweicht, damit wird er häufig in Ostindien verfälscht; Stärkmehl, daß er im heißen Wasser kleisterartig riecht und mit Vitriolöl ganz schwarz wird. Berliner blau erkennt man durch Schwächung der Farbe, wenn gestoßener Indigo mit ägender Kalilauge behandelt wird. Der ächte Indigo leidet durch diese nicht; Ruß und Harze am Geruche, wenn der Indigo verbrennt wird. Man bezieht diesen Artikel vorzüglich von London, Hamburg und Triest.</p>	
<p>Käse.</p>	<p>Der aus der Milch durch Gerinnen abgeschiedene, mehr und weniger mit fetten Theilen vermischte und zuletzt durch Einsalzen haltbarer gemachte Käsestoff und Zieger. Man bereitet ihn aus frischer Milch, aus abgetrahunter Milch oder aus Molken und erhält in jedem dieser Fälle eine andere Art Käse. Die frische Milch, in der noch alle Bestandtheile vereinigt sind, gibt fette Käse, da viel Fett (Butter) zugleich mit dem Käsestoff gerinnt. Häufig werden auch gewürzhafte Körper unter die Käse gemischt, besonders Kümmel und Steinklee. Die vorzüglich in den Handel kommenden Käse sind folgende:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Allgauer, aus der Gegend von Kempten, er kommt dem mittlern Schweizer ziemlich nahe. 2) Angelots; fette Käse aus der Normandie. 3) Delfter, holländischer Sauermilchkäse; er findet am Rhein und in England Absatz. 4) Edamer; ist in kugelrunden Laiben von 3 bis 10 Pfd. schwer; er wird in rothrindegigen und in weißrindegigen unterschieden; ersterer wird mit einer Farbe bestrichen, gewöhnlich mit Tournesollappen, seltener mit Colcothar. 5) Emmenthaler (vom Kanton Bern in der Schweiz); 	

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>ist halb fett, in Laiben von 60, 100 — 120 Pfund, die großen sind feiner und besser als die kleinen.</p> <p>6) Englische; sind mitunter sehr gut und gehen meistens nach den Colonien; der Chester in Laiben von 19 — 20 Pfund, selten 100 Pfund, ist oft grün gefärbt.</p> <p>7) Französische; die von Roquefort sind die vorzüglichsten; man bezieht sie von Grenoble, eben daher auch den Fromage de Cuyole und de Sassenage.</p> <p>8) Friesischer und Holländischer; unter die meisten kommt Kümmel, zuweilen auch Gewürznelken; der beste unter ihnen bleibt immer der Damer und der Gouwsche; die besten Sauermilchkäse sind aber die Leidschen, frieschen und delster.</p> <p>9) Italienische; der Parmesan und der Strachino gehören zu den besten, man bezieht sie von Piacenza und Cosogno; ersterer wird besonders auf Suppen gerieben und zum Nachtisch geschätzt.</p> <p>10) Kräuterkäse (Schabzieger-Käse, weil er meistens geschabt wird); ist mit Steinleepulver grün gemacht, man streut ihn auf Suppen und bezieht ihn von Mollis im Kanton Glarus.</p> <p>11) Riesener- und Ursener-Käse (aus dem Kanton Uri); sind fett und gehen meistens nach Italien.</p> <p>12) Griezzerkäse (Fromage de Gruyere) vom Kanton Freiburg in der Schweiz; ist fett, in 40 bis 60 pfündigen schweren Laiben, innen gelb, mit großen, aber wenigen Augen und sehr haltbar, auch besser als der Gmenthaler.</p> <p>13) Limburger (Baastinkäse); kommt von Limburg im Rättichschen über Cöln in den Handel; ist weich, fast bis zur Fäulniß gegohren, übelriechend, aber sehr pikant schmeckend, in $\frac{1}{4}$ Pfund schweren Broden.</p> <p>14) Sahnenkäse (von Bivis in der Schweiz); ist hart und trocken und wird auf Suppen gerieben.</p> <p>15) Stolkfcher (von der Gegend von Gouda in Südholland); ist fett und wenig haltbar, von diesem geht der Roomkaas in 20 bis 40 Pfund Laiben nach Deutschland.</p> <p>Guter Käse muß nicht weich, nicht zu trocken, gleichartig, gut gesalzen und wohlschmeckend seyn. An zu warmen oder feuchten Orten verdirbt der Käse leicht, seine Aufbewahrung erfordert viel Sorgfalt, seine Oberfläche muß stets rein erhalten und mit Salz eingerieben werden, auf Gestellen in den Gewölben soll jeder Laib für sich und nie mehrere aufeinander liegen. Die Maden hält man durch Hopfen, Johanniakraut, Pfeffer, durch Waschen mit verdünntem Holzessig und mit Senf gekochtem Salzwasser ab. Die Limburger-Käse muß man auspacken und den Inhalt einer Kiste von circa 2 Centner in drei ver-</p>	

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>theilen, damit kein Brod auf dem andern liegt; das frische Stroh, worauf er gelegt werden soll, muß langes Weizenstroh seyn. Diese Verfahrungsweise ist beim Detailhandel zu empfehlen.</p>	
Kalkblau.	<p>Eine aus Kalk und Kupferoxyd bestehende himmelblaue oder blauweiße Anstreichfarbe. Man bezieht es sehr hübsch von Hrn. Georg Hoffmann in Schweinfurt und andern Farbenfabriken.</p>	<p>Besonders als Anstreichfarbe auf Zimmerwände wird es gebraucht.</p>
Kalkweiß. Weiß. Weiße Lünche.	<p>Man bereitet dieses Weiß theils aus gelöschtem Kalk, den man oft auch mit gemahlenem Gyps, mit weißem Thon u. versetzt, theils aus gegrabener weißer kalkhaltiger Erde. Von der letzten Art ist das Weiß von Troyes in Champagne; die gegrabene Erde wird geschlämmt und in Vierecke geformt. In Deutschland bringen meistens die Kalkbrenner das Weiß zu Markt.</p>	<p>Man lüncht damit gewöhnlich die Wände der Zimmer, um sie weiß zu machen oder um andere Farben hernach darauf zu tragen.</p>
Kappern.	<p>Sind die mit Essig oder Salz eingemachten, noch unentfalteten Blüthenknospen des gemeinen Kappernstrauches, der jetzt in <i>Sudeuropa</i> wild wächst. Man pflanzt sie an die Ränder der Felber, seltener Ackerweis, und nimmt die Knospen, sobald sie die gehörige Größe haben, ab; nach 14 tägigem Liegen in Essig sind die Knospen schon genießbar. In Südfrankreich unterscheidet man die Kappern nach der Größe in nachstehende sechs Sorten, von denen die kleinsten am geschätztesten sind, sie sind fester und kerniger als die größern und zerkothen sich daher nicht so leicht.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Nonpareilles; sind die besten und kleinsten und nur Erbsengroß. 2) Surfines; capucines; haben gewöhnlich die Stiele noch. 3) Capottes. 4) Fines. 5) Mi-fines. 6) Communes; die dicksten fünf- bis sechsmal schwerer als eine nonpareille. <p>In manchen Orten macht man auch die Knospen anderer Pflanzen wie Kappern ein; z. B. im Mainzischen die des Hollunders, welche aber abführend wirken; die der Kapuzinerkresse; der Sumpfdotterblume; der Feigwarzen; Ranunkel u. A. Gute Kappern müssen grün, fest, rein, rund und unzerdrückt seyn. Alte oder verdorbene sind schwärzlich, weich und geschmacklos; um ihnen eine grüne Farbe zu geben, werden oft Kupferspäne in den Essig geworfen, dies geschieht auch in Deutschland beim Einmachen der Gurken, wodurch beide Artikel aber eine giftige Nahrung werden. Man muß sie wohl vor dem Zutritt der Luft bewahren, sonst werden sie weich, schleimig</p>	<p>Man gebraucht sie als gewürzhafte Speise, besonders unter Brühen und Eingemachtes.</p>

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<p>Kastanien. Maronen.</p>	<p>und geschmacklos. In kühlen Orten halten sie sich drei Jahre. Man bezieht sie von Toulon, Marseille, Gette und Montpellier; die von Lyon sind weniger geschätzt; Triest liefert die von Apulien, Nizza, Candia, Tunis und Alexandrien.</p> <p>Der Kastanienbaum wächst im südlichen Deutschland und in Europa wild; die Früchte sind in einer vierklappigen, mit Stacheln besetzten Kapsel eingeschlossen, die jedesmal zwei Nüsse enthält und sich zur Zeit der Reife von selbst in 2 bis 3 Theile öffnet, werden aber ohne Kapseln in den Handel gebracht. Die sogenannte Marone ist die größte und wohlgeschmeckteste, in ganz runder Gestalt und auf einer Seite platt gedrückt. Sie müssen sehr gut getrocknet, verpackt und an trockenen, kühlen Orten, am besten in Körben aufgehängt, verwahrt werden, sie leiden sehr leicht durch Würmer und Schimmel; von Zeit zu Zeit muß man die schadhaften von den gesunden absondern, durch Eintauchen in heißes Wasser macht man sie auch haltbarer. Die deutschen bezieht man von Bühl bei Rastadt. Von Savoyen, Piemont und den Cevennen, Bozen, Meran und Roveredo geht das meiste nach dem südlichen Deutschland; der Norden bezieht seinen Bedarf an Kastanien aus Frankreich, Corsika, Spanien, besonders von Bilbao und Sevilla.</p>	<p>Man speist sie meistens gebraten oder geröstet; roh sind sie unverdaulich. In Italien und Südfrankreich nährt sich in manchen Gegenden das gemeine Volk mehrere Monate des Jahres fast blos von Kastanien.</p>
<p>Kaisergrün. Kirchbergergrün. Originalgrün. Wienergrün. Mittisgrün. Neugrün.</p>	<p>Ist eine Kupfer- und Arsenik enthaltende grüne Oel- und Wasseranreicherfarbe, die auch unter nebenbezeichneten Namen vorkommt. Die Benennung kam zuerst in Wien auf.</p>	<p>Es wird als Oel- und Wasseranreicherfarbe gebraucht.</p>
<p>Kesselbraun.</p>	<p>Ist eine braune Umber-Erde.</p>	<p>Die Kupferschmiede brauchen es, um den neuen kupfernen Gefäßen eine kupferbraune Farbe damit zu geben; selten wird dafür das Braunroth angewendet.</p>
<p>Knopperrn.</p>	<p>Sind Auswüchse an den Kelchen mehrerer Bichen, die durch ein Kerbtthier veranlaßt worden; sie sind flach gedrückt, unformlich eckig, beinahe flachelicht, fest und reis weißbräunlich. Man nennt sie auch Ekerdoppen, Akerdoppen und Balonea, und findet sie besonders in Südeuropa in warmen, den Insekten recht günstigen Jahren; sie enthalten mehr Gerbestoff als die Galläpfel, aber weniger Gallussäure und färbenden Stoff, weshalb sie auch</p>	

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	weniger zum Färben, weit besser aber zur Gerberei verwendet werden, das Leder wird mit selbigem schneller gar, als mit Eichenrinde. Man bezieht sie aus Ungarn (wo sie im Oktober gesammelt werden), besonders von Pesth und auch aus Steyermark. Große Niederlagen werden von diesem Artikel auch für ungarische Rechnung in Regensburg gehalten.	
Kobalt.	Ein röthlich-graues, schwach glänzendes, ziemlich hartes, sprödes Metall von feinkörnigem oder blätterigem Gefüge. Es kommt häufiger als Dryb und wenig rein in den Handel (im ersten Zustand heißt es blaue Schmelzfarbe), sowie mit Sand vermischt und unrein unter dem Namen Zaffer oder Safflor; der letzte dient zu blauen Glasuren und zur Bereitung der Smalte (siehe Smalte). Die sächsischen Blauschmelzwerke liefern mehrere Sorten Kobaltoryd. In Bayern werden im Bergamte Steben im Landgericht Naila Kobalterze gegraben.	
Kobaltblau. Thenardsblau. Chemischblau. Wiener Ultramarin.	Ist eine dem Ultramarin an Schönheit fast gleichkommende, gegen Licht und Säuren beständige blaue Farbe, die aus Kobaltoryd und Thonerde besteht; es wird in allen chemischen Farbenfabriken bereitet.	Wird in der Oel- und Wasser-malerei gebraucht.
Kobaltgrün.	Ist eine aus Kobaltblau und Zinngelb bereitete grüne Farbe; es wird in allen chemischen Farbenfabriken bereitet.	Man gebraucht es in der Oel- und Wasser-malerei.
Königsblau.	Ist die feinste Sorte Smalte; sie wird auch Azurblau genannt. (Siehe deshalb Smalte.)	
Königsgelb.	Wird aus dem fein gemahlten Aurschgelb (Auripigment) bereitet. Diese gelbe Farbe darf, wenn sie gut seyn soll, keinen Weisatz haben, nicht an der Sonne stummern (was ein Zeichen mangelhafter Zertheilung wäre) und muß sich beim Erhitzen ganz verflüchtigen. Man bezieht es sehr schön von Hrn. Wilhelm Sattler in Schweinfurt.	Es dient als Maleranstreich-farbe.
Krapplak.	Ist ein schön rosen-, dunkel- oder braunrother Lak, der durch Fällung des rothen Farbstoffes des Krapps mit Thonerde erhalten wird. Die Hrn. Wilhelm Sattler in Schweinfurt, Bigl und Riemerschmied in München und Michael Huber in Haidhausen bei München verfertigen diesen Lak ausnehmend schön.	Er dient zur Oel- und Wasser-malerei.
Kugellak. Venetianer Lak.	Ein hell purpurrother Lak, der in Gestalt von Kugeln in den Handel kommt; ehemals wurde er bloß in Venedig (daher der Name venetianer Kugellak) bereitet. Der ächte soll auf dem Wasser schwimmen und aus feiner Scheer-	

Deutsche
Benennungen.

Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.

Anwendung.

Lakmus.
lat.
Lacca musica.

wolle, die mit Fernambuk und Cochenille gefärbt ist, bestehen; doch sind die meisten Sorten aus einer Mischung von Thonerde, Kreide und Stärkmehl, welche mit Fernambuk und Cochenille gefärbt wird, gemacht. Man hat auch violetten und bezieht diese Farben von Schweinfurt, Wien, Nürnberg und allen andern Farbenfabriken.

Wird gewöhnlich aus Farblechten, die man mit Harn gähren läßt, dann Kalk oder Lauge zusetzt, bis sie blau werden, sie dann trocknen, hernach wieder mahlen, dann befeuchten und den erhaltenen Teig wieder gähren und zusetzt in kleine Vierecke formen und trocknen läßt, bereitet. Ehedem wurde diese Farbe häufig zur Färberei, zum Blauen der Wäsche und der weißen Anstreichfarben gebraucht, ist aber jetzt durch Berliner- und Neublau, Indigo und Smalte verdrängt. Schöner und guter Lakmus muß veilchenblau, zerreiblich und leicht sein, schnell im Wasser zerfallen, beim Kochen keinen Rückstand lassen und keine Feuchtigkeit anziehen. Holland lieferte sonst diesen Artikel am besten, nun aber kann man ihn aus allen Farbenfabriken und gut von W. Sattler und Gademann et Comp. in Schweinfurt beziehen.

Leim.

Wird aus thierischen Körpern als Sehnen, Abfällen von Häuten und Leder, sowie von Knorpeln, Kalbs- und Hammelfüßen, oder auch weichen Knochen durch Auskochen mit Wasser bereitet. Der Absud wird durchgeseiht und eingedickt und wenn er beim Erfalten gallertartig gerinnet, in kastenähnliche Formen gegossen; ehe er nun darinnen erstarrt, schneidet man ihn in längliche Blätter oder Scheiben und stellt diese auf einem Neg von starken Bindfäden gemacht, zum Trocknen aus. Guter Leim muß rein, bräunlich hellgelb, durchscheinend, vollkommen trocken, hart, sehr spröde und ohne unangenehmen Geruch sein; der geringere ist dunkel, beinahe schwärzlich braun, wenig oder fast gar nicht durchscheinend, Wasser anziehend, feucht, biegsam und von unangenehmen Geruch. Guter Leim muß, wenn er 3 bis 4 Tage im Wasser liegt, stark aufschwellen, aber nachher beim Trocknen die vorige Gestalt wieder annehmen; alter ist besser als neuer Leim. Der Leim erfordert ein trockenes Lager, damit er nicht feucht und biegsam werde. Die eben beschriebene Sorte Leim bezieht man von Nördlingen, Nürnberg, Heilbronn a. N., Crailsheim, Neutlingen, Köln a. Rh., Regensburg, Salzburg, Augsburg u. s. w. Außer den hier genannten verdienen noch einige Gattungen Leim erwähnt zu werden: Handschuhleim aus Abfällen

Zum Färben des Papiers und unter Anstreichfarben gebraucht man ihn noch am meisten. Zu Wein, Essig und Liqueuren taugt er seines eigenen Nebengeschmacks wegen nicht viel.

Man gebraucht ihn vorzüglich in den Werkstellen der Tischler und in den Papier-Manufakturen.

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>von Handschuhleder. Lederleim von Abfällen beim Gerben, er ist besser als der von Knorpeln und Füßen. Mundleim ein feiner Leim mit Gummi, Zucker und Hausenblase verfest. Pergamentleim aus Abfällen des Pergaments, da er hornartig ist, heißt er auch Horn- oder Papierleim. Schaffusleim aus Schaffüssen ist weiß und dient den Vergoldern. Fischleim ist die Hausenblase. Wallfischleim ist geringer als Fischeleim. Englischer Leim aus Rippen, Knochen, Knorpeln und Häuten großer Fische gefotten, ist hell u. hart und in viereckigen Stücken.</p>	
Malachitgrün.	Nennt man die feinste Sorte des Berggrün (siehe diesen Artikel).	
Weißner Lasuren = Blau.	Wird aus dem Lasuren gemacht, und aus Leipzig und Dresden bezogen.	Ist eine herrliche Malerfarbe.
Metall geriebenes oder Bronze.	Nennt man zu feinem Pulver geriebenes oder zerstoßenes Metall. Man hat es von verschiedenen Farben und macht es meistens aus Kupfer und Messing oder ähnlichen goldartigen Metallmischungen, aus Musivgold oder Musivsilber, seltener aus ächtem Gold und Silber, in welchem Fall man Blattgold oder Blattsilber fein reibt, oder noch besser beide Metalle aus einer ihrer Auflösungen metallisch fällt. Nürnberg, Fürth und München (Häule) liefern vornemlich geriebene Metalle, als: blaßgelbe, hochgelbe, weiße, rothe, grüne und kupferfarbige.	Man gebraucht dieses Metall zum Ueberziehen der Hausgeräthe, Büsten, Tapeten welche eine metallähnliche Farbe erhalten sollen, so wie zum Malen, Schreiben u. s. w.
Metall geschlagenes.	Ist in dünne Blättchen geschlagenes Metall. Man hat gelbes und weißes; ersteres nennt man auch unächtes Blattgold oder Goldschaum, letzteres unächtes Blattsilber. Das gelbe wird aus einer Mischung von Kupfer und Zink, das weiße aus einer Mischung von Zink, Zinn und Spiegellanz, durch Zusammenschmelzen und nachherigem Walzen zu Blech, Schlagen auf einem Amboss, Ausglühen, Reinigen und nochmaliges Schlagen zwischen Pergament erhalten. Die Blätter schneidet man zuletzt zu und legt sie in Büchlehen, die wieder in Papier eingewickelt und mit einem Zeichen (Wallfisch, Hund zc.) und dem Namen des Metallschlägers versehen werden. Rechtes geschlagenes Gold kostet das Büchlein 2 fl. 54 kr., ächtes geschlagenes Silber das Büchlein 36 fr. circa.	Die Anwendung ist wie bei dem geschlagenen Gold und Silber auf Metall, Papier, Geräthe und Luxuswaaren jeder Art, nur nicht zum Vergolden der Billen darf es verwendet werden.
Mineralblau.	Diese blaue Farbe kann als ein ohne Thonerde, aber mit andern weißen Farbkörpern bereitetes Berlinerblau betrachtet werden. Doch kommen unter dem Namen Mineralblau auch durch Kupferoxyd und Indigo, oder Blau	Es dient als Maler- und Tücherfarbe.

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>holzabfud gefärbte weiße Erden in den Handel. Das Mineralblau ist besser, lockerer und deckender als das Berlinerblau. Das gute muß hellblau seyn und darf nicht ins Röthliche und Violette, eher in das Grünliche fallen. Wenn man dieses Blau in Wasser auflöst, so zeigt es sich durch den Satz, ob zu viel Kreide, oder andere weiße Erde beigemischt ist, durch schwere Kreide verliert es seine Lockerheit, es müssen daher zu dessen Bereitung die leichtesten Erden und auch Stärke genommen werden. Man bezieht es von Schweinfurt, Heilbronn a. N., Nürnberg, Braunschweig und aus allen Farbenfabriken.</p>	<p>Schwarzblau Blau Blau</p>
Mineralgrün.	<p>Kommt dem braunschweiger und scheelschen Grün nahe. Das helle ist dem dunkeln vorzuziehen. Das reine muß sich ganz im ägenden Ammoniat auflösen. Das dunkle, welches in einem glasartigen Zustande ist, deckt nicht gut. Das hellere, matt, aber scharf brechende deckt gut. Man bezieht es aus allen bekannten Farbenfabriken.</p>	<p>Es dient als Anstreichfarbe.</p>
Morcheln.	<p>Der Morchelschwamm wächst in ganz Deutschland an trockenen Stellen, hat einen rundlichen Hut, ist außen dunkel- und hellrothfarbig, roth und schwarzbraun, schattirt, oft ganz schwarzbraunroth. Zum Trocknen nimmt man nur die jungen Morcheln, es muß schnell geschehen und dann muß man sie in gut verschlossenen Gefäßen, damit die Milben sie nicht zerstören, aufbewahren. Am besten ist es sie vor dem Trocknen abzubrühen, es gibt auch eine Art, Spitzmorcheln genannt, mit feixigem, braunem oder gelbem Hut. Man bezieht sie aus Polen, Schlesien, Böhmen, Frankreich und Ungarn; sie wachsen gerne in Laubwäldern neben alten Stöcken und großen Steinen, man findet sie aber auch auf fetten Wiesen und Triften, an schattigen Plätzen.</p>	<p>Sie werden frisch und getrocknet unter Suppen und Brühen genommen.</p>
<p>Musivgold oder Muschelgold und Musivsilber.</p>	<p>Unächtes Malergold und Malersilber; ersteres besteht aus einer Verbindung von Zinn und Schwefel, letzteres aus Zinn und Wismuth und Abreibung der Mischung mit Quecksilber, bis sie ein silberfarbiges Pulver darstellt. Man bezieht beide Artikel von Nürnberg, Fürth, Augsburg und München.</p>	<p>Das Muschelgold mit Gummi abgerieben, dient zum Malen, Vergolden, zu goldfarbiger Dinte und unter goldfarbiges Siegelack. Das Muschelsilber benutzt man mit Firniß oder Cirweiß abgerieben zum Malen und Schreiben.</p>
<p>Neublau oder Englischblau. Sächsischblau.</p>	<p>Unter diesem Blau (dem Neuroth, Neugelb und Neugrün) versteht man eigentlich mit irgend einem Farbstoff blau, roth, gelb oder grün gefärbtes Stärkmehl, das besonders zum Färben der Bänder, des Papiers etc. benutzt wird.</p>	<p>Man gebraucht es zum Bläuen der Wäsche, des Laffis und der Bänder, selten unter Anstreichfarben.</p>

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Sächsisches Lakmus. Waschblau.	Gewöhnlich färbt man feines Stärkmehl mit aufgelöstem Indigo und formt aus der teigartigen Masse dünne Vierecke und bestreicht die Oberfläche mit derselben, oft auch mit gefälltem Indigo oder blausaurem Eisen, um ihr ein dunkleres Ansehen zu geben. Aus Berlinerblau, Blauholz oder Heidelbeeren bereitetes Neublau ist verwerflich, ersteres bringt Eisenflecken hervor und letzteres färbt die Wäsche. Das mit Berlinerblau gefärbte erkennt man an seiner hellblauen Farbe, daß es im Bruche glasartig ist und schwer im Wasser zergeht. Das, wobei Blauholzabsud ist, hat eine schmutzige Farbe, und aufgelöset im Wasser, fällt ein schwärzlicher Auszug zu Boden. Fast alle Farbenfabriken liefern diesen Artikel. Flüssiges Waschblau macht man aus Indigo und Schwefelsäure durch Zusatz von etwas Kreide und ist selbiges sehr schön und wohlfeil bei Rudolph König in Ansbach zu haben.	
Neuroth.	Wird auf dieselbe Art wie das Neublau bereitet; man verwendet dazu gepulverten oder gemahlenen feinen Kugelsal in verschiedenen Nuancen.	Die Benutzung ist wie beim Neublau.
Neuwiederblau und Neuwiedergrün.	Ist eine blaue und grüne Kupferfarbe, welche ebenfalls die bekannten Farbenfabriken liefern.	Mit Del oder mit Keimwasser abgerieben dienen sie als Anstreichfarbe.
Nudeln. Maccaroni.	Bestehen aus getrocknetem und in eine bestimmte Form gebrachtem Mehsteig, sie werden entweder aus Mehl und Wasser, oder aus Mehl, Wasser, Eiern, Salz, Safran, Safflor oder Kurkume gemacht und erhalten ihre Gestalt durch Pressen in Formen oder aus verschied. gestalteten Köchern, oder aus einer Art Spritze. Sie kommen als Fadennudeln, in Bändern, hohlen Röhren, Stängeln, Schnecken, Linsen, Erbsen, Würmern (ital. Vermicelli genannt) in den Handel. Die Stangennudeln heißt man in Italien Maccaroni. Man verpackt sie in Kisten von 25 oder 50 Pfd. und verkauft sie nach dem Gewichte. An trockenen Orten halten sie sich sehr lange in unverändertem Zustande; an feuchten verderben sie sehr leicht. Man bezieht sie von Nürnberg, Halle, Erfurt, Dresden, München, Wien, Prag, Mainz, Genua, Parma, Bologna, Rom, Reggio &c. Italien ist das Land, wo die Nudeln mit zur allgemeinsten Nahrung gehören und daher dort in Menge verfertigt werden.	Sie dienen zur Suppe.
Oblaten.	Sind dünne aus Mehsteig durch Trocknen oder Backen einer dünnen Lage derselben zwischen eisernen Platten erhaltene Blätter. Nürnberg versorgte lange Zeit	Sie dienen zum Siegeln der Briefe und als Hostien zum christlichen Abendmahle.

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung:
	einen großen Theil von Deutschland, Süds und Nord-Europa, Amerika u. mit Oblaten. In Durlach, Magdeburg, Wien, Halle u. sind nun auch Oblatenbäckereien. Frankreich liefert in dessen immer die ausgezeichnetsten Oblaten.	
Oelgrün.	Unter Oelgrün ist wohl nichts anderes zu verstehen, als ein Grün, welches sich zur Oelmalerei eignet, und ein solches Grün kann nun verschiedener Natur seyn, entweder Chromgrün, oder grüner Zinnober, oder grüner Ultramarin.	
Orseille.	Ein röthlicher oder violetter Farbteig von eigenthümlichem Geruch und kalischem Geschmack, der aus gemahlener Flechten durch Gähren derselben mit faulem Harn bereitet wird. Man muß ihn stets mit Harn feucht erhalten gleich dem Orlean, da sonst die Güte durch Austrocknen leidet. Die Bezugsquellen sind Bergamo, Auvergne in Frankreich, England, Holland und Wien. Diese Farbe wird durch den Persio fast verdrängt.	Man benutzte sie zum Roth- und Blaufärben und auch unter Firnisse.
Pariserblau.	Das ganz feine Berlinerblau, das wenig oder gar keine Thonerde enthält, nennt man Pariserblau. (Siehe deshalb Berlinerblau.)	Wegen der Anwendung siehe Berlinerblau.
Pariserfärb oder Mineralgelb. Patentgelb. Turnergelb. Casslergelb. Veronefärb. Montpelliergelb. Neapelgelb.	Ist eine citronen- oder dunkelgelbe, matt metallisch, außen oft persfarb, glänzende, blätterige, oder krystallinische Massen bildende Farbe. Man bereitet sie durch Zusammenschmelzen von Wernig mit Salmiak, seltener durch Glühen von salzsaurem Bleioryd. Es wird bei Hrn. Wilhelm Sattler und bei Hrn. Georg Hoffmann in Schweinfurt sehr schön feurig und äußerst gut geschlemmt, bereitet; ebenso in den weiters noch genannten Städten und überhaupt in allen Farbfabriken. Wird Casslergelb u. s. w. verlangt, so gibt man immer Mineralgelb ab, es ersetzt alle vorgenannten Sorten. Den Namen Turners oder Patentgelb erhielt es von dem Erfinder Turner, der in England ein Patent nahm, und es daher Patentgelb nannte. Das Mineralgelb ist unter den gelben Farben, was der Zinnober unter den rothen.	Es dient als Schmelz- und Anstreichfarbe und deckt in Oel oder Wasser gleich gut, mit Berliner- und Mineralblau kann man es zu allen Schattirungen von Grün vereinigen und somit den grünen Zinnober ersetzen.
Parisergrün.	Hat Aehnlichkeit mit dem dunkeln Mineralgrün.	Es dient als Anstreichfarbe.
Pariserlak.	Nennt man auch öfters ganz feines Pariserblau, wenn es so schön in seinem Aussehen wie Lak ist; gewöhnlich aber versteht man darunter den Carminlak. (Siehe deshalb Carminlak.)	

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 vorrätzig. 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.

füßlichen 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 Lodi, 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 Kernen an Häuten 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. Kabliau. 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 Kabliau; 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 Kabliau, die Benennung soll daher kommen, weil man ihn bei dem Kochen mit Stöcken oder Hämmern klopft. Der Kabliau 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>

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 Mittelsorte 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.
Senfmehl.	<p>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.</p> <p>Siehe Sem. Erucac pag. 175.</p> <p>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.</p>	
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 Perückenfarn-	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 Weiz 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 Beschwanden 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>

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>hen und dann an der Luft oder Sonne trocknen. Man hängt sie dabei an Schnüre oder bindet sie in kleine Bündel, und versendet sie in diesem Zustand als Blättertabak in Fässer und Ballen, oder läßt sie in Rollen spinnen (Rollentabak). Die Tabaksblätter werden in den Manufakturen entweder zu Rauchtabak, Kautabak oder zu Schnupftabak verarbeitet. Den Rauchtabak bringt man in Rollen oder in Paqueten, oder in Cigarren, oder geschnitten in den Handel. Das Spinnen der Blätter geschieht, nachdem sie etwas befeuchtet sind, auf einer Art Haspel; zur Decke nimmt man gewöhnlich das beste Blatt. Krull- oder Kraustabak nennt man den gekräuselten, er wird auf erhitzten Platten geröstet und dabei mit den Händen gerieben, wodurch er sich kräuselt und verwirrt. Bei der Verfertigung des Schnupftabaks wählt man vorzüglich die fetten Blätter und bringt selbige häufig in gepreßten Stangen oder Rollen (Carotten) in den Handel, welche dann erst der fernere Verkäufer oder Verbraucher auf einer Handreibe oder Rappiermühle mahlt und in Fässern oder in Bleiblechdosen versendet, als: St. Dmer, Marocco, Brasil, Holländer, Pariser, Marino &c. Von den in den Handel kommenden Blättertabaken sind nachstehende die vorzüglichsten:</p> <p>Amerstorfer: ist fett, nicht gut zum Rauchen, wohl aber zum Schnupfen und Kauen.</p> <p>Brasilischer, in Blättern oder Rollen von circa 100 Pfd., er eignet sich mehr zum Schnupf als Rauchtabak.</p> <p>Carolina: breitblättrig, fett, dem geringen Maryland gleichkommend.</p> <p>Cuba: hat ein kleines, braunes, sehr wohlriechendes kurzes Blatt. Zu Havanna macht man auch Kanaster und versendet ihn in Rollen von 6 bis 7 Pfd.</p> <p>Sumana: ist der gewürzhafteste unter den westindischen Sorten, dem Cuba steht er aber etwas nach.</p> <p>Georgia: ist wie Carolina.</p> <p>Guzurate: im nördlichen Ostindien, ist klein, goldgelb, von süßem Geschmack und weichenartigem Geruch, kommt aber selten nach Europa.</p> <p>Kentuky: wie Carolina.</p> <p>Columbia: dem besten Cigarrentabak von Cuba gleich.</p> <p>La Guayra: so gut wie Marinas in Rollen von 20 Pfd., sechs davon auf den Korb.</p> <p>Louisiana: hat das größte, längste und breiteste Blatt unter den nordamerikanischen Sorten und ist leicht und gut zu rauchen.</p>	

Deutsche
Benennungen.

Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.

Anwendung.

Maragnon: ist dem Brasil gleich.

Maryland: ist goldgelb, hellbraun, gelb oder gemischt, und weniger stark als der virginische, die Fässer halten 1000 bis 1800 Pfund.

Martinique: hat Rollen von 30 bis 40 Pfund, die in Leinen eingenäht sind.

Oronoko, ist wie Maryland gut zu Rauchtobak. Er wird meistens zu Kanaster gesponnen. Der fette, welcher seltener vorkommt, dient zu Schnupftobak.

Portorico: kommt in Blättern und in Rollen in den Handel, es gibt hellen und dunkelbraunen, er ist gut und leicht zum Rauchen, besser als Brasil, die Rollen halten 10 bis 15 Pfund.

Türkischer: von der europäischen Türkei und von Salonichi, ist klein, grünlich oder gelb, von angenehmem Geruch, aber stark.

Ukrainer: ist dem ungarischen ähnlich, aber nicht so salzig und scharf.

Ungarischer: hat ein großes, leichtes, viele scharfe und salzige Theile enthaltendes Blatt, daher besser zu Schnupf- als Rauchtobak. In der Qualität folgen die ungarischen Tobake also aufeinander: Debrecer ist der beste; dann kommt der Debrecziner; geringer sind der Fünfkirchner, Szegebiner und Palanker.

Varinas (von der Provinz dieses Namens in Venezuela): liefert Kanaster in Körben, die nach der Güte mit M. C. B. A. und V. bezeichnet werden, doch ist nicht aller Varinasakanaster von Varinas.

Virginischer: sehr guter Tobak, geschätzt zum Rauen und Schnupfen. Unter den deutschen Tobaken ist der Hanauer (welcher um Hanau und zwischen Aschaffenburg und Offenbach gebaut wird) sehr gut, er ähnelt dem Nürnberger, ist aber fetter und dicker, als letzterer, man versendet davon viel in feinen Schleifen (Mamentinern), schlangenförmig gelegt, ohne Stengel; in kurzen Schleifen, mit Stengeln; in Schnecken: flach schneckenförmig gelegte Rollen; in feinen Rollen; ordinaire oder Stielrollen: von Stengeln und Geiz, mit einem guten Blatt gedeckt. Nürnberg liefert gelben und braunen Tobak, der gelbe ist wegen seiner schönen Farbe gesucht und wird deshalb weit versandt, obgleich beide Sorten nicht den besten Geruch haben und wenig haltbar sind; unter dem Namen Virginischen baut man seit einigen Jahren eine bessere Sorte mit größern spitzigen Blättern, von diesen drei Sorten werden die Blätter an Schnüre gehängt und in Ballen verschickt. In Rollen gesponnen, gehen folgende Sorten auswärts:

1) Kübelgut: locker gesponnen, von starkem, fingersdickem

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>Zug, gangbar in Regensburg, Straubing, Wils- hofen, Landshut u.; in Kübeln zu 60 Rollen von 1½ Pfund; fest gesponnen sind sie gangbar an gelb und brauner Waare in München und Wasserburg.</p> <p>2) Kistengut: fest gesponnen, fingersdick, gelb und braun, gangbar in Burghausen, Laufen, Traunstein, Reichenhall u.</p> <p>3) Tyroler Kübeltabak: braun gebeizt, in Rollen von 2½ — 4 Pfund, schwach Armsdick, dann gibt es welche stark Fingers dick und Nöllchen klein Fingers dick von ½ — 1 Pfund.</p> <p>4) Schwarzes Kübelgut: Zug von der Dicke eines schwachen Arms, in Rollen von 2 — 4 Pfund, gangbar in Kempfen, Passau, Memmingen.</p> <p>5) Hanauer- oder Flamentiner Rollen: sind hohl und rund, 2 bis 6 Pfund schwer, gelb und braun, die kleinen wiegen ¾ — 1 Pfund.</p> <p>6) Hanauer Stammen: gelbe und braune ¼ — 2 Pfd. schwer.</p> <p>7) Häfeles-Rollen: mit Holz gebunden, braun von Farbe und ¼ bis ½ Pfund schwer.</p> <p>8) Prestabak in Scheiben und Stammen nach österrei- chischer Art und Steckrollen, rund, hohl, gelbe und braune.</p> <p>9) Halbcanafter in hohlen Rollen in der Form wie Portoricorollen und auch in viereckigen Stammen. Nr. 5 bis Nr. 9 finden ihren Absatz in Bayern, Sachsen, Württemberg und der Schweiz.</p> <p>10) Pfälzer aus der Rheinpfalz: ist leicht im Rauchen, haltbarer, reiner und besser als der Nürnberger.</p> <p>Man bezieht die amerikanischen Tabake in Rollen, Blättern, fabriktirt und paquetirt von Bremen, Ham- burg und Amsterdam; die beiden ersten Städte liefern Cigarren in allen Qualitäten und man bezieht diesen Artikel für Deutschland aus den Manufakturen dieser Plätze. Die türkischen und griechischen Tabake gehen häufig über Triest; die ungarischen bezieht man von Pesth oder Ofen und den Niederlagen zu Regensburg; die pfälzer von Mannheim und Heidelberg. Alle Tabake verlangen ein trockenes Lager. Gute Rauchtabake werden durchs Alter immer besser.</p>	
Ultramarin.	<p>Eine durch Schlemmen und Ausseifen aus dem Lasurstein abgeschiedene schöne blaue Farbe, welche der Bülle ihres Lons und der Haltbarkeit wegen vor den meisten andern blauen Farben den Vorzug hat. Wegen seines hohen Preises wird der Ultramarin häufig verfälscht; die Ver- fälschungen lassen sich aber leicht entdecken. Eine Versetz- ung mit Indigo entdeckt man dadurch, daß dieser beim Erhitzen in purpurfarbigen Dämpfen entweicht. Eine</p>	

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Ultramarin grün.	<p>Verfärbung mit Bergblau dadurch, daß die Farbe beim Erhitzen grünlich und zuletzt schwarz wird. Eine Verfärbung mit Berlinerblau dadurch, daß die Farbe beim Erhitzen dunkler oder brauner wird. Eine Verfärbung mit Smalte oder Kobaltblau dadurch, daß beide Farben durch Säuren nicht zerstört werden. Der Ultramarin muß sehr fein gerieben werden, damit er zwischen den Zähnen nicht knirscht. Das Berlinerblau, feinste Smalte und Lhenards Kobaltblau ersetzen ihn in manchen Fällen. Man bezieht ihn vorzüglich aus Italien und Wien. Künstlich stellt man ihn schon seit mehreren Jahren in Fabriken durch Glühen von Kalk, Kieselerde, Soda und Schwefel in bedeutender Menge und zu billigen Preisen dar; besonders in Nürnberg, Schweinfurt u. s. w.</p>	
Veroneser grün.	<p>Eine schöne grüne, nicht giftige Malerfarbe, wird, wie das künstliche Ultramarinblau, bereitet, besonders in Nürnberg.</p>	<p>Wird eben so wie Berggrün verwendet.</p>
Weinbeeren oder Korinthen.	<p>Ist eine in das Meergrüne fallende Erdfarbe. Diese natürliche Farbe wird wie das Berggrün gewonnen. Man bezieht es meistens aus Tyrol.</p> <p>Diese getrockneten Beeren kommen von einer Abart des Weinstocks; sie sind klein, von der Größe einer Linse, ohne Kerne, schwarz und von süß-säuerlichem Geschmack. Ursprünglich lieferte sie Korinth, daher der Name, jetzt erhält man sie von Zante und andern jonischen Inseln und von Morea; auch eine Art aus Sizilien und von den liparischen Inseln, diese Früchte sind aber nicht so haltbar, als die Korinthen, sie ähneln selbstigen wohl, haben wenig Mark und sind daher sehr mager. Man verwahrt diese Waare an trockenen, der Luft und Wärme nicht ausgesetzten Orten, und bezieht sie vorzüglich von Triest.</p>	<p>Sie dienen als Nahrungsmittel, besonders unter die Kuchen und unter die Brustspecies.</p>
Weinessig. Essig.	<p>Erhält man, indem man Wein an der Luft sauer werden läßt, was noch durch Zusatz eines die Essiggährung erregenden Mittels bewirkt wird. Die vorzüglichsten Gattungen nach dem Weinessig sind noch der Obst-, Getreide-, Kartoffel- und Holzessig. In Bayern liefern die weinreichen Kreise, als Unterfranken und Rheinpfalz Weinessig. Der Obstessig wird aus Äpfeln, Birnen, Maulbeeren, Hollunderbeeren und andern Früchten bereitet. Diese Säure kommt bei sorgfältiger Zubereitung dem Weinessig am nächsten. Der Getreide-, Frucht-, Malz- oder Kornessig wird aus Getreidemalz bereitet, das man allein oder mit Kartoffeln nach und nach in saure Gährung kommen läßt, er ist aber von minder gutem Geschmack,</p>	<p>Der Gebrauch des Essigs ist sehr ausgebreitet, theils als Nahrungsmittel, besonders unter Salat, theils als kühlendes, zertheilendes, Faulniß widriges Arzneimittel, zum Einmachen von Früchten und zu verschiedenen Gewerben, zur Bereitung des Bleiszuckers, Grünspans &c. Den rohen Holzessig gebraucht man auch, um gefalzenes Schweinefleisch damit zu bestreichen,</p>

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>auch schwächer als der Weinessig. Der Holzessig wird durch trockene Destillation des Holzes, bei Kohlenbrennereien gewonnen. Er ist braun, von überaus unangenehmem Rauchgeruch und Geschmack; er wird aber durch chemische Mittel von den brenzlichen Theilen befreit und man kann ihn als gereinigten Holzessig wie andern Essig unter Nahrungsmittel gebrauchen. Der Essig ist vielen Verfälschungen unterworfen, besonders durch spanischen Pfeffer, Seidelbastkörner oder Kellerhalssaamen, Galgant, Ingwer- und Aronswurzel, sogar Schwefelsäure oder Salpetersäure werden darunter gegossen; man erkennt aber die Verfälschungen leicht dadurch, wenn man sich zu gleicher Zeit die Oberlippe mit ächtem Weinessig und die Unterlippe mit dem zu prüfenden Essig bestreicht und beide Lippen an der Luft trocknen läßt; bleibt dann eine scharfe zusammenziehende Empfindung auf der Unterlippe zurück, so war der Essig gewiß verfälscht; sind Schwefel- oder Salpetersäure darunter, so ziehen selbige Gaumen, Zahnfleisch und Zunge gewöhnlich auf eine schrumpfende Weise zusammen. Noch ein Kennzeichen des ächten Essigs ist, wenn sich Fliegen um ihn sammeln, weil sie den ächten sehr lieben; ist der Essig mit Branntwein vermengt, so schmeckt er zwar angenehm ätherartig, erhitzt aber sehr. Man verwahrt den Essig in guten Kellern und in vollgefüllten Gefäßen, wenn er zum Lagern bestimmt ist. Diese Säure wird jetzt in Deutschland überall in besondern Essigkiedereien gemacht. Ein gewisser V. del Grosso hat eine für die Oekonomie wesentlich vortheilhafte Erfindung, die Essigbereitung in Pulverform gemacht. Man nimmt eine beliebige Quantität pulverisirten Cremor tartari, den man mit sehr gutem Weinessig anfeuchtet und in einem Ofen trocknet. Man pulverisirt dann von Neuem, läßt ihn nochmals trocknen und wiederholt diese Operation 4 — 5 Mal, worauf man das Pulver in einem Gläschen aufbewahrt. Um nun flüssigen Essig zu erhalten, mischt man eine halbe Unze dieses Pulvers mit 3 Unzen Wasser oder besser noch mit weißem Wein, läßt es dann 5 Minuten ruhig stehen, worauf sich die Flüssigkeit sauer von dem Cremor tartari abtrennt, welcher sich niederschlägt. Den so erhaltenen Essig kann man auf der Stelle gebrauchen.</p>	<p>wornach selbiges in einiger Zeit eben so gut wie geräuchert in den Handel gebracht und seiner Haltbarkeit wegen bei großen Seereisen verwendet wird.</p>
<p>Zaffer. Terra Zaffra. Zaffera.</p> <p>Zinnobergrün oder Laubgrün.</p>	<p>Beschrieben unter Smalte.</p> <p>Wird durch Vermischung von Chromgelb und Berliner- oder Mineralblau erhalten. Diese Farbe ist kein eigentlicher Zinnober, da unter selbigem nur Farben zu</p>	<p>Er wird in der Oel- und Wassermalerei gebraucht.</p>

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Zucker.	<p>verstehen sind, die sich beim Sublimiren ganz verflüchtigen. Man bezieht es von Schwainsfurt, Wien und andern Farbenfabriken.</p> <p>Hier ist vorerst blos die Rede vom Rohrzucker; das Rohr wird aus Saamen erzeugt, die man in gute, umgegrabene Erde ausst, es bedarf 9 bis 10 Monate zum Wachsthum und erreicht dann gewöhnlich eine Höhe von 8 bis 12 Fuß und eine Dicke von 1 bis 3 Zoll. Zur Zeit der Reife wird es gelb, und dann ist der innere markige Saft am süßesten. Das Rohr wird abgeschnitten nach den Mühlen gebracht und der Saft zwischen Walzen ausgepreßt. Unter selbigen wird dann Aschenlauge und Kalkwasser gethan, bei dem Kochen schwimmen die Unreinigkeiten oben auf, werden abgeschöpft und die reine Süßigkeit bis zur Syrupsdicke eingekocht. Der eingedickte Saft gerinnt beim Erkalten zu einer körnig krystallinischen, mit viel Syrup angefüllten Massa. Man läßt diesen ablaufen und bringt den dadurch trocken gewordenen Zucker unter dem Namen Rohrzucker, Moscovade, in den Handel; er ist weißlich, gelb oder röthlich-braun, trocken oder feucht und mehr und weniger frei von Syrup und andern Unreinigkeiten. Der von dem krystallisirten Zucker abfließende Schleimzucker wird Melasse genannt. In den französischen Colonien wird der eingekochte Saft noch mehr gereinigt, indem man ihn in tonische Gefäße gießt, deren untere Oeffnung, bis er ganz krystallisirt ist, verstopft bleibt; wenn sie geöffnet wird, läuft der Syrup ab, und dann legt man eisenfreie, nasse Thonerde auf die obere Fläche, deren Wasser durchsüßert und die Syruptheile mit sich fortnimmt; dieser hellere, syrupreichere Zucker heißt Sucre terré. Weiter wird der Zucker in den Colonien nicht gereinigt, theils weil dort der Arbeitslohn zu theuer ist, theils weil die Mutterländer es zur Begünstigung ihrer Raffinerien verboten haben. In Europa geht dann das Reinigen in den Raffinerien weiter fort, gewöhnlich löst man den Zucker in Kalkwasser auf, klärt ihn mit Blut oder Eiweiß, dunstet ihn ein, bringt ihn zum Krystallisiren in umgestürzte, kegelförmige, thonerne Formen, deren untere Oeffnung man verstopft und mit der Thonerde hiebei eben so verfährt, wie bei dem Sucre terré, nur wird hier das Decken mit der Thonerde so lange fortgesetzt, bis der Zucker durchaus weiß ist; je weißer man ihn zu erhalten wünscht, je öfter muß die beschriebene Art zu raffiniren wiederholt werden, der so erhaltene Zucker heißt dann Raffinadezucker; der weniger gereinigte hat den Namen Melis, weil er minder fein ist und gröbere Krystalle hat. Aus dem vom Melis ablaufenden Syrup</p>	<p>Der Gebrauch der Zucker ist bekannt.</p>

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>Bereitet man den sogenannten Compenzucker in Güten bis zu 36 Pfund. Aus dem Syrup von Compenzucker erhält man durch Klären und weiteres Reinigen den braunen, bräunlichen, gelben oder hellgelben Farin-, Thomas-, Koch- oder Pasternzucker, das vom Farinzucker Ablaufende bleibt der Syrup. Wenn man den gereinigten Zuckersaft nicht zu dick macht, und zieht in Blechkästen Fäden durch, an denen sich die Krystalle langsam bilden können, so erhält man dadurch den braunen, gelben, hellgelben oder weißen, halb durchscheinenden, ganz durchscheinenden, oder fast durchsichtigen Candis-Zucker. Je weißer als die Brod-Zucker raffiniert werden, desto mehr verlieren sie an ihrer Süßigkeit. In den europäischen Handel liefern besonders folgende Inseln Rohzucker: Barbados, Verbeice, Brasilien, St. Christoph, Domingo, Guadeloupe, Havanna, Jamaica, Java, Martinique, Portorico, Surinam, St. Thomas und Trinidad. Melise et Candise liefern für Bayern die Raffinerien in Bunsiedel, Schweinfurt und Würzburg. Vom Auslande bezieht man selbige von Amsterdam, London, Hamburg, Bremen, Ulm, Mannheim, Berlin und Cöln a. Rh., nur liefert England keine Candise. Der gestoßene Melis oder Puderzucker wird bei hohen Preisen manchmal mit Milchzucker verfest, man erkennt dieses an dem minder süßen Geschmack und an der geringen Löslichkeit im Wasser. Der Zucker erfordert ein sehr trockenes Lager, je feiner sein Korn ist und je mehr geschlossen, d. h. je fester die Körnchen aneinander hängen, je preiswürdiger ist er, bei den grobkörnigen, unzusammenhängenden Melisen und Compen ist es das Gegentheil. Dem Zucker eine hellbläuliche Farbe durch Smalte oder süßiges Indigoblau zu geben, sollte verboten seyn. Runkelrübenzuckerfabrikationen bestehen in Deutschland schon viele und man wird in den nächsten Jahren noch viel über ihre Leistungen in allen öffentlichen Blättern lesen. Die Melise, Compen und Raffinade werden in blaue und weiße Papiere eingeschlagen und mit Schnüren umbunden in den Handel gebracht; große Versendungen geschehen indessen auch in Stückern Melisen, welche in größern und kleinern Klumpen, ohne in Papier eingewickelt zu seyn, verschickt werden. Die Candise sind in ganze und halbe Kisten von Holz oder in Weidenkörbe oder in Kübel gepackt.</p>	
Zwetschgen.	Sind die Früchte des bei uns wild wachsenden und angebauten Pflaumenbaumes. Man hat durch den Anbau eine Menge Spielarten, die sich durch Geschmack, Ge-	Man ist sie gekocht, benugt sie zu Pflaumenmus, zu Branntwein und zu Tabaks-

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>stalt und Ansehen unterscheiden. Man bringt sie frisch oder getrocknet in den Handel. Die getrockneten sind schwarzblau, oft beinahe dunkelbraunschwarz oder röthlich-schwarz, ungleich und oft auch mit einem weißen Mehl überzogen, welches aus herauskrystallisirten Zuckerkörnchen besteht; öfters geschieht es auch, daß Hausirer röthliche, unreif gesammelte Zwetschgen befeuchten und mit Mehl bestäuben. Gute Pflaumen müssen bei gelinder Wärme und langsam getrocknet seyn; wenn man die Früchte vor dem Trocknen etwas nachreifen oder welken läßt, so halten sie sich besser. Beim Einkauf muß man darauf sehen, daß die Pflaumen süß, nicht wurmförmig, nicht verbrannt, nicht zu klein und nicht zu feucht, doch aber recht gut getrocknet sind, sonst gehen sie schnell in Gährung über; auf ganz trockenem, luftigem Lager hält sich gute Waare einige Jahre. Bedeutenden Handel mit den getrockneten Zwetschgen betreibt in Deutschland Franken (Würzburg, Bamberg, Markt Stefft, Forchheim und Nürnberg), der bayerische Wald und Thüringen; das südliche Frankreich, Marseille, Montpellier, Toulon und Bordeaux versendet viele Arten vortrefflicher getrockneter Pflaumen. Dünnhäutige und nach Abziehung ihrer Haut und Wegnehmung der Kerne getrocknete Pflaumen von hellbräunlicher oder weißgelblicher Farbe, heißt man Brünellen, sie werden auf hölzerne Stäbe gesteckt, nach und nach sehr sorgfältig an der Sonne getrocknet und dann in Schachteln verpackt. In Deutschland liefert Bamberg viele Brünellen.</p>	<p>saugen in den Tabak-Manufacturen.</p>



Zusammenfassung	Vorbereitung, Einleitung	Einleitung
-----------------	--------------------------	------------

Die vorliegende Arbeit ist eine Zusammenfassung der Ergebnisse der Untersuchungen über die Wirkung von ...
 In der ersten Hälfte der Arbeit wird die Theorie der ...
 In der zweiten Hälfte wird die Anwendung der ...
 Die Ergebnisse der Untersuchungen sind in ...
 Die vorliegende Arbeit ist eine Zusammenfassung der Ergebnisse der Untersuchungen über die Wirkung von ...
 In der ersten Hälfte der Arbeit wird die Theorie der ...
 In der zweiten Hälfte wird die Anwendung der ...
 Die Ergebnisse der Untersuchungen sind in ...

Zusammenfassung der Ergebnisse der Untersuchungen über die Wirkung von ...
 Die vorliegende Arbeit ist eine Zusammenfassung der Ergebnisse der Untersuchungen über die Wirkung von ...
 In der ersten Hälfte der Arbeit wird die Theorie der ...
 In der zweiten Hälfte wird die Anwendung der ...
 Die Ergebnisse der Untersuchungen sind in ...