

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 Schwesfurt 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 pflügt 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 Voricht, 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 Farbstoff des Safflors. Man läßt die Auflösung auf leinenen oder baumwollenen Lappen festsetzen, spült dann den Farbstoff 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 Farbstoff des Safflors; es kommt flüssig oder trocken in den Handel; die beste Sorte des letzteren hat eine pfauengrün-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> <ul style="list-style-type: none"> a) Die Citronate, welche sehr fest und süß ist. b) Die Perrete, welche birnförmig, blaßgelb, süß ist und roh genossen werden kann. c) Die Lumie; ist in Farbe und Gestalt den Pomeranzen ähnlich und bitter; eine Abart davon ist der Adamsapfel oder Paradiesapfel. d) Die Lime; ist kugelförmig, kleiner als die vorige, hellgelb und hat oben eine kleine Warze. e) Die Ponzime; welche dick, rund, vorn verlängert und zugespitzt und von gewürzhaftem Geschmack ist. f) Die Bergamottecitronen; ist rund, birnförmig (der Bergamottbirne ähnlich; daher der Name), bitter und gewürzhaft. Ihre Schale gibt das Bergamottöl. g) 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 Blüthen 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 krySTALLISIRTEN 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 Japanholz) 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.