

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 Spargalk, 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.

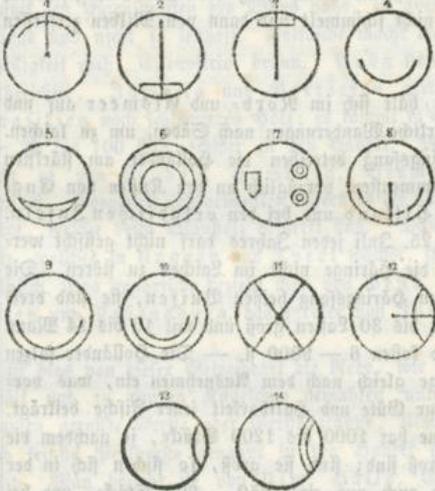
andere Farbe zu geben. Meistens wird Weizenstärkmehl dazu verwendet, welches unter den Fingern knirschen muß, wenn es besonders bei einer gewissen Wärme gehörig getrocknet worden ist. Wohlriechend macht man ihn durch ätherische Oele und durch Wioienwurzelpulver; häufig wird er auch aus Kartoffelstärke 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 Eöln und heißt auch kleiner oder kölnischer Brand. Vollhering ist der, welcher den Roggen oder die Milch noch hat und wird im August gefangen.

Hollhering hat keinen Roggen oder Laich mehr. Jungfernerhing (Maikenshering) ist der fleischigste, zarteste und fetteste, der noch keine oder doch nur wenig Milch oder Roggen 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 umgepackt 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

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

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>heißt in Holland Puik, mangelhafte Brak, beschädigte, kopflose und schlechte heißt Braksward. 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 Bollheringe. 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 Zuckertheile 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 dreiecentnerigen 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.

Honig
 Mel
 Honig
 Mel

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 Waid; 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.