

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 Kalllauge 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, Bereitung, Eigenschaften.

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 egyptische 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 $2\frac{1}{5}$ 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 Bereitung 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 Bitriolöl 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); 	