

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 Gdamer und der Gouwische; 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 Nachtrich geschägt.</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 Emmenthaler.</p> <p>13) Limburger (Baaksteinkäse); 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 Vivis 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, Johannisstrauch, 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 Südeuropa wild wächst. Man pflanzt sie an die Ränder der Felber, seltener Akerweis, 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 Umbererde.</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 Gischen, die durch ein Kerbthier veranlaßt worden; sie sind flach gedrückt, unförmlich eckig, beinahe flachlicht, 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 Oryz 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 Kobaltoryz. 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 Kobaltoryz 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 Rauschgelb (Auripigment) bereitet. Diese gelbe Farbe darf, wenn sie gut seyn soll, keinen Weisag 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 Farbestoffes 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 blos 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 Leber, sowie von Knorpeln, Kalbs- und Hammelsfüßen, 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.