Pentiche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung:
braucht für zur Grundir- der Farden assach beiß, nib zum Kuflrich beimern.	einen großen Theil von Deutschland, Gubs und Mords Europa, Amerika 20. mit Oblaten. In Durlach, Magbeburg, Wien, Salle 20. find nun auch Oblatenbäckereien. Frankreich liesert ins beffen immer die ausgezeichnetsten Oblaten.	
Belgrün.	Unter Delgrun ist wohl nichts anderes zu verstehen, als ein Grun, welches sich zur Delmalerei eignet, und ein folches Grun fann nun verschiedener Natur senn, entwe- der Chromgrun, oder gruner Zinnober, oder gruner Ultramarin.	
Orfeille.	Ein röthlicher ober violetter Farbteig von eigenthümlichem Geruch und falischem Geschmack, ber aus gemahlenen Flechten burch Gahren berselben mit faulem Harn bereitet wird. Man muß ihn stets mit Harn seucht erzhalten gleich bem 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.	und Blaufärben und auch unter Firnisse.
tels nähren fich mehr ihrn als von irgend andern vegeinbließen	Thonerde enthält, nennt man Pariferblau. (Siehe befihalb Berlinerblau).	
Parifergelb  oder  Mineralgelb.  Patentgelb.  Eurnergelb.  Cafflergelb.  Beronefergelb.  Montpelliergelb.  Neapelgelb.	Ist eine citronens ober dunkelgelbe, matt metallisch, außen oft perlfarb, glänzenbe, blätterige, ober kryfiallinische Massen bilbende Farbe. Man bereitet sie durch Jusams menschmelzen von Mennig mit Salmiak, selkener durch Glühen von salzsaurem Bleioryd. Es wird bei Hrn. Wilhelm Sattler und bei Hrn. Georg Hoffsmann in Schweinsurt sehr schon seurig und äußerst gut geschlemmt, bereitet; ebenso in den weiters noch genannten Städten und überhaupt in allen Farbensabriken. Wird Cassels und überhaupt in allen Farbensabriken. Wird Cassels und überhaupt in allen Farbensabriken. Wird Cassels und ihneralgelb u. s. w. verlangt, so gibt man immer Mineralgelb ab, es ersetzt alle vorgenannten Sorten. Den Namen Turners oder Patentgelb erzhielt es von dem Ersinder Turner, der in England ein Batent nahm, und es daher Patentgelb nannte. Das Mineralgelb ist unter den gelben Farben, was der Jinnober unter den rothen.	Anstreichfarbe und beckt in Del ober Wasser gleich gut, mit Berliner= und Mis- neralblau kann man es zu allen Schattirungen von Grün vereinigen und somit ben grünen Zinnober ers sehen.
Parisergrün.	Sat Aehnlichkeit mit bem bunkeln Mineralgrun.	Es bient als Anstreichfarbe.
Pariferlak.	Mennt man auch öfters ganz feines Pariserblau, wenn es fo schon in seinem Aussehen wie Laf ift; gewöhnlich aber versieht man darunter ben Carminlat. (Siehe beshalb Carminlat.)	

Pentsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Pfeiffenerde.	Dieß ist der weiße, in der Sige weißbleibende Töpferthon. Er fühlt sich mehr oder weniger fettig an, hängt starf an der Zunge, verbreitet angehaucht einen Thongeruch, zerfällt und erweicht im Wasser ganz und bilbet mit wenig Wasser einen zähen knetbaren Teig.	Man  gebraucht fie zur Grundir- ung ber Farben anflatt Bleiweiß, und zum Anstrich auf Leberwerk.
Pickelgrun.	Ift eine fcone grune Farbe, aus Kupferoryd und vielem gelofchtem Kalf bereitet, welches jedoch in neuerer Zeit wenig Nachfrage genießt; es wird in Schweinfurt, Zwickau ze. vorzüglich bereitet.	Delgrifte. Unfer für für für fin der ber ber
Platt = Indigo ober Blatt = Indigo.	Wird aus einer Mifdjung von Starfmehl, Kreibe, Smalte, und Indigo bereitet; er ift vorzüglich in holland im Gebranch, wird aber von ben beutschen Farbenfabrifen ebenfalls geliefert.	Er bient als blaue Anstreich- farbe.
Punschessenz.	Sft eine Zusammensetzung von Arraf, Zucker und Eitronen nach bestehenden Recepten. Diese Essenz sindet man bei Destillateurs, Specereiwaaren: und Weinshandlern immer vorräthig. Audolph König in Ansbach bereitet sie in vorzüglicher Güte, die 3/4 Bouteille à 1 fl. 18 fr.	Will man sich schnell Bunsch bereiten, so nimmt man 1 Theil Essenz und 2 Theile siedendes Wasser, somit ist der Punsch ohne sonstigen Zusatz fertig.
Meis, Caroliner und Mailánder.  Mailánder.	Sind die beinahe durchsichtigen Saamenförner einer befonderen Getreideart wärmerer Länder; die vorzüglichsten Sorten, welche in den Handel kommen, sind:  a) Der Caroliner aus den vereinigten Staaten ist länger, schmäler, weißer und durchscheinender als der italienische.  b) Der Brasilische ist geringer als der Carolina, bester als der Piemonteser.  c) Der Beroneser besser als der Mailänder.  d) Oftiglieser; von Oftiglia in Oberitalien etwas besser als der Mailänder.  e) Mailänder.  f) Levantischer ist zwar größer und schwerer von Kotnals der italienische, aber minder wohlschmeckend.  g) Piemonteser gelblich und runder als der Caroliner, hat einen eigenthümlichen Geruch und etwas scharsen Geschmack.  h) Spanischer; minder weiß und körnig als der Caroliner, kommt nicht häusig in den auswärtigen Handel und ist von Natur gelblich.  i) Egyptischer, ist weiß und groß und zur Abhaltung	Menschen als von irgend einem andern vegetabilischen Nahrungsmittel. Man macht auch Brod und Branntwein aus ihm.
	ber Kerbthiere mit Salz (2 Loth aufs Pfund) vermischt. Guter Reis muß trocken, staubfrei und von angenehmem Geruch sehn und barf keinen fauern Geschmack haben. An feuchten Orten leibet er leicht burch Milben, welche sich nebst ber bann stattsindenden Gahrung durch einen	National States