

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>Zug, gangbar in Regensburg, Straubing, Wils- hofen, Landshut u.; in Kübeln zu 60 Rollen von 1½ Pfund; fest gesponnen sind sie gangbar an gelb und brauner Waare in München und Wasserburg.</p> <p>2) Kistengut: fest gesponnen, fingersdick, gelb und braun, gangbar in Burghausen, Laufen, Traunstein, Reichenhall u.</p> <p>3) Tyroler Kübeltabak: braun gebeizt, in Rollen von 2½ — 4 Pfund, schwach Armsdick, dann gibt es welche stark Fingers dick und Nöllchen klein Fingers dick von ½ — 1 Pfund.</p> <p>4) Schwarzes Kübelgut: Zug von der Dicke eines schwachen Arms, in Rollen von 2 — 4 Pfund, gangbar in Kempfen, Passau, Memmingen.</p> <p>5) Hanauer- oder Flamentiner Rollen: sind hohl und rund, 2 bis 6 Pfund schwer, gelb und braun, die kleinen wiegen ¾ — 1 Pfund.</p> <p>6) Hanauer Stammen: gelbe und braune ¼ — 2 Pfd. schwer.</p> <p>7) Häfeles-Rollen: mit Holz gebunden, braun von Farbe und ¼ bis ½ Pfund schwer.</p> <p>8) Prestabak in Scheiben und Stammen nach österrei- chischer Art und Steckrollen, rund, hohl, gelbe und braune.</p> <p>9) Halbcanaster in hohlen Rollen in der Form wie Portoricorollen und auch in viereckigen Stammen. Nr. 5 bis Nr. 9 finden ihren Absatz in Bayern, Sachsen, Württemberg und der Schweiz.</p> <p>10) Pfälzer aus der Rheinpfalz: ist leicht im Rauchen, haltbarer, reiner und besser als der Nürnberger.</p> <p>Man bezieht die amerikanischen Tabake in Rollen, Blättern, fabriktirt und paquetirt von Bremen, Ham- burg und Amsterdam; die beiden ersten Städte liefern Cigarren in allen Qualitäten und man bezieht diesen Artikel für Deutschland aus den Manufakturen dieser Plätze. Die türkischen und griechischen Tabake gehen häufig über Triest; die ungarischen bezieht man von Pesth oder Ofen und den Niederlagen zu Regensburg; die pfälzer von Mannheim und Heidelberg. Alle Tabake verlangen ein trockenes Lager. Gute Rauchtabelle werden durchs Alter immer besser.</p>	
Ultramarin.	<p>Eine durch Schlemmen und Ausseifen aus dem Lasurstein abgeschiedene schöne blaue Farbe, welche der Bülle ihres Tons und der Haltbarkeit wegen vor den meisten andern blauen Farben den Vorzug hat. Wegen seines hohen Preises wird der Ultramarin häufig verfälscht; die Ver- fälschungen lassen sich aber leicht entdecken. Eine Versetz- ung mit Indigo entdeckt man dadurch, daß dieser beim Erhitzen in purpurfarbigen Dämpfen entweicht. Eine</p>	

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Ultramarin grün.</b>	<p>Verfärbung mit Bergblau dadurch, daß die Farbe beim Erhitzen grünlich und zuletzt schwarz wird. Eine Verfärbung mit Berlinerblau dadurch, daß die Farbe beim Erhitzen dunkler oder brauner wird. Eine Verfärbung mit Smalte oder Kobaltblau dadurch, daß beide Farben durch Säuren nicht zerstört werden. Der Ultramarin muß sehr fein gerieben werden, damit er zwischen den Zähnen nicht knirscht. Das Berlinerblau, feinste Smalte und Lhenards Kobaltblau ersetzen ihn in manchen Fällen. Man bezieht ihn vorzüglich aus Italien und Wien. Künstlich stellt man ihn schon seit mehreren Jahren in Fabriken durch Glühen von Kalk, Kieselerde, Soda und Schwefel in bedeutender Menge und zu billigen Preisen dar; besonders in Nürnberg, Schweinfurt u. s. w.</p>	
<b>Veronesegrün.</b>	<p>Eine schöne grüne, nicht giftige Malerfarbe, wird, wie das künstliche Ultramarinblau, bereitet, besonders in Nürnberg.</p>	<p>Wird eben so wie Berggrün verwendet.</p>
<b>Weinbeeren oder Korinthen.</b>	<p>Ist eine in das Meergrüne fallende Erdfarbe. Diese natürliche Farbe wird wie das Berggrün gewonnen. Man bezieht es meistens aus Tyrol.</p> <p>Diese getrockneten Beeren kommen von einer Abart des Weinstocks; sie sind klein, von der Größe einer Linse, ohne Kerne, schwarz und von süß-säuerlichem Geschmack. Ursprünglich lieferte sie Korinth, daher der Name, jetzt erhält man sie von Zante und andern jonischen Inseln und von Morea; auch eine Art aus Sizilien und von den liparischen Inseln, diese Früchte sind aber nicht so haltbar, als die Korinthen, sie ähneln selbstigen wohl, haben wenig Mark und sind daher sehr mager. Man verwahrt diese Waare an trockenen, der Luft und Wärme nicht ausgesetzten Orten, und bezieht sie vorzüglich von Triest.</p>	<p>Sie dienen als Nahrungsmittel, besonders unter die Kuchen und unter die Brustspecies.</p>
<b>Weinessig. Essig.</b>	<p>Erhält man, indem man Wein an der Luft sauer werden läßt, was noch durch Zusatz eines die Essiggährung erregenden Mittels bewirkt wird. Die vorzüglichsten Gattungen nach dem Weinessig sind noch der Obst-, Getreide-, Kartoffel- und Holzessig. In Bayern liefern die weinreichen Kreise, als Unterfranken und Rheinpfalz Weinessig. Der Obstessig wird aus Äpfeln, Birnen, Maulbeeren, Hollunderbeeren und andern Früchten bereitet. Diese Säure kommt bei sorgfältiger Zubereitung dem Weinessig am nächsten. Der Getreide-, Frucht-, Malz- oder Korneßig wird aus Getreidemalz bereitet, das man allein oder mit Kartoffeln nach und nach in saure Gährung kommen läßt, er ist aber von minder gutem Geschmack,</p>	<p>Der Gebrauch des Essigs ist sehr ausgebreitet, theils als Nahrungsmittel, besonders unter Salat, theils als kühlendes, zertheilendes, Fäulniß widriges Arzneimittel, zum Einmachen von Früchten und zu verschiedenen Gewerben, zur Bereitung des Bleiszuckers, Grünspanns &amp;c. Den rohen-Holzessig gebraucht man auch, um gesalzenes Schweinefleisch damit zu bestreichen,</p>