

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Ultramarinegrün.	<p>Berzeugung mit Bergblau dadurch, daß die Farbe beim Erhitzen grünlich und zuletzt schwarz wird. Eine Berzeugung mit Berlinerblau dadurch, daß die Farbe beim Erhitzen dunkler oder brauner wird. Eine Berzeugung 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>	
Veronesergrün.	<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>
Weinbeeren oder Korinthen.	<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>
Weinessig. Essig.	<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 &c. Den rohen-Holzessig gebraucht man auch, um gesalzenes Schweinefleisch damit zu bestreichen,</p>

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>auch schwächer als der Weinessig. Der Holzessig wird durch trockene Destillation des Holzes, bei Kohlenbrennereien gewonnen. Er ist braun, von überaus unangenehmen Rauchgeruch und Geschmack; er wird aber durch chemische Mittel von den brenzlichen Theilen befreit und man kann ihn als gereinigten Holzessig wie andern Essig unter Nahrungsmittel gebrauchen. Der Essig ist vielen Verfälschungen unterworfen, besonders durch spanischen Pfeffer, Seidelbastkörner oder Kellerhalssaamen, Galgant, Ingwer- und Aronswurzel, fogar Schwefelsäure oder Salpetersäure werden darunter gegossen; man erkennt aber die Verfälschungen leicht dadurch, wenn man sich zu gleicher Zeit die Oberlippe mit ächtem Weinessig und die Unterlippe mit dem zu prüfenden Essig bestreicht und beide Lippen an der Luft trocknen läßt; bleibt dann eine scharfe zusammenziehende Empfindung auf der Unterlippe zurück, so war der Essig gewiß verfälscht; sind Schwefel- oder Salpetersäure darunter, so ziehen selbige Gaumen, Zahnfleisch und Zunge gewöhnlich auf eine schrumpfende Weise zusammen. Noch ein Kennzeichen des ächten Essigs ist, wenn sich Fliegen um ihn sammeln, weil sie den ächten sehr lieben; ist der Essig mit Branntwein vermengt, so schmeckt er zwar angenehm ätherartig, erhitzt aber sehr. Man verwahrt den Essig in guten Kellern und in vollgefüllten Gefäßen, wenn er zum Lagern bestimmt ist. Diese Säure wird jetzt in Deutschland überall in besondern Essigfabriken gemacht. Ein gewisser V. del Grosso hat eine für die Oekonomie wesentlich vortheilhafte Erfindung, die Essigbereitung in Pulverform gemacht. Man nimmt eine beliebige Quantität pulverisirten Cremor tartari, den man mit sehr gutem Weinessig anfeuchtet und in einem Ofen trocknet. Man pulverisirt dann von Neuem, läßt ihn nochmals trocknen und wiederholt diese Operation 4 — 5 Mal, worauf man das Pulver in einem Gläschen aufbewahrt. Um nun flüssigen Essig zu erhalten, mischt man eine halbe Unze dieses Pulvers mit 3 Unzen Wasser oder besser noch mit weißem Wein, läßt es dann 5 Minuten ruhig stehen, worauf sich die Flüssigkeit sauer von dem Cremor tartari abtrennt, welcher sich niederschlägt. Den so erhaltenen Essig kann man auf der Stelle gebrauchen.</p>	<p>wornach selbiges in einiger Zeit eben so gut wie geräuchert in den Handel gebracht und seiner Haltbarkeit wegen bei großen Seereisen verwendet wird.</p>
<p>Zaffer. Terra Zaffra. Zaffera.</p>	<p>Beschrieben unter Smalte.</p>	
<p>Zinnobergrün oder Laubgrün.</p>	<p>Wird durch Vermischung von Chromgelb und Berliner- oder Mineralblau erhalten. Diese Farbe ist kein eigentlicher Zinnober, da unter selbigem nur Farben zu</p>	<p>Er wird in der Oel- und Wasser- malerei gebraucht.</p>