

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 Wassermalerei gebraucht.</p>

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Zucker.	<p>verstehen sind, die sich beim Sublimiren ganz verflüchtigen. Man bezieht es von Schwainsfurt, Wien und andern Farbenfabriken.</p> <p>Hier ist vorerst blos die Rede vom Rohrzucker; das Rohr wird aus Saamen erzeugt, die man in gute, umgegrabene Erde ausst, es bedarf 9 bis 10 Monate zum Wachsthum und erreicht dann gewöhnlich eine Höhe von 8 bis 12 Fuß und eine Dicke von 1 bis 3 Zoll. Zur Zeit der Reife wird es gelb, und dann ist der innere markige Saft am süßesten. Das Rohr wird abgeschnitten nach den Mühlen gebracht und der Saft zwischen Walzen ausgepreßt. Unter selbigen wird dann Aschenlauge und Kalkwasser gethan, bei dem Kochen schwimmen die Unreinigkeiten oben auf, werden abgeschöpft und die reine Süßigkeit bis zur Syrupdicke eingekocht. Der eingedickte Saft gerinnt beim Erkalten zu einer körnig krystallinischen, mit viel Syrup angefüllten Massa. Man läßt diesen ablaufen und bringt den dadurch trocken gewordenen Zucker unter dem Namen Rohrzucker, Moscovade, in den Handel; er ist weißlich, gelb oder röthlich-braun, trocken oder feucht und mehr und weniger frei von Syrup und andern Unreinigkeiten. Der von dem krystallisirten Zucker abfließende Schleimzucker wird Melasse genannt. In den französischen Colonien wird der eingekochte Saft noch mehr gereinigt, indem man ihn in tonische Gefäße gießt, deren untere Oeffnung, bis er ganz krystallisirt ist, verstopft bleibt; wenn sie geöffnet wird, läuft der Syrup ab, und dann legt man eisenfreie, nasse Thonerde auf die obere Fläche, deren Wasser durchsintert und die Syruptheile mit sich fortnimmt; dieser hellere, syrupreichere Zucker heißt Sucre terré. Weiter wird der Zucker in den Colonien nicht gereinigt, theils weil dort der Arbeitslohn zu theuer ist, theils weil die Mutterländer es zur Begünstigung ihrer Raffinerien verboten haben. In Europa geht dann das Reinigen in den Raffinerien weiter fort, gewöhnlich löst man den Zucker in Kalkwasser auf, klärt ihn mit Blut oder Eiweiß, dunstet ihn ein, bringt ihn zum Krystallisiren in umgestürzte, kegelförmige, thonerne Formen, deren untere Oeffnung man verstopft und mit der Thonerde hiebei eben so verfährt, wie bei dem Sucre terré, nur wird hier das Decken mit der Thonerde so lange fortgesetzt, bis der Zucker durchaus weiß ist; je weißer man ihn zu erhalten wünscht, je öfter muß die beschriebene Art zu raffiniren wiederholt werden, der so erhaltene Zucker heißt dann Raffinadezucker; der weniger gereinigte hat den Namen Melis, weil er minder fein ist und gröbere Krystalle hat. Aus dem vom Melis ablaufenden Syrup</p>	<p>Der Gebrauch der Zucker ist bekannt.</p>

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>Bereitet man den sogenannten Compenszucker in Hüten bis zu 36 Pfund. Aus dem Syrup von Compenszucker erhält man durch Klären und weiteres Reinigen den braunen, bräunlichen, gelben oder hellgelben Farin-, Thomas-, Koch- oder Pasternzucker, das vom Farinzucker Ablaufende bleibt der Syrup. Wenn man den gereinigten Zuckersaft nicht zu dick macht, und zieht in Blechkästen Fäden durch, an denen sich die Krystalle langsam bilden können, so erhält man dadurch den braunen, gelben, hellgelben oder weißen, halb durchscheinenden, ganz durchscheinenden, oder fast durchsichtigen Candiszucker. Je weißer als die Brodzucker raffiniert werden, desto mehr verlieren sie an ihrer Süßigkeit. In den europäischen Handel liefern besonders folgende Inseln Rohrzucker: Barbados, Verbeice, Brasilien, St. Christoph, Domingo, Guadeloupe, Havanna, Jamaica, Java, Martinique, Portorico, Surinam, St. Thomas und Trinidad. Melise et Candise liefern für Bayern die Raffinerien in Bunsiedel, Schweinfurt und Würzburg. Vom Auslande bezieht man selbige von Amsterdam, London, Hamburg, Bremen, Ulm, Mannheim, Berlin und Cöln a. Rh., nur liefert England keine Candise. Der gestoßene Melis oder Puderzucker wird bei hohen Preisen manchmal mit Milchzucker verfest, man erkennt dieses an dem minder süßen Geschmack und an der geringen Löslichkeit im Wasser. Der Zucker erfordert ein sehr trockenes Lager, je feiner sein Korn ist und je mehr geschlossen, d. h. je fester die Körnchen aneinander hängen, je preiswürdiger ist er, bei den grobkörnigen, unzusammenhängenden Melisen und Compens ist es das Gegentheil. Dem Zucker eine hellbläuliche Farbe durch Smalte oder süßiges Indigoblau zu geben, sollte verboten seyn. Runkelrübenzuckerfabrikationen bestehen in Deutschland schon viele und man wird in den nächsten Jahren noch viel über ihre Leistungen in allen öffentlichen Blättern lesen. Die Melise, Compens und Raffinade werden in blaue und weiße Papiere eingeschlagen und mit Schnüren umbunden in den Handel gebracht; große Versendungen geschehen indessen auch in Stückern Melisen, welche in größern und kleinern Klumpen, ohne in Papier eingewickelt zu seyn, verschickt werden. Die Candise sind in ganze und halbe Kisten von Holz oder in Weidenkörbe oder in Kübel gepackt.</p>	
Zwetschgen.	Sind die Früchte des bei uns wild wachsenden und angebauten Pflaumenbaumes. Man hat durch den Anbau eine Menge Spielarten, die sich durch Geschmack, Ge-	Man ist sie gekocht, benugt sie zu Pflaumenmus, zu Branntwein und zu Tabaks-

Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	<p>stalt und Ansehen unterscheiden. Man bringt sie frisch oder getrocknet in den Handel. Die getrockneten sind schwarzblau, oft beinahe dunkelbraunschwarz oder röthlich-schwarz, ungleich und oft auch mit einem weißen Mehl überzogen, welches aus herauskrystallisirten Zuckerkörnchen besteht; öfters geschieht es auch, daß Hausirer röthliche, unreif gesammelte Zwetschgen befeuchten und mit Mehl bestäuben. Gute Pflaumen müssen bei gelinder Wärme und langsam getrocknet seyn; wenn man die Früchte vor dem Trocknen etwas nachreifen oder welken läßt, so halten sie sich besser. Beim Einkauf muß man darauf sehen, daß die Pflaumen süß, nicht wurmförmig, nicht verbrannt, nicht zu klein und nicht zu feucht, doch aber recht gut getrocknet sind, sonst gehen sie schnell in Gährung über; auf ganz trockenem, luftigem Lager hält sich gute Waare einige Jahre. Bedeutenden Handel mit den getrockneten Zwetschgen betreibt in Deutschland Franken (Würzburg, Bamberg, Markt Stefft, Forchheim und Nürnberg), der bayerische Wald und Thüringen; das südliche Frankreich, Marseille, Montpellier, Toulon und Bordeaux versendet viele Arten vortrefflicher getrockneter Pflaumen. Dünnhäutige und nach Abziehung ihrer Haut und Wegnehmung der Kerne getrocknete Pflaumen von hellbräunlicher oder weißgelblicher Farbe, heißt man Brünellen, sie werden auf hölzerne Stäbe gesteckt, nach und nach sehr sorgfältig an der Sonne getrocknet und dann in Schachteln verpackt. In Deutschland liefert Bamberg viele Brünellen.</p>	<p>saugen in den Tabak-Manufacturen.</p>

Zusammenfassung	Vorbereitung, Darstellung, Ergebnisse	Literatur
-----------------	---------------------------------------	-----------

Die vorliegende Arbeit ist eine Zusammenfassung der Ergebnisse der Untersuchungen über die Wirkung von ...
 Die Untersuchungen wurden in drei Phasen durchgeführt: ...
 In der ersten Phase wurde die Wirkung von ...
 In der zweiten Phase wurde die Wirkung von ...
 In der dritten Phase wurde die Wirkung von ...
 Die Ergebnisse der Untersuchungen sind in den folgenden Tabellen dargestellt: ...
 Tabelle 1: ...
 Tabelle 2: ...
 Tabelle 3: ...
 Die Ergebnisse zeigen, dass ...
 Zusammenfassend lässt sich sagen, dass ...
 Die vorliegende Arbeit ist eine Zusammenfassung der Ergebnisse der Untersuchungen über die Wirkung von ...

Die vorliegende Arbeit ist eine Zusammenfassung der Ergebnisse der Untersuchungen über die Wirkung von ...
 Die Untersuchungen wurden in drei Phasen durchgeführt: ...
 In der ersten Phase wurde die Wirkung von ...
 In der zweiten Phase wurde die Wirkung von ...
 In der dritten Phase wurde die Wirkung von ...
 Die Ergebnisse der Untersuchungen sind in den folgenden Tabellen dargestellt: ...
 Tabelle 1: ...
 Tabelle 2: ...
 Tabelle 3: ...
 Die Ergebnisse zeigen, dass ...
 Zusammenfassend lässt sich sagen, dass ...
 Die vorliegende Arbeit ist eine Zusammenfassung der Ergebnisse der Untersuchungen über die Wirkung von ...