

Internet: https://peter-hug.ch/21_0175

Main

mehr häufigste, in Küche und feiner Bäckerei viel verbrauchte Ware. Dieselbe entsteht bei der heutigen Art des Mahlens immer, auch wenn es auf Mehl abgesehen ist, beim ersten Durchgange des Getreides durch die Steine, weil man hiermit zunächst nur beabsichtigt die Körner zu entschälen und den Inhalt gröblich zu zerbrechen, wonach das Mahlgut in Schalen, Mehl und Gries gesondert und letzterer allein zu feinem Mehl (Griesmehl) weiter vermahlen wird. Soll aber letzterer schon als Ware gelten, so ist nur der Mahlgang so zu stellen, daß davon möglichst viel, neben wenig Mehl entsteht. Nach der Entfernung von Mehl und Hülsen wird dann auch der G. noch auf Siebwerken in verschiedene Feinheitennummern sortiert. Maisgries wird in den Mais bauenden Ländern massenhaft erzeugt und konsumiert, auch in andre Länder ausgeführt. Er ist von schön gelber Farbe und bildet in Italien den Stoff zu der volkstümlichen Polenta. Reisgries wird von fein geschrottem Reis gemacht. - Zoll: Gries aus Getreide gemäß Tarif im Anh. Nr. 25 q 2, aus Reis Nr. 25 s.

Grindelia robusta;

ein neuerer Artikel des Drogenhandels, soll gegen bösartige Hautkrankheiten verwendet werden.

Die G. ist eine bis 9 dm hoch werdende kalifornische Pflanze aus der Familie der Kompositen, einer kleinen Sonnenblume ähnlich;

die ganze Pflanze ist mit einem klebrigen, harzigen Überzuge bedeckt. - Zollfrei.

Grisaille nennt man eine Art leichter Seidenzeuge, die aus weißem u. schwarz. od. dunkl.

Garn feingitterig gewoben sind.

Zoll s. Tar. i. Anh.

Nr. 30 e.

Gros, mit einem Zunamen, heißen eine Menge von seidnen, auch halbseidnen Geweben, deren viele bereits veraltet sind, und wovon die gangbarsten unter Seidenwaren Erwähnung finden.

Nicht dahin gehörig ist Groslinon, die Benennung für ordinäre gesteierte Futtergaze. - Zoll: s. Tarif im Anh.

Nr. 30 e bezw. Nr. 30 f.

Grude; unter diesem Namen verkauft man jetzt den bei der Braunkohlenschwelerei zurückbleibenden Koks;

er brennt langsam und ruhig, gibt aber eine intensive Hitze;

er ist eines der billigsten Heizmaterialien und wird in besonders konstruierten Öfen (Grudeöfen) gebrannt.

Man bezieht ihn aus der Gegend von Halle und Weißenfels. - Zollfrei.

Grünerde (Veronesererde, Veronesergrün, Tirolererde, Seladonit); ein aus Zersetzung augitreicher Gesteine stammendes Mineral, das hauptsächlich aus Kieselerde, Thonerde und Eisenoxydul besteht, kommt in verschiedenen Lokalitäten vor und zeigt nach dem Herkommen verschiedene Nüancen, span-, seladon-, oliven-, apfel-, graugrün etc. und bildet fein geschlemmt eine sehr haltbare und unschädliche Farbe für Anstriche und Malereien, sowohl als Öl- wie Leimfarbe. Die bestfarbige ist die vom Monte Baldo bei Verona, wo sie in großen Massen sich vorfindet; außerdem wird dieselbe in Böhmen, am Harze, in Thüringen, Tirol, Polen, Ungarn etc. gefunden. Durch mäßiges Glühen wird ihre Farbe in ein schönes braun umgewandelt. - Zollfrei. (Mit Öl eingerieben gem. Tarif im Anh. Nr. 5 a.)

Grünkern, rheinischer, im Zustande der beendigten Milchreife geernteter Spelz oder Dinkel, welcher als Material zu vorzüglichen Kraftsuppen in den Handel kommt.

Die Ähren werden im Backofen künstlich getrocknet, die Körner auf besondern Mühlen geschält.

Man erhält etwa 1/10 des Ertrages der Vollernte, sodaß der Preis ein entsprechend hoher ist.

Zumischungen sind leicht erkennbar. - Zoll gem. Tarif im Anh.

Nr. 25 q 2.

Grünspan (Spanischgrün, Spangrün, Kupferacetat, lat. aerugo, frz. verdet, engl. verdigris). - Diesen Namen führen zwei Körper, nämlich der grüne Überzug, der sich auf metallischem Kupfer bildet, wenn dieses feuchter Luft ausgesetzt wird und welcher aus einer Verbindung von Kupferoxydhydrat mit kohlen-saurem Kupferoxyd besteht, und zweitens ein aus Essigsäure und Kupferoxyd bestehendes Präparat; nur letzteres bildet einen Handelsartikel, kommt aber auch wieder, je nach der vorhandenen Menge Essigsäure, in zwei Sorten vor.

Einmal als gewöhnlicher in derben, mehr blauen als grünen, im Wasser nur teilweise löslichen Massen, und dann als kristallisierter, unrichtig sog. destillierter, in dunkelgrünen glasigen Säulen, im Wasser vollständig löslich. Dieses letztere Salz ist chemisch betrachtet neutrales essigsäures Kupferoxyd, mit einem solchen Verhältnis von Säure und Basis, daß sie in der Bildung

Internet: https://peter-hug.ch/21_0175

eines kristallinen Salzes gerade aufgehen, während im ordinären oder basischen G. (basisch essigsaurem Kupfer) die Basis vorherrscht oder ein Anteil Säure fehlt.

Man hat dieses Produkt als ein Gemisch von halb-, drittel- und zweidrittel essigsaurem Kupferoxyd betrachtet, oder hält es auch für eine Verbindung von neutralem Salz mit bloßem Kupferoxyd. Jedenfalls gehört zur vollständigen Lösung desselben Essig, und man hat dann das nämliche als wenn kristallisierter in Wasser gelöst wird. Die Erzeugung des gewöhnlichen G. ist seit lange in den Weinbaugegenden Südfrankreichs heimisch, nicht als eigentlicher Fabrikationszweig, sondern als Nebengeschäft der einzelnen Weinbauer, deren fast jeder seinen eignen Grünspankeller hat.

Die dazu nötigen Arbeiten sind meistens Sache der Frauen. Die Bereitung beruht darauf, daß Streifen von Kupferblech mit gärenden, Essigsäuredämpfe entwickelnden Weintrestern in Berührung gebracht werden, und es ähnelt das Verfahren sehr der alten Methode der Erzeugung von Bleiweiß. Nachdem die Trester vorher für sich in bedeckten Gefäßen in lebhaft Gärung getreten sind, schichtet man dieselben mit den erst stark heiß gemachten Kupferstreifen (Späne) in Töpfen auf, deren jeder 15-20 kg Kupfer erhält.

Das Kupfer stammt gewöhnlich von altem Schiffbeschlag. Die Töpfe bleiben, mit Strohmatten nur lose bedeckt, weil der Luftzutritt erforderlich ist, zwei bis drei Wochen sich selbst überlassen. Während dem haben sich die Bleche mit einem Überzuge von seideglänzenden Kristallen bedeckt; man nimmt sie heraus, entfernt die anhängenden Treber, netzt die Bleche mit Wasser und stellt sie im Grünspankeller paarweise gegeneinander gelehnt auf Brettern auf. Hier bleiben sie mehrere Wochen lang und werden ab und zu neu genetzt, gewöhnlich mit Wasser, dem etwas Wein beigemischt ist. Die

Quelle: **Merck's Warenlexikon, 1884**; Autorenkollektiv, Verlag von G. A. Gloeckner, Leipzig, Dritte Auflage, 1884; Seite 175; Warenbeschreibung im Internet seit 2005; Text geprüft am 6.11.2008; publiziert von Peter Hug; Abruf am 23.10.2018 mit URL:

Weiter: https://peter-hug.ch/21_0176?Typ=PDF

Ende eLexikon.