

2) Die von Aleppo, besser als die beyden folgenden.

3) Von Tripoli.

4) Von Smirna.

Die besten Türkischen Galläpfel sind ungleich und gleichsam stachelig, schwärzlich oder bläulich, klein, aber sehr schwer.

Der Farbe nach giebt es von den Levantischen Galläpfeln dreyerley Sorten, schwärzliche oder bläuliche, grünliche und halbweiße; von denen, wie schon gedacht, die schwärzlichen oder bläulichen die besten sind.

Die Materialisten aber mischen gemeiniglich alle Sorten durcheinander.

II. Die Italienischen.

III. Die Puischen Galläpfel, welche aus Frankreich kommen, sind die schlechtesten unter allen.

Sie sind insgemein groß, glatt, röthlich und leicht. —

Im Handel führt man fast immer nur zwey Sorten Galläpfel, nämlich Türkische und Puisse. Man hat sich bey dem Einkaufen wohl vorzusehen, daß nicht die kleinsten und schwersten ausgelesen seyn, indem die leichten und löcherichten nicht viel taugen.

Man gebraucht die Galläpfel insonderheit zur Färberey, bey dem Schwarz-, Grau- und Braunsärben, auch bedienet man sich ihrer, schwarzes Haar und schwarze Dinte, wie auch Gerber- und Leder-schwärze zu machen.

Die Türkischen und schwarzen dienen mehr die wollenen, die Puschgallus aber die seidenen Zeuge zu färben.

Die Galläpfel werden in den Seidenfärbereyen nicht sowohl wegen der Farbe, sondern vielmehr der gefärbten Seide ein Geräusch und gutes Ansehen zu geben, gebraucht. Unächter Carmesin leidet keinen Zusatz von Galläpfel, denn diese zerstören dergleichen Farbe