

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Vollständiges Taschenbuch für Kunst- und
Lustfeuerwerker und Liebhaber dieser Unterhaltung**

Pesth, 1820

Nußöl

[urn:nbn:de:bsz:31-101252](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-101252)

freiern Zustande, obgleich nicht rein, findet es sich als sogenannte natürliche Soda, z. B. an den Natron-See'n in Aegypten, Syrien, Persien und andern heißen Ländern, und es ist wahrscheinlich das Nitrum der Alten. Auch in Ungarn kommt es mit Thon vermengt vor; ingleichen bei uns an feuchten Mauern und Wänden, wo es hie und da, aber fälschlich, Salpeter genannt wird; endlich enthalten einige Mineralwasser dieses kohlensaure Natron. Die Kunst muß es hier aber so, wie aus dem Koch- und Seesalze, erst von seinen fremdartigen Nebensubstanzen befreien, um es ganz rein darzustellen.

Man gebraucht das kohlensaure Natron oder Soda in der Feuerwerkerei zur Erzeugung gelber Flammen.

97) Salpetersaures Natron (Natron nitricum). — Ein weißlich aussehendes, scharf, bitter und kühlend schmeckendes, in Rhomboedern krystallisirendes, kein Krystallisationswasser enthaltendes, an der Luft feucht werdendes, sich in 3 Theilen kaltem und weniger als gleichen Theilen kochendem Wasser auflösendes, am Feuer verpuffendes, aus 36,6 Natron und 63,4 Salpetersäure bestehendes Salz, dessen man sich in der Feuerwerkerei zur Erzeugung pomeranzengelber Flammen bedient.

98) Nickelglas (Niccolum vitrum). — Eine glasähnliche Substanz von hyacinthfarbigem Aussehen, welche erhalten wird, wenn man Nickel (Niccolum) unter Zutritt der Luft einer starken Hitze aussetzt, und das sich auf der Oberfläche des Metalls bildende grüne Pulver mit Borax schmelzen läßt. Man wendet sie in der Feuerwerkerei zum Farbenfeuer an.

99) Grünes Nickelsalz (salpetersaures Nickeloxyd, Niccolum oxydatum nitricum). — Ein an der Luft zerfließendes, sich in 2 Theilen kaltem, auch in Alkohol auflösendes, in smaragdgrünen, 8seitigen Prismen krystallisirendes Salz von erst süßem, dann zusammenziehendem Geschmack, welches erhalten wird, wenn man Nickel (Niccolum) mit Salpetersäure auflöst und der Auflösung etwas Kali zusetzt. Man bedient sich desselben in der Feuerwerkerei zum Farbenfeuer.

100) Nußöl (Oleum nucum juglandium). — Das aus den Kernen des Wallnußbaums (*Juglans regia*) durch Auspressen gewonnene, fette, gelblich-grüne, geruchlose, eigen-

thümlich mild schmeckende Del. Man wendet dasselbe in der Feuerwerkerei, in Ermangelung des Serpentin- oder Baumöls, zur Anfeuchtung einiger Säze an.

101) Olivenöl (Baumöl, *Oleum olivarum*). —

Das aus den Früchten des gemeinen Del- oder Olivenbaums (*Olea europaea*) durch das Auspressen erhaltene Del von weißer oder weißlicher, von gelber oder gelblicher, von grünlicher oder grüngelblicher Farbe. Das französische Baumöl wird allgemein für das beste gehalten, vorzüglich dasjenige, welches in der Gegend von Aix aus lauter auserlesenen, abgepflückten, gesunden und eben reifen Oliven mit großer Sorgfalt gewonnen wird; aber auch Grasse, Salon, Salernes, Pelissonne, Grimand, Antibes u. a. m. liefern gutes Baumöl, und man nennt es überhaupt Provenceröl, einmal, weil diese Provinz gute Oliven erzeugt, ein andermal, weil daselbst bei der Bereitung des Baumöls mit Aufmerksamkeit zu Werke gegangen wird. Dieses dadurch in Ruf gekommene Provenceröl, vorzüglich das von Aix, hält sich vor allen andern viel länger und kann sogar nach Ost- und Westindien versahren werden. Nach dem französischen Provenceröle wird das florentinische für das beste und vorzüglichste gehalten, wie denn überhaupt die italienischen Baumöle in der wahren Güte den französischen am nächsten stehen. Nach dem florentiner kommen, in der Regel, die genueser Baumöle, und sie haben entweder eine strohgelbe oder weißliche Farbe. Außer den genueser Baumölen verdient das von Benafro, Basto, Gargano, Rizza, Lucca etc. rühmliche Erwähnung. Unter den Delen Neapels sind vorzüglich das Leccer- und das Puglieser- oder Galipoliöl zu nennen. Das von Sicilien steht allen diesen genannten Delen nach, und um so mehr, je grüner seine Farbe erscheint. Das sardinische ist den besten italienischen Sorten gleich. Das spanische und portugiesische Baumöl hat gewöhnlich eine grüne Farbe und kommt weder den französischen noch italienischen Sorten gleich. Das sogenannte levantische Del, welches auf Morea, den Inseln Candia, Lesbos, Mytilene u. s. w. gewonnen wird, ist schlechter als das apulische und istrische und taugt nicht zur Speise.

Die Güte des Oliven- oder Baumöls besteht in folgenden Kennzeichen: Es darf weder Geruch noch Geschmack haben, nicht