

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Pesth, 1820

Olivenöl

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

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, Pelissone, 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

trübe, unrein oder ranzig sein und beim Schütteln keine Blasen geben, in welchem Falle es sicher mit andern Oelen vermischt ist.

Die Farbe und seine Verschiedenheit hängt von der Reife der Oliven und der Behandlung auf Oel ab. Die zwar reifen, aber nicht überreifen Früchte geben ein strohgelbes oder goldgelbes; überreifes ein mehr blasses Oel, das durch das Bleichen an der Sonne in verschlossenen Gläsern immer mehr gelichtet werden kann.

Man bedient sich des Baum- oder Olivenöls in der Feuerwerkerei zum Anfeuchten gewisser Säze, um entweder deren Festigkeit zu beschränken, oder ihnen die erforderliche Beständigkeit zu geben, ohne daß sie dadurch etwas von ihrer Kraft verlieren.

102) Sperment, siehe d. Art. „Schwefelarsenik“.

103) Papps. — Eine klebrige, dickflüssige Masse, welche man in der Feuerwerkerei zur Fertigung feiner Pappe gebraucht, und die man für diesen Behuf, wie folgt, bereitet. Man weicht 2 Loth Tischlerleim in $\frac{1}{2}$ Quart Wasser einige Stunden ein, gießt dann noch 2 Quart Wasser hinzu, mischt 1 Loth gebrannten und gestoßenen Alaun darunter und läßt diese Mischung sieden. Nun schüttet man $\frac{1}{2}$ Meße feines Roggenmehl in ein Gefäß, gießt nach und nach, unter beständigem Umrühren 1 Quart kaltes Wasser darauf, so daß ein Brei entsteht, auf welchen man das siedende Leimwasser gießt; nachdem man diese Masse gut umgerührt hat, wird dieselbe in den Kessel zurückgegossen und noch einige Minuten über gelindes Feuer gestellt.

104) Pech (Pix). — Das auf Pechhütten oder in Pechsiedereien durchs Kochen und Filtriren gereinigte oder geläuterte, aus der Rothfichte, Kiefer und andern Nadelholzbäumen erhaltene Harz, welches auf dem Thüringerwalde, auf dem Harze, auf dem Schwarzwalde, auf dem Fichtelgebirge zc., auch in Schweden, Rußland, Frankreich, Nordamerika u. s. w. in Menge bereitet wird. Die vorzüglichsten im Handel vorkommenden Sorten sind:

- a) weißes Pech, ein helles, reines, geschmeidiges Pech, welches, neben der Konsistenz des Wachses, eine helle, lichte Farbe besitzt;
- b) hellbraunes Pech, ein aus gutem, reinem Harze, bei einem gleichmäßigen gelinden Feuer bereitetes, etwas sprödes,