

grünen Nußschalen zum Färben von Holz verwendet werden.

Nutz ist ein Burgunderwein.

Nußbaum, Walnußbaum (lat. *juglans regia*, franz. *noyer*, ital. *noce*, engl. *nut tree*), ein schöner großer Baum der gemäßigten Länder, welcher in verschiedenen Varietäten vorkommt und von welchem die Früchte (Nüsse, s. d.) und das Holz von Wichtigkeit sind. Das Holz zeigt ein schönes Braun mit dunklen Adern und zeigen namentlich die Wurzelstöcke und knorrigen Stämme sehr schöne Zeichnungen (Fladermaferung). Das Nußholz nimmt schöne Politur an, besonders schöne Stücke werden aber gar nicht polirt, sondern nur matt in Del geschliffen. Das Nußholz gehört zu den am häufigsten verwendeten feinen Tischlerhölzern und werden besonders schöne Stücke zu feinen Journiren geschnitten. Außerdem dient es zu Bildhauerarbeiten an Möbeln und als Materiale für Gewehrschäfte. Das unter dem Namen amerikanisches Nußholz in den Handel kommende (wirkliche) Nußholz stammt von *Juglans nigra*, welcher Baum auch in unseren Gärten gepflanzt wird und sich durch anders geformte Blätter und Früchte von den europäischen unterscheidet; nicht selten wird auch das Hickoryholz als amerikanisches Nußholz bezeichnet.

Nußöl, aus den Samen von *Juglans regia*, ist ein fettes, stark trocknendes Del, grünlich, von angenehmem Geruch und Geschmack, bleicht am Lichte aus, specifisches Gewicht 0.926 bis 0.9268, verdickt sich bei -17° , erstarrt bei -27° C. Leicht

trocknend. Es wird das N. vielfach in der Delmalerei verwendet und dient auch in gewissem Sinne als Haarfärbemittel, indem hellfarbige Haare, wenn sie fortgesetzt mit N. gesalbt werden, sich allmählig dunkler färben. Man erhält durch Kaltpressen bei 40% werthvolles Del aus den ausgeschälten Nußkernen, durch Warmpressen bei 50° eines weniger geschätzten Deles. Das indische N. Afrotitel scheint sich von dem europäischen wesentlich zu unterscheiden; es hat das specifische Gewicht 0.9264 und wird bei -27° C. erst dickflüssig. Es wird in derselben Weise wie das europäische N. verwendet.

Nußschalen, grüne. Die äußere grüne Fleischschichte, welche die Früchte von *Juglans regia* umhüllt, enthält einen schönen, braunen Farbstoff, welcher sehr intensiv färbt. Man trocknet die grünen N., wobei sie zu schwarzen, ledrigen Stücken schrumpfen und wendet die Abkochung derselben an, um auf mit Mann gebeizten, weißen Hölzern eine dunkle Färbung hervorzubringen, so daß diese Hölzer im Aussehen eine gewisse Aehnlichkeit mit Nußbaumholz erlangen.

Nutria, s. Felle.

Nutria, s. auch Koipu.

Nutriafell ist das Fell eines rattengroßen Nagethieres von Südamerika, das den Namen von einer ihm ähnlichen Fischotter (engl. *newt*, span. *nutria*) hat. Der Rücken ist braunroth, die Seiten gehen mehr ins röthliche über, der Bauch hat eine grau-röthliche, braune Farbe.

Nuttgummi, s. Acaroidharz.

D.

Oberkircher, ein Ortenauer-Wein aus dem Großherzogthume Baden.

Oberleder, s. Fahlleder.

Oblaten (franz. *oublies*, *hosties*, ital. *olie*, engl. *wafers*) sind dünne, aus ungefüertem Weizenmehl gebackene Scheiben, die bei geringer Anfeuchtung weich und deshalb statt des Siegelacks zur Besiegelung der Briefe (Siegel-D.), oder als Unterlage für feine Backwaaren, oder zum Einhüllen unangenehm schmeckender Medicamente (Tafel-D.) gebraucht werden. Für diesen Zweck verwendet man jetzt auch Doppel-D., welche kreisrunde, schwach gewölbte Scheiben bilden, zwischen welche der Arzneistoff eingelegt wird und welche an den Rändern verklebt werden. D. für rituelle Zwecke (Hostien) werden gewöhnlich mit Stenzen

hergestellt, auf welche religiöse Abzeichen gravirt sind, die sich in dem weichen Teige abdrücken. Die sogenannten Gelatine-D., welche aus sehr dünnen farbigen Gelatineblättern hergestellt werden, finden mannigfache Anwendung bei der Fabrication von Luxus-Briefpapier.

Obsidian, Glaslava, isländischer Achat, Mineral vulcanischen Ursprunges in der Nähe thätiger oder erloschener Vulcane häufig vorkommend. Der D. ist thatächlich ein natürliches Glas, welches durch Eisenverbindungen gefärbt ist. D. erscheint grün oder braun wie Flaschenglas, oder auch ganz schwarz gefärbt. Aus grünelb schillernden D. stücken schleift man Ringsteine, der schwarze wird zu Trauerschmuck geschliffen, kommt aber jetzt nur mehr wenig für diesen Zweck in

Verwendung, da er durch das viel billigere schwarze Glas ersetzt wird. Besonders schöne, vielfarbige D. werden neuerdings vom Ararat aus in den Handel gebracht.

Obst (franz. fruits, fruitage, ital. frutta, engl. fruits) sind die Früchte von Bäumen, Sträuchern, Halbsträuchern und einer Staude, der Erdbeere, die in der gemäßigten und kalten Zone gedeihen. Es wird im rohen Zustande (wie besonders das Franz-D.) genossen, außerdem aber auch gekocht, gedörrt (Bac-D.) und eingemacht. Die ehharen Früchte der nur in der tropischen und subtropischen Zone gedeihenden Holzgewächse werden gewöhnlich nicht D. genannt, sondern als Südfrüchte zusammengefaßt. Man unterscheidet Kern-, Stein-, Beeren- und Schalen-D. Hinsichtlich der Reife unterscheidet man Sommer-, Herbst- und Winter-D. Das Sommer-D. reift früh, läßt sich nicht lange aufbewahren, sondern muß bald nach der Reife verbraucht werden. Hiezu gehören alle Beerenobst-, sowie die bis Ende September am Baume reifenden Kern- und Steinobstsorten. Das Herbst-D. zeitigt vom Anfang October bis Mitte November und bedarf zur Erlangung seiner völligen Reife zum Verspeisen eines kurzen Lagerns nach dem Pflücken. Das Winter-D. reift erst nach längerem Lagern von Mitte November bis zu Anfang des Frühjahrs; einige Sorten halten sich auch bis zum nächsten Sommer. Die Reife des D. erkennt man an dem Eintritt der intensiven Färbung, der Zuckerbildung, dem Aroma und dem Weichwerden des Fruchtfleisches. Nach Eintritt der völligen Reife fallen die Früchte von den Bäumen ab. Viele D.orten müssen jedoch früher gepflückt (Baumreife) und in einen Lagerraum gebracht werden, um ihre guten Eigenschaften im Reifezustande (Lagerreife) zu erlangen. Ein im Allgemeinen guttrockenes und leicht erkennbares Zeichen für die Baumreife ist das Braun- oder Schwarzwerden der Kerne des Kern-D. Das Winter-D. läßt man, so lange noch keine starken Nachfröste zu befürchten sind, an den Bäumen hängen. Das D. enthält in unreifem Zustande Stärkemehl, das sich mit der zunehmenden Reife nach und nach in Fruchtzucker umbildet, wodurch die Apfelsäure, Weinsäure zc., gemildert oder gänzlich verdeckt werden. Stickstoffhaltige Nährstoffe (Eiweißkörper) sind in allen D.orten nur in ganz geringer Menge enthalten. Die stickstofffreien Extractstoffe bestehen hauptsächlich aus Pektin. Stärke und Fett kommen in frischem D. in ganz geringen, kaum nachweisbaren Quantitäten vor, dagegen enthalten die zu den Südfrüchten gehörenden Bananen, sowie die Brotsfrucht Stärkemehl und die Oliven Fett in größerer Menge. Das Aroma des D. wird durch den höheren oder geringeren Grad des während des Reisens der Früchte sich bildenden Fruchtäthers bedingt. Der fettige Glanz und reifartige Ueberzug der Oberhaut mancher Sorten besteht aus Wachs. An Nährstoffen enthält je

1 kg frische Äpfel 148, Birnen 140, Pflaumen 159, gedörrte Äpfel 723, Birnen 710, Pflaumen 784 Wertheinheiten.

Obstessig, s. Essig.

Obstliqueur, s. Natafia.

Obstweine nennt man alle jene geistigen Getränke, welche durch Vergährenlassen der Säfte süßer Früchte mit Ausnahme der Weintrauben gewonnen werden. Die größten Mengen von D. stellt man aus Äpfeln und Birnen dar, in neuerer Zeit werden auch Heidelbeeren und Preiselbeeren in bedeutenderen Mengen auf D. verarbeitet. Da die Äpfel verhältnißmäßig wenig Zucker, aber viel Säure enthalten, bei den Birnen aber das umgekehrte Verhältniß vorhanden ist, so ist es in vielen Gegenden Gebrauch, beide Obstarten gemeinsam zu verarbeiten und sorgt man jetzt auch schon vielfach dafür, die D. durch Weinhafe in Gährung zu bringen, indem man hiedurch einen Wein von viel feinerer Blume erhält. Ein richtig bereiteter Äpfelwein kann in seiner Beschaffenheit einem gewöhnlichen Traubenwein sehr nahe kommen und verdient die Production dieser Weine, welche in Frankreich (Normandie) seit langer Zeit in ungemein großen Mengen hergestellt werden, eine viel größere Verbreitung als sie bis nun gefunden hat. Aus Heidelbeeren und Preiselbeeren lassen sich ebenfalls recht wohl schmeckende, weinähnliche Getränke (Waldwein) darstellen. Schwarze Johannisbeeren und Erdbeeren liefern eigenartige wohl schmeckende Weine; da die Säfte dieser Beeren sowie jene der Stachelbeeren, welche man hauptsächlich in England auf ein weinartiges Getränk (gooseberry-wine) verarbeitet, sehr sauer sind, muß man sie in entsprechender Weise mit 20%igem Zuckerwasser verdünnen und dann vergähren lassen.

Oceanholz ist eine sehr schöne Art Mahagoniholz, die sehr theuer und selten ist; sie wird zu Pianos verarbeitet.

Ochroma Sw., Balsabaum, Pflanzengattung aus der Familie der Malvaceen, mit nur einer Art, *O. lagopus* Sw. (*Bombax pyramidale* Cav.) in tropischen Amerika. Er ist ein Baum mit gelappten Blättern, großen Blüten und sehr wenig festem Holz, das sich wie Kork schneiden läßt (Korkholz, franz. bois de liège). Es dient zur Herstellung von Flaschenorken. Die Fruchtwolle kommt als vegetabilische Eiderbunen, *Eledon végétal* oder *Patto de lièvre*, in den Handel und dient zum Füllen von Polstern.

Ochromawolle, s. Pflanzenwolle.

Ochngalle (lat. fel tauri, franz. fiel de boeuf) wird gereinigt und zubereitet, zu mehrfachen Zwecken verarbeitet, wie zur Wasserfarbenmalerei, zum Leimen der Hüte, zum Ausmachen von Flecken. Auch wird sie als Ersatz für chinesische Tusch verwendet, indem man sie mit ausgeglühtem Lampenruß versetzt und zu Täfelchen formt. Bei der Miniaturmalerei auf Elfenbein dient sie zum Haftendmachen der Farben. Die D. wird durch

Zusatz von Maunpulver in abgekochter Galle und Mengen derselben mit gezalzener Galle gereinigt. Der gelbe Farbstoff wird dadurch gefällt und sie selbst klar und farblos.

Ocimum L. ist eine Pflanzengattung, die zur Familie der Labiatae gehört und circa 40 Arten frantiger oder halbstrauchförmiger Pflanzen mit gewürzhaftem Geruch umfaßt, die nur in den wärmeren Ländern vorkommen. Hieher gehört nebst anderen Arten, wie *O. minimum* L., auch das als Topfpflanze bekannte Basilienkraut oder Basilicum (*O. Basilicum* L.), aus dem das Basilicumöl (s. d.) gewonnen wird.

Ocker (Ocher) ist eine Gruppe von Mineralien, die in Form einer weichen, zerreiblichen und abfärbenden Masse vorkommen, z. B. Eisen-, Nickel-, Wismuth-, Chrom- u. s. w. Ohne Zusatz gebraucht, bezeichnet O. besonders den Eisen-O. der als Farbstoff zum Malen und Anstreichen dient und entweder Eisenoxyd von rother Farbe (rother O.) oder Eisenoxydhydrat von gelber bis brauner Farbe (gelber, brauner O.) ist. Die beiden letzteren werden durch Glühen (Brennen) mehr oder weniger schön roth und heißen dann gebrannter O. Der in der Natur vorkommende Eisen-O. ist meist ein Gemenge von Thon mit Eisenoxyd. Solche Gemenge werden fabrikmäßig dargestellt und so die O.farben erhalten. Man unterscheidet besonders schön gefärbte O.orten namentlich als Sienaerde (Terra di Siena), als Satin-O. oder Satinober aus der Gegend von Amberg, als Eisen-O. (unter diesem Namen kommt auch Colcothar in den Handel). Durch lang andauerndes Glühen bei hoher Temperatur kann man aus hellbraunen O.arten rothe, dunkelbraune, violette bis nahezu schwarze Körper erhalten, welche wegen ihrer völligen Unveränderlichkeit ein sehr werthvolles Material für feine Malerfarben bilden.

Ocubawachs. Ein Pflanzenwachs, welches aus den Früchten mehrerer an Amazonenströme heimischer Arten von *Myristica* dargestellt wird. Bis jetzt kennt man O. von *Myristica ocuba*, *Myristica officinalis* und *Myristica sebifera*. Man gewinnt durch Auskochen der zerquetschten Früchte etwa 18—20 Wachs. Dasselbe löst sich in heissem Alkohol, schmilzt schon bei 35° C. und hat das specifische Gewicht 0.918. Das von *Myristica bienhiba* stammende Bienhibawachs ist wahrscheinlich mit dem O. identisch. Beide Wachsarten werden im Mutterlande zur Fabrikation von Kerzen verwendet.

Ocubawachs, s. auch *Myristica*.

Odeurs, s. Parfümerien.

Odeurstoffe sind Parfüms in fester Form und kann man dieselben nach folgendem Verfahren mit jedem beständigen Parfüm herstellen. Man verrührt eine der folgenden Mischungen mit geschmolzenem Paraffin bei einer möglichst niedrigen Temperatur; die Schmelze gießt man dann in runde Formen,

der Einfachheit wegen in die Deckel kleiner Blechdosen aus. Nach dem Erstarren herausgenommen und in Stanniol eingewickelt. Weiße Rose: 2 Geranium-, 20 Bergamott-, 3 Patchouliöl. Lavendel: 1000 Mitcham-Lavendel-, 500 Bergamott-, 6 Zimmt-, 50 Geranium-, 6 Neroliöl. Eßbouquet: 600 Bergamott-, 200 Lavendel-, 140 Nelken-, 70 Muscatnuß-, 20 Coriander-, 70 Sandelholz-, 40 Rosen-, 40 Geranium-, 12 Orangenöl.

Odobester ist Weiß- und Rothwein aus der Moldau, aus der Umgebung von Fokschani, der als guter Tischwein auch zum Export, namentlich nach Rußland, gelangt.

Odobester, s. auch Moldauische Weine

Odol ist eine Mundwasseresenz, die nach Pfefferminze, hinterher nach Kümmel duftet, schwach antiseptisch ist und Saccharin, Weingeist und angetriebenes Salol oder einen damit in den Reactionen übereinstimmenden Stoff enthält.

Odontine, Mittel gegen Zahnschmerzen, besteht aus 2 Cajeputöl, 3 Wachholderöl, 3 Nelkenöl und 24 Aether. Pelletier's O. ist eine Zahnpasta aus präparirten Austerischen, Bimsstein, Weichenwurzel und Seife, mit Carmin und Pfefferminzöl versetzt.

Oeil de perdrix, französisch = Rebhuhnauge; Wein von dessen Farbe, blaßrothlicher Champagner.

Oeil de perdrix, s. auch *Yeux de perdrix*.

Oelbaum, s. Olea.

Oelbaumharz (ital. gomma di lecce oder d'Olivo) schmilzt aus alten, moördernden Oelbäumen aus; es ist gelblich, ins Braunrothliche übergehend, riecht benzoesähnlich. Irthümlicherweise wird auch das Glemi zuweilen O. genannt.

Oelbaumharz, s. auch Glemiharz.

Oelbaumöl, chinesisches, Woodöl, aus den Samen von *Elaeococca Vernicia*, farblos, geruchlos, specifisches Gewicht 0.9362, erstarrt, wenn man es an der Luft erhitzt, auch bei Luftabschluß; dem Lichte ausgesetzt erstarrt es und schmilzt dann noch bei 32° C. Trocknet ungemein leicht.

Oelblau, eine Malerfarbe, welche auf folgende Art dargestellt wird: Man bringt Schwefel in einem Glaskolben, welcher einen langen Hals besitzt, zum Kochen; sobald sich der Hals des Kolbens mit den schweren rothbraunen Dämpfen des Schwefels füllen beginnt, fängt man an, reine oxydfreie Kupferfeilspäne oder Kupferdraht in den Kolben einzuwurfen. Das Kupfer verbrennt in dem Schwefeldampfe mit schön rothem Lichte zu Kupferesulfid; sobald die Verbrennung einmal eingeleitet ist, braucht man den Kolben nur mehr wenig zu erhitzen, indem durch das Verbrennen des Kupfers so viel Wärme geliefert wird, daß der Schwefel fortwährend kocht. Man fährt mit dem Eintragen von Kupfer in den Kolben so lange fort, bis kein überschüssiger Schwefel, oder doch nur eine geringe Menge desselben mehr vorhanden

ift. Der Kolben wird bedeckt und erkaltet gelassen. Sobald der Inhalt des Kolbens auf die Lufttemperatur abgekühlt ist, wird der Kolben zerbrochen und sein Inhalt mit Aetzkalilauge ausgekocht. Dieses Auskochen hat den Zweck, den überschüssigen Schwefel zu entfernen. Das nach dieser Methode erhaltene Product zeigt eine sehr schöne violblaue Farbe, und muß die ganze Masse von dieser Farbe fein; sollten sich gewisse Partien der aus dem Kolben genommenen Masse schwarz gefärbt zeigen, so würde dies darauf weisen, daß man einen Ueberschuß von Kupfer angewendet habe. Um aus diesem fehlerhaft bereiteten Producte ein schöngefärbtes zu erhalten, muß dasselbe mit Schwefel gemengt, nochmals bei Luftabschluß rasch bis zum Siedepunkte des Schwefels erhitzt werden; der Ueberschuß von Schwefel muß durch Auskochen mit Kalilauge entfernt werden. Das D. ist zwar eine schöne, aber leider nur wenig haltbare Farbe, die nur in Verbindung mit Firniß, welcher den Luftzutritt von ihr abschließt, eine gewisse Haltbarkeit erlangt.

Oele. Ausbeute an Oelen. Zusammenstellung der Quantitäten an ätherischem Oele, welche aus je 100 kg Substanz gewonnen werden können. (Nach G. W. Askinson.)

Pflanzentheile	Stammend von der Pflanze	Mittlere Ausbeute von 100 kg
Ajovansamen	Ptychotis Ajovan	3·000
Alantwurzel	Inula Helenium	0·600
Angelicasamen	Archangelica officinalis	1·150
Angelicawurzel, thüringische	» »	0·750
» sächsische	» »	1·000
Anisamen, russischer	Pimpinella Anisum	2·800
» thüringischer	» »	2·400
» mährischer	» »	2·600
» Chili	» »	2·400
» spanischer	» »	3·000
» Levantiner	» »	1·300
Anisspren	» »	0·666
Arnicaablüthen	Arnica montana	0·040
Arnicawurzel	» »	1·100
Asa foetida	Ferula Asa foetida	3·250
Bärentraube	Uva Ursi	1·010
Baldrianwurzel:		
deutsche	Valeriana officinalis	0·950
holländische	» »	1·000
japanische	Patrinia scabiosaefolia	—
Basilicumkraut, frisches	Ocymum Basilicum	0·040
Bayblätter	Pimenta acris	2·300—2·600
Beifußkraut	Artemisia abrotanum	0·040
Beifußwurzel	» »	0·100
Bergamotten (100 Stück)	Citrus Bergamium	0·100
Betelblätter	Piper Betle	0·550
Birfentbeer	Betula alba	20·000
Bittermandelklee	Amygdalus	0·950
Buccubblätter	Barosma crenulata	2·600
Calmuswurzel	Acorus Calamus	2·800
Cardamomen, Ceylon	Elettaria Cardamomum	4·000—6·000
» Madras	» »	5·000
» Malabar	» »	4·250
» Siam	» »	4·300
Cascarillarinde	Croton Eluteria	1·750
Cassiaablüthen	Cinnamomum Cassiae	1·350
Cassia lignea	» »	1·500
Cedernholz	Juniperus Virginiana	3·500
Camillen, deutsche	Matricaria Chamomilla	0·285
» römische	Anthemis nobilis	0·700—1·000
Chekan-Blätter	Myrtus Chekan	1·000
Copaivabalsam, Para	Copaifera officinalis	45·000
» ostindischer	Dipterocarpus turbinatus	65·000

Pflanzentheile	Stammend von der Pflanze	Mittlere Ausbeute von 100 kg
Coriandersamen:		
Thüringer	Coriandrum sativum	0·800
russischer	» »	0·900
holländischer	» »	0·600
ostindischer	» »	0·150
italienischer	» »	0·700
Mogadore	» »	0·600
Cubeben	Piper cubeba	12·000—16·000
Culilabarrinde	Laurus Culilawan	3·400
Cuminjsamen:		
Mogadore	Cuminum Cyminum	3·000
Malteser	» »	3·900
syrischer	» »	4·200
ostindischer	» »	2·250
Curcumawurzel	Curcuma longa	5·200
Dillsamen, deutscher	Anethum graveolens	3·800
» russischer	» »	4·000
» ostindischer	Anethum Sowa	2·000
Gleimharz	Icica Abilo	17·000
Eucalyptusblätter, getrocknete	Eucalyptus Globulus	3·000
Feldthymian	Thymus Serpyllum	0·200
Fenchelsamen:		
fächlicher	Anethum Foeniculum	5·000—5·600
galizischer	» »	6·000
ostindischer	Foeniculum Pannonicum	2·200
Fliederblumen	Sambucus nigra	0·025
Galbanumharz	Galbanum officinale	6·500
Galgantwurzel	Alpinia Galanga	0·750
Geranium		0·115
Hafelwurzel	Asarum Europaeum	1·100
Heracleumjsamen	Heracleum Sphondylium	1·000
Hopfenblütthe	Humulus Lupulus	0·700
Hopfenmehl, Lupulin	» »	2·250
Zingwerwurzel:		
afritanische	Zingiber officinalis	2·600
bengalische	» »	2·000
japanesische	» »	1·800
Cochinchina	» »	1·900
Iriswurzel	Iris Florentina	0·200
Isopkraut	Hyssopa officinalis	0·400
Iskraut	Iva moschata	0·400
Krauseminzkraut	Mentha crispa	1·000
Kümmelsamen:		
cultivirter deutscher	Carum Carvi	4·000
» holländischer	» »	5·500
» ostpreussischer	» »	5·000
» mährischer	» »	5·000
wilder deutscher	» »	6·000—7·000
» norwegischer	» »	6·000—6·500
» russischer	» »	3·000
Lavendelblüthen, deutsche	Lavandula vera	2·900
Liebstöckwurzel	Levisticum officinale	0·600
Linalöholz	Elaphrium graveolens	5·000
Lorbeeren	Laurus nobilis	1·000
Lorbeerblätter	» »	2·400
Lorbeer, californischer	Oreodaphne Californica	7·600
Macisblüthen	Myristica moschata	11·000—16·000
Majoranakraut:		
frisch	Origanum Majoranae	0·350
trocken	» »	0·900
Mandeln, bittere	Amygdalus amara	0·400—0·700

Pflanzentheile	Stammend von der Pflanze	Mittlere Ausbeute von 100 kg
Maffoyrinde	Massoia aromatica	—
Matricariakraut	Matricaria Parthenium	0·030
Matifoblätter	Piper angustifolium	2·400
Meiſterwurzel	Imperatoria ostruthium	0·800
Meliffenkraut	Melissa officinalis	0·100
Micheltarinde	Michelia Nilagirica	0·300
Möhrenſamen	Daucus carota	1·650
Mofchusſamen	Hibiscus Abelmoschus	0·200
Mofchuswurzel	Ferula Sumbul	0·300
Muscatanüſſe	Myristica moschata	8·000—10·000
Myrrhen	Balsamodendron Myrrha	2·500—6·500
Myrrhe		0·275
Nelken:		
Amboina	Caryophyllus aromaticus	19·000
Bourbon	» »	18·000
Sanſibar	» »	17·500
Nelkenſtiel	Caryophyllus aromaticus	6·000
Nelkenwurzel	Geum urbanum	0·040
Olibanumharz	Olibanus thurifera	6·300
Orangenschalen		
Opoponaxharz	Pastinaca Opoponax	6·500
Pappelproffen	Populus nigra	0·500
Pastinacſamen	Pastinaca sativa	2·400
Patchoulifraut	Pogostemon Patchouli	1·500—4·000
Perubalfam	Myroxylon Pereirae	0·400
Peſiwurzelöl	Tussilago Petosites	0·056
Peterſilienkraut	Apium Petroselinum	0·300
Peterſilienſamen	» »	3·000
Pfeffer, ſchwarzer	Piper nigrum	2·200
Pfefferminze, friſche	Mentha piperita	0·300
» trockene	» »	1·000—1·250
Pfirſichkerne	Amygdalus Persica	0·800—1·000
Piment	Myrtus Pimenta	3·500
Pimpinellwurzel	Pimpinella Saxifraga	0·025
Porriſchöl	Ledum palustre	0·350
Rainfarrenkraut	Tanacetum vulgare	0·150
Rautenkraut	Ruta graveolens	0·180
Rofenholz	Convolvulus Scopariae	0·040
Rofenblüthen, friſche	Rosa Centifolia	0·050
Rosmarin		1·550
Sadebaumkraut	Juniperus Sabina	3·750
Salbeikraut, deutſches	Salvia officinalis	1·400
» italieniſches	» »	1·700
Santalholz, oſtindiſches	Santalum album	4·500
» Macaſſar	» »	2·500
» weſtindiſches	unbekannt	2·700
Saffraſchölz	Laurus Sassafras	2·600
Schafgarbenkraut	Achillea Millefolium	0·080
Schlangenwurzel:		
canadiſche	Asarum canadense	2·800—3·250
virginiſche	Aristolochia Serpentaria	2·000
Schwarzſtimmsſamen	Nigella sativa	0·300
Selleriekraut	Apium graveolens	0·200
Sellerieſamen	» »	3·000
Senffamen holländiſcher	Sinapis nigra	0·850
» deutſcher	» »	0·750
» oſtindiſcher	» »	0·590
» puglieſer	» »	0·750
» ruſſiſcher	» Juncia	0·500
Spaniſch-Hoppfenkraut	Origanum creticum	3·500
Speickwurzel	Valeriana celtica	1·000

Pflanzentheile	Stammend von der Pflanze	Mittlere Ausbeute von 100 kg
Sternanis, chinesisches	<i>Illicium anisatum</i>	5·000
» japanisches	<i>Illicium religiosum</i>	1·000
Storax	<i>Liquidambar orientalis</i>	1·000
Thymian, trocken		0·100
Weilchen		0·030
Wetiverwurzel	<i>Andropogon muricatus</i>	0·200—0·350
Wachholderbeeren:		
deutsche	<i>Juniperus communis</i>	0·500—0·700
italienische	»	1·100—1·200
ungarische	»	1·000—1·100
Wasserfenchelamen	<i>Phellandrium aquaticum</i>	1·300
Bermuthkraut	<i>Artemisia absinthium</i>	0·300—0·400
Zimmt, Ceylon	<i>Cinnamomum zeylanicum</i>	0·900—1·250
Zimmtblüthen, f. Cassiablüthen		
Zimmt, weißer	<i>Canella alba</i>	1·000
Zittrwurzeln	<i>Artemisia maritima</i>	2·000
Zittrwurzel	<i>Curcuma Zedoariae</i>	1·300

Ole, ätherische. Zusammenstellung der Dichten, Siedepunkte und Erstarrungspunkte, der wichtigsten in der Parfümerie verwendeten. (Nach G. W. Askinson.)

Name des ätherischen Oeles	Dichte	Siedepunkt in Gradn Celsius	Erstarrungspunkt in Gradn Celsius	Anmerkung
Anisöl	0·980	—	+ 10—15	
Bergamotteöl	0·880	188	— 24	
Bittermandelöl	1·043	180		
» (künstliches)	—	—	—	
» (Nitrobenzol)	—	213	— 3	
Calmusöl	0·962	—	—	
Cajeputöl	0·880	—	—	
Campfer von Borneo	—	212		schmilzt bei 198
» » China	0·985	205		» » 175
Camillenöl	0·924	—	—	
Cassiol	1·060	—	—	
Cedernholzöl	—	264	— 22	
Citronenöl	0·850	165		
Corianderöl	0·871	150		
Cubebenöl	0·880	—	—	
Fenchöl	0·960—0·980	—	+ 8	
Gaultheriaöl	1·173	—	—	
Geraniumöl	—	216—220	—	bildet }—16
Grasöl	—	226	— 22	Krytalle }
Kümmelöl	0·960	186		
Lavendelöl	0·780—0·980	246		
Spiklavendelöl	—	140		
Zimetteöl	0·931	—	—	
Majoranöl	0·980	—	—	
Melissenöl	0·855	—	—	
Nacisöl, Muscatblüthenöl	0·920—0·935	—	31	
Muscabutter	—	—	—	
Muscaturöl	0·920—0·948	160		
Nelkenöl (Gewürznelkenöl)	1·034—1·055	248	unter 20	bildet }—16 Krytalle }

Name des ätherischen Oeles	Dichte	Siedepunkt in Graden Celsius	Erstarrungs- punkt in Graden Celsius	Anmerkung
Neroliöl	0.819	—	—	b. Kryst. —16
Batschuliöl	—	268	—	
Peterfiliöl	1.015	—	—	
Portugaliöl, Drangenschalenöl	0.819—0.900	180	—	
Pfefferminzöl	0.902—0.930	—	—	
Krausjeminzöl	—	0.978	—	
Quendelöl	0.950	—	—	
Nautenöl	0.911	—	—	
Rosöl	0.832	222	+ 14—20	
Rosmarinöl	0.895—0.916	185	—	
Salbeiöl	0.902	—	—	
Santalöl	—	288	— 22	
Saffranöl	1.082	—	—	
Sternanisöl	0.982	—	—	
Thymianöl	0.905	—	—	
Vanilleöl	—	150	76	
Vetiveröl	—	286	—	
Wachholderöl	0.839	—	—	
Wermuthöl	0.895	—	—	
Weihrauchöl	—	162	—	
Wintergrünöl	—	204	—	
Mana-Mangöl	0.980	—	—	
Opöl	0.889	—	—	
Zimmtöl	1.40—1.100	—	unter — 25	
Zimmtblätteröl	1.50	—	—	
Terpentinöl	0.80	160	—	
Paraffin	—	—	—	schmilzt bei 51
Wachs	—	—	—	» » 65
Walrath (Spermacet)	—	—	—	» » 45

Oele, ätherische. Specifisches Gewicht einiger terpenhaltiger ätherischer Oele und der daraus gewonnenen terpenfreien Oele. Von Heinrich Haenel in Pirna. Die Zahlen repräsentiren die Mittelwerthe aus verschiedenen Wägungen:

	terpenhaltig	terpenfrei
Cassiaöl	1.0650	1.0560
Citronenöl	0.8575	0.8980
Corianderöl	0.8740	0.8825
Fenchelöl	0.9685	0.9815
Lavendelöl	0.8925	0.8955
Nelkenöl	1.0595	1.0660
Pfefferminzöl	0.9070	0.9085
Romeranzenöl	0.8545	0.8980
Rosmarinöl	0.8915	0.9525
Wachholderbeeröl	0.8705	0.9160

Durch das Entfernen der Terpene nimmt das Gewicht der Oele zu, die einzige Ausnahme macht das Cassiaöl. Die terpenfreien Oele sollen besser und feiner sein als die natürlichen Oele, namentlich was den Geschmack anbelangt, ebenso soll deren Ausgiebigkeit eine bedeutend größere (bei

Citronenöl z. B. 30fach) sein. Dieses ist jedoch nicht immer der Fall. Der leicht siedende Antheil eines jeden ätherischen Oeles ist nicht geruchlos, sondern ist Träger eines Geruches, durch dessen Entfernung eine Lücke im Ganzen entsteht, wodurch z. B. der Liqueur oder eine andere Duftmischung ganz andere Eigenschaften erhält.

Oelfarben sind Farben, die, mit trocknenden Oelen, wie Leinöl, Nußöl, Mohnöl oder Oelfirniss, versetzt, zur feinen Kunst- oder Oelmalerei, oder zu gewöhnlichem Oelanstrich verwendet werden. Es sind durchwegs Deckfarben, namentlich außer den verschiedenen Nußarten und einigen Lackfarben fast nur mineralische Pigmente, wie Zinnober, Cadmitungelb, Bleiweiß, Zinkweiß, Eisenoryd u. s. w. Anstrichfarben reibt man mit Leinölfirniss an und verdünnt sie, wenn nöthig, durch Terpentinöl. Die Oe. kommen meist in breiigem Zustande in den Handel, früher in kleinen Beuteln von Schweinsblase (Blasenfarben), in neuerer Zeit in Zinntuben.

Oelfarben, s. auch Farben.

Oelfarbenrucke (franz. oléographies, engl. oleographs) sind Farbenrucke, welche mittelst der lithographischen Presse auf Papier oder auch auf grundirter Malerleinwand angefertigt werden. Gut

ausgeführte De. bilder zeigen mit Delgemälden gewisse Ähnlichkeit und eignen sich wegen ihrer verhältnißmäßigen Billigkeit als Schmuck für Restaurants, Kaffeehäuser u. s. w. Um Deldruckbildern, welche auf Papier ausgeführt sind, das Aussehen von echten Delgemälden zu ertheilen, läßt man das Papier unter Druck über einer Metallplatte liegen, welche so gravirt ist, daß die Textur einer Malerleinwand nachgeahmt wird.

Delgrün, s. Auerberger-Grün.

Delgrün, s. auch Berggrün.

Delgrün, s. auch Chromgrün.

Delkautschuk ist eine kautschukartige Masse. Zur Darstellung von De. wird Leinöl 24 Stunden in beständigem Kochen erhalten und die erhaltene zähe Substanz mit verdünnter Salpetersäure durch einige Stunden gekocht. Die Masse wird dann bildsam und erhärtet an der Luft, kann aber durch Eintauchen in heißes Wasser wieder erweicht werden. Löslich in Terpentinöl, Schwefelkohlenstoff und Alkalien; aus der Lösung in letzteren wird De. durch Zusatz von Säuren wieder abgetrieben. Man verwendet De. als Kitt für Steinplatten an großen Wasserbehältern und als ealtisch bleibenden Fensterritt.

Delkuchen sind die Rückstände bei der Gewinnung der fetten Oele durch Pressen aus den ölhaltigen Samen und Früchten oder durch Ausziehen mit Schwefelkohlenstoff und Aether. Die De. dienen als Viehfutter, sie enthalten neben 8—14% Del als Nährstoff noch 30—40% Proteïn und 20—30% Kohlehydrate. In Verwendung kommen namentlich: Baumwollamentkuchen, Erdnüßkuchen, Candelrüßkuchen (Bankrüßkuchen), Kokosrüßkuchen, Leinkuchen, Mohnkuchen, Palmkernkuchen, Napskuchen, Sesamkuchen, Sonnenblumenkuchen, Hanfkuchen, Bucheckernkuchen; letztere sind oft für das Vieh nicht günstig; Ricinusfamenkuchen sind giftig. Vor der Verfütterung werden die De. gemahlen oder in Wasser aufgeweicht. Die extrahirten Oelsamen werden meist direct als Mehl in den Handel gebracht.

Delnuß, Frucht von *Myristica surinamensis*. De. fast aus den De. hellgelbbraun, von eigenthümlichem Geschmack und Geruch, schmilzt bei 45° C., ist sehr hart und spröde.

Delpergament ist ein Material zu Schreiftafeln, das durch Bedecken von Papier- oder Leinwandblättern mit einer dünnen und eben geschliffenen Schicht eines Gemisches aus Bleiweiß, Gyps, Kalk und Leim, sowie Ueberziehen dieser mit Delfirniß hergestellt wird.

Delpergament, s. auch Pergament.

Delrettig, hincischer, *Raphanus sativus oleifer*. Dec., *Raph. sinensis* Miller. Die runden bräunlichen Samen dieser Pflanze geben 40—50% eines mild schmeckenden, gelblichen Oels, das zum Brennen und zum Speisen dient. Aus dem Ruß stellt man gute Tusch dar.

Oelfaat, s. Napsamen.

Oelsäure, gelbe, stark saure Flüssigkeit, welche bei der Gewinnung der Stearinsäure zum Zwecke der Kerzenfabrikation als Nebenproduct gewonnen wird. Da die De. Metalle stark angreift, wird sie als Putzmittel verwendet; die größte Menge der De. dient aber zur Darstellung von Seife.

Oelsäure, s. Stearin.

Oelstein, orientalischer und levantinischer, ist die beste Art des Weizschiefers, die in Blöcken, Gefäßen und Risten über Smyrna nach Constantinopel kommt. In Europa schneidet man ihn zu Schleifsteinen.

Oelstuch, grobe Gewebe, welche durch Tränken mit Leinölfirniß wasserdicht gemacht wurden und zum Verpacken von Waaren, welche gegen Feuchtigkeit geschützt sein müssen, sowie zur Anfertigung grober, wasserdichter Kleider dienen.

Oel, vulcanisirtes. Man mischt 1 Napsöl mit 0.1 Chlorschwefel durch inniges Rühren. Unter Erhitzung entsteht eine durchsichtige kautschukartige Masse, welche gegen heiße Aetzlauge und Säuren widerstandsfähig ist und mit Vortheil zum Ausfüttern von Holzgefäßen, welche zur Aufnahme von Laugen und Säuren bestimmt sind, verwendet werden kann.

Oelzucker, s. *Elaeosaccharum*.

Oenanthätber ist der Hauptbestandtheil des Weindöls, das durch Destillation von Weinhese und Weintrestern mit Wasser gewonnen wird und in hoher Verdünnung den charakteristischen Geruch des Weines zeigt. Nach neueren Untersuchungen enthält das Weindöl keinen De., sondern ist ein Gemenge verschiedener zusammengefügter Aether, Säuren und Alkohole. Echtes Cognacöl (*Aether oenanthicus*) ist eine gelbliche oder farblose Flüssigkeit von eigenthümlichem und außerordentlich ausgiebigem Geruche, welche sowohl aus Wein, als aus den Weintrestern in eigenen chemischen Fabriken dargestellt wird. Der Unterschied zwischen dem wirklich aus Wein — meist aus solchem Wein, der vom Essigstiche ergriffen wurde — dargestellten De. und jenem, den man aus Trestern oder Hese bereitet hat, ist ein sehr großer. Die ersteren Sorten kosten das Mehrfache von den letzteren und darf man zur Darstellung von gutem Cognac und verwandten Branntweinen stets nur den aus Wein gewonnenen, wenn auch sehr theueren echten De. verwenden. Feiner De. ist entweder farblos oder nur schwach gelb gefärbt, geringe Sorten des De. sind aber meist braun und blau gefärbt. Letztere Färbung rührt von dem Kupfer der Destillationsapparate her, und ist solcher De. wegen der Giftigkeit des Kupfers in der Liqueurfabrikation nicht verwendbar.

Oenanthol, Denanthaldehyd, ist eine stark und unangenehm riechende Flüssigkeit, welche bei der Destillation von Ricinusöl im luftverdünnten Raume entsteht. Bei der Oxydation mit Chromsäure erhält man daraus die normale Heptylsäure, Denanthylsäure, Denanthäure, ein wasser-