

Belgien ziemlich häufig. Durch lange Kultur sind verschiedene Abarten entstanden, so die Steinnuß, mit dicker harter Schale, aus welcher der Kern schwer herauszubringen ist, daher auch Grübelnuß genannt, die Pferdenuß, von mehr als doppelter Größe, mit weniger wohlschmeckendem Kern, die leicht zerdrückbare dünnschalige Nuß, die Johannisnuß, deren Träger erst um Johannes ausschlägt, und die Blutnuß, mit teilweise blutrotem Kern. Die lufttrockenen Kerne haben einen beträchtlichen Nährwert, da sie neben 16—17 % Eiweiß, 13 % stickstofffreien Extraktstoffen und 2 % Asche mehr als 58 % Fett enthalten. — Außer der Verwendung zum Rohessen und in der Konditorei werden sie daher zum Auspressen des Öls (s. Nußöl), und die Preßrückstände als Viehfutter benutzt. — Die unreifen, grünen, noch weichen Walnüsse werden mit der Außenschale mit Zucker und Gewürzen zu einer herbsüßen Konfitüre eingelegt und dienen auch, mit Gewürzen und Franzbranntwein angesetzt, zur Darstellung eines wohlschmeckenden Likörs. Die grünen Schalen der reifen Walnüsse, die beim Trocknen braun werden, benutzt man zum Braunfärben und zu Holzbeizen. Die grünen Schalen, die unreifen ganzen Früchte und die Blätter finden Verwendung zu Abkochungen und Extrakten. — Die in ganz Europa wild wachsenden Haselnüsse, von *Corylus avellana* sowie die mehr im Süden heimischen und bei uns gezogenen Lamberts-, d. h. langbärtigen N., von *Corylus tubulosa*, haben ähnliche Zusammensetzung wie die Walnuß. Die Lambertsnuß wird in Italien und a. a. O. kultiviert und wächst wild in der Krim. Aus der neapolitanischen Provinz Terra di Lavora, dem alten Kampanien, stammt eine besonders große Sorte, die nach der Stadt Avella Avellanen genannt wird, und auch aus der Türkei kommt eine besondere Art, *Corylus colurna*, mit großen, sehr harten und fast kugelförmigen Früchten.

Nußbaumholz (Walnußbaumholz, frz. Bois de noyer, engl. Wood of nut-tree), das Holz von *Juglans regia* (vgl. Nüsse), bildet ein sehr beliebtes und wertvolles Nutzholz für die Möbeltischlerei. Es ist dunkelbraun, oft schwärzlich geädert und besitzt sehr charakteristische lange Poren, die jedoch nicht so groß sind, wie die des Eichenholzes. Das sehr feste und dauerhafte Holz nimmt eine sehr schöne Politur an und wird zu Bildschnitzereien und Drechslerarbeiten, Gewehrschäften und Furnieren verwandt. Auch die Knorren, Wurzelstöcke und

Auswüchse sind wegen ihrer schönen Maserung sehr gesucht. Man unterscheidet im Handel italienisches, schweizerisches, rheinisches und böhmisches N. Das Holz junger Bäumchen ist noch weiß, aber sehr zäh und biegsam und wird daher zu Peitschenstielen verarbeitet. Als nordamerikanisches N. wird meist das Hickoryholz bezeichnet, jedoch kommt unter gleichem Namen auch das Holz einer anderen Nußbaumart, *Juglans nigra*, zu uns, das im Bau dem europäischen ähnlich und von gleichmäßig brauner Farbe ist.

Nußblätter (Walnußblätter, lat. Folia juglandis, frz. Feuilles de noyer, engl. Walnut-tree leaves), die ganzrandigen, eiförmigen Blätter von *Juglans regia*, besitzen einen aromatischen Geruch und bitterlich herben Geschmack und werden vielfach zu Bädern sowie innerlich als bluterzeugendes Mittel benutzt. Als hauptsächliche Bestandteile enthalten sie ätherische Öle, Gerbstoff und Juglon.

Nußöl, das fette Öl der Walnüsse, Walnußöl (Welschnußöl, lat. Oleum juglandis, frz. Huile de noix, engl. Nut-oil), ist im frischen Zustande und kalt gepreßt fast farblos und von feinem, angenehmem Geschmack, während das warm gepreßte Öl stark grünlichgelb gefärbt ist und einen scharfen Geruch und Geschmack zeigt. Das spez. Gew. bei 15° beträgt 0,925, die Verseifungszahl 190—196, die Jodzahl 142. Der Erstarrungspunkt liegt erst bei -27,5°. Das N. gehört zu den trocknenden Ölen, trocknet besser als Leinöl und wird daher gern in der feinen Ölmalerei angewandt. Neuerdings werden auch in Ostindien unter dem Namen Akrotki-tel große Mengen Walnußöl gewonnen. Das kalt gepreßte gibt ein gutes Tafelöl.

Nutrol (Nural), ein sog. „künstlich verdautes stärkemehlhaltiges Nahrungsmittel“, besteht im wesentlichen aus einem mit etwas Salzsäure und Bromelin versetzten Stärkesirup und scheint wegen der ungünstigen Beurteilung aus dem Handel verschwunden zu sein.

Nutrose, ein lösliches Protein-Nährmittel der Farbwerke vorm. Meister, Lucius & Brüning, wird durch Behandlung von trockenem Kasein mit Ätznatron und Alkohol dargestellt. Das weiße, geruch- und geschmacklose Pulver ist nahezu reines wasserlösliches Kaseinnatrium und enthält nach König 10,07 % Wasser, 82,81 % Stickstoffsubstanz (davon 78,67 % löslich), 0,40 % Fett, 3,04 % stickstofffreie Extraktstoffe und 3,68 % Asche.

O.

Oblaten (frz. Oublies, Hosties, engl. Wafer) sind dünne blattartige Scheiben, die aus einem Weizenmehlteige zwischen eisernen Platten oder in Formen gebacken werden. Größere Tafeln, die den Konditoren als Unterlage zu Lebkuchen und anderem Gebäck dienen, heißen Tafeloblaten. Kirchenoblaten oder Hostien werden in figurierten Formen gebacken, Brief-

oder Siegeloblaten durch runde Stecheisen aus den ganzen Blättern ausgestochen, doch sind die letzteren seit Einführung der gummierten Briefumschläge fast ganz außer Gebrauch gekommen. — Eine größere Bedeutung haben die Einnehmeoblaten, die aus zwei am Rande verbundenen, in der Mitte vertieften, scheibenförmigen O. bestehen und zur Um-