

an Mineralsalzen und Aromastoffen. Das O. wird sowohl frisch wie gekocht genossen und für längere Aufbewahrung in verschiedener Weise durch Trocknen (Dörrobst) oder Einkochen mit Zucker zubereitet, sowie zu Fruchtsäften, Gelees und Marmeladen verarbeitet.

**Obstkraut** (Apfel-, Birnenkraut) nennt man die durch Eindicken von Obstsaften (besonders Kernobst) ohne Zuckerzusatz bis zur Sirupkonsistenz gewonnenen Erzeugnisse, die besonders im Rheinlande in großen Mengen hergestellt werden. Die Verarbeitung von Abfällen der amerikanischen Ringäpfelindustrie (Kerngehäuse, Schalen) sowie der Zusatz von Zucker und Stärkesirup hat als Verfälschung zu gelten und muß deutlich gekennzeichnet werden. Die Bezeichnung des O. als Gelee ist nicht zulässig.

**Obstwein** und Beerenwein nennt man alkoholische, weinähnliche Getränke, welche statt aus Trauben aus dem Saft von Obst- und Beerenfrüchten gewonnen werden. Zu ihrer Herstellung werden die zerquetschten oder gemahlene Früchte ausgepreßt und dann für sich oder nach Zusatz von Zuckerwasser der Gärung überlassen. Direkt verwendbar ist der Apfelmost, während der Birnenmost meist infolge seines geringen Säuregehaltes ein fadgeschmeckendes Getränk liefert und daher meist mit Apfelmost verschnitten wird. Im Gegensatz zu ihm enthalten die Beerenfrüchte meist zuviel Säure und zu wenig Zucker und müssen daher einen Zusatz von Wasser und Zucker erhalten. Die Gärung läßt man entweder freiwillig oder mit Weinhefe, am besten bei 15—20°, verlaufen und füllt nach beendeter Hauptgärung und dem Absatz der Hefe auf geschwefelte Fässer ab, damit hier noch eine Nachgärung erfolgt. Zur völligen Klärung, die übrigens meist von selbst eintritt, kann noch eine Schönung mit Milch oder Hausenblase erfolgen. Die trinkfertigen O. sind meist alkoholfrei, besitzen aber sonst die Zusammensetzung der Traubenweine, abgesehen von dem Vorwiegen der Apfel- und Zitronensäure an Stelle der Weinsäure. Von den O. spielt der Apfelwein, der besonders in der Frankfurter Gegend, aber auch am Rhein, in Franken, Thüringen, Sachsen und der Schweiz erzeugt wird, die Hauptrolle. Unter den Beerenweinen sind Heidelbeer-, Johannisbeer- und Stachelbeerwein die wichtigsten. Die O. finden als angenehme, alkoholarme Getränke vielfach Anwendung. Zu beachten ist, daß sie den für weinähnliche Getränke erlassenen Bestimmungen des Weingesetzes unterliegen (s. Wein) und daher u. a. weder Teerfarben oder Salizylsäure noch Stärkesirup enthalten dürfen.

**Ocker** (Ocher, frz. Ocre, engl. Ochre) nennt man lockere, abfärbende tonige Erden, die durch mehr oder weniger Eisenoxyd verschieden gefärbt sind, und von hellgelb, bräunlichgelb, zuweilen hoch- oder goldgelb bis zu gedämpftem Rot wechselnde Farben zeigen. Derartige Mineralien, die aus verwitterten eisenhaltigen Gesteinen hervorgegangen sind, werden an vielen Orten und oft in großer Anhäufung, namentlich in der Nähe von Eisenlagern, gefunden und teils im natürlichen Zustande, teils geschlämmt und präpariert in den Handel ge-

bracht. Die O. bilden wohlfeile Farbkörper, die sich zu Außenanstrichen sowohl als Öl- wie als Leimfarbe verwenden lassen. Zur Ölfarbe soll man kalkhaltige, gutdeckende Sorten nehmen, während die tonerdereichen sich mehr für die Wassermalerei eignen. Man unterscheidet gewöhnlich: Gelb (Gelberde), Gold-, Orange- und Ölocker, und als teuersten den hochgelben Satinocker (Satinober), zu dem auch die französischen Sorten gehören. Die natürlichen hellen O. lassen sich durch stärkere oder gelinderes Glühen in dunklere Farbtöne von Rot und Braunrot überführen und heißen dann gebrannter O., kommen auch wohl unter besonderen Namen, wie Hausrot, Berlinerrot, Nürnbergerrot, Preußischrot in den Handel. Zu ihnen rechnet man in der Regel auch das Eisenrot oder den Kolkothar (s. d.). Der feinste gebrannte O. ist die Sienaerde, die auch zur Kunstmalerei dient. Zwischen rotem Bolus und O. besteht kein wesentlicher Unterschied, nur sind die letzteren mehr erdig locker, da ihr Ton nicht so fett, sondern durch Kalk mergelig ist.

**Ochsengalle** (Rindsgalle, lat. Fel tauri, frz. Fiel de boeuf, engl. Ox gall), der Inhalt der Gallenblase von Rindern, findet im gereinigten Zustande mehrfache technische wie medizinische Verwendung. Die Reinigung der rohen Gallenflüssigkeit erfolgt durch Erhitzen bis zum Aufkochen und Abfiltrieren von den geronnenen Teilen. Sie hat dann noch eine grünliche Farbe, kann aber mit Knochenkohle und anderen Klärmitteln entfärbt werden. Die Galle ist ein sehr kompliziert zusammengesetztes Gemisch und enthält, neben den Natronverbindungen der Glykocholsäure und Taurocholsäure, Cholesterin, Cholin (Neurin), Lezithin, Taurin und Farbstoffe. Sie wird vielfach für sich wie als Bestandteil von Seife (Fleckseife) zur Entfernung von Flecken aus Stoffen, die durch weniger milde Mittel leiden würden, gebraucht. Bei der Miniaturmalerei auf Elfenbein bewirkt sie das Anhaften der Farben und bei der Herstellung von Marmorpapier (türkischer Marmor) sowie gaderter Bücherschnitte die Entstehung aderförmiger Gebilde. — Medizinisch wird gereinigte Galle gegen Magen-, Leber- und Milzleiden verordnet. Sie wird in den Apotheken eingedickt (lat. Fel tauri inspissatum, frz. Extrait de fiel de boeuf, engl. Purified ox gall), als eine zähe pechartige dunkle Masse, wie auch als ein trockenes gelbliches Pulver, erhalten durch Ausziehen der Galle mit Weingeist, Entfärben mit Knochenkohle und Abdunsten des Lösungsmittels, vorrätig gehalten. Die letztere Form bildet das gallensaure Natron (lat. Natrium cholei-nicum).

**Odol**, das mit großer Reklame vertriebene Mundwasser (s. d.) der Lingner-Werke, besteht aus einer wäßrigalkoholischen Auflösung von Pfefferminzöl, Saccharin, Salizylsäure und Salizylsäureestern des Menthols und wahrscheinlich des Kresols.

**Öle, fette** (lat. Oleum, frz. Huile, engl. Oil). Zum Unterschiede von den in besonderen Aufsätzen besprochenen ätherischen Ölen und Mineralölen sind die fetten Ö. (lat. Olea