

Natronsalze der Toluidinazobetanaphtholmonosulfosäure und ist ein scharlachrotes, in Wasser mit orangegelber Farbe lösliches Pulver. Orange MN ist Metanilgelb (s. d.). Orange N ist Kurkumein (s. d.). Orange R besteht aus dem Natronsalze des Xylidinsulfosäurezobetanaphthols. Man erhält es als feurigrotes Pulver, welches Wolle in sauerem Bade orangefarbt. Orange T, bisweilen auch Orange R genannt, ist identisch mit Mandarin GR, aus diazotierter o-Toluidinsulfosäure und p-Naphthol, und endlich Orangerot I mit Doppelbrillantscharlach (s. d.).

Orangen sind die Früchte der immergrünen Gewächse aus der Gattung *Citrus* L., zu denen die Apfelsinen, Pomeranzen, Zitronen, Limonen und Limetten gehören.

Orangenblüten (Pomeranzenblüten, lat. Flores aurantium s. Flores naphae, frz. Fleurs d'orange, engl. Orange flowers) kommen nicht nur im frischen Zustande, sondern auch getrocknet und eingesalzen zur Darstellung von Orangenblütenwasser und -öl, in den Handel. — Die besten, am feinsten riechenden O. stammen nicht, wie man häufig angegeben findet, vom gewöhnlichen süßen Orangenbaum (*Citrus aurantium* Risso), sondern vom bitteren Pomeranzenbaum (*Citrus Bigaradia* Risso) und sind von den ersteren leicht zu unterscheiden. — Die Bigaradblüte hat 30—34 Staubfäden und einen 12—14fächerigen Fruchtknoten, während die Blüten von *C. aurantium* nur 20—22 Staubfäden und einen 9—11fächerigen Fruchtknoten besitzen. Der Kelch ist ferner bei ersterer fünfeckig, bei letzteren oval. Im frischen Zustande haben die Blüten eine fleischige, weiße Blumenkrone, die nach dem Trocknen dünn, pergamentartig und schmutzig gelb ist. Man benutzt die O. zu Parfümeriezwecken sowie auch als Tee. Die Gegenden um Nizza, Grasse, Cannes kommen für den Anbau hauptsächlich in Frage.

Orangenblütenöl (Pomeranzenblütenöl, Neroliöl, lat. Oleum aurantium florum s. Oleum naphae, frz. Essence de Nérolí, engl. Oil of Nérolí), ein äußerst fein und lieblich riechendes, ätherisches Öl, wird aus den frischen Blüten der Orangenbäume durch Destillation mit Wasserdampf oder durch Extraktion mit Petroläther in Menge von etwa 0,1% gewonnen. Das beste Öl stammt von den Blüten des bitteren Pomeranzenbaums (vgl. Orangenblüten) und wird daher als Bigaradöl bezeichnet. Das dünnflüssige Öl erscheint frisch bereitet fast farblos, wird aber nach und nach bräunlichrot und ist in starkem Weingeist klar löslich. Das spez. Gew. beträgt 0,870—0,881. Bei längerem Stehen scheidet sich ein weißes kristallinisches, aus Paraffin bestehendes Stearopten aus (Nerolikapfper). Erwähnenswerte Bestandteile des Öls sind: Pinen, Kamphen, Dipenten, Dezylaldehyd, Linalool, Linalylacetat, Phenyläthylalkohol, Terpeneol, Nerol, Geraniol, Jasmon und als Träger des charakteristischen Aromas Anthranilsäuremethylester, $C_6H_4(NH_2).COOCH_3$. Zusätze der beliebtesten Verfälschungsmittel Bergamott- und Petitgrainöl sind nur in großen Mengen nachzuweisen. Das vom süßen Pomeranzenbaume stammende Neroli-Portugalöl, frz. Essence

de Nérolí, Essence de fleurs d'oranges Portugal, riecht viel weniger fein. — Als Nebenprodukt bei der Darstellung dieser Öle erhält man das Orangenblütenwasser (lat. Aqua florum Aurantium s. Aqua naphae, frz. Eau distillée de fleurs d'oranges, engl. Orange flower water), das ebenfalls den Geruch des Öles, jedoch in viel schwächerem Grade besitzt. Während das Öl zu Parfümeriezwecken, namentlich bei Bereitung von Kölnischwasser Verwendung findet, wird das Wasser mehr von Konditoren und als Arzneimittelzusatz benutzt.

Organdis (frz. Organdie, engl. Book muslin, Book) sind lockere feine und glatte Baumwollgewebe, die weiß oder auch gefärbt, aus Garn Nr. 100—150, etwas dichter als Musselin, aber ebenso fein im Faden und etwas steifer appreciiert, hergestellt werden. Der Stoff kam früher aus Ostindien, wird aber jetzt von allen europäischen Musselinwebereien in den Handel gebracht und dient meist zu Unterfutter für Frauenkleider.

Organsinseide (Kettenseide, frz. Organsin, engl. Organzine) nennt man die gezwirnte, aus den besten Kokons gewonnene Seide, die in den Geweben die Kette und den Aufzug bildet. Man unterscheidet zweifädige (O. à deux bouts) und dreifädige (O. à trois bouts). Jeder Faden besteht aus drei bis acht Kokonfäden (s. Aufsatz Seide).

Orlean (lat. Orellana, frz. Roucou, Achiotte, engl. Annatto), ein bekannter gelbroter Farbstoff, stammt von dem im tropischen Amerika heimischen, aber auch in Zanzibar und auf den Sandwichsinseln angebauten strauchartigen Baume *Bixa Orellana* (Familie der Cistifloren). Die Frucht, eine herzförmige, zusammengedrückte, weichstachelige Kapsel von Walnußgröße, die sich bei der Reife zweiklappig öffnet, enthält etwa 10 Samen in einem orangegelben, klebrigen Brei, zu dessen Gewinnung man das Fruchtfleisch, mit Wasser übergossen, längere Zeit einer Gärung überläßt und alsdann durch Siebe streicht. Der erhaltene weiche Brei setzt sich aus dem Wasser allmählich als Bodensatz ab und bildet dann eine lebhaft gelbrote Masse, die mehr oder weniger wasserhaltig ist. Im O. sind zwei Farbstoffe enthalten, das wasserlösliche Bixin und das Orellin, ein harzartiger Körper, der sich in Weingeist, Äther und Fetten löst. Die Hauptsorte für technische Zwecke ist der Kuchenorlean, der in Form ziemlich trockener viereckiger Kuchen von 1 bis $1\frac{1}{2}$ kg Gewicht, die in Bananenblätter gewickelt und in Fässer verpackt sind, fast ausschließlich aus Kayenne und Guadeloupe nach Frankreich ausgeführt wird. Rollenorlean aus Brasilien, eine in kleine Rollen oder Zylinder geformte harte und trockene Masse, die außen bräunlich, innen schön rot erscheint, wird in England zur Käse- und Butterfärberei verwandt. Teigorlean, eine etwa 60% Wasser enthaltende weiche Masse, die im Gegensatz zu dem veilchenartigen Geruch der übrigen Sorten meist nach Ammoniak riecht, kommt neuerdings häufig an Stelle der Kuchen, in Fässer oder Blechbüchsen verpackt, in den Handel. Auch bildet der vom Fruchtfleisch getrennte reine Farbstoff Bixin in Form kleiner Täfelchen einen