

bei auffallendem Lichte fast schwarzen, bei durchfallendem Lichte dunkelroten Oktaedern, die sich in Wasser mit violetter Farbe lösen.

Albargin, eine Verbindung von Silbernitrat mit Gelatose, wird durch Versetzen von dialysierter Gelatine mit Silbernitrat und Fällung mit Alkohol als ein gelbliches Pulver gewonnen. Anwendung gegen Tripper und in der Wundbehandlung.

Albers Cholerapulver. Gemisch von 10 Teilen Zucker, 5 Teilen Ammoniumkarbonat und 1 Teil Kampfer.

Alberts Remedy ist eine mit 10% Jodkalium versetzte Kolchikumtinktur.

Albit (frz. Albite), Natronfeldspat oder trikliner Feldspat, ein Mineral, welches ebenso wie Kalifeldspat in der Porzellanfabrikation Verwendung findet und 11% Natron enthält, ist meist farblos oder weiß, seltener gefärbt.

Alboferrin, ein Eiweißpräparat mit 0,6% Eisen für Blutarme.

Albokarnit, ein borsäure- und kochsalzhaltiges Fleischkonservierungsmittel. Nach dem neuen Fleischbeschgesetz verboten!

Abolith (Abolith) nennt man ein aus Magnesiumoxychlorid bestehendes Präparat, das zur Herstellung eines schützenden Anstrichs auf Mauern, Holz, Gips- und Kalkwände benutzt wird.

Albumin (Eiweiß, lat. Albumen, frz. Albumine, engl. Albumen, Albumine) findet sich in vier verschiedenen Arten, als Eier-, Serum-, Milch- und Pflanzenalbumin, von denen aber fast nur die ersten beiden im Handel vorkommen. Das Eieralbumin wird aus Hühnereiern, seltener aus Gänse- und Enteneiern gewonnen, indem man möglichst frische Eier vom Dotter trennt und durch ein feines Seidensieb streicht. Zur Abscheidung der noch vorhandenen Dotterreste gibt man auf je 100 l Eiweiß 250 g Essigsäure und 250 g Terpentinöl unter Umrühren hinzu, überläßt es 1—1½ Tag der Ruhe, wobei das Terpentinöl die Dotterteile aufnimmt und in die Höhe steigt, und zieht nun vorsichtig die darunter befindliche klare Flüssigkeit ab, welche zu Prima-Albumin verarbeitet wird. Aus dem Rückstande wird durch sorgfältiges Dekantieren ein Sekunda-Albumin erhalten. Das Verdampfen und Trocknen des mit Ammoniak abgestumpften Eiweißes geschieht in flachen Porzellanschalen, bei Temperaturen unter 35°, weil sonst Gerinnung eintritt und infolgedessen ein unlösliches Produkt erhalten wird. 100 Eier liefern durchschnittlich 400 g Eiweiß. Das käufliche A. stellt eine gelbliche, leicht zerreißliche, fast geruchlose Masse dar, die schwach alkalisch reagiert und sich in Wasser trübe löst. Das reine Eiweiß des D.A.B. soll nur schwach gelblich gefärbt sein, sich in 20 Teilen Wasser lösen und neutrale Reaktion besitzen. Ferner darf es kein Dextrin oder Gummi enthalten und nicht mehr als 5% Asche hinterlassen. Von großer Wichtigkeit ist es, daß das A. sich vollständig in Wasser löst, da es in der Industrie nur in Lösung gebraucht wird. — Das Serumalbumin oder Blutalbumin erhält man aus dem Blute geschlachteter Tiere, indem dieses sofort in Zinkwannen aufgefangen und bis zur Gerinnung, d. h. der Scheidung in Blutserum

und Blutkuchen im Schlachtlokal belassen wird. Hierauf werden die Blutkuchen in Würfel geschnitten und auf Metallsieben von dem Serum getrennt. Das freiwillig abfließende Serum ist fast ungefärbt und liefert das beste Eiweiß. Geringere Sorten erhält man durch Ausziehen des zurückbleibenden Blutkuchens mit Wasser. Die Lösungen des Serumeiweißes werden dann entweder direkt (Naturalalbumin) oder nach Behandlung mit Essigsäure und Terpentinöl (Patentalbumin) unter denselben Vorsichtsmaßnahmen wie das Hühnereiweiß eingetrocknet. Das Bluteiweiß ist dunkler gefärbt als ersteres und oft sogar von brauner Farbe. Um es zu entfärben, filtriert man entweder durch Kohle oder fällt mit Bleiessig. Auch ist Behandlung mit Wasserstoffsperoxyd oder schwefliger Säure empfohlen worden. Zur Darstellung von 1 kg Blutalbumin ist das Blut von 2½ Rindern, 17 Kälbern oder 10 Hammeln erforderlich. Die Wertbestimmung des A. erfolgt am besten durch Ermittlung des Stickstoffgehaltes und Multiplikation mit 6,25. Verfälscht wird das käufliche A. häufig mit Gummi, Dextrin, Tragant und Leim. Die Versuche, A. aus Fischrogen herzustellen, haben zu keinem günstigen Resultate geführt, da dieses Produkt stark fetthaltig ist. Der Handelswert der als Klärmittel und in der Färberei benutzten A. hängt von deren Löslichkeit in Wasser und der Fähigkeit, beim Erhitzen auf 75° zu gerinnen, ab, ferner von der Eigenschaft, durch Gerbstoff gefällt zu werden. Das Eiereiweiß und noch mehr das Serumeiweiß finden in großen Mengen technische Verwendung zur Klärung von Flüssigkeiten, namentlich in den Zuckerraffinerien, zur Herstellung photographischer Papiere, mit Kalk gemischt als Kittmittel, in der Kattendruckerei zum Befestigen unlöslicher Farben auf der Faser, zum sogenannten Animalisieren in der Baumwollfärberei usw. In der Pharmazie wird das A. zur Darstellung des Eisenalbumins (Liquor ferri albuminati) benutzt. Das Milchalbumin (Lactalbumin) ist in geringen Mengen in der Milch enthalten und koaguliert zwischen 72—84° C. Das Pflanzenalbumin findet sich, wenn schon meist in sehr geringer Menge, in allen Pflanzensäften und entspricht in seinen Eigenschaften dem Eieralbumin.

Albuminpapiere (Photographische Papiere, frz. Papiers albumineux, engl. Albumenized papers), nennt man feine Papiere, welche auf der einen Seite mit einem ganz gleichmäßigen glatten Überzug von gereinigtem Hühnereiweiß (Eieralbumin) versehen und zur Aufnahme photographischer Bilder (Positive) bestimmt sind. Sie werden mit Zusätzen von Silbersalzen sensibilisiert, lichtempfindlich gemacht, teils weiß, teils in verschiedenen blassen Farbtönen von rosa, bläulich, violett und grau hergestellt. Ferner wird zwischen einfach und doppelt albuminierten Papieren unterschieden, von denen letztere auch Brillant-A. heißen. In der Anfertigung dieser Papiere nimmt Deutschland unbestritten die erste Stelle ein, und vor allem in Dresden finden sich große Fabriken.

Aldehyd (lat. Aldehydum, frz. Aldehyde, engl. Aldehyd), auch Azetaldehyd, gewöhnlicher A., von seinem Entdecker Liebig nach den Anfangs-