

sprit (94—95 %), Feinsprit (95—97 %) und absoluten A. (98 Vol. %) unterschieden. Auch der letztere enthält noch geringe Mengen von Wasser, von denen er nur durch Behandlung mit gebranntem Kalk befreit werden kann. — Der wasserfreie Äthylalkohol, C_2H_5OH , ist eine farblose, leicht bewegliche Flüssigkeit vom spez. Gew. 0,79 bei 15°, die bei 78° siedet und mit farbloser Flamme brennt. Er mischt sich mit Wasser in jedem Verhältnis und ist ein ausgezeichnetes Lösungsmittel für Harze, ätherische Öle und viele andere organische Stoffe. In konzentrierter Form und größerer Menge wirkt er giftig, in Verdünnungen berauschend, Mikroorganismen (Hefen, Bakterien) tötet er ab. Zum chemischen Nachweise kleiner A.-Mengen erwärmt man das Destillat mit etwas Jod und Natronlauge, wobei der Geruch und gelbe Kristalle von Jodoform auftreten, oder man prüft, ob beim Erhitzen mit konz. Schwefelsäure und Natriumazetat Geruch nach Essigester entsteht. Die Stärke des Alkohols wird aus dem spez. Gew. mit Hilfe von Alkoholometern bestimmt und am besten der Tabelle von Windisch entnommen. Die Angaben nach Tralles sind veraltet. — A. findet in großem Maßstabe Verwendung als Leucht- und Heizmittel, zur Herstellung von Essig, Chloroform, Äther und zahlreichen Chemikalien, als Lösungsmittel für Farben, Harze, Öle und als Branntwein (s. d.) zu Trinkzwecken. Die deutsche Erzeugung belief sich im Jahre 1913 auf 4,5 Millionen Hektoliter. — Die Steuerverhältnisse sind unter Branntwein besprochen.

Alkohole (frz. Alcools, engl. Spirits), Sammelname für eine große Gruppe organischer Verbindungen, welche mit dem Weingeist in chemischer Hinsicht gewisse Ähnlichkeit besitzen und sich wie dieser von Kohlenwasserstoffen durch Eintritt von Hydroxylgruppen an Stelle von Wasserstoffatomen ableiten. Technisch wichtige Alkohole sind: Äthylalkohol (Weingeist), Methylalkohol (Holzgeist), Amylalkohol (Fuselöl), Menthol, Glycerin.

Alkoholfreie Getränke sind Erzeugnisse einer neuen Industrie, welche der Mäßigkeits- und Enthaltensamkeitsbestrebung ihren Ursprung verdanken und als Ersatz der geistigen Getränke in steigenden Mengen zum Konsum gelangen. Nach dem Ausgangsmaterial unterscheidet man sog. alkoholfreie Weine und Biere, Getränke aus Apfelsaft oder anderen Fruchtsäften, Brauselimonaden und, von geringerer Bedeutung, alkoholfreie Milchgetränke. Die Glieder der ersten Gruppe, welche auf den Namen Wein und Bier streng genommen keinen Anspruch haben, werden durch Sterilisieren von Traubensaft oder Bierwürze oder durch Entgeisten von Bier und Wein hergestellt. Die Apfelgetränke bestehen entweder aus dem Saft frischer Äpfel oder aus Dörrobstextrakten und dürfen im letzteren Falle nicht als Apfel„saft“ bezeichnet werden. Brauselimonaden sind Mischungen von Kohlensäurehaltigem Wasser mit natürlichen Fruchtsäften oder auch mit künstlich gefärbtem und aromatisiertem Zuckerswasser. Nachdem in der ersten Zeit zahllose geringwertige Kunstprodukte unter hochtrabenden und täuschenden Bezeichnungen verkauft

worden waren, kommen neuerdings verschiedene vortreffliche Erzeugnisse aus natürlichen Fruchtsäften in den Handel. Der Alkoholgehalt soll 0,5 Vol. % nicht übersteigen.

Alkoholometer (frz. Alcoomètres, engl. Alkoholometers) sind Senkwagen oder Aräometer (s. d.), die zur leichten Bestimmung des Alkoholgehaltes wäßrig-spirituöser Flüssigkeiten (Branntwein) dienen und sofort Gewichtsprozente anzeigen. Bei zuckerhaltigen Flüssigkeiten (Likören, Fruchtsäften) muß der Alkohol vorher abdestilliert werden. A. werden hauptsächlich in Thüringen (Mellenbach, Stützerbach, Manebach) und in Berlin fabrikmäßig hergestellt.

Allerheiligenholz ist die in manchen Gegenden gebräuchliche Bezeichnung für Bahiarotholz.

Allerleigewürz nennt man eine in manchen Gegenden gebräuchliche Mischung verschiedener gemahlener Gewürze, welche gewöhnlich aus Piment, Pfeffer und Ingwer besteht. Häufig wird auch bloß Piment dafür gegeben.

Allermannsharnisch (Siegwurz, lat. *Bulbus victorialis*, frz. *Racine de victoriale*, engl. Wild broad garlic), ein veralteter Artikel des Drogenhandels, besteht entweder als „langer A.“ aus den Zwiebeln von *Allium victorialis* oder als „runder A.“ aus den Wurzeln von *Gladiolus communis*.

Alligatorleder (Krokodilleder), die gegerbte Haut des amerikanischen Krokodils oder Alligators (*Kaiman*, *Champsä lucius*), welche aus Mexiko oder Mittelamerika nach Neuyork und San Franzisko auf den Markt kommt, ist bräunlichgelb und wird zu Sätteln, Taschen und Schuhen verarbeitet. Für Stiefel ist es weniger geeignet, da es wegen seiner zu geringen Dicke die Feuchtigkeit nicht genügend abhält.

Allylverbindungen enthalten die Gruppe C_3H_5 , welche sich in der Natur besonders in Senfölen (s. d.) vorfindet. Der Allylalkohol, C_3H_5OH , entsteht bei der Erhitzung von Glycerin mit Oxalsäure auf 260°.

Almandin (Alabandine, orientalischer Granat), eine der schönsten Granatsorten, von rubinroter Farbe, s. Granat.

Aloe (lat. *Aloe*, frz. *Alòès*, engl. *Aloe*), ein wichtiger Artikel des Drogenhandels, besteht aus dem eingetrockneten Saft verschiedener Arten der Aloepflanze. Nach der äußeren Beschaffenheit unterscheidet man im Handel die beiden Hauptformen: Leberaloe (*Aloe hepatica*) und glänzende Aloe (*Aloe lucida*). Die zu letzterer gehörigen Sorten sind stark glänzend und auf der Bruchfläche und in dünnen Schichten durchscheinend, während die Leberaloesorten matt lederfarben und undurchsichtig sind, da die ganze Masse mit mikroskopisch kleinen Kristallen erfüllt ist. Sämtliche Sorten besitzen einen äußerst bitteren Geschmack und einen eigentümlichen Geruch. Nach der Herkunft unterscheidet man folgende Sorten: 1. Sokotrin-Aloe oder türkische A. (*Aloe socotrina*) wurde früher auf der Insel Sokotra im Golf von Aden gewonnen. Jetzt kommt jedoch keine A. mehr von dort, sondern man belegt mit diesem Namen teils die bei Maccula unweit Kosseir an der arabischen Südküste, teils die auf Zanzibar gewonnene A., welche in großen