

Alantwein. 18 l süßer Most, $\frac{1}{8}$ kg getrocknete und geschnittene Alantwurzel, ebensoviel Süßholz und Citronenschale, zerkleinert, werden unter fortwährendem Umrühren bis auf $\frac{1}{5}$ eingekocht. Mit 1 Eßlöffel dieses Mostes kann man 1 Flasche Alantwein bereiten, welcher stärkend ist und den Auswurf befördert.

Alaun. Erdart, dient: 1) Als Klärungsmittel vieler Flüssigkeiten. 2) Als Feuerlöschmittel; man wirft ihn entweder handvollweise in's Feuer, oder löst ihn in Wasser auf und spritzt die Flüssigkeit in die Flamme. 3) Als Heilmittel hauptsächlich zum Gurgeln bei Halsbeschwerden und Heiserkeit, die durch Erkältung entstanden sind. Man löst in 1 Tasse Salbeithée $\frac{1}{9}$ dg Alaun auf. Ferner ist Alaun in Verbindung mit einer Abkochung von Eichenrinde ein gutes Mittel gegen nicht aufgebrochene Frostballen.

Alaunmolke. Mit 1 kg kochender Milch vermischt man 8 g Alaun. Die Alaunmolke ist ein zusammenziehendes, fäulnißwidriges Mittel und kann in allen den Fällen angewendet werden, wo Alaun angezeigt ist.

Alaunsalbe. 8 g gestoßener weißer Alaun, 50 g Baumöl und das Weiße von 2 Eiern werden gemischt. Die Alaunsalbe ist ein vorzügliches Mittel gegen Brandschäden, wenn sich schon Blasen gebildet haben. Man öffnet dieselben und verbindet sie täglich 3 mal mit Alaunsalbe.

Alaunwasser. Dasselbe wird aus 3—8 Pfefferkorn groß Alaun und 32 g Wasser hergestellt und dient als Gurgelmittel bei catarrhalischer Hals- und Mundbräune und bei Scharbock.

Ale, englisches Del. Starkes, hopfenreiches Bier. Dasselbe muß weinklar, gelblich von Farbe, von pikantem Geschmack fein und Champagner-ähnlich prickeln.

Alexandertorte. $\frac{1}{2}$ kg süße Mandeln werden fein gestoßen und mit $\frac{1}{2}$ kg feinem Mehl, ebensoviel frischer Butter und gestoßenem Zucker, 6 Eiern, 1 Eßlöffel klarem Zimmet, 1 Messerspitze gestoßenen Gewürznelken und ebensoviel Cardamomen, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 1 Messerspitze Kochsalz zu festem Teig gemacht, der einige Stunden vor dem Gebrauch in den Keller gestellt wird. Man rollt davon zwei runde Blätter aus, bäckt sie bei gelinder Hitze hellbraun, streicht zwischen die Blätter eine Fülle von eingemachten Johannisbeeren, bestreicht das obere Blatt mit eingemachten, mit Rahmschaum überzogenen Kirschen, bringt ein Teiggitter darauf an, streut feingeschnittene Pi-

stazien auf und bäckt $\frac{1}{2}$ Stunde im abgekühlten Ofen.

Alikantwein. Man versetzt 70 l Rothwein mit 10 kg weißem Zucker und 4 kg getrockneten Heidelbeeren, läßt die Masse bei 14° R. mit leicht aufgesetztem Spund gähren, zieht den Wein nach 8 Tagen zum Abklären auf ein kleineres Faß und dann auf Flaschen.

Alizarintinte. 300 g gröblich gepulverte Galläpfel werden mit ebenso viel gekochtem Wasser 48 Stunden digerirt, dann ausgepreßt und durchgeseiht. In der abgeklärten Flüssigkeit löst man 11 g Eisenvitriol auf, setzt 65 g Keesäure zu und färbt mit aufgelöstem blauen Carmin bis zur sattbläulich grünen Färbung.

Alkalien. Ausgelaugte Salze gewisser Pflanzen in Wasser. Man unterscheidet milde und äzende Alkalien. Die milden Alkalien sind Verbindungen der Alkalien mit Kohlensäure, die äzenden Alkalien: Ammoniak, Kali, Natron, Lithion.

Alkalische Flecke. Durch Pottasche, Soda, Kaliseife etc. entstandene Flecke in Zeugen. Man entfernt sie durch Bestreichen mit einer Lösung von 1 Theil Alaun in 3 Theilen Wasser; dann legt man einen feuchten Leinwandlappen auf den Stoff und hält einige Minuten ein mäßig erhitztes Plätteisen darüber.

Alkarazza. Aus Thon und Sägespänen hergestellte Gefäße zur Kühlerhaltung des Trinkwassers.

Alkermessaft. 2 l Alkermesbeeren werden mit $\frac{1}{4}$ kg Zucker geläutert. Nach erfolgtem Sieden drückt man die Beeren durch ein Haarsieb und kocht sie so lange, bis der Saft dick ist, wobei noch etwas Zucker zugesetzt werden kann. Nach dem Erkalten füllt man den Saft in Gläser, verbindet diese luftdicht und bewahrt sie an kühlem Ort auf.

Alkohol, Spiritus, Weingeist, Sprit. Gährungsprodukt vegetabilischer zuckerhaltiger Stoffe. Als Genußmittel wirkt er sehr belebend auf den Körper, indem er die Nerventhätigkeit hebt, auch auf die Gefäße des Körpers reizenden Einfluß übt. In größerer Menge genossen, berauscht der Alkohol.

Allerlei, Potage. Diese beliebte und wohl-schmeckende Speise wird aus jungen Gemüsen bereitet. Von den gepuzten Gemüsen nimmt man 1 Suppenteller grüne Erbsen, 1 Bund in Stücke geschnittene Spargel, eine große Rose Blumenkohl, 1 Teller Kohlrabi und Möhren, fein geschnitten. Erbsen, Kohlrabi und Möhren werden jedes für sich weich gedünstet, der in Röschen