

ziehen. Verläßt die Kleie unsern Körper wieder unverdaut, was selbst bei den kräftigsten Menschen der Fall ist, so ist es gewiß richtiger, damit die Tiere zu mästen, die sie gut verdauen, davon kräftig und fett werden und uns dafür Fleisch, Fett und Milch liefern.

Wir haben also noch einen Grundsatz festzuhalten, und das ist der, daß von zwei sonst gleichen Nahrungsstoffen immer der der beste und vorteilhafteste ist, der am schnellsten und leichtesten verdaut, d. h. in Blut verwandelt wird.

Wir haben noch einen dritten Grundsatz festzustellen, daß man ja nicht glaube, es sei die große Auswahl von Speisen etwas Unwichtiges und Gleichgültiges; es haben vielmehr Versuche dargestellt, daß einförmige Speisen schädlich sind, während das Abwechseln derselben der Gesundheit und der Ernährung sehr zuträglich ist.

Endlich aber ist bei Betrachtung der Nahrungsmittel hervorzuheben, daß der Geschmack dabei eine bedeutende Rolle spielt, und eine richtige Mischung und Würze der Speisen ein wesentliches Erfordernis guter Ernährung sind. — Der fleißige Arbeiter ernährt sein Weib; aber die brave Hausfrau, die für eine schmackhafte gesunde Nahrung sorgt, verrichtet wahrlich in ihrem Kreis einen wichtigen Dienst und leistet mehr zur Arbeitsfähigkeit ihres Mannes, als dieser zuweilen einsehen mag.

A. Bernstejn.

156. Die Verwendung des Leuchtgases zum Kochen und Heizen.

Die leuchtende Gasflamme eignet sich nicht zur Verwendung beim Kochen, weil in Berührung mit ihr die Kochtöpfe beruhen. Zu sehr einfacher Weise läßt sich aber die ruhende Flamme entleuchten; man braucht ihr nur soviel Luft beizumischen, als notwendig ist, um allen Kohlenstoff im Flammeninnern zu verbrennen. Dies zu erreichen, verwendet man den Blau- oder Bunsenbrenner, der so eingerichtet ist, daß das Gas nicht gleich bei seinem Austritt entzündet wird, sondern erst noch eine mit Luftlöchern versehene Röhre durchströmt. Infolge der Festigkeit, mit welcher der Gasstrom hervorstürzt, reißt er eine gewisse Menge Luft mit sich fort. Aus der Öffnung des Brenners tritt daher ein Gemisch von Gas und Luft, das eine sehr heiße und nicht ruhende, blaue Flamme liefert.

Die Gestalt der Flamme ist von der Form der Ausströmungsöffnung abhängig und kann durch Anwendung verschiedener Aufsatzstücke beliebig geändert werden. Das eine läuft in einen breiten Spalt aus und bewirkt eine fächerartige Ausbreitung der Flamme; andre sind scheibenförmig gestaltet und seitlich mit ringförmig angeordneten, kleinen Öffnungen versehen; aus derselben züngeln blaue Flämmchen hervor, die wie ein Kranz die Brennerscheibe umgeben. Wir haben es also ganz in der Hand, der Flamme eine bestimmte Form zu geben oder sie zu teilen, wie es unsern