

Die chemische Untersuchung der Fettbildner zeigt uns ihre große Verschiedenheit von den Blutbildnern; denn während diese aus vier Stoffen bestehen, Sauerstoff, Stickstoff, Wasserstoff und Kohlenstoff, finden wir in jenen nur drei Elemente: Sauerstoff, Wasserstoff und Kohlenstoff. Unter ihnen ist der Kohlenstoff von ganz besonderer Wichtigkeit; daher denn auch die Speisen dieser Art oft kohlenstoffhaltige genannt werden.

Außer den beiden Arten von Nahrungsmitteln, welche Blut und Fett bilden, giebt es noch eine dritte Art, nämlich diejenigen, welche hauptsächlich Knochen bilden. Dazu gehört besonders der phosphorsaure Kalk, wie er sich namentlich in den Bohnen und Erbsen befindet. Runkwiz.

### 29. Von der Gährung und Essigbereitung.

Wie das Bier, so werden auch alle anderen weingeisthaltigen Getränke durch Gährung bereitet. Der Wein ist gegohrener Traubensaft, der Rum wird aus dem Saft des Zuckerrohrs, der Arac aus Reis, der Meth aus Honig, der Branntwein aus verschiedenen Getreidearten, namentlich aus Roggen, aus Kartoffeln etc. durch Gährung und Abdestilliren bereitet.

Aus allen den obengenannten Flüssigkeiten wird mittels öfter wiederholter Destillation zuletzt reiner Weingeist gewonnen, welcher nur noch eine ganz geringe Menge Wasser enthält. Ein solcher Weingeist wirkt als heftiges Gift auf den lebenden Körper, und einige Löffel voll davon können hinreichen, in wenigen Stunden den Tod herbeizuführen. Wenn dies auch nicht der Fall ist bei Rum, Arac, Branntwein und dergl., weil diese Getränke eine gewisse Menge Wasser beigemischt enthalten, so ist ihr längerer und öfterer Genuß doch für die Gesundheit höchst nachtheilig; denn sie zerstören die Verdauung und erzeugen Wassersucht, Schwäche der Muskeln und den sogenannten Säuerwahnsinn. Man sollte sie daher nie anders denn als Arzneimittel genießen. Ein gutes Bier dagegen ist, wenn man es mäßig genießt, ein unschädliches, der Ernährung und überhaupt der Gesundheit zuträgliches Getränk; denn es enthält nur eine geringe Menge Weingeist neben anderen unserem Körper zusagenden Stoffen, während der Branntwein nur Weingeist und Wasser ist.

Bier kann bekanntlich sauer werden, entweder wenn Fehler beim Brauen gemacht sind, oder wenn es zu lange oder an einem zu warmen Orte aufbewahrt worden ist. Auch Wein und andere weingeisthaltige Flüssigkeiten sind dem Sauerwerden unter ähnlichen Umständen unterworfen. Es geschieht bei dem Sauerwerden nichts anderes, als daß durch die Einwirkung der Luft auf den in diesen Flüssigkeiten enthaltenen Weingeist dieser in Essigsäure umgewandelt wird. Der in den Haushaltungen gebrauchte Essig wird aus Wein, Bier oder verdünntem Branntwein bereitet und ist hauptsächlich eine Mischung von Essig-