

von Fosforsäure mit Kalk, der fosforsäure Kalk, findet sich zwar in allen Vegetabilien verbreitet, jedoch in mehr dem Bedürfnis entsprechender Menge ist er in der Fleischnahrung enthalten. Von ganz besonderer Bedeutung ist das Vorkommen dieses Salzes in unseren Knochen, in welchen es vorzüglich die Bestimmung erhält, gemengt mit etwas Flußspat und fosforsäurer Magnesia, denselben ihre Festigkeit zu verleihen. Beim Mangel an fosforsäurem Kalk in der Nahrung werden die Knochen biegsam, was namentlich bei Kindern zu bemerken ist, bei denen sich erst allmählich durch die Zufuhr von Knochenerde der Knorpel in Knochen verwandelt. Umgekehrt verlieren die Knochen bei zu reichlicher Ablagerung dieser Kalksalze ihre frühere Beschaffenheit, indem sie spröde und brüchig werden. Das Fluorkalcium oder der Flußspat ist aber nicht bloß ein regelmäßiger Bestandtheil der Knochen, sondern auch unserer Zähne, und wurde im Getraide, in der Milch, in den Eiern und im Blute nachgewiesen. Schwefelsaure Salze finden wir in den Ackerbohnen, im Blumenkohl, im Spinat, in den gelben Rüben, sowie in geringerer Menge auch in unserem Trinkwasser. Die Salze scheinen jedoch für den Körper zu keinem allgemeinen Endzweck verwendet zu werden, was daraus hervorgeht, daß sie, kaum dem Körper zugeführt, auch möglichst schnell wieder aus demselben ausgeschieden werden. Dagegen stellen sie für die Pflanzen einen wesentlichen Bestandtheil der Nährstoffe dar, insofern diese aus den Schwefelverbindungen des bewässerten Bodens den Schwefelgehalt ihrer Eiweißkörper und ätherischen Öle beziehen. Das Kochsalz, dieser allgemein bekannte und in der unorganischen Natur sehr verbreitete Körper, findet sich in vielen unserer Nahrungsmittel, und zwar genießen wir es vorzugsweise in der thierischen Nahrung, welche namentlich dann sehr reich daran ist, wenn sie viel Blut enthält. Das Blut ist besonders reich an Kochsalz; die Hälfte der unverbrennlichen Bestandtheile unseres Blutes besteht aus Kochsalz. Im allgemeinen sind unsere Nahrungsmittel nicht sehr reich daran; dieß der Grund, warum der Mensch instinktmäßig geleitet wird, seine Speise mit Kochsalz zu würzen, um dem Blute eine hinreichende Zufuhr desselben zu sichern. Die Verbindung von Chlor mit Kalium, das Chlorkalium, welches Salz wir in den Muskelfasern finden, nehmen wir theils in dem Genuße von Muskelfleisch verschiedener Thiere, in den Eiern, theils aber auch in erheblicher