

**Käsestoff.** Auch in der Milch ist Eiweiß vorhanden, das man jedoch durch Kochen nicht zum Gerinnen bringen kann. Durch Zusatz von Lab (Schleimhaut des Kälbermagens) oder Salzsäure gerinnt jedoch die Milch sofort. Der in der Milch enthaltene Käsestoff ist ebenfalls Eiweiß. Auch in den Samen der Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linjen) findet sich ein dem Käsestoff der Milch ähnlicher Eiweißkörper.

In der Milch ist Natron vorhanden (Probe mit rotem Lackmuspapier), das das Gerinnen des Eiweißes hindert (siehe oben, Zusatz von Natronlauge zu geronnenem Eiweiß). Beim Sauerwerden der Milch verwandelt sich der in der Milch enthaltene Milchzucker zu Milchsäure, die das Natron unwirksam macht; der Käsestoff kann nun gerinnen. Aus geronnener Milch wird Käse bereitet. Man unterscheidet Fett- und Magerkäse, je nachdem Vollmilch oder Magermilch (abgerahmte Milch) verwendet wird.

**Faserstoff.** Läßt man frisches Blut an der Luft stehen so scheidet sich aus dem Blute der dunkelrote Blutkuchen aus, der zu Boden sinkt, während darüber eine helle, weingelbe Flüssigkeit, das Blutserum, sich lagert. Aus dem Blutkuchen kann man durch Auswaschen mit Wasser die Blutkörperchen entfernen und erhält eine weiße, faserige Masse, den Blutfaserstoff. Auch Blutfaserstoff ist Eiweiß.

Ein ähnlicher Körper ist der Muskelfaserstoff, der den Hauptbestandteil der Muskelfasern bildet. Beim Tode gerinnt der Inhalt der Muskelfasern, das Bluteiweiß, und es tritt aus diesem Grunde die Totenstarre ein.

Knetet man in einem Seidenbeutel frisches Weizenmehl in Wasser, so entweicht das Stärkemehl durch die Gewebemaschen und in dem Beutel bleibt eine flebrige, zähe Masse, Pflanzenfaserstoff oder Kleber, zurück, ebenfalls ein Eiweißkörper. Dem Kleber verdankt der Weisteig seine zähe und elastische Beschaffenheit und das Brot einen großen Teil seines Nährwertes.

Eiweiß kommt mithin sowohl im Tier, als auch im Pflanzenkörper vor; man unterscheidet eigentliches Eiweiß (Hühner-, Blut-, Pflanzeneiweiß), Käsestoff (Tier- und Pflanzenkäsestoff) und Faserstoff (Blut-, Muskel- und Pflanzenfaserstoff).

Die Tiere besitzen jedoch nicht die Fähigkeit, Eiweiß zu erzeugen, sie entnehmen es Pflanzen oder anderen Tieren, bilden es für ihre Zwecke um und verwenden es zum Aufbau ihrer Gewebe (Blut- und Muskelnahrung).

Aus Eiweißstoffen werden auch Nägel, Klauen, Haare, Federn, Wolle, Hornhaut, die leimgebenden Bestandteile der Knochen und Knorpel und der Schleim gebildet.

Die Eiweißstoffe bestehen aus Kohlenstoff (50—54 %), Wasserstoff (7 %), Stickstoff (13—15 %), Sauerstoff (21—26 %), Schwefel (1—1,6 %) und kleinen Mengen Kochsalz, Phosphor und Kalk.

Sie gehen sehr leicht in Fäulnis über und verbreiten dabei einen äußerst unangenehmen Geruch. Beim Verbrennen riechen sie nach angebrannten Haaren oder Hornspänen.

### **Salzbarmachen (Konservieren) von Nahrungsmitteln.**

Um die Nahrungsmittel gegen Fäulnis und Verderben zu bewahren und sie für längere Zeit zum Genuß fähig zu machen, wendet man verschiedene Verfahren an.

Die Erreger der Fäulnis sind mikroskopisch kleine Lebewesen, Spaltpilze; diese bestehen nur aus einer Zelle, teilen sich durch Spaltung in zwei für sich bestehende Teile und können sich so unter günstigen Bedingungen äußerst rasch ver-