

dem enthalten alle phosphorsaure Kalkerde, welche sie nach der Verbrennung zurücklassen. Nach *Wauquelin's* Berechnungen genießt ein Mensch in einem Jahre ohngefähr 5 Pfund 12 Loth von dieser Substanz, welche einen Hauptbestandtheil menschlicher Knochen ausmacht. — Die Zuschläge, deren man sich bey dem Einrühren des Teiges bedient, wirken theils zum Aufschwellen des Gebäckens, theils um den Teig durch eine Gährung umzuändern. Der Sauerteig erregt eine saure Gährung, bey welcher sich eine Menge kohlensaures Gas entwickelt, welche den Teig hebt. Letteres bewirken ebenfalls die Hefen, welche aber keine Essigsäure erzeugen, sondern nur eine unvollendete Weingährung einleiten. Die Pottasche, deren sich die Honigkuchenbäcker bedienen, schwellt den Teig durch ihren Gehalt an kohlensaurem Gase auf. Dieses Mittel wird außerordentlich wirksam, wenn man die Pottaschenauflösung ganz mit kohlensaurem Gas sättigt. Bloßes kohlensaures Wasser (wie es z. B. zu Badweiler im Großherzogthum Baden unter dem Namen Eau Dianin verfertigt wird) ist ein herrliches Schwellungsmittel der Teige, weil es nichts Schädliches hinterläßt, und man kann nach meinen Versuchen durch Einmachen des Weizenmehles mit demselben ein leicht verdauliches Brod