

Was die Quantität anbelangt, so sollte man nie mehr als eine Flasche (0,3 Liter) auf einen Sitz trinken.

Größere Quantitäten — also die ziemlich allgemein üblichen — schädigen den Magen, theils, indem sie zur Uebersäuerung führen, theils durch die zu starke Verdünnung des Magensaftes, so daß dieses seine verdauende Kraft verliert. — Zu empfehlen ist, speciell den Kranken, stets über die zu genießende Menge erst ärztlichen Rath einzuholen.

Alles hier Gesagte findet selbstverständlich nur auf ein diätetisches Malzbier Anwendung, das in seiner Zusammensetzung constant ist und allen hygienischen Anforderungen entspricht.

Doch wie schwer ist scheinbar die Wahl, wenn wir die vielen mehr oder minder pomphaften Anfündigungen lesen, mit welchen heute bereits eine Unmasse Fabrikanten ihre Waaren dem Publikum feilbieten.

Malzbiere aus allen Ecken und Enden, zu den verschiedensten Preisen.

Die Concurrenz in der Billigkeit reicht keineswegs der Qualität der Waare zum Vortheile.

Die meisten dieser „diätetischen Malzbiere“ entsprechen keineswegs den Anforderungen, die die Aerzte an ein diätetisches Präparat stellen, da sie unverhältnißmäßig viel Alkohol enthalten, womit dem Biere längere Haltbarkeit verliehen werden soll.

Ja, man fand sogar bei der chemischen Analyse in einigen dieser Biere starke Spuren von Schwefelsäure, wahrscheinlich infolge Zusatzes von einem unterschwefligsaurem Salze, was zwar der Conservirung des Bieres, keinesfalls aber einem kranken Magen zuträglich ist. —

Wir erwähnten bereits, daß die Zusammensetzung der Biere sehr verschieden ist. Wenn man Bier eintrocknet, so hinterläßt es eine gewisse Menge fester Stoffe, die man gewöhnlich mit dem Worte „Extract=Stoffe“ bezeichnet. In weinähnlichen Bieren ist dieser Extractgehalt gering, groß hingegen in schweren süßen Bieren (im Liter 390—470 Gramm). Die nährende Eigenschaft rührt hauptsächlich von den Extractstoffen her, in denen Eiweiß sich von 0,02—1,98 %, Zucker, Dextrin und Gummi 1,56—4,43 %, also von Ersterem 0,2—20 Gramm, von Letzteren 15—44 Gramm im Liter findet. Das Extract enthält die Hauptnährstoffe des Bieres.

Je höher der Gehalt an Extract und Stammwürze, desto kraft- und werthvoller ist das Product.

Die erfrischende Eigenschaft des Bieres ist seiner Kohlensäure zu verdanken. —

Ein gutes diätetisches Malzbier zeichnet sich durch großen Gehalt an Extractstoffen aus. Die dieses Bier auszeichnende dunkelbraune fast schwarzbraune Farbe ist das Resultat der eigenthüm-