

es, mit gewissen Säuren behandelt, angenehme Fruchtgerüche liefert, so ist es doch in reinem Zustande und dem Branntwein beigemischt im höchsten Grade lästig, so daß es Aufgabe der Spiritusfabrikanten sein muß, den Branntwein zu entfuseln.

Für die Entfuselung des Branntweins sind im Laufe der Zeit manche Mittel versucht worden, aber vor Allem hat sich am meisten die Kohle bewährt. Die Holzkohle leistet nämlich in sofern vortreffliche Dienste, wenn sie in ausgeglühtem, gepulvertem Zustande mit rohem Weingeist oder Branntwein längere Zeit einer gelinden Wärme ausgesetzt und dann destillirt wird; ferner kann man für gleichen Zweck auch 1 Theil Braunsteinpulver mit 2 Theilen Knochenkohle zwischen die Pistorius'schen Becken (s. Branntwein) einschalten. Mitunter pflegt man auch die Kohle, namentlich Holzkohle, ohne Weiteres in die Branntweinblase zu schütten, oder vermittelst eines besonderen Apparats mit durchbrochenem Boden, welcher die Kohlen enthält, anzuwenden.

Anderere Entfuselungsmittel sind z. B. Aetzkali, chromsaures Kali, übermangan-saures Kali, Chlorkalk etc., welche sich jedoch weniger bewährt haben, wogegen die Anwendung von freiem Chlorgas, Hineinleiten desselben in die Branntweinblase oder von Chlormwasser, Vermischen desselben mit dem zu entfuselnden Branntwein Beachtung verdienen dürfte. — Chlorgas wurde schon vor Jahren auf Empfehlung des Verfassers zu besagtem Zweck von Branntweinfabrikanten angewendet.

Fustian. Mit diesem Ausdruck bezeichnet der Engländer verschiedene Arten von Fusticholz; es stammt von *Rhus cotinus* und enthält einen gelben Farbstoff.

G.

Gährung (resp. Gährungs- und Fäulniß-Erscheinungen). Dieser Ausdruck wird sehr häufig in einem umfassenden Sinne gebraucht, jedoch beschränkt sich dieser Prozeß, streng genommen, auf diejenigen Zersetzungen im Organismus, bei denen durch Einwirkung eines Gährungserregers, eines stickstoffhaltigen Körpers, auch eines anderen organischen Körpers, bei einer gewissen Temperatur eine Entmischung entsteht.

Die Gährungserreger sind Substanzen, welche selbst in einer chemischen Umänderung sich befinden, oder eine solche außerordentlich leicht eingehen, z. B. die eiweißartigen Stoffe, wie Leim, Wasserstoffüberoxyd, Hefenzellen u. s. w., oder Substanzen, die sich selbst nicht nachweisbar ändern.

Als Gährung in engerem Sinne kann die erste Art aufgeführt werden, bei welcher, außer dem Gährungsmaterial, eine bestimmte Temperatur als eine meistens unerläßliche Bedingung betrachtet werden muß.

In welcher Weise das Ferment oder die Gährungserreger auf das Gährungsmaterial wirken, ist noch immer ein Räthsel und es bleibt die sinnreichste Erklärung noch immer die, daß das Ferment selbst in einer Zersetzung sich befinde, welche von einer Bewegung begleitet sei, die in Berührung mit dem Gährungsmaterial demselben mitgetheilt werde.