und benutzen würde, so fühlt sich der Verfasser hinlänglich belohnt.

Entstehung von Alkohol bei der Brodgährung;

von

Thomas Graham *).

Colquhoun hat gezeigt, daß diese Gährung von der zuckrigen Materie des Mehls herrührt. Nach den bekannten Gesetzen über die Gährung des Zuckers läßt sich annehmen, daß die Gährung eine weinigte sey. Um den gewöhnlichen Gist zu vermeiden, welcher Alkohol zuführen konnte, wurde eine geringe Menge Mehl geknetet und der gewöhnlichen Gährung überlassen, um Sauerteig zu erhalten; mit diesem wurde eine beträchtliche Menge Mehl in Gährung gebracht, und als diese zu dem gegebenen Punkt vorgeschritten war, ein Brod daraus gebacken, welches in einen Destillirapparat eingeschlossen und der zum Backen erforderlichen Temperatur ausgesetzt wurde. Die condensirte Flüssigkeit gab durch wiederholte Rectifikationen eine geringe Menge Alkohol von hinreichender Stärke, um Schießpulver zu entzünden. Es scheinen sich 0,3 bis 1 g vom Gewicht des Mehls an Alkohol bilden zu können. Wenn das gährende Mehl aber sauer wird, ehe es zum Backen gebracht wird, wird die Alkoholmenge schnell verändert.

*) Annals of Philos. N. S. XII. 363. Br.