

Da Fälle vorkommen können, wo der Schmelzpunkt von grosser Wichtigkeit ist, so ist seine Bestimmung bei der Untersuchung einer für Butter ausgegebenen Substanz niemals zu vernachlässigen. Die Methode, welche wir bei der Bestimmung des Schmelzpunktes befolgt haben, ist auf Seite 81 beschrieben worden.

*Salz.* — Der Salzgehalt der Butter steigt nach der obigen Tabelle bis zu 15%. Wenn man diese Quantität jedoch als eine aussergewöhnliche unberücksichtigt lässt, so bemerkt man, dass mehre Sorten ungefähr 9% Salz enthalten. Es will daher scheinen, dass dem allgemeinen Geschmacke nach gegen einen Gehalt von 8—9% Nichts einzuwenden ist; und da die Consumenten der Butter bald herausfinden, wenn die Menge des Salzes ausnehmend gross ist, so kann danach der Grad der Beimischung von ihnen selbst leicht regulirt werden.

Die Anwesenheit von Mehl oder stärkeartigen Substanzen in der Butter kann leicht durch das Microscop entdeckt werden; der Zusatz irgend einer Mineralsubstanz, wie z. B. Speckstein, den man angeblich in der Butter gefunden haben will, würde mit unfehlbarer Sicherheit in dem festen nicht-fettartigen Antheile der Butter, welcher nach dem Auswaschen des Salzes und dem Einäschern des Rückstandes zurückbleibt, erkannt werden.

Es ist sehr unwahrscheinlich, dass eine so plumpe Methode der Verfälschung jetzt noch angewandt werden könne, besonders seit ein so täuschendes und billiges Substitut für die Butter, wie das Butterin existirt, welches auch Jedem, der auf wirkliche Verfälschung ausgeht, leicht zugänglich ist.