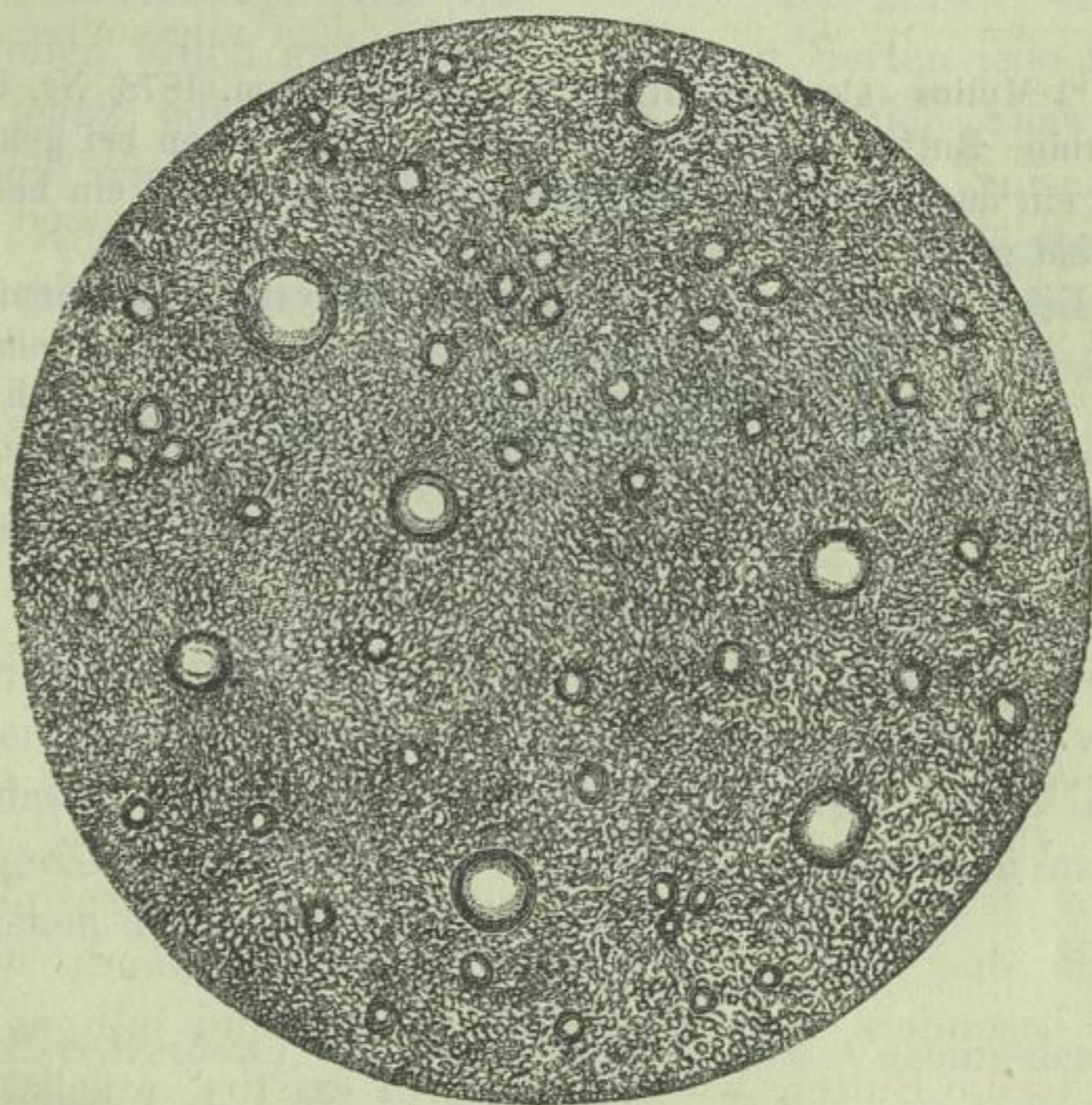


### *Mikroskopische Prüfung.*

Früher fand man bei der mikroskopischen Untersuchung des Fettes, welches zur Bereitung der Kunstbutter verwandt worden war, immer, dass dasselbe ausnahmslos krystallinische Structur besass, gleichviel, ob es für sich oder im Gemische mit ächter Butter vorlag; es konnten häufig durch das Mikroskop Krystalle erkannt und auf diese Weise die Vermuthung der Gegenwart eines fremden Fettes durch den



*Fig. 2. — Oleomargarin. — 350fache Linearvergrößerung.*

Augenschein bestätigt werden. Jetzt wird indessen das Fett in der Regel durch künstliche Abkühlung so schnell zum Erstarren gebracht, dass die Krystallisation desselben gänzlich verhindert wird und das Präparat alsdann ganz die schön gleichmässige Structur der ächten Butter besitzt.