

Wir haben uns zwei Proben von amerikanischem, aus gewöhnlichem Fett bereiteten Käse verschafft, deren Untersuchungsergebnisse wir in vorstehender Tabelle gaben.

Im Geschmack und sonstigen Verhalten sind diese Käse dem gewöhnlichen Milchfettkäse sehr ähnlich. Durch Vergleichung der Ergebnisse der Untersuchung des Fettes dieser beiden Proben mit denen eines ächten Käses ersieht man indessen, dass bei den ersteren mit Sicherheit auf den Zusatz eines fremden Fettes geschlossen werden kann. Der niedrige Gehalt an löslichen Fettsäuren beweist, dass mehr als die Hälfte des Fettes nicht von der Milch stammte.

Da das Fett der Milch bei der Bereitung des Käses nur einer geringen oder gar keiner Veränderung unterliegt, so wird die Untersuchung desselben nach denselben Prinzipien, wie bei dem Butterfett, ausgeführt, und es können die erhaltenen Resultate auch auf dieselben Normalzahlen bezogen werden, um zu entscheiden, ob fremdes Fett beigemischt ist oder nicht.

Von einigen Autoren werden auch Kartoffel- und andere Stärkesorten als Verfälschungsmittel des Käses angegeben; es ist jedoch keineswegs erwiesen, dass dieselben bei uns jemals zu diesem Zwecke benutzt wurden. Die Entdeckung der Stärke macht keine Schwierigkeiten, da nach dem Ausziehen des Fettes aus dem Käse durch Aether die kleinste Beimischung einer stärkeartigen Substanz in dem Rückstande auf Zusatz von etwas Jodlösung mit Hülfe des Mikroskopes erkannt werden kann.

Mitunter ist es üblich, die Käse aussen mit Venetianischem Roth anzustreichen; auch sollen Metalllösungen giftiger Art, wie Kupfer- und Bleisalzösungen, auf die Aussenfläche des Käses aufgetragen werden, um ihn vor den Angriffen von Parasiten zu schützen. Es ist daher bei der Prüfung des Käses auf giftige Beimischungen ein be-