

Seiten hin wird diese Annahme freilich im einzelnen Falle falsch sein können. Einmal steht es nämlich demjenigen Milchproduzenten oder Milchhändler, dessen Milch etwa  $3\frac{1}{2}$ —4 % oder mehr Fett enthält, frei, seine Milch bis auf einen Fettgehalt von 3 % abzurahmen, ohne dass er für diese That Entdeckung oder Strafe zu erwarten hat, andererseits kann es aber auch vorkommen, dass eine Milch wirklich nur 2,9 oder sogar noch weniger Fett enthält, ohne dass irgend ein betrügerischer Eingriff erfolgt ist, und der Betreffende kann somit in den falschen Verdacht der Milchpanscherei kommen. Die Controle der Milch erfolgt hier durch Beamte der Wohlfahrtspolizei, die alle diejenigen Milcharten, die ihnen verdächtig erscheinen, der Behörde zur Vornahme der chemischen Analyse anzuhalten haben. Zur vorläufigen Bestimmung des Fettgehaltes an Ort und Stelle der Entrahmung dienen calorimetrische Methoden, verbunden mit der Bestimmung des specifischen Gewichts. Alle diese Methoden sind vollkommen ungenügend und es steht zu erhoffen, dass seitens der Wohlfahrtspolizei nunmehr eine neue zur Einführung gelangt, die allen Anforderungen, die man an eine marktpolizeiliche stellen darf, genügt, und zwar sowohl in Bezug auf die Einfachheit und Schnelligkeit in der Ausführung, als auch in Bezug auf die Genauigkeit. Es ist dies die Gerber'sche Methode, die vermittelt einer Hegershoff'schen Centrifuge volumetrisch den Fettgehalt der Milch ermittelt. Es werden zu diesem Zwecke in bestimmten graduirten Messgefässen 11 Cubikcentimeter Milch mit 10 Cubikcentimeter concentrirter Schwefelsäure versetzt und hierdurch die Eiweisskörper zunächst ausgefällt und alsdann wieder zur Lösung gebracht; hierauf wird 1 Cubikcentimeter Amylalkohol zugesetzt, der das Fett in durchsichtiger Flüssigkeit löst, und das Gemisch gut centrifugirt. Man vermag in kurzer Zeit den Fettgehalt direct abzulesen. Die ganze Methode gestattet, eine grosse Anzahl von Bestimmungen zu gleicher Zeit vorzunehmen, und ich kann aus vielen Hunderten von Untersuchungen, die ich auf diese Weise mit der Milch verschiedener Thierarten vorgenommen habe, bestätigen, dass die Bestimmung eine überaus genaue ist, die mit den gewichtsanalytisch gefundenen Resultaten sehr gut übereinstimmt.

Die Abrahmung der Milch hat uns schon darauf hinweisen lassen, dass manche Milch nur sehr wenig Fett enthält; und solche Milch, die von vornherein sehr fettarm ist, müssen wir als minderwerthig bezeichnen. Statt im Melkeimer verdünnen nämlich manche Milchproduzenten die Milch schon im Euter des Thieres, indem sie demselben eine wasserreiche, an festen Bestandtheilen, vor Allem an Fett arme Nahrung gewähren. Auf diese Weise bringen sie die Kühe dahin, viel, aber fettarme Milch zu geben. Die Grossconsumenten wissen sich nun neuerdings sehr gut gegen derartige Manipulationen zu schützen, indem sie die Milch nicht mehr per Liter, sondern nach dem gelieferten Fett bezahlen. Sie untersuchen jeden Tag auf die vorhin angedeutete Weise die zur Ablieferung gebrachte Milch und bezahlen dieselbe je nach ihrem Fettgehalte mit höherem oder geringerem Preise. Eine immer weitere Verbreitung dieser Maassnahmen lässt erhoffen, dass die Landwirthe mehr und mehr auch in ihrem Interesse darauf sehen werden, eine fetthaltige Milch zu produciren.

Als minderwerthig ist ferner ausnahmslos alle Milch zu bezeichnen, die von kranken Thieren stammt. Dem Laien erscheint dies eigentlich ganz selbstverständlich, doch ist man in Wirklichkeit noch sehr weit davon entfernt, diese Forderung des Hygienikers anzuerkennen. Ja, vor