genehmigt werden. Dabei wird betont, daß neutralisierte Milch, milchsaures Na und Ca nicht giftig sind. Ausnahmegenehmigungen waren in Deutschland erteilt 1914/18, 1919/24 und 1939/45. — Für *Verarbeitungsmilch* gelten nicht die gleichen Bedenken. Die einschlägigen Bestimmungen werden mitgeteilt. Als Neutralisierungsmittel dient Natriumbicarbonat DAB. 6. — *Buttermilch* darf zur Herstellung von Trockenbuttermilch, die als Backhilfsmittel verwendet wird, neutralisiert werden. — In vielen Ländern ist Neutralisierung von *Rahm* gestattet, wobei gute Butter von einwandfreier Beschaffenheit erhalten werden kann. Verwendet werden: Magnesiumoxyd in 5%iger oder 30—35%iger oder 45—55%iger Magnesiamilch, Calciumhydroxyd als Kalkmilch, Natriumbicarbonat, Natriumcarbonat oder verdünnte Natronlauge. — Für *Kondensmilch* waren, um ein Gerinnen beim Sterilisieren zu verhindern, für die Dauer der Kriegswirtschaft zugelassen: Dinatriumphosphat, Natriumbicarbonat oder Trinatriumcitrat. — Falls bei Trockenmilch ansauere oder nicht ganz frische Milch verarbeitet werden müßte, ist eine Ausnahmegenehmigung zur Neutralisation erforderlich. — Bei Herstellung von *Schmelzkäse* sind u. a. in Deutschland zugelassen: die Na-Salze der Citronensäure, der Milchsäure und verschiedener Phosphorsäuren. Diese Salze werden durch Neutralisation der entsprechenden Säuren hergestellt, so daß also im Schmelzkäse auch eine Einstellung des pH mit Hilfe verschiedener alkalischer Schmelzsalze gestattet ist, was einer Neutralisation des Käses gleichkommt. — *Sauermilchkäse*. Bei Verwendung von sehr saurem Quark, welcher langsam anreift, kann durch sog. Reifungssalze (1—1,5% Natriumbicarbonat oder Gemisch von diesem mit Schlammkreide) neutralisiert werden. — *Molke* als Milcherzeugnis darf als solche nicht neutralisiert in den Verkehr gebracht werden. Für solche Molkenerzeugnisse, die nicht als Milcherzeugnisse im Sinne des Reichsmilchgesetzes gelten, ist Neutralisation erlaubt. Durch Festlegung eines Höchstgehaltes an Asche bzw. Kalk ist einer übermäßigen Neutralisation vorgebeugt. — Als *pharmazeutische Produkte* dienen Ca-lactat, ferner Doppelsalze von Ca-lactat mit Na-lactat und Milchsäure. Kalzan ist ein Doppelsalz aus den Ca- und Na-Salzen der Milchsäure. — Über *elektrische Entsäuerung* s. Stichwort „Elaktverfahren“.

Das Stichwort Säurewecker wird ergänzt. Buttere- und Käse- Säurewecker enthalten verschiedene Stämme von Milchsäurebakterien. Eine Buttere- Säurewecker-Reinkultur — die zweckmäßig laufend hergestellt werden sollen — soll nach Geruch, Geschmack, mikroskopischem Bild, Bildung von Kohlensäure, Bildung von Diacetyl und Disposition zu Malzgeschmack geprüft werden. 1% der Kultur soll bei 19—20° C die Milch in 20 Std. dicklegen. Bringt man 5% in gekochte Milch, so sollen in 4, 5, 6 bzw. 7 Std. bei 20° C Säuregrad 12, 15, 20 bzw. 24 erreicht werden, das sind 0,26, 0,33, 0,44 bzw. 0,53% Milchsäure. Als Maß der Haltbarkeit dient die Säuerungsgeschwindigkeit nach zweimaliger Überimpfung. — Käse- Säurewecker muß auch thermophile Bakterien enthalten, da er auch bei Einlabungstemperatur (30—40° C) schnell säuern soll. Bei 20° C werden die gleichen Säuerungserfolge wie bei Butter erwartet. Bei 37 bis 40° C sollen mit 5% Zusatz nach 7 Std. 26° SH entsprechend 0,58% Milchsäure erreicht werden. — Es werden Vorschriften für die Anwendung gegeben. A. Hesse (München).

—: Die Fettgehaltsbestimmung in Magermilch, Buttermilch, Sirte (Molke), Zentrifugenmagersirte und Schotte. (Liebefeld-Bern, Eidgenöss. milchwirtschaftl. u. bakteriol. Anst.) Süddtsch. Molkerei-Ztg. 69, 20 (1948).

Verff. beschreiben die gewichtsanalytische Methode nach RÖSE-GOTTLIEB und die acidbutyrometrischen Methoden mit verschiedenen Butyrometertypen und nach den verschiedenen Modifikationen. Es wird festgestellt, daß nach keinem der Verfahren reines Fett ohne Beimengungen gewonnen wird. Den Ergebnissen kommt nur die Bedeutung von Vergleichswerten zu. Die gewichtsanalytische Methode nach RÖSE-GOTTLIEB bildet für die Fettgehaltsbestimmung in obigen Produkten die sicherste Vergleichsgrundlage. Für praktische Zwecke genügen die Ergebnisse der acidbutyrometrischen Methode. Letztere ergibt stets niedrigere Werte.

Auf Grund von Vergleichsuntersuchungen sind in schweizerischen milchwirtschaftlichen Kontrollstellen für eine genügende Entrahmungsschärfe folgende maximalen Fettgehalte einzusetzen:

	Nach RÖSE-GOTTLIEB	Nach GERBER (Planpräzisions- Butyrometer)
Magermilch	0,07%	0,03%
Zentrifugen-Magermolke	0,05%	0,02%

E. Erbacher (Kempten/Allg.).