werden durch die gerinnbaren Anteile geschlossen werden. Die Ergebnisse zeigt folgende Zusammenstellung:

	Vitamin A I.E./g Fett		Carotinoide mg/g Fett		Vitamin B ₁ mg/g Fett		Vitamin B ₂ mg/g Fett	
	W	S	W	S	W	S	W	S
Milch	15	28	1,8	6	33,5	42	84	128
Cheddar					53	55	300	330
Cheshire	13	25	2,0	5,4-6,0	44	48	260	330
Stilton					80	75	240	360

W = Winterversuche S = Sommersversuche

Was den biologischen Wert bzw. die echte Verdaulichkeit der Proteine (für die MITCHELL-Werte von 72 bzw. 98 bei einer 8% betragenden Höhe der Proteinaufnahme festgestellt wurden) betrifft, so bestand kein Unterschied zwischen den drei Käsesorten (nur bei den Winterversuchen festgestellt). *K. J. Demeter* (Freising).

G. Schwarz und H. Mumm: Über die Verwendung von Molkenrahm in der Käseerei und eine einfache Methode zur Bestimmung des Käsestaubes in der Molke. (*Kiel, Chem. Inst. d. Versuchs- u. Forschungsanst. f. Milchwirtschaft.*) *Molkerei-Ztg.* [Hildesheim] **2**, 47—49 (1948).

Um den von seiten zahlreicher Käsehersteller gegen die Verwendung von Molkenrahm erhobenen Bedenken zu begegnen, wurden eingehende Untersuchungen angestellt über die Fettwerte in Käsen, die einerseits unter Verwendung von Molkenrahm, andererseits unter Verwendung von Vollmilchsahe hergestellt waren. Es zeigte sich, daß sich nur bei der Fettbestimmung in Molkenrahm selbst zwischen den nach der Säuremethode und den nach GOTTLIEB-RÖSE gewonnenen Fettwerten geringe Unterschiede ergaben.

Die Qualität der Käse erleidet bei Zusatz von Molkenrahm zur Kesselmilch keine Einbuße; auch ergeben sich keine Unterschiede im Fettgehalt der Trockenmasse. Bei der Käseherstellung können aber nicht nur durch Übergang von Fett in die Molke Verluste eintreten. Es sind auch Verluste an Käsebruch (Käsestaub), der in die Molke übergeht, möglich. Zur Bestimmung dieser Käsestaubmengen wurde ein besonderes Verfahren ausgearbeitet, bei dem der Käsestaub durch Zentrifugieren abgeschieden und volumetrisch gemessen wird.

F. Egger (Mannheim).

H. Hostettler und Lilly Künzle: Die Verwendung von Pergamentpapierbechern an Stelle der Glasbecher zur acidbutyrometrischen Fettgehaltsbestimmung nach Gerber - van Gulik. (*Liebefeld-Bern, Eidgenöss. milchwirtschaftl. u. bakteriol. Anst.*) *Mitt. Lebensmittelunters. Hyg.*, veröff. vom Eidgen. Gesundheitsamt Bern, Bd. 38, H. 1 (1947) [ref. in *Süddtsch. Molkerei-Ztg.* **69**, 21 (1948)].

Von der starken Verteuerung und der Schwierigkeit der Beschaffung der Glasbecher ausgehend teilen Verff. eine einfache Methode zur Herstellung von Pergamentpapierbechern mit. Als Klebstoff ist Viska-Caseinleim geeignet. Die Vorteile des Papierbeckers liegen in den niedrigen Herstellungskosten, in der Zeitersparnis durch Wegfallen der Reinigung, dem leichteren und rascheren Abwiegen des Käses und der beschleunigten und besseren Auflösung der Analysesubstanz.

Die Resultate sind bei Verwendung von Papierbechern und Glasbechern gleich.

E. Erbacher (Kempten/Allg.).

E. Erbacher: Das Verpackungsmaterial für Käse. (*Kempten/Allg., Milchwirtschaftl. Untersuchungs- u. Versuchsanst.*) *Süddtsch. Molkerei-Ztg.* **69**, 42—43, 55—57, 74—75, 97—99 (1948).

Nach allgemeinen Ausführungen über die Aufgaben des Verpackungsmaterials, die allgemeinen Anforderungen an dieses (nicht korrosionsfähig, die Qualität des Käses nicht beeinträchtigend, elastisch, nicht sperrig) sowie auch an den einzupackenden Käse selbst (normaler Wassergehalt, nicht zu hoher Kochsalzgehalt,