Dem Käufer liegt daran, daß er vertragsmäßige Milch bekommt, welche entweder unverändert ist und möglichst viel oder aber den vereinbarten Fettgehalt besitzt. Wie Reiss für Kühlhausmilch einräumt, wie es aber für alle Milch gilt, auch wo keine Kälber gesäugt werden, kann die Vergleichsprobe für den Nachweis von Fettentzug oder Entrahmung wenig nutzen. Da der Verkäufer kaum dulden würde, daß, wie Reiss vorschlägt, von einem „Ausrahmungsgrad“ seiner z. B. bei Brunst oder sonstwie zurückgehaltenen oder unvollständig gemolkenen Milch gesprochen wird, darf man bei der Begutachtung auch nicht ohne weiteres vom Unterschied im Fettgehalt zweier Milchproben ausgehen. Der Chemiker kann jedoch in die Lage kommen, auf Grund der Stallprobe den Minderwert einer fettärmeren Milch wenigstens schätzen zu müssen, und wird dann „unter Voraussetzung richtiger Probenahmen“ sehr vorsichtig von einem Minderfettgehalt, von einer ungefähren Entfettung, statt von einer sicher erfolgten Entrahmung sprechen. Ohne Entrahmungsformel wird er rasch aus dem von Reiss angeführten Beispiel: $d^1 31,1 - d^2 30,9$; $f^1 2,97 - f^2 1,84$; $r^1 8,632 - r^2 8,356$ berechnen: 4,8 zugesetztes Wasser auf 95,2 Milch; wenn man sich auf die Stallprobe verlassen könnte, müßte darin $95,2 \times 2,97 = 2,83\%$ Fett enthalten sein; gefunden wurden aber nur 1,84; also werden „ungefähr“ 0,99 oder „rund 1% Fett durch Entrahmung entzogen worden sein“. Nach meiner zugestandenermaßen sehr umständlichen Formel berechnet sich 1,05%, und Reiss hat „trotz angestrengten Grübelns“ 1,34% Fettentzug gefunden.

Erwiderung.

In der vorstehenden Entgegnung von F. J. Herz vermisste ich eine klare Stellungnahme zu dem von mir erbrachten Nachweise von der Unrichtigkeit seiner Formeln 3 und 4. Gegenüber meinem zahlenmäßigen Nachweise von der Unrichtigkeit dieser Formeln hätte die Erwiderung von Herz nur dann Sinn gehabt, wenn er meine Beweisführung als richtig anerkannt oder ad absurdum geführt hätte. Daran ändert auch nichts der letzte Satz in der Entgegnung, der erstens aus meiner Arbeit in der Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene unrichtig zitiert ist und zweitens nichts anderes beweist, als daß unrichtige Formeln unrichtige Ergebnisse liefern.

Dr. F. Reiss.

Berichtigung.

In meiner Arbeit über die „Bestimmung des Stärkesirups in Marmeladen“ (Diese Zeitschrift 1919, 37, 65—81) muß es auf Seite 78 Zeile 10 von oben anstatt: „bei dem extremen Fall Nr. 28“ heißen: „bei dem extremen Fall Nr. 31“.

F. Härtel.