

So wird z. B. die sogenannte blaue Milch sowie die schleimige und fadenziehende Milch durch Bakterien hervorgerufen.

Außer unmittelbar zu Genußzwecken findet die Milch auch noch Verwendung zur Herstellung von Butter und Käse, sowie zur Bereitung der Margarine. 100 kg Vollmilch ergeben bei der Verarbeitung auf Butter und Magerkäse ungefähr 3,50 kg Butter, 16,30 kg Buttermilch, 7,93 kg Käse und 71,45 kg Molken. Bei der Rahmgewinnung geben 100 kg Vollmilch etwa 20 kg Rahm und 79,70 kg Magermilch.

Um die Milchkonsumenten gegen Milchfälschungen zu schützen, unterliegt der Milchverkauf gesetzlichen Vorschriften, indem von einzelnen Städten Polizeivorschriften für den Milchverkauf aufgestellt sind. So muß z. B. die in Altona feilgehaltene Vollmilch einen Fettgehalt von mindestens 2,7% haben. In dem chemischen Untersuchungsamt zu Bahrenfeld kann die Milch auf ihre etwaige Fälschung geprüft werden. Es ist auch verboten, der Milch solche Stoffe zuzusetzen, die namentlich im Sommer ihr frühzeitiges Gerinnen verhindern sollen, wie Salicylsäure, Borsäure oder Borax.

H. Lindemann.

86. Was ist eine chemische Verbindung?

Über keinen Zweig der Wissenschaft herrschen im Volke so wunderbare und sonderbare Begriffe wie über die Chemie. Es gibt Unzählige, die sich vom Sauerstoffe eine Vorstellung machen, als wäre das etwas so Saures, daß einem die Zähne weh tun, wenn man es nur ansieht, die den Wasserstoff noch für zehn mal nasser halten als Wasser, und die den Stickstoff für ein so böses Ding ansehen, daß man meinen sollte, alle Menschen müßten darin ersticken, wenn es nur in die Stube hineinguckt. Und doch hört man die Namen Sauerstoff, Wasserstoff und Stickstoff so häufig, daß man meinen sollte, es könnte kein Mensch auf der Welt leben, der diese Dinge nicht in- und auswendig genau kennt.

Was ist denn nun eigentlich Sauerstoff? — Gesetzt, es brächte jemand einem Unkundigen eine Flasche voll Sauerstoff, so würde dieser sicherlich behaupten, es sei eine leere Flasche. Er würde die Flasche schütteln und finden, daß gar nichts darin ist; denn Sauerstoff ist wie Luft durchsichtig und farblos. Er würde den Stöpsel aufmachen und hineinriechen, aber auch da nichts finden; denn Sauerstoff ist ein geruchloses Gas. Er würde die Zunge hineinstecken, um daran etwas zu schmecken, aber auch da nicht die Spur entdecken; denn Sauerstoff ist auch ein geschmackloses Gas.

Aber der Unkundige wird staunen, wenn er durch einige Versuche erst sehen wird, was mit diesem Sauerstoffe geschehen kann. Wir wollen ein paar Versuche damit anstellen.