

ligger dette ikke i Mangel paa Lovbestemmelser, men aldeles som ved Smørforfalskninger med Margarine deri, at de forhaandenværende, fuldstændig tilstrækkelige Love ikke haandhæves. Sikkert er det, at Indblanding af Vand i Smør er langt værre Forfalskning end af Margarine, thi i sidste Tilfælde faa Køberne dog i det mindste et Erstatningsmiddel — om end et mindre værdifuldt — for Smørfedtet, men i første Tilfælde derimod i Stedet for det dyrere Smørfedt aldeles værdiløst Vand. Denne Forfalskning er altsaa afgjort mere forkastelig og staar i samme Række som Forfalskning af Mælk med Vand."

#### Undersøgelsesmetoder for Smør og Margarine.

Som en væsentlig Faktor ved enhver Margarine Lovgivning og et Punkt, hvorpaa man ogsaa i Tyskland har Dpmærksomheden stærkt henvendt, fremtræder Spørgsmaalet, med hvor stor Nøjagtighed man er i Stand til at paavise Indblanding af Margarine i Smør, og da der ved den overalt benyttede Reichert-Wollny'ske Metode, der i kritiske Tilfælde suppleres ved Bestemmelse af Vægtfylde ved 100° C., Alkaliforbruget, Jodtal og Refraktionen, faas store Svingninger i Titreringsstallene for ægte Smør, saaledes at man ikke herigennem i ethvert Tilfælde bestemt vil kunne afgøre, om en given Prøve er forfalsket eller ikke, søges der stadig paa nye Metoder, der ikke skulde være underkastede saa store Variationer. Det gaar i Reglen med disse nye Metoder saaledes, at straks, de komme frem, roses de umaadelig og synes efter de foreliggende Resultater ogsaa mere anvendelige, men naar Metoden først bliver gennemprøvet, viser det sig atter og atter, at der netop i Følge Sagens Natur klæber de samme Ulemper ved denne som ved de tidligere.

Saaledes er det ogsaa gaaet med den Brullé'ske Metode, som Mælkeforbundet „Nøverbundet“ i Prenzlau har affødt Opfinderen, en Franskmænd ved Navn Raoul Brullé, der i Maj 1893 har forelagt sin Afhandling over Metoden for det franske Videnskabsakademi. Den grunder sig paa Paavisning af de med Smørret blandede Stoffer, dels Blantedele (Olier), dels dyriske Fedtstoffer (Oleomargarin, Fedt o. L.).

Tilstedeværelsen af Olier paaviser han ved Hjælp af en alkoholisk Opløsning af salpetersurt Sølvtilte, som herved antager forskellige karakteristiske Farvenuancer efter de forskellige Olier. Efter Afkøling skal Tilstedeværelsen af Olivenolie vise sig som tetraedriske Krydstaller, idet denne Olie ikke giver Farvereaktion overfor salpetersurt Sølvtilte.

Til Paavisning af dyriske Fedtstoffer benytter han et „Oleogrammet“. Fedtstoffet behandles først med rygende Salpetersyre og afføles derpaa til 21° C., hvorefter Massen, der rummes i en Staal, prøves for Gennemtrængelighed ved Hjælp af en Glas- eller Staalstang med et bestemt Gennemsnit (7 mm.), der bringes til at hvile paa Overfladen, og hvis anden Ende, der bærer en Plade, kan belastes med Lodder. Efter den Vægt, som Stangen kunde bære, inden den trængte ned i Massen, skulde man kunne slutte sig til, om det var Smør eller Margarine, idet der angives, at Smørfedt kun kan taale en Belastning af 250 gr., men Margarinefedt derimod 5000 gr.

Herefter ser alt jo særdeles lyst ud, men i det kongl. kejserl. Sundhedskollegium i Berlin er der i det derværende Laboratorium under Ledelse af Gehejme-Regeringsraad, Professor, Dr. Eugen Sell anstillet omfattende Undersøgelser angaaende denne Brullé'ske Metode, og Resultaterne af disse Undersøgelser ere meddelte i et Seraftryk fra Laboratoriet. Heri meddeler Professorens som det endelige Resultat, at den Brullé'ske Metode ligeoverfor tidligere kendte Smørundersøgelsesmetoder ikke kan anses som et Fremstridt.

Samme Skæbne kommer vist følgende ny Metode til at lide, som Hr. du Roi, Direktør for Prenzlau Mælkefabrikanstalt, anbefaler paa det varmeste, nemlig „Viscositets“ Metoden efter Dr. C. Kiliing. Denne grunder sig paa, at forskellige Fedtstoffer ved samme Tem-