

noch sehr bedeutend, als sie den Geschmack und die Gallbarkeit der M. wesentlich beeinflussen. Nachdem sich im Hühnerkäse etwas von Schlangengröße gebildet haben, werden diese auf das mit einer Welle versehenes Kneistrett gebracht, um so einer festen Masse zusammengepreßt und von der ihnen anhängenden Flüssigkeit (Wässersäure) befreit zu werden, da diese bald in Fersehung übergehen und der M. einen unangenehmen Geschmack verleihen würden. Um ihre gründlichere Befreiung herbeizuführen, knetet man auch wohl die M. unter Wasser oder läßt während der Verarbeitung auf dem Kneistrett immer etwas Wasser auf die M. träufeln, obwohl die frische M. durch solche „Waschen“ einen saden Geschmack bekommt. Die durch Wasserzusatze nicht verdünnte Milch unterscheidet sich in chemischer Beziehung nur durch etwas geringeren Fettgehalt von angereicherte Vollmilch und zeichnet sich durch Leichtverdaulichkeit und günstige diätetische Wirkung aus. Früher war es üblich, die M. nach dem Haupterzeugungsgebieten zu bewerten, und es galten als best. keine Marken: schweizerische, holländische und hollsteinische M. Aber seit etwa 25 Jahren wird in den unterbenannten entstehenden mit Zentrifugen versehenen vielen W. Genossenschaften wie Bräunolferseen wird, ebenso seine M. erzeugt wie in jenen Ländern, und hat es sich eingebürgert, im Handel die M. zu unterscheiden nach ihrer Verornung und Behandlung (Zeeb., Tafelb., Rastereibutter, Zentrifugenb., Bauernb., Kochb., Hoch- oder Dauerb.), nach der Jahreszeit und Fütterungsart (Weib., Stoppelb., Gros-, Weide- oder Sommer-, einerseits und Winter-, Etwab- oder Stall-, andererseits) oder nach den Tieren, die die auf M. bearbeitete Milch geliefert haben: Kuhb., Ziegenb., Schafb. usw. Als schlechteste M.-Sorten kommen am häufigsten vor: ranzige, fadenbe, faulige, schimmelige, saure, schwermilchige und bittere. In manchen Gegenden ist es üblich, M. zu salzen und zu färben. Sie wird durch Kochsalzzusatze wasserärmer, schmackhafter und haltbarer. In die zum sofortigen Verzehr bestimmte M. knetet man 2—3 p. D. in Dauer- oder Hoch- 4—6 p. D. Salz. Die Winterb. naturgem. Wasser gefärbt ist als Sommerb. (namentl. Weibeb.), sucht man vielfach die beliebte gelbl. Färbung der letzteren durch Zusatz unschädlicher pflanzlicher Stoffe erlaubterweise auch im Winter zu erzielen. Als solche Farbstoffe kommen in Betracht: Saft von roten Rüben, Röhren und Ringel- oder Wollmum, für feinerer M-Sorten jedoch nur Lösungen von Orlean oder Cochen. — E. auch Nahrungsmittel usw. S. Sieglin.

Buttermilch f. Butter.

Carbide (Calciumcarbide) f. Acetylen.

Chemische Fabriken sind (nach preuß. Prezig) Anl., die auf dem Weg durch Zusatz von fremden Substanzen, z. B. von freien Säuren und Alkalien aus Kohlen oder anderen Rohstoffen neue Substanzen herstellen, d. h. solche Fabriken, die andere Eigenschaften und eine andere Zusammensetzung als die in dem Rohmaterial vorhandenen

Stoffe haben. Anl., in denen zwar chem. Prozesse vorgenommen werden, eine Umbildung des Rohstoffs durch Zuführung fremder Stoffe aber nicht erfolgt, sowie Anl., in denen chem. Stoffe nur mechanisch gemischt, nicht chem. verbunden werden, gehören nicht zu den chem. F. Schider, Gew.C. 18 f. So ist in der Destillation von Parz zur Gewinnung von Parzöl der Betrieb einer chem. F. nicht zu erblicken. MinZBer. 5. 12. 82, Abt. 83. 44. Anl. zur fabrikmäßigen Herstellung von gasförmigem oder flüssigem Acetylen sind chem. F. f. Acetylen. Auch Sodfabr., in denen Sodfarben hergestellt werden, sind den chem. F. zuzuzählen (Preuß. Techn. Anleitung II, 12, abgebr. bei Schider, Gew.C. 1855). Chem. F. aller Art sind nach § 16 Gew.C. genehmigungspflichtig. Die Genehmigung erteilt die Kreisreg., § 68 Abf. 1 898. Bez.C. Ueber das Verfahren f. Anlagen, gew. II, 8, und Verfahren in Gewerbetrieben. Strißeß. Gew.C. § 147 Abf. 1 §. 2. — Für eine Reihe von Betrieben der chem. Industrie hat der Ober. gemäß § 105d Gew.C. Ausnahmen von dem Gebot der Genehmigung erteilt. Näheres f. unter Buchst. D. der Tabelle zur Bef. 5. 7. 05, Nr. 12. 898.

Chemische Untersuchungen, Inhalt für d. II. f. Gewerbeberichter D. III.

Cholera, asiatische. * I. Allgemeines: * E. gemeinverbreitete Kranth. G. 30. 6. 00, 8983, 300, 89. 23. 5. 10, 898, 281; Zeit. über Verhütung der Ch. 8983, 04 88 u. 07 91, Anz. 3. B. d. Ch.: MinZBer. 24. 4. 04, 12. 7. 07 u. 26. 5. 11, Abt. 268, 300, 195. — * II. Einzelnes: * A. Vorbeugungsmittelregeln. 1. Bei Epidemien sind die Wohnungen bes. rein zu halten. Orbergen, Kiste, Verpflegungsmittel, Wirtschaffen usw. sind zu überwachen. 2. Für reines Trink- und Gebrauchs-wasser, rasche unterird. Abführung von Schmutzwässern, Schmutzbeseitigung ist zu sorgen. 3. In den von Ch. bedrohten oder ergriffenen Orten ist der Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln sorgfältig zu beaufsichtigen. 4. Es sind öff. Desinfektionsanst. mit geschultem Personal einzurichten. 5. Pers., die aus Ch-Orten kommen, sind zu beobachten. Beobachtungsbauer längst. 5 T. Der Uebertritt von Durchwanderern aus ausl. Ch-Orten ist nur an best. Orten zu gestatten, ihre Massenbeförderung mit der Eisenbahn geschieht in Sonderzügen oder bes. Wagen. — B. Anzeigepflicht. G. § 1—4, 89. § 1. Die Befeh. der durch die Ch. bedrohten Bezirke haben durch öff. Bef. auf die H. hingewiesen und die Bevölkerung darüber zu belehren, daß bes. festige Verdachtsfälle verdächtig sind. — C. Vermittelung der Kr. G. § 6—8, 89. § 2—3. Bei allen verdächtigen Erkant. ist so zu verfahren, als ob es sich um wirkliche Ch-Fälle handelte. Von jedem ersten Fall von Ch. oder Ch-Verdacht in einem Ort hat das CR. das Krif. Besondere zu benachrichtigen. Weiter sind dem Besondere M. mitzutheilen: tägliche Ueberzichten und wöchentl. Nachweisungen über weitere Erkant. und Todesfälle. Die bacteriell. Bestimmung der Ch. geschieht durch das Reg. Laboratorium des Bezirke. — D. Nachregeln