Eine Methode zur Analyse des Käses, deren sich Arnaldo Maggiora¹⁾ bei seinen Untersuchungen über die Zusammensetzung des überreifen Käses bediente, dürfte in manchen Fällen willkommen sein, obgleich dieselbe sich an die gewöhnlich bei der Analyse der Nahrungs- und Genussmittel befolgten Methoden anschliesst.

Der zu untersuchende Käse ($\frac{1}{3} - \frac{1}{4}$ des ganzen in den Handel gebrachten Stückes) wird in einem Mörser gestossen, bis er einen Teig bildet. Letzterer wird durch ein metallisches Sieb gedrückt, dessen Maschen kleiner als 1 *qmm* sind. Die durch das Sieb gegangene Masse wird in einem weiten Gefäss längere Zeit geknetet und dann in einem Glasgefäss mit eingeschliffenem Stöpsel verschlossen. Die so vorbereitete Durchschnittsprobe dient zur Ausführung der einzelnen Bestimmungen.

1. Zur Bestimmung des Wassers werden 2—3 *g* der Substanz genau gewogen, mit 23 *g* kieseligem, präparirten Sande gemischt und bei 100° zum constanten Gewicht getrocknet.

2. Das Fett bestimmt man durch Ausziehen des in 1. erhaltenen Trocken-Rückstandes mit Petroläther (Siedepunkt 45° C.) im Soxhlet'schen Apparat.

3. Das Rohprotein wird aus dem mit 1—2 *g* Substanz nach Kjeldahl bestimmten Stickstoffgehalte durch Multiplication mit 6,25 berechnet.

4. Reinprotein. Die Trennung der Eiweisssubstanzen aus ungefähr 2 *g* (genau gewogen) des Käses wird nach der Methode von A. Stutzer ausgeführt, der kupferhaltige Niederschlag gewaschen, getrocknet, der Stickstoffgehalt desselben nach Kjeldahl bestimmt und durch Multiplication der so erhaltenen Zahl mit 6,25 das Reinprotein berechnet.

5. Ammoniak-Stickstoff. 2—3 *g* genau gewogene Substanz werden im Mörser sorgfältig und allmählich mit ammoniakfreiem, destillirten Wasser angerieben, die erhaltene Emulsion (ungefähr 250 *cc*) mit 5 *g* gebrannter Magnesia versetzt und das Ammoniak wie gewöhnlich bestimmt.

6. Der Amidstickstoff ergibt sich aus der Differenz des Gesamt-Stickstoffs und des Reinprotein-Stickstoffs.

7. Die Asche wird durch Verkohlung von 5 *g* Käse, Veraschung der mit siedendem Wasser ausgezogenen Kohle u. s. w. in bekannter Weise bestimmt. Die Rohasche wird in verdünnter Salpetersäure gelöst, der Chlorgehalt gewichtsanalytisch bestimmt und als Kochsalz in Rechnung gestellt.

¹⁾ Archiv für Hygiene 14, 216.