

$W, W_1$  seien die für Normalmilch geltenden Wirkungswerte des Kontroll- bzw. Versuchslabs und  $t, t_1$  die mit einer anormalen Milch für das Kontroll- bzw. Versuchslab gefundenen Gerinnungszeiten, so ist:

$$\text{für Labpulver } W_1 = W \frac{t}{t_1}$$

$$\text{und für Labflüssigkeiten } W_1 = W \frac{t}{8 t_1}$$

Hat man die Labstärke einer Labessenz (bzw. eines Labpulvers) ermittelt und will wissen, wieviel davon zur Dicklegung einer bestimmten Menge Milch (etwa 500 l) erforderlich ist, so verfährt man wie folgt:

Ist die Labstärke bei 35° in 40 Minuten zu 11268 gefunden, so ist  $11268 : 1 = 500 : x$  ( $x = 0,044$  l), d. h. man gebraucht zur Dicklegung von 500 l Milch von dieser Labessenz 44 ccm.

Will man in 20 Minuten dicklegen, so muß man die doppelte Menge Lab anwenden. Wird das Dicklegen bei anderen Temperaturen als bei 35° bewirkt, so muß die Labstärke hierfür besonders bestimmt werden.

Die Kosten des Dicklegens von etwa 1000 l Milch bei 35° in 40 Minuten bei einem Preise der Labflüssigkeit von 2 M. für 1 l erfährt man, wenn die Labstärke wie oben 11268 ist, nach der Gleichung:

$$11268 : 1000 = 200 : y \quad (y = 17,7 \text{ Pf.}),$$

d. h. die Dicklegung von 1000 l Milch bei 35° in 40 Minuten kostet 17,7 Pf.

L. Lindet<sup>1)</sup> hat neuerdings ein Verfahren zur Schätzung der Menge des durch Lab koagulierbaren Kaseins bei der Käsebereitung vorgeschlagen, auf das hier nur verwiesen werden kann.

<sup>1)</sup> Bull. Assoc. Chim. Suer. et Distill. 1902, 19, 1061; Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahrungs- und Genußmittel 1903, 6, 234.