

jene Weine zu den besten Sorten Frankreichs, so namentlich die Rotweine von Dannemoine (Olivotes, Montsavoye, Poinot), von Tonnerre (Pittoy, Perrières, Preaux, Chartoux) und von Auxerre (Grande côte, Clos de la Chainette). — Die Weißweine Nieder-Burgunds werden hauptsächlich zur Schaumweinfabrikation verwendet. Hierher gehören die Chablis, Grisées von Epineuil, Vaumorillon von Jaunay usw. Das Maconnais und Beaujolais liefern vorzugsweise Rotweine: Moulin à vent von Torins, Chénas, Fleury, Romanèche, Brouilly, Villiers. Leider sind die B. sehr schwer echt zu erhalten, weil sie schon in Frankreich stark verschnitten und mit Sprit versetzt werden.

Butter (frz. Beurre, engl. Butter) ist das erstarrte, aus der Milch abgeschiedene Fett, welchem infolge seiner Herstellung noch gewisse nicht entfernbare Mengen von Milchbestandteilen, wie Wasser, Kasein, Milchzucker und Mineralstoffe anhaften, und welches außerdem in Norddeutschland meist noch einen Zusatz von Kochsalz erhält. Zur Bereitung der B. wird der entweder freiwillig aufgestiegene oder durch Zentrifugen abgeschiedene Rahm in besonderen Buttermaschinen (Butterfässer) durch Stoßen, Rühren oder Schlagen so lange in lebhaftere Bewegung versetzt, bis die mikroskopisch kleinen Fetttropfchen der Milch sich zu einer kompakten, formbaren Masse vereinigt haben. Um auch beim Verbuttern von Süßrahm, welches im allgemeinen trotz etwas geringerer Ausbeute rationeller ist, den charakteristischen aromatischen Geschmack der Sauerrahmbutter zu erzielen, setzt man neuerdings, besonders in Dänemark, vielfach Reinkulturen gewisser Bakterien hinzu. Aus 25—35 l Milch wird etwa 1 kg B. erhalten. Ihrer chemischen Zusammensetzung nach ist die B. ein Gemisch von Butterfett mit ungefähr 13—14 % Wasser, 0,75 % Kasein, 0,5 % Milchzucker, 0,12 % Milchsäure und 0,66 % Mineralstoffen. Höhere Gehalte an Milchbestandteilen sind auf mangelhaftes Auskneten oder auf betrügerische Beimengung zurückzuführen. Zum Schutze des Publikums gegen die hierdurch verursachte Übervorteilung hat der Bundesrat in seiner Verordnung vom 1. III. 01 bestimmt, daß B. mindestens 80 % Fett enthalten muß, und daß der Wassergehalt bei gesalzener B. 16 %, bei ungesalzener 18 % nicht übersteigen darf. Natürlich ist diese Zahl nicht so zu verstehen, daß man B. mit geringerem Gehalte nun noch weitere Wassermengen einkneten dürfte, da hierin unter allen Umständen eine Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes zu erblicken ist. Von weiteren Verfälschungen kommen die in den Büchern erwähnten Beimengungen von Kreide, Gips, Mehl usw. wohl kaum noch vor, und auch die vor Jahren in Breslau aufgefundene „Butter“, welche aus einem Kern von Kartoffelbrei mit dünner Butterhülle bestand, dürfte ohne Nachfolger bleiben. Aber Zusätze von fremden Fetten, Schweineschmalz, Margarine (s. d.), Kokosfett usw. werden noch immer beobachtet, trotzdem sie durch das Margarinegesetz vom 15. VI. 1897 unter allen Umständen, selbst bei Deklaration, verboten sind. Zur Überwachung der gesetzlichen Vorschriften ist der Polizei das Recht

eingräumt worden, in den Betrieben, in denen Butter und ihre Ersatzmittel hergestellt, feilgehalten und verkauft werden, Revisionen vorzunehmen. Der Nachweis von Butterverfälschungen kann zwar in exakter Weise nur durch den Chemiker erbracht werden, immerhin ermöglichen einige leicht ausführbare Vorprüfungen auch dem Händler und Käufer ein vorläufiges Urteil zu erlangen. Zur Erkennung eines übermäßigen Wasserzusatzes schmilzt man Butter in einem dünnwandigen, graduierten Gläschen bei gelinder Wärme. Sie teilt sich dabei nach längerer Zeit in zwei Schichten. Obenauf schwimmt das völlig klare Fett, während sich unten das Wasser ansammelt, dessen Volumen nicht mehr als $\frac{1}{7}$ ausmachen darf. Erscheint die obere Fettschicht nicht goldklar, sondern trübe, so liegt gleichzeitig der Verdacht auf Margarinezusatz vor, den man mit Hilfe der Furfuroleaktion (s. Margarine) weiter prüft. Infolge der ausgedehnten amtlichen Nahrungsmittelkontrolle sind die inländischen Butterverfälschungen mehr und mehr zurückgegangen, und auch im Verkehr mit dem Auslande machen sich Zeichen von Besserung bemerkbar. Die holländische Regierung hat zum Schutze ihrer arg in Mißkredit gekommenen Butterausfuhr eine strenge Überwachung eingeführt, und es ist dem deutschen Großhändler dringend zu raten, holländische B. nur mit der Reichskontrollmarke zu kaufen, da bei dieser allein Gewähr für Reinheit gegeben ist. — Die geringe Haltbarkeit der animalischen Nahrungsmittel bringt es mit sich, daß große Buttermengen in verdorbenem Zustande in den Verkehr kommen, besonders aus Ländern mit so ungenügenden hygienischen Einrichtungen wie Galizien und Sibirien. Auch auf diese muß die Nahrungsmittelkontrolle ein wachsames Auge haben. In gleicher Hinsicht wird die gute Beschaffenheit der B. durch ihre Eigenschaft beeinflusst, Gerüche aus der Umgebung begierig anzuziehen. Der sog. Stallgeruch, der Geschmack nach Holz, es mit sich, daß große Buttermengen in verdorbenem Zustande in den Verkehr kommen, besonders aus Ländern mit so ungenügenden hygienischen Einrichtungen wie Galizien und Sibirien. Auch auf diese muß die Nahrungsmittelkontrolle ein wachsames Auge haben. In gleicher Hinsicht wird die gute Beschaffenheit der B. durch ihre Eigenschaft beeinflusst, Gerüche aus der Umgebung begierig anzuziehen. Der sog. Stallgeruch, der Geschmack nach Holz, nach Faß, nach Hering und Petroleum sind hierauf zurückzuführen. Bitterer Geschmack kann auf der Verwendung eisenhaltigen Kochsalzes oder mit Eisensalzen imprägnierter Pergamentumhüllungen beruhen. Die Farbe der Butter hängt von der Art der Fütterung ab. Während im Sommer bei Weidegang ein tiefgelbes Fett erzeugt wird, erscheint sie bei Stallfütterung im Winter wesentlich heller, ja bei reichlicher Strohütterung fast weiß. Um auch letzterer Ware den Anschein der besonders geschätzten Grasbutter zu geben, hat man zu dem Auskunftsmittel der künstlichen Färbung gegriffen. Safflor, Safran, Kurkuma und Orlean werden zugesetzt, und diese Unsitte ist zurzeit so weit eingebürgert, daß mit gesetzlichen Mitteln nicht wohl dagegen eingeschritten werden kann. Butterschmalz, Schmelzbutter, Rindschmalz nennt man das durch Ausschmelzen von den Milchbestandteilen befreite Butterfett, welches in Süddeutschland viel verbraucht wird. — Der Handel mit B. hat in den letzten Jahrzehnten große Wandlungen erfahren. Während im Jahre 1875 noch 124000 dz ausgeführt und nur 77000 dz eingeführt wurden, hat sich dieses Verhältnis im Jahre 1898 umgekehrt (28000 zu