Die schweizerische Schachtelkäseindustrie und der Verband schweiz. Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten [Werner Gallati]

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **34 (1943)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

BÜCHERBESPRECHUNG

Werner Gallati, Dr. rer. pol.:
Die schweizerische Schachtelkäseindustrie und der Verband schweiz. Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten

174 S., broch. Fr. 8.—, Verlag Paul Haupt, Akad. Buchhandlung, Bern u. Leipzig

Der Autor beschreibt in flüssigem Stil die Schachtelkäseindustrie, ihre Stellung in der schweizerischen Milchwirtschaft und ihre wirtschaftliche Bedeutung. Ein letzter Abschnitt ist der wirtschaftlichen Struktur des Verbandes schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten gewidmet.

Den naturwissenschaftlichen Leser werden vor allem die Kapitel über die Erfindung des Schachtelkäses und den Werdegang des technischen Fabrikationsprozesses bis zum fertigen, qualitativ hochstehenden Produkt interessieren. Für den Lebensmittelchemiker wäre eine eingehendere chemische Würdigung dieses Prozesses und Angaben über die Verwendung von Richtsalzen von Interesse, doch wird er auch aus dem übrigen reichhaltigen Inhalt einen wertvollen Einblick in eine relativ neue Lebensmittelindustrie gewinnen, die den Vorzug geniesst, ausschliesslich einheimische Rohstoffe zu verarbeiten und weitgehend schweizerische Hilfsstoffe zu verwenden.