

Die gärungschemischen Vorgänge im Hartkäse [H. Hostettler]

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **35 (1944)**

Heft 6

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

BÜCHERBESPRECHUNG

*Dr. H. Hostettler: Die gärungschemischen Vorgänge im Hartkäse
Bern, Paul Haupt, 1944*

Hostettler, Privatdozent an der Universität Bern und Leiter der chemischen Abteilung der eidg. milchwirtschaftlichen und bakteriologischen Anstalt in Bern-Liebefeld, hat in der ansehnlichen Reihe seiner bisherigen Publikationen mit grosser Beharrlichkeit und auch mit bedeutendem Erfolg versucht, in die komplizierten Vorgänge der Käsereifung Einblick zu geben. Die Schweiz ist das Land des Emmentalerkäses, dieses Spitzenproduktes der Milchwirtschaft, welches nur bei sorgfältigster Beachtung aller äusseren und inneren Faktoren in bester Qualität hergestellt werden kann. Es ist daher nicht verwunderlich, dass sich auch die wissenschaftliche Erforschung der Vorgänge bei der Entstehung dieses Königs der Käse speziell in der Schweiz, ganz besonders auf dem Liebefeld entwickelt hat und hier Tradition geworden ist. Namen wie *v. Freudenreich*, *Burri*, *Koestler*, *Orla-Jensen* haben weit herum guten Klang. Diese Männer legten den Grund, auf dem die heutige Generation mit Fleiss und Erfolg weiter baut. *Hostettler* ist einer dieser Forscher. Er versucht nun in dem oben genannten Werke eine Zusammenfassung, sozusagen eine Monographie der Käsebildung zu geben, was ihm auch infolge seiner genauen Kenntnis der früheren Arbeiten und auf Grund zahlreicher eigener Forschungen sehr wohl gelingt. Die komplizierten Gärungsschemata nach *Neuberg* werden auf die speziellen Verhältnisse bei der Käsereifung zur Anwendung gebracht, die günstigen und die unerwünschten bakteriellen Vorgänge eingehend behandelt und die chemischen Begleiterscheinungen betrachtet.

Der chemisch-physikalisch recht interessante Vorgang der Lochbildung, der bekanntlich auch praktisch hoch bedeutsam ist, gelangt zur Besprechung, und schliesslich geht auch die Praxis nicht leer aus. Für jeden, der sich über den heutigen Stand der Kenntnisse über die Reifungsvorgänge bei Käse orientieren will, wird diese Arbeit eine Fundgrube des Wissens sein. Der einzige Wunsch, der zum Schluss noch angebracht werden könnte, ist, dass eventuell da und dort ein Schema oder eine Erläuterung einfachster Art eingeschaltet werden könnte, die auch dem weniger spezialisierten Leser das Verständnis der Vorgänge und damit die Benützung des Werkes erleichtern würde.