

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 26 (1935)
Heft: 2

Rubrik: Bücheranzeige

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Verwendete Literatur.

- O. Gratz.* Die Technik der Schmelzkäseherstellung. Volksw. Verlag Kurz & Co. Südd. Mlk. Ztg. 1931.
- O. Mezger* u. *J. Umbrecht.* Schmelzkäse. Druck und Verlag der Südd. Mlk. Ztg. Kempten im Allgäu. 1930.
- Tr. Baumgärtel.* Sammelheft d. Milchw. Ztr. Bl. 1935, 64, H. 2. Arbeiten verschiedener Autoren.
- F. E. Nottbohm.* Ueber den Wassergehalt von Schmelzkäse. Z. U. L. 1932, 63, 37.
- Zur Beurteilung von Schmelzkäse. Mlk. Ztg. Hild. 1932, Nr. 145.
- u. *O. Baumann.* Die Höhe der kochsalzfreien Asche von Natur-Schmelzkäsen. Z. U. L. 1933, 65, p. 439.
- Entwurf von Leitsätzen für die Beurteilung von Schmelzkäse. Z. U. L. 1933, 66, p. 83.
- Lebensmittelüberwachung und Schmelzkäse. Dtsch. Mlk. Ztg. Folge 16 v. 18. April 1935.
- C. Habicht.* Die Vorgänge beim Käseschmelzprozess. Z. U. L. 1933, 66, p. 81.
- Ueber die wissenschaftlichen Grundlagen des Käseschmelzprozesses. Mch. Forsch. 1934, 16, p. 347.
- F. Kieferle.* Wissenswertes über Konservenkäse. Südd. Mlk. Z. Festschr. f. d. Wanderausstell. d. D. L. G. 1929, p. 42.
- H. Butenschön.* Die Herstellung von Schmelzkäse. Mlk. Ztg. Hild. 1931, p. 20.
- J. Csizsár.* Die Mikroflora des Schmelzkäses und über einige Einflüsse auf diese. Mch. Forsch. 1931, p. 319.
- K. Vas.* Eiweissabbau und die Schmelzbarkeit des Emmentalerkäses. Mch. Forsch. 1931, 12, 183.
- H. L. Templeton* and *H. H. Sommer.* Some observations on Processed Cheese. Irl. Dairy Sc. 1930, XIII p. 203.
- S. K. Robinson.* The pasteurisation of Cheese. Proc. of the World's Dairy Congr. 1923, I, p. 274.
- St. Pásztor.* Studien über die Vorgänge bei der Herstellung von Schmelzkäse. Mlk. Ztg. Hild. 1930, Nr. 75.
- Ueber die Schwarzfärbung der Zinnfolie bei Schmelzkäsen. Mlk. Ztg. Hild. 1931, Nr. 6.
- E. Erbacher* u. *H. Haug.* Ueber die Schwarzfärbung der Zinnfolien. Südd. Mlk. Ztg. 1932, Nr. 45.
- H. L. Templeton* and *H. H. Sommer.* Cheese spreads (Schmierkäse). Irl. Dairy Sc. 1934, 17, p. 373.
- W. Ziegelmayr.* Die Pektinwirkung im Schmelzkäse. Dtsch. Mlk. Ztg. 1934, Nr. 21.

Bücheranzeige.

Die Glatt. Eine systematische, praktischen Zwecken dienende Flussuntersuchung in chemischer, bakteriologischer und biologischer Richtung. Von Prof. Dr. E. Waser, Dr. Ing. W. Husmann und Dr. G. Blöchliger. Aus dem Laboratorium des Kantonschemikers des Kantons Zürich; Vorstand: Prof. Dr. E. Waser. (Separatabdruck aus: «Berichte der Schweiz. Botanischen Gesellschaft», 1934, Band 43, Heft 2.)

Zu beziehen bei der Buchdruckerei Bächler & Co., Bern. Preis Fr. 5.—.