

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 35 (1944)

Heft: 6

Buchbesprechung: Die gärungschemischen Vorgänge im Hartkäse [H. Hostettler]

Autor: [s.n.]

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: 14.03.2025

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

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.