

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 48 (1957)

Heft: 5

Buchbesprechung: Die Butter [Walter Mohr, Karl Koenen]

Autor: Zollikofer, E.

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>

3. Als besonders wichtig für die Beurteilung der Vorzugsbutter erweist sich der Gehalt an konidientragenden Schimmelpilzen und der Gehalt an Colibakterien. Diese Organismen sollten fast gänzlich fehlen. Der Geschmack wird besonders durch die Schimmelpilze ungünstig beeinflusst. Aber auch Oidien und Hefen sowie andere «Fremdkeime» (Nichtmilchsäurebakterien) dürfen nicht zu stark überhand nehmen.
4. Auf Grund der Resultate aus dem Detailhandel entsprachen 80 bis 90 % der Proben diesen Anforderungen an Vorzugsbutter. Wir kommen daher zum Schluss, dass sowohl die besprochene Methodik wie auch die Beurteilungsnormen für die amtliche Lebensmittelkontrolle anwendbar seien.

Summary

Examination of bacteriological methods and norms for the quality of butter suggested by the Milk Research Institute, Liebefeld-Bern (Dr. *W. Ritter*). It has been found that these methods and norms can be used by the official control laboratories. It also has been found that choice butter should contain practically neither conidies-bearing moulds nor Coli bacteria, since these organisms influence unfavorably its taste. Also there should not be too many oidies, yeasts and non-lactic bacteria present in the butter.

Bibliographie

- 1) *Aschaffenburg et Mullen*, Journal of dairy research **16** (1949).
- 2) *Andersen et Uertesen*, Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène, **39**, 65 (1948).
- 3) *Siegenthaler E.*, Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène, **47**, 1 (1956).

Bücherbesprechung **Revue des livres**

Die Butter

von Prof. Dr. *Walter Mohr* und Dr. *Karl Koenen*

Milchwirtschaftlicher Verlag Th. Mann K. G. Hildesheim
(662 Seiten mit 190 Abbildungen, Preis Fr. 61.30)

Dieses auf Jahresbeginn 1958 erschienene Handbuch über Butter gibt einen umfassenden Ueberblick über alle wissenschaftlichen, technischen und praktischen Fragen der Butterbereitung.

Die wichtigsten Kapitel behandeln die Butter als Nahrungsmittel, die Erzeugung der Butter und ihre Eigenschaften, die Kosten einer Buttereierei, Wasser und Abwasserfragen, spezielle Fragen der Butterfabrikation und die wichtigsten Untersuchungsmethoden.

Das Buch ist auch für den Lebensmittelchemiker ein wertvolles Nachschlagewerk und enthält eine Fülle von wissenschaftlichen und technischen Beispielen und Daten.

E. Zollikofer