

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 25 (1934)
Heft: 1

Titelseiten

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: 15.03.2025

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

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 10.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang.
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XXV

1934

HEFT 1

Die an der Bildung des Butteraromas beteiligten Bakterien.

Von Prof. Dr. R. BURRI (Liebefeld).*

Einleitung.

Als die Milchwirtschaft noch auf primitiver Stufe stand, musste alle Butter notwendigerweise den Charakter von Sauerrahmbutter aufweisen. Denn vor Einführung der Zentrifuge benötigte die Trennung von Rahm und Magermilch durch den natürlichen Aufrahmungsprozess eine beträchtliche Zeit, während welcher die schon in der frischen Milch vorhandenen Mikroorganismen sich vermehren und verschiedene Umsetzungen der leicht angreifbaren Milchbestandteile bewirken konnten. Im Vordergrund dieser Umsetzungen stand jedenfalls die Vergärung eines Teiles des Milchzuckers unter Bildung von Milchsäure und einigen andern Stoffen. Mit der Einführung der Zentrifuge war die Möglichkeit gegeben, vollständig frische, von Bakterien noch nicht beeinflusste Milch in kürzester Zeit in Rahm und Magermilch zu trennen und die Verarbeitung eines solchen Rahms musste eine Butter liefern, die ebensowenig wie die als Ausgangsmaterial benützte frische Milch die Kennzeichen einer bakteriellen Einwirkung an sich trug. Geschmack und Aroma einer solchen Butter sind ausschliesslich durch die aus der Milch übernommenen Bestandteile, in erster Linie durch das an Menge weitaus überwiegende Milchfett bestimmt.

Es ist bemerkenswert, dass sich die Butterindustrie den erwähnten, durch die Einführung der Milchzentrifuge ermöglichten Vorteil nicht zu

*) Anschliessend an den Bericht über die 45. Jahresversammlung des Schweizerischen Vereins analytischer Chemiker in Sitten, veröffentlicht in diesen Mitteilungen, 24, 351 (1933), folgen im vorliegenden Heft auf Seite 1—47 Vorträge, welche an dieser Versammlung gehalten worden sind.