

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 34 (1943)

**Heft:** 5-6

**Buchbesprechung:** Die schweizerische Schachtelkäseindustrie und der Verband schweiz. Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten [Werner Gallati]

**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:** 18.02.2025

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

## BÜCHERBESPRECHUNG

*Werner Gallati, Dr. rer. pol.:*

*Die schweizerische Schachtelkäseindustrie und der Verband schweiz.  
Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten*

174 S., broch. Fr. 8.—, Verlag Paul Haupt, Akad. Buchhandlung, Bern u. Leipzig

Der Autor beschreibt in flüssigem Stil die Schachtelkäseindustrie, ihre Stellung in der schweizerischen Milchwirtschaft und ihre wirtschaftliche Bedeutung. Ein letzter Abschnitt ist der wirtschaftlichen Struktur des Verbandes schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten gewidmet.

Den naturwissenschaftlichen Leser werden vor allem die Kapitel über die Erfindung des Schachtelkäses und den Werdegang des technischen Fabrikationsprozesses bis zum fertigen, qualitativ hochstehenden Produkt interessieren. Für den Lebensmittelchemiker wäre eine eingehendere chemische Würdigung dieses Prozesses und Angaben über die Verwendung von Richtsalzen von Interesse, doch wird er auch aus dem übrigen reichhaltigen Inhalt einen wertvollen Einblick in eine relativ neue Lebensmittelindustrie gewinnen, die den Vorzug genießt, ausschliesslich einheimische Rohstoffe zu verarbeiten und weitgehend schweizerische Hilfsstoffe zu verwenden.