

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 43

Artikel: Ein Berner Qualitätsprodukt
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-649680>

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

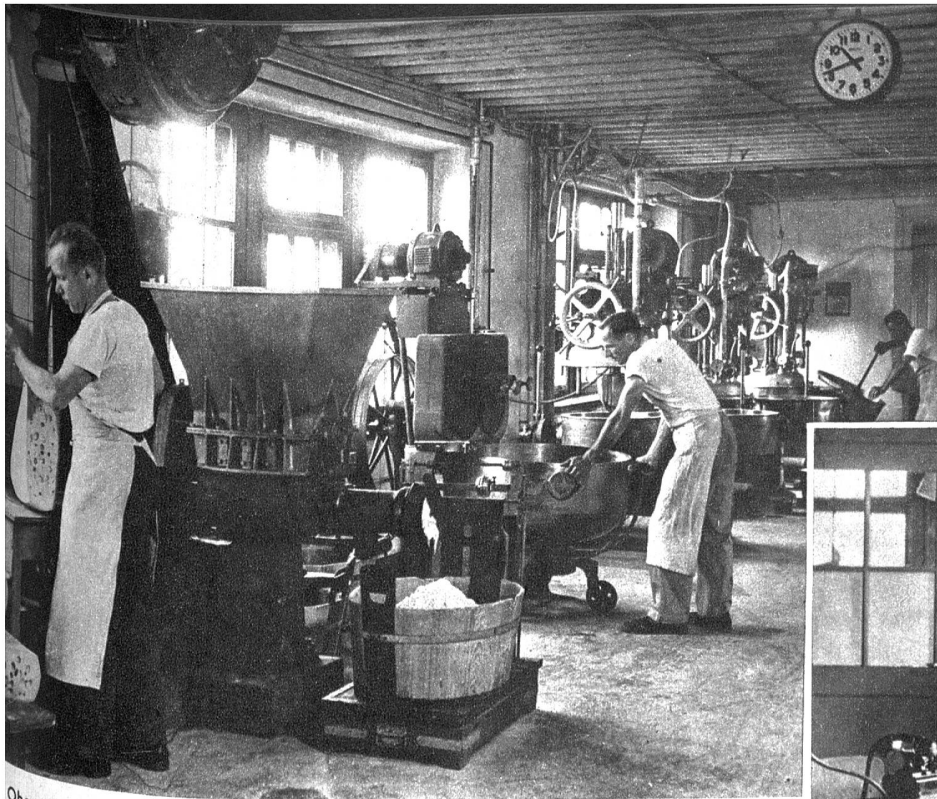
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 29.03.2025

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



Oben: Blick in den Fabrikationsraum — Walz-, Mischungs- und Kochmaschinen

Oben rechts: Der Edel-Camenbert «Zingg», aus eigenen Weichkäseereien stammend, erfreut sich in der ganzen Schweiz grosser Beliebtheit

Rechts: Der Kontakt mit den ehemaligen europäischen und überseeischen Absatzgebieten muss ständig unterhalten werden, obwohl der gegenwärtige Warenmangel noch keinen Export zulässt. Photos: W. Nydegger

Ein Berner Qualitätsprodukt

(Aufnahmen aus dem Betriebe der Firma Zingg & Cie., Bern-Liebelfeld)



Wie ein jeder rechter Schweizer, hat auch unser Käse während den Kriegs- und Nachkriegszeiten seine Pflicht getan und wacker mitgeholfen, durchzuhalten und durchzustehen. Wohl beklagt man sich heute vielerorts über ihn, dass er sich nicht in grösseren Mengen auf den Lebensmittelkarten präsentiert, doch ist es ja nicht sein Fehler, wenn sein lieber Kollege Butter so viel von der vorhandenen Milch für sich beansprucht. Die vorliegenden Bilder, welche von einer Besichtigung der Schachtelkäsefabrik der im Jahre 1850 gegründeten Käseexportfirma Zingg & Co., Bern, stammen, sollen einen kleinen Einblick vermitteln in den Umwandlungsprozess von unserem Emmentaler Laibkäse in die beliebten, feinen Schachtelkäse. Sorgfältige Auswahl und gute Pflege des Rohmaterials, sowie hygienisch und fachtechnisch einwandfreie Umarbeitung ermöglichen es, den Konsumenten einen haltbaren, herrlichen Schachtelkäse anzubieten.

Im kräftigen Zügen wird hier die Rinde abgeschält, um den gut gepflegten Käse verarbeitungsbereit zu machen

Im gleichen Arbeitsgang werden die Schachteln mit Bandschneidern und Etiketten versehen

Der geschmolzene, cremartig fließende Käse ist bereit zum Eingiessen in die Abfüllmaschinen

