

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 52 (1979)

Heft: 5: La Gruyère = Greyerzerland

Artikel: Wie der Greyerzer in Charmey entsteht = Comment on fabrique la gruyère à Charmey = How Gruyère cheese is made in Charmey

Autor: Fischler, Rita

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-774905>

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: 02.04.2025

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

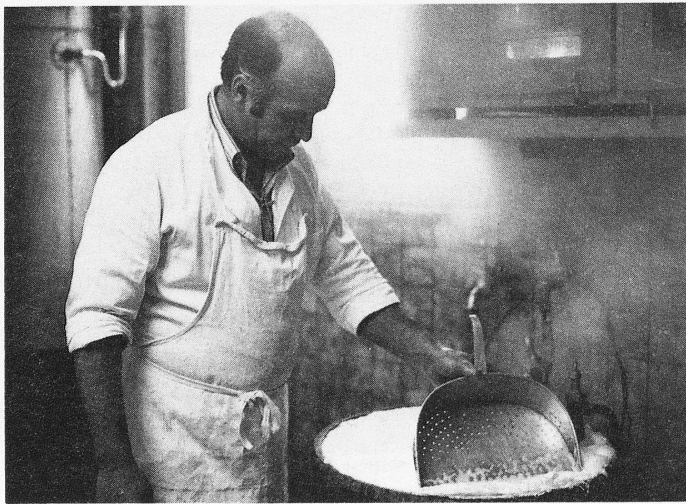
Wie der Greyerzer in Charmey entsteht Von Rita Fischler

Comment on fabrique le gruyère à Charmey How Gruyère Cheese is Made in Charmey

In der Käserei Otto Raemy im oberen Dorfteil des Ferienortes Charmey (an der Strasse über den Jaunpass vom Greyerzerland ins Simmental) wird noch nach dem gleichen Verfahren Käse hergestellt wie vor 70 Jahren. Nur die Maschinen sind moderner geworden. In Charmeys einziger Käserei werden im Jahr rund 1 200 000 Liter Milch verarbeitet; das sind im Tag rund 3800 bis 5000 Liter. Hergestellt werden Greyerzer, Vacherin sowie Ziger und Butter. Es ist ein Familienbetrieb mit Meister Otto Raemy (1) und seiner Frau Marguerite (2), die für den Verkaufsladen verantwortlich ist. Ihnen zur Seite stehen der Käser René Bourguet – im Sommer arbeitet er auf einer Alp im Vallée de Joux –, der Lehrling Daniel Bieri und die Lehrtochter Catherine. Auch eine Schweinezucht mit 1000 Stück Mast- und Zuchtvieh gehört zu Raemys Betrieb. Für eine Käserei ist es am rentabelsten, wenn sie die Molke direkt als Futtermittel verwenden kann.

Dans la fromagerie Otto Raemy, au sommet du village de Charmey (sur la route du col de Jogne qui relie la Gruyère à la vallée de la Simme), on continue à fabriquer le fromage comme il y a septante ans. Seules les machines sont modernes. Dans cette fromagerie, qui est la seule de Charmey, on traite bon an mal an environ 1 200 000 litres de lait, soit 3800 à 5000 litres par jour. Ce que l'on en fait, c'est du gruyère, du vacherin, du sérac et du beurre. Il s'agit d'une entreprise familiale avec le maître Otto Raemy (1) et sa femme Marguerite (2), qui est responsable du magasin. Ils ont à leurs côtés le fromager René Bourguet – qui travaille en été sur un alpage de la vallée de Joux – et deux apprentis, Daniel Bieri et Catherine. Une grande porcherie de mille têtes pour l'engraissement et l'élevage appartient également à l'entreprise. Le système le plus rentable pour une fromagerie est de pouvoir utiliser le petit-lait directement comme aliment pour le bétail.

In Otto Raemy's cheese dairy, situated in the upper part of the holiday village of Charmey, on the road over the Jogne or Jaun Pass from Gruyère into the Simme Valley, cheese is still made as it was seventy years ago. Only the machines have grown more modern. This is Charmey's only cheesery, and it handles some 1 200 000 litres of milk per year, from 3800 to 5000 litres per day. Gruyère, Vacherin and Sapsago cheeses are made, as well as some butter. The dairy is a family enterprise run by master cheese-maker Otto Raemy (1) and his wife Marguerite (2), who also looks after the shop. They are assisted by cheese-maker René Bourguet—who works on an alp in the Vallée de Joux in summer—and by their apprentices Daniel and Catherine. They also own a pig-farm comprising a thousand porkers and breeding animals. A cheese dairy can operate more economically when the whey can be used directly as feed in this way.



1



2

Tagesprogramm: acht Laibe Greyerzer Käse

Heute ist in der Käserei Raemy eine Produktion von acht Laiben Greyerzer Käse vorgesehen. Seit sieben Uhr früh hält ein Traktor nach dem andern vor der Käserei an (3); Milchkannen werden abgeladen (4), die Milch kommt zum Wägen und Prüfen (5) in den Produktionsraum. Jeder Bauer besitzt eine Karte, auf der jedesmal die abgelieferte Milchmenge eingetragen wird. Die frische Milch (verarbeitet wird ausschliesslich Rohmilch von Kühen, die nicht mit Silofutter ernährt werden) läuft dann mittels einer Pipeline in das grosse ovale, 1200 l fassende Kupferkessi. Die Milch vom Vorabend nimmt man mit derjenigen vom Morgen zusammen und verkäst sie gemeinsam, wobei die Abendmilch noch leicht entrahmt wird.

Unter Rühren wird die Milch nun auf die fürs «Einlaben» richtige Temperatur von 32°C eingestellt. Das mechanische Rührwerk läuft mit einer

Geschwindigkeit von 30 Touren in der Minute. Immer wieder misst der Käser die Temperatur (6); bis der genaue Hitzegrad erreicht ist, dauert es ungefähr 20 Minuten. Nun giesst man das in Wasser aufgelöste Lab und die Bakterienkulturen in das Kessi. Das Lab bringt die Milch zum Gerinnen, die natürlichen Bakterien (Milchsäure- und Propionsäurebakterien) bewirken die Gärung und Reifung des Käses. Eine weitere halbe Stunde später ist die Milch geronnen.

Nun beginnen der Käser und sein Gehilfe die Masse mit der Käseharte zu brechen (7). Sie ziehen dabei die Harfe kreuz und quer, immer im gleichen Rhythmus und mit kräftigen Bewegungen (9) durch das Kessi, bis die Käsekörner weizenkorngross sind. So kann sich die wässrige Sirte (auch Molke genannt) von der Käsemasse trennen. Es ist recht schwierig zu wissen, wann die 2–3 mm grossen Käsekörner nach dem

Rühren und Erwärmen auf 53°C die richtige Festigkeit erreicht haben. Im ganzen wird 40 Minuten lang gerührt, damit sich die Bakterien entwickeln können.

Wenn die Käsekörner die gewünschte Konsistenz erreicht haben, ist der Augenblick gekommen, die Masse aus dem Kessi zu heben. Das Käsetuch wird an einen Halter gehängt, der sich an den runden Kessiboden anpressen lässt und es erlaubt, das Tuch präzise den Wandungen entlang und auf dem Grund des Kessibodens durchzuführen (8). So entgeht denn kaum ein Käsekörnchen dem Tuch! Anschliessend wird das Tuch vom Halter gelöst (10), mit den vier Enden an den Flaschenzug geknüpft (11) und auf den Pressstisch gefahren (12). Die Käsemasse samt dem Tuch bettet der Käser nun in das auf einem massiven Holzdeckel stehende «Järb», einen 18 cm hohen Reifen ein (13) und presst den Laib

sofort leicht an (14). Später kommen je zwei Laibe unter eine Presse (15). Drei Laibe gibt das Kessi her. Von den insgesamt 1200 Litern bleiben am Schluss drei Käse von je 35 kg übrig. Es braucht also 12 Liter gute, vollwertige Milch für 1 Kilo Greyzer! Mit zunehmendem Druck wird noch Sirte aus den frischen Käseläiben gepresst. Damit sie gleichmässig abläuft, werden die Laibe am selben Tag noch viermal gewendet (16). Nun wird die im Kessi verbliebene Sirte abgesaugt. Auf der Zentrifuge gibt die Molke noch ein halbes Prozent Rahm ab. Da die vollständig entrahmte Sirte noch einen Rest Eiweiss und Spurenelemente enthält, dient sie als gutes Schweinefutter. Stets wird sehr rasch gearbeitet; alle Abläufe gehen ineinander über und müssen zeitlich aufeinander abgestimmt werden. Timing ist oberstes Gesetz. Immer wieder wird auch der Boden, werden die gebrauchten Werkzeuge und sogar die Arme mit dem Wasserschlauch abgespritzt. Hygiene ist in der Käserei grossgeschrieben.

Noch kommen Stempel mit der Aufschrift «Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland» – dem Schweizer Gütezeichen – und Datum auf den Käse. Im Kessi ist die Sirte jetzt ausgepumpt. Der Käser reinigt es mit einem Besen (17). Im grösseren, 2000 l Milch fassenden Kessi wiederholt sich das Prozedere – fünf weitere Laibe entstehen. Gegen Mittag ist auch das zweite Kessi gereinigt – Pause bis 13.30 Uhr. Der Nachmittag ist der Arbeit im Keller gewidmet.

Unsere acht frischen Greyzer Laibe werden am darauffolgenden Morgen, bevor mit der neuen Käseproduktion begonnen wird, zur Auskühlung in den Keller gebracht, wo Temperatur und Luftfeuchtigkeit gleich gehalten werden. Hier kommen sie in ein konzentriertes Salzbad und bleiben dort einen ganzen Tag (18). Bereits bildet sich der Rindenansatz, weil die Käse an der Oberfläche noch Flüssigkeit ausscheiden und Salz aufnehmen. Vom dritten Tag an werden die Laibe einmal im Tag während einer Woche mit Salz eingerieben und dann rund einen Monat lang jede Woche zweimal gewendet (19) und eingerieben. Nach dieser Zeit transportiert man die Laibe vom wärmeren in den kälteren Keller, wo sie in regelmässigen Abständen gereinigt, gewaschen und gesalzen werden (20). In sechs bis zehn Monaten entwickelt sich langsam das feinwürzige Aroma des Greyzers.

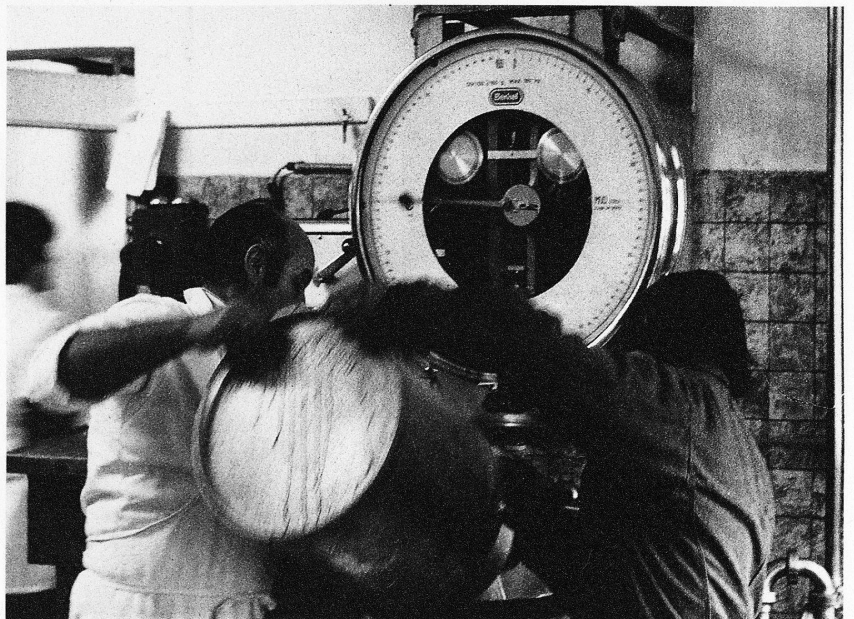
Der Käse, der nicht direkt in den Ortsverkauf gelangt, wird einem Käsehändler in Cham geschickt, der auch exportiert. Eine grosse Anzahl Greyzerkäse aus Charmey wandert nach Kanada aus.



3



4



5

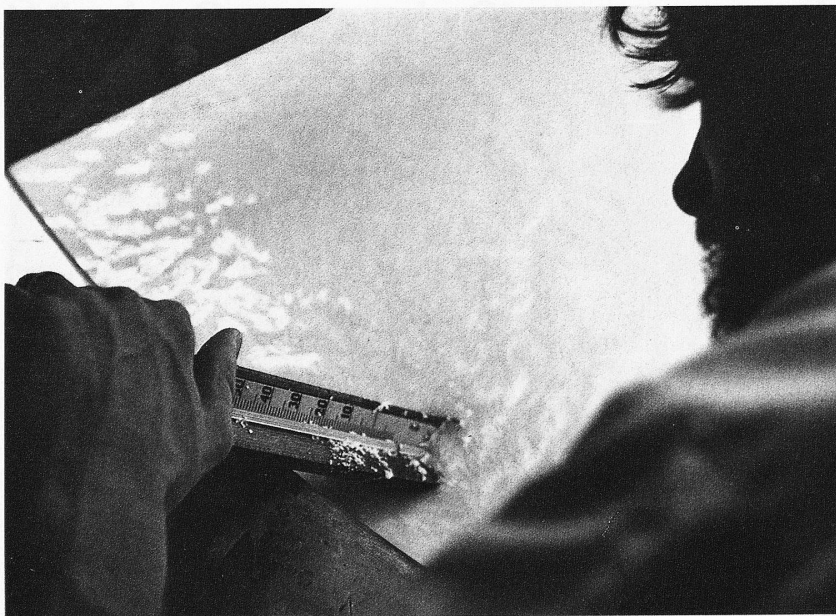
La fabbricazione del groviera

1 e 2 Il caseificio di Charmey, nella Gruyère, è un'azienda familiare condotta dal casaro Otto Raemy e dalla moglie Marguerite, che è anche responsabile dello spaccio

3 Dalle 7 del mattino i trattori si succedono davanti al caseificio

4 I bidoni del latte vengono scaricati...

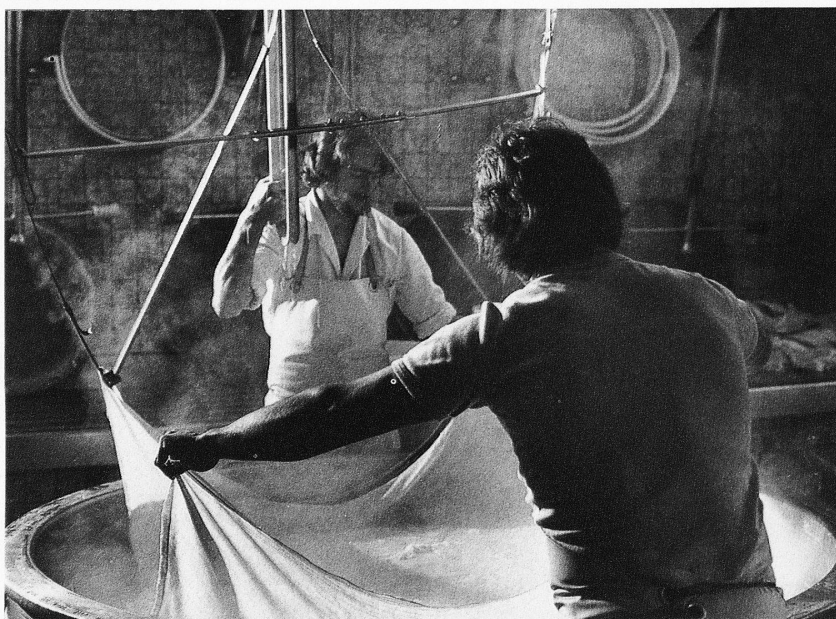
5 ...il latte pesato e controllato



6



7



8

Programme quotidien: huit meules de fromage de Gruyère

Dans la fromagerie Raemy, on a prévu de produire aujourd'hui huit meules de gruyère. Dès sept heures du matin, les tracteurs défilent et font halte devant la fromagerie (3); on décharge les bidons de lait (4), le lait est pesé et examiné (5) dans la salle de fabrication. Chaque paysan possède une carte où est inscrite la quantité de lait livrée. Le lait frais (on ne traite que le lait brut des vaches qui ne sont pas nourries avec du fourrage de silo) s'écoule par un «lactoduc» dans le grand chaudron de cuivre ovale, qui contient 1200 litres. Le lait de la veille est mélangé à celui du matin et on les traite ensemble après avoir encore écrémé légèrement celui du soir.

On porte alors le lait, en le brassant, à la température de 32 degrés C requise pour l'emprésurage. Le brassage mécanique est effectué à une cadence de trente tours à la minute. Le fromager vérifie constamment la température (6); il faut environ vingt minutes pour atteindre le degré de chaleur exigé. On verse alors dans le chaudron la présure dissoute dans l'eau ainsi que les cultures de bactéries. La présure fait cailler le lait, les bactéries d'acide lactique et autres provoquent la fermentation et la maturation du fromage. Au bout d'une demi-heure, le lait est caillé. C'est alors que le fromager et son aide commencent à couper la masse à l'aide du tranchecaille (7), qu'ils agitent dans le chaudron en tout sens au même rythme et avec force (9) jusqu'à ce que les grains de fromage aient la grosseur de grains de blé. Le petit-lait se détache alors de la masse. Il est très difficile de savoir quand les grains de fromage, qui mesurent deux à trois millimètres, ont atteint la consistance désirée grâce au brassage et à l'échauffement à 53 degrés. Le brassage dure approximativement quarante minutes afin que les bactéries puissent se développer.

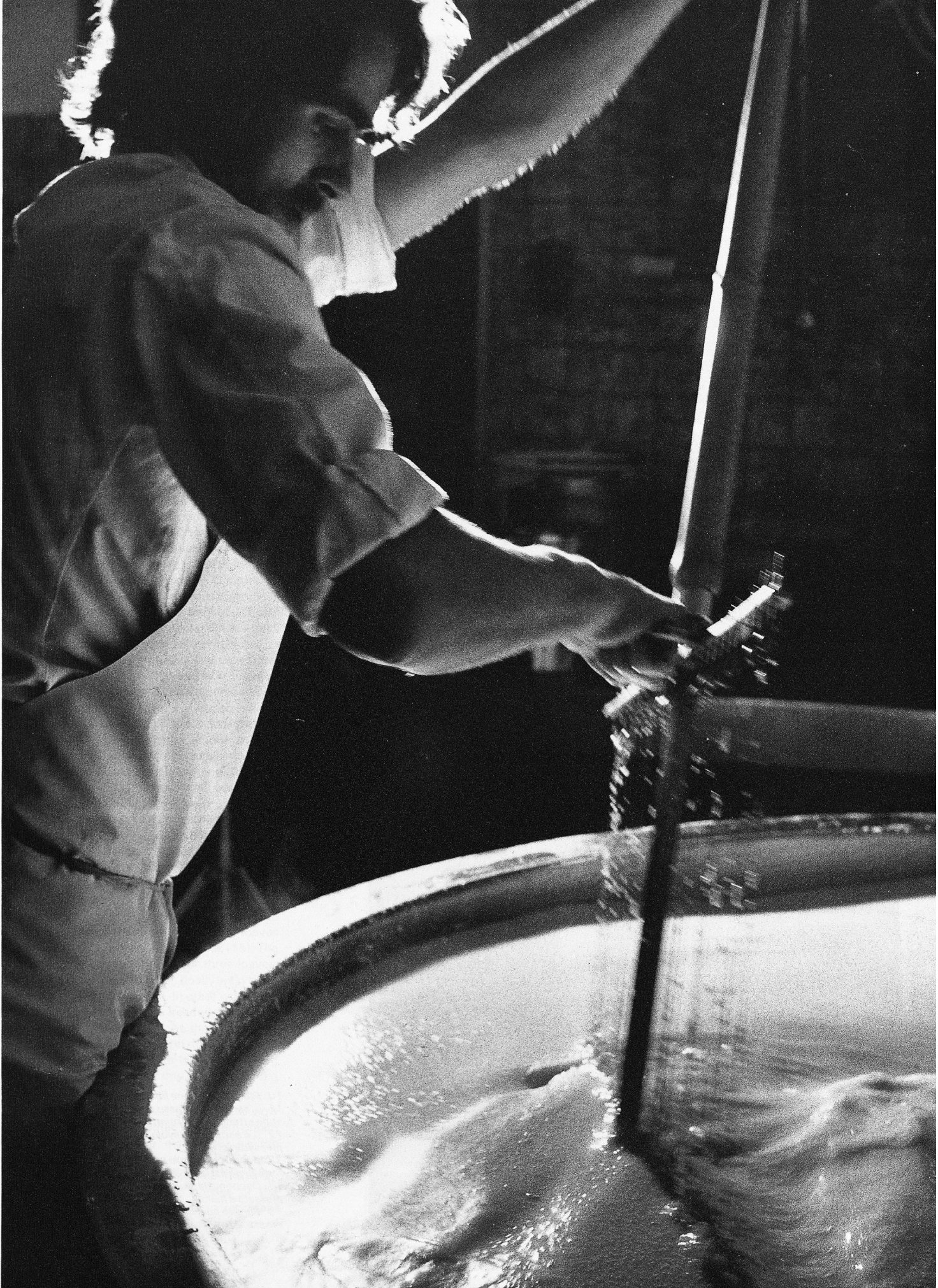
Lorsque les grains ont atteint la consistance voulue, le moment est venu de retirer la masse du chaudron. Une toile de chanvre est suspendue à un support, que l'on peut presser contre le fond arrondi du chaudron, ce qui permet de faire passer la toile avec précision le long des parois et sur le fond du chaudron (8). La toile ne laisse ainsi presque pas échapper de grains. Elle est ensuite détachée du support (10), nouée aux quatre coins à un moufle (11) et transportée sur la table de pressage (12). On dépose alors la masse dans un cercle haut de 18 cm (13) qui repose sur un solide plateau de bois, et l'on presse la meule légèrement (14). Les meules sont ensuite mises sous presse deux par deux (15). Le chaudron en produit trois. Du total de 1200 litres

6 Il latte viene poi rovesciato in una caldaia di rame con una capienza di 1200 litri. Il casaro misura costantemente la temperatura che deve salire a 32° per permettere la cagliatura

7 Il casaro e il suo aiutante incominciano a rompere la massa gelatinosa mediante un apposito strumento detto arpa

8 Quando i granelli di formaggio hanno raggiunto la solidità desiderata, la cagliata viene tolta dalla caldaia. L'apposito panno viene appeso ai fermagli e tirato sul fondo della caldaia

9 L'arpa viene mossa in tutte le direzioni seguendo un ritmo costante, fino a ottenere granuli di formaggio grossi come chicchi di grano. In tal modo il siero può essere separato dalla cagliata

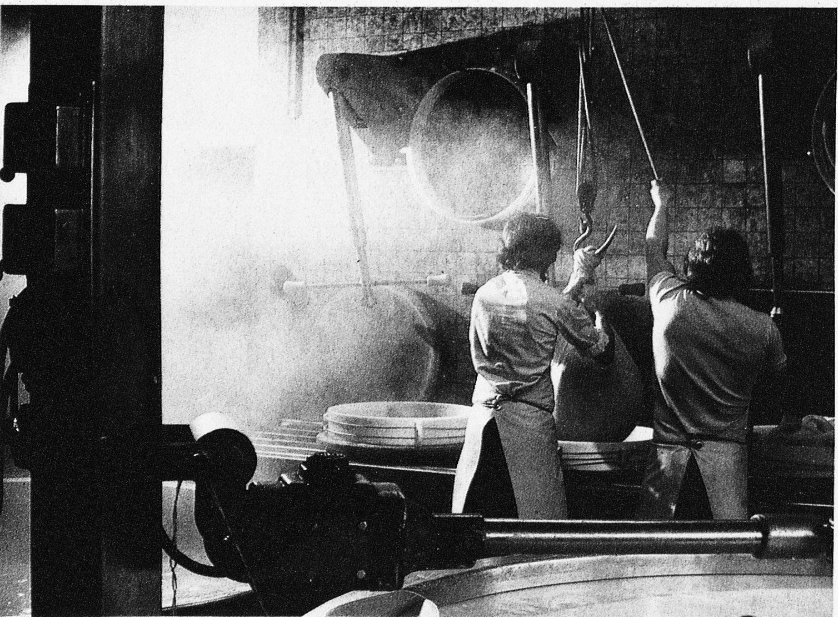




10



11



12

restent à la fin trois meules de 35 kilos chacune. Il faut donc douze litres de bon lait intégral pour faire un kilo de gruyère! Par une pression croissante, le petit-lait est encore extrait des meules fraîches. Pour qu'il s'écoule d'une manière régulière, il faut encore retourner les meules quatre fois dans la même journée (16).

On recueille alors le petit-lait qui reste dans le chaudron. Traité à la centrifuge, celui-ci donne encore un demi pour-cent de crème. Comme le petit-lait totalement écrémé contient encore un reste d'albumen et d'éléments de traces, il sert d'excellent aliment pour les porcs. Le travail se fait toujours rapidement. Toutes les phases s'enchaînent et doivent être strictement minutées. Le minutage est même une règle primordiale. On arrose en outre constamment avec le tuyau d'arrosage le sol, les instruments utilisés et même les bras, car l'hygiène est la première loi dans la fromagerie.

On appose encore sur le fromage le sceau avec la marque suisse de qualité qui consiste dans l'inscription «Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland» et la date. Le chaudron est maintenant exempt de petit-lait. Le fromager le nettoie avec un balai (17). Dans les grands chaudrons de 2000 litres, le processus se renouvelle encore pour cinq autres meules. Vers midi, le second chaudron est également nettoyé. La pause de midi dure jusqu'à 13 h 30, puis, l'après-midi, le travail continue à la cave.

Nos huit meules fraîches de gruyère sont, le matin suivant avant que commence la nouvelle fabrication, déposées à la cave où la température et l'humidité sont constantes. On les plonge dans un bain de saumure où elles restent un jour entier (18). Déjà se forme la croûte, tandis que le fromage exsude encore du liquide et absorbe du sel. A partir du troisième jour, les meules seront frottées de sel une fois par jour pendant une semaine, puis pendant tout un mois retournées chaque semaine deux fois (19) puis de nouveau frottées de sel. Ce laps de temps écoulé, elles sont transportées dans une autre cave plus froide, où elles sont à intervalles réguliers nettoyées, lavées et salées (20). Pendant une période de six à dix mois se développe peu à peu l'arôme de fines épices du gruyère.

Le fromage n'est pas destiné directement à la vente locale. Il est envoyé à un grossiste en fromage de Cham, qui est aussi exportateur, de sorte qu'un grand nombre de meules de Charmey émigrent vers le Canada.

10 Poi il panno viene liberato dai fermagli...

11 ...per essere appeso alla carrucola mediante un nodo ottenuto con i quattro angoli

12 ...e portato sul tavolo dove si procede alla pressatura

13 Il casaro adagia in uno stampo la massa di formaggio assieme al panno

14 Dapprima la pasta di formaggio viene leggermente pressata a mano

15 Poi due pani di formaggio vengono posti sotto la pressa

Daily output: eight loaves of Gruyère cheese

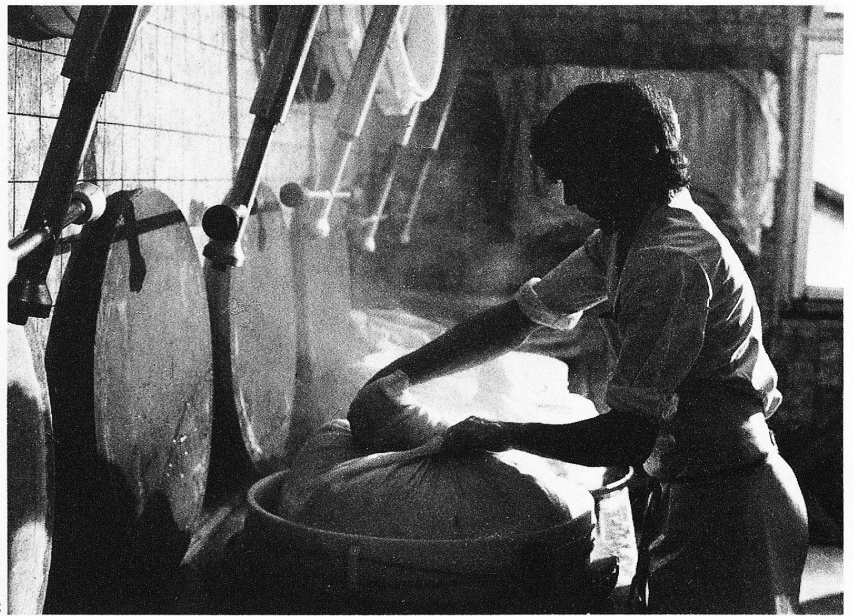
The Raemy cheesery will today turn out eight loaves or wheels of Gruyère cheese. From seven o'clock in the morning one tractor after another stops before the dairy (3); churns of milk are unloaded (4), their contents are weighed and checked (5). Every farmer has a card on which the quantity of milk he has delivered is entered. The fresh milk (exclusively untreated milk from cows that have not been fed on silo fodder) then flows through a pipeline into the large oval copper vat, which can take 1200 litres. The milk delivered the evening before is mixed with the morning milk after being lightly skimmed, and the resulting mixture is used for making cheese.

The milk is now heated and stirred till it reaches the temperature of 32 °C at which the rennet can be added to curdle it. The mechanical stirrer runs at 30 revolutions per minute. The cheese-maker repeatedly measures the temperature (6); it takes a matter of 20 minutes for the exact temperature to be attained. The rennet, dissolved in water, is now poured into the vat together with special bacteria cultures. The rennet serves to curdle the milk, while the natural bacteria (lactic and propionic acid strains) will later cause the cheese to ferment and ripen. The curdling process is over within half an hour.

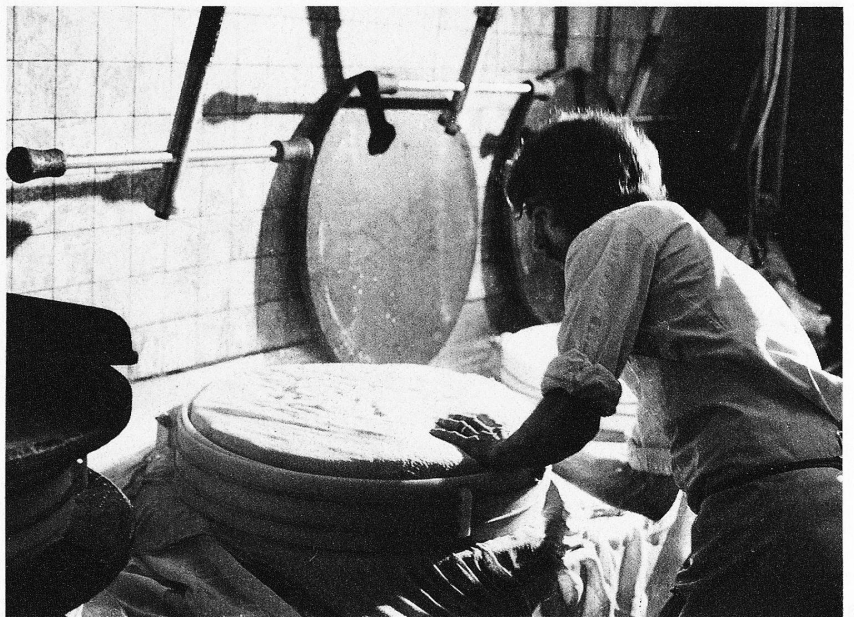
The cheese-maker and his assistant now begin to break up the resulting mass with a so-called cheese harp (7). They pull this harp vigorously through the curd in all directions and always at the same tempo (9) until the particles of casein are about the size of grains of wheat. This enables the watery whey to separate off from the cheese curd. It is not easy to judge when the casein particles of 2 to 3 millimetres diameter have attained the correct consistency as a result of stirring and heating up to 53 °C. As a rule, stirring goes on for about 40 minutes, and in this period the bacteria also develop.

When the casein particles are sufficiently firm, the mass of curd has to be lifted out of the vat. The cheesecloth used for this operation is hung from a holder which can be pressed against the rounded bottom of the vat, so that the cloth can be passed accurately along the walls and bottom of the vat (8) and the whole of the curd can be netted in the cloth. The latter is then detached from the holder (10) and slung on a pulley system by its four corners (11), whereupon it can be transported to the press table (12). The cheese-maker now settles the plastic mass of cheese, still wrapped in the cloth, into a hoop 18 centimetres high standing on a solid wooden cover (13) and presses it lightly by hand (14). Later two loaves of cheese at a time will be put in a press (15). The contents of the vat are enough for three loaves. The 1200 litres of milk will thus finally yield three cheeses of 35 kilograms each. In other words, 12 litres of good, whole milk is needed to make 1 kilogram of Gruyère cheese! As the pressure is increased, more whey flows off from the fresh cheeses. These are turned over four times during the day (16) to ensure that this whey can drain off uniformly.

The whey that has remained in the vat is now pumped away. It yields another ½ per cent cream as it passes through the centrifuge. As the remaining whey still contains some proteins and minerals, it can be used as pig-feed. The work always moves quickly. All the phases of the process overlap, and good timing is an important consideration. Floor, implements and the arms of



13



14



15



16

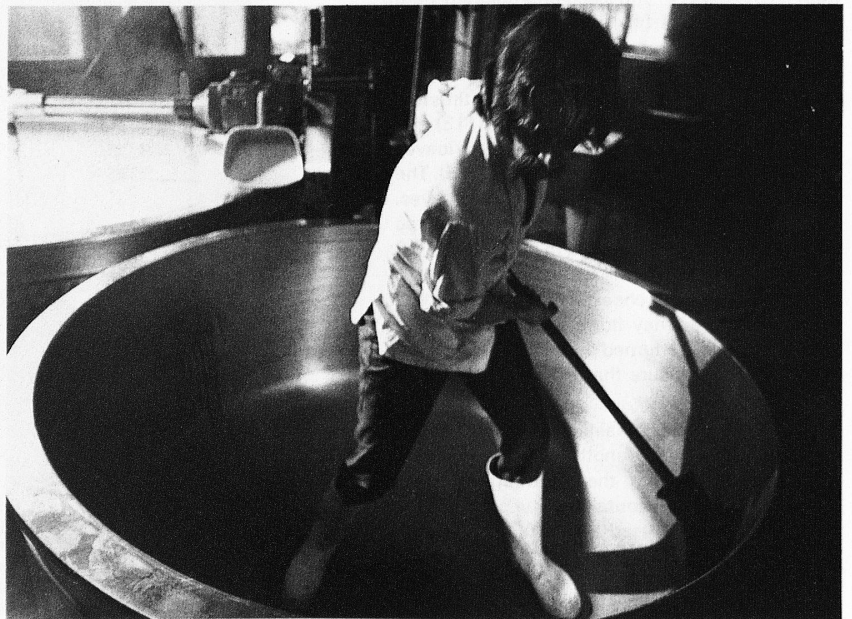
16 Per permettere un deflusso regolare del siero, le forme vengono rivoltate ancora quattro volte lo stesso giorno

17 Il casaro pulisce la caldaia vuota dalla quale è stato pompato il siero

18 Nella cantina, al fresco, le forme rimangono un giorno intero in un bagno di sale

19 Durante un mese circa, i formaggi vengono rivoltati due volte ogni settimana e salati

20 In seguito i formaggi sono trasferiti in una cantina più fredda, dove ad intervalli regolari vengono puliti, lavati e salati



17

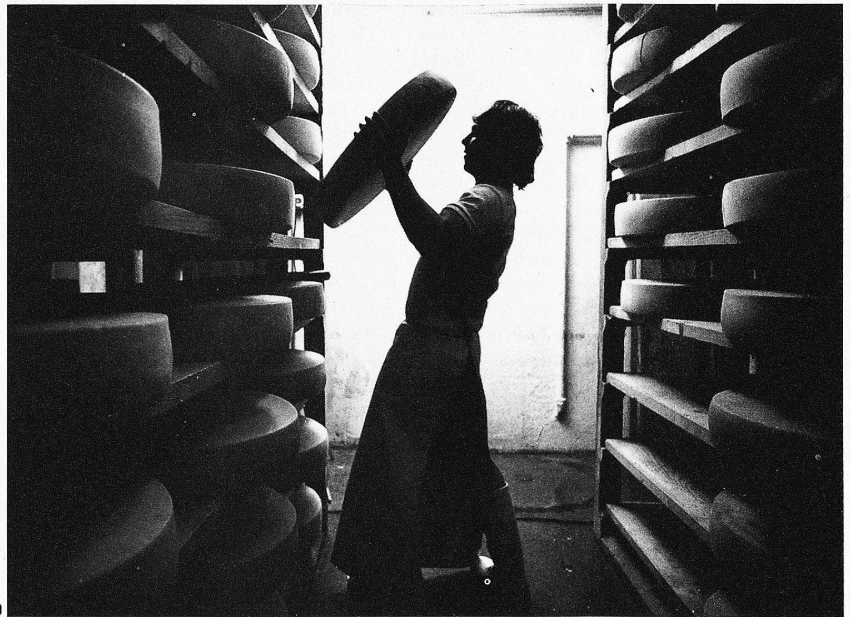
the dairymen are repeatedly hosed down; hygiene is a first essential of cheese-making.

The loaves of cheese are now stamped with the date and "Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland". The empty vat is cleaned (17), and the same process soon begins in the larger vat with a capacity of 2000 litres of milk—yielding five further cheeses. By noon the second vat has also been cleaned and there is then a break till one thirty. The afternoon will be spent working in the cellar.

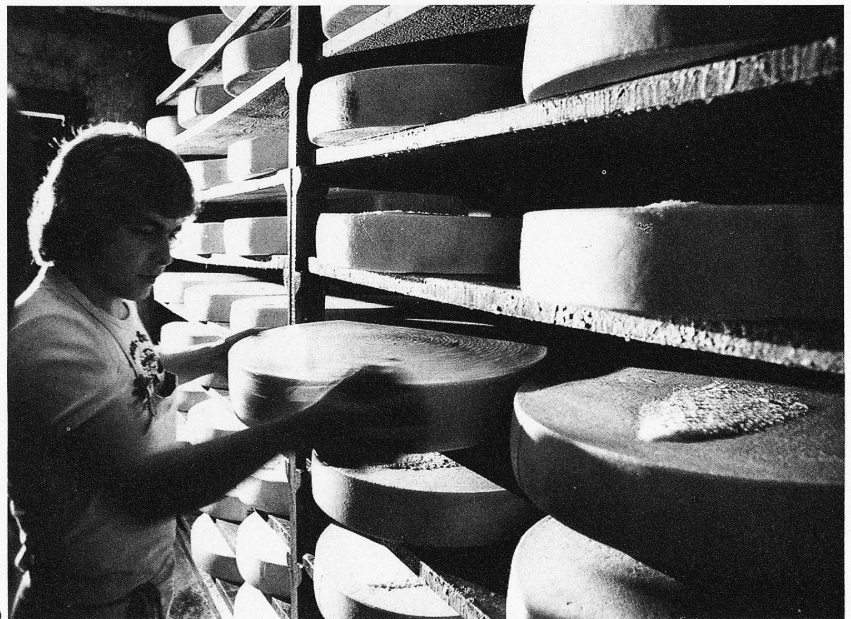
On the following morning, before a start is made on the day's new cheeses, the eight finished loaves of the day before will be taken down to the cellar to cool. Here the temperature and relative humidity have to be kept constant. The cheeses first go into a concentrated brine bath, where they will remain for a day (18). A rind now begins to form, as the cheese still exudes liquid at the surface and absorbs salt. Beginning on the third day, the cheeses will be rubbed with salt daily for a week, after which they will be salted and turned (19) twice a week for about a month. They will then be transferred to a colder cellar, where they will also be washed and salted at regular intervals (20). The fine, spicy aroma of Gruyère cheese will then develop slowly in a matter of six to ten months. Cheese that is not sold locally is sent to a cheese dealer in Cham, on the Lake of Zug, who also has an export business. A good deal of the Gruyère made in Charmey ends up in Canada.



18



19



20

Greizer kontra Emmentaler

Der Greizer hat kleine, der Emmentaler grosse Löcher. Das weiss in der Schweiz jedes Kind. Nicht so sicher aber scheint der französische «Larousse» (Ausgabe 1960) über die Herkunft der beiden Käse zu sein, führt er doch unter dem Stichwort «Emmenthal» auf: «Fromage de Gruyère, fabriqué dans l'Emmenthal» (im Emmenthal hergestellter Greizer). Doch welches sind die hauptsächlichsten Unterschiede zwischen den beiden berühmten und in der ganzen Welt beliebten Schweizer Käsen?

Sicher ist es einmal die Grösse. Emmentaler Laibe wiegen 60–130 kg, Greizer sind im Schnitt 30–35 kg schwer. Die Rinde des Emmentalers ist goldgelb, glatt, diejenige des Greizers braun-grau und eher körnig. Auch der Käseteig ist verschieden: Der Teig des Greizers hat wenige, erbsengrosse Löcher und schmilzt leicht und ist cremefarbig. Derjenige des Emmentalers ist elfenbeinfarbig mit den typischen kirschgrossen Löchern, in denen sich manchmal eine Salzwasserträne befindet. Im Aroma ergänzen sich die beiden Käse ideal: das Aroma des Greizers ist vollwürzig und reich, es ist heller und spitzer als dasjenige des Emmentalers, das mild ist und einen leichten Nussgeschmack aufweist. Ein Grund für den Aromaunterschied: Die Rinde des Greizers wird während der Reifungszeit nicht trocken gereinigt, sondern stets mit Salzwasser feucht gehalten. Dadurch entsteht eine feuchte Schmiereschicht, die den Reifungsprozess und die Aromabildung beeinflusst.

Apropos Löcher: Die Lochbildung setzt im warmen und feuchten Keller ein. Es bildet sich durch die Gärung und Reifung Kohlendioxidgas, das sich, weil es nicht entweichen kann, im Käseteig sammelt. Diese Sammelstellen bilden dann eben die Löcher. Ist die Temperatur im Gärkeller niedriger, entwickelt sich weniger, ist sie höher,

entsteht mehr Kohlendioxidgas. Das ist mit ein Grund, weshalb die Löcher im Emmentaler grösser und zahlreicher sind als diejenigen im Greizer.

Gruyère contre emmental

Les trous du gruyère sont petits, ceux de l'emmental sont grands. C'est ce que chaque enfant sait en Suisse. Mais le Larousse français (édition 1960) ne semble pas être aussi sûr de l'origine des feux fromages. On lit à propos du mot «Emmenthal»: «fromage de Gruyère fabriqué dans l'Emmenthal». Quelles sont en fait les principales différences entre ces deux célèbres sortes de fromage suisse appréciées dans le monde entier? D'abord, certainement le format. Les meules d'emmental pèsent de 60 à 130 kilos, celles de Gruyère en moyenne entre 30 et 35 kilos. La croûte de l'emmental est dorée, celle du gruyère gris-brun et plutôt granuleuse. La pâte aussi est différente: celle du gruyère a peu de trous de la grosseur d'un pois, elle est crémeuse et fond facilement. Celle de l'emmental est couleur ivoire avec des trous gros comme des cerises, où scintillent parfois des larmes d'eau salée. Les arômes des deux fromages se complètent admirablement: celui du gruyère est riche et épicé; il est plus léger et plus piquant que celui de l'emmental, qui est doux avec un léger goût de noix. Cette différence tient à ce que la croûte du gruyère n'est pas nettoyée à sec pendant le temps de maturation, mais constamment humidifiée à l'eau salée. Ainsi se forme une couche cireuse humide, qui influence le processus de maturation et la formation de l'arôme.

Quant aux trous, ils se forment dans les caves chaudes et humides par la fermentation et la maturation du gaz carbonique qui, ne parvenant pas à s'échapper, s'accumule dans la pâte. Ce sont ces points d'accumulation qui forment les trous. Si la température dans la cave de fer-

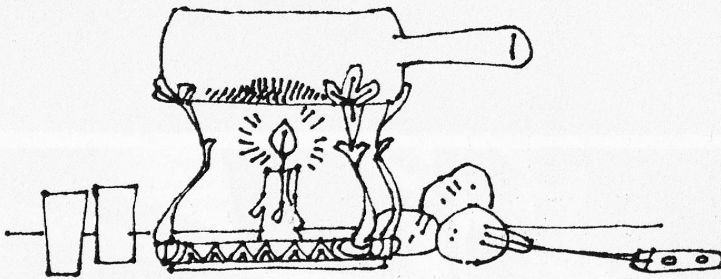
mentation est basse, il se formera moins de gaz carbonique, si elle est élevée, il s'en formera davantage. Telle est la raison pour laquelle les trous sont plus grands et plus nombreux dans l'emmental que dans le gruyère.

Gruyère versus Emmentaler

Gruyère has small holes, Emmentaler has big holes. Every Swiss child can tell you that, but the French encyclopaedia Larousse in 1960 was still describing Emmentaler cheese as "fromage de Gruyère, fabriqué dans l'Emmenthal" (Gruyère cheese made in the Emmental), and the same confusion is widespread in the Anglo-Saxon countries. What are the real differences between these two Swiss cheeses that are so popular all over the world?

One of them is simply size. An Emmentaler cheese weighs from 60 to 130 kilograms, a Gruyère 30–35 kg. The rind of Emmentaler is golden yellow and smooth, that of Gruyère is grey-brown and fairly rough. The cheese itself differs too: Gruyère has a few pea-size holes and melts easily to a creamy consistence. Emmentaler has an ivory colour and holes as big as cherries, sometimes containing a tear of salt water. The aroma of Gruyère is spicy, rich and more racy than that of Emmentaler, which is mild and has a slightly nutty flavour. One reason for this difference is that the rind of Gruyère is not cleaned in the dry state as it ripens but is always moistened with brine. This produces a moist layer which influences the maturation process and the aroma.

As for the holes, these are formed in the warm and humid cellar. The process of fermentation and ripening produces carbonic acid gas which cannot escape and therefore collects in internal cavities in the cheese. At lower cellar temperatures, less carbonic acid gas is formed. This is one reason why Emmentaler has more and larger holes than Gruyère.



Freiburger Fondue

In Freiburg kennt man das Fondue Moitié-Moitié, Vacherin und Greizer. Spezialität ist auch das Fondue nur mit Vacherin. Hierzu braucht es 200 g vollreifen Freiburger Vacherin. Achtung: in diesem Fall enthält das Fondue keinen Wein. Der Käse wird auf kleinem Feuer mit 1–1½ dl heissem Wasser aufgelöst. Das Fondue soll nicht kochen und wird bei Tisch auf ein Kerzenrechaud gestellt. Gewürzt wird es mit sehr wenig Salz, Pfeffer, Muskat und durchgepresstem Knoblauch. Anstelle von Brotwürfeln können auch kleine Kartoffeln in das Fondue getaucht werden.

Fondue fribourgeoise

On connaît à Fribourg la fondue «moitié-moitié» au gruyère et vacherin. Mais la spécialité, c'est la fondue faite uniquement au vacherin avec deux cents grammes de fromage bien mûr. Attention: cette fondue ne contient pas de vin. Le fromage est fondu à petit feu sur un litre ou un litre et demi d'eau bouillante. La fondue ne doit pas cuire et elle est placée à table sur un réchaud à bougies. Comme assaisonnement, on emploie très peu de sel, du poivre, de la noix de muscade et de l'ail haché. Au lieu de pain, on peut aussi tremper dans la fondue de petites pommes de terre.

Alpkäserei, rekonstruiert im Musée gruérien in Bulle. ▶ Die «Ambiance» ist zwar verschieden von der einer modernen Dorfkäserei oder gar einer industriellen Käserei, die Geräte aber und die Methoden sind im Prinzip seit Jahrhunderten die gleichen

Fromagerie alpine, reconstituée au Musée gruérien de Bulle. L'«ambiance» est sans doute différente de celle d'une fromagerie moderne de village et surtout de celle d'une fromagerie industrielle, mais les outils et les méthodes sont en principe restés les mêmes depuis des siècles

Caseificio dell'alpe, ricostruito nel Musée gruérien di Bulle. Anche se l'atmosfera è diversa da quella dei moderni caseifici di villaggio o degli stabilimenti industriali, gli utensili e i metodi di lavorazione sono i medesimi già da secoli

An Alpine cheese dairy reconstructed in the Musée gruérien in Bulle. The atmosphere is rather different from that of a modern village cheesery, not to mention a big industrial dairy, but the implements and methods have remained basically the same for centuries

