Ein Berner Qualitätsprodukt

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 43

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-649680

Nutzungsbedingungen

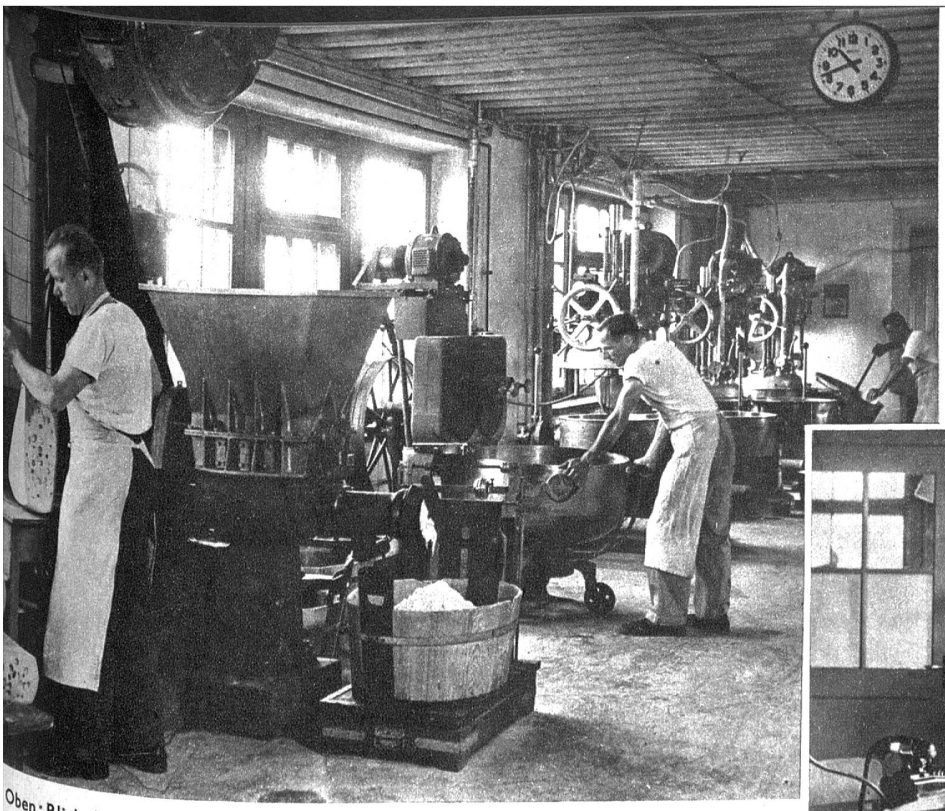
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



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

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

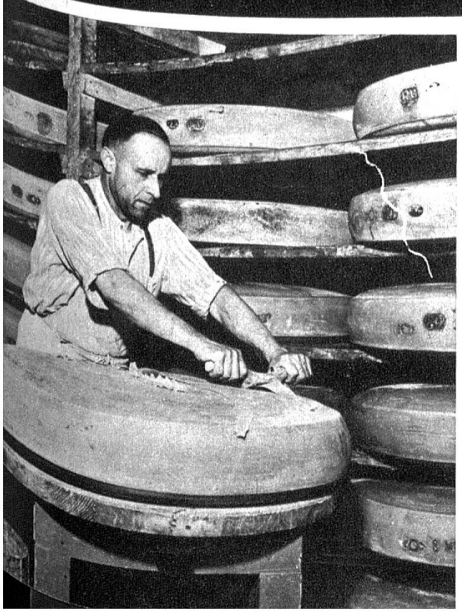
Rechts: Der Kontakt mit den ehemaligen europäischen und überseeischen Absatzgebieten muss ständig unterhalten werden, obwohl der gegenwärtige Warenmangel noch keinen Export zulässt. Photos: W. Nydegger

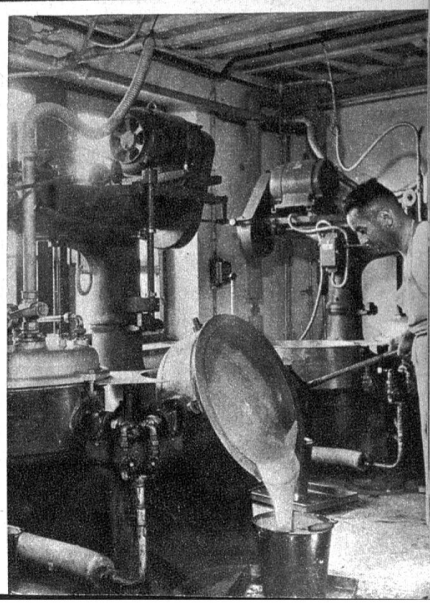
Ein Berner Qualitätsprodukt

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

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 präsentiere, 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.

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



Im gleichen Arbeitsgang werden die Schachteln mit Bandstreifen und Etiketten versehen

Der geschmolzene, crèmeartig fliessende Käse is bereit zum Eingiessen in die Abfüllmaschiner