

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 32 (1942)  
**Heft:** 42

**Artikel:** Käse in ganzen Laiben  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-648577>

### **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:** 19.11.2024

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

# Käse

## in ganzen Laiben

Bürogebäude

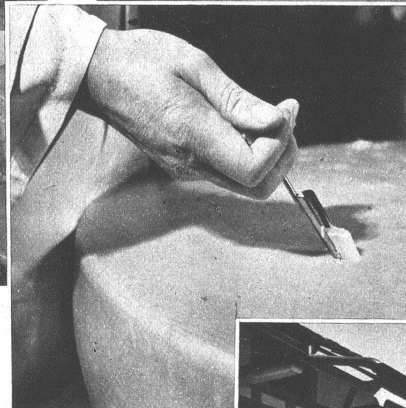
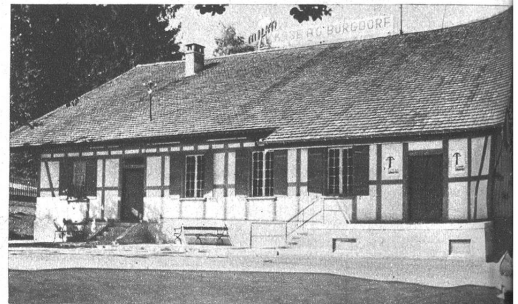
In Burgdorf existieren vier Käseexportfirmen, welche bei normalen Produktionsverhältnissen und bei nicht kriegs- oder krisenbedingten Absatzschwierigkeiten ungefähr drei Millionen Kilogramm Käse in ganzen Laiben umsetzen. — Die im Bilde gezeigte Firma wurde im Jahre 1859 gegründet und im Jahre 1929 vom Schweizerischen Milchkäuferverband und seinen Sektionen übernommen. Nach den in den letzten Jahren vorgenommenen Umbauten und Renovationen verfügt sie heute über zweckmässige und guteingerichtete Lagerräumlichkeiten, die es ihr ermöglichen, 500 000 kg Käse einzukellern. Vor dem Kriege wurden 50 bis 60 Prozent des Umsatzes exportiert und 40 bis 50 Prozent



Oben: Vor der Spedition wird jeder Käse durch Abklopfen und Entnahme einer Bohrprobe auf seine Qualität untersucht. — Unten links: Sämtliche Käselaike werden wöchentlich zweimal gepflegt (gewendet, gewaschen und gesalzen). — Unten rechts: Alle Exportkäse werden mit der geschützten Marke versehen (Photos W. Stauffer, Burgdorf)

im Inland abgesetzt. Als Exportländer kamen hauptsächlich in Frage: Frankreich, Italien, Deutschland, USA., Belgien, Tschechoslovakei und in kleineren Mengen diverse andere Länder. Seit zirka einem Jahre ist der Export bis zu kleinste Mengen unterbunden.

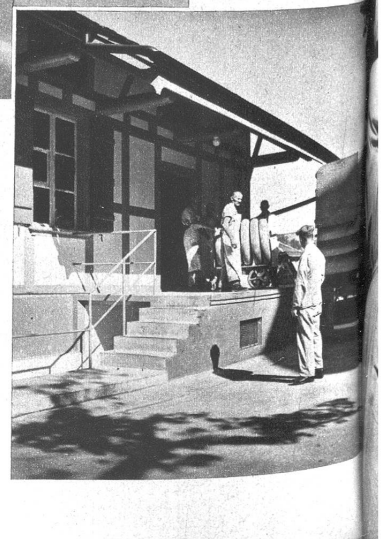
(Aufnahmen aus der Firma Milka Käse AG., Burgdorf)

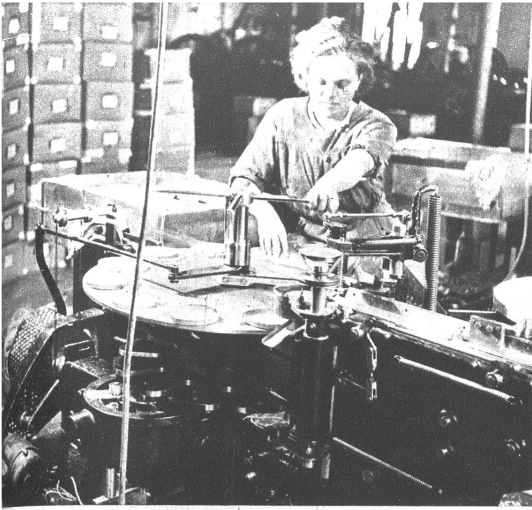


Oben: Lagerhaus

Links: Entnahme der Probe vermittelst „Käsebohrers“

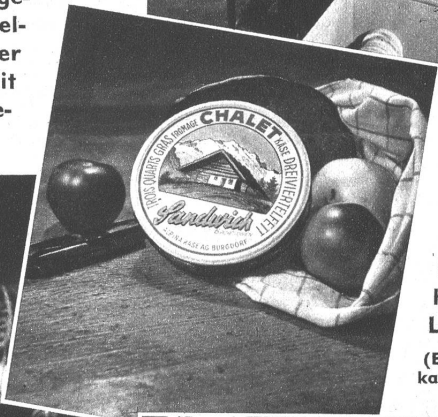
Unten: Spedition





# Käse in Schachteln

Wenn Kriegszeiten gewissen Industrien ein anderes oder verändertes Gepräge gegeben haben, so muss man beim Schachtelkäse fast das Gegenteil behaupten. Der Krieg hat nicht nur die Notwendigkeit der Produktion von Schachtelkäse be-



stätigt, sondern noch mehr seine Bewährung als Not-, Zusatz oder Reserveration, kurz gesagt, als Helfer in der Zeit zur Genüge erwiesen. Dass trotzdem auch dieser Produktionszweig unter den Verhältnissen zu leiden hat, liegt im Lauf der Dinge begründet.

(Einige Aufnahmen aus der Schachtelkäsefabrikation der Alpina AG. Burgdorf.)

