

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

Band: 59 (1986)

Heft: 10: Rund um den Schweizer Käse = A propos du fromage suisse = Il formaggio svizzero = All about Swiss cheese

Artikel: Vacherin Mont-d'Or

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-774851>

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: 01.11.2024

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



Vacherin Mont-d'Or

Le Mont-d'Or, près de Vallorbe, est situé en grande partie sur territoire français. Du côté français se trouvent les alpages et la cime, du côté suisse, des pentes rocheuses abruptes. C'est le village Les Charbonnières, dans la vallée de Joux, qui a produit le premier vacherin sur sol suisse. De nos jours, la fabrication a lieu dans tout le Jura vaudois et neuchâtelois.

Le vacherin est un fromage d'hiver, que l'on fabrique de septembre à mars et qui n'est en vente que d'octobre à avril, au moment où la quantité de lait ne suffit plus pour la fabrication du gruyère et où le lait – à la fin de la période de lactation – est le plus nutritif. Avec cent litres de lait, on peut produire neuf kilos de gruyère ou quatorze de vacherin.

Der Berg Mont-d'Or bei Vallorbe liegt zum grösseren Teil auf französischem Hoheitsgebiet. Frankreich besitzt die Alpweiden und den Gipfel, die Schweizer Seite besteht aus einem sehr steilen, kaum grasbewachsenen Felschhang. Der erste Vacherin auf Schweizer Boden wurde in Les Charbonnières in der Vallée de Joux produziert. Heute erstreckt sich die Fabrikation über den Waadtländer und Neuenburger Jura.

Der Vacherin ist ein sogenannter Winterkäse, der in den Monaten September bis März verfertigt wird und deshalb nur von Oktober bis April in den Verkauf gelangt. Zum Zeitpunkt, wenn die Milchmenge für einen normalen Greyerzer oder Emmentaler nicht mehr ausreicht und wenn die Milch – am Schluss der Laktationsperiode – am gehaltreichsten ist. Mit 100 Liter Milch kann der Käser entweder 9 Kilo Greyerzer oder 14 Kilo Vacherin herstellen.



22/23



24

21–23 Die für die Formgebung des Vacherins um den Käse gewickelten Rindenbänder liefern Holzfäller aus dem Jura. Die Tannen werden für diesen Zweck mit einem speziellen Messer geschält.

24 Die Tannennrinde wird in langen, getrockneten, wie Storenbänder aufgewickelten Rollen geliefert

21–23 Des bûcherons du Jura fournissent les rubans d'écorce qui enveloppent les pièces de vacherin; ils se servent d'un couteau spécial pour écorcer les sapins.

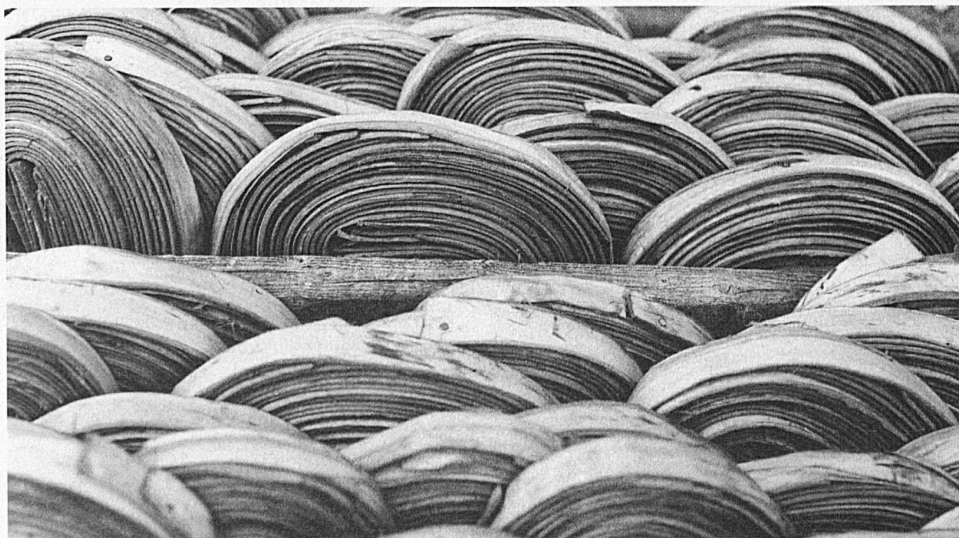
24 L'écorce de sapin est livrée en longs rouleaux séchés

21–23 I nastri di cortecchia che avvolgono le forme di vacherin vengono forniti dai boscaioli del Giura, che scortecciano gli abeti con uno speciale coltello.

24 La cortecchia d'abete viene fornita in lunghi rotoli essiccati

21–23 Woodcutters from the Jura supply the strips of bark that are wrapped round the Vacherin cheese to give it its shape. The pines are pared with a special knife for this purpose.

24 The pine bark is supplied in long, dry strips wrapped into rolls





25 2

The Mont-d'Or, a mountain near Vallorbe, is mostly on French territory. The Alpine pastures and the summit belong to France, while the Swiss side consists only of a very steep slope with a scanty growth of grass. The first Vacherin cheese to be made on Swiss soil was produced in the Joux Valley. Today this cheese is made in parts of the Jura lying within the cantons of Vaud and Neuchâtel. Vacherin is a so-called winter cheese that is made from September to March and is therefore offered for sale only from October to April. At this time there is not enough milk to make normal Gruyère or Emmental cheeses, but the milk is at its richest, since this is the end of the lactation period. With 100 litres of milk at his disposal, a dairyman can make either 9 kilograms of Gruyère or 14 kilograms of Vacherin.

Vom Bauern gelangt der Käse zum Affineur, der über das nötige Personal und einen Reifekeller verfügt. Dort werden die Laibe während drei bis vier Wochen täglich einmal gewendet und mit Wasser gewaschen. Die Herstellung von Spanschachteln übergibt man Heimarbeitern (25). So kommt manch eine Familie zu einem willkommenen Nebenverdienst. Der Affineur verpackt den Käse (26) und ist auch für den Absatz besorgt

Le paysan livre le fromage à l'affineur qui dispose du personnel nécessaire et de la cave de maturation; là, les meules sont tournées et lavées à l'eau chaque jour pendant trois à quatre semaines. La fabrication des boîtes en écorce est confiée à des ouvriers travaillant à domicile (25), procurant, à la famille un gain accessoire. L'affineur emballe aussi le fromage (26) et s'occupe de la vente

Il formaggio passa dal contadino all'affinatore, il quale dispone del personale necessario e di una cantina per la stagionatura, dove durante tre-quattro settimane le forme vengono rivoltate ogni giorno e lavate con l'acqua. La produzione delle scatole di legno avviene a domicilio (25) e permette a diverse famiglie di percepire un reddito supplementare. L'affinatore si occupa dell'imballaggio (26) ed anche dello smercio del formaggio

The cheese goes from the farmer to the curer, who has the necessary skilled personnel and a maturing cellar. There the cheeses are turned and washed daily for three to four weeks. The making of chip boxes is in the hands of cottage workers (25). It enables many families to earn a little money on the side. The curer packs the cheese (26) and is responsible for marketing it

