

- Zeitschrift:** Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : officielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]
- Herausgeber:** Schweizerische Verkehrszentrale
- Band:** 59 (1986)
- Heft:** 10: Rund um den Schweizer Käse = A propos du fromage suisse = Il formaggio svizzero = All about Swiss cheese
- Artikel:** Käserei in Riggisberg
- Autor:** [s.n.]
- DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-774854>

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

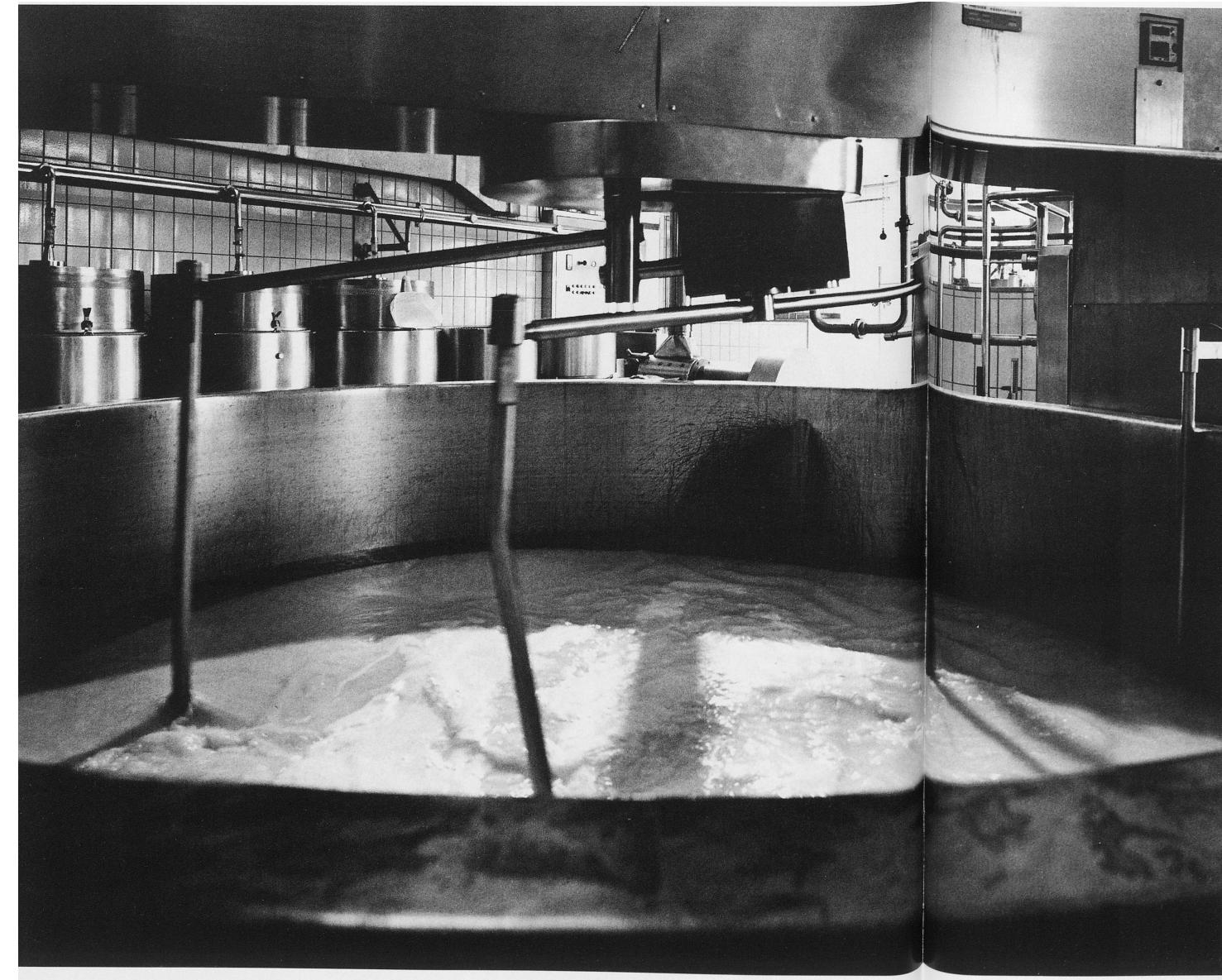
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

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: 21.05.2025

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



40



41

Käserei in Riggisberg

In Riggisberg im Kanton Bern steht eine der modernsten Käsereien. 1982 wurde der genossenschaftliche Betrieb auf Vollautomatik umgebaut. Anstelle der schweren Arbeit ist die Technik getreten. Im Tag werden rund 6000 Liter Milch verarbeitet und vier bis sieben Laibe Emmentaler in einem Arbeitsgang hergestellt. Die Käsemasse wird im Kessi maschinell gerührt (40) und dann in die Siebpresse hinübergepumpt (41). Auch das Kehren der schweren Laibe fällt weg; sie drehen sich nach Programm maschinell

Riggisberg, dans le canton de Berne, possède une des fromageries les plus modernes. Cette entreprise coopérative a été entièrement automatisée en 1982. La technique y remplace le dur travail manuel. On y traite six mille litres de lait chaque jour et quatre à sept meules d'emmental sont fabriquées à chaque opération. La pâte est remuée mécaniquement dans le chaudron (40), puis pompée dans la presse à filtre (41). Les lourdes meules ne sont plus retournées à la main, mais par une machine programmée

A Riggisberg, nel canton Berna, sorge uno fra i più moderni caseifici. Nel 1982, la produzione di formaggio della cooperativa è stata interamente automatizzata. Al posto del faticoso lavoro ora è subentrata la tecnica. 6000 litri di latte vengono lavorati quotidianamente; con un unico processo lavorativo vengono prodotte da quattro a sette forme di Emmental. La cagliata viene lavorata meccanicamente (40) nella caldaia e pompata negli stampi a setaccio (41). Le pesanti forme non devono più essere rivoltate: questa operazione è programmata

Riggisberg in the Canton of Berne has one of the most up-to-date cheese dairies in the region. It is run as a cooperative and was made fully automatic in 1982. Here technology has replaced manual work. About 6000 litres of milk is treated each day, four to seven wheels of Emmentaler cheese being made at each operation. The curd in the vat is mechanically stirred (40), then pumped into a filter press (41). Even the turning of the heavy cheeses no longer has to be done by hand; a mechanical system turns them to a fixed programme