

Milchwirtschaftliches Museum

Musée de l'industrie laitière

Museo dell'industria lattiera

Dairy Museum

Kiesen

(Schweiz / Suisse / Svizzera / Switzerland)



Öffnungszeiten:

1. April bis 31. Oktober, täglich 14 bis 17 Uhr  
oder nach Übereinkunft (Tel. 031 / 22 31 81)

Ouverture:

du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre, chaque jour de 14 h à 17 h  
ou sur rendez-vous (tél. 031 / 22 31 81)

Apertura:

1° aprile al 31 ottobre, tutti i giorni, ore 14 a 17  
o secondo accordo (tel. 031 / 22 31 81)

Opening times:

1st April to 31st October, 2 to 5 p.m., every day  
or upon request (phone 031 / 22 31 81)

Briefadresse / Correspondance / Indirizzo / Postal address:

Milchwirtschaftliches Museum Kiesen  
Postfach 8273, 3001 Bern

## Kleines Museum – Spiegel lebendiger Tradition

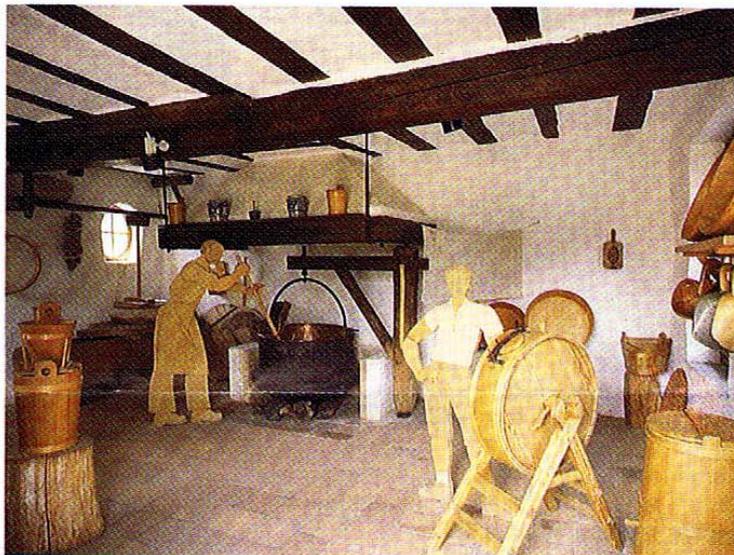
Ursprünglich wurde in der Schweiz nur auf den Alpen Käse hergestellt. Erst um 1815 nahm in Kiesen (zwischen Bern und Thun) die erste genossenschaftlich organisierte Dorfkäserei für Emmentaler ihren Betrieb auf. Bald folgten andere Dorfkäsereien. Die Schweiz wurde zum Käseland. Die kleine Käserei in Kiesen war bis gegen Ende des letzten Jahrhunderts in Betrieb. Auf Initiative milchwirtschaftlicher Organisationen wurde sie 1974 zum Kleinstmuseum umgestaltet.

Im Erdgeschoss wurde die alte Käseküche nachgebildet. Auch der Käsermeister und sein Gehilfe sind da; sie sprechen miteinander – auf Knopfdruck in Berndeutsch, Französisch, Italienisch oder Englisch.

Im oberen Stockwerk und im Riegelhaus nebenan geben wechselnde Ausstellungen über die in der Schweiz überall lebendigen milchwirtschaftlichen Traditionen Auskunft. Das Museum ergänzt seine Ausstellungen mit Diapositiven und volkskundlichen Schriften. Kurze Tonbildschauern zeigen zudem, wie der Emmentaler heute hergestellt wird und wie die Schweiz zum Käseland wurde.

Für den Besuch muss etwa eine gute halbe Stunde gerechnet werden.

Der Eintritt ist frei.



## Petit musée – miroir d'une tradition vivante

Autrefois, on ne fabriquait le fromage que dans les alpages. Ce n'est que vers 1815 que débuta à Kiesen (entre Berne et Thoun) l'exploitation, sous forme coopérative, de la première fromagerie villageoise d'emmental. D'autres fromageries de plaine ont suivi. La Suisse est devenue le pays du fromage. La petite fromagerie de Kiesen était encore en activité vers la fin du siècle dernier. Sur l'initiative d'organisations de l'industrie laitière, elle fut transformée en petit musée en 1974.

Au rez-de-chaussée, l'ancienne fromagerie a été reconstituée. Le maître fromager et son assistant sont présents et conversent, au presse-bouton, en français, en italien, en anglais ou en dialecte bernois.

A l'étage supérieur ainsi que dans la maison à colombages d'à côté, des expositions temporaires vous renseignent sur les diverses traditions rurales vivantes un peu partout dans le pays. Diapositives et éditions folkloriques complètent les expositions. De brefs diaporamas démontrent encore comment l'emmental se fabrique aujourd'hui et comment la Suisse est devenue le pays du fromage. Comptez une bonne demi-heure pour la visite complète.

L'entrée est gratuite.



## Un piccolo museo – uno specchio di vive tradizioni

Un tempo, in Svizzera, il formaggio veniva prodotto solo sugli alpi. Soltanto verso il 1815, a Kiesen (tra Berna e Thun), entrò in attività il primo caseificio rurale sociale, per la produzione dell'Emmental. Ben presto ne seguirono altri; la Svizzera divenne il paese del formaggio per antonomasia. Il piccolo caseificio di Kiesen restò in attività fin verso la fine del secolo scorso. Grazie all'iniziativa di organizzazioni lattiere, nel 1974, il caseificio fu trasformato in museo.

Al pianterreno è stato ricostruito fedelmente il caseificio rurale. Anche il casaro ed il suo garzone sono presenti; parlano tra loro, in dialetto bernese, in francese, in italiano o in inglese; (basta premere un pulsante).

Al primo piano ed anche nella casa attigua si alternano esposizioni inerenti alle tradizioni lattiere che, oggi ancora, sono ben vive in tutta la Svizzera. Le esposizioni sono completate da proiezioni di diapositive e da documenti scritti popolari. Brevi diaporama mostrano anche i moderni metodi di fabbricazione dell'Emmental e come la Svizzera è diventata il paese del formaggio.

Per la visita ci vuole una mezz'ora buona.

L'entrata è libera.

## A little museum of living tradition

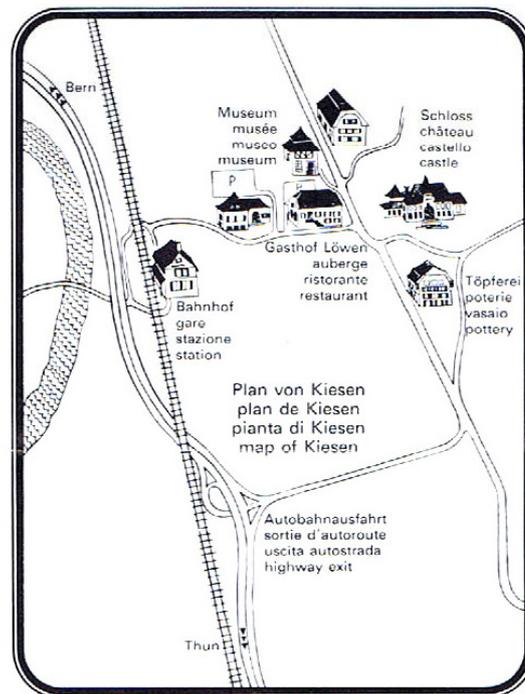
Originally Swiss cheese was produced only in the Alps. Not until 1815 did the tiny hamlet of Kiesen (between Berne and Thun) begin production of Emmentaler cheese – in the first cooperative dairy. Further dairies soon began making their appearance and Switzerland became a cheese-making country. The little dairy in Kiesen was in use right up to the end of the last century, and in 1974 it was converted to a miniature museum – thanks to the initiative of Swiss dairy-produce organisations.

On the ground floor the old cheese kitchen has been restored to its original appearance. The master cheesemaker and his apprentice are back again and you can even eavesdrop on their conversation (in English, French, Italian and Bernese dialect of Swiss German) at the touch of a button.

The upper floor of the dairy and the half-timbered building next door accommodate alternating exhibitions in which you can find out all about dairying traditions which still survive in modern Switzerland. Slides and folkloric documents round off the comprehensive information. In addition short slide shows give a picture of how Switzerland became a cheese-making country and how Emmentaler cheese is made nowadays.

Allow a good half an hour for your visit to the museum.

Admission is free of charge.



### Schaukäsereien / Fromageries de démonstration / Caseifici di dimostrazione / Show dairies:

Affoltern i.E. (BE), Pringy und Moléson, Gruyères (FR), Stein (Appenzell), Schwyzerland, Seewen / Schwyz (SZ), Ballenberg / Brienz (BE)\*, Le Chalet / Château-d'Œx (FR), Burri / Interlaken (BE)\*.

\* Nur im Sommer offen / Ouvert en été / Aperto d'estate / Open during summer.

## Une histoire de fromage

A l'origine le fromage de l'Emmental était fabriqué lors de l'estive des troupeaux dans les alpages, ce qui permettait aux vachers de valoriser le lait difficilement transportable. La production fromagère était donc restreinte et surtout destinée à la consommation locale, le surplus étant vendu à Berne qui tentait d'en empêcher l'exportation. L'alpage, propriété de l'Etat bernois ou d'un riche patricien, était affermé à un consortage d'ayants droit dont les parts (« Kuhrechte »), correspondant à un nombre fixé de vaches, étaient négociables et transmissibles. Ainsi on sait qu'en 1744 une Niklaus Krebs d'Oppligen possédait un droit pour deux vaches (sur 99) sur l'alpe de Naters.

Le mérite d'avoir introduit la fabrication en plaine revient à un « physiocrate », un de ces aristocrates du siècle des Lumières férus d'économie et plus spécialement d'agronomie: le colonel **Rudolf Effinger von Wildegg**, (1771-1847), seigneur de Kiesen. Après avoir été au service des Hollandais, puis des Autrichiens, il participe - en tant qu'aide de camp du général en chef von Erlach - à la bataille du Grauholz qui se solde par la défaite des Bernois. Fait prisonnier par les Français il est interné à Besançon.

Libéré après une courte captivité, il retrouve sa résidence du château de Kiesen, mais la nouvelle constitution de 1798, imposée par la France, le prive de ses prérogatives. Il participe encore activement aux troubles de la période napoléonienne, mais ensuite il se consacre à l'économie d'une région où il a gardé une influence politique et morale. Déjà son père, le colonel de dragons Niklaus, avait acquis une réputation internationale grâce à la ferme modèle qu'il gérait à Wildegg en Argovie (elle existe toujours). Epris de modernisme, **Rudolf** s'inspire des idées répandues depuis 1760 par la « Ökonomische Gesellschaft » de Berne et de l'exemple de ce qui se pratiquait déjà en Gruyère. C'est ainsi qu'il préconise la stabulation estivale et le développement des cultures fourragères (trèfle, luzerne, sainfoin) qui vont remplacer progressivement les maigres pacages communaux situés dans la vallée marécageuse de l'Aar. On fait en général alterner 4 ans de prairies avec 2 ans de culture céréalière.

Les paysans sont d'abord méfiants - ce dont rend compte le romancier Jeremias Gotthelf dans une de ses œuvres - mais ces nouvelles méthodes font leurs preuves. Elles se répandent alors rapidement, conduisant à une augmentation de la production de lait et à une chute concomitante du prix du beurre. C'est alors que, pour valoriser la production laitière, **Rudolf Effinger** fait construire en 1815 à Kiesen, sur ses propres deniers, la première fromagerie de plaine du canton. Le petit bâtiment, qui existe toujours, comporte un atelier au rez-de-chaussée et la demeure du fromager à l'étage.

Après le départ d'**Effinger**, appelé à diverses fonctions administratives et militaires, la fabrication du fromage a sans doute été interrompue pendant un certain temps jusqu'à ce qu'elle soit reprise par une coopérative laitière. Celle-ci, fondée en 1839 à l'initiative en particulier de Jakob Dähler d'Oppligen, regroupe 31 éleveurs de Kiesen et Oppligen.

Malgré les fluctuations assez importantes du marché de plus en plus d'agriculteurs se détournent des cultures céréalières concurrencées par les importations depuis l'étranger. En

1840 on compte déjà une quarantaine de fromageries dans la région bernoise. Avec le développement de la fabrication de l'emmental la fromagerie de Kiesen finit par devenir trop petite, si bien qu'en 1939 la coopérative se scinde avec l'installation d'une nouvelle fromagerie à Oppligen.

Depuis 1974 l'ancienne fromagerie de Kiesen, entre-temps, désaffectée, abrite le Musée national de l'industrie laitière.

Texte pris sur internet, avec nos remerciements à l'auteur.



La très belle laiterie de Monsieur Effinguer.