Ein goldener Apfel war sein Schild...

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 35

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-648568

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

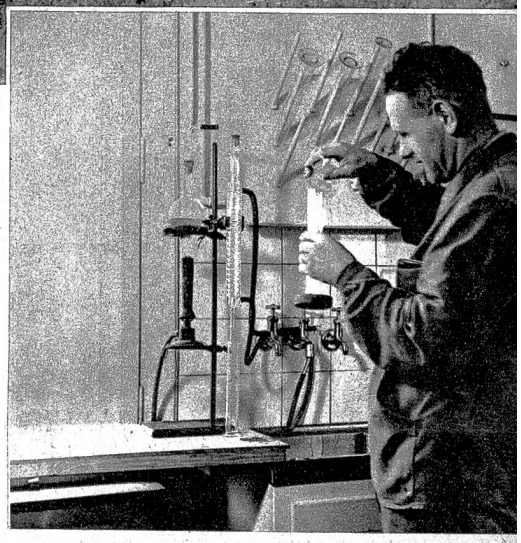
Das Mostereigebäude der Bernischen Grossmosterei Worb

Ein goldener Apfel

Aufnahmen aus dem Betriebe der Bernischen Grossmosterei Worb

(Photos W. Nydegger)

Rechts: Der Kellermeister überprüft in seinem Laboratorium den Saft



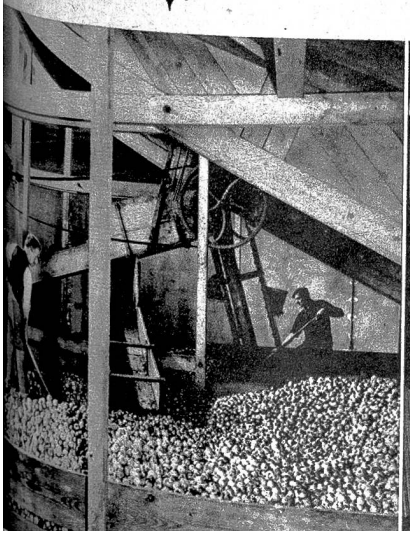
Die erste Kostprobe nach dem Pressen

war sein Schild ...

Wie glücklich war die Zeit, in der man den Sinn des Hebbelschen Gedichtes «Bei einem Wirte wundermild ...» so richtig erfassen konnte. Die goldreifen Aepfel spendeten Kraft und Genuss. Unsere Zeit hat diesem Sinn ein besonderes Gepräge gegeben, und alle Anstrengungen und Opfer des Staates und der privaten Initiative sind gering im Verhältnis zur Leistung an Volk und Gesundheit.

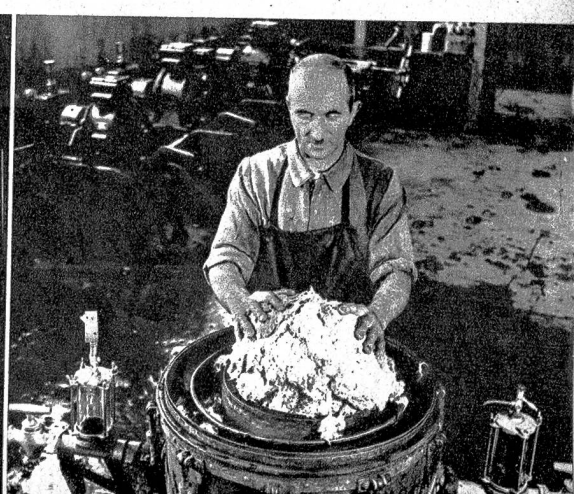
Von diesem Standpunkte aus gesehen, erhalten die Mostereien unseres Landes eine ganz besondere Bedeutung. Die Bernische Grossmosterei Worb ist,

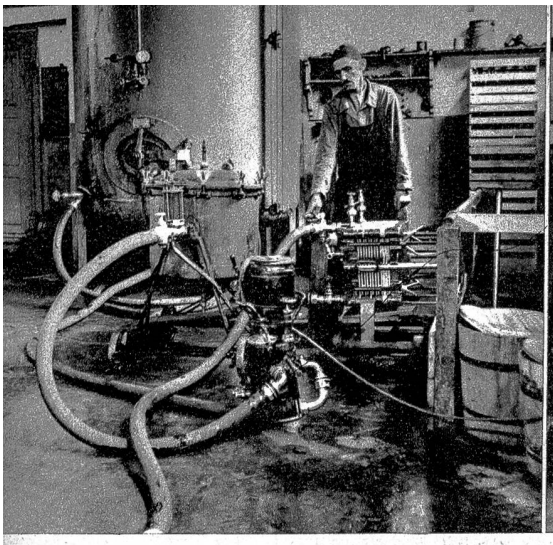
ermittelst Elevatoren gelangen die Früchte in die obersten Lagerräume, von wo sie in die Pressen geleitet werden



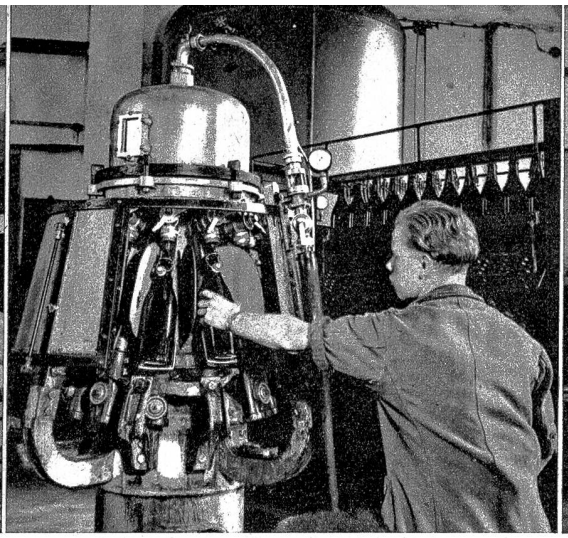
Die Obstpresse

Der kleine Filter für das Klären des Obstsaftes

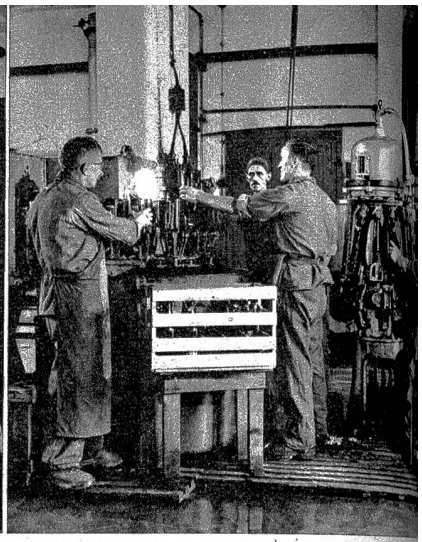




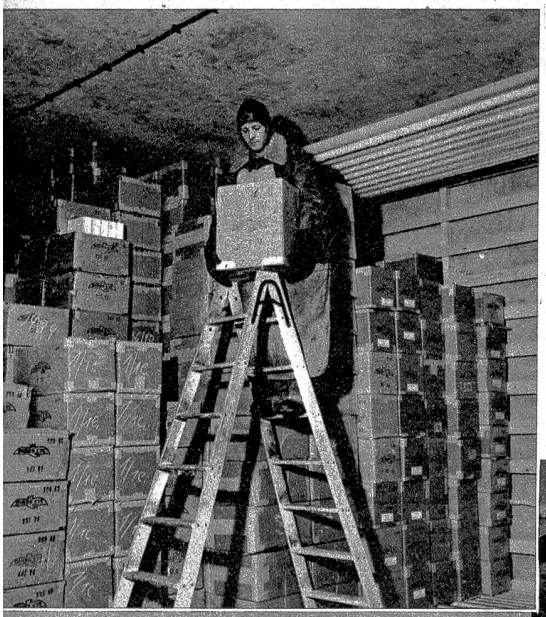
Das Filtrieren des Saftes



Der Süssmost wird in Flaschen abgefüllt

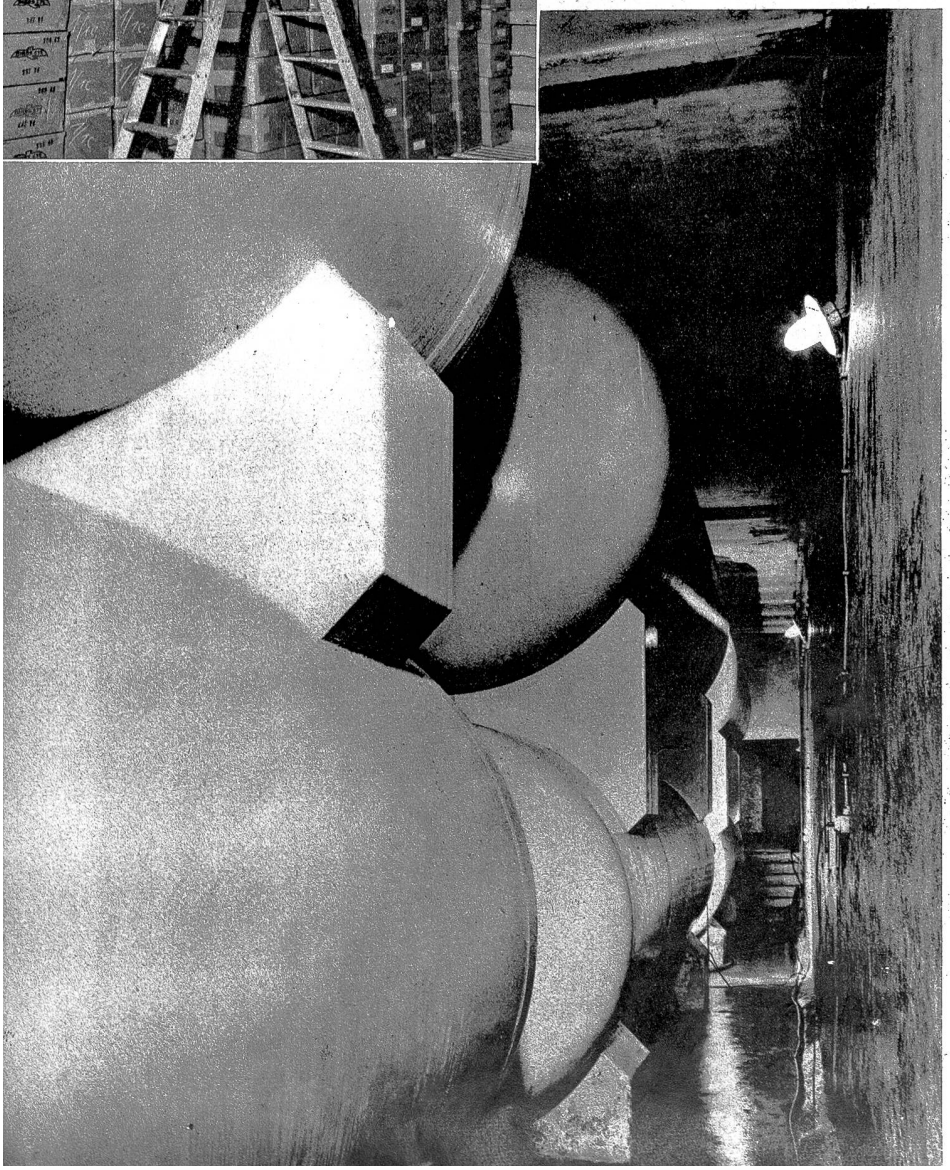


Reinigung und Abfüllen der Flaschen



Links:
Tiefkühlkonserven der Birds Eye im Tiefkühlkeller der Mosterei

Unten:
Süssmost-Drucktanks



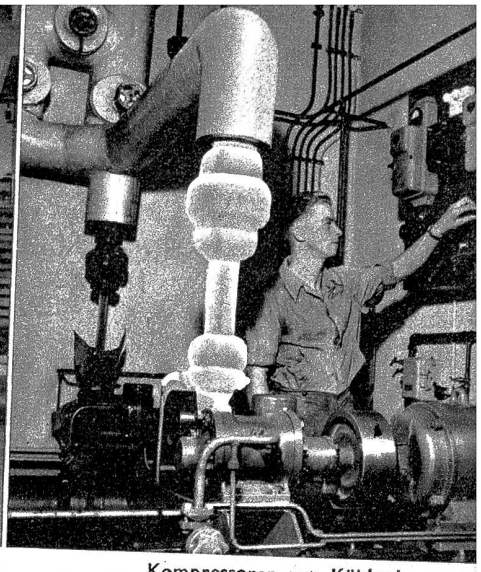
wie die meisten älteren Betriebe, zuerst als eine Gärmosterei erstellt worden. Mit der Entwicklung der alkoholfreien Obstverwertung hat sie sich in der Folge auch mehr und mehr auf die alkoholfreie Obstsaftbereitung umgestellt. Die mächtigen Trestergruben, in welche die ausgepressten Obsttrester eingefüllt wurden, um den Gärungsprozess vor sich gehen zu lassen, sind nach und nach mit verschiedenen Arten von Tanks zur Einlagerung von Süssmost ausstaffiert worden. Auf diese Weise wurde in erster Linie die Verwertung der Trester, statt zur Herstellung von Alkohol, auf die Fabrikation von Brennmaterial umgestellt, nämlich auf sogenannte «Tresterstöckli». Eine umwälzende Neuerung ist in den Jahren 1935/36 durchgeführt worden, als man in Worb erstmalig für die Zentral- und die Westschweiz begann, die Aepfeltrester für die spätere Herstellung von Pektin und die Birnentrester für die Bereitung von Viehfutter zu trocknen. Diese Aenderung bedeutete für die Obstverwertung eine sehr wertvolle Wendung zu ihrer Förderung und Entwicklung. Die letzten paar Jahre haben deutlich gezeigt, welche Wichtigkeit diesem neuen Zweige zugemessen werden muss.

Das Unternehmen hat in den letzten Jahren eine ganz bedeutende Erweiterung erfahren. Zur Förderung der Qualität seiner Erzeugnisse sind

In der Tiefkühlanlage wird auch Fleisch bei einer K temperatur von —20° tadellos aufbewahrt

Die abgefüllten Flaschen erhalten die Etikette

Die Spedition

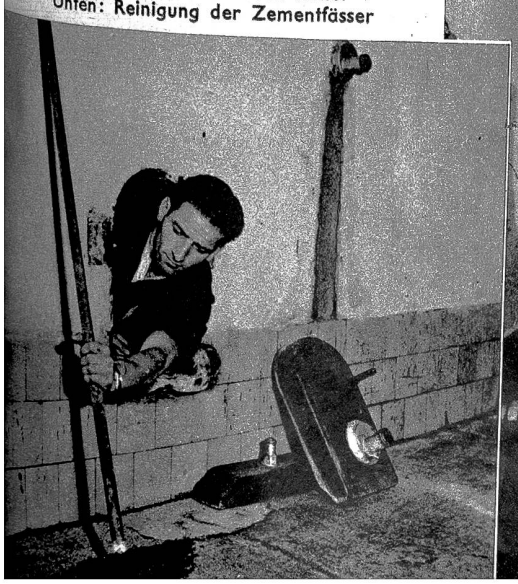


Kompressoren zur Kühlanlage

neue technische Einrichtungen geschaffen worden, wie grosse Kälteanlagen zur Kühlung der Säfte und zur Regelung der Kellertemperaturen.

Im Interesse der Landesversorgung sind kürzlich zwei grosse Kühlräume zur Einlagerung von Lebensmitteln bei Temperaturen von —20° Celsius dem Betriebe übergeben worden.

Das Unternehmen beschäftigte im letzten Jahre durchschnittlich 50 Arbeiter und Angestellte. In der Verwertungskampagne im Herbst werden oft aber 80 und mehr Leute beschäftigt.

Es ist zu hoffen, dass die erfreuliche Entwicklung, welche der Konsum von Obstsäften in den letzten Jahren genommen hat, durch die stete Verbesserung der Qualitäten auch in der kommenden Friedenszeit anhalten werde und der Bernischen Grossmosterei in Worb ermöglicht, den Platz in unserer Volkswirtschaft einzunehmen, der ihr nach ihren Leistungen gebührt, denn ein goldener Apfel ist ihr Schild . . .

Rechts: Unterer Gärsaft-Keller
Unten: Reinigung der Zementfässer