So eine Arbeit wird eigentlich nie fertig...

Autor(en): [s.n.]

Objekttyp: Article

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band (Jahr): 37 (1947)

Heft 16

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-641208

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

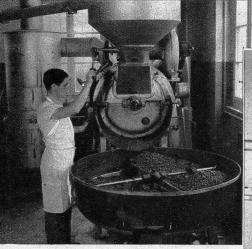
Gute und zeitgemässe Lagereindeckung gewährleistet eine störungslose Produktion

So eine Arbeit wird eigentlich nie fertig...

Dieser treffende Ausdruck Goethes findet besonders in unserer Zeit und vielleicht gerade in der Schokoladefabrikation seine volle Bestätigung. Tag und Nacht laufen ohne Unterbruch die Maschinen bei einer Temperatur von zirka 40 Grad und konchieren die Schokolademasse, gestalten sie homogen und geben ihr jene wichtige Eigenart, welche den Fertigprodukten von Amor-Bitter und Amor-Milch den Schweizermarkt geöffnet haben. Aufnahmen aus dem Betriebe der

Amor

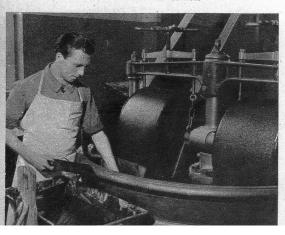
Schokoladen-, Confiserie- und Biskuitfabriken AG., Randweg 7, Bern



Das richtige, technisch einwandfreie Rösten von Kakaobohnen bildet die Grundlage der Qualitätsproduktion



Durch die maschinelle Vermahlung der ersten Grundstoffe wird ein einwandfreies Halbfabrikat erzielt



CHOCOLATS GITTOP BONBONS

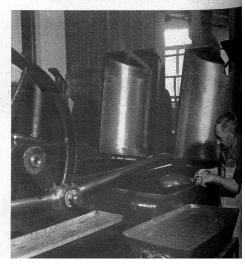
Ansicht der Fabrik

Der technische Vorgang ist dem Besucher der Fabrik offensichtlich, was aber die Qualität ausmacht, das bleibt dem Uneingeweihten verborgen und bleibt ein Geheimnis der Herstellung. Der berühmte Brillat-Savarin sagt in seinen Ausführungen über Tafelgenüsse, dass «Schokolade eine Mischung von gerösteten Kakaobohnen mit Zucker und Zimmet sei»... und es wäre leicht, eine erstklassige Schokolade zu fabrizieren, wenn sich das ganze Herstellungsrezept in dieser Definition erschöpfen würde. Aber so einfach ist es doch nicht.

Das Resultat, welches die Firma Amor AG. in unserer Zeit erzielt hat, ist eine besondere Leistung und nur dadurch möglich geworden, dass jahrzehntelange Erfahrung, Schulung der Arbeiter, Versuche und unermüdliche Arbeit nach bestimmten Grundsätzen in Einklang gebracht wurden.

Die Fabrik wurde im Jahre 1857

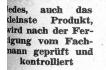
Im Mélangeur findet ein weiterer durchgreifender Mischprozess statt Tag und Nacht, während 48 bis 72 Stunden, wird die Schokolademasse bei konstanter Temperatur von 40 Grad konchiert



früher Rooschüz & Heuberger — gegründet und war eine der ersten Unternehmungen dieser Art in der Lorraine. Als ein lebendiger Bestandteil dieses Quartiers wuchs das Unternehmen in Freud und Leid, in guten und bösen Tagen, mit dem Stadtteil empor und bildet heute eine besondere Stütze des Erwerbslebens der Bevölkerung.

In dieser 90jährigen Bewährungszeit hat das Unternehmen in Form und Art die von der Zeit diktierte Entwicklung in allen Teilen der Produktion durchgemacht. Es blieben dem Unternehmen schwere Stunden des Kampfes nicht erspart, und auch die Jahre des guten Geschäftsganges bargen in sich Gefahren, die durch Umsicht und planvolle Disposition gebannt werden konnten.

Das gute Einvernehmen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer sicherte den errungenen Erfolg. Moderne Fabrikationsmaschinen, helle Arbeitsräume und hygienische Einrichtungen beweisen, dass das Unternehmen die Forderungen der Zeit erkannt und befolgt hat. Das Fabrikationsprogramm umfasst Schokolade, Bonbons, Biskuits-Waffeln und Zwieback. Unter dem markanten Amorzeichen sind die Produkte allen zur Genüge bekannt, und wenn auch der Krieg in der Herstellung Schranken gesetzt hatte, so wird die Zeit des Friedens sicher das Versäumte nachholen. Amor-Produkte tragen ihre Qualität in sich, und es ist zu hoffen, dass diese auch in Zukunft ihren guten Namen auch ausserhalb der Grenzen bestätigen werden.





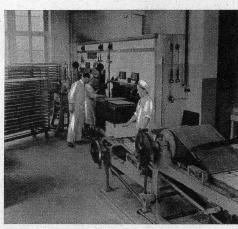
Eine moderne Kälteanlage ermöglicht, dass die in hochglanzpolierte Formen eingegossene Schokolademasse im Eintafelverfahren richtig erstarrt (abgekühlt wird)



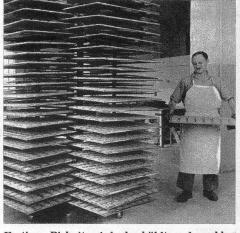
Modernste Wickelmaschinen umgeben Ausfuhrartikel mit ansprechender Hülle. Stengel werden eingewickelt



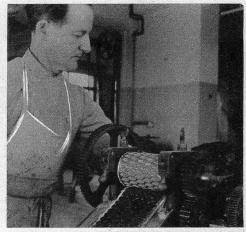
Schokoladetafeln werden versandbereit gemacht



In der Biskuit-Abteilung. Biskuits aller Art werden in einem 13 Meter langen Tunnelofen gebacken



Fertiges Biskuit wird abgekühlt und nachher in Büchsen verpackt



Konfiseriefabrikations - Abteilung. Die heisse Zuckermasse passiert die Walzmaschine. Es werden Sommer- und Winterbonbons hergestellt

Der Versand der Produkte an die Abnehmer von Stadt und Land erfolgt mit Camions, per Post oder Bahn. Rund 10 000 Kunden werden bedient











Ein Teil der Buchhaltungsabteilung



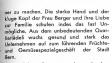


Frueh ufftah isch de Glidere gfund Es macht e frusche, frohe Muet, Und d'Suppe dunkt eim no fo guet

Aufnahmen aus der Firma Berger, Lorrainestr. 27 und 52, Bern

Aufnahmen aus der Firma Berger, Lorra
Frau Berger helte gewiss recht, mit dem
Versti ihre kleinen Büben zur Arbeit anzuhalten. Es brauchte Selbstvertrauen, es
brauchte viel, viel Mut, das kleine Geschält mit übermenschlicher Kraft aus
dem bescheidenen Umfange in günhande seine Berger und der Berger halten
tagter mit, und die Supen halten
tagter mit, und die Supen
haft doppelt so gut.
Das Geschäft, welches die Mutter der
Frau Berger um des Jahr 1880 begonnen
halte, war um die Jahrhundertwende, als
es vollends der Sorge der Frau Berger
anheimfiel, immer noch mehr als bescheiden. Ohne Rast und Ruh, ohne Bedenken
und ohne Wanken schrift Brau Berger
ihren Weg, immer darauf bedacht, aus
ihren Buben rechte, scheffensfreudige Män-





Die Söhne Berger wurden mit dem Unternehmen gross und halten leitend die Filma von volkswirtschaftlicher Bedeutung stadtelle Großen berüchten und hande der Berücken der Schaffen berüchten und hande anneweise zum und vom Markt führ, rollen heiten benögleimte Lastwagen, schwerbeladen bald mit inländischen Erzeugnissen, die sich die Filma selber im Produktionsgebiet holt, bald mit Importation, welche sie direkt, teils soger aus Uebersee, einführt. Sowohl der Produzent die eine die Schaffen die Schaffen der Schaffen siehtsverständlicher, als das ihm Bergerladen lagtigführt mit Krischen Gemüssen wohl versehen wird, selbstverständlich wie die läglich mit Inschen Gemüssen wohl versehen wird, selbstverständlich wie die läglich mit Michaffen im Michaffen, wie das lägliche Leibblatt im Brefkasten.











während sechs Jahrzehnten nie kannte. Nicht nehmen lässt sie sich aber auch heute noch, für das leibliche Wohl aller ihrer Angestellten selbst zu sorgen. Eine gude Multer bielist, auch wenn das Geschäft jahrzehntelang ihre besten Kräfte beanschreiben herzen für dewahren Bedürfnisse der Jugend.



