Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 3 (1899)
Heft: 9

Artikel: Die Konserven-Fabrikation
Autor: Maier, Gustav
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-573020

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

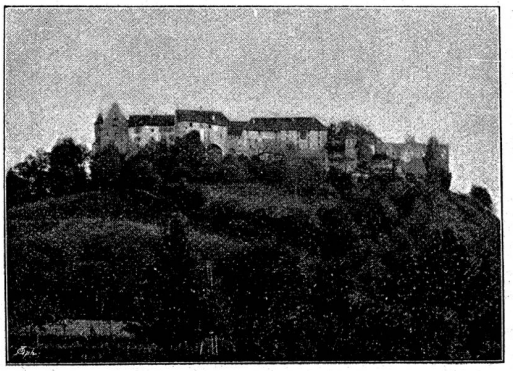
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Konserven-Fabrikation.

Mit sechszehn Originalillustrationen.

Die moderne Technik hat unser ganzes Leben umgestaltet in einem Umfange, dessen wir uns gar selten voll bewußt werden, weil wir eben damit aufwachsen, weil wir alles Neue und Außerordentliche sehr bald für ganz selbstverständlich halten und so von dieser ständigen Vorwärtsbewegung ebenso wenig spüren, wie etwa von dem Fluge des Weltkörpers, der uns trägt. Kämen aber unsere Urgroßväter heute wieder, so würden sie unser Treiben nicht mehr verstehen. Zunächst freilich würde ihr Blick gefesselt werden durch unsere großartigen Verkehrsmittel: Telegraph und Telephon müßten ihnen als Zauberei erscheinen, und das elektrische Licht würde sie blenden. Aber auch die guten Urgroßmütter, wenn sie in das kleinere, weit weniger fortgeschrittene Getriebe eines modernen Privathaushaltes hineinblickten, würden doch in mancher Richtung zum Staunen angeregt werden, wenn sie z. B. mitten im Winter die rasch verderblichen Früchte der schönen Jahreszeiten oder wenn sie die kostbaren Produkte ferner Weltteile in köstlicher Frische auf unserer Tafel fänden.

Die Natur hat in alle ihre Erzeugnisse den Keim des Verderbens gelegt: durch ewig wechselndes Entstehen und Vergehen will sie sich erneuern. Je feiner ihre Schöpfungen sind, desto mehr sind sie gemeinhin dem Untergange ausgesetzt. Das Wasser, das sie enthalten, die Luft, welche sie umgibt und durchdringt, führen in Gestalt von Fäulnis, Gärung und Verwesung ihre rasche Vernichtung herbei. Handelt es sich um Genußmittel dieser Art, so müssen sie schnell verbraucht werden und stehen nur für eine kurze Zeit des Jahres zur Verfügung. Um diesem Uebelstande abzuhelfen, ist man schon frühe auf alle möglichen Mittel zu ihrer Erhaltung verfallen: man hat das Wasser durch Trocknen zu entfernen, die Haltbarkeit durch Salz und Antiseptien herbeizuführen gesucht, aber alle diese Verfahrungsweisen haben gleichzeitig die Eigenschaften dieser Stoffe verändert, ihre Schmackhaftigkeit beeinträchtigt, ja sogar die Gesundheit und Zuträglichkeit gefährdet.



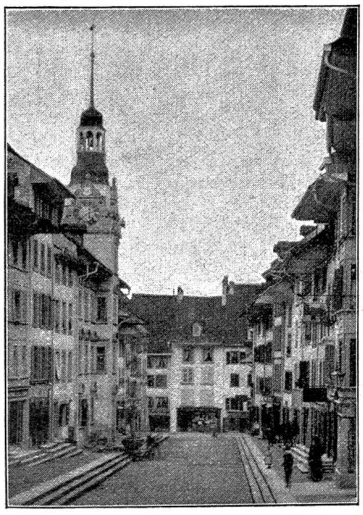
Schloß Lenzburg von der Nordseite aus.

Erst im Jahre 1840 hat der Franzose François Appert, der sich Zeit seines Lebens mit diesem Problem beschäftigte, ein Verfahren erfunden, Lebensmittel durch Kochen in luftdicht verschlossenen Gefäßen dauerhaft zu machen. Durch die wissenschaftliche Ausbildung dieses Verfahrens ist es gelungen, die dem Verderben am meisten ausgesetzten Nahrungsmittel: Früchte, Gemüse, Fleischwaren 2c., — die unter natürlichen Verhältnissen nur wenige Tage oder gar Stunden haltbar sind — zu einer solchen Haltbarkeit zu bringen, daß man sie ebenso gut noch nach Jahren, als sofort genießen kann.

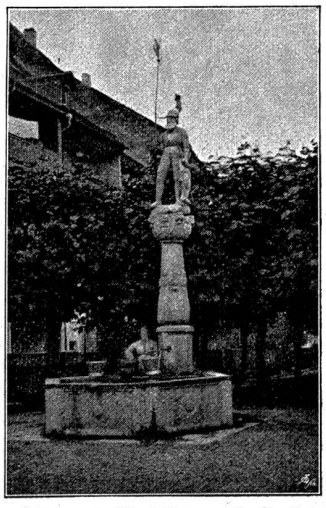
Durch diese an sich so unscheinbare Erfindung ist es möglich geworden, unser ganzes Leben ständig in ganz außerordentlicher Weise mit Genußmitteln zu bereichern. Welche Erleichterung für die Gastfreundschaft ist es z. B., wenn im Falle eines unvorhergesehenen Besuches die Hausfrau nur nach ihrem kleinen Vorrat von Konserven zu greifen hat, um sofort ein üppiges Mahl mit verhältnismäßig geringen Kosten bereit zu haben! — Wie vielen Menschen ist das ganze Jahr hindurch der Genuß von Obst und Gemüse gesundheitlich unentbehrlich! — Wie manche Entbehrungen mußten sich vordem die an entlegenen Orten wohnenden Menschen gegenüber den Städtern auferlegen! Heute läßt im fernsten Dorfe, auf der höchst gelegenen Berghütte, auf den Schiffen, welche den Ozean durchkreuzen, die Konserve gänzlich vergessen, daß man unter außergewöhnlichen Verhältnissen steht. Mißernten werden nicht nur örtlich, sondern auch zeitlich ausgeglichen, die Gefahr eines ernstlichen Mangels ist beseitigt, große Massen von Menschen können überall und zu jeder Zeit ausreichend verpflegt werden, wie denn z. B. die Verproviantierung unserer großen, modernen Armeen wohl ohne die Konserve undenkbar wäre.

Und dabei wirkt diese neue Erfindung dahin, den vernünftigen Genuß nicht auf die Besitzenden, die sogenannten höheren Klassen zu beschränken, sondern ihn allen Volksschichten zugänglich zu machen. Wie heute der gewöhnliche Mann in der Tasche seines rauhen Kittels eine Uhr trägt — ein Luxus, den sich vor kaum mehr als drei Jahrhunderten einzig der mächtigste Fürst der Erde gestatten konnte, — wie heute der Geringste sich des gleichen Verkehrsmittels bedient wie der Mächtigste, so stehen jetzt dem einfachsten Arbeiter tagtäglich die Genüsse zu Gebote, die sich einst ein Lucullus als der Einzige nur mit dem Aufwand von Riesensummen verschaffen konnte.

Denn auch hier wird das Produkt verbilligt durch die Großindustrie, die wirtschaftlich um so segensreicher dabei wirkt, als sie die Landwirtschaft wieder mit der vorgeschrittenen Technik enge verbindet. Durch den feldmäßigen Anbau im Großen und durch die massenhafte Verarbeitung mittelst Maschinen sind heute Obst und Gemüse außerhalb der sie erzeugenden Jahreszeit verhältnismäßig billiger, als sie vordem nur zur Zeit der Ernte auf den Märkten der Städte verkauft wurden. Und dabei sind



Rathausstraße in Lenzburg.



Klaus-Brunnen in Lenzburg.

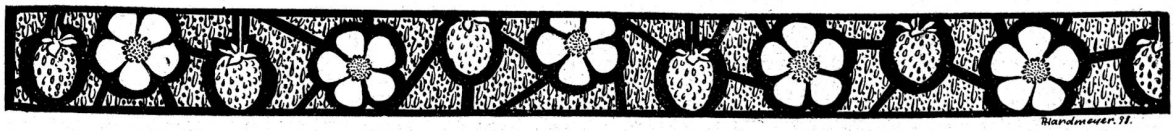
Ansicht von Spalieranlagen mit einem Teil der Fabrikgebäude in Lenzburg.

sie noch besser geworden, denn während sie auf jenen Märkten bei aller Sorgfalt und bei noch so kurzem Transport oft halbverdorben ankamen, ist dies jetzt durch das nahe Nebeneinanderliegen von Anbau und Verarbeitung vollkommen ausgeschlossen. Denn gleichwie sich in den großen Schlächtereien des amerikanischen Westens in wenigen Stunden das lebende Schwein in Wurst verwandelt hat, so sind jetzt die Erbse und Bohne, die morgens noch auf dem Felde standen, der Apfel und die Birne, die eben noch am Baume hiengen, die Erd- oder Himbeere, die mittags noch am Strauche prangten, des Abends schon in einen auf Jahre hinaus dauerhaften Zustand gebracht. Und bei alledem ist das Produkt noch ein vorzüglicheres durch die früher ganz unmögliche Reinlichkeit, welche durch die Maschinenarbeit ermöglicht wird. Menschliche Hände brauchen mit den Gemüsen und Früchten kaum mehr in Berührung zu kommen.

Gruppe von Johannisbeersträuchern mit Reineclauden-Zwischenpflanzung.

Aus allen diesen Gründen hat denn auch die Konservenfabrikation seit wenigen Jahrzehnten in allen Teilen der Erde einen ungeheueren Aufschwung genommen. Ihre Bedeutung geht weit über das Persönliche hinaus. Eine bedeutende Steigerung des nationalen Wohlstandes muß überall eintreten, sobald es gelingt, leicht verderbliche Dinge in einen Zustand der Dauer zu bringen. Was früher nur einen kleinen, lokalen Markt hatte, wird zum leicht verwertbaren Gemeingut. — Ja, es bietet sich durch diese Neuerung ein wichtiges Mittel zur Lösung der sogenannten Agrarfrage für die Länder einer fortgeschrittenen höheren Kultur. Wenn durch die Konkurrenz des jungfräulichen überseeischen Bodens der Getreideanbau in unserer Zone immer weniger rentabel wird, so ist uns nun die Möglichkeit geboten, durch eine intensivere Kultur, durch Ausdehnung der Gartenwirtschaft, durch Gemüsebau und Obstkultur der notleidenden Landwirtschaft aufzuhelfen; früher war dies nur in ganz beschränktem Umfange, etwa in der unmittelbaren Nähe großer Städte, thunlich, weil die leicht verderblichen Früchte nicht erhalten werden konnten, und eine vergrößerte Produktion sich bei dadurch allzusehr verbilligten Preisen niemals rentiert hätte. Dies ist auch der Grund, warum in der Neuzeit wirklich intelligente Regierungen, anstatt fruchtloser agrarischer Experimente, mit allen Mitteln zumal den Obstbau unterstützen und fördern.

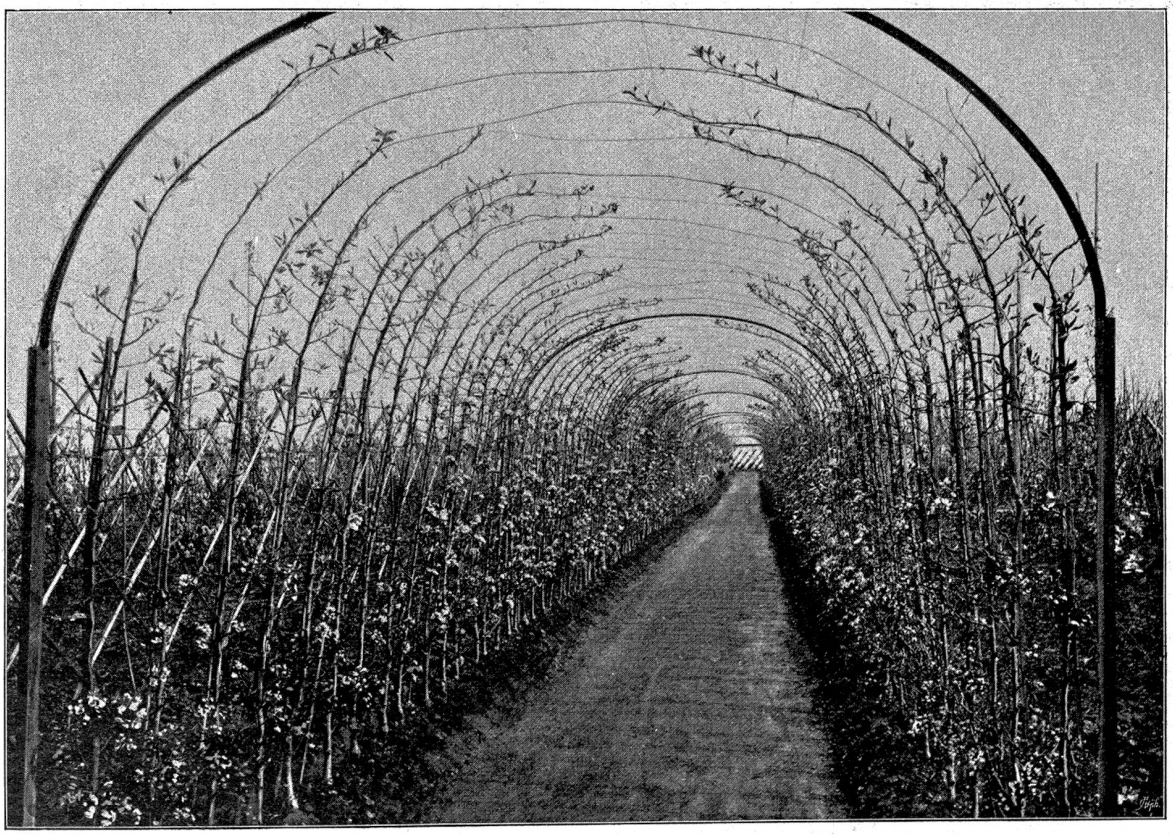
Unsere Schweiz, die ja an dem gesamten industriellen Aufschwung einen starken Anteil nimmt, ist auch auf diesem Gebiete keineswegs zurückgeblieben. — Da es den Genuß unseres Lebens erhöht, sich seiner Vorzüge bewußt zu werden und in die Werkstätten seiner Bedürfnisse einen Blick zu werfen, so wollen wir heute den freundlichen Leser hineinführen in eine der angesehensten und renommiertesten heimischen Fabriken, die Konservenfabrik Lenzburg, vormals Henckell & Roth. Mitten im fruchtbaren Gartenlande unseres lieblichen Aargaues, überragt von dem altertümlichen, massigen Schlosse, das einstmals der Sitz der Bernischen Landvögte gewesen, auf der Höhe des



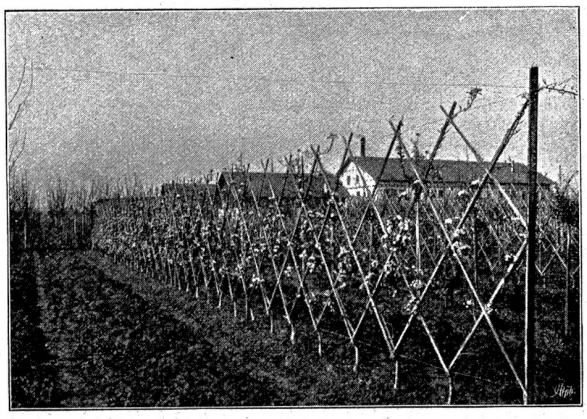
Zentralbahnhofes, mit dem sie durch ein besonderes Geleise verbunden ist, liegt, von Obst- und Gemüsegärten umgeben, die nach den neuesten Erfahrungen der Wissenschaft trefflich eingerichtete Fabrik. Wie alle gesunden und kräftigen Industrien ist sie aus ganz kleinen Anfängen hervorgegangen. Sie wurde anfangs 1886 begründet von Gustav Henckell, auf Grund seiner Erfahrungen in großen Fabriken Deutschlands, in Gemeinschaft mit dem Gärtner G. Zeiler, der schon nach zwei Jahren starb. An dessen Stelle trat Herr Carl Roth, aus Lenzburg, beide Herren sind heute noch die Leiter der zu Anfang des Jahres 1898 begründeten Aktiengesellschaft. Denn wie in vielen ähnlichen Fällen mußte auch hier endlich das Kollektivkapital eintreten, nachdem die gute Einführung der Fabrikate das Unternehmen an die Spitze einer sehr zahlreichen Konkurrenz gebracht hatte und eine ständige Vergrößerung erheischte. Nicht nur im Heimatlande war infolge rastloser Arbeit das Produkt der Fabrik beliebt und gesucht, sondern es entwickelte sich bald auch ein bedeutender Export, und auf vielen Schiffen, die den Schweizer nach überseeischen Ländern tragen, findet er die gewohnten Lenzburger Konserven.

Spritzen von Birnpyramiden.

Der Betrieb einer Konservenfabrik ruht nur während weniger Monate des strengsten Winters; in den Frühlingsmonaten beginnt die Konservierung des Spinats, der Carotten, des köstlichen Spargels. Der Sommer bringt die Erbsen, Bohnen, Gurken und die Beerenfrüchte, der Segen des Herbstes liefert das Obst. Mit Bezug auf letzteres steht die Lenzburger Fabrik einzig da in der ganzen Schweiz. Ihre ausgedehnten, viele Jucharten umfassenden eigenen Obstpflanzungen enthalten unter andern über 3000 Birnspaliere und über 1000 hochstämmige Quittenbäume. Besonders schön sind die massenhaften Johannisbeersträucher zur Reifezeit, sie werden alle eigenartig an Spalieren gezogen, wobei durch die Kraft der Sonne die Früchte viel größer werden; in einigermaßen günstigen Jahren werden allein von dieser Frucht auf eigenem Grunde 30.000 Kilo geerntet. Viele Jucharten sind mit Riesenerdbeeren bepflanzt, auf deren Kultur eine außerordentliche Sorgfalt verwendet wird. Alle aufkommenden Neuheiten werden erprobt, kostspielige Versuche gemacht, ungeeignete Sorten jucharweise wieder entfernt, auf reichliche Düngung wird eifrig Bedacht genommen. Diese Pflanzungen sind besonders zur Zeit der Blüte und der Reife eine wahre, herzerquickende Sehenswürdigkeit, der Besuch derselben wird



Teil eines Laubenganges mit senkrechten Birnen-Cordons bei Beginn der Blüte.



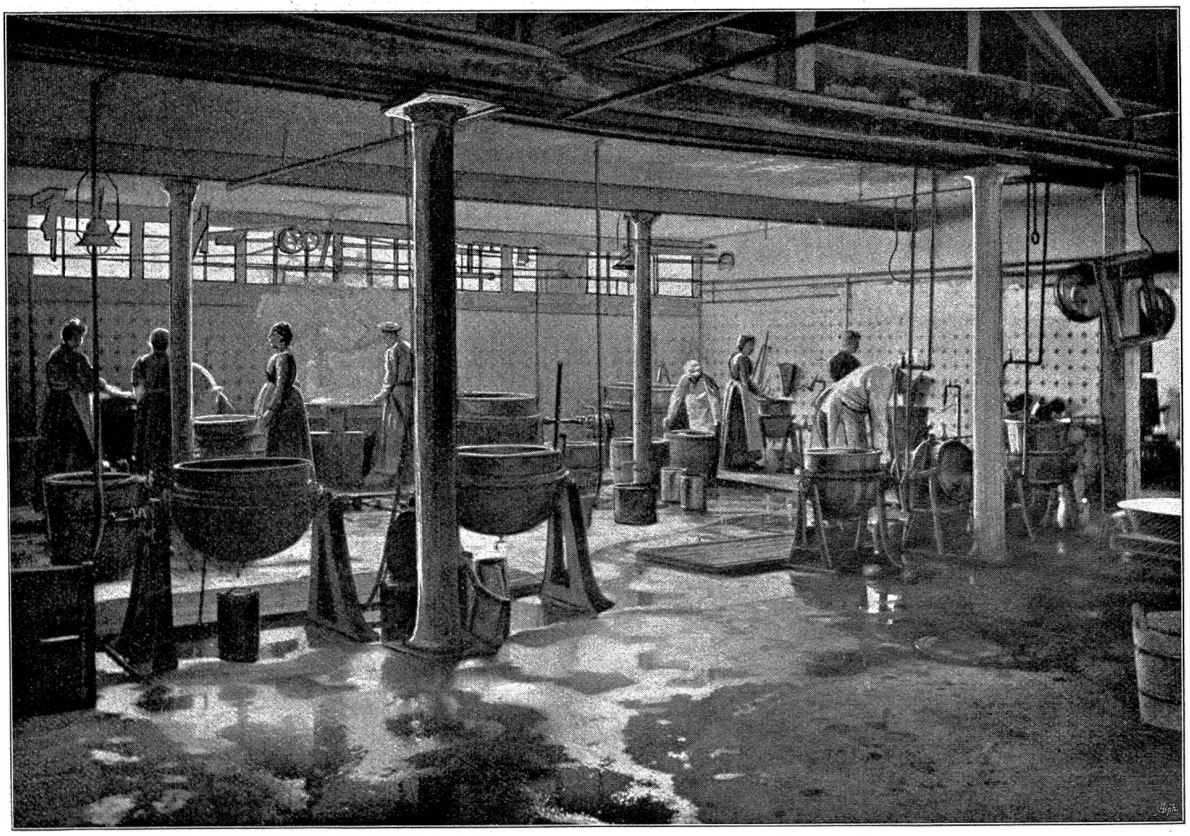
Kreuzspalier oder belgische Hecke von Birnbäumchen bei Beginn der Blüte.

auf Anmeldung im Bureau der Gesellschaft gerne gestattet. Die Hauptzeit der Fabrikation erstreckt sich von Mitte Juni bis Ende September; zuerst kommen die Erdbeeren daran, die dank der eigenen Kultur eine besonders köstliche Konfitüre ergeben, weil sie ohne Gefahr des Verderbens im genauen Zeitpunkt der Reife geerntet werden können. Besonders schwierig gestaltet sich die Konservierung der Erbsen, deren Ernte sich auf eine sehr kurze Zeit zusammendrängt. Deshalb sind dafür sehr gute maschinelle Einrichtungen vorgesehen, so daß 15 bis 20,000 Dosen in einem Tage verarbeitet werden können. Dies ist notwendig, denn was heute geerntet wird, muß schon morgen fertig konserviert sein, sonst ist die Konserve nicht tadellos. In dieser Zeit arbeiten mehrere Ausmachmaschinen Tag und Nacht und entfernen ganz sauber die zarten Schoten. Große Siebmaschinen sortieren sodann die Erbsen selbst in sechs verschiedene Sorten.

Kirschen, Mirabellen, Reineclauden, Aprikosen, Birnen, Pfirsiche 2c. werden als Kompot in Büchsen konserviert nach dem für jede einzelne Frucht erprobten Verfahren, das durch ein sorgfältiges, nie aufhörendes Studium immer vervollkommnet wird.— Cornichons, Pickles, Salzgurken, Perlzwiebeln und andere sauere Sachen werden dagegen in großen Massen in Fässern eingethan und erst im Herbst und Winter in kleinere Packungen — Gläser, Töpfe 2c. — für den Konsum eingefüllt. — Die Fruchtsirupe aus Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren 2c. werden ohne künstliche Zusätze aus der reinen Frucht mit Zucker hergestellt und bewahren daher durchaus das feine Aroma der frischen Früchte, eine köstliche Erfrischung darbietend für Gesunde und Kranke, ein Ersatzmittel der alkoholischen Getränke. — Im Herbst werden sodann enorme Mengen von Zwetschgen sowohl als Konfitüren verarbeitet, wie zum Kompot und als halbe Früchte zum Belegen von Kuchen 2c., diese werden in Dosen konserviert. — Im Spätherbst und Winter werden dann sogenannte Römische Pflaumen (auch Carlsbad-Plums genannt), ein beliebtes feines Dessert fabriziert, ebenso Orangeat, Citronat, Cedrat 2c. — Und endlich kommt noch das gute Sauerkraut hinzu, welches in riesigen Fässern eingemacht wird. Der Versand findet sowohl in Fässern statt, als auch in kleinen Dosen, worin es, gleich mit echten Frankfurter Würstchen zusammen konserviert, für den direkten Verbrauch bereit ist.

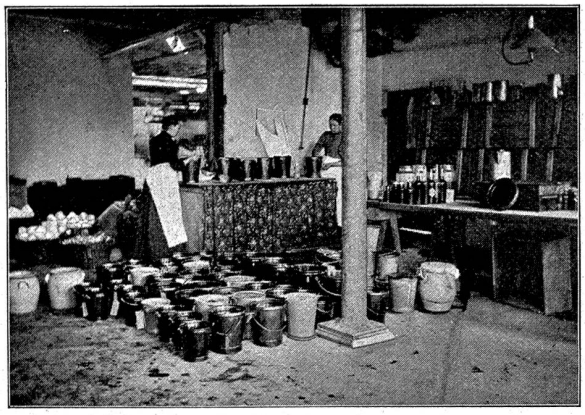
Diese unvollständige Aufstellung zeigt schon, welche Fülle früher unbekannter Genüsse die Konservenfabrikation dem Einzelleben, welche Hülfe sie den verschiedensten Zweigen der Land- und Gartenkultur, wie der Nahrungsmittelindustrie zubringt.

Im Gegensatz zu vielen anderen Fabriken, in denen unsere Sinne beleidigt werden, ist der Gang durch eine Konservenfabrik wirklich ein wahres Vergnügen. Im großen Arbeitssaal glaubt man sich in einer gewaltigen, peinlich sauberen Herrschaftsküche. Der Oberkoch, mit blendend weißem Gewande angethan, hantiert mit seinen ebenso ausstaffierten Gehülfen an den großen blitzenden Kupferkesseln, in denen die leuchtenden Früchte lediglich mit Dampf gekocht werden. Ein aromatischer, wohlthuender Geruch erfüllt die weite Halle. — In einem an-

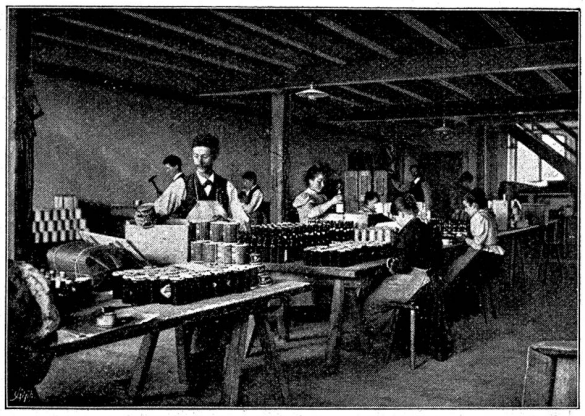


Kochraum in der Konserven-Fabrik Lenzburg.

Füllraum für Büchsen-Konserven.

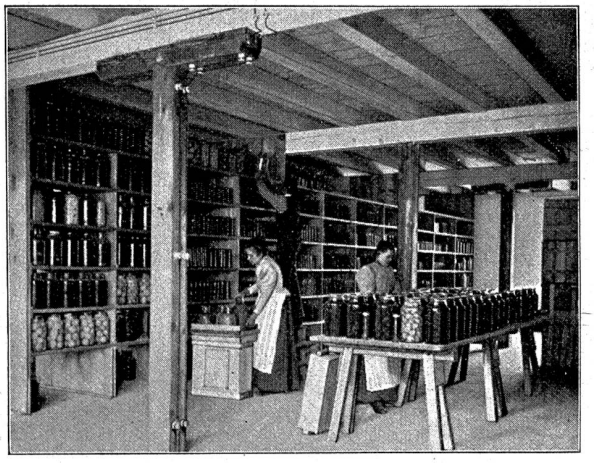


Einfüllen von Konfitüren in Versandeimer.



Etiquettierraum.

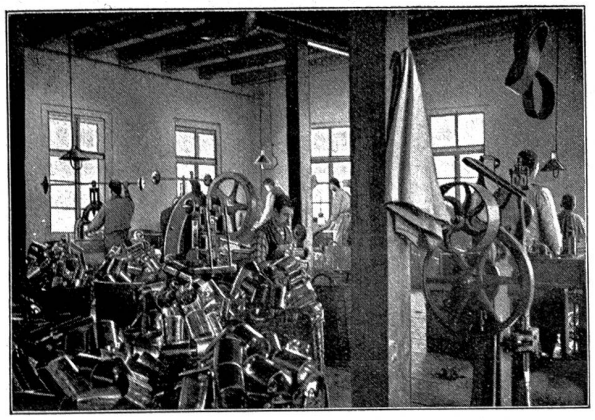
deren Raume sitzen sauber gekleidete Mädchen, füllen die köstliche Gabe in Dosen, Büchsen und Flaschen und versehen sie mit den verlockenden Etiquetten. — Das geräumige Lager mit seinen pyramidenförmig aufgestapelten Blechdosen, den langen Reihen zierlicher, gefüllter Kübel und den zahllosen Gläsern mit verführerisch blinkenden ausgelesenen Früchten gleicht vielmehr einer pomologischen Ausstellung. — Eine ganz besondere Hülfsindustrie bildet die Fabrikation der Blechdosen. Das in Platten von England rheinaufwärts ankommende Rohmaterial wird mit Hülfe von feinen Maschinen in erstaunlich kurzer Zeit in die wünschenswerten Formen gebracht. Mit relativ wenigen Arbeitern können täglich bis zu 5000 Dosen hergestellt werden. — Der Laie vermag sich überhaupt kaum einen Begriff davon zu machen, wie viele Einzelheiten der Beachtung sich aufdrängen, ehe die anscheinend so einfache Büchse Kompot oder das Glas Konfitüre zu seinem Morgenkaffee zur Verzehrung bereit ist. So erfordert z. B. der luftdichte Verschluß der Gefäße ein ganz besonderes Studium, und die Lenzburger Konserven zeichnen sich auch in dieser Beziehung durch die Anwendung eines vollendeten Systems des Verschlusses aus.



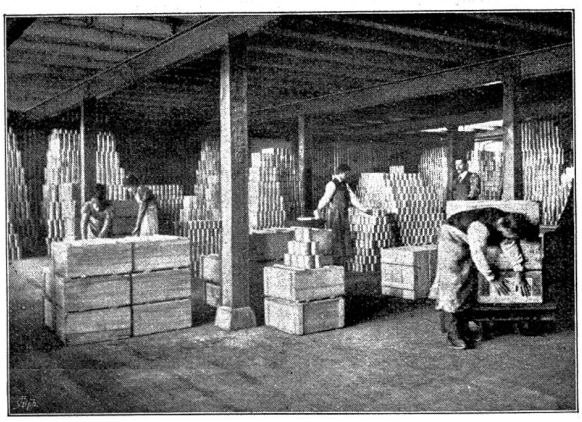
Im Glaskonserven-Lagerraum.

In der Fabrik sind durchschnittlich 100 Arbeiter und Arbeiterinnen beschäftigt, wovon die meisten schon seit der Begründung der Fabrik thätig sind; ihre Zahl erhöht sich natürlich im Sommer. Seit fünf Jahren wurde deren Beteiligung am Gewinne eingeführt, und konnten am Schlusse der letzten Jahre stets 10 bis 15 % der das Jahr hindurch ausgezahlten Löhne und Behalte als Gewinnanteil vergütet werden. Dieses System hat sich im allgemeinen sehr gut bewährt; es ist besonders wichtig in einer Konservenfabrik, wo bei nicht sehr sorgfältiger Arbeit große Materialverluste entstehen können.

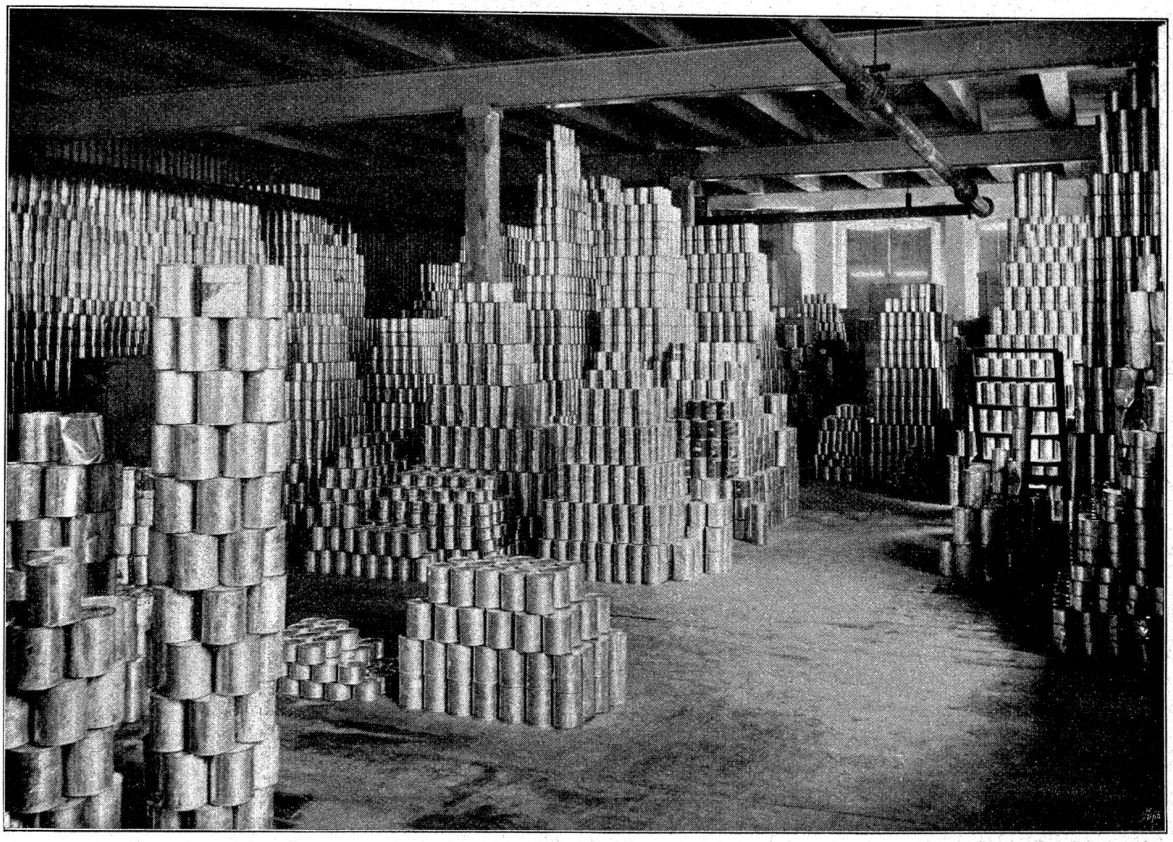
Da die Lenzburger Konfitüren von den Fremden, die im Sommer die Schweiz besuchen, besonders von Deutschland aus stets bestellt wurden, wegen des hohen Eingangszolles aber ein größeres Geschäft dorthin von vorneherein unmöglich war, so wird die Gesellschaft im Sommer 1899 eine Zweigfabrik, „Helvetia" in Großgerau bei Darmstadt eröffnen. Zur Wahl dieses Ortes bestimmte neben dessen günstiger Lage als Eisenbahnknotenpunkt die Nähe der vielen großen Städte am Main und Rhein, die den Export erleichternde Wasserstraße, sowie besonders die unmittelbare Nähe der besten Obstlagen Deutschlands, der Bergstraße, des Rheingaues und der Rheinebene. Die großartig angelegte Fabrik — sie enthält außer den anderen ansehnlichen Räumen eine Kochhalle von ca. 800 qm — wird bereits Ende Juni eröffnet werden können, und wird ohne Zweifel ein würdiges



Herstellung der Blechbüchsen.



Spedition von Büchsen-Konserven.



Im Büchsenkonserven-Lagerraum.

Zeugnis schweizerischer Betriebsamkeit auch jenseits der heimischen Grenzen ablegen.

Wir aber hoffen, daß unsere geehrten Leser nicht bereuen werden, mit uns einen Gang durch ein weniger bekanntes Gebiet moderner Technik gemacht zu haben, und daß sie es noch weniger bereuen werden, wenn sie einmal einen schönen Frühlings- oder Sommertag benützen, um sich die interessante Industrie an Ort und Stelle anzusehen. Bedarf es doch von Zürich aus wenig mehr als einer Stunde, um mit der Bahn nach Lenzburg, mitten in den freundlichen Aargau zu gelangen, und ist doch die altertümliche Stadt an und für sich eines Besuches recht wohl wert!

Gustav Maier, Zürich.

Malepartus.

Im Walde steht ein altes Schloß
Auf Felsen hoch gemauert,
Darin ist wohl mit seinem Troß
Ein Rittersmann versauert.
Oed' schaut es in den Wald hinein
Mit seinen morschen Zinnen,
Es spannen um die Fensterlein
Ihr graues Netz die Spinnen.

Das ist die Feste Malepart,
Die trotzt vom Felsenrande,
Ein Schloß von ganz besond'rer Art,
Wie keines hier zu Lande.
Drinn haust Herr Ritter Reineck Fuchs
Mit seinen Spießkumpanen
Von altem Stamm und edlem Wuchs:
Das zeugen seine Ahnen.

Vergnügt thront der im luft'gen Hauf'
Im Barbarossabarte
Und späht ins weite Thal hinaus
Von seiner Felsenwarte. —
Doch wenn der Vollmond silbern glüht
Hoch ob den schwarzen Tannen,
Zur Jagd Herr Ritter Reineck zieht
Mit Hofgesind und Mannen.

Bei Müllers Käthe kehrt man ein
Und schmaust von ihren Tauben,
Doch schmecken auch nicht minder fein
Die saft'gen, süßen Trauben.
Freund Lampe sitzt im grünen Klee
Und schmaust vergnügt und munter,
Da hat Herr Ritter Fuchs — o, weh!
Ihn schon beim Schopf herunter.

Spät, in der Feste Malepart
Im alten Rittersaale,
Da wird nach mühevoller Fahrt
Gezecht beim frohen Mahle.
Die schmucke Füchsin schenket ein
Vom allerbesten Roten;
Sie trippelt allerliebst und fein
Auf ihren Sammetpfoten. —

So lebt man froh und wohlgemut,
Im Burgschloß an der Halde,
Es hat wohl niemand es so gut
Im ganzen grünen Walde.
Und lebt er auch stets flott und fein
Auf seiner Felsenwarte:
Kein Podagra, kein Zipperlein,
Kennt Herr von Malepärte!

Otto Thalmann, Zürich.