Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 29 (1939)
Heft: 47

Artikel: Die Dr. Wander A.-G. Bern
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-649644

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: 02.10.2025

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

Seit me nid, d'Mischtelacher heigen e Zyträchnung für sych apartig, wo sech uf e Zibelemärit stützt? Sie säge zum Byschpiel es Chind syg worde, mi heig es Säuli g'metzget, e Bchleidig lah amässe, vierzäh oder acht Tag vor oder nach der Foire de Berne!

Scho i aller Herrgottsfrüechi chöme de die Pure mit ihrer War i d'Stadt, mit Roß und Wage, die wo's besser hei, chöme jitz mit em Auto. Wenn der gwöhnlech Märittag für e Pur fasch e Sunntig isch, de isch der Zibelemärit für ihn e rächte Fyrtig. Der Aetti chunnt fuber und früsch rasiert i der Sunntigchutte, und d'Muetter und d'Tächter i der Wärchtigtracht oder ömel de im bessere Chittel. Us allne Himmelsrichtunge chöme die Purelüt cho az'fahre. Die meischte chömen us em Seeland, vom Mischtelach. Aber o us em neecheren Aemmetal chömere.

Wenn es e große Märit isch, de nimmt er näbem Bäreplatz und Waisehusplatz no ne große Teil vo der Bundesgaß y, und undehär am Zytglogge geit er die ganzi Chramgaß bis wyt a d'Grächtigkeitsgaß abe. Am Morge geit uf em Märit no nid viel. I der Zyt cha der Aetti gäbig gah syni Kummissione mache, gah ne Hammer oder e Byßzange choufen oder süsch allergattig Ruschtig won er düre Winter düre bruucht. Die Froue wo da hinter ihrne Bärge vo Zibele und Louch warte, wüssen o, daß me nid mueß verzwyfle, wenn am Morge no nid viel geit. Sie hei Geduld und wüsse, daß es am Namittag aanz anders chunnt. Der rächt Betrieb faht ersch eso gäg de Vieren a und geit bis wyt i d'Nacht yne.

Will daheime d'Muetter amene settige Tag nid gärn viel Wäses macht, will sie gärn gly mit Abwäsche wott fertig sy, git's de a däm Tag i de meischte Familie der traditionell Zibelechueche. Mi het de derzue eso gäbig der Zyt, z'ratiburgere, was men alles wett ychoufe, wo men enand träffe chönnt, wenn der Vapa früecher Fyrabe het, und wo men am Abe no hichönnt. — Nach em Aesse stellt me ds Leiterwägeli vor ds Hus, für daß es scho parat isch, wenn der Hansi us der Schuel heichunnt. De nimmt d'Muetter no nes großes Netz und e Chorb mit. Ds Heidi, wo no nid i d'Schuel geit, wird warm ygmummelet und i ds Leiterwägeli gsetzt. Und de geit men am Vati ga warte.

Wohl, eso nach de Viere, da isch de alben es Gschtungg und es Drück uf dene Plätz und i de Gasse! Da blybt de Polizeier nüt anders vürig, als die vielen Auto die hintere Gassen ufzwyse. Wenn me de i däm Dürenand der Papa ändlech afunde het, de geit's de a ds Ychoufe. Zibele. Louch. Sellerie. Schwarzwurzle, Chabis und Chöli, Rüebe, Rätech, Rüebli, was me nume wott! —

Härdöpfel und Oepfel chouft me süsch nid uf em Zibelemärit. Die bringt der Pur scho vorhär i ds Hus. Aber de wiederume Nuß und Haselnuß. Mi chouft de nid öppen am erschte beschten Ort. Nei, mi fahrt mit däm Leiterwägeli. wo allne Lüt geng im Wäg isch, hin und här, zwüsche de Chörb und Ständ düren und luegt, wo men am billigschten und beschten ychoufe cha.

Wär e ke Familie het und nüt yzchoufe, dä geit süsch e chly gah gwundere. Er cha ja e chly die Purelüt gah gschoue, wo da hinter ihrne Chörb d'War feel hei: i dicki wullegi Halstüecher ypackti Purefrouen i schwäre Holzböde, mit blau agloffne Gsichter vo der Chelti und styffe Finger, daß sie chuum chönne ds Usegäld zelle. Wie mänge Purema chunnt eim bekannt vor, wenn men em Maler Anker syni Bilder kennt! — Mi mueß eifach derby sy, o wenn me nüt chouft! — Und wenn einen es Gleich meh het weder e Sagbock und ds Mul nid im Hosesack, de chan er ja anere nätte Puretochter e chly schön tue und chunnt ohni daß er nume wott, zunere Hampfele Nuß!

Früeh scho faht es a ynachte.

Wenn's es rächts Zibelemäritwätter isch, de mueß es e düschtere Tag sy. E son e Tag, wo me nid nume der Zibelemärit drus use gspürt, nei me mueß o merke, daß es der Winter jitz de ärnscht meint. I der Luft mueß scho ne lysi Ahnung uf d'Wiehnachten oder wenigschtens uf d'Adväntszyt lige, eso ne Spur vo Fyrlechkeit. — Es soll nid naß sy a däm Tag, im Gägeteil, schön troche, aber de grad eso äberächt chalt, daß eim bim Dußesy der Nasespitz schön rot alouft. —

Gägen Abe chunnt de vo der Aare här der Näbel süferli übere Waisehusplatz ygschliche und leit sech wie ne zarte Schleier übere ganze Märit. Und wenn de d'Latärne brönne, de wird es ersch eso rächt heimelig uf denen alte Plätz. De isch dä ganz Märit azluege wie nes großes Bild, wo mit schwäre, düschtere Farbe gmalt isch. Us de Hüttli vo de Cheschtelebrater falle dünni Liechtschyne vo de Petrollampen uf d'Straß use. Und wenn de der Cheschtelebrater der Dechel ablüpft vo sym Bratofe, stygt e großi Dampfwulken i d'Luft, und wenn er ds Törli uftuet, für Chole nachezlege, de isch ds Innere vom Hüttli es bluetigrots Meer, roti Liechtli tanzen i Näbel use und huschen über d'Gsichter vo de Lüt, wo duße grad verbygange .. I der Luft ligt der Duft vo Chäs- und Zibelechueche, es Gschmäkli vo Bratwürscht stygt us de Wirtschaftschuchinen und us em lute Tryben us de Gaschtstube ghört me der Lottobetrieb.

Uf em Bruunesockel uf em Bäreplatz steit der Glado vo May mit sym Bärli vo Novara. Es gseht grad us, wien es ihm wett es Rüebli bättle. Aber am Zibelemärit, da het er nid viel Zyt für ihns, er mueß gnue luegen uf das gwirbige Trybe vo syne Bärnerlüt.

D'Spitelgaß isch de de junge Lüt reserviert, de Sekeler, Gymeler und Studänte. Dert chönne sie de mit de Meitschi ihri Konfettischlachten ustrage. Es Dürenand isch das, en Ampeißihuffen isch grad nüt dergäge! Die ganzi Gaß isch vollgstungget, und d'Trämeler, wo a däm Tag süsch alli Händ voll z'tüe hei, müesse lütten und lütten und sech ufregen ab dene Schlarpine, wo nume ynelachen und e ke Wank tüe für wäg z'gah.

Wenn de em Muetti sys Leiterwägeli, ds Netz und der Chorb voll sy, de fahrt me gschwind hei und tuet die gchrameti Sach grad im Chäller versorge. —

Zum Aesse geit me de gwöhnlech wieder i d'Stadt. Aber mi cha nid säge, mir gange da oder dert hi. Mi geit de dert wo me no amene Tisch cha achläbe. Mi mueß sech de nid öppen ufrege, wenn nid grad e Serviertochter für eim parat steit, mi isch ja gwöhnlech nid alei, und die andere Gescht hei o scho müesse warte! Wenn me nid lang wott warte, de bstellt men am beschten en Aerbssuppe, e chly Schwynigs und Brot derzue, uf das isch men am Zibelemärit i de Wirtschaften ygrichtet. Wär de wott d'Chöch zum explodiere bringe, dä soll nume gah ne Portion Schnägge bstelle! — Uf die chan er de sicher warte bis anno dryzähni.

Die Dr. Wander A.-G. Bern

Mehr als siebzig Jahre sind nun vergangen, seitdem Dr. Georg Wander als Assistent von Professor Schwarzenbach an das chemische Laboratorium der Hochschule in Bern berufen wurde. Allein, dieser eng gezogene Wirkungskreis konnte dem Schaffensdrange und dem Selbständigkeitstriebe des jungen Chemikers auf die Dauer nicht genügen und so gründete er schon nach 2 Jahren im Jahre 1865 an der Kirchgasse in Bern die Firma „Dr. Georg Wander, chemisch-technisches und analytisches Laboratorium". Bald darauf siedelte der Gründer mit seinen Retorten und Flaschen in ein kleines Haus am Philosophenweg über, um hier in aller Stille die ersten Versuche zur Herstellung von Malzextrakt vorzunehmen. Angeregt durch die eben zu dieser Zeit von Justus von Liebig veröffentlichten Beobachtungen über die Bedeutung des Malzabsudes für die Säuglingsernäh-

rung, stellte sich Dr. Georg Wander das Ziel, die wertvollen Stoffe des Gerstenmalzes in eine konzentrierte und haltbare Form von stets gleicher Beschaffenheit zu bringen, um damit der Krankenernährung überhaupt ein neues Produkt zur Verfügung zu stellen. Das zuerst gewonnene Malzextrakt war von ganz dunkler Farbe und schmeckte stark bitter. Sein Wert wurde aber von den Aerzten rasch erkannt und schon aus den Jahren 1867 bis 1869 liegen klinische Gutachten aus dem Inselspital vor. Damit war die wissenschaftliche Grundlage gefunden, auf der Dr. Wander sein Werk aufbauen konnte. Die kleine Fabrik am Philosophenweg genügte nicht lange. Nach einem Domizilwechsel an die Bundesgasse folgte der Bau einer bescheidenen Fabrikanlage am Stadtbach und im Jahre 1900 wurde ein neues, bedeutend größeres Fabrikgebäude am Holzikofenweg im Weißenbühl bezogen. Hier steht die Wander'sche Stammfabrik auch heute noch, allerdings haben Anbauten in die Breite und in die Höhe das ursprüngliche Gebäude stark verändert.

Trotz dieser Vergrößerungen genügte die Fabrik mit der Zeit nicht mehr. Im Jahre 1921 hatte die Milchsiederei der Firma Nestlé ihren Betrieb in Neuenegg eingestellt; 1927 wurde die Fabrik von der Firma Wander übernommen und stufenweise für ihren Betrieb eingerichtet. Außer in den zwei großen Fabriken Bern und Neuenegg werden heute die Wander'schen Präparate noch in 13 weiteren Tochterfabriken erzeugt und zwar in England, Frankreich, Deutschland, Italien, Jugoslawien, Polen, Tschechoslowakei, Ungarn, Dänemark, Rumänien, Vereinigte Staaten von Nordamerika und in Kanada. Einige dieser Tochterunternehmungen haben das Mutterhaus an Größe bedeutend überflügelt; immerhin beschäftigt die Firma Wander heute in der Schweiz allein über 600 Arbeiter und Angestellte.

Von den verschiedenen Produkten, die in den Wander'schen Fabriken hergestellt werden, hat keines einen solchen Siegeszug durchlaufen wie die „Ovomaltine". Das Geheimnis ihres Erfolges liegt in der stofflichen Zusammensetzung durch ein Verfahren, das den hochwertigen Rohstoffen die für den menschlichen Körper wertvollen Nährsubstanzen entzieht, ohne deren Wert durch die Kochvorgänge herabzumindern. Es handelt sich bei diesem Verfahren um eine Idee des heutigen Seniorchefs Dr. Albert Wander, der im Jahre 1897 nach dem Tode seines Vaters, den großzügigen Ausbau des Hauses übernahm.

Die stetige und gesunde Entwicklung des Wander'schen Unternehmens erklärt sich in erster Linie aus der soliden wissenschaftlichen Grundlage und aus dem Vertrauen der Schweizerärzte in die volkstümlich gewordenen Wander'schen Stammpräparate.

So ist es selbstverständlich, daß die wissenschaftliche Abteilung im Fabrikgebäude in Bern einen besonders sorgfältigen Ausbau erfuhr und immer noch erfährt. Diese Abteilung besteht zur Zeit aus sieben Laboratorien, in denen sich Pharmazeuten, Chemiker und ihre Hilfskräfte mit der Prüfung der hergestellten Präparate und der Ausarbeitung neuer Verfahren befassen. Große Aufmerksamkeit wird der Vitaminforschung geschenkt, für die in ausgedehnten Versuchsräumen etwa 800 Tiere zur Verfügung stehen. Aber diese Versuche haben nichts mit Vivisektion im oft gebrandmarkten Sinne zu tun. Hühner und Ratten werden hier wie Augäpfel behütet. Die Ratten zum Beispiel sind in gläsernen Wohnräumen untergebracht; eine raffiniert eingerichtete Befeuchtungsanlage sorgt für die den Tieren bekömmlichste Zusammensetzung der Luft. Auch die Temperatur wird automatisch geregelt. Eine bewegliche Blechtrommel bildet den Tummelplatz, auf dem den mit Ovomaltine gefütterten Ratten Gelegenheit für sportliches Training gegeben ist. Rachitische Hühnchen werden mit Vitaminpräparaten behandelt, bis sie wieder vor Gesundheit strotzen. Die eigentlichen Laboratorien sind auf das Modernste eingerichtet.

Und nun statten wir noch der Ovomaltine-Eierfarm in Oberwangen einen kurzen Besuch ab. Wie ja schon der Name Ovomaltine verrät, werden für die Fabrikation außer Milch und Malz in erster Linie Eier verwendet. Der Kakao spielt eine untergeordnete Rolle. Er dient lediglich zur Abrundung des Geschmackes. Längst ist in den Wander'schen Laboratorien festgestellt worden, daß der Wert der Eier je nach der Aufzucht und der Ernährung des Huhnes ein wesentlich verschiedener ist. Nach den im Hause Wander geltenden Qualitätsgrundsätzen kommen zur Fabrikation der Ovomaltine nur die hochwertigsten Eier in Betracht. Um diese in der erforderlichen Quantität stets zur Verfügung zu haben, wurde an der Bahnstrecke Bern-Flamatt eine Eierfarm eingerichtet. In dieser Farm werden jährlich bis zu 25,000 Küchlein ausgebrütet und der Eierertrag beläuft sich in gewissen Monaten bis auf 80,000 Stück. Vor allem werden die drei Hühnersorten „Weißes amerikanisches Leghorn", „Rhodes Island" und „Braune Italiener" gehalten.

Vom Brutapparat weg kommen die Kücken direkt in die sogenannten Kückenbatterien. Dieselben bestehen aus Schubladen mit einem Boden aus Drahtgeflecht, durch den der Kot auf ein darunterliegendes Blech fällt. Die Kücken sind so immer schön sauber und können sich mit keiner Krankheit anstecken. Die Temperatur dieser Schubladen wird durch eine Zentralheizung ständig auf der den Kücken am besten zuträglichen Höhe gehalten. Der weitere Entwicklungsgang der Kücken erfolgt auf einen systematisch vorgeschriebenen Weg, der ihnen die bestmöglichen Umweltsbedingungen für Wachstum und Gedeihen bietet. Von der Kückenbatterie, in der sie 14 Tage zubringen, gelangen die Kücken in ein sogenanntes Zentralaufzuchthaus und von dort wiederum in kleinere Kückenstallungen. Die kleinen Junghennen, die nun schon keine zusätzliche Wärme mehr benötigen, dürfen für einige Zeit weg von der Farm, so quasi in die „Sommerfrische". Um ganz sicher zu sein, daß die Tiere in ihrer bedeutungsvollen Jugendentwicklung keinerlei Infektionen ausgesetzt sind, wurden kleine bewegliche Ställe geschaffen, mit denen man jedes Jahr auf frischen Boden zieht. Sind die Junghennen ausgewachsen, dann kommen sie auf die Farm zurück, wo ihnen 60 komfortabel mit Wasser und elektrischem Licht eingerichtete Ställe zur Verfügung stehen. Weniger gut als die Hühner haben es nun allerdings die Zuchthähne. Sie sind Wind und Wetter möglichst ausgesetzt. Auf diese Weise erzielt man eine gründliche Abhärtung der Tiere. Das Futter dieser geflügelten Gesellschaft wird aus 15—20 Bestandteilen zusammengesetzt und allein an Weizen werden jährlich 120 Tonnen verbraucht. Die in diesem Betrieb produzierten Eier kommen wesentlich teurer zu stehen, als wenn sie gekauft würden. Dafür sind sie aber auch von ganz besonderer Qualität.

Das Wander'sche Unternehmen ist glücklicherweise nicht so groß, daß ein persönlicher Kontakt zwischen der Leitung und dem einzelnen Arbeiter unmöglich wäre. Dieses persönliche Verhältnis bedingt, daß auch der letzte Hilfsarbeiter ein lebendiges Interesse an der Arbeit und damit am Geschäftsgang hat. Der Geschäftsgang erlaubte es, die nötigen Mittel für die Errichtung einer Pensions-, Invaliden-, Witwen- und Waisenkasse beiseite zu legen. Aber auch sonst wird für das Wohlergehen der Arbeiter und Angestellten gesorgt. Gelegenheit zu sportlicher Betätigung bieten verschiedene Tennisplätze, ein Fußball- und ein Bocciaplatz. Das Wohlfahrtshaus enthält einen großen Saal mit ständiger Bühne. In der vom Schweizer Verband Volksdienst betriebenen Kantine wird der Belegschaft das Mittagessen serviert und abends probt hier der von der Angestelltenschaft gebildete gemischte Chor. Für geistige Weiterbildung sorgt eine große Bibliothek. Dies alles geschieht aus der Ueberlegung heraus, die einst wie folgt formuliert wurde: „Wir haben die Zuversicht, daß unsere sämtlichen Mitarbeiter zu Hause und draußen kein höheres Ziel kennen, als die Entwicklung unseres Unternehmens mit allen Kräften zu fördern und wir meinen, daß es keine bessere Gewähr für die Festigkeit und Dauer eines Hauses gibt, als wenn aufrichtige Menschen hingebend dafür arbeiten." rr.