

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

Rubrik: Aus Industrie und Gewerbe

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](#)

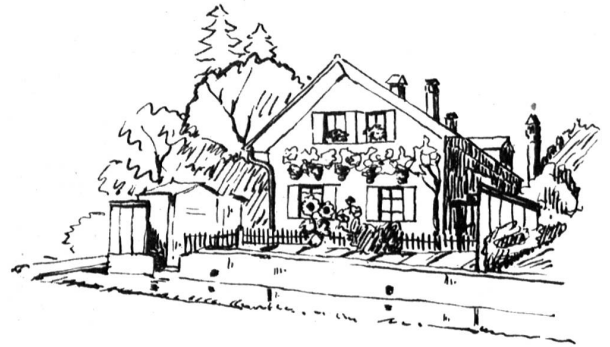
Download PDF: 09.02.2026

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

AUS INDUSTRIE UND GEWERBE

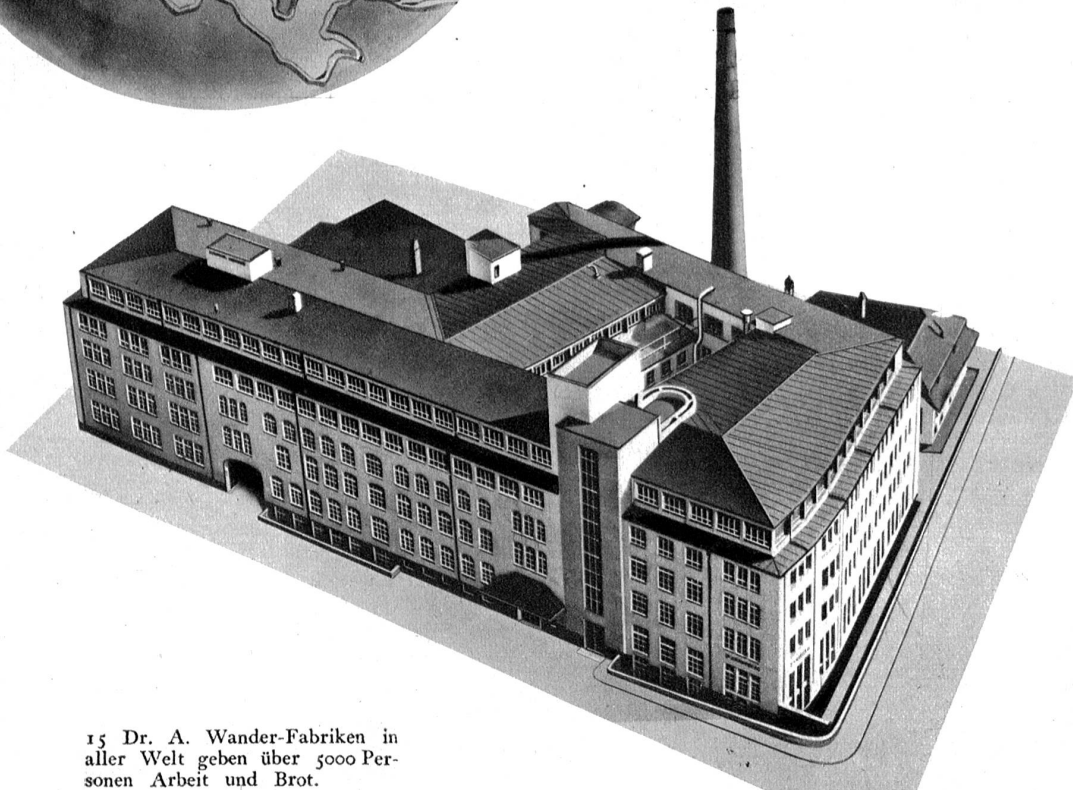
Bildbericht von der Hühnerfarm der Fa. Dr. A. Wander A.-G. in Oberwangen

Die Firma Dr. A. Wander A.-G., die heute über 1600 Präparate herstellt und die in 15 Fabriken und zahlreichen Vertretungen in aller Herren Länder über 5000 Angestellte und Arbeiter beschäftigt, wurde im Jahre 1865 durch Dr. Georg Wander gegründet, der zwei Jahre vorher an das chemische Laboratorium der Hochschule in Bern berufen worden war. Die Firma „Dr. Georg Wander, chemisch-technisches und analytisches Laboratorium“ war zuerst in einem idyllisch am Sulgenbach gelegenen Häuschen untergebracht. Hier wurde auch, angeregt durch Veröffentlichungen von Justus von Liebig über die theoretische und praktische Bedeutung des Malzabzuges für die Säuglingsnahrung, das erste Malzextrakt hergestellt, dessen Wert von den Ärzten rasch erkannt wurde. Damit war die wissenschaftliche Grundlage gefunden, auf der Dr. Wander sein Werk aufbauen konnte. Nach verschiedenen Domizilwechseln wurde im Jahr 1900 im damals neuen Fabrikgebäude am Holzkofenweg in Bern der Betrieb mit 16 Arbeitern und 3 Bureauangestellten aufgenommen. Anbauten haben das ursprüngliche Gebäude der Wander'schen Stammfabrik stark ver-



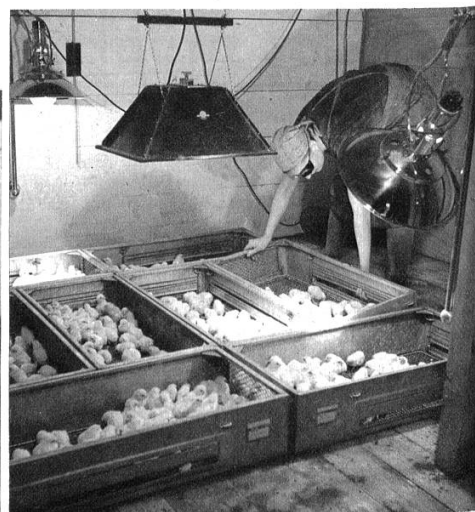
ändert. Im Jahr 1927 wurde die stillgelegte Milchfiederei der Firma Nestlé in Neuenegg von der Firma Wander übernommen und stufenweise für ihren Betrieb eingerichtet. Von den verschiedenen Stärkungs- und Nährmitteln, die in den Wander'schen Fabriken hergestellt werden, ist keines so populär geworden wie die Ovomaltine.

Das Geheimnis ihres Erfolges liegt vor allem in den Grundprinzipien des Fabrikationsverfahrens: Auswahl hochwertigster Grundstoffe und möglichst vollständige Bewahrung der natürlichen Vitamine, welche in den verwendeten Rohstoffen enthalten sind. Um dies zu erzielen, sind langdauernde, schonendste Eindampf- und Trockungsverfahren ohne Anwendung hoher Temperaturen notwendig. — Wie der Name Ovomaltine schon verrät, bilden Eier und Malz die Hauptbestandteile dieses Produktes. Die Eier werden zum großen Teil in der eigenen Eierfarm produziert, weil zwischen Frischeiern und andern, die schon lange Transporte hinter sich haben, feinste Qualitätsunterschiede bestehen, die sich im Wert des fertigen Produktes deutlich auswirken.

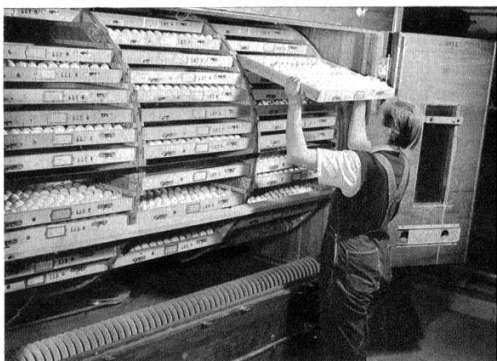


15 Dr. A. Wander-Fabriken in aller Welt geben über 5000 Personen Arbeit und Brot.

Nicht weniger als 25.000 Küchlein kriechen alljährlich in den Brutkästen der Eierfarm in Oberwangen aus ihren harten Schalen, um einen ersten, verwunderten Blick in die Welt zu tun.

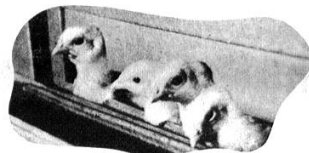


In zentral geheizten, ständig auf gleicher Temperatur gehaltenen Blechkästen gewöhnen sich die ausgeschlüpften Tierchen an Licht und Luft.



Beim Ausbrüten dreht und wendet das Huhn immer wieder die unter ihm liegenden Eier. In den grossen Brutapparaten der Eierfarm wird dieses Wenden durch eine sinnvolle, mechanische Einrichtung besorgt.

Entwurf: Bruno Scheidegger, Bern

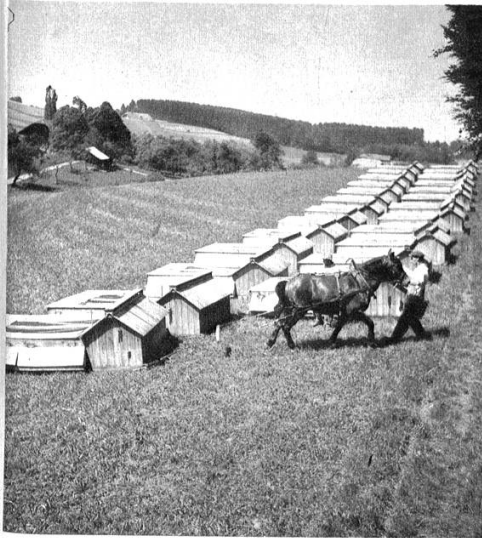


In den ersten zwei Wochen ihres Erdendaseins haben die Küchlein nichts anderes zu tun, als zu piepsen, zu fressen und zu wachsen.

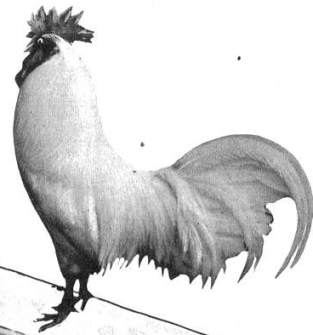


Wer mit der Bahn von Bern nach Freiburg fährt, gewahrt an den sonnigen Hängen bei Oberwangen die weitausgedehnte Hühnersiedlung mit ihren schnecken, braunen Ställen.

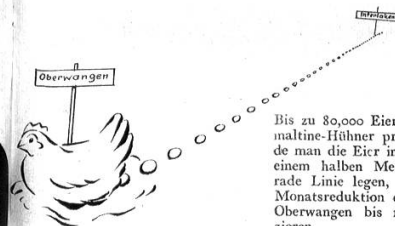
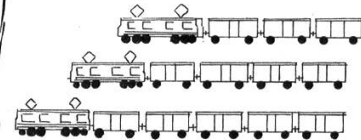
Diese Häuschen, mitsamt dem kleinen „Anbau“ stehen auf Kufen und können von einem Pferd bequem umhergezogen werden. Beim ersten Strahl der Morgensonne werden diese Ställe um ihre Länge vorgeschoben. Luft, Licht und vitaminreiches Grünfutter erhalten also die Jungennen zur Genüge.



Die Zuchthähne, die könnten sich über ungleiche Behandlung beklagen. Während in den Hühnerställen Wasser u. elektrisches Licht zum selbstverständlichen Komfort gehören, sind die Zuchthähne Wind und Wetter möglichst ausgesetzt. Sie sollen eben abgehärtet werden, um für gesunden Nachwuchs sorgen zu können.

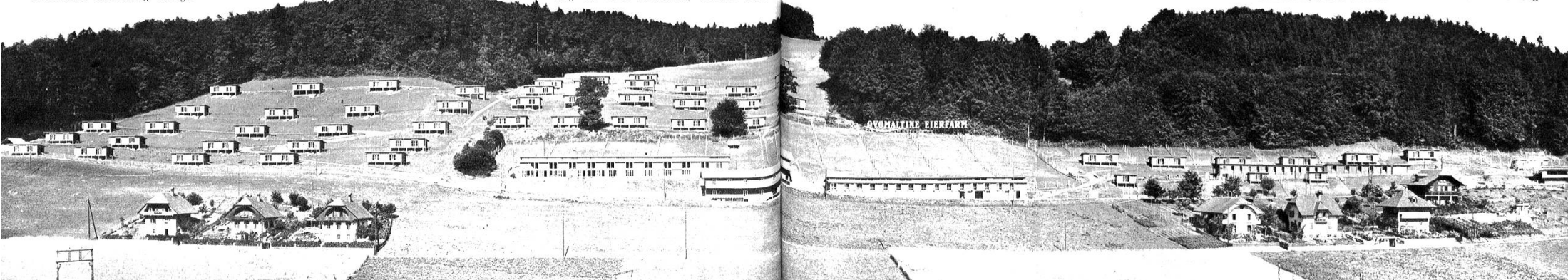
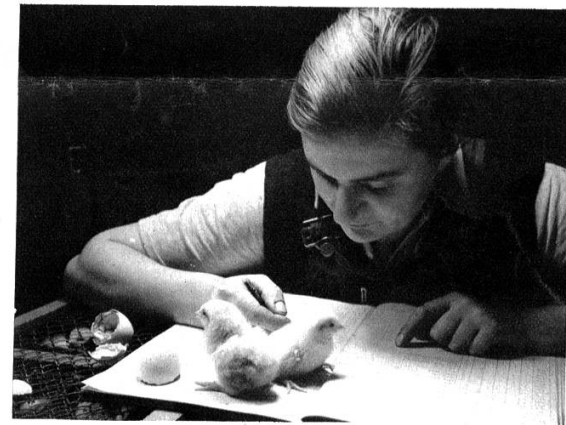


Aus 15—20 Bestandteilen wird das Hühnerfutter zusammengestellt. Allein an Weizen werden zu Futterzwecken jährlich rund 120 Tonnen verbraucht.



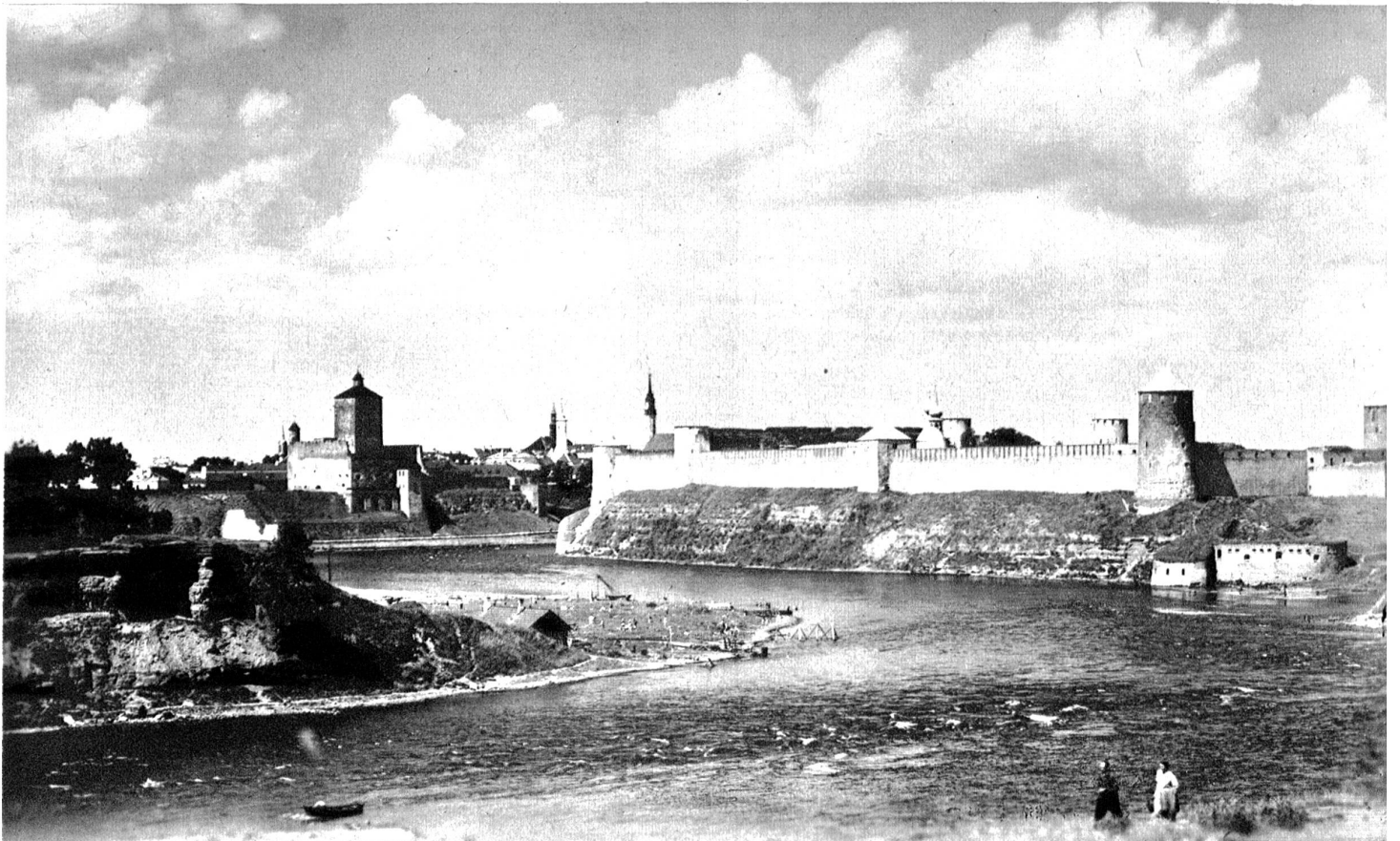
Bis zu 80.000 Eier legen die Ovale-Hühner pro Monat. Würde man die Eier in Abständen von einem halben Meter in eine gerade Linie legen, dann würde die Monatsproduktion den Weg von Oberwangen bis nach Interlaken zieren.

Auch Ordnung muss sein. Nach dem Ausschlüpfen erhält jedes Küchlein nicht zum Schmuck, sondern zu Kontrollzwecken eine Marke an den Flügel, sodass dann später über die Arbeitsleistung jedes einzelnen Hühners genau Buch geführt werden kann.





Die Hermannsfestung in Narva, der drittgrössten Stadt Estlands. Narva wurde im 13. Jahrhundert gegründet, trieb einen bedeutenden Handel besonders mit den deutschen Hansa-Städten. Von 1581 bis 1704 war Narva unter schwedischer Herrschaft. Die feste, wohlbewehrte Stadt wurde im Verlaufe der Jahrhunderte mehrfach von den Russen belagert und im Jahre 1704 durch Peter den Grossen endgültig erobert und der russischen Herrschaft unterworfen.



Ivangorod, die russische Vorstadt von Narva. Die Festung wurde 1492 vom Zaren Iwan III. erbaut. Seit 1864 ist sie dem Zerfall überlassen. Grosse Teile liegen heute in Trümmern. Eine Steinbrücke führt von der Festung Ivangorod nach Narva, das unter russischer Herrschaft eine Militärgarnison beherbergte.