

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 30 (1940)  
**Heft:** 7

**Artikel:** 15000 Wagen Zuckerrüben - 5000 Wagen Zucker  
**Autor:** H.W.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-637271>

### **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:** 14.01.2026

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

## Allgemeines über Zucker

Zucker, wie wir ihn im Laden kaufen können, besteht aus zwei Zuckerarten, dem Fruchtzucker (Fructose) und dem Traubenzucker (Glucose). Beide Arten finden wir verbunden oder getrennt in fast allen Früchten und in Pflanzen. In zusammengefügter Form nennt man diesen Zucker Rohr- oder Rübenzucker. Er kommt vor allem vor im Zuckerrohr, in der Zuckerrübe, Mohrrübe, Zuckerhirse, Honig, Mais, Zuckerahorn usw.

Im Altertum wurden die Speisen gewöhnlich mit Honig gesüßt. In Asien wurde Zuckerrohr als Nahrungspflanze seit uralter Zeit kultiviert. Sein Anbau rückte später nach Persien und bis an die Gestade des Mittelländischen Meeres vor. Aus den Säften wurden schon längst in China Zuckerstöcke hergestellt und in den Handel gebracht. Obschon die Reinheit dieses Zuckers lange nicht den Grad des heute produzierten Raffinadezuckers erreichte, war er sehr teuer und daher ein Luxusartikel. Im Jahre 1747 entdeckte Prof. Marggraf in Berlin, daß in der Runkelrübe Zucker enthalten sei, der dem aus Zuckerrohr gleiche. Zur Gründung einer Rübenzuckerfabrik kam es jedoch erst 1798 in Connern (Schlesien), der bald andere folgten. Durch wissenschaftliche Züchtung gelang es, den Zuckergehalt der Rüben von ursprünglich 6—7 % bis heute auf 15—22 % und denjenigen des Zuckerrohrs auf 12—18 % zu steigern. Diese günstigen Züchtungsergebnisse und die technischen Verbesserungen der Fabrikationsmethoden hatten eine starke Verbilligung zur Folge, so daß Zucker heute zu einem Volksnahrungsmittel geworden ist.

Abgesehen von der unbedeutenden Fabrikation von Ahornzucker in Kanada wird Zucker industriell, also im großen, zur Zeit aus den Säften des Zuckerrohrs und der Zuckerrübe gewonnen. Das Zuckerrohr gedeiht in den Tropen, die Zuckerrübe im gemäßigten Klima. Ein Unterschied in der Qualität des Rohrzuckers und des Rübenzuckers besteht nicht; sie sind genau gleichwertig. Auch im Geschmack besteht kein Unterschied, wenn es sich um gereinigten, also raffinierten Zucker handelt. Dagegen hat der ungereinigte, aus Rüben hergestellte Rohzucker noch seinen charakteristischen Rübengeschmack. Rohzucker zu essen oder zu verwenden, stammt von der irrigen Auffassung, er enthalte noch alle im Rohr oder in der Rübe vorhandenen gewesenen Nährsalze. Bis auf kleinste Reste wurden diese Salze bei der Saftreinigung ausgeschieden. Nährsalze auch im Zucker zu wünschen, ist überflüssig. Solche sind in genügender Menge in andern täglichen Nahrungsmitteln, Früchten und Gemüsen enthalten. Seine Beliebtheit als Genuß- und Nahrungsmittel verdient der Zucker vollauf. Er gehört zu der lebenserhaltenden und kraftspendenden Gruppe der Kohlehydrate. Fast ohne Verdauungsarbeit und ohne Rückstände wird er sofort in Lebensenergien umgesetzt. Dabei ist er so billig, daß es falsch angebrachte Sparsamkeit wäre, seinen Gebrauch einzuschränken.

Unkenntnis der tatsächlichen chemisch-biologischen Verhältnisse läßt dem Genuß von gereinigtem Zucker gesundheitschädliche Folgen zuschreiben.

## 15,000 Wagen Zuckerrüben — 5,000 Wagen Zucker

Ein Besuch in der Zuckerfabrik Narberg

Auf Grund der ersten Rationierungskarte, für den November also, haben pro Kopf der Bevölkerung anderthalb Kilogramm Zucker zur Verfügung gestanden. Im Dezember waren es dann, der Festtage wegen, zwei Kilogramme; irre ich nicht, so gibt es im Januar wiederum anderthalb Kilo, dazu allerdings weitere anderthalb für die Vorratskammer.

Anderthalb Kilo! Das sind im Tage fünfzig Gramm oder zehn jener Würfelchen, wie wir sie, in den Dreierpackungen der Zuckerfabrik Narberg, in allen Gaststätten zum Tee oder Kaffee serviert bekommen. Ueber diese leistungsfähige Fabrik im Seeland können wir jetzt übrigens, nachdem sie allerhand widrige Schicksale durchgemacht hat, ganz besonders froh sein. Der normale Zuckerverbrauch der Schweiz beträgt pro Jahr gegen 15,000 Wagen; in dieser Menge sind die Bedürfnisse der Industrie (Schokolade usw.) mit inbegriffen. Die Zuckerfabrik Narberg, als einziges Unternehmen dieser Art in der Schweiz, produziert im gleichen Zeitraume gegen 5,000 Wagen. Mit der Rationierung hat sich nun aber unser Verbrauch dieser Zahl stark genähert; anderthalb Kilo im Monat, das sind achtzehn Kilo im Jahr, ergibt auf die Gesamtbevölkerung berechnet, eine Menge von ungefähr 7,000 Wagen pro Jahr. Die Zuckerfabrik Narberg ist demnach imstande, unsere Bedürfnisse dieser Art nahezu allein zu decken; es dürfte also so uninteressant nicht sein, diesem großen und wichtigen Betrieb einmal einen Besuch abzustatten.

Was uns betrifft, so haben wir die Fabrik vor einiger Zeit tatsächlich besucht; Paul Senn, der Photoreporter, war mit von der Partie und hat für uns einige Eindrücke im Bilde festgehalten. Sineinetwegen hatte die Fahrt längere Zeit von Tag zu Tag

immer wieder hinausgeschoben werden müssen: Photographen sind empfindlich wie Mimosen, was das Wetter betrifft. Bis uns eines Morgens die Geschichte ganz einfach zu dumm wurde und wir uns kurzerhand und auf gut Glück in den Zug setzten und nach Narberg wegdampften. Ueber Bern hatte allerdings die Sonne strahlend am Himmel gestanden; von Narberg jedoch hatte man uns telephonierte, daß der Nebel sich dort frühestens gegen drei Uhr verziehen würde. Nun, man würde ja sehen...

Bis Schüpfen ist uns dann die Sonne treu geblieben; die nassen Straßen zur Seite des Eisenbahnstranges konnten es uns aber verraten, daß es so lange nicht her war, daß sie hierhergekommen sei. Nach Schüpfen begannen dann Nebelschwaden über den Feldern zu wallen und zu geistern; über Weidenstrünken brauten sie unheimlich wie in der Herzenszene in „Macbeth“. Und nach Suberg wurden sie so dicht, daß sie sich wie ein Vorhang vor die Landschaft legten. In Zollikofen bereits war eine schwarzgekleidete Mutter mit zwei Kindern ausgestiegen; am Bahnhofe waren sie von gleichfalls schwarzgekleideten Menschen empfangen worden. In Schüpfen war ein älterer Herr ausgestiegen, im Gehrock und einen Kranz mit einer Schleife vor sich her tragend, und in Suberg hatten neuerdings Leute mit vermeinten Gesichtern und in Trauerkleidung am Bahnhof gestanden. Natürlich war das alles Zufall; aber es drückte doch unsere Stimmung, die durch den Nebel ohnedies gelitten hatte.

In Syß mußten wir umsteigen; während wir auf unsern Zug warteten, fragten wir den Bahnhofsvorstand, wann wohl die Sonne hierher käme. Das war unser Hauptanliegen, versteht sich; wir wir bemerken konnten, war aber auch der Bahnhofsvorstand, nicht gänzlich uninteressiert an dieser Frage.

„Die Sonne?“ fragte er mit einem Achselzucken zurück. „Wann die Sonne kommt? Ach Gott, meistens überhaupt nicht!“

„In Bern hatten wir aber das schönste Wetter!“

„In Bern?“ antwortete der Beamte mit einer Bewegung, als ob ihm eine ferne Wunderlandschaft, von der er einst unklar geträumt, enthüllt worden wäre. „Das glaube ich gern. Der Nebel reicht nur bis Suberg oder Schüpfen; das ist immer so.“

In Narberg sahen wir bald danach den größten Bahnhofsvorstand der Schweiz; einer gut verbürgten Behauptung zufolge

soll er, wenn er sich leicht reckt, zwei Meter und fünf Zentimeter messen. Dann begaben wir uns aber ungesäumt nach der Zuckerrübenfabrik, die, unweit des Bahnhofes, etwas außerhalb des Städtchens liegt. Noch hatte die Sonne sich nicht durchzusehen vermocht; dichter Nebel, der „erste Dichter“ nach der bekannten biblischen Scherzfrage, lag auf der Erde und verhüllte den nächsten Gebäudekomplex, sodaß wir seiner erst gewahr wurden, als wir unmittelbar davorstanden. Vorher hatten wir aber eine unabsehbare Reihe schmutzigtriefender Rübenfuhrn überholen müssen.

## Wie der Zucker gemacht wird

Im Direktionsgebäude, einem Neubau, wo wir uns zunächst vorstellten und anmeldeten, wurden wir liebenswürdig empfangen und gleich zum voraus mit allem Wissenswerten bekannt gemacht. Was uns auf eigene Faust kaum gelungen wäre, nämlich ein Bild vom Fabrikationsprozeß des Zuckers zu entwerfen, ist uns dadurch leicht gemacht worden. Die Sache ist aber diese:

Die Zuckerrüben, wie sie von vielen tausend Pflanzern aus der Gegend zwischen Solothurn, Orbe und Yverne (neuerdings aber auch aus der Ostschweiz und aus dem Rhonetal) an die Fabrik abgeliefert werden, gelangen zunächst in die sogenannten

### Rübenschwemmen.

Die Großaufnahme der ersten Bildseite zeigt uns einen Ausschnitt aus diesen Anlagen; diese zahlreichen Rinnale ziehen sich, der Fabrik vorgelagert, bei einer Tiefe von fünf und einer Breite von acht Metern, je über hundertsechzig Meter hin. Wie Berge sehen die langen Rübenhaufen aus! Aus den Schwemmen werden die Rüben dann durch eine Wasserrinne in die Rübenwäscherei geschwemmt. Die Waschmaschine ist sehr groß, wie überhaupt die ganze maschinelle Einrichtung der Fabrik, denn es werden täglich bei 17.000 bis 20.000 Zentner Rüben verarbeitet. Nach gründlicher Reinigung werden die Rüben mit einem Becheraufzug zunächst in eine automatische Waage geleitet, die ihren Inhalt nach jeder Wägung in die unter ihr stehenden Schneidemaschinen entleert. In den drei Schneidemaschinen werden die Rüben in dünne Streifen geschnitten und diese durch einen mechanischen Transporteur in die ununterbrochen arbeitenden achtzehn

### Entzuckerungsapparate

von je 11.000 Liter Inhalt geleitet. Dasselbst wird der in den Schnitzeln enthaltene Zuckersaft mit warmem Wasser ausgelaugt. Der gewonnene Rohsaft, grau-schwarz von Farbe, wird mit gebranntem Kalk und Kohlesäuregas gereinigt, worauf in Filterpressen das Ausscheiden des Kalkschlammes und das Nachfiltrieren folgt. Der dunkle Rohsaft ist nun zum hellgelben Dünnsaft geworden, der 85 % Wasser und 15 % Zucker enthält. In Verdampfungsapparaten wird der Dünnsaft durch Verdampfen des Wassers zum Dicksaft mit 30 bis 35 % Wasser und in Kochapparaten dann weiter eingedickt, bis sich Kristalle bilden, eine dickflüssige Masse, die nun in Zentrifugen geleitet wird, wo die nichtkristallisierten flüssigen Anteile durch Siebe abgeschleudert und die auf den Sieben zurückgebliebenen Kristalle gewaschen werden. Der so erzeugte gewaschene Rohzucker wird aufgelöst, erfährt zur völligen Entfärbung eine neue Filtration vermittelt aktiver Pflanzenkohle über Filtertüchern und wird wiederum auf Kristalle verköcht (Raffination). Die so entstandene dickflüssige Raffinade-Füllmasse wird darauf in die Formen für

### Würfelplatten und Zuckerstöcke

eingefüllt, kühlt sich dort ab und erhärtet, wobei sie die Form ihrer Hülle annimmt. Während einer neuen Schleuderung in entsprechend gebauten Zentrifugen wird noch der letzte Rest von nicht kristallisiertem Zuckersirup ausgeschieden. Würfelplatten und Zuckerstöcke (gegossener, also nicht gepreßter Zucker, der weniger gut löslich ist), nehmen noch einen kurzen Aufenthalt in

### Trockenstuben.

Die Platten gelangen darauf in den Verpacksaal, wo sie in Stangen gesägt und diese zu Würfel geschnitten, mechanisch in Zuckerschachteln, Kisten und Säcke verpackt werden. Die Zuckerstöcke werden noch abgefräst und darauf in das bekannte violette Papier eingebunden. Auf einem etwas abgefürzten Behandlungsgang der Raffinade-Füllmasse wird Pilezucker und Kristallzucker erzeugt. Die beim Schleudern ausgeschiedenen Zuckersäfte gehen zur Kristallisation wieder in die Kochapparate zurück. Als Abfallprodukte aus der Rübenzuckerfabrikation ergeben sich die entzuckerten Rübenschnitzel, die

### Rohmelasse

und der Kalkschlamm. Die Schnitzel gelten in frischem, wie in getrocknetem Zustande als geschätztes Viehfutter. Getrocknet wird in der Fabrik derjenige Anteil an ausgelaugten Schnitzeln, der von den Pflanzern nicht in frischem oder grünem Zustande zurückgenommen wird. Aus der Rohmelasse, die sich wegen ihres Gehaltes an Kalisalzen und organischer Substanz zur menschlichen Ernährung nicht eignet, wird Spiritus, Preßhefe und Melassefutter erzeugt. Die bei der Verarbeitung der Melasse auf Spiritus sich ergebende Schlempe wird wegen der darin enthaltenen Ningsalze zu Schlempebäcker verarbeitet. Damit auch rein nichts verloren geht, wird mit dem erdigen Rübenwaschwasser das trocken gelegte, steinige Bett der abgelassenen alten Märe überschwemmt, wo sich die Erde infolge des verlangsamten Laufes absetzt und so fruchtbares Kulturland schafft ...

Natürlich ist das nur so etwas wie ein Schema, im Grunde eine bloße Aufzählung; aber nicht jedermann weiß, wie der Zucker eigentlich hergestellt wird, und darum war es vielleicht gar nicht so unangebracht. So systematisch wie die Fabrikleitung, in ihrem wohlwogenen Interesse, gingen wir allerdings nicht zu Werke bei unserem Besuch. Einmal hatten wir am Vormittag keine Sonne, sodaß Außenaufnahmen, mit denen wir hätten beginnen müssen, außer Betracht fielen. Wir erbaten und erhielten deshalb bei der Direktion die Erlaubnis, uns in der Fabrik frei umtun zu können.

Ueber eine Hintertreppe begaben wir uns zunächst einmal zum Verpacksaal im ersten Stockwerk, wo gegen hundert Angestellte, Frauen und Mädchen zum überwiegenden Teil, beschäf-

tigt sind. Und das war lustig, kann ich sagen; wir wurden sofort ins Kreuzfeuer der Blicke genommen, und unter den vielen neugierigen Augenpaaren wurde ich bald einmal verlegen, wußte nicht mehr richtig, wohin blicken und was ansehen, wagte es auch nicht so recht, um Auskünfte zu bitten, derer ich vielleicht bedurft hätte. Dabei herrschte ein ohrenbetäubender Lärm, Zuckerplatten wurden hier in Stangen gesägt und diese unweit davon zu Würfeln zurechtgeschnitten; dazwischen hindurch fuhren junge Burschen mit ihren Schiebekarren hin und her, um die Kisten und Pakete, wie sie eben erst fertig geworden waren, unverzüglich wegzuschaffen. Außerdem herrschte eine süße, schwere, dicke und trockene Luft im Raume, die mir, der ich eben von draußen herkam, beinahe den Atem wegnahm.

Nach und nach fand ich mich aber doch zurecht in diesem scheinbaren Chaos; ich traf auch Senn wieder, der hier bereits wie zu Hause war und auch schon etwas Zucker am Hute hatte. „Oh“, sagte er mit einem vergnügten Augenzwinkern, „dort hinten ist ein Mädchen mit schönen Augen!“ Ja, und dann bemerkten wir auch noch ein Mädchen, was war es, achtzehn oder neunzehn Jahre, das am laufenden Band die zu groß geratenen Zuckerstücke herauszufuchen hatte. Ein verschüchtertes Blondinchen, mit vom Zucker bestäubten Haaren, was rührend und etwas traurig an bereifte Herbstgräser erinnerte, so sah es akkurat wie ein Weihnachtskindlein aus. Martha hieß es übrigens und arbeitete bereits den dritten Winter in der Fabrik. Als ich aber eine ältere Frau danach fragte, wie lange sie denn schon mit dabei sei, antwortete sie: „Wie lange? Oh, schon viele, viele Jahre!“ Als ich dann weiter in sie drang, um doch eine Zahl zu erfahren, hätte sie, Gott weiß warum, bei einem Haar zu weinen begonnen.

Mit der Zeit war nun aber Mittag geworden; als wir vor die Fabrik hinaustraten, hatte sich der Nebel verzogen, der Himmel stand blau über uns und die Sonne in ihrem Zenith. Um drei Uhr, man erinnert sich, hätte sie, wenn überhaupt, kommen sollen; so lachte sie aber schon jetzt und wir beschränkten deshalb unsere Essenszeit auf das unbedingt notwendige Maß. Ueber die Bahngleise, um unsern Weg abzukürzen, kehrten wir dann zurück und kletterten auf die Zuckerrüben, wo sie in der ersten Schwemme zu einem Berge aufgehäuft dalagen; es war ein Gehen wie auf jungen Mäusen. Einige dieser Rüben übrigens, die beim Ausladen Schaden genommen hatten, ließen ihr Inneres erkennen, das an eine Kristall-Druse erinnerte, wie man sie hin und wieder in gewissen Gesteinen bloßlegt.

Vinterhand von uns dehnten sich unabsehbar die gefüllten Schwemmen, dazwischen und zu unserer Rechten manövierten rauchende Lokomotiven mit langen Güterzügen, hinter uns wurden aus belgischen Wagen Britetts, aus deutschen Anthrazit ausgeladen, während vor uns, halbwegs in Dampf und Rauch verschwindend, der mächtige Fabrikkomplex imponierend dastand. Ringsher aber, wie mit Wasserfarben hingepinselt, ein reizender landschaftlicher Rahmen; über uns der Himmel, etwas trübselig und blaß in seiner winterlichen Bläue, und alles das in den strahlendsten Sonnenschein von der Welt wie eingetaucht — das war ein ganz wunderbarer, unvergeßlicher Rundblick!

Zwei Stunden oder drei haben wir dann unter den Arbeitern verbracht, die, in arg beschmutzten Ueberkleidern, mit langen Gabeln die Zuckerrüben aus den Eisenbahnwagen und Bauernfuhrwerken ausladen. Wir haben mit Bauern gesprochen, die vielleicht dreißig- oder vierzigmal hergefahren kommen, um ihre ganze Ernte abzuliefern, wobei sie jedesmal an die fünfundzwanzig Doppelzentner herbeizuschleppen haben. Aus jedem Fuder wurde ein Korb vorweggenommen, der dann zur Feststellung des Zuckergehaltes diente; je nach den registrierten Prozentsätzen richtet sich dann die Vergütung der Fabrik. Bei 15 % Zuckergehalt, wurde uns gesagt, beträgt diese Vergütung Fr. 3.50. Der nasse Sommer hatte jedoch die Ernte stark beein-

trächtigt, sodaß ihr durchschnittlicher Prozentsatz bei 12 und 13 % schwankte. Die Ungunst der Witterung hatte sich aber auch darin ausgewirkt, daß beispielsweise auf 2½ Tucharten diesmal 400 Doppelzentner geerntet worden sind, während Jahrs zuvor eine einzige Tucharte bis 250 Doppelzentner hergegeben hatte.

Die Fuhrwerke waren zum Teil durch Frauen herbeigeführt worden; aber auch prächtige, alte, knorrige Seeländer Bauern, wie aus Anker-Bildern herausgeschnitten, standen zwischen den Schwemmen herum und hatten acht auf ihre Pferde und auf die Leute, die ihre Rüben aus dem Wagen in die Schwemme hinüberschafften. Auch unter diesen Leuten gab es übrigens prachtvolle Typen zu sehen; der Mobilisation wegen waren es fast durch die Bank weg ältere Männer, zum Teil Kleinbauern aus der nähern Umgebung, die auf diese Weise für etwa zehn Wochen Beschäftigung und Verdienst gefunden hatten. Unter den wenigen Jungen aber, die wir gesehen haben, befand sich ein stiernackiger Krankschwinger aus Biel, der eine Zeitlang auch Ringer in Schaubuden gewesen war. Ihr Hauptwiz bestand übrigens darin, daß sie uns um Mitteilung baten, wann wieder eine Aufnahme gemacht werde; so gut meinten sie es nämlich mit uns, daß sie dann allesamt beiseite stehen wollten, damit es nicht etwa den Apparat „verjage“, wenn sie mit aufgenommen werden sollten. Es waren wirklich flotte Typen darunter, das ist wahr; daß aber einer einmal vor einer Aufnahme ausgerissen wäre, habe ich nicht beobachten können. Bewahre, nein, sehr im Gegenteil!

Sechsendreißig Stunden dauert es, bis dann eine Schwemme, von solchen Leuten bis oben auf mit Rüben angefüllt, wieder leer steht. Das geht so zu, daß ein Mann in hohen Gummistiefeln in der Schwemme unten den Haufen mit einem scharfen Wasserstrahl bestreicht; die Rüben rutschen darauf in die Rinne zutiefst in der Schwemme und werden darin in die Wäscherei fortgetragen. Alle zwanzig oder dreißig Meter findet sich dann ein Hydrant; so werden vom einen zum andern dieser Zapfrohre die ungeheuren Rübenmassen ihrer Bestimmung zugeführt. Das Wasser, mit dem dieser Transport bewerkstelligt wird, hat eine Temperatur von 20 bis 30 Grad Celsius, gerade so also, daß es von der Hand noch ertragen wird. Hin und wieder erscheint dann oben an der Schwemme, der Fabrik zunächst, ein Arbeiter, hochgestieft, wie jener am Zapfrohr in der Tiefe; er stößt ein oder zweimal in sein Horn, das ihm sonst über den Rücken hängt, und das heißt dann, daß, je nachdem, mit Schwemmen ausgefegt oder wiederum begonnen werden solle.

Die Sonne war schon weit nach Westen abgerückt, als wir auch noch der Rohfabrik einen Besuch abstatteten. Ueber schmale, eiserne Wendestiegen kletterten wir zunächst halbschierigerweise zu den Filterpressen hinauf. Ein sinnbetäubender Lärm erfüllte die hohe, weite Halle unter uns. Dahinzu kam eine ganz unglaubliche Hitze; die zwei Arbeiter, die an dieser Stelle ihren Dienst verrichteten, waren ohne Hemden, und alle beide stellten sie sich aus offene Fenster, sowie das ihre Arbeit nur zuließ.

Ueber einen schmalen Lauffteg gelangten wir, nach Luft schnappend und in Schweiß gebadet, zu den Verdampfungsapparaten, die etwas höher lagen und wo es noch heißer war: einige vierzig Grad nämlich, wie man uns versicherte. Auf unsere Frage, wie man es denn hier überhaupt auszuhalten vermöge, antwortete man uns mit der viel sagenden Gebärde des Trinkens — des Trinkens aus Flaschen. Ueber eine kleine Treppe ging es dann, und zwar schleunigst, zur Diffusionsstation hinab, wo es wieder etwas erträglicher war, das heißt etwa 35 Grad warm. Lange Gespräche haben wir aber auch dort nicht geführt, nur lange Blicke haben wir auf diese Leute geworfen, die dort Tag für Tag ihrer Arbeit nachzugehen haben. Und lange, viel-sagende Blicke haben wir auch noch ausgetauscht, als wir schließlich wieder draußen standen, im Freien, wie man sagt: im Freien!



Zuletzt sind wir dann auch noch in der komfortablen Kantine gewesen; aus einer blitzsauberen, modernen Küche werden dort dem Fabrikpersonal zu billigen Preisen nahr- und schmackhafte Speisen und Getränke verabfolgt. Unweit davon stehen auch Duschen und Bäder zur Benutzung bereit. Uebrigens ist das gesamte Personal gegen Unfälle versichert, während die von der Fabrik subventionierten Krankenkassen der Arbeiter und der Firgesehensleute ihre Mitglieder gegen die Nachteile von Krankheiten schützen. Schließlich hilft auch noch ein besonderer, von der Fabrik gespeisener Unterstützungsfonds für Notfälle jeder Art dem Personal über manche Schwierigkeit hinweg.

Als wir wieder vor die Kantine hinaustraten, war mit Blau und Silber der Abend hereingebrochen. Obwohl die Sonne

bereits untergegangen war, glomm doch im Westen immer noch ein schwaches Abendrot, das Abendrot eines Abendrotes gleichsam, als ob dieser schöne Tag nicht schwinden und nicht scheitern könne. Von Westen aber waren schon Mond und Sterne heraufgezogen; von der Aare her und durch die Wälder frohen Nebel; die Anhöhen ringsher lösten sich langsam in Dunst und Duft auf und verschwanden. Wir nahmen da und dort Abschied und machten uns auf den Weg zum Bahnhof; „hei gah, hei gah, Läderhösli a“ sang dabei ein Knabe hinter uns her. Wir konnten ihn nicht sehen; zwanzig Schritte hinter uns hatte ihn bereits der Nebel verschluckt. Und weit und breit kein Ton außerdem; nur dieses dünne Stimmchen, nur dieses kindliche: Hei gah, hei gah, Läderhösli a. . . S. W.

## Die Zuckerraffinerie Marberg A.-G.

Ihre Geschichte und ihre Bedeutung für die schweizerische Landwirtschaft und Volkswirtschaft

Die Frage der Errichtung einer Zuckerraffinerie wurde schon vor 60—70 Jahren in den Kantonen Zürich, Thurgau, Aargau, Luzern und Bern erwogen. Zur Ausführung eines Projektes kam es jedoch erst im Jahre 1891 durch die Gründung der Zuckerraffinerie „Helvetia“ in Monthey. Die Rhoneebene war damals nicht genügend entsumpft und obwohl der Anbau von Zuckerrüben auch ins Brogetal, Große Moos und bis Olten ausgedehnt wurde, erhielt die Fabrik nur ungenügend Rüben. Sie geriet in Konkurs und ging ein.

In der Gegend des Großen Moores, das durch die Jura-gewässerkorrektur und namentlich durch die Abteufung der Aare von Marberg in den Bielersee und die Erstellung des Rüdau-Bären-Kanals entsumpft und von den Ueberschwemmungen durch die Aare befreit worden war, erschienen die Verhältnisse günstiger. 1898 wurde die „Zuckerraffinerie Marberg“ in Marberg gegründet. Sie nahm 1899 den Betrieb auf. Die landwirtschaftlichen Produktionspreise hielten damals einen Tiefstand; die Karoffeln galten z. B. nur 2—3 Fr. per 100 Kilo und man hoffte neben der Schaffung von Verdienstmöglichkeiten auch eine Verbesserung der Preise zu erzielen. Die Fabrik war für eine Rübenverarbeitung von täglich 3,500 q eingerichtet. Sei es, daß der anfänglich mit Fr. 2.10 bezahlte Rübenpreis zu wenig Anreiz bot, sei es, daß die Bauern ihre Betriebsrichtung nicht gerne verließen, die Fabrik erhielt kaum die Hälfte der erforderlichen Rübenmenge von jährlich 300,000 q. Sie schritt zur Gründung eigener Landwirtschaftsbetriebe und importierte sogar Rüben aus der Côte d'Or. Als aber 1906 der ohnehin unzureichend gewesene Zollsatz auf Zucker zu Gunsten der Schokoladenfabriken und Milchsiebereien ohne Rücksicht auf die Fabrik herabgesetzt wurde, war sie nicht mehr zu halten. Sie wurde 1909 von der Kantonalbank von Bern konkursamtlich ersteigert und in Regie betrieben, bis die Gebäulichkeiten 1912 durch einen Feuerschlag zerstört wurden. Zuerst schien es, daß dieser Schlag die Zuckerraffinerie in Marberg endgültig vernichtet habe. Aus landwirtschaftlichen Kreisen des bernischen Seelandes wurde jedoch die Initiative zur Gründung einer neuen Gesellschaft ergriffen, die von Erfolg begleitet war, indem sich der Große Rat des Kantons Bern entschloß, auf den Antrag der Landwirtschaftsdirektion und des Regierungsrates, sich mit einer halben Million Franken am Aktienkapital zu beteiligen. Die Einwohner- und Bürgergemeinden von Marberg, die an der ersten Gesellschaft schon Fr. 100,000 verloren hatten, zeichneten nochmals eine gleiche Summe. Der Rest des Fr. 850,000 betragenden Aktienkapitals wurde von andern Gemeinden des Seelandes und von Privaten aufgebracht. Am 16. November 1912 wurde

die heute noch bestehende Gesellschaft „Zuckerraffinerie Marberg A.-G.“ gegründet. Die Kantonalbank von Bern wurde und ist noch heute mit der Oberleitung des Unternehmens betraut. Von Wichtigkeit ist, daß die nun wieder aufgebaute Fabrik mit einer modernen Raffinerie ausgestattet wurde, die es ermöglicht, nicht nur erstklassige Raffinade aus Rüben herzustellen, sondern anschließend an die normalerweise drei Monate dauernde Rübenverarbeitung während einigen Monaten noch importierten Rohzucker aus Rüben oder Zuckerrohr zu raffinieren. Der Schwierigkeiten waren aber bis heute immer wieder neue zu überwinden. Trotzdem hat sich das Unternehmen inzwischen von einem schwachen Pflänzlein zu einem mächtigen Baume entwickelt. Während es seinen Bedarf an Zuckerrüben bis 1914 nur in ungenügendem Maße im Inland decken konnte und noch aus Frankreich einfuhrte, mußte die Fabrik ihre Leistungsfähigkeit seit 1920 ständig erhöhen. Sie ist seit 1936/37, wo eine umfassende Erweiterung der Anlagen vorgenommen wurde, imstande, innert nützlicher Frist (Oktober/Dezember) 150,000 Tonnen Zuckerrüben (gegen anfänglich 30,000 Tonnen) zu verarbeiten. Für ihre nähere und weitere Umgebung hat sich die Zuckerraffinerie in volkswirtschaftlicher Hinsicht offensichtlich außerordentlich günstig ausgewirkt. Ihrer Initiative und ihrem Beispiel ist es vorab zu danken, daß die ehemals gar nicht oder nur schlecht kultivierten großen Landflächen im Großen Moos, im Brogetal und Orbetal heute einen erfreulich hohen Grad der Bewirtschaftung aufweisen. In den Zentren des Rübenbaues ist die Bevölkerungszahl gestiegen und eine schöne Zunahme des Wohlstandes festzustellen. Durch die Rübenkultur wird der Bauer zu intensivem Ackerbau angehalten, was ihn von Krisenfolgen unabhängiger macht. Diesem Faktor ist es wohl zuzuschreiben, daß die früher oft mißachtete Kultur der Zuckerrübe jetzt besser gewürdigt wird und Bestrebungen im Gange sind, auch im Tessin, im Rhonetal und im Kanton Zürich Zuckerraffinerien zu errichten.

Im Winter, wo anderwärts die Arbeitsgelegenheiten fehlen oder zurückgehen, bietet die Fabrik in Marberg regelmäßig 600 bis 900 Personen Beschäftigung und Verdienst. Sie entrichtet jährlich an Löhnen und Gehältern ca. 2 Millionen Franken. Die an die Pflanzler für abgelieferte Zuckerrüben alljährlich ausbezahlte Summe beläuft sich auf rund 4 Millionen Franken. Durch ihre Aufträge für ihren großen Maschinenpark, für das benötigte Packmaterial, Filtertücher, elektrische Kraft usw. befruchtet sie auch andere schweizerische Unternehmen in bedeutender Weise. Den schweizerischen Bahnen ist sie einer der größten Frachtzähler.