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: 29.11.2025

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

Allgemeines über Zucker

Buder, wie wir ihn im Laden kaufen können, besteht aus zwei Zuckerarten, dem Fruchtzucker (Fruktose) und dem Trausbenzucker (Glukose). Beide Arten finden wir verbunden oder gestrennt in fast allen Früchten und in Pflanzen. In zusammensgesehter Form nennt man diesen Zucker Kohrs oder Küdenzucker. Er kommt vor allem vor im Zuckerrohr, in der Zuckerrübe, Mohrrübe, Zuckerhirse, Honig, Mais, Zuckerahorn usw.

Im Altertum wurden die Speisen gewöhnlich mit Honig gefüßt. In Afien 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 herge= stellt und in den Handel gebracht. Obschon die Reinheit dieses Buckers lange nicht den Grad des heute produzierten Raffinade= duckers erreichte, war er sehr teuer und daher ein Luzusarzikel. Im Jahre 1747 entdeckte Prof. Marggraf in Berlin, daß in der Kunkelrübe Zucker enthalten sei, der dem aus Zuckerrohr gleiche. Bur Gründung einer Rübenzuckerfabrik kam es jedoch erst 1798 in Connern (Schlesien), der bald andere folgten. Durch wiffenschaftliche Züchtung gelang es, den Zuckergehalt der Küben von ursprünglich 6—7 % bis heute auf 15—22 % und denjenigen des Zuckerrohrs auf 12—18 % zu steigern. Diese günstigen Büchtungsergebnisse und die technischen Verbesserungen der Fabrikationsmethoden hatten eine starke Berbilligung zur Folge, lo daß Zucker heute zu einem Bolksnahrungsmittel geworden ist.

Abgesehen von der unbedeutenden Fabrifation von Abornzuder in Kanada wird Zuder industriell, also im großen, bur Beit aus den Saften des Buderrohrs und der Buderrube gewonnen. Das Zuckerrohr gedeiht in den Tropen, die Zuckerrübe im gemäßigten Rlima. 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 charafteristischen Rübengeschmad. Rohzuder zu effen oder zu verwenden, stammt von der irrigen Auffassung, er enihalte noch alle im Rohr oder in der Rübe vorhanden gewesenen Nährsalze. Bis auf fleinste Reste murden diese Salze bei ber Saftreinigung ausgeschieden. Nährsalze auch im Zucker zu munschen, ist überflüffig. Solche sind in genügender Menge in andern täglichen Nahrungsmitteln, Früchten und Gemüsen enthalten. Seine Beliebheit als Genuß- und Nahrungsmittel verdient der Zucker vollauf. Er gehört zu der lebenerhaltenden und kraft= spendenden Gruppe der Rohlehydrate. Faft ohne Verdauungs= arbeit und ohne Rückstände wird er sofort in Lebensenergien umgesett. Dabei ift er fo billig, daß es falsch angebrachte Sparsamfeit wäre, feinen Gebrauch einzuschränfen.

Unkenntnis der tatfächlichen chemisch-biologischen Berbältnisse läßt dem Genuß von gereinigtem Zucker gesundheitsschädliche Folgen zuschreiben.

15,000 Wagen Zuckerrüben — 5,000 Wagen Zucker

Ein Befuch in ber Zuckerfabrik Marberg

Auf Grund der ersten Rationierungskarte, für den November also, haben pro Ropf der Bevölkerung anderthalb Kilosgramm 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 allerbings weitere anderthalb für die Vorratskammer.

Underthalb Kilo! Das sind im Tage fünfzig Gramm oder debn jener Bürfelchen, wie wir fie, in den Dreierpackungen der Zuckerfabrik Aarberg, in allen Gaftstätten zum Tee oder Kaffee ferviert bekommen. Ueber diese leistungsfähige Fabrik im Seeland können wir jest übrigens, nachdem sie allerhand widrige Schicffale durchgemacht hat, gang besonders froh sein. Der normale Zuckerverbrauch der Schweiz beträgt pro Jahr gegen 15,000 Bagen; in dieser Wenge sind die Bedürfnisse der Induftrie (Schokolade usw.) mit inbegriffen. Die Zuckerfabrik Uarberg, als einziges Unternehmen dieser Art in der Schweiz, produziert im gleichen Zeitraume gegen 5,000 Wagen. Mit der Ka= tionierung hat sich nun aber unser Berbrauch 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 Zuderfabrif Aarberg ist demnach imstande, unsere Bedürfnisse dieser Art nabezu allein zu decken; es dürste 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; Baul Senn, der Photoreporter, war mit von der Partie und hat für uns einige Eindrücke im Bilde festgehalten. Seinetwegen hatte die Fahrt längere Zeit von Tag zu Tag immer wieder hinausgeschoben werden müssen: Bhotographen sind empsindlich wie Mimosen, was das Wetter betrifft. Bis uns eines Morgens die Geschichte ganz einsach zu dumm wurde und wir uns kurzerhand und auf gut Glück in den Zug setzen und nach Aarberg wegdampsten. Ueber Bern hatte allerdings die Sonne strahlend am Himmel gestanden; von Aarberg jedoch hatte man uns telephoniert, daß der Nebel sich dort früheitens 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 geisten; über Weidenstrünsten brauten sie unheimlich wie in der Hernszene in "Macbeth". Und nach Suberg wurden sie so dicht, daß sie sich wie ein Vorhang vor die Landschaft legten. In Zollikosen bereits war eine schwarzgekleidete Wutter mit zwei Kindern ausgestiegen; am Bahnhose waren sie von gleichfalls schwarzgekleideten Menschen empfangen worden. In Schüpfen war ein älterer Herr ausgestiegen, im Gehrock und einen Kranz mit einer Schleise vor sich her tragend, und in Suberg hatten neuerdings Leute mit verweinten Gesichtern und in Trauerkleidung am Bahnhof gestanden. Natürlich war das alles Zusall; aber es drückte doch einsere Stimmung, die durch den Nebel ohnedies gelitten hatte.

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

"Die Sonne?" fragte er mit einem Achselzuden zurud. "Bann 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 Bunderlandschaft, von der er einst unklar geträumt, enthüllt worden wäre. "Das glaube ich gern. Der Nebel reicht nur dis Suberg oder Schüpsen; das ist immer so."

In Aarberg sahen wir bald danach den größten Bahnhofvorstand der Schweiz; einer gut verbürgten Behauptung zusolge soll er, wenn er sich leicht reckt, zwei Meter und fünf Zentimeter messen. Dann begaben wir uns aber ungesäumt nach der Zuckerfabrik, die, unweit des Bahnhoses, etwas außerhalb des Städtchens liegt. Noch hatte die Sonne sich nicht durchzusezen vermocht; dichter Nebel, der "erste Dichter" nach der bekannten biblischen Scherzfrage, lag auf der Erde und verhüllte den niäcktigen Gebäudekompler, sodaß wir seiner erst gewahr wurden, als wir unmittelbar davorstanden. Vorher hatten wir aber eine unabsehdare Reihe schwaßigtriesender Rübensuhren überholen milsten.

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 Fabrikationsprozeh des Zuckers zu entwersen, 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 Paperne (neuerdings aber auch aus der Ostschweiz und aus dem Rhonetal) an die Fabrik abgeliesert werden, gelangen zunächst in die sogenannten

Rübenschwemmen.

Die Grofaufnahme der erften Bildseite zeigt uns einen Musschnitt aus diesen Anlagen; diese zahlreichen Rinnsale ziehen fich, der Fabrik vorgelagert, bei einer Tiefe von fünf und einer Breite von acht Metern, je über hundertsechzig Meter bin. Wie Berge feben die langen Rübenhaufen aus! Mus den Schwemmen werden die Rüben dann durch eine Wasserrinne in die Rübenwäscherei geschwemmt. Die Waschmaschine ist fehr groß, wie überhaupt die ganze maschinelle Einrichtung der Fabrik, benn 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 Baage geleitet, die ihren Inhalt nach jeder Wägung in die unter ihr stehenden Schneidemaschinen entleert. In den drei Schneide= maschinen werden die Rüben in dunne Streifen geschnitten und diese durch einen mechanischen Transporteur in die ununterbrochen arbeitenden achtzehn

Entzuderungsapparate

von je 11,000 Liter Inhalt geleitet. Dafelbst wird der in ben Schnitzeln enthaltene Zudersaft mit warmem Baffer ausgelaugt. Der gewonnene Rohfaft, grauschwarz von Farbe, wird mit gebranntem Ralt und Roblefäuregas gereinigt, worauf in Filterpressen das Ausscheiden des Kalkschlammes und das Nachfiltrieren folgt. Der dunkle Robsaft ift nun zum hellgelben Dünnsaft geworden, der 85 % Waffer und 15 % Zucker enthält. In Verdampfungsapparaten wird der Dünnsaft durch Verdamp= fen des Waffers zum Dicksaft mit 30 bis 35 % Waffer und in Rochapparaten dann weiter eingedickt, bis sich Kristalle bilden, eine dicffluffige Maffe, die nun in Zentrifugen geleitet wird, wo die nichtfristallisierten flüffigen Anteile durch Siebe abge= schleudert und die auf den Sieben zurückgebliebenen Kriftalle gewaschen werden. Der so erzeugte gewaschene Rohzucker wird aufgelöft, erfährt zur völligen Entfärbung eine neue Filtration vermittelst aktiver Pflanzenkohle über Filtertüchern und wird wiederum auf Rriftalle verkocht (Raffination). Die so entstan= dene dickflüffige Raffinade-Füllmasse wird darauf in die Formen

Bürfelplatten und Buderstöde

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

Trodenstuben.

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 Behandslungsgang der Rassinade-Füllmasse wird Pilézucker und Kristallzucker erzeugt. Die beim Schleudern ausgeschiedenen Zuckerstäfte gehen zur Kristallisation wieder in die Rochapparate zur rück. Als Absallprodukte aus der Kübenzuckersabrikation ergesben sich die entzuckerten Kübenschnitzel, die

Rohmelaffe

und der Kalkschlamm. Die Schnigel gelten in frischem, wie in getrocknetem Zustande als geschätztes Viehstuter. Getrocknet wird in der Fabrik derjenige Anteil an ausgelaugten Schnizeln, 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, Preßhese und Melasse auf Spiritus sich ergebende Schlempe wird wegen der darin enthaltenen Düngsalze zu Schlempedünger verarbeitet. Damit auch rein nichts verloren geht, wird mit dem erdigen Kübenwasschwasser das trocken gelegte, steinige Bett der abgesenkten alten Aare überschwemmt, wo sich die Erde insolge des verlangsamten Laufes absett 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 Fabrikseitung, in ihrem wohlerwogenen Interesse, gingen wir allerdings nicht zu Werke bei unserem Besuch. Einmal hatten wir am Vormittag keine Sonne, sodaß Außenausnahmen, mit denen wir hatten beginnen müssen, außer Betracht sielen. Wir erbaten und et hielten deshalb bei der Direktion die Erlaubnis, uns in der Fabrik frei umtun zu können.

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

tigt sind. Und das war lustig, kann ich sagen; wir wurden sofort ins Kreuzseuer 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 Auskünste zu ditten, derer ich vielleicht bedurft hätte. Dabei herrschte ein ohrenbetäubender Lärm, Zuckerplatten wurden hier in Stangen gesägt und diese unweit davon zu Würseln zurechtgeschnitten; dazwischen hindurch suhren 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 Lust im Raume, die mir, der ich eben von draußen herkam, beinahe den Altem 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. "Dh", sagte er mit einem vergnügten Augenzwinkern, "dort hinten ist ein Mädchen mit schönen Augen!" Ja, und dann bemerkten wir auch noch ein Mädchen, mas war es, achtzehn ober neunzehn Jahre, das am laufenden Band die zu groß geratenen Buckerstücke herauszusuchen hatte. Ein verschüchtertes Blondinden, mit vom Buder bestäubten haaren, mas rührend und etwas traurig an bereifte Herbstgräser erinnerte, so sah es affurat 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 fie denn schon mit dabei sei, antwortete sie: "Wie lange? Oh, schon viele, viele Jahre!" Als ich dann weiter in sie drang, um doch eine Rah! du erfahren, hätte sie, Gott weiß warum, bei einem Haar zu weinen begonnen.

Mit der Zeit war nun aber Mittag geworden; als wir vor die Fabrif 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 jett und wir beschränkten deshalb unsere Essenzeit auf das unbedingt notwendige Maß. Ueber die Bahngeleise, um unsern Beg 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 Küben übrigens, die beim Ausladen Schaden genommen hatten, ließen ihr Inneres erkennen, das an eine Aristall-Druse erinnerte, wie man sie hin und wieder in gewissen Gesteinen bloßlegt.

Linterhand von uns dehnten sich unabsehbar die gesüllten Schwemmen, dazwischen und zu unserer Rechten manöverierten rauchende Lofomotiven mit langen Güterzügen, hinter uns wurden aus belgischen Wagen Brisetts, aus deutschen Anthrazit ausgesaden, während vor uns, halbwegs in Damps und Rauch verschwindend, der mächtige Fabristompler imponierend dastand. Ringsher aber, wie mit Wasserfarben hingepinselt, ein reizender landschaftlicher Rahmen; über uns der Himmel, etwas kränklich 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!

Bwei Stunden oder drei haben wir dann unter den Arbeitern verbracht, die, in arg beschmutzen Ueberkleidern, mit langen Gabeln die Zuckerrüben aus den Eisenbahnwagen und Bauernsuhrwerten ausluden. Wir haben mit Bauern gesprochen, die vielleicht dreißig- oder vierzigmal hergesahren kommen, um ihre ganze Ernte abzuliesern, wobei sie jedesmal an die sünsundzwanzig Doppelzentner herbeizuschleppen haben. Aus ledem Fuder wurde ein Korb vorweggenommen, der dann zur Feststellung des Zuckergehaltes diente; je nach den registrierten Prozenten 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 start veein-

trächtigt, sodaß ihr durchschnittlicher Prozentsatz bei 12 und 13 % schwantte. Die Ungunst der Witterung hatte sich aber auch darin ausgewirft, daß beispielsweise auf 2½ Jucharten diesmal 400 Doppelzentner geerntet worden sind, während Jahrs zuvor eine einzige Jucharte dies 250 Doppelzentner hergegeben hatte.

Die Fuhrwerke waren zum Teil durch Frauen herbeige= führt worden; aber auch prächtige, alte, knorrige Seelander Bauern, wie aus Anker-Bildern herausgeschnitten, standen zwiichen 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 Bant 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 stiernactiger Kranzschwinger aus Biel, der eine Zeitlang auch Ringer in Schaubuden gewesen war. Ihr Hauptwit bestand übrigens darin, daß sie uns um Mitteilung baten, wann wieder eine Aufnahme gemacht werde; so gut meinten fie es nämlich mit uns, daß fie dann allesamt beiseite itehen wollten, damit es nicht etwa den Apparat "verjage", wenn sie mit aufgenommen werden sollten. Es waren wirklich flotte Typen darunter, das ist mahr; daß aber einer einmal vor einer Aufnahme ausgeriffen mare, habe ich nicht beobachten fonnen. Bewahre, nein, fehr im Gegenteil!

Sechsunddreißig Stunden dauert es, bis dann eine Schwemme, von folden Leuten bis obenauf mit Rüben angefüllt, wieder leer fteht. Das geht so zu, daß ein Mann in hohen Gummiftiefeln in der Schwemme unten den haufen mit einem scharfen Bafferstrahl bestreicht; die Rüben rutschen darauf in die Rinne zutiefft in der Schwemme und werden darin in die Wäscherei fortgetragen. Alle zwanzig oder dreißig Meter findet sich dann ein Sydrant; so werden vom einen zum andern dieser Zapfrohre die ungeheuren Rübenmaffen ihrer Bestimmung zugeführt. Das Baffer, mit dem diefer Transport bewertstelligt wird, hat eine Temperatur von 20 bis 30 Grad Celfius, gerade so also, daß es von der Hand noch ertragen wird. Hin und wieber erscheint dann oben an der Schwemme, der Fabrif gunachft, ein Arbeiter, hochgestiefelt, 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 ausgesett oder wiederum begonnen werden folle.

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

Ueber einen schmalen Laufsteg gelangten wir, nach Luft schnappend und in Schweiß gebadet, zu den Verdampfapparaten, 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 vielsagenden Gebärde des Trintens — des Trintens 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 geworsen, die dort Tag sür Tag ihrer Arbeit nachzugehen haben. Und lange, vielssagende Blicke haben wir auch noch ausgetauscht, als wir schließelich wieder draußen standen, im Freien, wie man sagt: im Freien!

Zulett find wir dann auch noch in der komfortablen Kantine gewesen; aus einer blitzaubern, modernen Küche werden dort dem Fabrikpersonal zu billigen Preisen nahr- und schmachafte Speisen und Getränke verabsolgt. 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 Firbesoldeten ihre Mitglieder gegen die Nachteile von Krankheiten schließlich hilft auch noch ein besonderer, von der Fabrik gespiesener Unterstützungssonds für Notfälle ieder 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 scheiben könne. Bon Westen aber waren schon Wond und Sterne herausgezogen; von der Aare her und durch die Wälder krochen Nebel; die Anhöhen ringsher lösten sich langsam in Dunst und Dust auf und verschwanden. Wir nahmen da und dort Abschied und machten uns auf den Weg zum Bahnhof; "hei gah, hei gah, Läderhössi 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 sindsliche: Hei gah, hei gah, Läderhössi a...

Die Zuckerfabrik und Raffinerie Aarberg A.=G.

Ihre Geschichte und ihre Bedeutung für die schweizerische Landwirtschaft und Volkswirtschaft

Die Frage der Errichtung einer Zuderfabrif wurde schon vor 60—70 Jahren in den Kantonen Zürich, Thurgau, Aargau, Luzern und Bern erwogen. Zur Ausführung eines Brojektes kam es jedoch erst im Jahre 1891 durch die Gründung der Zukerfabrik "Helvetia" in Monthen. Die Khoneebene war damals nicht genügend entsumpst und obwohl der Andau von Zuderrüben auch ins Broyetal, Große Moos und dis Olten ausgebehnt wurde, erhielt die Fabrik nur ungenügend Küben. Sie geriet in Konkurs und ging ein.

In der Gegend des Großen Mooses, das durch die Juragewässerkorrektion und namentlich durch die Abteilung der Aare von Aarberg in den Bielersee und die Erstellung des Nidau-Büren-Kanals entsumpft und von den Ueberschwemmungen durch die Aare befreit worden mar, erschienen die Berhältniffe günstiger. 1898 murde die "Zuckerfabrik Aarberg" in Aarberg gegründet. Sie nahm 1899 den Betrieb auf. Die landwirtschaftlichen Produttionspreise hielten damals einen Tiefstand; die Raroffeln galten 3. B. nur 2-3 Fr. per 100 Kilo und man hoffte neben der Schaffung von Berdienstmöglichkeiten auch eine Berbefferung der Preise zu erzielen. Die Fabrik mar für eine Rübenverarbeitung von täglich 3,500 g eingerichtet. Sei es, daß der anfänglich mit Fr. 2.10 bezahlte Kübenpreis zu wenig Anreiz bot, sei es, daß die Bauern ihre Betriebsrichtung nicht gerne verließen, die Fabrit erhielt taum die Hälfte der erforderlichen Rübenmenge von jährlich 300,000 q. Sie schritt gur Grundung eigener Landwirtschaftsbetriebe und importierte sogar Rüben aus der Côte d'Or. Als aber 1906 der ohnehin unzureichend gewesene Zollschut auf Zuder zu Gunsten der Schokoladefabriten und Milchfiedereien ohne Rücksicht auf die Fabrit berab= geseht wurde, war fie nicht mehr zu halten. Sie wurde 1909 von der Kantonalbank von Bern konkursamtlich ersteigert und in Regie betrieben, bis die Gebäulichkeiten 1912 durch eine Feuersbrunft zerftört wurden. Zuerft schien es, daß dieser Schlag die Zuckerfabrik in Aarberg endgültig vernichtet habe. landwirtschaftlichen Rreisen des bernischen Seelandes wurde jeboch die Initiative zur Bründung einer neuen Gesellschaft ergriffen, die von Erfolg begleitet war, indem sich der Große Rat des Kantons Bern entschloß, auf den Untrag der Landwirtschaftsdirektion und des Regierungsrates, sich mit einer halben Million Franken am Aktienkapital zu beteiligen. Die Einwohnerund Burgergemeinden von Aarberg, die an der ersten Gesell= schaft schon Fr. 100,000 versoren hatten, zeichneten nochmals eine gleiche Summe. Der Rest des Fr. 850,000 betragenden Aftienkapitals murde von andern Gemeinden des Seelandes und von Privaten aufgebracht. Am 16. November 1912 wurde

die heute noch bestehende Gesellschaft "Zuckerfabrik & Raffinerie Narberg A.=G." gegründet. Die Kantonalbank von Bern wurde und ist noch heute mit der Oberleitung des Unternehmens betraut. Bon Wichtigkeit ift, daß die nun wieder aufgebaute Fabrit mit einer modernen Raffinerie ausgestattet wurde, die es ermöglicht, nicht nur erftklaffige Raffinade aus Rüben berguftel= len, sondern anschließend an die normalerweise drei Monate dauernde Rübenverarbeitung mährend einigen Monaten noch importierten Rohzucker aus Rüben oder Zuckerrohr zu raffinie= ren. Der Schwierigkeiten waren aber bis heute immer wieder neue zu überwinden. Trothem hat sich das Unternehmen inzwischen von einem schwachen Pflänzlein zu einem machtvollen Baume entwidelt. Während es feinen Bedarf an Buderrüben bis 1914 nur in ungenügendem Maße im Inland decken konnte und noch aus Frankreich einführte, mußte die Fabrik ihre Leiftungsfähigkeit seit 1920 ständig erhöhen. Sie ist seit 1936/37, wo eine umfaffende Erweiterung der Anlagen vorgenommen wurde, imstande, innert nüglicher Frist (Ottober/Dezember) 150,000 Tonnen Zuderrüben (gegen anfänglich 30,000 Tonnen) zu verarbeiten. Für ihre nähere und weitere Umgebung hat sich die Zuckerfabrik in volkswirtschaftlicher Hinsicht offensichtlich außerordentlich günstig ausgewirkt. Ihrer Initiative und ihrem Beisviel ist es vorab zu danken, daß die ehemals gar nicht oder nur schlecht kultivierten großen Landflächen im Großen Moos, im Brone- 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 migachtete Rultur der Zuckerrübe jest beffer gewürdigt wird und Beftrebungen im Bange find, auch im Teffin, im Rhonetal und im Kanton Zürich Rüben= zuderfabriken zu errichten.

Im Winter, wo anderwärts die Arbeitsgelegenheiten sehlen oder zurückgehen, bietet die Fabrik in Aarberg regesmäßig 600 bis 900 Personen Beschäftigung und Berdienst. Sie entrichtet jährlich an Löhnen und Gehältern ca. 2 Millionen Franken. Die an die Pflanzer für abgelieserte Zuckerrüben alljährlich ausbezahlte Summe besäuft sich auf rund 4 Millionen Franken. Durch ihre Austräge für ihren großen Waschinenpark, für das benötigte Backmaterial, Filtertücker, elektrische Krast usw. bestruchtet sie auch andere schweizerische Unternehmen in bedeutender Weise. Den schweizerischen Bahnen ist sie einer der größten Frachtenzahler.