

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: 22.02.2026

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



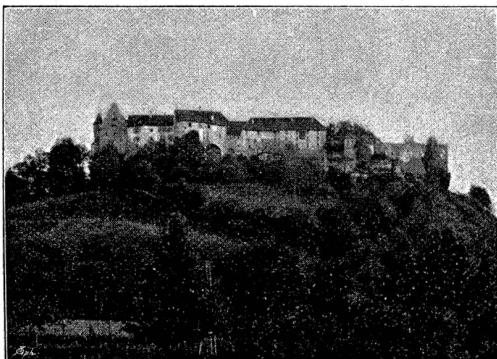
Hardmeyer

Die Konserven-Fabrikation.

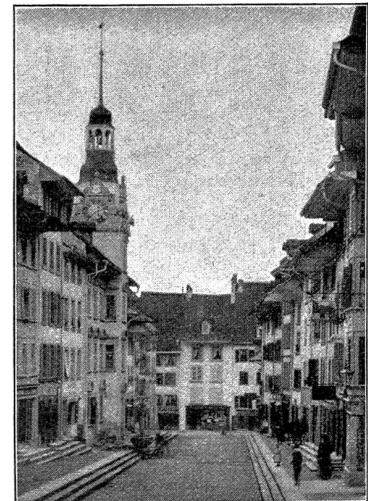
Mit sechzehn Originalillustrationen.

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 Außerordentlich 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. Räumen aber unsere Urgroßväter heute wieder, so würden sie unter Treiben nicht mehr verstehen. Zunächst freilich würde ihr Blick gefesselt werden durch unsere großartigen Verkehrsmittel: Telegraph und Telefon müssten ihnen als Zauberer erscheinen, und das elektrische Licht würde sie blenden. Aber auch die guten Urgroßmütter, wenn sie in das kleinere, weit weniger fortgeschritten 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 enig 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 Nebelstande abzuhelpfen, 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 Verfahrensweisen haben gleichzeitig die Eigenchaften dieser Stoffe verändert, ihre Schmachhaftigkeit beeinträchtigt, ja sogar die Gesundheit und Zuträglichkeit gefährdet.



Schloss Lenzburg von der Nordseite aus.



Rathausstraße in Lenzburg.

Erl im Jahre 1840 hat der Franzose Francois 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 etc., — die unter natürlichen Verhältnissen nur

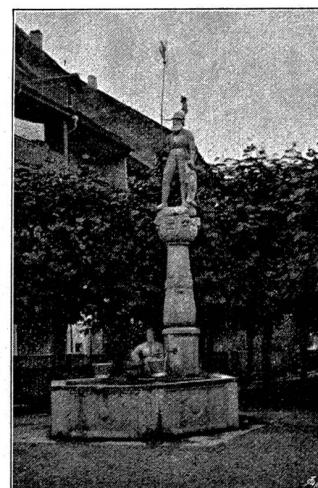
wenige Tage oder gar Stunden haltbar sind — zu einer solchen Haltbarkeit zu bringen, daß man sie ebenso gut noch nach Jahren, als sofort genießen kann.

Durch diese an sich so unheimbare 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 vorhergegangenen Besuches die Hausfrau nur noch 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 Berghäutte, auf den Schiffen, welche den Ozean durchkreuzen, die Konserven gänzlich vergessen, daß man unter außergewöhnlichen Verhältnissen leben kann.

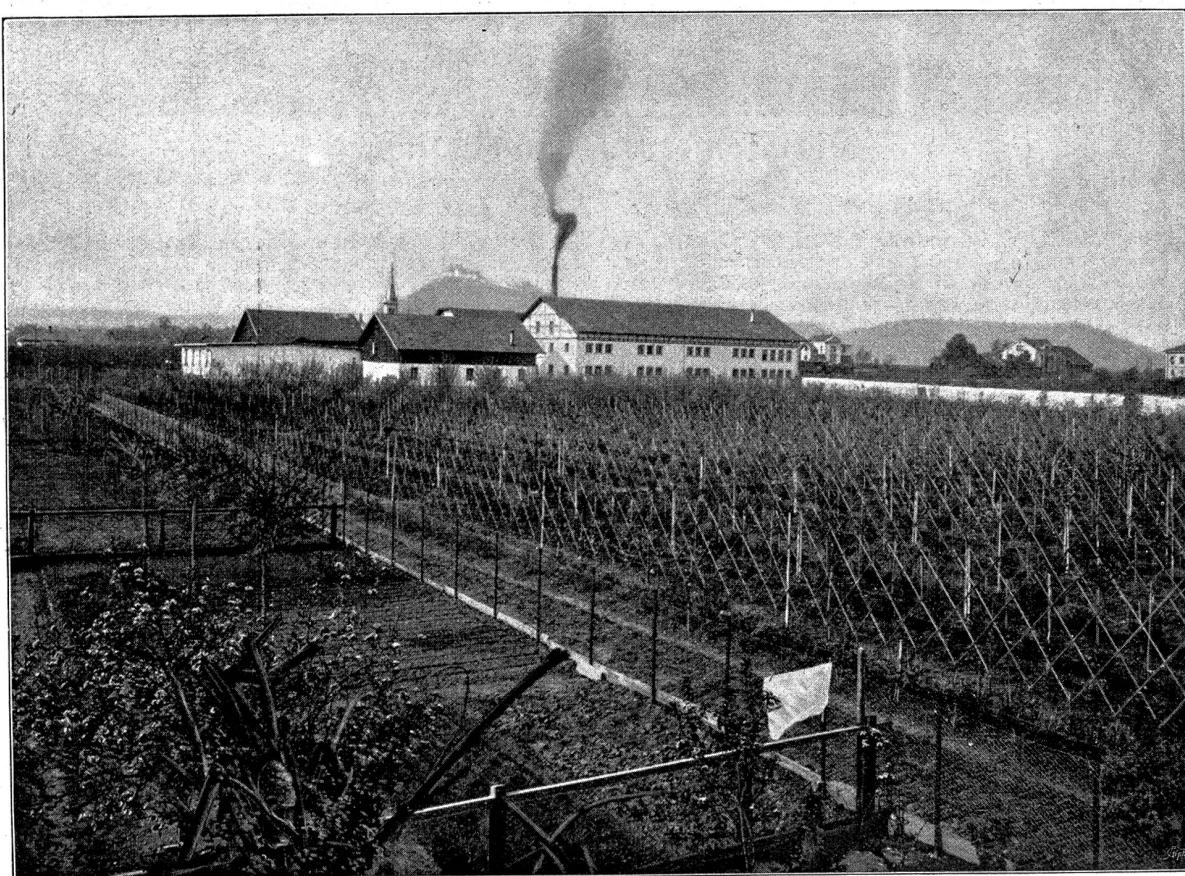
Menschen werden nicht nur örtlich, sondern auch zeitlich ausgedehnt, die Gefahr eines ernstlichen Mangels ist beseitigt, große Massen von Menschen können überall und zu jeder Zeit ausreichend versorgt werden, wie denn z. B. die Verproviantierung unserer großen, modernen Armeen wohl ohne die Konserven 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 Volkschichten 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 einziger der mächtigste Fürst der Erde gestatten konnte, — wie heute der Geringste sich des gleichen Verkehrsmittels bedient wie der Mächtigste, so steht jetzt dem einfachsten Arbeiter tagtäglich die Geleise zu Gebote, die sich einst ein Lucullus als der Einzig 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 vorgeschriftenen Technik eng verbindet. Durch den feldmäßigen Anbau im Großen und durch die massenhafte Verarbeitung mittels 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



Klaus-Brunnen in Lenzburg.



Ansicht von Spalieranlagen mit einem Teil der Fabrikgebäude in Lenzburg.

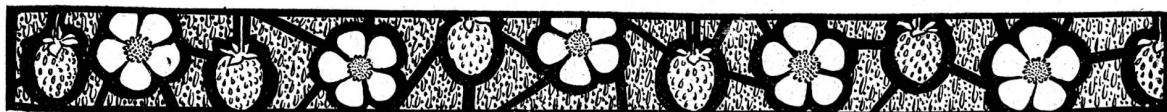
sie noch besser geworden, denn während sie auf jenen Märkten bei aller Sorgfalt und bei noch so kurzem Transport oft halbverdorben ankamen, ist dies jetzt durch das nahe Nebeneinanderstehen von Anbau und Verarbeitung vollkommen ausgeschlossen. Denn gleichwie sich in den großen Schlachtereien des amerikanischen Westens in wenigen Stunden das lebende Schwein in Wurst verwandelt hat, so sind jetzt die Erbsen und Bohnen, die morgens noch auf dem Felde standen, der Apfel und die Birne, die eben noch am Baume hingen, die Erd- oder Himbeere, die mittags noch am Strauche prangten, des Abends schon in einen auf Jahre hinaus dauerhaften Zustand gebracht. Und bei allem 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 Reineclauben-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 Obstbau der notleidenden Landwirtschaft aufzuholen; 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 Henzell & Roth. Mitten im fruchtbaren Gartenlande unseres lieblichen Margaues, überragt von dem altertümlichen, massigen Schloß, das einst als der Sitz der Bernischen Landvögte gewesen, auf der Höhe des



Handmeyer II.

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 gefunden und kräftigen Industrien ist sie aus ganz kleinen Anfängen hervorgegangen. Sie wurde anfangs 1886 begründet von Gustav Hencell, 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 überseelischen Ländern tragen, findet er die gewohnten Lenzburger Konserven.

Der Betrieb einer Konservenfabrik ruht nur während we-

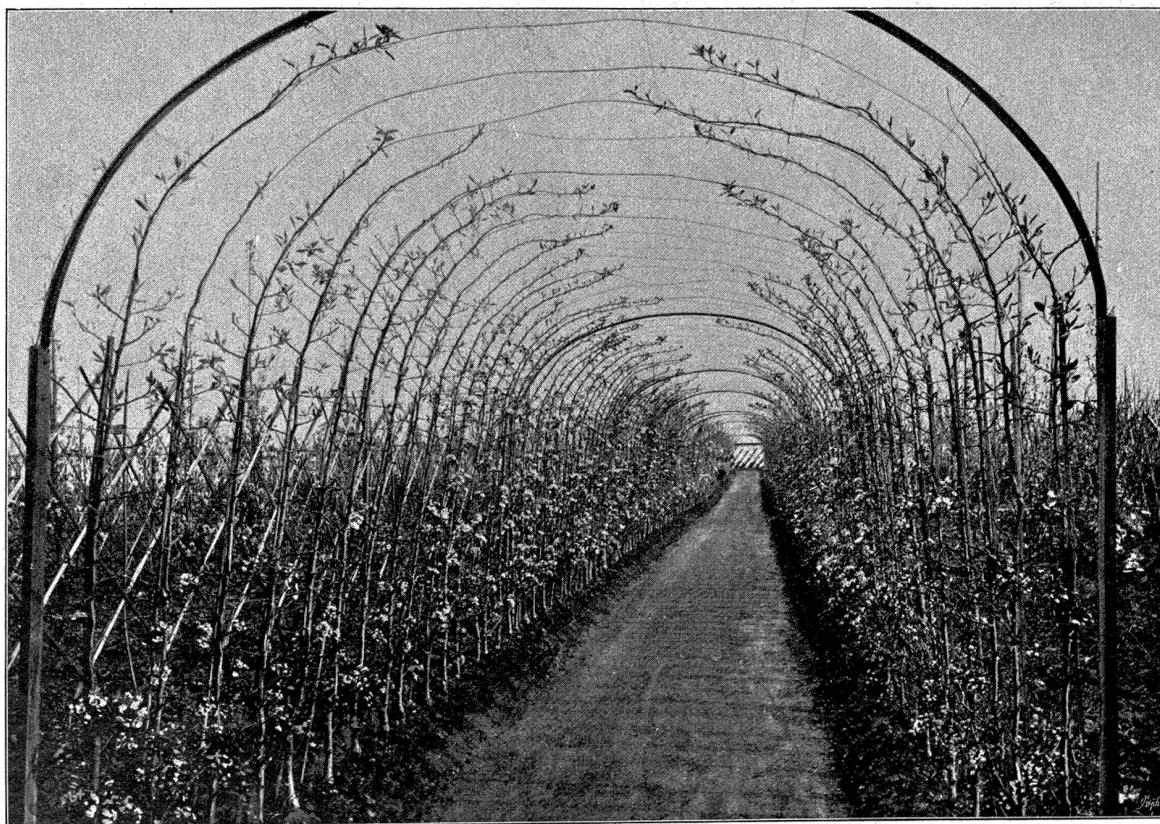
niger Monate des strengsten Winters; in den Frühlingsmonaten beginnt die Konservierung des Spinats, der Karotten, des köstlichen Spargels. Der Sommer bringt die Erbsen,

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 Zucharten umfassenden eigenen Obstplantagen enthalten unter andern über 3000 Birnspalier und über 1000 hochstämmige Quittenbäume. Besonders schön sind die massenhaften Johannisbeersträucher zur Reifezeit, sie werden alle eigenartig an Spaliere 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 Zucharten sind mit Riesenbeeren bepflanzt, auf deren Kultur eine

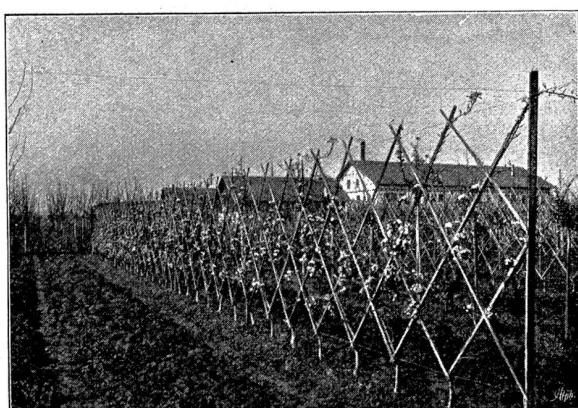
außerordentliche Sorgfalt verwendet wird. Alle aufkommenden Neheiten werden erprobt, kostspielige Versuche gemacht, ungeeignete Sorten jährlinge wieder entfernt, auf reichliche Düngung wird eifrig Bedacht genommen. Diese Plantagen sind besonders zur Zeit der Blüte und der Reife eine wahre, herzerquickende Sehenswürdigkeit, der Besuch derselben wird



Spritzen von Birnpyramiden.



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



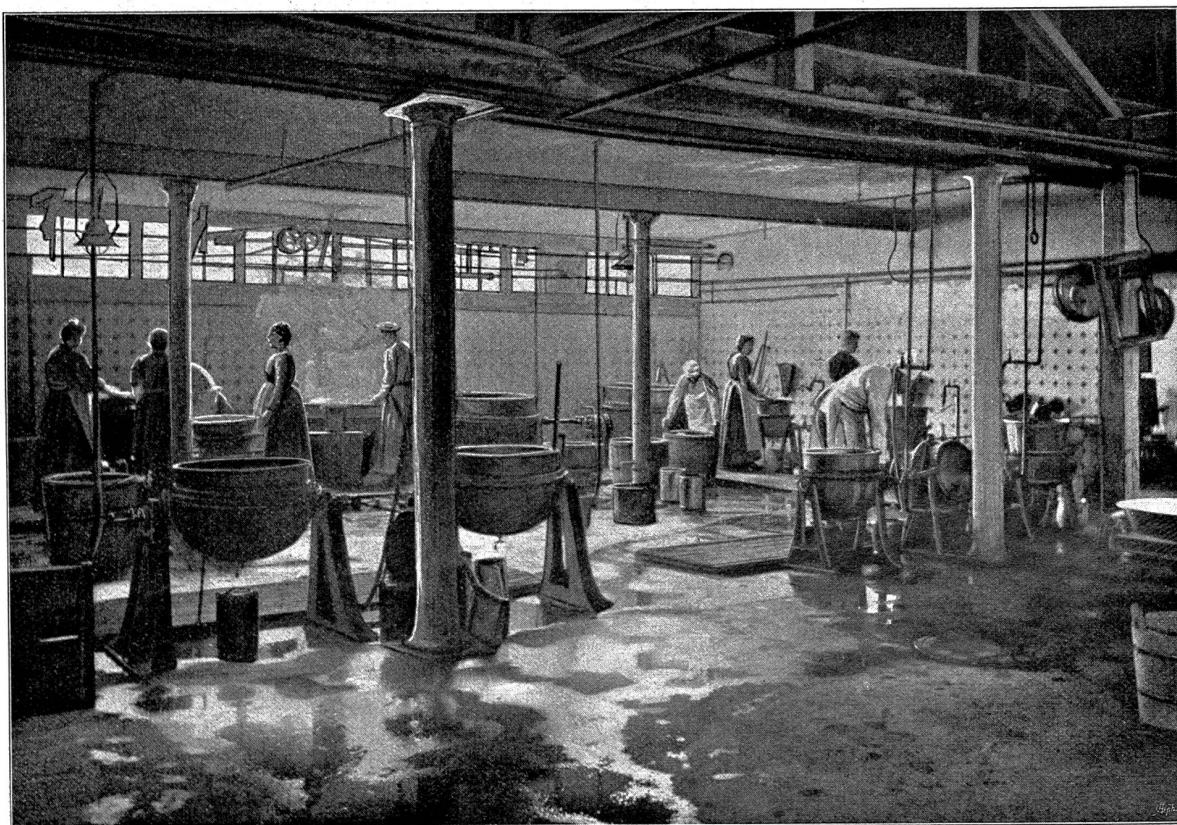
Kreuzspalier oder belgische Hecke von Birnbäumchen bei Beginn der Blüte.

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 Konserierung 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 tabelllos. Zu 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.

Hirschen, Mirabellen, Reineclauden, Apricosen, Birnen, Pfirsiche *et cetera*, werden als Kompost in Büchsen konserviert nach dem für jede einzelne Frucht erprobten Verfahren, das durch ein sorgfältiges, nie aufhörndes Studium immer vervollkommen wird. — Cornichons, Pickles, Salzgurken, Perlzwiebeln und andere saure Sachen werden dagegen in großen Massen in Fässern eingetragen und erst im Herbst und Winter in kleinere Packungen — Gläser, Töpfe *et cetera* — für den Konsum eingefüllt. — Die Fruchtstraße aus Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren *et cetera*, werden ohne künstliche Zutände aus der reinen Frucht mit Zucker hergestellt und bewahren daher durchaus das feine Aroma der frischen Früchte, eine kostliche Erfrischung darbietend für Gesunde und Kranke, ein Erbsatzmittel der alkoholischen Getränke. — Im Herbst werden sodann enorme Mengen von Zwetschgen sowohl als Konfitüren verarbeitet, wie zum Kompost und als halbe Früchte zum Belegen von Kuchen *et cetera*, diese werden in Dosen konserviert. — Im Spätherbst und Winter werden dann sogenannte Römische Blaumen (auch Carlsbad-Blumen genannt), ein beliebtes feines Dessert fabriziert, ebenso Orangeat, Citronat, Cedrat *et cetera*. — Und endlich kommt noch das gute Sauerkraut hinzu, welches in riesigen Fässern eingemacht wird. Der Verstand 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 Einzelnen, welche Hilfe 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 Arbeitsaal glaubt man sich in einer gewaltigen, peinlich sauberen Herrschäftsstube. Der Oberfoch, 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-



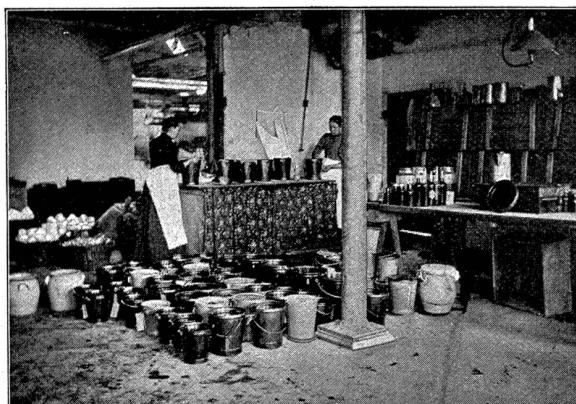
Kochraum in der Konserven-Fabrik Lenzburg.

Gustav Mater: Die Konserve-Fabrikation.

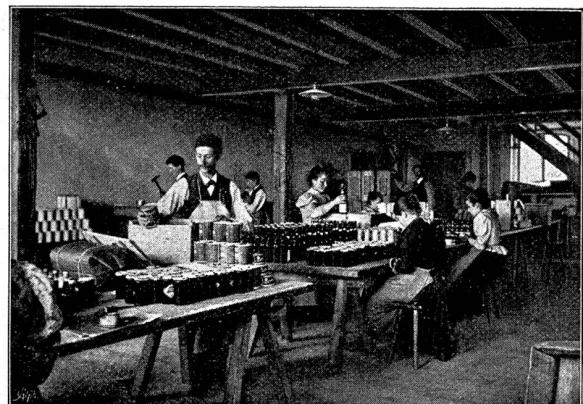
195



Füllraum für Büchsen-Konserven.



Einfüllen von Konfitüren in Versanddimer.



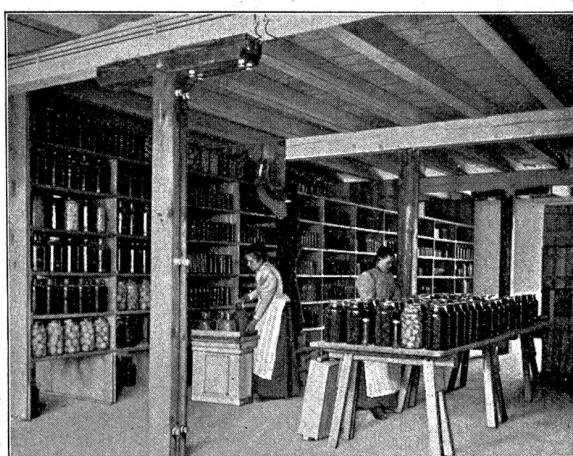
Etiquettierraum.

deren Räume sitzen sauber gekleidete Mädelchen, füllen die kostliche Gabe in Dosen, Büchsen und Flaschen und versehen sie mit den verlockenden Etiketten. — Das geräumige Lager mit seinen pyramidenförmig aufgestapelten Blechdosen, den langen Reihen zierlicher, gefüllter Kübel und den zahllosen Gläsern mit verführerisch blinkenden ausgewählten Früchten gleicht vielmehr einer pomologischen Ausstellung. — Eine ganz besondere Hülfssindustrie bildet die Fabrikation der Blechdosen. Das in Platten von England rheinaufwärts ankommende Rohmaterial wird mit Hilfe von seinen 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 Kompost 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.

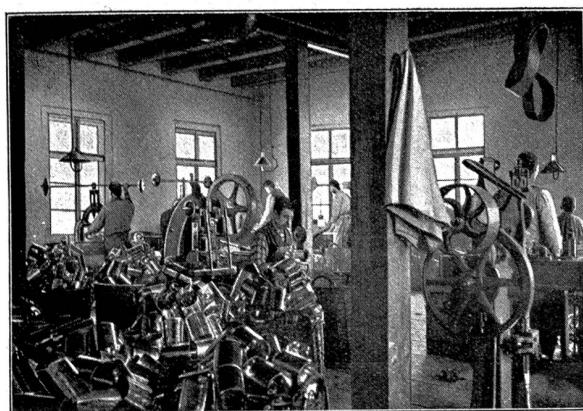
In der Fabrik sind durchschnittlich 100 Arbeiter und Arbeiterinnen beschäftigt, wovon die meisten schon seit der Be-

gründung 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 Gehalte 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.

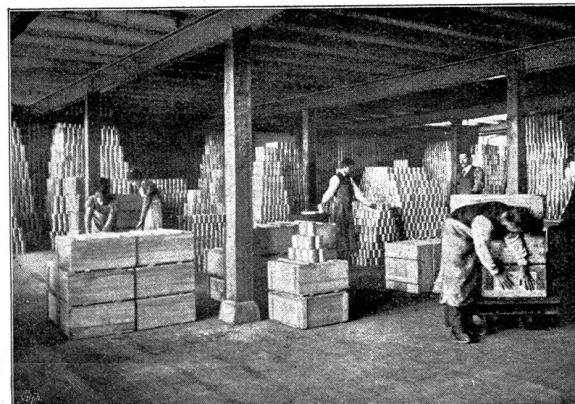
Da die Lenzburger Konfitüren von den Fremden, die im Sommer die Schweiz besuchen, besonders von Deutschland aus stets bestellt wurden, wegen des hohen Eingangszolles aber ein größeres Geschäft dorthin von vorneherein unmöglich war, so wird die Gesellschaft im Sommer 1899 eine Zweigfabrik, „Helvetia“ in Großgerau bei Darmstadt eröffnen. Zur Wahl dieses Ortes bestimmte neben dessen günstiger Lage als Eisenbahnhauptpunkt die Nähe der vielen großen Städte am Main und Rhein, die den Export erleichternde Wasserstraßen, sowie besonders die unmittelbare Nähe der besten Obstlagen Deutschlands, der Bergstraße, des Rheingaus 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



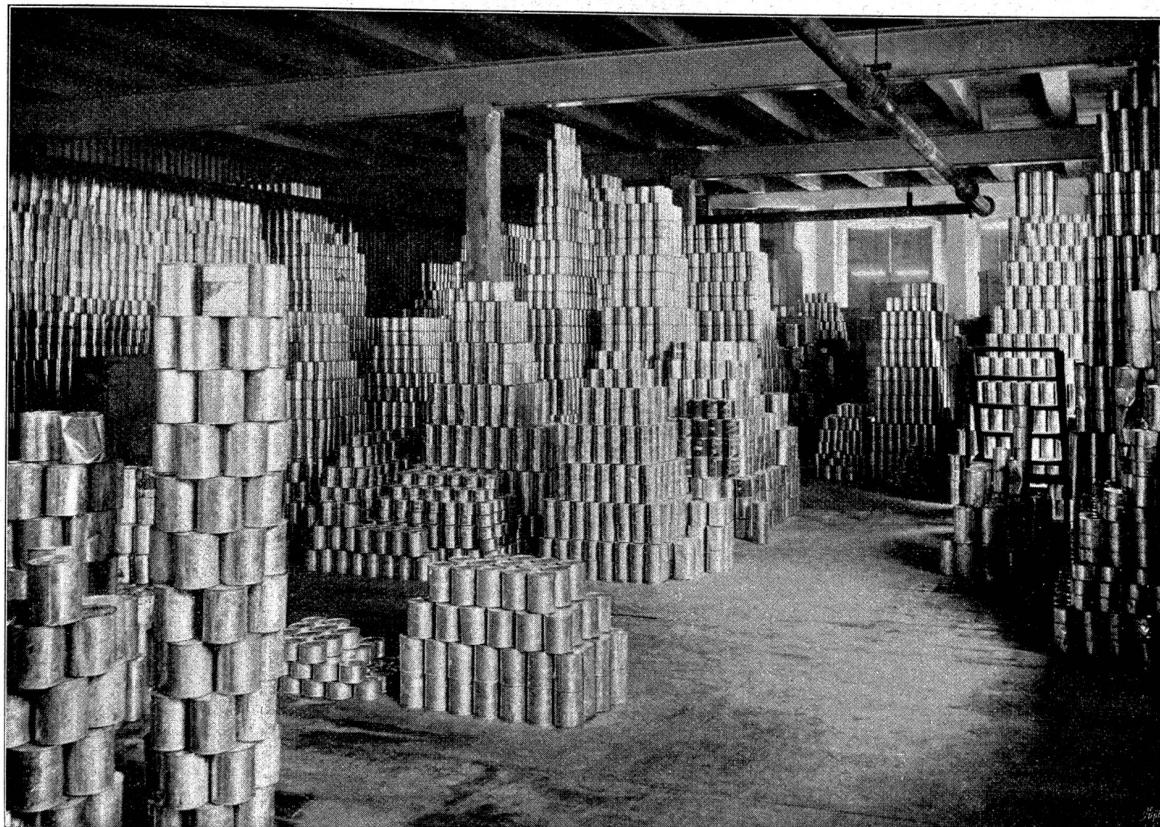
Im Glaskonserven-Lagerraum.



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 Früh-

lings- 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 Margau 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.
Ged' 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 trozt vom Felsenrande,
Ein Schloß von ganz besond'r Art,
Wie keines hier zu Lande.
Drinn haust Herr Ritter Reineck Fuchs
Mit seinen Spießkumpanten
Von altem Stamm und edlem Wuchs:
Das zeugen seine Ahnen.

Vergnügt thront der im luft'gen Hau'
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 Männern.

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, wch!
Ihn schon beim Schopf herunter.

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

So lebt man froh und wohlgeput,
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 Zitterlein,
Kennt Herr von Maleparte!

Otto Thalmann, Zürich.