

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.03.2025

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

Seit me nid, d'Wischtelacher heigen e Zyträchnung für sich apartig, wo sech uf e Zibelemärit stüht? Sie säge zum Boshpiel es Chind syg worde, mi heig es Säuli g'mezget, e Bshleidig lah amässe, vierzäh oder acht Tag vor oder nach der Foire de Berne!

Scho i aller Herrgottsfrüechi chöme de die Bure mit ihrer War i d'Stadt, mit Roß und Wage, die wo's besser hei, chöme iig mit em Auto. Wenn der gwöhnlech Märittag für e Bur fasch e Sunntig isch, de isch der Zibelemärit für ihn e rächte Fortig. Der Metti chunnt suber und früsch rasiert i der Sunntigchutte, und d'Muetter und d'Tächter i der Wächtingtracht oder ömel de im bessere Chittel. Us allne Himmelsrichtunge chöme die Burelüt cho az'fahre. Die meischte chömen us em Seeland, vom Wischtelach. Aber o us em neecheren Nemmetal chömere.

Wenn es e große Märit isch, de nimmt er näbem Bäreplass und Waifehusplatz no ne große Teil vo der Bundesgah η, und undehär am Bztglogge geit er die ganzi Chramgah bis wyt a d'Grächtigkeitgah abe. Am Morge geit uf em Märit no nid viel. I der Zyt cha der Metti gäbig gah syri Kummiffione mache, gah ne Hammer oder e Bshzange choufen oder süsch allergattig Ruchtig won er düre Winter düre bruucht. Die Froue wo da hinter ihrne Bärge vo Zibele und Louch warte, wüssen o, daß me nid mueß verzwyffe, wenn am Morge no nid viel geit. Sie hei Geduld und wüsse, daß es am Namittag aanz anders chunnt. Der rächt Betrieb fahrt ersch eso gag de Bieren a und geit bis wyt i d'Nacht yne.

Will daheime d'Muetter amene fettige Tag nid gären viel Wäses macht, will sie gären gly mit Abwäsche wott fertig sy, ait'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 traffe chönnt, wenn der Papa früecher Fyrase het, und wo men am Abe no hichönnt. — Nach em Messe 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 Reß und e Chorb mit. Ds Heidi, wo no nid i d'Schuel geit, wird warm ygmummelet und i ds Leiterwägeli gfeht. Und de geit men am Bati aa warte.

Wohl, eso nach de Biere, da isch de alben es Gschtunga und es Drück uf dene Plätz und i de Gasse! Da blybt de Polizei nit anders vürieg, als die vielen Auto die hintere Gassen ufzwyffe. Wenn me de i däm Dürenand der Papa ändlech afunde het, de geit's de a ds Ychoufe. Zibele, Louch, Sellerie, Schwarzwurze, Chabis und Chöli, Riebe, Rätch, Riebli, was me nume wott! —

Härdöpfel und Depfel chouft me süsch nid uf em Zibelemärit. Die bringt der Bur scho vorhär i ds Hus. Aber de wiederume Ruß und Hafelnuß. 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 dären und luegt, wo men am billigschten und beschten ychoufe cha.

Wär e ke Familie het und nit ychoufe, dä geit süsch e chly gah gwundere. Er cha ja e chly die Burelüt gah gschoue, wo da hinter ihrne Chörb d'War feel hei: i dicki wullegi Halstüecher ypackti Burefrouen i schwäre Holzböde, mit blau agloffne Gsichter vo der Chelti und stoffe Finger, daß sie chuun chönne ds

Ufegäld zelle. Wie mänge Burema chunnt eim bekant vor, wenn men em Maler Anker syri Bilder kennt! — Mi mueß eifach derby sy, o wenn me nit chouft! — Und wenn einen es Gleich meh het weder e Sagbock und ds Mul nid im Hofesack, de chan er ja anere nätte Buretochter e chly schön tue und chunnt ohni daß er nume wott, zunere Hampfele Ruß!

Früeh scho fahrt 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 iig de ärnscht meint. I der Luft mueß scho ne lyfi Ahnung uf d'Wiehnachten oder wenigstens uf d'Adväntszyt lige, eso ne Spur vo Fyrschkeit. — Es soll nid naß sy a däm Tag, im Gägeteil, schön troche, aber de grad eso überächt chalt, daß eim dim Dufesh der Nasespiz schön rot alouft. —

Gägen Abe chunnt de vo der Mare här der Nabel süferli übere Waifehusplatz 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, rächtere Farbe gmalt isch. Us de Hüttli vo de Cheschtelebrater falle dünni Liechtshyne vo de Petrollampen uf d'Straß use. Und wenn de der Cheschtelebrater der Dschel ablüpft vo syri Bratofe, stugt e grofi Dampfmulken 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 Nabel 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 Bratwürsch stugt us de Wirtschafschuchinen und us em lute Tryben us de Gaschftube ghört me der Lottobetrieb.

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

D'Spittelgah isch de de junge Lüt reserviert, de Sefeler, Gymeler und Studänte. Dert chönne sie de mit de Meitschi ihri Konfettischlachten ustrage. Es Dürenand isch das, en Ampeißihuffen isch grad nit bergäge! Die ganzi Gah isch vollgstuget, und d'Trämeler, wo a däm Tag süsch alli Händ voll z'tue 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 syri Leiterwägeli, ds Reß und der Chorb voll sy, de fahrt me gschwind hei und tuet die gchrameti Sach grad im Chäller versorge. —

Zum Messe 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 ufregge, 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 Schwynnis und Brot derzue, uf das isch men am Zibelemärit i de Wirtschafsten 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 Selbständigkeitstrieb 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 Malzabfudes für die Säuglingsernäh-

zung, 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 Ärzten rasch erkannt und schon aus den Jahren 1867 bis 1869 liegen klinische Gutachten aus dem Infelspital 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 Holzofenweg im Weißenbühl bezogen. Hier steht die Wander'sche Stammfabrik auch heute noch, allerdings haben Umbauten 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 Milchsiderei 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 vollstümlich 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 Bivisektion 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 ströhen. 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 Geschmacks. 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 Hühnerforten „Weißes amerikanisches Leghorn“, „Rhodes Island“ und „Braune Italiener“ gehalten.

Vom Brutapparat weg kommen die Kücken direkt in die sogenannten Rückenbatterien. Dieselben bestehen aus Schubladen mit einem Boden aus Drahtgeflecht, durch den der Kot auf ein darunterliegendes Blech fällt. Die Rücken sind so immer schön sauber und können sich mit keiner Krankheit anstecken. Die Temperatur dieser Schubladen wird durch eine Zentralheizung ständig auf der den Rücken am besten zuträglichen Höhe gehalten. Der weitere Entwicklungsgang der Rücken erfolgt auf einen systematisch vorgeschriebenen Weg, der ihnen die bestmöglichen Umweltsbedingungen für Wachstum und Gedeihen bietet. Von der Rückenbatterie, in der sie 14 Tage zubringen, gelangen die Kücken in ein sogenanntes Zentralaufzuchtsthaus und von dort wiederum in kleinere Rückenstallungen. 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 Zuchtahne. 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 Wohlfahrtssthaus 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 Angestellten-Gesellschaft 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.“