

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 14

Artikel: Die Zuckerfabrik Aarberg...
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-637622>

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: 16.03.2025

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

Die Zuckerrfabrik Aarberg...



1 Der Kalkofen der Fabrik erhebt sich hoch über die Anlage der Fabrik

2 Ansicht der Rohfabrik, links die Saturationskasten, im Hintergrund die Verdampfungs-Apparate und im Vordergrund die Entzuckerungsstation

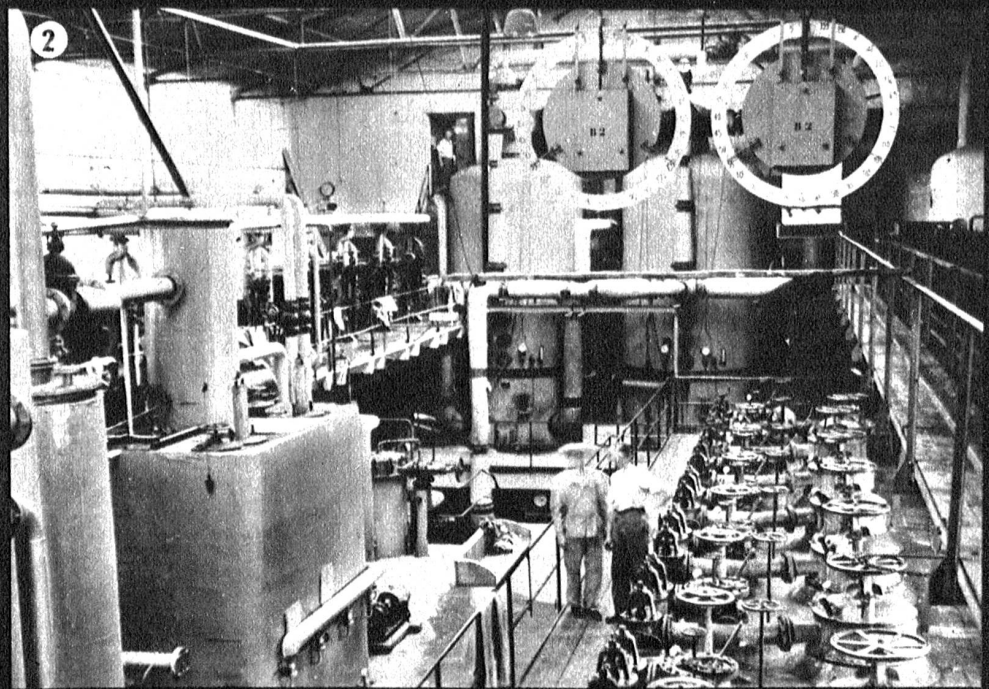
3 Die modern eingerichteten Büroräume erstrecken sich im Neubau auf zwei Stockwerke

4 Ansicht eines Teiles der Rohfabrik mit dem Rübenschnittzentransporteur

5 Das Ausladen von Zuckerrüben zur Zeit der Einlieferung nimmt ganz grosse Ausmasse an

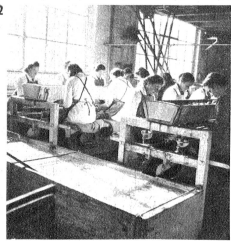


... ist die einzige Fabrik dieser Art in der Schweiz. Zur Verarbeitung gelangen Zuckerrüben, die von vielen Tausend Pflanzern hauptsächlich aus der Gegend zwischen Solothurn, Orbe und Payerne, in neuerer Zeit auch aus der Ostschweiz und aus dem Rhonetal, an die Fabrik abgeliefert werden. Im Herbst, während der Ablieferung der Ernte, ist da ein äusserst lebhaftes Treiben. Mehrere hundert Fuhrwerke mit Pferde- und Kuhgespannen und Bahnwagen in Extrazügen führen die Rüben tagtäglich heran in die zahlreichen, der Fabrik vorgelagerten Rübenschwemmen. Die Rüben werden gründlich gereinigt, geschnitten und dann dem Herstellungsprozess zugeführt. Das Endresultat ist uns allen zur Genüge bekannt: der heute gesuchte, geschätzte und so notwendige Zucker. Erst dieser Krieg bestätigte im vollen Umfange die Weitsichtigkeit aller jener Männer, die sich mit aller ihnen zu Gebote stehenden Kraft für die Aufrechterhaltung





1 Lange Reihen Frühgemüse auf dem Anbauareal der Fabrik in Aarberg



2 In der Kartoffelrösterei ist es nicht nur sauber, sondern die Arbeit ist auch so organisiert, dass sie rasch von statten läuft. (Tröcknerei des Genossenschaftsverbandes)



3 Verschiedene Arten Gemüse wurden nebeneinander gepflanzt und harren der Abnahme



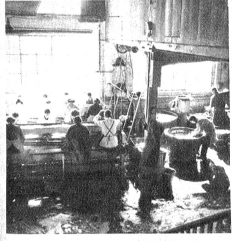
4 Kabis, Lauch, Salat u. a. m. hat die Zuckerfabrik im Sinne der industriellen Selbstversorgung angebaut

dieses heute so lebenswichtigen Betriebes eingesetzt haben. Dann nicht alle Tage waren rosig, im Gegenteil, es gab einmal eine schwere Zeit, und es kostete auch Opfer, den Betrieb im vollen Umfange zu erhalten, aber in den heutigen Tagen, in denen die Fabrik eine der wichtigsten Funktionen erfüllt, ist es diesen Männern vergönnt, ihre Anstrengungen durch diese lebenswichtige Arbeit der Fabrik gekrönt zu sehen. Ihre Arbeit war nicht umsonst, sie stand im Dienste der Gemeinschaft. Der Krieg hat aber auch die Leitung veranlasst, neben der Zuckerfabrikation die landwirtschaftliche Selbstversorgung aufzunehmen und so stehen der Fabrik

und ihren landwirtschaftlichen Betrieben

die Ergebnisse dieser Anstrengungen im Vordergrund der Betrachtung. Das Areal, auf dem angebaut wurde, erstreckt sich nicht allein auf Aarberg; dieses ist im Verhältnis zu anderen Anbaugebieten das kleinste und dient eigentlich ausschliesslich dazu, der Belegschaft frisches Gemüse zu sichern, das hauptsächlich in der Fabrikantenne konsumfertig gestellt wird. Auf anderen Betrieben ist der Anbau weit grösser und umfasst die Pflanzungen von Zuckerrüben, Karloffeln, Getreide und die Aufrechterhaltung einer Viehwirtschaft. In Aarberg wird zudem eine eigene Schweinemästerei geführt, die heute auf einen Bestand von 150 Mastschweinen aufgebaut wird. Die Arbeit in dieser Mästerei ist nicht nur interessant, sondern sogar recht fröhlich, wenn sich die jungen Tiere übermütig im Raume herumtummeln. Sauber, gepflegt, gut genährt und sehr gut gehalten, erregen sie nicht allein Bewunderung, sondern auch — wie grossaisch auch das klingen mag — Appetit...

(Photos E. Thierstein)



5 Gemüseschnitzel werden sorgfältig auf Trockenhurden aufgelegt und für den Trocknenofen vorbereitet. (Tröcknerei des Genossenschaftsverbandes)



6 Das Gemüse, welches für die Konservierung bestimmt ist, wird sortiert, gewaschen und gabraut



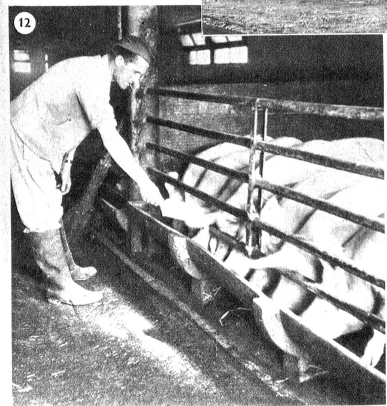
7 Ansicht eines Teiles der Gemüsetröcknerei, die dem Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften des Kantons Bern gehört



8 Im Oekonomiegebäude werden auch die kleinsten Arbeiten sorgfältig durchgeführt. Das Sortieren von Zwiebeln



9 Das Schweinefutter wird in einer besonderen Kocherei zubereitet



10 Die Freude des Wärters — „die chine Säule“

11 Das Oekonomiegebäude der Zuckerfabrik in Aarberg

12 Die Schweinemästerei der Fabrik umfasst 150 Stück Schweine, die Arbeit und Pflege beanspruchen

13 Das Silofutter für die Schweine wird zuerst nach bestimmten Richtlinien vorbereitet