

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 37 (1947)  
**Heft:** 16

**Artikel:** So eine Arbeit wird eigentlich nie fertig...  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-641208>

### **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**

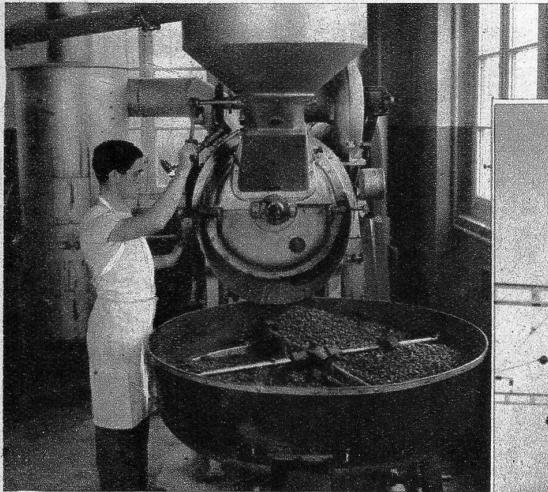
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.03.2025

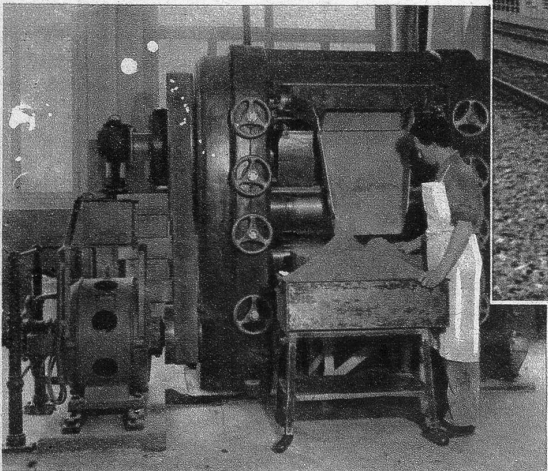
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



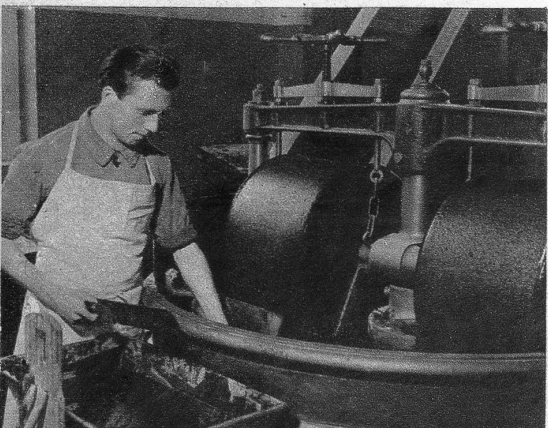
Gute und zeitgemässe Lagereindeckung gewährleistet eine störungslose Produktion



Das richtige, technisch einwandfreie Rösten von Kakaobohnen bildet die Grundlage der Qualitätsproduktion



Durch die maschinelle Vermahlung der ersten Grundstoffe wird ein einwandfreies Halbfabrikat erzielt



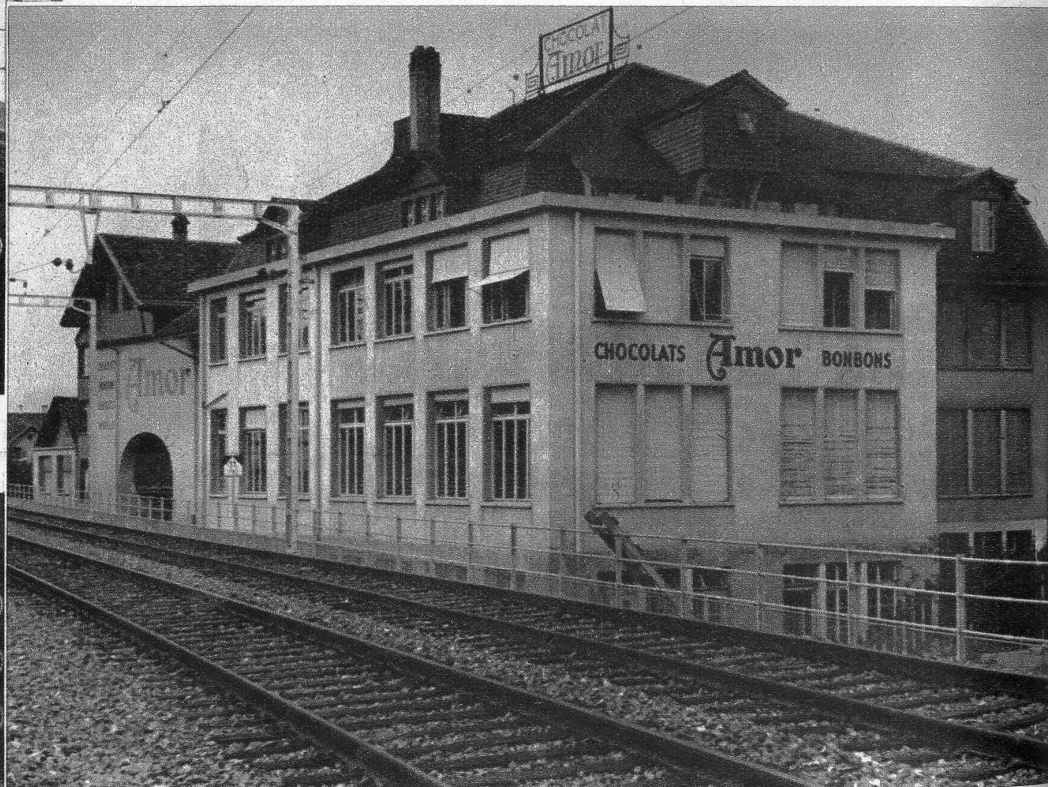
# So eine Arbeit wird eigentlich nie fertig...

Dieser treffende Ausdruck Goethes findet besonders in unserer Zeit und vielleicht gerade in der Schokoladefabrikation seine volle Bestätigung. Tag und Nacht laufen ohne Unterbruch die Maschinen bei einer Temperatur von zirka 40 Grad und konchieren die Schokolademasse, gestalten sie homogen und geben ihr jene wichtige Eigenart, welche den Fertigprodukten von Amor-Bitter und Amor-Milch den Schweizermarkt geöffnet haben.

Aufnahmen aus dem Betriebe der

## Amor

Schokoladen-, Confiserie- und Biskuitfabriken AG., Randweg 7, Bern



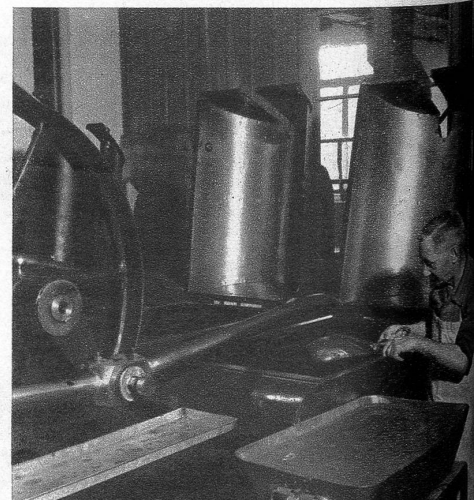
Ansicht der Fabrik

Der technische Vorgang ist dem Besucher der Fabrik offensichtlich, was aber die Qualität ausmacht, das bleibt dem Uneingeweihten verborgen und bleibt ein Geheimnis der Herstellung. Der berühmte Brillat-Savarin sagt in seinen Ausführungen über Tafelgenüsse, dass «Schokolade eine Mischung von gerösteten Kakaobohnen mit Zucker und Zimmet sei» ... und es wäre leicht, eine erstklassige Schokolade zu fabrizieren, wenn sich das ganze Herstellungsrezept in dieser Definition erschöpfen würde. Aber so einfach ist es doch nicht.

Das Resultat, welches die Firma Amor AG. in unserer Zeit erzielt hat, ist eine besondere Leistung und nur dadurch möglich geworden, dass jahrzehntelange Erfahrung, Schulung der Arbeiter, Versuche und unermüdliche Arbeit nach bestimmten Grundsätzen in Einklang gebracht wurden.

Die Fabrik wurde im Jahre 1857 —

Tag und Nacht, während 48 bis 72 Stunden, wird die Schokolademasse bei konstanter Temperatur von 40 Grad konchiert



Im Mélangeur findet ein weiterer durchgreifender Mischprozess statt

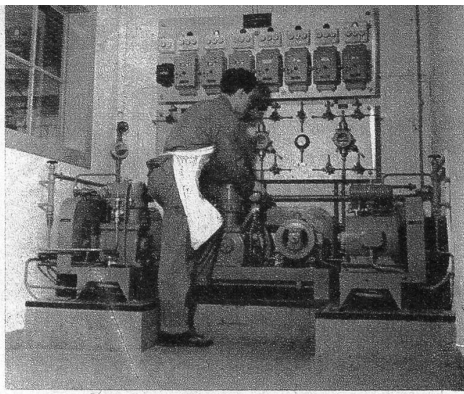


früher Rooschütz & Heuberger — gegründet und war eine der ersten Unternehmungen dieser Art in der Lorraine. Als ein lebendiger Bestandteil dieses Quartiers wuchs das Unternehmen in Freud und Leid, in guten und bösen Tagen, mit dem Stadtteil empor und bildet heute eine besondere Stütze des Erwerbslebens der Bevölkerung.

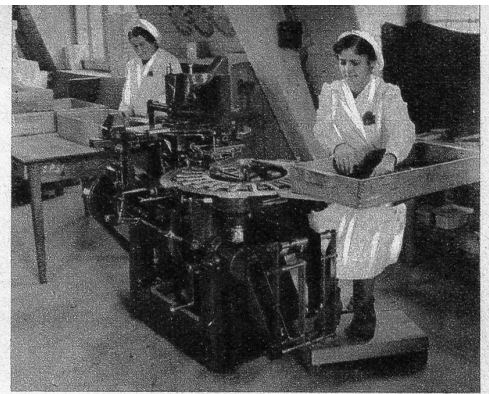
In dieser 90jährigen Bewährungszeit hat das Unternehmen in Form und Art die von der Zeit diktierte Entwicklung in allen Teilen der Produktion durchgemacht. Es blieben dem Unternehmen schwere Stunden des Kampfes nicht erspart, und auch die Jahre des guten Geschäftsganges bargen in sich Gefahren, die durch Umsicht und planvolle Disposition gebannt werden konnten.

Das gute Einvernehmen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer sicherte den erlangten Erfolg. Moderne Fabrikationsmaschinen, helle Arbeitsräume und hygienische Einrichtungen beweisen, dass das Unternehmen die Forderungen der Zeit erkannt und befolgt hat. Das Fabrikationsprogramm umfasst Schokolade, Bonbons, Biskuits-Waffeln und Zwieback. Unter dem markanten Amorzeichen sind die Produkte allen zur Genüge bekannt, und wenn auch der Krieg in der Herstellung Schranken gesetzt hatte, so wird die Zeit des Friedens sicher das Versäumte nachholen. Amor-Produkte tragen ihre Qualität in sich, und es ist zu hoffen, dass diese auch in Zukunft ihren guten Namen auch ausserhalb der Grenzen bestätigen werden.

Jedes, auch das kleinste Produkt, wird nach der Fertigung vom Fachmann geprüft und kontrolliert



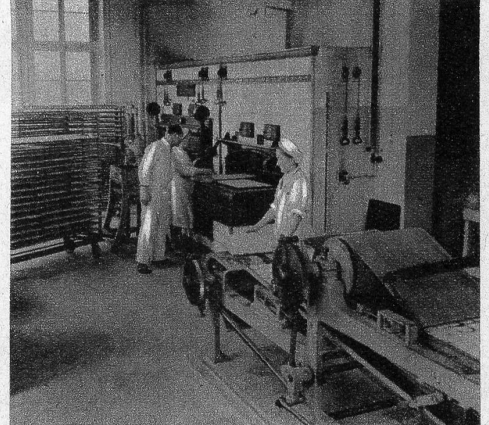
Eine moderne Kälteanlage ermöglicht, dass die in hochglanzpolierte Formen eingegossene Schokolademasse im Eintafelverfahren richtig erstarrt (abgekühlt wird)



Modernste Wickelmaschinen umgeben die Ausfuhrartikel mit ansprechender Hülle. Stengel werden eingewickelt



Schokoladetafeln werden versandbereit gemacht



In der Biskuit-Abteilung. Biskuits aller Art werden in einem 13 Meter langen Tunnelofen gebacken

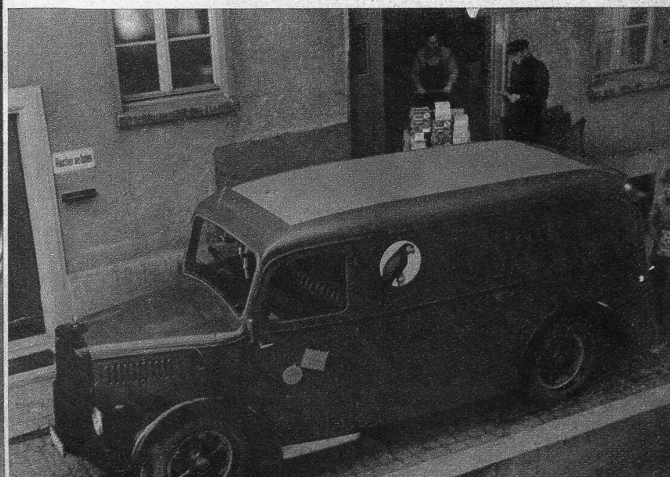
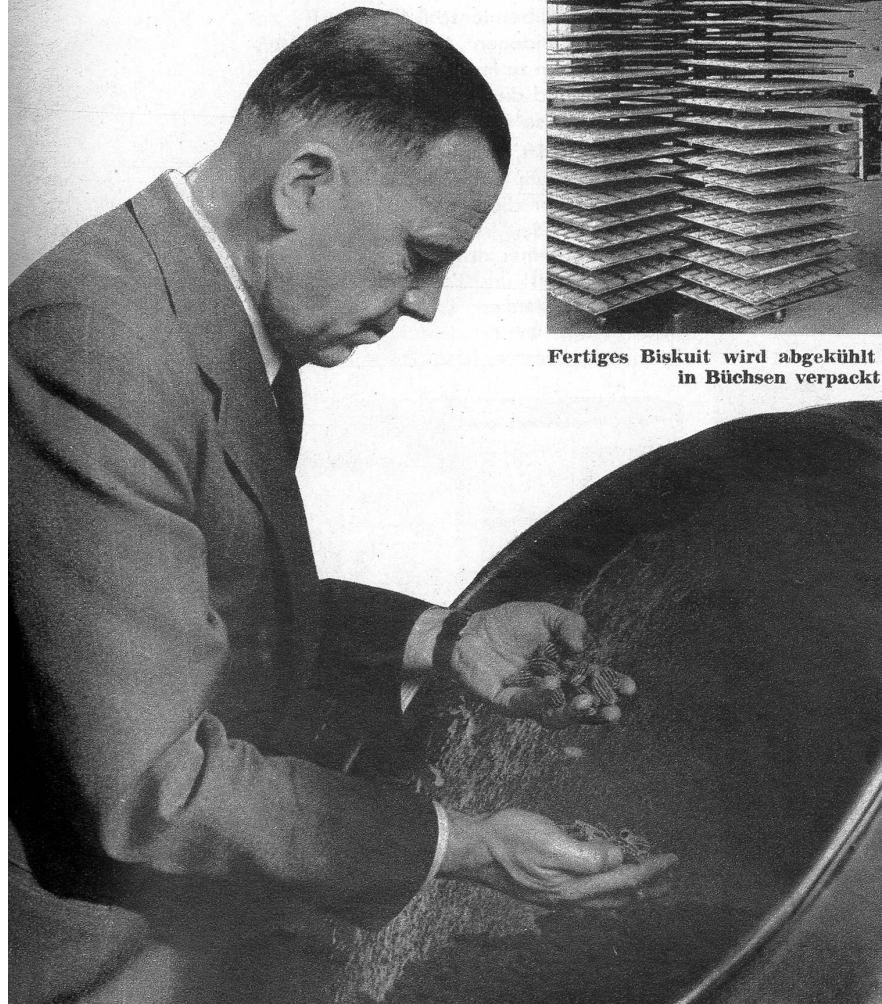


Fertiges Biskuit wird abgekühlt und nachher in Büchsen verpackt



Konfiseriefabrikations-Abteilung. Die heisse Zuckermasse passiert die Walzmaschine. Es werden Sommer- und Winterbonbons hergestellt

Der Versand der Produkte an die Abnehmer von Stadt und Land erfolgt mit Camions, per Post oder Bahn. Rund 10 000 Kunden werden bedient





Teilansicht des kaufmännischen Büros



Ein Teil der Buchhaltungsabteilung



Warenkontrolle beim Stadtversand

ner zu machen. Die starke Hand und der kluge Kopf der Frau Berger und ihre Liebe zur Familie schufen indes das fast Unmögliche. Aus dem unbedeutenden Quartierlädeli wuchs gesund und stark das Unternehmen auf zum führenden Frücht- und Gemüsespezialgeschäft der Stadt Bern.

Die Söhne Berger wurden mit dem Unternehmen gross und halfen leitend die Firma von volkswirtschaftlicher Bedeutung zu schaffen. Wo Frau Berger im Anlang Gemüse und Früchte handkorb- und handkarrenweise zum und vom Markt fuhr, rollen heute hochgelümmte Lastwagen, schwer beladen bald mit inländischen Erzeugnissen, die sich die Firma selber im Produktionsgebiet holt, bald mit Importgütern, welche sie direkt, teils sogar aus Übersee, einführt. Sowohl der Produzent und Lieferant, als der Kunde rechnet heute mit der warenvermittelnden Rolle des Hauses Berger. Nichts ist vielen selbstverständlicher, als das ihr Bergerladen tagtäglich mit frischen Gemüsen wohl versehen wird, selbstverständlich wie die täglich frische Milch im Milchkästli, wie das tägliche Leibblatt im Briefkasten.

(Photos W. Nydegger)

### Früh uffstah isch de Glidere gsund Es macht e früsche, frohe Muet, Und d'Suppe dünkt eim no so guet

Aufnahmen aus der Firma Berger, Lorrainestr. 27 und 52, Bern

Frau Berger hatte gewiss recht, mit dem Versli ihre kleinen Buben zur Arbeit anzuhellen. Es brauchte Selbstvertrauen, es brauchte viel, viel Mut, das kleine Geschäft mit übermenschlicher Kraft aus dem bescheidenen Umfange in günstigere Bahnen zu lenken. Die Buben halfen tapfer mit, und die Suppe schmeckte wahrhaft doppelt so gut.

Das Geschäft, welches die Mutter der Frau Berger um das Jahr 1860 begonnen hatte, war um die Jahrhundertwende, als es vollends der Sorge der Frau Berger anheimfiel, immer noch mehr als bescheiden. Ohne Rast und Ruh, ohne Bedenken und ohne Wanken schritt Frau Berger ihren Weg, immer darauf bedacht, aus ihren Buben rechte, schaffensfreudige Männer zu machen.



Der Markttag und Frau Berger sind immer noch unzertrennlich.



Vor Inseratenschluss: Preise richtig?



Nur gute Ware darf in die Berger-Läden gebracht werden. Das Sortieren des ausländischen Blumenkohls.



Abrechnung mit einem einheimischen Produzenten



Noch modernsten Prinzipien erstellte Reife- räume für Bananen

Und bis vor kurzem noch und immer und überall stand Frau Berger mitten im Betrieb, rüstig und nie erlahmend zu dirigieren, anzuweisen, zu ordnen und zu regeln. Im Mittelpunkt der stetig wachsenden Angestelltenzahl stand immer Frau Berger, bis in die jüngste Zeit. Mit bald siebzig Jahren muss sie sich endlich, zwar ungern, etwas Schonung auflegen, was sie

während sechs Jahrzehnten nie kannte. Nicht nehmen lässt sie sich aber auch heute noch, für das leibliche Wohl aller ihrer Angestellten selbst zu sorgen. Eine gute Mutter bleibt, auch wenn das Geschäft jahrzehntelang ihre besten Kräfte beansprucht hat, immer eine gute Mutter mit verständigen Herzen für die wahren Bedürfnisse der Jugend.



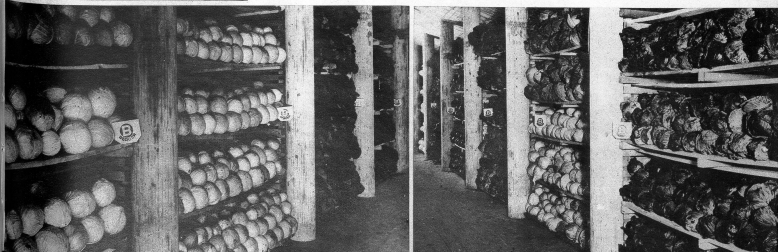
Das Haus der Familie Berger in der Lorrainestr., der Ausgangspunkt des heutigen Unternehmens



Ein Blick in einen der Berger-Läden



Frau Berger ist die Mutter der Familie und der Angestellten



Die Gemüseellereien der Firma Berger