

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Band: 23 (1952)
Heft: 3

Werbung

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: 09.11.2024

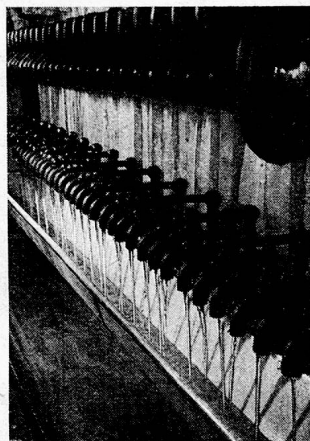
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

GOLDENES ÖL

Wenn wir in der Küche die Oelflasche aufmachen, denken wir dann daran, wieviele Millionen und Abermillionen von kleinen «spanischen Nüssli» ihr goldenes Blut hergeben müssen, damit der Feinschmecker mit Lust und Appetit essen kann? Wir waren vor kurzem einmal in den Oelwerken in Morges zu Besuch, dort wo das feine, ausgiebige Humosa-Oel herkommt. Die riesigen Stapel mit den Nüssli-Säcken, viele Mann hoch, werden wir nie vergessen. Der Nüssli-Chef leerte Sack um



1



2

Sack in den weiten Trichter, das Förderband mit seinen Schaufeln transportierte die wertvolle Fracht auf das mechanische Sieb zur Reinigung, aber die Pyramide, so schien es uns, konnte überhaupt nicht kleiner werden.

Herrlich rieselt es aus einer langen Reihe von Hähnen, wenn die Nüssli zermalmt und gepresst werden. Aber damit ist die Fabrikation noch lange nicht fertig. Dieser erste Oelabdruck muss durch komplizierte Verfahren raffiniert werden, bevor er küchenfertig ist. Und mit diesem ersten Abdruck gibt sich der Techniker noch lange nicht zufrieden. Der Oelkuchen, das heisst die abgepressten Nüssli, enthalten noch viel Oel, das durch ausgeklügelte Extraktions-Methoden sozusagen bis zum letzten Tropfen gewonnen werden kann.

In der Raffinerie beeindruckten den Besucher die sinnvollen Einrichtungen und Anlagen. Alles blitzt vor Sauberkeit, und man darf nie vergessen, dass es den Oelwerken Morges möglich war, das Neueste

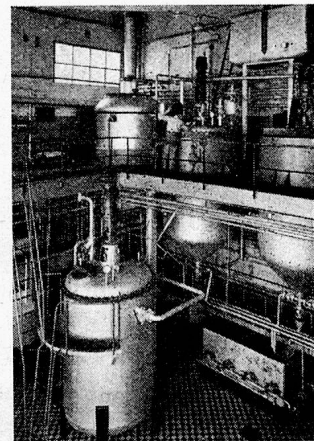
und Modernste auszunützen, denn sie sind als Ganzes durch die Notwendigkeit des vergangenen Krieges auf den Plan getreten. Ebenso sauber und hygienisch wie die Raffinerie geht es im Abfüllraum zu. Ob das Humosa-Oel in Flaschen, Kannen oder Fässer abgefüllt wird, es scheint fast so, als ob die Reinheit hier zum Kult erhoben sei.

Wenn das Haus hell, geräumig, sauber und freundlich ist, dann ist auch der Geist, der darin waltet, entsprechend aufgeschlossen. Die Fabrik ist ein typischer Mittelbetrieb, wie ihn soziale Volkswirtschaftler unserem Lande immer wieder wünschen. Die Mitarbeiter sind keine Nummern, sondern interessierte und verantwortungsbewusste

Bild 1 Der Nüssli-Chef am Förderband

Bild 2 Golden rieselt der erste Oelabdruck

Bild 3 Blick in die blitzsaubere Extraktion



3

Schaffer, die am Feierabend ihre Reben pflügen und im übrigen zum Fähnlein der Aufrechten gehören. Auch das wird Ihnen sympathisch sein, lieber Leser, und wir bitten Sie, den Namen «Humosa» nicht mehr zu vergessen.

Man sagt den Westschweizern nach, dass sie besondere Feinschmecker seien. Wohl aus diesem Grunde brauchen sie viel Oel in der Küche und fühlen sich gesund dabei. Und aus dem gleichen Grunde wird das Humosa-Oel mit so grosser Sorgfalt und Liebe hergestellt und im Laboratorium laufend auf Qualität und Aroma geprüft.



Bild 4 Die Flaschen werden eingepackt