

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 35

Artikel: Ein goldener Apfel war sein Schild...
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-648568>

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: 22.01.2025

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

Das Mostereigebäude
der Bernischen Gross-
mosterei Worb

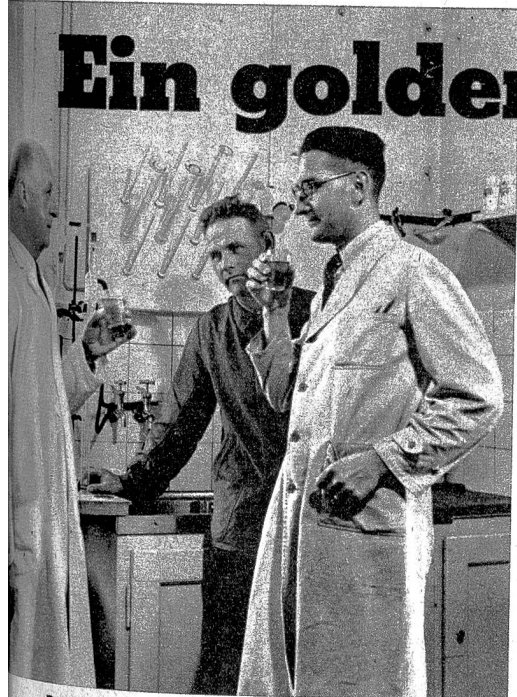
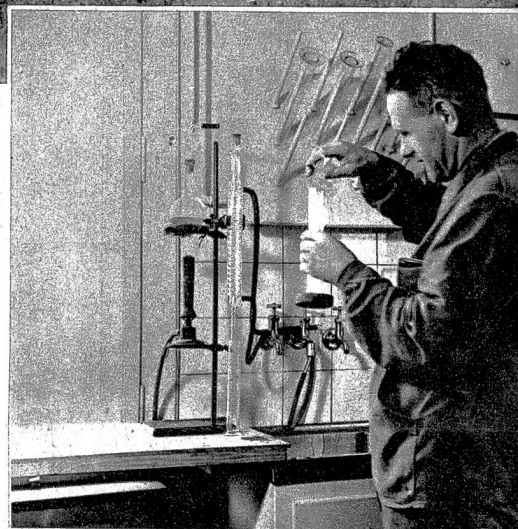


Ein goldener Apfel

Aufnahmen
aus dem Betriebe
der Bernischen Grossmosterei
Worb

(Photos W. Nydegger)

Rechts: Der Kellermeister überprüft in
seinem Laboratorium den Saft



Die erste Kostprobe nach dem Pressen

war sein Schild...

Wie glücklich war die Zeit, in der man den Sinn des Hebbelschen Gedichtes «Bei einem Wirte wundermild...» so richtig erfassen konnte. Die goldreifen Aepfel spendeten Kraft und Genuss. Unsere Zeit hat diesem Sinn ein besonderes Gepräge gegeben, und alle Anstrengungen und Opfer des Staates und der privaten Initiative sind gering im Verhältnis zur Leistung an Volk und Gesundheit.

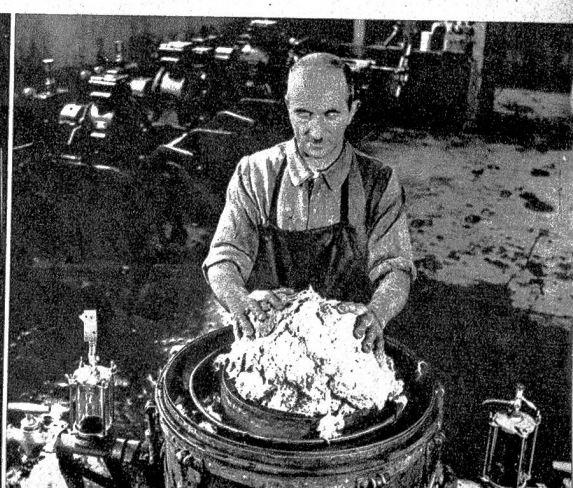
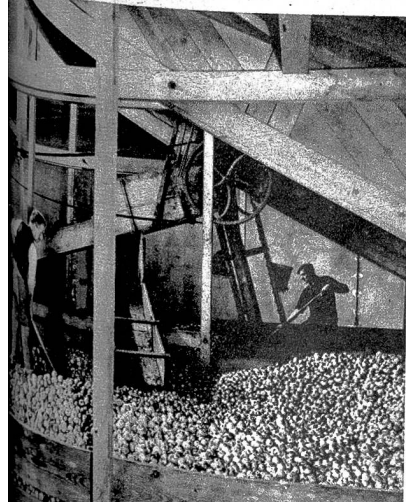
Von diesem Standpunkte aus gesehen, erhalten die Mostereien unseres Landes eine ganz besondere Bedeutung. Die Bernische Grossmosterei Worb ist,

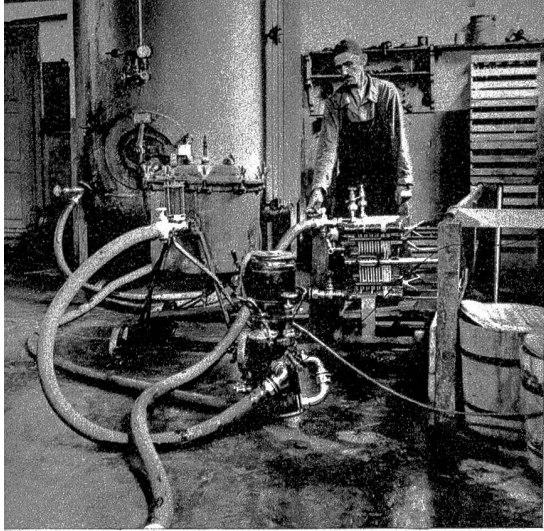
ermittelt Elevatoren gelangen die Früchte in die
obersten Lagerräume, von wo sie in die Pressen
geleitet werden



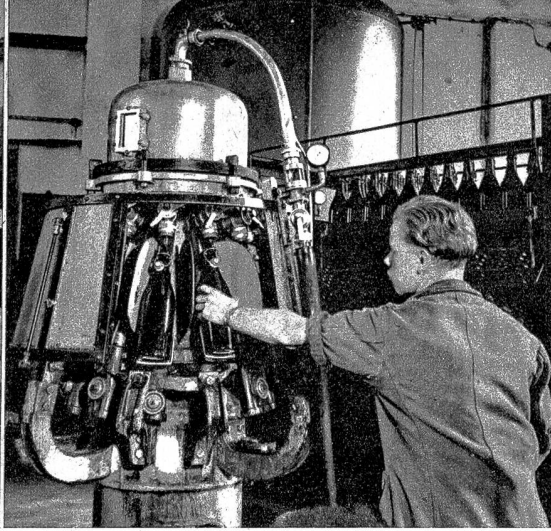
Die Obstpresse

Der kleine Filter für das Klären des Obstsaftes

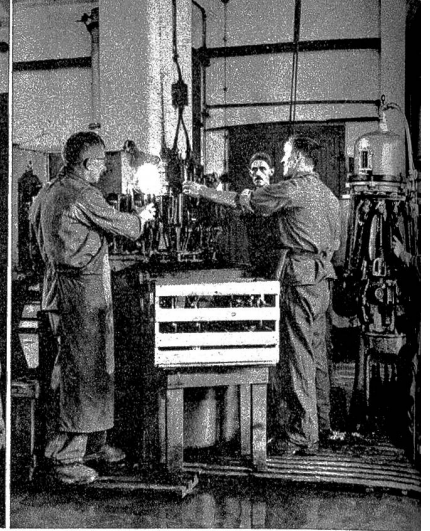




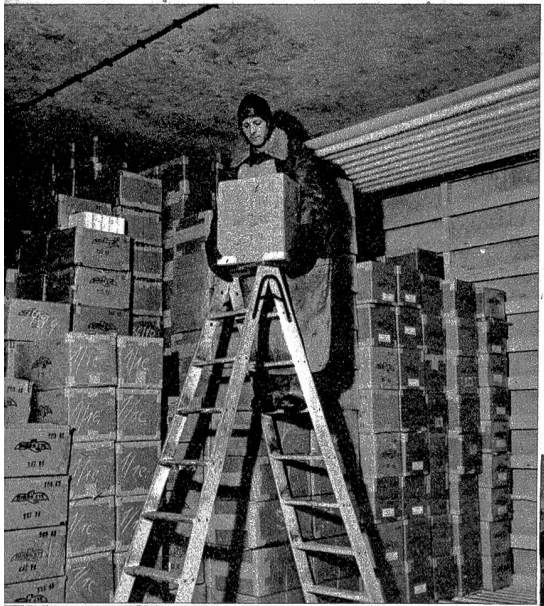
Das Filtrieren des Saftes



Der Süßmost wird in Flaschen abgefüllt



Reinigung und Abfüllen der Flaschen



Links:
Tiefkühlkonserven der Birds
Eye im Tiefkühlkeller der
Mosterei

Unten:
Süßmost-Drucktanks

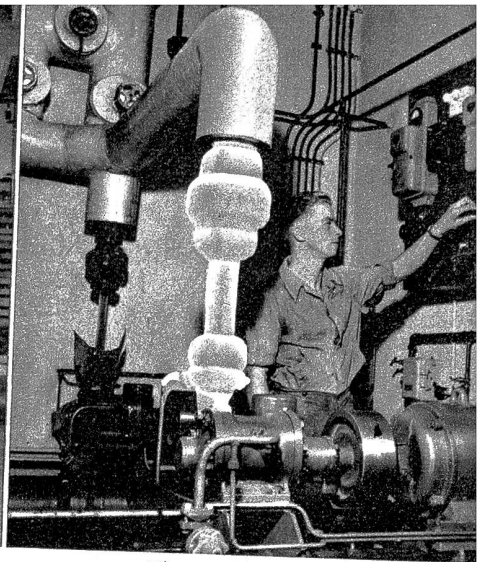
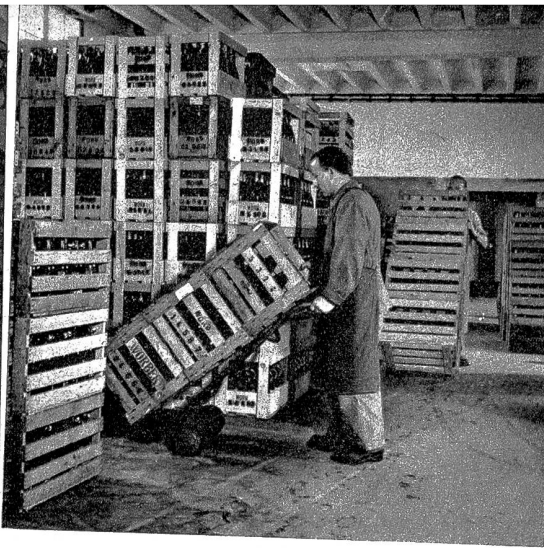


wie die meisten älteren Betriebe, zuerst als eine Gärmosterei erstellt worden. Mit der Entwicklung der alkoholfreien Obstverwertung hat sie sich in der Folge auch mehr und mehr auf die alkoholfreie Obstsaftbereitung umgestellt. Die mächtigen Trestergruben, in welche die ausgepressten Obsttrester eingefüllt wurden, um den Gärungsprozess vor sich gehen zu lassen, sind nach und nach mit verschiedenen Arten von Tanks zur Einlagerung von Süßmost ausgestattet worden. Auf diese Weise wurde in erster Linie die Verwertung der Trester, statt zur Herstellung von Alkohol, auf die Fabrikation von Brennmaterial umgestellt, nämlich auf sogenannte «Tresterstöckli». Eine umwälzende Neuerung ist in den Jahren 1935/36 durchgeführt worden, als man in Worb erstmalig für die Zentral- und die Westschweiz begann, die Aepfeltrester für die spätere Herstellung von Pektin und die Birnentrester für die Bereitung von Viehfutter zu trocknen. Diese Aenderung bedeutete für die Obstverwertung eine sehr wertvolle Wendung zu ihrer Förderung und Entwicklung. Die letzten paar Jahre haben deutlich gezeigt, welche Wichtigkeit diesem neuen Zweige zugemessen werden muss.

Das Unternehmen hat in den letzten Jahren eine ganz bedeutende Erweiterung erfahren. Zur Förderung der Qualität seiner Erzeugnisse sind

In der Tiefkühlanlage wird auch Fleisch bei einer Temperatur von -20° tadellos aufbewahrt





Die abgefüllten Flaschen erhalten die Etikette

Die Spedition

Kompressoren zur Kühlanlage

neue technische Einrichtungen geschaffen worden, wie grosse Kälteanlagen zur Kühlung der Säfte und zur Regelung der Kellertemperaturen.

Im Interesse der Landesversorgung sind kürzlich zwei grosse Kühlräume zur Einlagerung von Lebensmitteln bei Temperaturen von -20° Celsius dem Betriebe übergeben worden.

Das Unternehmen beschäftigte im letzten Jahre durchschnittlich 50 Arbeiter und Angestellte. In der Verwertungskampagne im Herbst werden oft aber 80 und mehr Leute beschäftigt.

Es ist zu hoffen, dass die erfreuliche Entwicklung, welche der Konsum von Obstsaften in den letzten Jahren genommen hat, durch die stete Verbesserung der Qualitäten auch in der kommenden Friedenszeit anhalten werde und der Bernischen Grossmosterei in Worb ermöglicht, den Platz in unserer Volkswirtschaft einzunehmen, der ihr nach ihren Leistungen gebührt, denn ein goldener Apfel ist ihr Schild...

Rechts: Unterer Gärsaft-Keller
Unten: Reinigung der Zementfässer

