

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 8 (1935)

Heft: 10

Artikel: Schokolade und Kakao

Autor: Koch, O.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516300>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

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

Schokolade und Kakao.

Von Fourier O. Koch, Zürich.

Am sonnigen Montagnachmittag des 9. September 1935 zog eine kleine Schar der *Sektion Zürich* nach Kildberg in die Schokoladefabriken *Lindt & Sprüngli A.-G.* Den Daheimgebliebenen soll ich berichten, was wir Verpflegungstechniker alles von Schokolade und Kakao wissen sollten. — Vor allem möchte ich herzlich danken der Leitung der Schokoladefabriken *Lindt & Sprüngli A.-G.* und unserem rührigen Sektionsvorstande, dem es gelang, uns diesen lehrreichen, anregenden Besuch zu vermitteln. In lebenswürdiger Weise bemühten sich die beiden Führer, uns zu zeigen, wie viel anerkennenswerte Mühe und Arbeit notwendig sind, um vom Rohstoff die Erzeugnisse der Schokoladefabriken *Lindt & Sprüngli A.-G.* erreichen zu können.

Als Frucht des Kakaobaumes ist die Kakaobohne der Rohstoff zur Kakao- und Schokoladefabrikation. In den weiten tropischen Gebieten von Südamerika, Westafrika und der westindischen Inseln wird der Kakaobaum im feucht warmen Klima kultiviert. Eine Temperatur zwischen 20 bis 30° C. und eine hohe Luftfeuchtigkeit zwischen 70 bis 80 % eignet sich am besten für den Anbau des Kakaobaumes.

Wenn die Kakaobohnen aus der Fruchtschale genommen sind, müssen sie zuerst noch eine weitläufige Behandlung durchmachen, die das Trocknen und ein gewisses Fermentieren bezweckt. Ohne diese Behandlung wären die Kakaobohnen für den Genuss untauglich, da sie zu viel Gerbsäure enthalten. — Die Kakaobohnen gelangen vom Produktionsgebiet in Originalsäcken in die Fabrik. Nach Ankunft werden die Kakaobohnen sortiert und gereinigt, um nachher geröstet zu werden. Durch das Rösten verdunstet die noch in den Bohnen enthaltene Feuchtigkeit. Der Kern wird etwas kleiner, so dass die Kakaoschale hernach von der Brech- und Reinigungsmaschine leicht entfernt werden kann. Weit wichtiger ist aber die Milderung des bitteren Geschmacks durch das Rösten und die Bildung von weiteren Aromastoffen, deren Feinheit vom richtigen Grade des Röstens abhängt.

Ein wichtiger Umstand in der Schokoladenfabrikation ist das Mischen verschiedener Kakaobohnen-Sorten, da erst dadurch ein feines Aroma von bestimmter Richtung erzielt wird. Das Mischen ist darum auch in jeder Fabrik ein streng gehütetes und nur wenigen bekanntes Geheimnis.

In der Brech- und Reinigungsmaschine werden die Bohnen nicht nur entschält, sondern zugleich zerstückelt. Die zerstückelten Kerne kommen in die Kakaomühle, in der sie zerquetscht, d. h. gemahlen werden. Durch den Gehalt an Kakaobutter bildet sich in den gewärmten Mühlen eine dickflüssige, braune Masse, mit der unter Hinzufügen von Zucker im Melangeur die Schokolademasse hergestellt wird. Für Mildschokolade wird der Kakaomasse und dem Zucker ein hoher Prozentsatz pulverisierter Alpenmilch aus dem Berner Oberland oder dem Greyerzerland beigelegt.

Nach der Mischung wird die Masse auf ein Walzwerk gebracht und fein gerieben. Hierauf kommt sie in einen Wärmeraum und dann in Maschinen mit Reibtrögen, in denen die Schokolademasse Tag und Nacht hin und her bewegt wird, durch- und übereinander geworfen, wodurch eine derart innige, intensive Vermischung der Be-

standteile erfolgt, dass weder der Geschmack des Zuckers, noch der des Kakaos zur Geltung kommt.

Darauf kommt die Schokolademasse in Apparate oder Maschinen, welche das Abfüllen und Abwiegen besorgen. Die Formen wandern auf Bändern über eine Reihe Klopftische, die sich heftig schüttelnd bewegen, einen für unsere Ohren Höllenlärm verursachen und so die Schokolade fest und glatt, frei von Luftblasen, in die Formen pressen. Auf dem gleichen Bande kommen sie in den Kühlschränke, um am andern Ende der Kühlbahn als fertige Schokolade aus den Formen genommen zu werden. In den Wickelsälen werden die Tafeln mit ausgeklügelten Maschinen oder von Hand gewickelt und dem Versand zugeführt.

Noch ist die Spedition zu erwähnen, wo die Bestellungen post- und bahnfertig verpackt werden. Und das alles so peinlich sauber und selbstverständlich, dass die Leitung eines solchen Grossbetriebes, der in der Hauptsaison nahezu 500 Personen beschäftigt, gebührende Achtung und Anerkennung verdient.

Die Schokoladeindustrie, welche vor dem Kriege vorwiegend für den Export arbeitete, ist heute fast ganz auf das Inland angewiesen. Darum sollte sich ein jeder Quartiermeister und Fourier verpflichtet fühlen, seine Untergebenen mit unserer ihrer unerreichten Qualität wegen weltberühmten Schokoladeindustrie zu verpflegen. Als *Frühstücksgetränk* die immer und allen mündende Schokolade! Deren Sättigungswert ist besonders hoch und könnte noch höher sein, wenn nicht oft aus falschen Spargründen zu viel Wasser und viel zu wenig von unserer im Ueberfluss vorhandenen Milch verwendet würde. Auch hier und da eine *Schokoladentafel* als Zwischenverpflegung wird gerade wegen der Eigenschaft, rasch zu sättigen, überall Anerkennung finden.

Nun noch ein Wort über *Kakaopulver*. Will man aus der Kakaomasse, welche die Kakaomühle verlassen hat, Kakaopulver machen, so muss zuerst ein gewisser Prozentsatz der in den Bohnen enthaltenen Kakaobutter in der hydraulischen Presse ausgepresst werden. Würde man das ganze Fett in den Bohnen lassen, so könnte die Masse nicht pulverisiert werden. Wenn man Kakaopulver mit Wasserdampf, Potasche oder kohlen saurem Ammoniak behandelt, so erhält man einen Kakao, der sich in Wasser oder Milch langsamer setzt, dessen Kakaoteilchen in der Schwebel gehalten werden und nicht so leicht untersinken. Man bezeichnet dieses Produkt als löslichen Kakao, was aber nicht wörtlich genommen werden darf, denn eine wirkliche Lösung eines noch so feinen Kakaopulvers gibt es überhaupt nicht.

Dem Verbraucher scheint häufig der lösliche Kakao ergiebiger zu sein. Für die Güte eines reinen Kakaos ist aber der feine, aromatische Geruch und Geschmack, sowie die rotbraune Farbe massgebend. Durch Meerwasser beschädigte Kakaobohnen ergeben ein unangenehm muffig riechendes und schmeckendes Kakaopulver. Nach der eidg. Lebensmittelverordnung sind pulverförmige Mischungen von Kakao und Zucker, die weniger als 16 % Kakaofett

enthalten, als „gezuckerter Kakao“ zu bezeichnen. Schokoladen-Pulver und gezuckerter Kakao sind also nicht ein und dasselbe. Schokoladen-Pulver ist fettreicher und hat darum mehr Sättigungswert, während „gezuckerter Kakao“ geringwertiger ist und entsprechend billiger sein sollte.

Normale harte Schokolade ist braun, ihr Bruch hart und gleichmässig, ohne Höhlungen, angenehm aromatischer Geruch und Geschmack. Schmelzschokolade hat etwas weichen, muscheligen Bruch. Da Zucker bekanntlich billiger ist als Kakaomasse, ist starke Süssigkeit einer Schokolade kein besonderes Merkmal einer guten Qualität.

Durch Alter, Feuchtigkeit, unrichtige Lagerung wird Schokolade gerne grau-schimmelig-fleckig. Schokolade und Kakao nehmen gerne fremde Gerüche an und halten sie fest. Durch Ranzigwerden des Kakaofettes erhält Schokolade einen Seifengeschmack und wird dadurch ungeniessbar. Also Vorsicht beim Einkauf! Frische Ware, womöglich direkt ab Fabrik. Nicht zu warm lagern, sonst schmilzt die Kakaobutter und hinterlässt beim Erkalten Flecken, die nicht besonders appetitlich aussehen.

Quartiermeister und Fouriere, besonders jene der Gebirgstruppen, verpflegt mehr Schokolade!

Aus dem Militäramtsblatt.

Dem Militäramtsblatt vom 5. Sept. 1935 entnehmen wir folgende Verfügungen des eidg. Militärdepartementes:

Quartiermeister.

(Verfügung vom 18. April 1935.)

1. Die gegenwärtig in der Offiziersschule für Quartiermeister stehenden Fouriere werden mit ihrer Beförderung nicht mehr den verschiedenen Truppengattungen zugeteilt, sondern bleiben dem Oberkriegskommissär unterstellt.
2. Zur Vorbereitung der Beförderungen und Kommandoübertragung bei den Quartiermeistern auf Ende 1935 wird das O. K. K. ermächtigt, die Dienstetats der Quartiermeister schon im laufenden Jahre bei den verschiedenen Dienstabteilungen zu erheben.

Die Vorarbeiten für die Mutationen bei den Quartiermeistern auf 31. 12. 35 werden vom O. K. K. durchgeführt.

Uebertritt Dienstpflichtiger in die Landwehr und den Landsturm. Austritt aus der Wehrpflicht.

(Auszug aus der Verfügung vom 28. Aug. 1935.)

Mit dem 31. 12. 35 treten in die *Landwehr*:

- a) die im Jahre 1897 geborenen Hauptleute,
- b) die im Jahre 1903 geborenen Oberleutnants und Leutnants,
- c) die Unteroffiziere aller Grade, die Gefreiten und Soldaten des Jahrganges 1903 von allen Truppengattungen mit Ausnahme der Kavallerie.

Mit dem 31. 12. 35 treten in den *Landsturm*:

- a) die im Jahre 1891 geborenen Hauptleute,
- b) die im Jahre 1895 geborenen Oberleutnants und Leutnants,
- c) die Unteroffiziere aller Grade und die Gefreiten und Soldaten aller Truppengattungen des Jahrganges 1895.

Mit dem 31. 12. 35 treten *aus der Wehrpflicht*:

- a) die Offiziere aller Grade des Jahrganges 1883. Mit ihrem Einverständnis können Offiziere über die Altersgrenze hinaus verwendet werden.
- b) die Unteroffiziere, Gefreiten und Soldaten aller Truppengattungen des Jahrganges 1887.

Wehr und Waffen.

Der *Verlag Elma* in Genf hat eine Schrift zur Vertiefung des Wehrgedankens herausgegeben.

Viele Schriften über unsere Armee sind uns in jüngster Zeit zu Gesicht gekommen, aber keine ist besser dazu angetan, den Schweizerbürger in seinem Glauben an die Verteidigungsmittel des Volkes zu stärken. Besonders die vorzüglichen Bilder, die auf keiner Seite fehlen, zeigen uns, dass auch unser Heer mit der Zeit und ihren Fort-

schritten zu gehen im Stande ist. Wir möchten besonders den mit reichem Bildermaterial versehenen Artikel von Major i. Gst. Däniker „Unsere materiellen Waffen“ hervorheben. An der Schrift haben ferner mitgearbeitet: Bundespräsident Minger, Bundesrat Dr. Motta, Oberstdiv. Frey, Oberst A. Steinmann und Major E. Schuhmacher. — Der niedrige Preis ermöglicht jedem Wehrmann die Anschaffung des vorzüglichen Heftes.

Schützenkalender 1936.

Der Schweiz. Schützenverein gibt auf das nächste Jahr, zum ersten Male, einen „Schützen-Wandkalender“ heraus. Der textliche Teil des Kalenders gibt Kunde von früheren Schützen und von frohen Schützenzeiten. Es wird unterbrochen durch 6 farbige Bilderbeilagen, Darstellung alter Originale, sowie durch 53 weitere Abbildungen, die

von Dr. E. A. Gessler, Konservator am Schweiz. Landesmuseum, zusammengestellt worden sind. Die Kunstblätterbeilagen werden zur Einrahmung und Verwendung als Wandschmuck empfohlen. Ihr Wert soll den Kaufpreis des ganzen Kalenders übersteigen.