

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 17 (1927)

Heft: 15

Artikel: Ein Gang durch die Schokoladefabrik

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-637142>

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

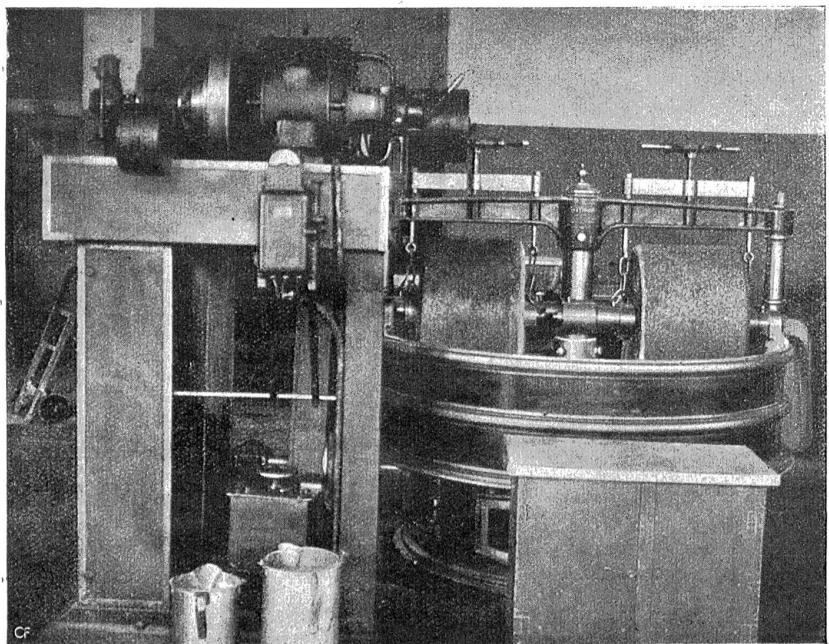
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 03.02.2026

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



Von der Schokoladefabrikation: Der Melangeur.

Dach in den Garten. Der laute Schrei des Fallenden rief den Geistlichen endgültig wach. Mit geballten Fäusten trat er unter das Jungvolk und schrie in seinem schweren Greifenzorn: „Einstellen!“ Aber hinter ihm schrie ein zweiter Fallender, und Weiber, die sich um die beiden bemühten, jammerten laut auf: „Ach Gott, sie sind tot, sie sind tot!“

Die Spröze hielt inne, aber nun tobte Röttwil in wilder Erregung, alles schrie untereinander, und ohne daß man wußte, wer den Schrei zuerst getan, sagte sich's von Mund zu Mund und verwandelte allen Uebermut in zornige Nachsucht.

„Das habt ihr nun von der verfluchten Predigt des Obermoosers! Landjäger her! Faßt ihn ab!“

(Fortsetzung folgt.)

Ein Gang durch die Schokoladefabrik.

Die Schokoladeindustrie ist ein wichtiger Faktor der schweizerischen Volkswirtschaft geworden. Die Werte der Schokoladeausfuhr schwanken zwischen 50 bis 115 Millionen (1912—1919). Über 6000 Arbeiter und Arbeiterinnen sind in dieser Industrie beschäftigt. Wenn wir uns den Verdienst dazu denken, den der Umsatz von Schokolade in vielen tausend Läden und Kiosken des Inlandes dem schweizerischen Kaufmannsstande bringt, so können wir die volkswirtschaftliche Bedeutung der Schokoladeindustrie ermessen. Nicht zu vergessen ist, daß diese Industrie ein Qualitätsprodukt ist mit hochwertiger Arbeit, und daß sie in nicht geringen Mengen ein einheimisches Rohprodukt, die Milch, verarbeitet. Ein guter Teil der Einnahmen bleibt also im Lande.

Ein anderer Teil allerdings wandert wieder ins Ausland zum Anlauf des Kakao und des Zuckers, der wichtigsten Rohstoffe der Schokoladefabrikation.

Wir laden unsere Leser zu einem kurzen Gang durch die Berner Schokoladefabrik Tobler ein, um ihnen den Prozeß der Schokoladeentstehung klar zu machen. Als bekannt darf vorausgesetzt werden, daß heute in den Schokoladefabriken die Maschinenarbeit dominiert.

Eine Maschine reinigt zunächst die Kakaobohnen vom Staub und führt sie dann über ein laufendes Band, wo feste Bestandteile, wie Steine etc., die mitgelaufen sind, durch kundige Hände herausgelesen und entfernt werden.

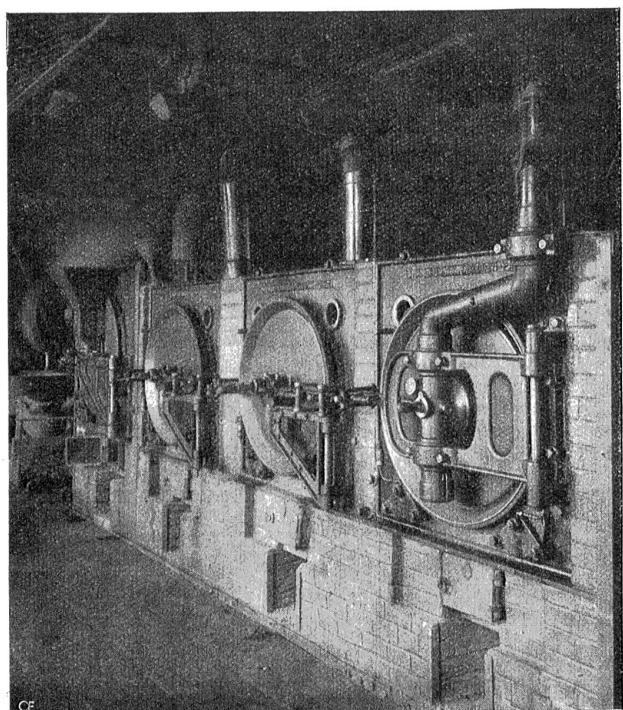
Dann werden die Kakaobohnen in großen rotierenden Trommeln über einem Kohlenfeuer geröstet. Von der Sorgfalt, mit der dieses Rösten geschehen ist, hängt das Aroma und die Haltbarkeit der Schokolade ab.

Nach erfolgter schneller Kühlung durch Ventilatoren werden in eigenartig gebauten Brechmaschinen mit Schotter- und Blasvorrichtung die Schalen entfernt. Die Abfallprodukte finden teils in der chemischen Industrie (als Thebromium), teils in der Landwirtschaft (als Mastfutter für die Schweine) Verwendung.

Die so gereinigten und entschalten Kakaobohnen werden nun in Mühlen mehrfach gemahlen; sie verwandeln sich dabei in einen flüssigen Brei. Durch hydraulische Pressen, die mit einem Druck von 400 Atmosphären und mehr arbeiten, wird dieser Kakaobrei bis zu einem gewünschten Grade entfettet und in Ruchen gepreßt. Diese werden wieder zu einem feinen Pulver zerrieben und gesiebt, und dieses Kakaopulver wird nun entweder als solches verpackt und in den Verkauf gebracht, oder dann in der Schokoladefabrikation weiter verarbeitet.

Hier kommt der Kakao nun zunächst in eine Mischmaschine (siehe nebenstehende Abbildung), wo er in bestimmten Verhältnissen — die eben die Qualität und Individualität der Schokolade ausmachen — entweder nur mit Zucker, oder aber noch mit Milch, Mandeln, Haselnüssen, Honig usw. vermengt wird. Ein Zusatz von Kakaobutter verfeinert die Qualität.

Das Gemisch wird alsdann im Walzwerk zwischen eng aneinanderlaufenden Porphyro- oder Stahlzylindern mehrmals zerrieben und kommt dann als dicker Brei in die sogenannte Längsreibemaschinen (Conchen), wo es in großen 100 Kilogramm haltenden Eisentrögen durch viele Zentner



Die Rösterei.

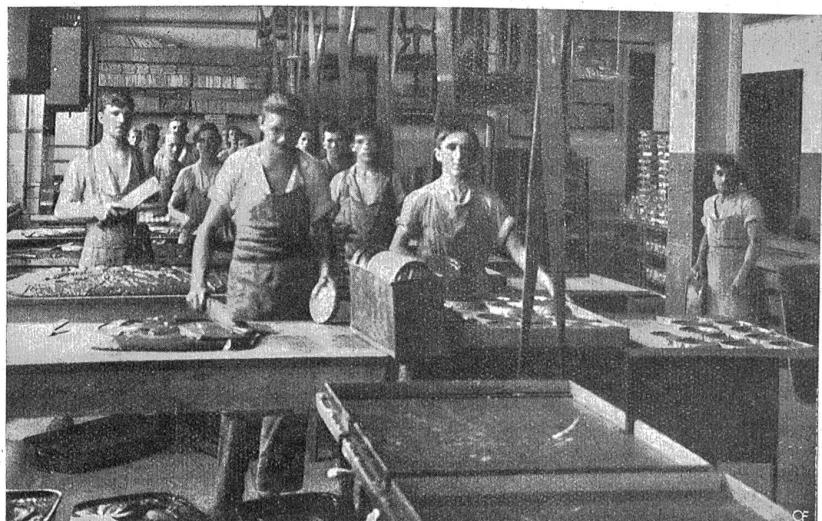
schwere Gußwalzen während mehrerer Tage und Nächte bei einer gewissen Temperatur zu einer sammetweichen, glänzenden Masse verarbeitet wird.

Nun ist die Schokolademasse fertig. Es gilt nun, sie in bestimmte und feste Formen überzuführen. Jede Schokoladefabrik hat deren unzählige. Denn die Konkurrenz zwingt dazu, jede Gebrauchsform ausfindig zu machen, die dem Geschmack und dem praktischen Bedürfnis des konsumierenden Publikums paßt. So wird nun die Schokoladepasta von Arbeitern in die verschiedenen aus verzintem Weißblech gestanzten und in starke Eisenrahmen gefügte Formen gestrichen und auf den Klopfstisch gebracht, woselbst die Formen automatisch auf und nieder geschlagen werden, damit keine Luftblasen innerhalb der Schokolade entstehen.

Die gefüllten Formen kommen hernach auf mechanisch bewegten Laufbändern in Kühlshänke, die sie während circa 20 Minuten durchlaufen, um dann in die Verpackräume zu wandern, wo sie von den Arbeitern und Arbeiterinnen durch Herauslöpfen entleert werden. Berbrochene Stücke wandern wieder in die Reibmaschinen zurück. Die gutgeratenen aber werden von den Arbeiterinnen in den Verpackräumen in Empfang genommen und dort von geschickten Händen oder wunderbar gebauten Automaten gewidelt und verpakt.

Die Verpackung und Versendung der Schokolade ist ein eigenes Kapitel. Auf alle möglichen Bedürfnisse und Umstände muß hier Bedacht genommen werden. Die übersieichen Sendungen müssen in Kisten mit Blechfütterung verpakt und luftdicht verschlossen werden, damit die Schokolade auf der Meerfahrt nicht verdickt. Der Versenderaum einer Schokoladefabrik gleicht mit seinen Fächern für jeden Weltteil und jedes Land der Erde und seinen Karten und Schiffahrtsplänen an den Wänden recht einem Auswanderungsbureau.

Ein hochwichtiges Kapitel ist wieder das der Reklame. Ganze Fabrikabteilungen sind der Herstellung von Reklameformen und Packungen aller Art für die Schaufenster der

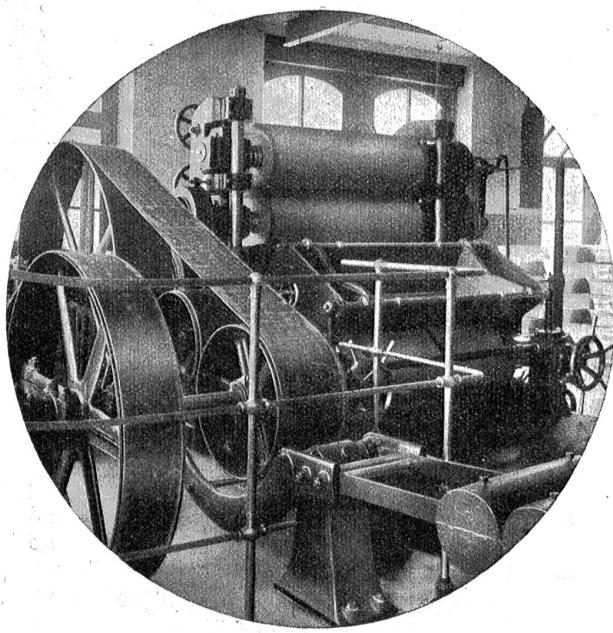


Die Einformerei.

tungen, Zeitschriften, auf Vitrinfäulen und Plakatwänden, in Kinderalben und auf Schülerheftumschlägen in Szene gesetzt werden, der kann sich die geistige und künstlerische Arbeit zurechtdenken, die von der Propagandaabteilung der Fabrik geleistet wird.

Interessant und aufschlußreich wäre so ein Blick in die Bureaux der kaufmännischen und technischen Direktion einer großen Schokoladefabrik. Tausend Fäden laufen da von diesen Räumen aus in alle Welt hinaus, tausend Beziehungen müssen überdacht und geknüpft werden. So ist denn die Schokoladefabrik mit ihren physischen und geistigen Arbeitsstätten ein kleines, aber interessantes Abbild des großen Weltgetriebes, das die Produktion beherrscht.

Die Abbildungen unseres Auflasses betreffen die Schokoladefabrik Tobler A.-G. in Bern, und die Klischees dazu wurden uns aus dem Verlag der „Zürcher Wochenschau“ in Zürich freundlichst zur Verfügung gestellt.



Walzwerk.

Läden reserviert. Wer einmal der Reklame Beachtung schenkt, die von unseren großen Schokolademarken wie Tobler, Suhard, Cailler, Kohler u. c. im In- und Ausland, in Zei-

Osterblumen und Volksglaube.

Eine der ersten Osterblumen, die der Frühlingssonnenschein hervorruft, ist die weiße Osterblume, das bekannte Buschwindröschen, das oft schon im März hauchzart aus seinem weichen Grün herausleuchtet; seine gelbe und weitaus seltenerne Abart wird als gelbe Osterblume bezeichnet. Da man in früherer Zeit glaubte, daß die Blüten der zarten Pflanze sich nur bei Wind öffneten, nannte man sie Windröschen oder Buschwindröschen. An sie knüpft sich der Glaube, daß man Kränze der Blüte auf der bloßen Haut tragen sollte, um dadurch Kraft zu gewinnen, vermutlich deshalb, weil sie eine der ersten Blüten war, die von der Sonne die Kraft zum Erschließen erhalten hatte.

Auch die giftige Rübeneschelle, auch Rübschelle genannt, ist eine Osterblume, da sie wegen ihrer glockenähnlichen Blütenform auch Osterschelle heißt. Ihr wiederum wird die Kraft, Wunden zu heilen, zugeschrieben, wie denn auch Eier, die man mit ihrem Saft grün färbt, heilkraftig sein sollen. Eine andere der allerersten Frühlingsblumen gilt gleichfalls als Osterblume und zwar das Maßliebchen, das seine zierlichen, kleinen Blütensterne oft sogar schon an warmen Wintertagen öffnet. Wohl aus diesem Grunde war es auch der Frühlingsgöttin geweiht. Ein merkwürdiger Überglauke knüpfte sich einst an das Maßliebchen, nämlich der Brauch, daß man am Tage der großen Frühlingsfeier Maßliebchen verzehren mußte, um das Jahr hindurch Appetit zu haben. Außerdem war es aber auch die Blüte, mit der man den großen Festpokal bekränzte, ehe aus ihm der erste Segenstrunk getan wurde.