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**

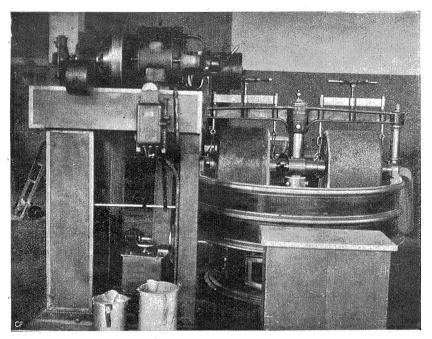
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 23.10.2025** 

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 Jungvolf und schrie in seinem schweren Greisensorn: "Einstellen!" Aber hinter ihm schrie ein zweiter Falsender, und Weiber, die sich um die beiden bemühten, jamsmerten laut auf: "Ach Gott, sie sind tot, sie sind tot!"

Die Sprike hielt inne, aber nun tobte Rötiwil in wilber 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 Rachsucht.

"Das habt ihr nun von der verfluchten Bredigt des Obermoosers! Landjäger her! Faßt ihn ab!"

(Fortsetzung folgt.)

# Ein Sang durch die Schokoladefabrik.

Die Schofolabeindustrie ist ein wichtiger Faktor der schweizerischen Bolkswirtschaft geworden. Die Werte der Schokoladeaussuhr schwanken zwischen 50 bis 115 Millionen (1912—1919). Ueber 6000 Arbeiter und Arbeiterinnen sind in dieser Industrie beschäftigt. Wenn wir uns den Verdienst dazu denken, den der Umsak von Schokolade in vielen tausend Läden und Riosken des Inlandes dem schweizerischen Rausmannsstande bringt, so können wir die volkswirtschaftsliche 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 Ankauf des Kakaos und des Zuders, der wichtigsten Rohstoffe der Schokoladefabrikation.

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

Eine Maschine reinigt zunächst die Kakaobohnen vom Staub und führt sie dann über ein laufendes Band, wo sesten Bestandteile, wie Steine 2c., die mitgelaufen sind, durchkundige Hände herausgelesen und entfernt werden.

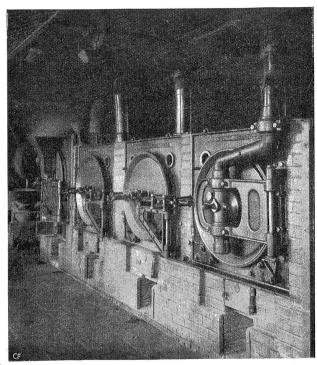
Dann werden die Kakaobohnen in großen rotierenden Trommeln über einem Kohlensfeuer geröstet. Bon der Sorgkalt, mit der dieses Rösten geschehen ist, hängt das Aroma und die Haltbarkeit der Schokolade ab.

Nach erfolgter schneller Kühlung durch Bentilatoren werden in eigenartig gebauten Brechmaschinen mit Schotters und Blass vorrichtung die Schalen entfernt. Die Absfallprodukte finden teils in der chemischen Industrie (als Teobromium), teils in der Landwirtschaft (als Mastfutter für die Schweine) Berwendung.

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

Sier kommt der Kakao nun zunächst in eine Mischmaschine (siehe nebenstehende Abbildung), wo er in bestimmten Berhältnissen — 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 Zusat von Kakaobutter verseinert die Qualität.

Das Gemisch wird alsdann im Walzwerk zwischen eng aneinanderlaufenden Porphyr= oder Stahlzylindern mehr= mals 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 Gukwalzen während mehrerer Tage und Nächte bei einer gewissen Temperatur zu einer sammetweichen, glänsenden Masse verarbeitet wird.

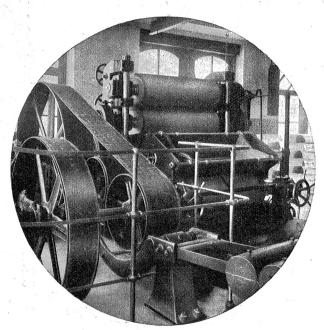
Nun ist die Schokolademasse fertig. Es gilt nun, sie in bestimmte und feste Formen überzuführen. Jede Schokoladesabrik hat deren unzählige. Denn die Konkurrenz zwingt dazu, jede Gebrauchsform aussindig zu maschen, die dem Geschmack und dem praktischen Bedürsnis des konsumierenden Publikums paßt. So wird nun die Schokoladepaska von Arbeitern in die verschiedenen aus verzinntem Beißblech geskanzten und in starke Sisensahmen gesaßte Formen gestrichen und auf den Klopftisch gebracht, woselbst die Formen automatisch auf und nieder geschlagen wersden, damit keine Luftblasen innerhalb der Schokolade entstehen.

Die gefüllten Formen kommen hernach auf mechanisch bewegten Laufbändern in Rühlschränke, die sie während zirka 20 Minuten durchlausen, um dann in die Berpadräume zu wandern, wo sie von den Arbeitern und Arbeiterinnen durch Heraustlopfen entsert werden. Zerhrochene Stücke

flopfen entleert werden. Zerbrochene Stücke wandern wieder in die Reibmaschinen zurück. Die gutsgeratenen aber werden von den Arbeiterinnen in den Berspacksällen in Empfang genommen und dort von geschickten Sänden oder wunderbar gebauten Automaten gewickelt und verpackt.

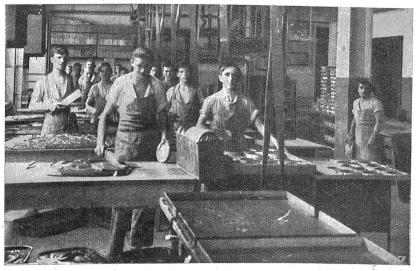
Die Berpadung und Bersendung der Schokolade ist ein eigenes Kapitel. Auf alle möglichen Bedürfnisse und Umstände muß hier Bedacht genommen werden. Die überseeischen Sendungen müssen in Kisten mit Blechfütterung verpact und luftdicht verschlossen werden, damit die Schokolade auf der Meerfahrt nicht verdirbt. Der Bersenderaum 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 Rapitel ist wieder das der Reklame. Ganze Fabrikabteilungen sind der Herstellung von Reklameformen und Packungen aller Art für die Schaufenster der



Walzwerk.

Läden reserviert. Wer einmal der Reklame Beachtung schenkt, die von unseren großen Schokolademarken wie Tobler, Suschard, Cailler, Kohler 16. im Ins und Ausland, in Zeis



Die Einformerei.

tungen, Zeitschriften, auf Litfahläulen und Plakatwänden, in Kinderalbums und auf Schülerheftumschlägen in Szene gesett werden, der kann sich die geistige und künstlerische Urbeit zurechtdenken, die von der Propagandaabteilung der Fabrik geleistet wird.

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

Die Abbildungen unseres Aufsates betreffen die Schofolabefabrif Tobler A.-G. in Bern, und die Alisches dazu wurden uns aus dem Verlag der "Zürcher Wochenschau" in Zürich freundlichst zur Verfügung gestellt.

# Ofterblumen und Volksglaube.

Eine der ersten Osterblumen, die der Frühlingssonnensschein hervorlockt, ist die weiße Osterblume, das bekannte Busch windröschen, das oft schon im März hauchzart aus seinem weichen Grün herausseuchtet; seine gelbe und weitaus seltenere 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, vermutzlich deshalb, weil sie eine der ersten Blüten war, die von der Sonne die Kraft zum Erschließen erhalten hatte.

Auch die giftige Rüchenschelle, auch Ruhschelle genannt, ist eine Osterblume, da sie wegen ihrer glockenähnlichen Blütenform auch Osterschelle heißt. Ihr wiederum
wird die Kraft, Wunden zu heisen, zugeschrieben, wie denn
auch Eier, die man mit ihrem Saft grün färdt, heilkräftig
sein sollen. Eine andere der allerersten Frühlingsblumen
gilt gleichfalls als Osterblume und zwar das Maßlieb =
chen, das seine zierlichen, kleinen Blütensterne oft sogar
schon an warmen Wintertagen öffnet. Wohl aus diesem
Grunde war es auch der Frühlingsgöttin geweiht. Ein merkwürdiger Aberglaube 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.