Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 36 (1946)

Heft: 14

Artikel: Feinschmelzende Schokoladen...

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-640463

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: 01.11.2025

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



Dieser Ausdruck -- feinschmelzende Schokoladen — ist in seiner Art etwas ganz Besonderes. Damit wäre nicht allein die Qualität der Schokoladen gekennzeichnet, sondern es ist an und für sich das Schlüsselwort eines neuen bedeutenden Unternehmens.

Walter Niederhauser hatte bei der Gründung der Fabrik im Jahre 1932 nicht die Absicht, die schweizerische Schokoladeindustrie um noch einen Betrieb zu vermehren und im Konkurrenzkampf mit den bestehenden Unternehmungen sich die Existenzberechtigung zu erwirken. Mit der Idee einer weitgehenden Spezialisierung im Betriebe, die erst aus langjähriger Erfahrung heraus entstehen und verwirklicht werden konnte, löste er das Produktionsproblem. Diese Idee der

Spezialisierung nannte er — feinschn Schokoladen ...

früchte, wie Kakao, Mandeln, Nüsse, mit verschiedenen Schmelzgraden und An Nach bestimmten Erfahrungsrezepten die Kernfrüchte selber. Solche Komposi sind wertvolle Halbfabrikate für die

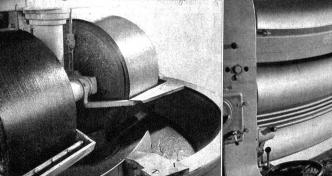
Niederhauser ein Spezialgebiet aufgebauf durch seine Produkte eine bestehende frage befriedigt, die bisher unge-

Durch die Verarbeitung fetthaltiger nüsse usw. bilden sich entsprechende mit diesen verschiedene Kompositionen bildet die bildet, die besser und wirkungsvoller sind, å die Kennessi ditoreien und Gebäckfabrikation und Küche, wo sie sehr grosse Verwendung für Auf dieser Erfahrungstatsache hat

> gegenüberstand. Der neue Fabrikbrachte also keine Produktionsüberng mit sich, sondern er bewirkt gerade senteil, er bringt eine Entspannung da er als Produktionseinheit etwas es ersetzt. Seine Kapazität ist der gen Nachfrage angepasst, sie ist eine thr die Wirtschaft im Kreise der grossen erischen Schokoladeindustrie. Der neunach modernsten Erfahrungen und Chen Anforderungen erstellte Fabrik-Herzogenbuchsee wird in seiner Leisewiss die Qualität der schweizerischen

in dieser Spezialfabrikation stellt die noch verschiedene Fertigfabrikate her, r der Bezeichnung

niederhauser dem Markt erhältlich sind.



Reinigen und Rösten der zur Fabrikation benötigten Rohmaterialien

Lagerung der notwendigen Rohstoffe

MANAGER STREET

Das Mischen der Schokolademassen im Kollergang



besonders yermahlen

