

<b>Zeitschrift:</b>	Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
<b>Herausgeber:</b>	Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen
<b>Band:</b>	39 (1968)
<b>Heft:</b>	3: 100 Jahre Verein Appenzellischer Heimvorsteher
<b>Rubrik:</b>	Informationen

### **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:** 28.01.2026

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

sches abgefault waren, und sie dann rösteten. So wurden sie haltbar gemacht. Nach Bedarf zerstiessen sie die Kerne zu Pulver, mischten in Wasser Maismehl, Vanille und Pfeffer dazu und rührten so lange, bis ein mehr oder weniger dicker, schaumiger Brei entstand, den sie «Götterspeise» nannten. Den Europäern mündete diese chocolatle, wie sie die Eingeborenen nach ihrer Sprache nannten (Choco = schämen und latle = Wasser), nicht. Doch wie sie später statt Pfeffer Zucker beimischten, da war die Urform der Götterspeise nach unserm Geschmack entdeckt.

Bald lernte man nebst dem Wohlgeschmack auch die nährenden und anregenden Eigenschaften der Schokolade schätzen, die in ihrem hohen Gehalt an Fett und Stärke sowie im Theobromin zu finden sind.

Die spanischen Eroberer brachten die Kenntnis von der Zubereitung der Kakaobohnen nach Europa. Sorgsam hüteten sie das Geheimnis durch mehr als ein Jahrhundert, wobei der Verbrauch von Kakao auf Spanien beschränkt blieb. Erst um die Mitte des 17. Jahrhunderts konnte von einer eigentlichen Verbreitung der Schokolade im übrigen Europa gesprochen werden, obschon die ersten Kenntnisse von der Fabrikation der Schokolade schon 1606 durch den Italiener Carletti, der das Verfahren in Westindien kennengelernt hatte, nach Italien durchsickerten. Das erste glänzende Geschäft mit Schokolade machte in Europa ein Günstling der Gemahlin Ludwigs XIV. namens Chaillon, der von ihr das Monopol auf den Verkauf von Schokolade erhalten hatte. Ausserhalb Frankreichs waren es Mönche, die um 1756 in Steinhude bei Hannover Schokolade zu fabrizieren begannen. Man kannte aber damals noch nicht die Form der Tafeln, sondern stellte flache runde Kuchen von etwa 500 Gramm daraus her. Die wenig industriell veranlagten Mönche brachten die Schokoladefabrikation noch zu keiner Blüte, um so mehr als das neue Genussmittel heftig angefeindet wurde und man versuchte, den Mönchen den Genuss von Schokolade zu verwehren, da er ihnen «an Leib und Seele gefährlich werden könne».

Friedrich der Grosse verbot sogar die Einfuhr von Kakao und liess dafür ein Surrogat aus Lindenblüten herstellen! Alle diese Widerstände wurden aber gebrochen, und mit dem 19. Jahrhundert konnte man auch bei uns von einem reichlichen Gebrauch der Schokolade sprechen.

E. R.

## Kunsthonig

ist seit 60 Jahren  
meine Spezialität

Profitieren Sie von meinem  
Jubiläums-Angebot

### Kunsthonig Exquisit

erstklassig und mündig  
zu Fr. 2.40 per Kilo  
mit 20 % Jubiläums-Rabatt

Lieferung:  
franko von 25 kg an  
in Kessel von 12½ kg.

**C. Münzenmeier, Wolrowe-Werk, 8808 Pfäffikon**

Tel. (055) 5 42 13

## Informationen

### Hechte im Karpfenteich der Autoindustrie

Auf dem Automobil-Weltmarkt verschwinden gegenwärtig zahlreiche kleinere und kleine Marken im «Rachen» von grossen und finanzstarken Firmen. Erst kürzlich hat die englische Firma Rover ihre Unabhängigkeit für rund 300 Millionen Franken an die mächtige englische Leyland-Gesellschaft verloren, die kurz vorher auch den Triumph verschluckt hatte. Den gleichen Weg ist bekanntlich auch Jaguar gegangen, der unlängst vom BMC übernommen wurde. Bereits spricht man in England auch von einer Fusion zwischen Leyland und BMC, um der amerikanischen Konkurrenz, die auf dem Inselreich mit den Marken Ford, Vauxhall (GM) und Rootes (Chrysler) die Hälfte der Auto-Produktion in den Händen hat, die Stirn bieten zu können. In Frankreich war es Chrysler vor drei Jahren — zum grossen Aerger von General de Gaulle — gelungen, durch anonyme Börsenaktionen die Aktienmehrheit der Firma Simca zu erwerben, und heute spricht man in Fachkreisen bereits von einer drohenden Attacke gleichen Stils durch Chrysler gegen die deutsche Autofirma BMW, München. Massive Käufe von Aktien der Firma NSU (Wankel-Motor) lassen ebenfalls darauf schliessen, dass ein noch unbekannter «Grosser» Appetit auf diese kleinere Marke verspürt.

### Tanker von 1 Million Tonnen?

Die syrische Bedrohung der Pipe-Lines des aus dem Irak fliessenden Erdöls hat dem Bau von supergrosen Oeltankern eine neue Aktualität verliehen. Französische Reedereien planen für eine nahe Zukunft die Erstellung von 500 000-Tonnen-Tankern, und in England spricht man bereits von Schiffen mit einer Million Tonnen. Diese Riesenschiffe sind aber bereits zu gross für das Meer; sie können den Aermelkanal nicht mehr passieren und auch nicht mehr in der Nordsee zirkulieren. Es ist vorgesehen, die Mammuttanker auf hoher See durch kleinere Tanker zu entladen.

### Vollautomatischer U-Bahnhof

Im Auftrag der Verkehrsbetriebe von San Francisco hat die General Electric ein vollautomatisches Passagier-Abfertigungssystem für Untergrundbahnen entwickelt. Nach Einstellung des Fahrziel-Wählers liefert der Automat die Taxiberechnung und nach Einwurf des Fahrgeldes das Billett. Am Zielbahnhof kontrolliert ein Abtaster den eingeschobenen Fahrschein und gibt den Ausgang erst frei, wenn der richtige Tarif für die zurückgelegte Strecke bezahlt wurde. Bei Ueberschreitung des Fahrtziels kann an einem Nachlöseapparat der fehlende Betrag gegen Beleg einbezahlt werden.

### Mariner 4 «still going strong»

Die vor zwei Jahren in den Weltraum gestartete Raumsonde «Mariner 4» funkt immer noch dreimal wöchentlich Angaben über die Sonnentätigkeit und über den Zustand ihrer eigenen Instrumente zur Erde. Gegenwärtig befindet sie sich in einer Entfernung von etwa 330 Kilometer. Die zwischen den Bahnen der Erde und des Mars um die Sonne fliegende Sonde hat bisher 1,6 Milliarden Kilometer zurückgelegt.