

**Zeitschrift:** Die Frau in der Schweiz: illustriertes Jahrbuch für Frauen-Bestrebungen  
**Herausgeber:** [s.n.]  
**Band:** - (1930)  
**Heft:** [1-2]

**Artikel:** Frauenarbeit in der Nahrungsmittelindustrie  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-327038>

### **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:** 02.04.2026

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

diese Schokoladenhüllen, Kunstwerke, die nicht selten eine neue Kunstgebung offenbaren und neue Wege weisen. Frauenhände kleiden also diese Erzeugnisse einer schweizerischen Industrie, die Weltherrschaft gewann, ein. Vielfach verrichten in diesen Einwickelsälen die Frauen nur das Wächteramt kleiner Wundermaschinen, welche blitzschnell die Tafeln zu gleicher Zeit in zwei Umschläge wickeln und diese noch bekleben. Aber die letzte maßgebende Note erhalten diese Päckchen meistens doch noch durch die Frau.

Ist damit deren Arbeit in der Schokoladenindustrie beendet? Keineswegs. Frauenarbeit kommt auch in den Verpackungen, die in der Fabrik selber hergestellt werden, zur Geltung. Beim Spedieren der Waren in die weite Welt hinaus (denn in welchen Erdenwinkel gelangt diese Schokolade nicht?) helfen Frauen mit. Als die Schokolade in unser Land eingeführt wurde, ahnte man wohl kaum, daß so viele Frauen und Mädchen unseres Landes Arbeit und Verdienst durch sie finden würden.

Chocolats Nestlé, Peter, Cailler, Kohler.

## Frauenarbeit in der Nahrungsmittelindustrie.

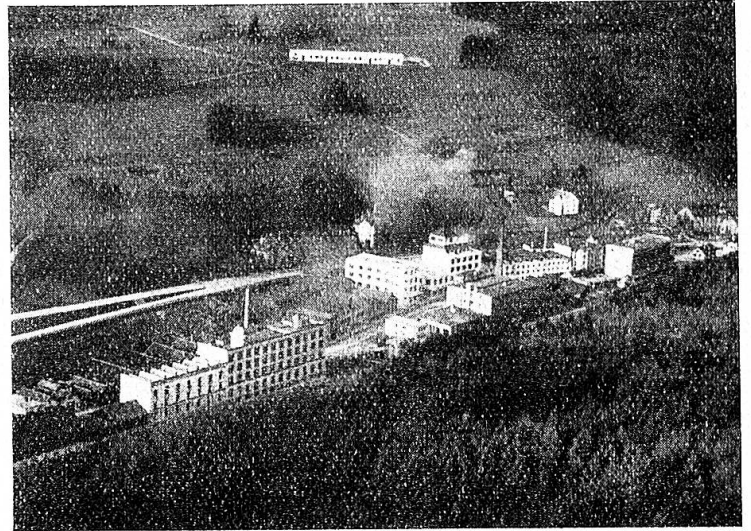
Die Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln in Kempttal ist ein guter Freund der Schweizerfrauen. Sie war es schon im vergangenen Jahrhundert und ist es heute mehr als je, da die Frauen die absolute Vertrauenswürdigkeit von Maggis's Suppenartikel erkannt haben.

Der Schweizer ist ein Suppenesser, und das Suppenkochen gilt immer noch als eine der fundamentalsten Arbeiten unserer Frauen, zum Glück für die Volksgesundheit; denn die Glieder einer Familie, der Mann, die Kinder, die einer währschaften Suppe teilhaftig werden, kommen weniger in Versuchung, anderswo einen schlecht verstandenen Ersatz zu suchen, nicht wahr? Wer den Frauen das Suppenkochen erleichtert, ist somit ein unsichtbarer Bauherr am Glücke des Hauses und darf im Geiste mit der fröhlichen Familie zu Tische sitzen.

Die Zentralpräsidentin des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins hat schöne Worte gefunden, als sie seinerzeit schrieb: „Der Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln kommt das große Verdienst zu, durch ihre Produkte unserem Volk ein Mittel in die Hand gegeben zu haben, das Einerlei der Kaffee- und Kartoffelmahlzeiten durch weit nahrhaftere Nahrungsmittel mit kürzester Kochzeit zu ersetzen. Dadurch hat sie für unsere Volksernährung dem Vaterland einen großen Dienst geleistet, wofür auch wir Schweizerfrauen dankbar sein müssen.“

Ueber die Größe der Anlage der Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln, die sich über

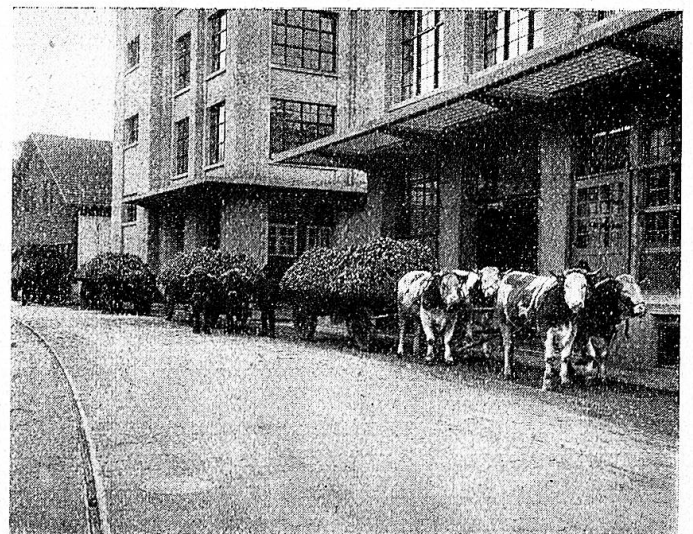
einen Kilometer weit der Kempt entlang zieht, unterrichtet uns das nachstehende Bild.



Von alledem stand früher nichts als eine einsame Kundenmühle, die Julius Maggi, dem nachmaligen Erfinder und Erzeuger von Maggi's Suppen, gehört hat.

Fünf große Gebäudekomplexe fallen auf diesem Bilde besonders auf. Im ersten links vorn werden Maggi's Suppenwürze und Bouillonwürfel hergestellt; der mittlere mit dem Hochkamin ist Kraftstation; das dritte Hochgebäude rechts außen an der Bahnlinie dient zur Herstellung von Maggi's Suppen. In der zweiten Gebäudereihe von links nach rechts sehen wir die neue Mühle und daneben das hohe Silogebäude mit Gemüsewäscherei, Rösterei und Gemüsedarre.

Wir machen nun einen Rundgang durch das Unternehmen und kommen in den Fabrikhof,



wo gerade beschauliche Ochsengespanne einige Wagen voll Gemüse einfahren. Woher kommt dieses Gemüse? Von Maggi's Gemüsegeldern, die draußen vor den Fabrikatoren beginnen.

Jede Gemüseart besitzt ihren besonderen Gehalt an Nährstoffen, Nährsalzen und Geschmacks- werten, die zur Zeit eines gewissen Reifegrades

ihren Höhepunkt erreichen. Da ist es ein großer Vorteil der Maggi-Fabrik, daß sie dank ihrem Gemüsebau jede Sorte zur Zeit der größten Vollkommenheit ernten und verarbeiten kann. Gutes Gemüse gibt gute Suppen, nicht wahr?

Wenn das Gemüse in die Fabrik kommt, wird es zu allererst gründlich gewaschen, zum Teil mit Maschinen. Dann nimmt eine Schar gewandter Arbeiterinnen das Gemüse sorgfältig auseinander, worauf ein neuer Reinigungsprozeß folgt. Appetitlich aussehend und aromatisch duftend, harren dann die Gemüsebestandteile auf ihre Umwandlung in Maggi's Suppenarti-



kel. Auf diesem Bilde ist es Blumenkohl, der hauptsächlich zu Maggi's Blumenkohlsuppe verarbeitet, aber auch einigen andern Sorten von Maggi's Suppen beigemischt wird.

Unser Rundgang führt uns dann in einen großen, gut belichteten Arbeitssaal, wo eine Reihe von Suppenwürfel-Preß- und Einwickelmaschinen stehen, die von Frauen bedient werden.

Die Maschinen pressen den trockenen Suppenstoff zu länglichen Würfeln, wickeln dann die Würfel in weißes Schutzpapier und in die bekannte gelb und rote Umhüllung ein und kleben diese sauber zu — alles ganz selbsttätig, ohne daß die menschliche Hand die Ware berühren muß. Zuletzt werden je fünf Würfel zu einer Suppenstange vereinigt. — Diese absolut saubere Behandlungsweise ist das Ideal für eine Nahrungsmittelfabrik.

Gewisse Sorten von Maggi's Suppen werden bekanntlich nicht zu Würfeln gepreßt, weil darunter ihr natürlich schönes Aussehen litte, z. B. Teigwarensuppen, Gemüsesuppe, Sagosuppe, sondern sie werden lose in Kartonschächtelchen abgefüllt. Eine speziell konstruierte Maschine stellt die Kartonschächtelchen her, füllt sie dann mit Suppenstoff, verschließt sie und klebt sie zu. In Kempttal stehen eine ganze Anzahl solch sinnreich konstruierter Maschinen.

Die Arbeiterinnen haben die fertigen Würfel in Stangen zu packen.



## Hausfrauen

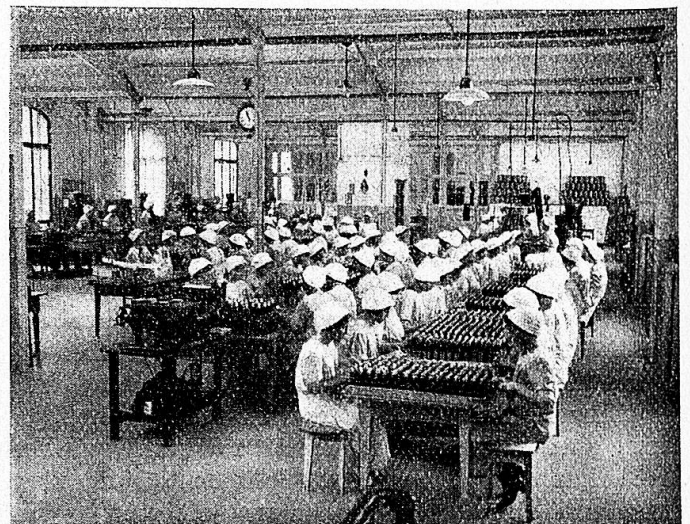
meidet chemische **Kunst**-Produkte  
verwendet **Natur**-Produkte

**BERNA-ESSIG**  
**BERNA-SENF**

erhielten goldene und  
silberne Medaillen

**Essig- & Senffabrik Bern A. G.**  
jetzt Bern-Fischermätteli

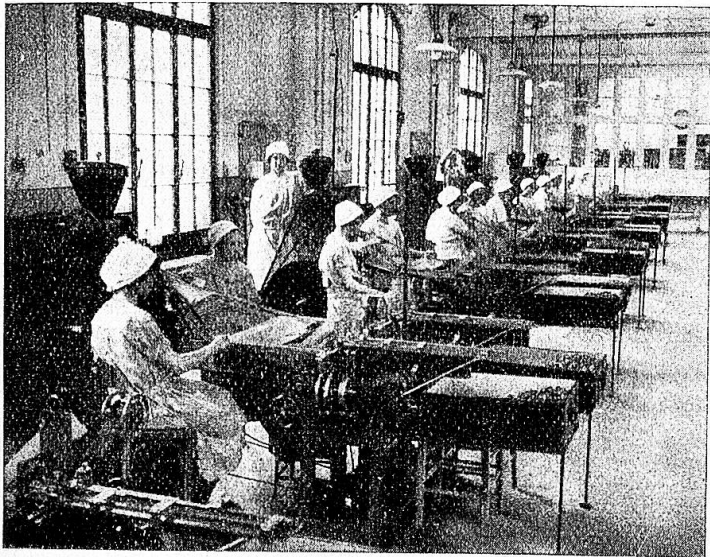
Es kommt nicht von ungefähr, daß der Mensch seiner Nahrung allerlei Würzmittel beifügt; die Geruchs-, Geschmacks- und Verdauungsnerven verlangen darnach. Was im besondern Maggi's Würze betrifft, so ist wissenschaftlich festgestellt, daß sie in ganz hervorragendem Maße die so notwendige Absonderung der Verdauungssäfte fördert, ohne irgendwelche schädliche Nebenwirkungen auf den Organismus zu haben.



Hier sehen wir die letzte Zurichtung der Flaschen: ihr Verkorken, Verkapseln, Plombier-

ren und Bekleben mit gelb und roten Etiketten durch geschickte Frauenhände.

Im Bouillonwürfelgebäude pressen viele blanke Maschinen den mit bestem Fleischextrakt und feinsten Gemüseauszügen zubereiteten Bouillonstoff zu Würfeln, und wickeln diese fix und fertig ein. Weitere Maschinen zählen die Bouillonwürfel mit unfehlbarer Sicherheit in die bekannten gelb und roten Büchsen ab.



Die Arbeit all dieser Frauen ist nicht schwer und wickelt sich in großen, hellen, gut gelüfteten Räumen ab. Die hygienischen Einrichtungen sind einwandfrei. Die Fabrik stellt zudem den Arbeiterinnen im Interesse der Reinlichkeit weiße Deckschürzen und Kopfhäubchen zur Verfügung.

Außer den drei genannten Hauptprodukten (Maggi's Suppen, Würze und Bouillonwürfeln) stellt die Fabrik von Maggi's Nahrungsmitteln auch erstklassige Mehle her, deren sich die Hausfrau für die Zubereitung von Kinder- und Krankenspeisen, Süß-Speisen usw. sowie zur Herstellung ihrer selbergemachten Suppen bedient. Solche Mahlprodukte sind: Maggi's Hafermehl, Haferflocken, Reismehl, Gerstenmehl, geröstetes Weizenmehl, Paniermehl usw. Maggi's Mehle werden in einer hochmodern ausgestatteten Mühle hergestellt und durch Arbeiterinnen in Pakete zu  $\frac{1}{4}$  und  $\frac{1}{2}$  kg abgefüllt.

## Zur Bereitung guter vegetarischer Speisen gehört Sorgfalt!

Diese müssen mit Gefühl und Vernunft zusammengestellt werden. In Bezug auf Schönheit, Geschmack und Bekömmlichkeit ist hier für die Hausfrau die beste Gelegenheit, sich als Künstlerin zu zeigen. Wie wundervoll kann sie die Farben zusammenstellen, so daß schon durch das Auge die Geschmacksnerven angeregt werden. Es braucht nicht immer viel, oder das

Teuerste zu sein. Wenig ist meistens bekömmlicher als viele Gänge. Ich möchte allen Anfängern in der fortschrittlichen Ernährung anraten, nicht zu viel auf einmal zu wollen. Ein allmählicher Uebergang bringt fast keine Krisen, wogegen bei radikaler Umstellung oft unangenehme Zustände eintreten, die denjenigen, der sie nicht richtig versteht, leicht wieder abtrünnig machen können.

Das Umstellen in der Ernährung hängt nicht nur allein vom Wollen ab, sondern vom Hineinleben. Es muß ein inneres Bedürfnis werden, vegetarisch zu leben, so wie es unser Wunsch ist, unser Heim so schön und künstlerisch wie möglich, unserem Gefühlsleben entsprechend zu gestalten. Dazu gehören Blumen, schöne Bilder, Stoffe und anderes mehr. Es gibt Menschen, die für die größte Einfachheit eintreten, wohl mit einem gewissen Recht, und doch wird beseeltes-künstlerisches Schaffen immer einen gewissen Luxus mit sich bringen. Zum Beispiel eine begabte Künstlernatur, die durch ihr feines Gefühlsleben große schöpferische Gedanken verbunden mit freudiger Gestaltungskraft, sinnbildlich die Zusammenhänge der beseelten Natur durch ein Kunstwerk darbringt, ist darin ein Lehrmeister für den Beschauer. Wer in einer solchen Welt lebt, dem genügt es nicht, daß draußen die Natur schön ist, daß er sich in ihrer Freiheit bewegen kann und das Zwitschern der Vögel hört, er will etwas Selbst-geschaffenes um sich haben, er lebt seine eigene Musik, seine Farben und Formen, er schmückt sein Heim mit Pflanzen und Bildern, die seinem Empfinden zusagen und nährt sich auch dementsprechend. Auch in unserer Nahrung liegt Feingefühl und Gestaltungskraft, sogar etwas Persönliches, wenn wir sie nicht gedankenlos zu uns nehmen. Es ist nicht gleichgültig für unsere Entwicklung, ob die Nahrung aus vergewaltigten Tierkörpern und scharfen Reizmitteln besteht oder aus farbenprächtigen Pflanzen. Der Geist ist es, der sich den Körper baut, er ist es aber auch, der die Nahrung zum Aufbau seines Körpers bestimmt.

A. K.

Edison, der geniale Erfinder und seine Frau leben vegetarisch. Er vergleicht den menschlichen Körper mit einer Dynamomaschine: „Die Menschen begehen Selbstmord durch Ueberernährung. Sie essen, weil es ihnen Vergnügen macht, aber der menschliche Dynamo darf eben nur so viel Nahrung erhalten wie nötig ist, damit er richtig weiterarbeitet und im Gang erhalten wird. Dazu ist aber nicht mehr als etwa der dritte Teil der Nahrungszufuhr nötig, die die Menschen jetzt aufzunehmen pflegen.“

Edison ist heute über 84 Jahre alt und arbeitet heute noch angestrengt in seinen Laboratorien.

Seit man genaue Untersuchungen angestellt hat, findet man immer mehr, daß die Fleisch-