

Zeitschrift: Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik
Herausgeber: Verein für wirtschaftshistorische Studien
Band: 6 (1956)

Artikel: François-Louis Cailler (1796-1852)
Autor: Schmid, Hans Rudolf
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1091137>

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: 19.01.2026

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

FRANÇOIS-LOUIS CAILLER

1796—1852

Wer von Cailler spricht, weiß, daß eine alte und bevorzugte Schokoladenmarke diesen Namen trägt. Es ist der Name einer Waadtländer Familie, die heute noch blüht. Sie ist in Daillens und Vevey verbürgert. Cailler nennt sich eine Schokoladefabrik, die ihre Gründung auf das Jahr 1819 zurückführt und daher mit Recht darauf Anspruch erheben kann, die älteste der Schweiz zu sein.

Von der Gründung der Firma bis zu ihrer heutigen Entwicklung ist ein weiter und mühseliger Weg. Die Geschichte des Hauses Cailler kann als Beispiel dafür gelten, daß Ausdauer und Treue selbst über größte Schwierigkeiten schließlich den Sieg davontragen. Ausdauer bedeutet hier mehr als das bloße Verharren bei dem Begonnenen, denn es war die Treue zum Werk des Vaters und des Großvaters, die dann in der dritten Generation zum großen Erfolg führte.

Familie und Firma

Der Gründer der Firma und der Marke ist François-Louis Cailler, der am 11. Juni 1796 in Vevey geboren wurde und am 6. April 1852, nicht ganz 56 Jahre alt, dort starb. Bevor wir uns seiner Lebensgeschichte zuwenden, soll zum besseren Verständnis kurz von seiner Familie die Rede sein. Seine Frau, die er im 30. Altersjahr heiratete, Louise-Albertine Perret (1802—1877), stammte aus dem Neuenburger Städtchen Boudry. Von den vier Kindern dieser Ehe, die über das Jugendalter hinaus kamen, starb eine Tochter mit 19 Jahren am Typhus. Der erste Sohn, Auguste Ulrich (1832—1882) verheiratete sich, aber die Ehe blieb kinderlos. Der zweite, Alexandre, geboren am 19. April 1835, ging am 25. April 1865, dreißig-

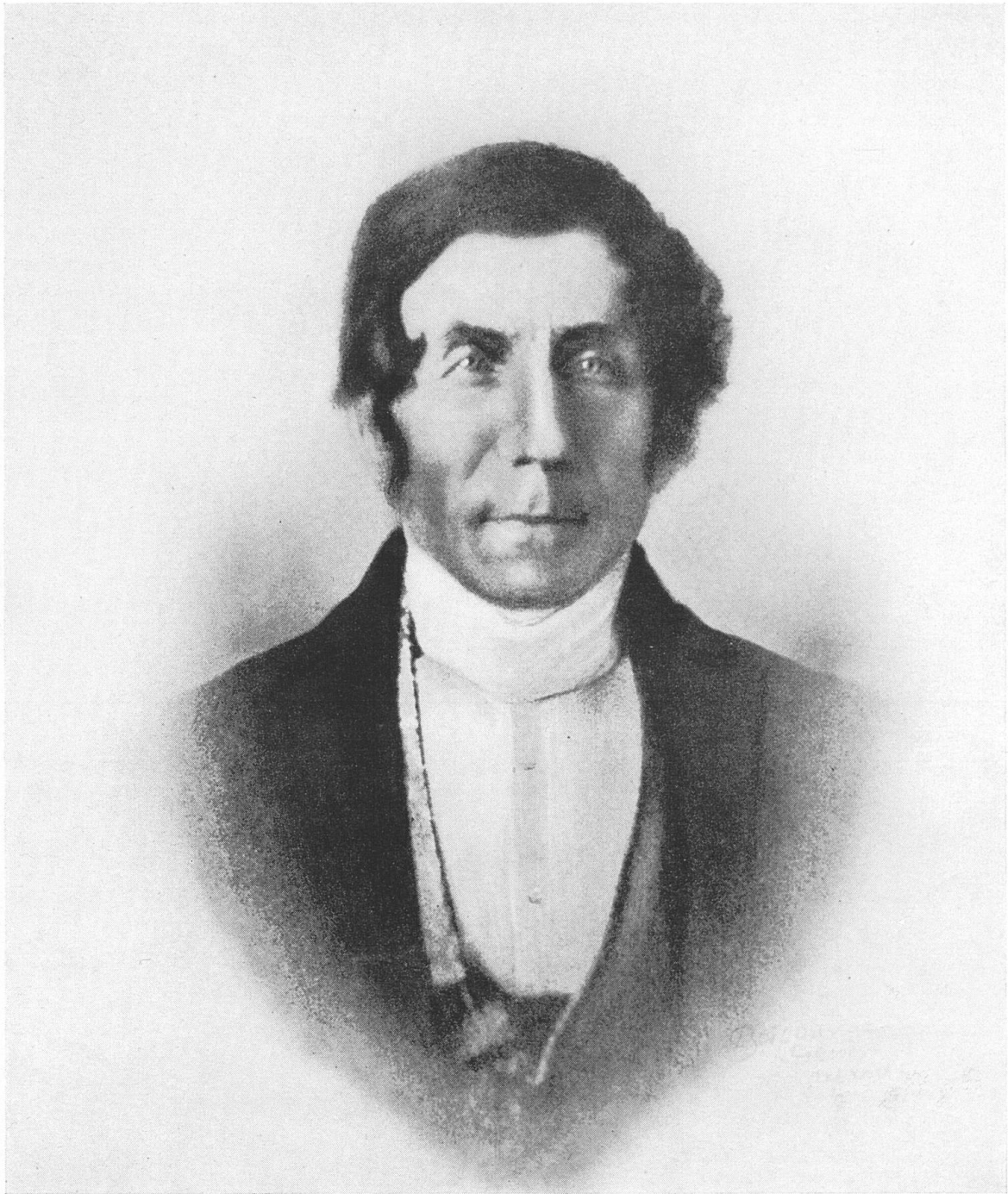
jährig, mit Marie Panchaud aus Lausanne die Ehe ein, wurde aber am 28. August gleichen Jahres von einer Typhusepidemie hinweggerafft. Sein Sohn Alexandre erblickte ein halbes Jahr nach dem Tode seines Vaters am 9. Februar 1866 das Licht der Welt. Der zweite Ehegatte der Witwe, Louis Gétaz († 1887) übernahm die Vaterstelle des kleinen Alexandre Cailler, der das vom Großvater ins Leben gerufene Unternehmen zu einer ungeahnten Blüte emporführen sollte. Alexandre Cailler (1866 bis 1936) war nicht nur einer der bekanntesten Industriellen der französischen Schweiz, sondern auch ein schweizerischer Politiker von hohem Ansehen und von Format; er gehörte viele Jahre lang dem Nationalrat an.

Eine Schwester seines Vaters, des 1865 am Typhus verstorbenen Alexandre Cailler, Fanny-Louise Cailler, geboren 1838, heiratete im Jahr 1863 Daniel Peter, einen Mann, der aus der Geschichte der Schokoladefabrikation ebensowenig wegzudenken ist wie sein Schwiegervater, François-Louis Cailler; denn Peter ist der Erfinder der Milchsokolade.

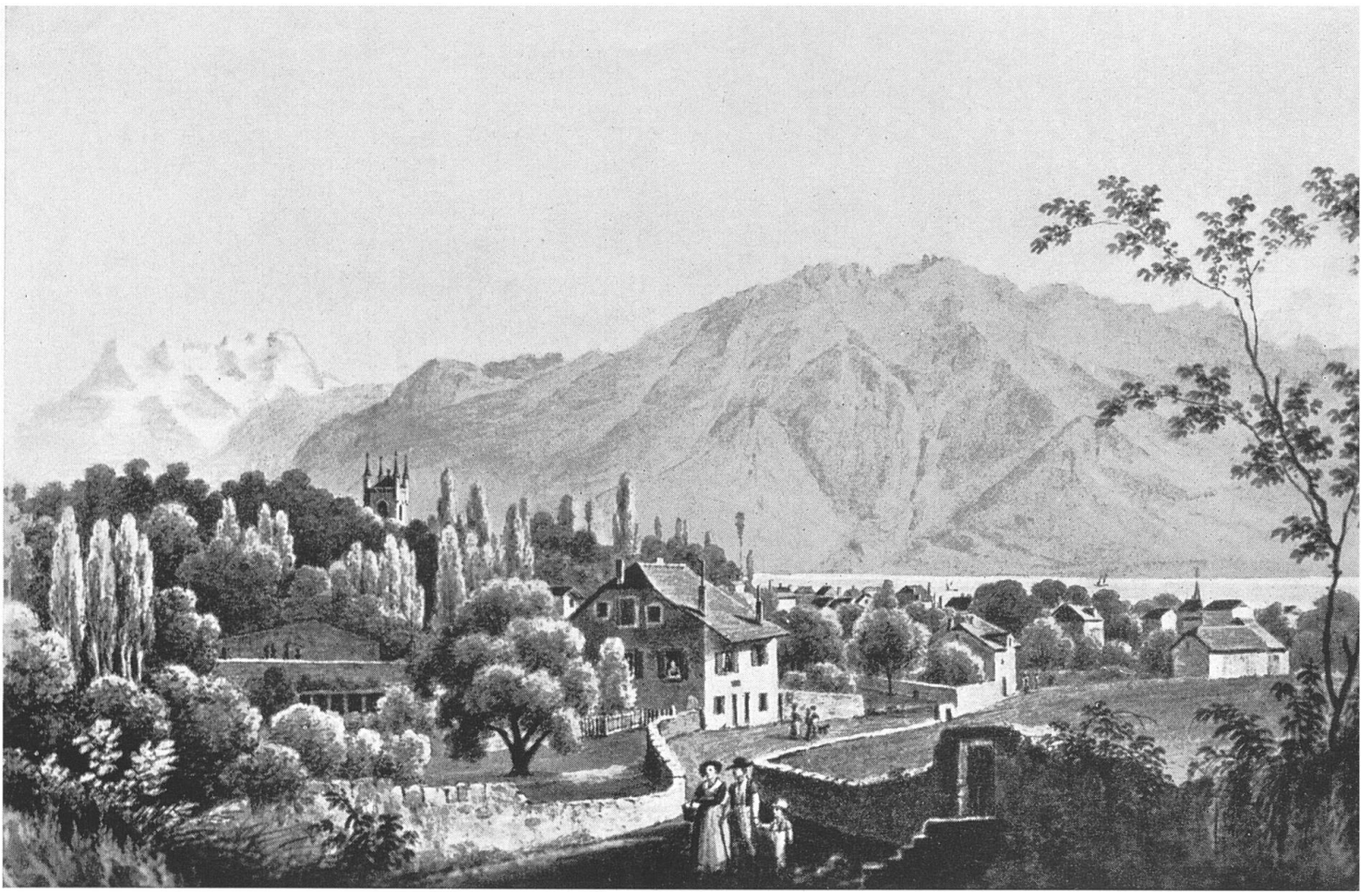
Lehr- und Wanderjahre

Wenden wir uns nun dem Gründer der ältesten Schokoladefabrik, François-Louis Cailler, zu. Von ihm heißt es, er habe schon als Junge einen offenen, kühnen Geist an den Tag gelegt. Früh verlor er seinen Vater. Nach dem Besuch der Schule ging er zum Inhaber eines Spezereigeschäftes namens Guggisberg in Vevey in die Lehre und arbeitete hernach bei einem anderen Spezereihändler namens Courlet. Es war damals üblich, daß ein Bursche seine Wanderjahre im Ausland zubrachte, um außer dem Handwerk auch fremde Völker und Sitten kennenzulernen.

So treffen wir den kaum Zwanzigjährigen um das Jahr 1813 herum in Oberitalien an, wo er in einer kleinen Küstenstadt der Riviera die Herstellung von Schokolade beobachtete. Es ist nicht unwahrscheinlich, daß Cailler während seines Aufenthaltes in Italien auch die Schokoladefabrikation in Turin in Augenschein nahm. Turin war von altersher das Zentrum des Herzogtums Savoyen und blieb Residenz der Könige von Sardinien von 1806 bis 1865. In der sardinischen Hauptstadt hielten sich, wie übrigens auch in Mailand, mehrere aus dem tessinischen Bleniotal stammende



François-Louis Cailler nach einer Daguerrotypie.



Das erste Fabrikgebäude «En Copet» in Vevey, in welchem Cailler im Jahre 1819 mit der Fabrikation von Schokolade begann. Nach einem zeitgenössischen Aquarell (Privatbesitz).

à faire pour le 13^e de l'année. Sur cette date il y a
 encore 3^e à nous bonifier. D'autre part le résumé
 de nos réclamation, savoir: à 1. 18.

Remise une nouvelle facture montant à 13^e.

Un bon Courant 1. fr.

Chocolat sucré ord. 12 ^e à 14 ^e	} Chocolat sucré fin de palette 12 ^e 17.	
Chocolat sucré fin ord. a 15 ^e		a 1 ^e sucré ord. 12 ^e 19.
a 1 ^e sucré bon ord. a 16 ^e		Surmaragnon - 16 ^e
Chocolat sucré fin Naudy a 11 ^e		a 1 ^e sucré - 32.
a 1 ^e sucré a 13 ^e		

Chocolat micoragüe sucré Naudy 19^e } a 1^e sucré -
 16^e 24^e. Prix in 3 mois.

Calculer. S. le gain de 14^e 16^e. Par la règle de 3.

Société commerciale. 24

Suivant acte reçu par le notaire susigné, ce jour, il est constitué une société en nom collectif et en commandite, pour continuer la fabrication et le commerce de chocolat existants à Vevey, depuis 1819, sous la raison de commerce François Louis Cailler, qui est conservée.

Les associés non commanditaires sont François-Louis Alexandre Cailler, propriétaire de la même maison et Louis Gétaz, allié Cailler, négociant, amable entre domiciliés à Vevey. Ce dernier a seul le droit de gérer, administrer et signer pour la société.

La Commandite est de 500 000 francs.

Les effets de la formation remontent au 1^{er} avril 1867; ils finissent au 31^{er} avril 1872.

Vevey le 12 juin 1867.



(Signature of Louis Gétaz-Cailler)

◀ «Prix-Courant» aus dem ältesten Geschäftsbuch Caillers. Faksimile nach Caillers Handschrift.

Gründungsakt der Kollektiv- und Kommanditgesellschaft der Schokoladefabrik François Louis Cailler von 1867. Louis Gétaz-Cailler wird darin als einziger Unterschriftsberechtigter der Gesellschaft bezeichnet. Außerdem ist das Gründungsjahr 1819 notariell bestätigt.



Die von Alexandre Cailler (1866—1936), dem Enkel des Gründers, im Jahr 1898 in Broc (Kanton Freiburg) erbaute Schokoladefabrik. Sie gehört heute zum Nestlé-Konzern. Es werden darin Schokoladen der Marken Cailler, Peter, Kohler und Nestlé hergestellt.

Cioccolattieri — Schokolademacher — auf, von denen einige es zu Reichtum und Ansehen brachten. — In einem primitiven Mörser zerstießen sie mit großem Stößel die Kakaobohnen und stellten unter Zusatz von grobem braunem Zucker eine Art Kassonnade, ein Gemisch her, das in Form von Würsten und Wurstscheibchen als begehrte Schleckerei auf den Jahrmärkten verkauft wurde. Eine andere handwerkliche Herstellungsweise bediente sich einer Handwalze in der Art eines von der Teigbereitung her bekannten Wallholzes, mit dem die Schokolademasse auf der rauhen, gerillten Fläche einer geneigten Steinplatte bearbeitet wurde.

Handwerkliche Zubereitung

Die Schokolade, die von den Cioccolattieri meist auf der Straße zubereitet wurde, hatte mit der heutigen zwar sehr wenig Ähnlichkeit, waren doch die Häute und Hülsen der Kakaobohnen kaum recht entfernt, war doch die Stampfarbeit recht primitiv. Gleichwohl: Cailler erkannte sehr bald, daß Schokolade ein hochwertiges und beliebtes Nahrungsmittel sein mußte, was angesichts der primitiven Ernährungsweise jener Zeit sehr bedeutungsvoll war. Er erkundigte sich über Herkunft, Lieferanten und Preise der Kakaobohnen und dachte wohl, seine Landsleute am Genfersee dürften an dem damals noch sehr seltenen Erzeugnis Geschmack gewinnen, vor allem wenn man es billiger und besser herstellen konnte als bisher. Er dachte an die wassergetriebenen Mühlen seiner Heimat und sann darauf, die Walz- oder Rührarbeit durch Wasserkraft besorgen zu lassen.

Man darf wohl annehmen, daß der junge Cailler, wie es seinem Naturell entsprach, selber zugriff und sich schon in Italien wohl als Mitarbeiter in einer der damaligen «Manufakturen» möglichst umfassende Kenntnisse des Schokolademachens aneignete. Als er dann ein paar Jahre später — um 1818 herum — in die Heimat zurückkehrte, beabsichtigte er zunächst, sich an einem Spezereigeschäft in Vevey zu beteiligen. Wir wissen darüber nur deshalb Bescheid, weil Cailler bei den Behörden um seine Mündigerklärung einkommen mußte, aber wir erfahren dabei gleichzeitig, daß er sowohl hinsichtlich seines Lebenswandels wie auch

wegen seiner Geschicklichkeit hochgeachtet war. Ob er tatsächlich im Speze-
reigeschäft mitgewirkt hat, wissen wir nicht genau. Das war vielleicht der
sichere Ausgangspunkt für ein gewagtes Unternehmen: Wenn er sein
Glück mit der Schokolade versuchen wollte, war es ihm klar, daß mit der
alten handwerklichen Arbeitsmethode mit dem Mörser, den er in Italien
kennen gelernt hatte, nicht voranzukommen war. Es mußten Maschinen
gebaut werden; die Wasserkraft war ja vorhanden. Aber die Maschinen,
wie er sie brauchte, gab es noch gar nicht. So fertigte er selber Pläne und
Berechnungen für das erste Walzwerk an, das aus zwei mit gleicher
Geschwindigkeit rotierenden Steinwalzen bestand. Diese Vorrichtung ließ
er ausführen.

Kleine Anfänge

Von 1819 an — er ist jetzt 25 Jahre alt — finden wir ihn « en Coppet »:
In einem alleinstehenden Haus in der Nähe von Corsier hat er seine kleine
Fabrik eingerichtet. Das Haus liegt am Umleitungskanal der Veveyse; das
Wasser treibt eine Mühle und zugleich Caillers Walzwerk. Nach der Über-
lieferung ist dieses Haus auf einem zeitgenössischen Aquarell abgebildet
und kaum von einem der damaligen Wohnhäuser von Vevey zu unter-
scheiden. Nach dem Dafürhalten von Kennern ist es wahrscheinlich, daß
es im Auftrag von Cailler gemalt wurde.

In dieser Mühle erlebte der junge Fabrikant Freud und Leid eines Grün-
ders. An Schwierigkeiten fehlte es ihm nicht! Die Beschaffung der Roh-
stoffe war äußerst schwer; denn die gegen England gerichtete Kontinental-
sperrung Napoleons, die 1806 begann und mit seinem Sturz 1815 zusammen-
brach, hatte Handel und Wandel auf dem europäischen Festland weit-
gehend gelähmt. Die Transporte waren lange und teuer. Nicht nur die
Kakaobohne, auch der Zucker war selten, obgleich Napoleon große An-
strengungen machte, in Deutschland Zucker aus Zuckerrüben herstellen
zu lassen und damit den Rohrzucker zu ersetzen. Cailler unternahm weite
und kostspielige Reisen, um sich die nötigen Rohstoffe zu sichern.

Neben der Sicherstellung des Rohmaterials beschäftigte ihn unausge-
setzt sein Hauptproblem: die Mechanisierung der Fabrikation. Er entwarf
ständig neue Maschinen oder Verbesserungen an den bestehenden. Waren

sie auch einfach, so stellen sie doch die Vorläufer der späteren Mischmaschinen und Längsreibmaschinen dar.

Eine Neuerung, die die Aufmerksamkeit des Publikums auf sich zog, war die Form, in welcher Cailler seine Schokolade auf den Markt brachte. Während die Italiener bis anhin ihre Schokolade in Gestalt einer Wurst verkauften, ließ Cailler längliche «Brote» daraus formen. Von der Brotform war der Weg zur Tafel nicht mehr weit. Er führte zum Guß der Tafeln bleierne und eiserne Formstücke ein; die ersten Schokoladen dieser Art dürften am ehesten mit der heute noch bekannten Bloc-Schokolade zu vergleichen sein.

Schon früh erkannte Cailler die Bedeutung der Verpackung für den Vertrieb seines Erzeugnisses; der Geschäftsherr entwarf Marken, Etiketten und den Aufdruck selbst und überließ die Gestaltung dem Geschmack des Kupferstechers oder Lithographen. So geschah es auch bei Cailler, der am 9. März 1821 beim Lithographen Vollmar in Lausanne Schokolade-Umschläge bestellte: 1000 rechteckige, 1000 quadratische und 3000 von «mittlerem Format». Cailler bemerkt dazu: «Beigeschlossen finden Sie drei Zeichnungen, so wie wir unsere Etiketten für die Schokolade wünschen. Wir bemerken, Sie möchten darnach die Zeichnung so hübsch als möglich machen und darum herum eine geschmackvolle und einfache Verzierung.»

So war François-Louis Cailler Erfinder, Fabrikant, Grafiker und Verkäufer in einer Person. Er arbeitete ständig an seinem Produkt, das Jahr um Jahr bekannter und beliebter wurde. Aber es war nicht leicht, auf einen grünen Zweig zu kommen. So schrieb er 1832 an einen Kunden: «Wenn ich alles berechne, so bleibt mir sehr wenig», und er zählt auf: Der Ausfuhrzoll, den der Kanton Waadt erhebt, die Fracht, die Kommission des Wiederverkäufers...» Man hat sich eine Welt vorzustellen, wo an jeder Kantonsgrenze der Zöllner den Schlagbaum vor dem Pferdefuhrwerk erst hob, nachdem für jeden Zentner Gewicht die vorgeschriebenen Gebühren erlegt waren. Und es gab Kantone, die noch Ausfuhrzölle, nicht bloß Einfuhrzölle erhoben!

Um so größer war Caillers Genugtuung, als seine Schokolade auch in Frankreich Anklang fand. Nicht ohne Stolz zeigte er seinen Bekannten die begeisterten Anerkennungsschreiben seiner Kunden, unter denen sich auch ein Feinschmecker wie der Herzog von Talleyrand, Frankreichs langjähriger Finanzminister, befand.

Der Erfolg wuchs noch mehr, als Cailler dazu überging, neue Schokoladesorten zu schaffen. Er fügte der Mischung von Zucker und Kakao etwas Vanille oder Zimt bei und hatte damit den Geschmack des Publikums vorzüglich getroffen.

Aus dem ältesten Korrespondenzbuch

Das im Museum der Firma Nestlé befindliche erste Korrespondenzbuch F. L. Caillers beginnt im Januar 1821. Der erste Monat des Jahres weist 27, der zweite 22 Briefe auf; meist Offerten und Rechnungen, die aber alle von Hand geschrieben und im Korrespondenzbuch abgeschrieben oder mit gekürztem Inhalt wiedergegeben wurden. Aus dieser Quelle erfahren wir die älteste Preisliste schweizerischer Schokolade, doch fehlen zu den Qualitäts- und Preisangaben leider die Gewichte:

Gewöhnliche Schokolade, gezuckert, kostete	12 bis 14 Batzen
Feine Schokolade, gezuckert, kostete	15 Batzen
Gute Schokolade, gezuckert, kostete	16 Batzen
Feine Zimt-Schokolade, gezuckert, kostete	12 bis 17 Batzen
Feine Vanille-Schokolade (Nicaragua), gezuckert, kostete	19 bis 24 Batzen

Es dürfte sich um Gewichte von der Größenordnung von rund 100 Gramm gehandelt haben.

Eine Erinnerung, die eine besondere Bedeutung erhalten sollte, datiert vom 23. November 1828. Da schrieb Cailler ins Korrespondenzbuch ein, er habe an Philippe Suchard nach Neuenburg über Murten eine Kiste Schokolade gesandt und dafür Fr. 144.60 belastet. Suchard hatte damals mit seiner Schokoladefabrikation schon begonnen, und es mag sein, daß er Cailler persönlich kannte, stammte doch Caillers Gattin aus dem gleichen neuenburgischen Städtchen wie Suchard, aus Boudry, und da sie nur um wenige Jahre jünger war als Suchard, dürfte dieser mit der späteren Frau seines älteren Kollegen aufgewachsen sein. J. J. Sandoz erzählt in seinem Buch über Suchard von der Zerstörung des Rührwerks in der kleinen Fabrik von Serrières durch das Mißgeschick eines Mieters, den das Klappern der Maschine im Schlaf störte. Das legte wohl Suchards Fabrik für

Wochen still, so daß er die Schokolade für seine Konditorei in Neuenburg anderswoher beziehen mußte. Es ist nicht ausgeschlossen, daß er gerade Cailler bat, ihm aus der Verlegenheit zu helfen.

Der weitere Aufstieg von Caillers Unternehmen

Noch ein kurzes Wort über den Werdegang der Firma, die François-Louis Cailler im Jahr 1819 ins Leben rief und 1852 seinen beiden minderjährigen Söhnen — der eine zählte zwanzig, der andere siebzehn Jahre — hinterlassen mußte: Von 1840 bis 1862 wurde die Schokoladefabrikation an der Rue des Bosquets in Vevey betrieben; sie nahm einen solchen Aufschwung, daß sie 1863 in ein größeres Gebäude, genannt «La Clergère», am linken Ufer der Veveyse, unmittelbar südlich vom Bahnhof Vevey gelegen, verlegt werden mußte.

Im Jahr 1888 trat der Enkel Alexandre ins Geschäft ein, der 1898 unter Mithilfe seines Schwagers Louis Bellet die große Schokoladefabrik in Broc erbaute, die Fabrikation auf eine breite Grundlage stellte und große Entwicklungsmöglichkeiten schuf. Im Jahr 1911 erfolgte dann die Fusion der Firma Cailler mit den Firmen Peter und Kohler zu der «Peter, Cailler, Kohler, Chocolats Suisses S.A.», und 1929 vereinigte sich diese Schokoladefirma mit dem Nestlé-Unternehmen, das heute in 14 Ländern der Welt 17 Schokoladefabriken betreibt und das Lob der Schweizer Schokolade und anderer Schweizer Erfindungen auf dem Gebiet der Lebens-, Genuß- und Heilmittel auf dem ganzen Erdenrund verbreitet.

Hans Rudolf Schmid

