

**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 Schokolademarke 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 hinauskamen, 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-

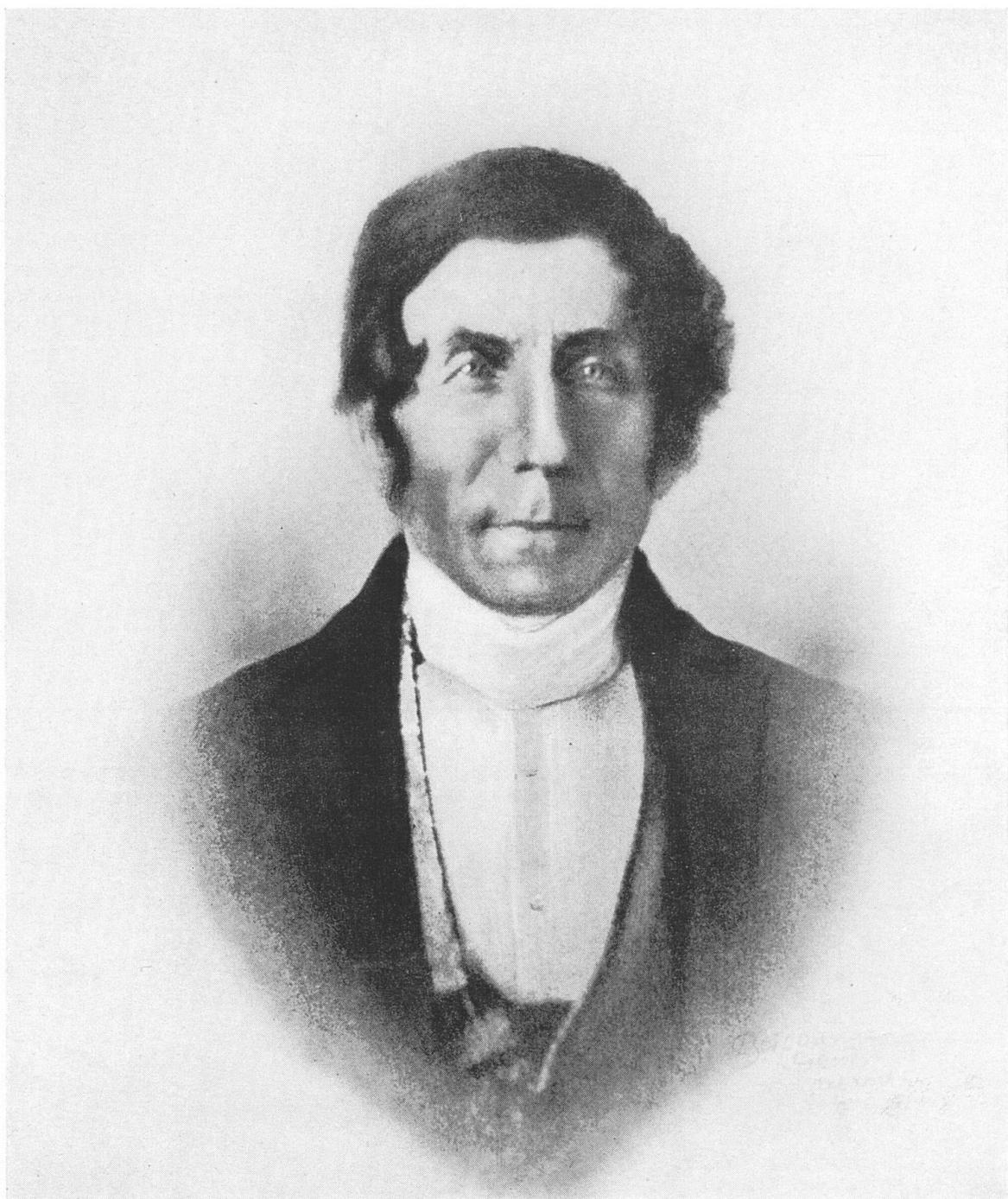
jährig, mit Marie Panchaud aus Lausanne die Ehe ein, wurde aber am 28. August gleichen Jahres von einer Typhusepidemie hinweggerafft. Sein Sohn Alexandre erblickte ein halbes Jahr nach dem Tode seines Vaters am 9. Februar 1866 das Licht der Welt. Der zweite Ehegatte der Witwe, Louis Gétaz († 1887) übernahm 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 Milchschokolade.

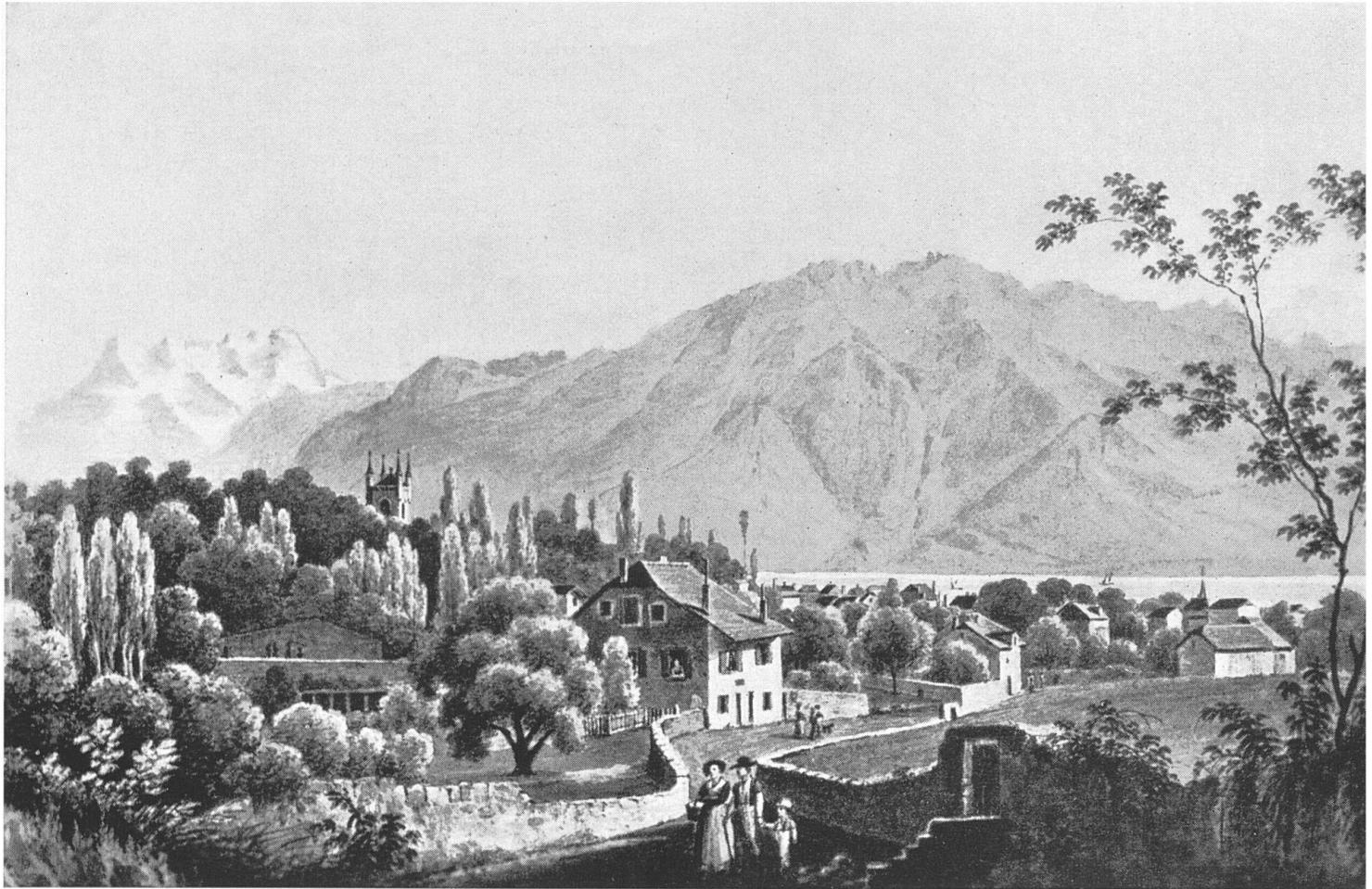
### *Lehr- und Wanderjahre*

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).

Le prix de 13 francs. Sur cette base il y a  
aussi envoi 3 francs pour l'envoi. D'autre part le résumé  
de nos recettes au 1<sup>er</sup> juillet 1818.

Représente une nouvelle facture montant à 13 francs.

Un franc courant 1 franc

Chocolat sucre ordinaire 12 francs à 14 francs Chocolat sucre fin et parfumé 12 à 17 francs

Chocolat sucre fin ordinaire 15 francs à 18 francs 12 à 19 francs

et sucre bon ordinaire 16 francs sur maragon - 16 francs

Chocolat sucre fin Nantilly 11 francs au parfumé - 32 francs

et sucre - 13 francs

Chocolat microscopique sucre Nantilly 19 francs à 28 francs et sucre - 24 francs. Fait le 3 mai.

Calculer. S. le prix de 14 francs. Partage de 3.

## Société commerciale.

24

Suivant acte régi par le notaire soigné,  
ce jour, il est constituée une Société au nom collectif  
de la commandite, pour continuer la fabrication de  
la commerce de chocolat existant à Vevey, depuis 1819,  
sous la raison de commerce François Louis Cailler,  
qui est conservée.

Les apports non commanditaires sont François-  
Louis-Alexandre Cailler, propriétaire de la même  
maison et Louis Gétaz allié Cailler, majorant,  
établie entre domiciles à Vevey. Ce dernier  
a seul le droit de gérer, administrer et signer  
pour la Société.

La Commandite sera de 50000 francs.  
Les effets de la fabrication remontent au  
1<sup>er</sup> avril 1867; ils finiront au 1<sup>er</sup> avril 1872.  
Recueilli le 12 juillet 1867.



◀ «Prix-Courant» aus dem ältesten Ge-  
schäftsbuch Caillers. Faksimile nach Cail-  
lers Handschrift.

Gründungsakt der Kollektiv- und Kom-  
manditgesellschaft der Schokoladefabrik  
François Louis Cailler von 1867. Louis  
Gétaz-Cailler wird darin als einziger Un-  
terschriftsberechtigter der Gesellschaft  
bezeichnet. Außerdem ist das Gründungs-  
jahr 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 Jahrmarkten 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 rauen, gebrillten 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. Geichwohl: 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 Spezereigeschäft 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 Überlieferung ist dieses Haus auf einem zeitgenössischen Aquarell abgebildet und kaum von einem der damaligen Wohnhäuser von Vevey zu unterscheiden. 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 Gründers. An Schwierigkeiten fehlte es ihm nicht! Die Beschaffung der Rohstoffe war äußerst schwer; denn die gegen England gerichtete Kontinentalsperrre Napoleons, die 1806 begann und mit seinem Sturz 1815 zusammenbrach, hatte Handel und Wandel auf dem europäischen Festland weitgehend gelähmt. Die Transporte waren lange und teuer. Nicht nur die Kakaobohne, auch der Zucker war selten, obgleich Napoleon große Anstrengungen 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 unausgesetzt 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 bemerkte 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 Kantongrenze der Zöllner den Schlagbaum vor dem Pferdefuhrwerk erst hob, nachdem für jeden Zentner Gewicht die vorgeschriften 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

