

**Zeitschrift:** Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

**Herausgeber:** Schweizerische Verkehrszentrale

**Band:** 61 (1988)

**Heft:** 11: Süsse Droge aus den Alpen : Schweizer Schokolade = Friandise alpestre : le chocolat suisse = La dolce droga dalle Alpi : cioccolato svizzero = Sweet temptation from the Alps : Swiss chocolate

**Artikel:** Verpackung ist die halbe Güte

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-773287>

### **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**

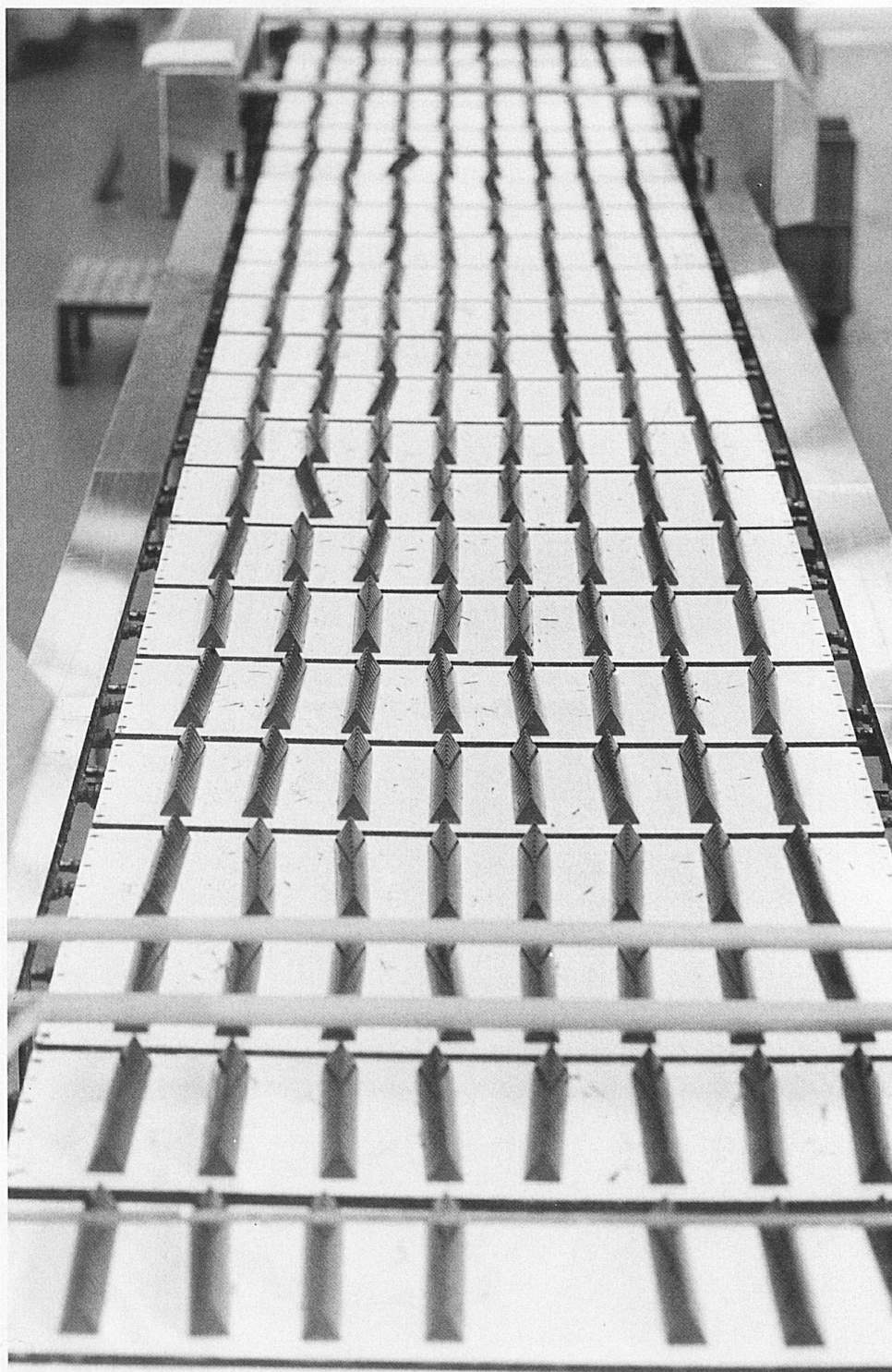
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 05.04.2026

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



34

32

34 Über Förderbänder gelangen die fertigen Schokoladeartikel in die Verpackungsräume, ohne je von Menschenhand berührt worden zu sein. Automatische Verpackungsmaschinen besorgen das Einwickeln der Tafeln. Bei einer Produktion von 100 Tonnen Schokoladetafeln an Spitzentagen verpackt die Maschine bis zu 150 Stück in der Minute.

35 Die erste Hülle aus Aluminiumfolie verschweisst die Tafel so hermetisch, dass sie einen wirksamen Schutz gegen Licht, Feuchtigkeit und Fremdgerüche bietet und ausserdem verhindert, dass sich das Aroma verflüchtigt

34 Les articles finis sont amenés par bandes transporteuses dans les salles d'emballage, sans qu'une main les ait touchés. Des machines d'emballage automatiques sont programmées en vue de l'enveloppement des tablettes. Pour une production quotidienne de cent tonnes, elles peuvent emballer chacune jusqu'à 150 tablettes par minute.

35 La première enveloppe est une feuille d'aluminium qui enferme la tablette hermétiquement pour la protéger de la lumière, de l'humidité et des odeurs extérieures, ce qui permet en outre d'éviter que l'arôme s'évapore

34 Senza nemmeno essere stati toccati da una mano, gli articoli finiti giungono nella sala d'imballaggio sui nastri trasportatori. Le tavolette sono incartate dalle macchine automatiche. Nei giorni di punta vengono prodotte fino a 100 tonnellate di tavolette e le macchine imballano fino a 150 pezzi al minuto.

35 La tavoletta viene dapprima avvolta in un foglio di alluminio saldato ermeticamente in modo da offrire protezione assoluta contro la luce, l'umidità, gli odori estranei; inoltre, viene impedita la volatilizzazione prematura dell'aroma

34 The finished chocolate products are transported on conveyor belts into the packing department without having been touched by the operators. Automatic machines wrap the slabs and bars. The production of bars of chocolate may attain 100 tonnes per day at peak output, and the machine then wraps up to 150 bars per minute.

35 The bars are sealed so hermetically in aluminium foil that they are effectively protected from light, moisture and outside odours; their own flavour is also retained unimpaired

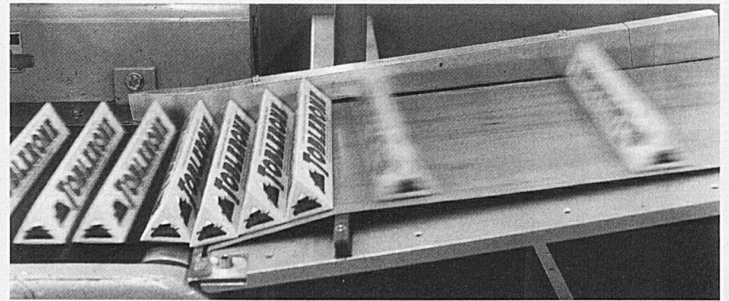


35

## Verpackung ist die halbe Güte

36 Zum Schluss wird jede Tafel von einem bedruckten Einwickelpapier umhüllt, auf dem Geschmacksrichtung, Zutaten, Gewicht und andere Informationen angegeben sind. Selbstverständlich fehlt auch der werbetreibende Name einer jeden Schokolade nicht. Mit den Spitzbergen der Schweiz spielt werbemässig etwa die gezackte, dreieckförmige Schokoladestange auf unserem Bild, die das Matterhorn in ihren Schriftzug aufgenommen hat. Mit jeder im Ausland verkauften Stange – 83 % der gesamten Produktion werden exportiert – verkauft sich auch ein Image der Schweiz

36 Enfin chaque tablette est recouverte d'une feuille de papier imprimé qui indique le genre de saveur, les additions, le poids et d'autres informations, notamment la marque de fabrique. La barre de chocolat triangulaire et dentelée que montre notre illustration, évoque par le dessin du Cervin les cimes alpines de Suisse. Chaque barre vendue à l'étranger – 83 % sont exportées – propage ainsi une image évocatrice de la Suisse

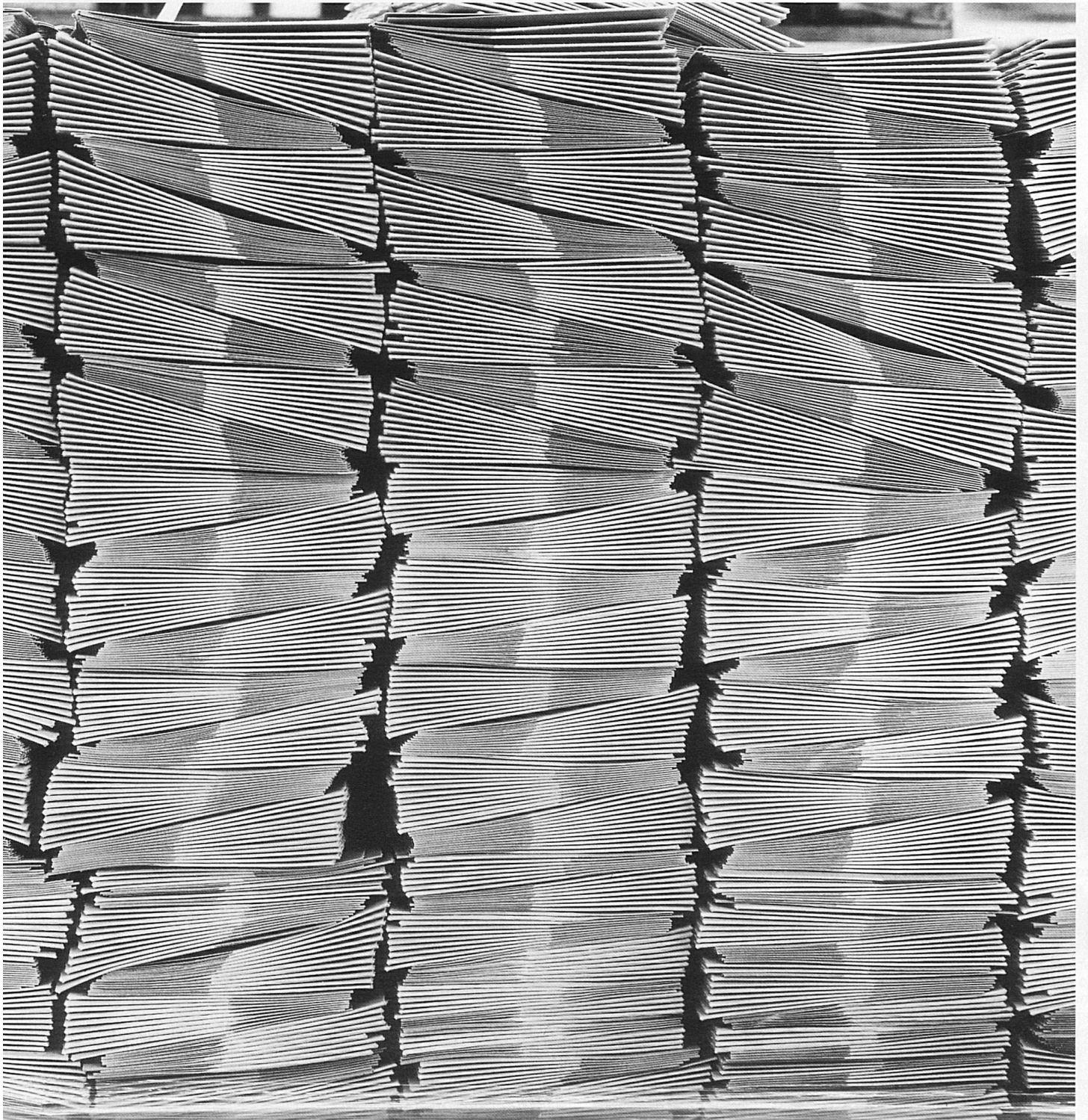


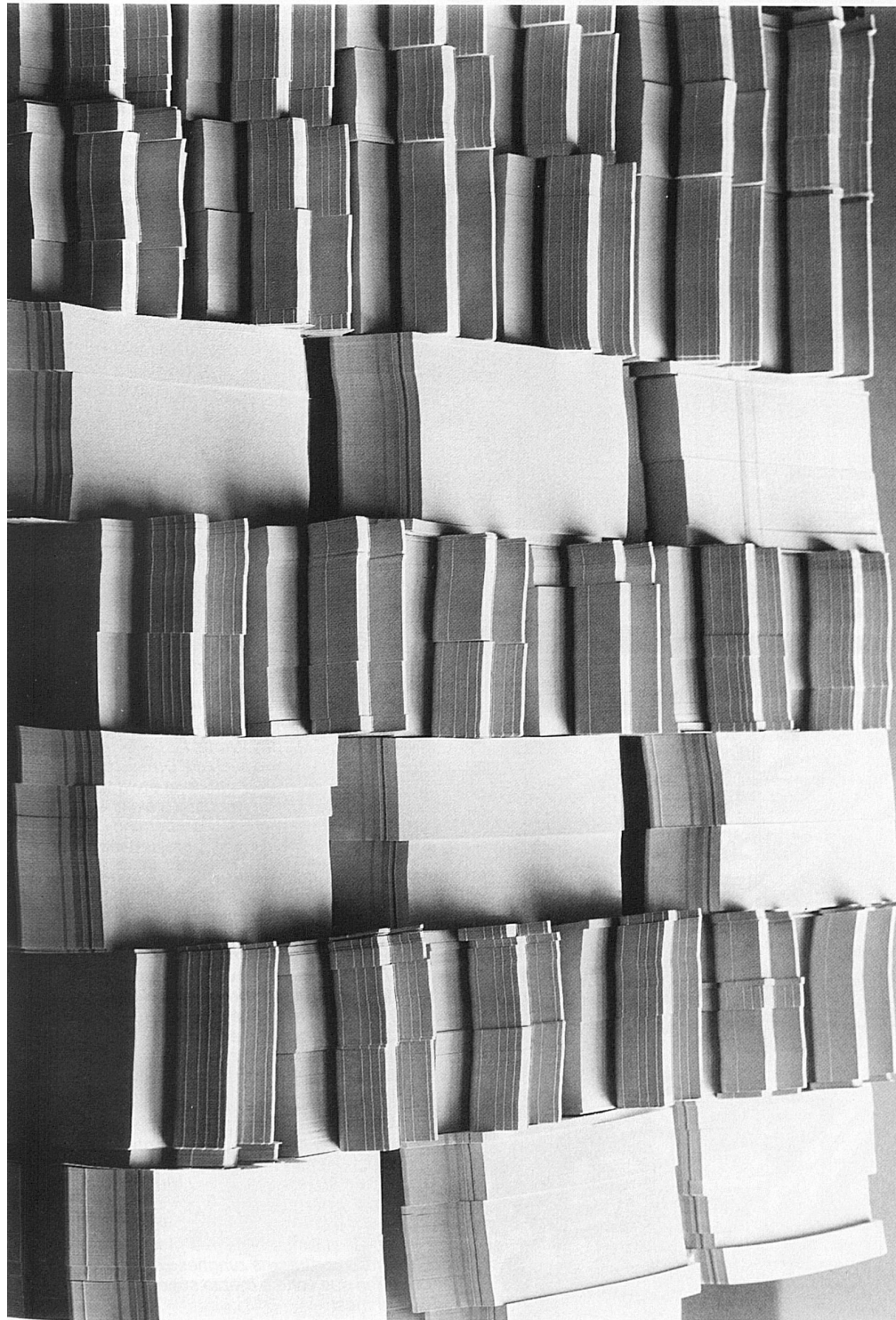
36

36 Infine, ogni tavoletta viene imballata nella carta sulla quale figurano le caratteristiche specifiche del cioccolato, gli additivi, il peso e informazioni d'altro genere. Non manca ovviamente il nome dato al singolo cioccolato che svolge un ruolo determinante nelle campagne pubblicitarie. Ad esempio, nell'immagine si vede il caratteristico cioccolato triangolare per il quale è stato scelto il Cervino come motivo di fondo della pubblicità. Ogni tavoletta venduta all'estero – l'83 % della produzione globale è destinato all'esportazione – è un contributo dato all'immagine della Svizzera

36 Finally every bar gets its printed wrapper on which flavour, additives, weight and other details are indicated. The name of the particular product is of course prominent. The toothed triangular bar shown here associates itself with the peaks of the Swiss Alps and has incorporated the Matterhorn in its logotype. Every bar sold abroad – 83 per cent of the total production is exported – thus conveys an image of Switzerland

33





38



39

37–39 Gefaltete und gestapelte Kartonhüllen im Verpackungslager  
37–39 Cartonages pliés et emballés dans le dépôt local d'emballage  
37–39 Gli imballaggi di cartone piegati attendono nell'apposito magazzino  
37–39 Cardboard wrappers folded and stacked in the packing store

35



40/41



40/41 Behandschuhte Hände verpacken in den Räumen der Swissair die im Flugzeug zum Kauf angebotenen Schokoladepfätzchen in Sechser-schachteln. Die mit einer Marzipanschicht be-deckte Schokolade wird in der Confiserie der Schweizer Fluggesellschaft eigens hergestellt

40/41 Dans les locaux de la Swissair, des mains gantées disposent dans des cartonnages à six compartiments les petits fours au chocolat qui sont vendus aux passagers dans les avions de la compagnie. Ils consistent en une rondelle de cho-colat recouverte de massepain et sont confec-tionnés spécialement dans une confiserie appa-rtenant à la Swissair

40/41 Nei locali della Swissair, mani protette dai guanti imballano i cioccolatini nelle scatolette a sei pezzi che verranno vendute durante il volo. Il cioccolato, ricoperto di marzapane, viene fabbrica-to nella confetteria della compagnia svizzera di navigazione aerea

40/41 On the Swissair premises gloved hands pack in boxes of six the chocolate sweets that are offered for sale on board Swissair planes. The chocolate is covered with a layer of marzipan; it is specially made in the confectionery depart-ment of the Swiss airline

42 Die mannigfaltigen Erzeugnisse, die einen be-stimmten Anteil an Schokolade enthalten oder mit Couverture überzogen sind, werden als Schokolade-Confiserie bezeichnet. In den Artikeln der Schokolade-Confiserie zeigt sich gleichsam das Können des Pâtissiers und Confiseurs. Ihre Auf-machung – besonders vor Festtagen wie Ostern, Sankt Nikolaus und Weihnachten – ist oft derart künstlerisch, dass dem Kunden das Dreinbeissen und somit Zerstören des Werks fast leid tut. Entsprechend hoch sind auch die Umsätze! In einer bekannten Zürcher Confiserie etwa betra-gen sie im Monat Dezember das Zweieinhalbfa-che eines andern Monats. November und Dezem-ber decken einen Viertel des Jahresumsatzes

42 On désigne sous le terme de confiserie au chocolat les diverses pâtisseries qui contiennent du chocolat ou en sont recouvertes. Le talent du pâtissier et celui du confiseur y sont associés. Leur présentation, témoigne de tant d'art et de perfection que le client en vient à regretter de devoir détruire l'ouvrage pour s'en délecter. Le marché est pendant ces périodes extrêmement animé. Dans une confiserie zurichoise renom-mée, au mois de décembre, les ventes atteignent deux fois et demie celles d'un autre mois

42 Gli svariati articoli che contengono una deter-minata quota di cioccolato o sono ricoperti da uno strato di cioccolato rientrano nella confetteria. Questi articoli sono il risultato dell'impegno e della capacità del pasticciere e del confettiere. Il tocco artigianale e la perfezione del prodotto sono tali, che a volte il cliente esita prima di distruggere l'opera con la sua ingordigia. Nel mese di dicem-bre, una nota confetteria zurighese realizza una cifra d'affari due volte e mezzo superiore a quella degli altri mesi

42 Many confectionery products contain a cer-tain amount of chocolate or have a chocolate coating. Here the confectioner can demonstrate his skills. His decorative productions are often so artistically made that the customer can hardly bring himself to bite into them and thus to destroy a little work of art. But they sell well, and bring rich returns. In one well-known Zurich pastry and confectionery store the turnover in December, is two-and-a-half times that of a normal month

