

Die Frau als Mitarbeiterin in der Schokoladenindustrie

Autor(en): **Nestlé / Peter / Cailler**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Frau in der Schweiz: illustriertes Jahrbuch für Frauen-Bestrebungen**

Band (Jahr): - **(1930)**

Heft [1-2]

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-327037>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Frau als Mitarbeiterin in der Schokoladenindustrie.

Die Arbeit der Frau steht beim Werdegang der Schokolade am Anfang und am Ende. Die Frau südlicher Zonen, der ostindischen Inseln und der meisten Tropenländer, sieht die Kakaopflanze wachsen und gedeihen. Wenn die kürbisähnlichen Früchte ihre Reife erlangt haben, dann beginnt ihre Arbeit. Unter den Gluthen der südlichen Sonne geht sie von Kakaobaum zu Kakaobaum und erntet die Kapseln, deren Inneres die wertvollen Kakaobohnen bergen, bis fünfzig an der Zahl, um am Tagesende ihren verdienten Lohn einzuheimsen. Die Ernte der Kakaofrucht ist zum großen Teil Frauenarbeit. Sie bildet den Anfang einer ganzen Reihe von Arbeiten, bei denen die Frau getreulich mithilft oder die sie sogar teilweise ganz allein übernimmt.

Nachdem die Kerne der Kakaofrucht zum Gären gebracht, oberflächlich gesäubert und getrocknet worden sind, beginnt, freilich nicht mehr im Ursprungsland des Kakaos, eine Frauenarbeit, die für die gesamte Schokoladenindustrie un- gemein wichtig ist: das Sortieren und Reinigen der Kakaobohnen. So mechanisch diese den Frauen übertragene Arbeit auch aussehen mag, so exakt und sorgfältig muß sie im Interesse einer großen, weltumspannenden Industrie ausgeführt werden.

Direkt ab Fabrik!

Herren-, Damen- und
Kinderkleiderstoffe,
Mantel-Sportstoffe,
Bettdecken, Strickgarne.

Große Auswahl!

Nur gute Qualitäten!

Wir senden gegen Nach-
nahme oder in Tausch an
Schafwolle oder alte Woll-
sachen.

Muster franko zu Diensten!

Tuchfabrik Entlebuch

Birrer, Zemp & Cie.

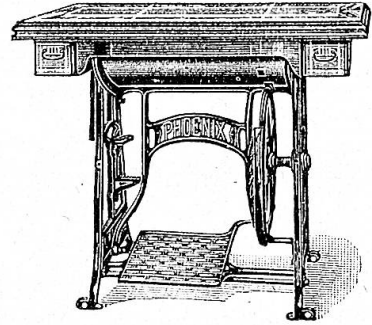
Einzigste Tuchfabrik in Entlebuch

PHOENIX-Nähmaschinen

sind die Bevorzugten in
Haushalt, Gewerbe, Industrie und
für Heimarbeit

Neueste Konstruktionen
Vornehme Ausstattungen

Verlangen Sie bitte Gratis-Katalog



ALBERT REBSAMEN A.-G.
RÜTI (Zürich)

Filialen:

Zürich, Thalacker 48 | St. Gallen, Poststr. 13
Winterthur, b. Strauss | Luzern, Burgerstr. 2

Sodann folgen eine Menge Prozeduren, die zum größten Teil der weiblichen Arbeitskraft von der Maschine abgenommen werden, wie das Rösten der Kakaobohnen, das Brechen der Kerne in der Brechmaschine, das Mahlen und Pressen der Bohnen, das Mischen, Walzen und Reiben bis zu einem sehr feinen Brei. Auch das Einfüllen und gleichmäßige Verteilen der Masse in die Metallformen, alles ist von Männerhand geleitete Maschinenarbeit. Wenn jedoch die abgekühlte Schokolade den Kühlraum verläßt, dann beginnt wieder die Arbeit der Frau.

Das Ausformen wird durch Frauen besorgt. Die zerbrochenen Stücke werden beiseite gelegt; die ganzen und tadellosen Tafeln, Formen, Förmchen und Gebilde jeglicher Art aber wandern zur „Einkleidung“ in den Einwickelsaal. Und dann kommt wieder Frauenarbeit, die ganz sicher in dieser Vollkommenheit von Männern nicht vollzogen werden könnte. Hatten Sie schon jemals Gelegenheit, einen Blick in einen solchen Einwickelsaal zu werfen? Ein Bild von einer Farben- und Formenpracht und einem flinken, geschickten Arbeiten sondergleichen tut sich hier dem Beschauer auf! Auf langen Tischen liegen die braunen, überaus appetitlichen Schokoladetafeln in großen Haufen. Und vor ihnen sitzen Frauen und Mädchen in eigener, kleidsamer Tracht. Jede Schokoladeform erhält ein Kleid und zwar jede Sorte ein anderes. Wahre Kunstwerke an Zeichnung, Farbengebung bilden

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.

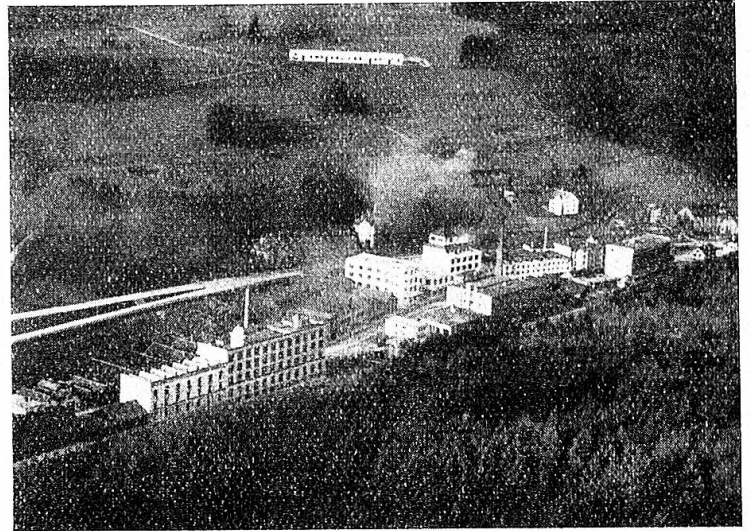
Die Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln in Kempttal ist ein guter Freund der Schweizerfrauen. Sie war es schon im vergangenen Jahrhundert und ist es heute mehr als je, da die Frauen die absolute Vertrauenswürdigkeit von Maggis's Suppenartikel erkannt haben.

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

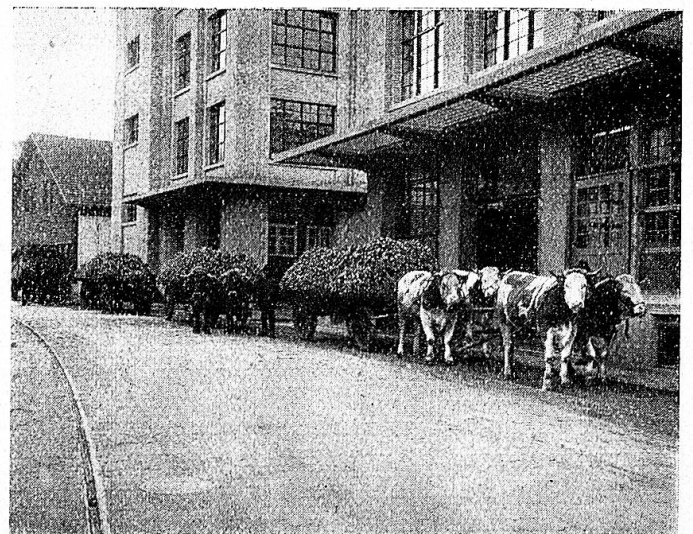
einen Kilometer weit der Kempt entlang zieht, unterrichtet uns das nachstehende Bild.



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 Gemüefeldern, die draußen vor den Fabrikatoren beginnen.

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