Ein Gang durch die Schokoladefabrik

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **17 (1927)**

Heft 15

PDF erstellt am: **23.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-637142

Nutzungsbedingungen

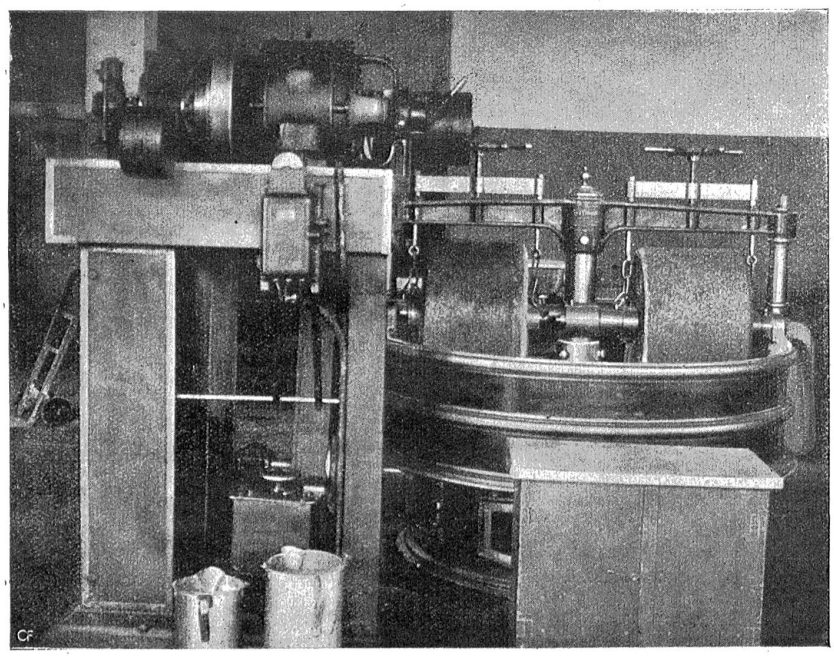
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Von der Schokoladefabrikation: Der Melangeur.

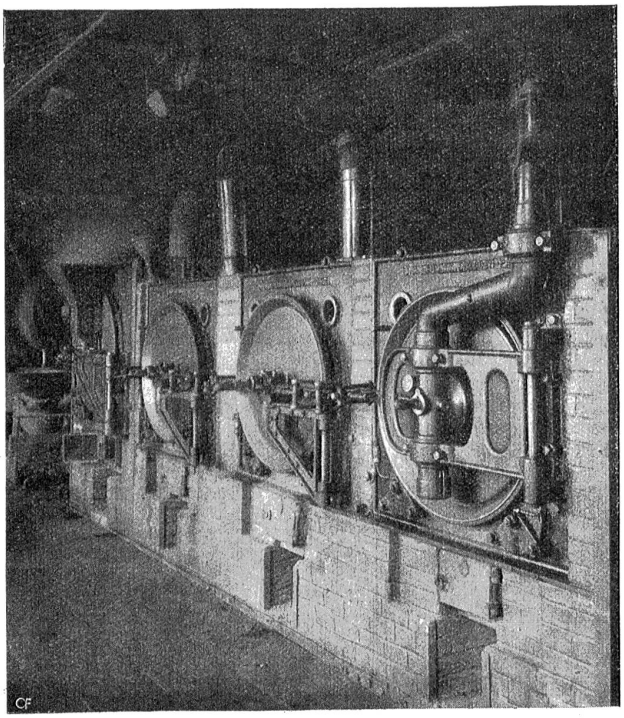
Dann werden die Kakaobohnen in großen rotierenden Trommeln über einem Kohlenfeuer geröstet. Von der Sorgfalt, mit der dieses Rösten geschehen ist, hängt das Aroma und die Haltbarkeit der Schokolade ab.

Nach erfolgter schneller Kühlung durch Ventilatoren werden in eigenartig gebauten Brechmaschinen mit Schotter- und Blasvorrichtung die Schalen entfernt. Die Abfallprodukte finden teils in der chemischen Industrie (als Teobromium), teils in der Landwirtschaft (als Mastfutter für die Schweine) Verwendung.

Die so gereinigten und entschalten Kakaobohnen werden nun in Mühlen mehrfach gemahlen; sie verwandeln sich dabei in einen flüssigen Brei. Durch hydrauliche Pressen, die mit einem Druck von 400 Atmosphären und mehr arbeiten, wird dieser Kakaobrei bis zu einem gewünschten Grade entfettet und in Kuchen gepreßt. Diese werden wieder zu einem feinen Pulver zerrieben und gesiebt, und dieses Kakaopulver wird nun entweder als solches verpackt und in den Verkauf gebracht, oder dann in der Schokoladefabrikation weiter verarbeitet.

Hier kommt der Kakao nun zunächst in eine Mischmaschine (siehe nebenstehende Abbildung), wo er in bestimmten Verhältnissen — die eben die Qualität und Individualität der Schokolade ausmachen — entweder nur mit Zucker, oder aber noch mit Milch, Mandeln, Haselnüssen, Honig usw. vermengt wird. Ein Zusatz von Kakaobutter verfeinert die Qualität.

Das Gemisch wird alsdann im Walzwerk zwischen eng aneinanderlaufenden Porphyr- oder Stahlzylindern mehrmals zerrieben und kommt dann als dicker Brei in die sogenannte Längsreibemaschinen (Conchen), wo es in großen 100 Kilogramm haltenden Eisentrögen durch viele Zentner



Die Rösterei.

schwere Gußwalzen während mehrerer Tage und Nächte bei einer gewissen Temperatur zu einer sammetweichen, glänzenden Masse verarbeitet wird.

Dach in den Garten. Der laute Schrei des Fallenden rief den Geistlichen endgültig wach. Mit geballten Fäusten trat er unter das Jungvolk und schrie in seinem schweren Greisenzorn: „Einstellen!“ Aber hinter ihm schrie ein zweiter Fallender, und Weiber, die sich um die beiden bemühten, jammerten laut auf: „Ach Gott, sie sind tot, sie sind tot!“

Die Spritze hielt inne, aber nun tobte Rötiwil in wilder Erregung, alles schrie untereinander, und ohne daß man wußte, wer den Schrei zuerst getan, sagte sich's von Mund zu Mund und verwandelte allen Uebermut in zornige Rachsucht.

„Das habt ihr nun von der verfluchten Predigt des Obermoosers! Landjäger her! Faßt ihn ab!“

(Fortsetzung folgt.)

Ein Gang durch die Schokoladefabrik.

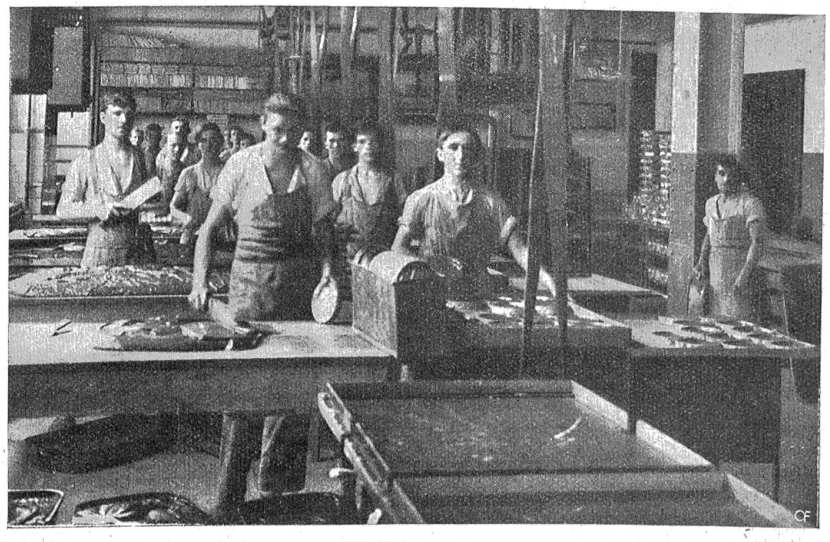
Die Schokoladeindustrie ist ein wichtiger Faktor der schweizerischen Volkswirtschaft geworden. Die Werte der Schokoladeausfuhr schwanken zwischen 50 bis 115 Millionen (1912—1919). Ueber 6000 Arbeiter und Arbeiterinnen sind in dieser Industrie beschäftigt. Wenn wir uns den Verdienst dazu denken, den der Umsatz von Schokolade in vielen tausend Läden und Kiosken des Inlandes dem schweizerischen Kaufmannsstande bringt, so können wir die volkswirtschaftliche Bedeutung der Schokoladeindustrie ermessen. Nicht zu vergessen ist, daß diese Industrie ein Qualitätsprodukt ist mit hochwertiger Arbeit, und daß sie in nicht geringen Mengen ein einheimisches Rohprodukt, die Milch, verarbeitet. Ein guter Teil der Einnahmen bleibt also im Lande.

Ein anderer Teil allerdings wandert wieder ins Ausland zum Ankauf des Kakaos und des Zuckers, der wichtigsten Rohstoffe der Schokoladefabrikation.

Wir laden unsere Leser zu einem kurzen Gang durch die Berner Schokoladefabrik Tobler ein, um ihnen den Prozeß der Schokoladeentstehung klar zu machen. Als bekannt darf vorausgesetzt werden, daß heute in den Schokoladefabriken die Maschinenarbeit dominiert.

Eine Maschine reinigt zunächst die Kakaobohnen vom Staub und führt sie dann über ein laufendes Band, wo feste Bestandteile, wie Steine ꝛc., die mitgelaufen sind, durch kundige Hände herausgelesen und entfernt werden.

Nun ist die Schokolademasse fertig. Es gilt nun, sie in bestimmte und feste Formen überzuführen. Jede Schokoladefabrik hat deren unzählige. Denn die Konkurrenz zwingt dazu, jede Gebrauchsform ausfindig zu machen, die dem Geschmack und dem praktischen Bedürfnis des konsumierenden Publikums paßt. So wird nun die Schokoladepasta von Arbeitern in die verschiedenen aus verzinntem Weißblech gestanzten und in starke Eisenrahmen gefaßte Formen gestrichen und auf den Klopftisch gebracht, woselbst die Formen automatisch auf und nieder geschlagen werden, damit keine Luftblasen innerhalb der Schokolade entstehen.

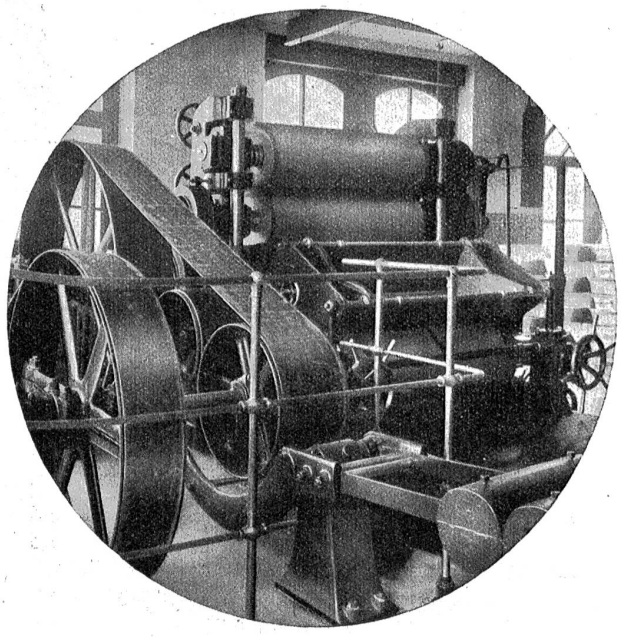


Die Einformerei.

Die gefüllten Formen kommen hernach auf mechanisch bewegten Laufbändern in Kühlschränke, die sie während zirka 20 Minuten durchlaufen, um dann in die Verpackräume zu wandern, wo sie von den Arbeitern und Arbeiterinnen durch Herausklopfen entleert werden. Zerbrochene Stücke wandern wieder in die Reibmaschinen zurück. Die gutgeratenen aber werden von den Arbeiterinnen in den Verpacksälen in Empfang genommen und dort von geschickten Händen oder wunderbar gebauten Automaten gewickelt und verpackt.

Die Verpackung und Versendung der Schokolade ist ein eigenes Kapitel. Auf alle möglichen Bedürfnisse und Umstände muß hier Bedacht genommen werden. Die überseeischen Sendungen müssen in Kisten mit Blechfütterung verpackt und luftdicht verschlossen werden, damit die Schokolade auf der Meerfahrt nicht verdirbt. Der Versenderaum einer Schokoladefabrik gleicht mit seinen Fächern für jeden Weltteil und jedes Land der Erde und seinen Karten und Schiffahrtsplänen an den Wänden recht einem Auswanderungsbureau.

Ein hochwichtiges Kapitel ist wieder das der Reklame. Ganze Fabrikabteilungen sind der Herstellung von Reklameformen und Packungen aller Art für die Schaufenster der



Walzwerk.

Läden reserviert. Wer einmal der Reklame Beachtung schenkt, die von unseren großen Schokolademarken wie Tobler, Suchard, Cailler, Kohler ꝛc. im In- und Ausland, in Zeitungen, Zeitschriften, auf Litfaßsäulen und Plakatwänden, in Kinderalbums und auf Schülerheftumschlägen in Szene gesetzt werden, der kann sich die geistige und künstlerische Arbeit zurechtdenken, die von der Propagandaabteilung der Fabrik geleistet wird.

Interessant und aufschlußreich wäre so ein Blick in die Bureaux der kaufmännischen und technischen Direktion einer großen Schokoladefabrik. Tausend Fäden laufen da von diesen Räumen aus in alle Welt hinaus, tausend Beziehungen müssen überdacht und geknüpft werden. So ist denn die Schokoladefabrik mit ihren physischen und geistigen Arbeitsstätten ein kleines, aber interessantes Abbild des großen Weltgetriebes, das die Produktion beherrscht.

Die Abbildungen unseres Aufsatzes betreffen die Schokoladefabrik Tobler A.-G. in Bern, und die Klischees dazu wurden uns aus dem Verlag der „Zürcher Wochenschau" in Zürich freundlichst zur Verfügung gestellt.

Osterblumen und Volksglaube.

Eine der ersten Osterblumen, die der Frühlingssonnenschein hervorlockt, ist die weiße Osterblume, das bekannte Buschwindröschen, das oft schon im März hauchzart aus seinem weichen Grün herausleuchtet; seine gelbe und weitaus seltenere Abart wird als gelbe Osterblume bezeichnet. Da man in früherer Zeit glaubte, daß die Blüten der zarten Pflanze sich nur bei Wind öffneten, nannte man sie Windröschen oder Buschwindröschen. An sie knüpft sich der Glaube, daß man Kränze der Blüte auf der bloßen Haut tragen sollte, um dadurch Kraft zu gewinnen, vermutlich deshalb, weil sie eine der ersten Blüten war, die von der Sonne die Kraft zum Erschließen erhalten hatte.

Auch die giftige Küchenschelle, auch Kuhschelle genannt, ist eine Osterblume, da sie wegen ihrer glockenähnlichen Blütenform auch Osterschelle heißt. Ihr wiederum wird die Kraft, Wunden zu heilen, zugeschrieben, wie denn auch Eier, die man mit ihrem Saft grün färbt, heilkräftig sein sollen. Eine andere der allerersten Frühlingsblumen gilt gleichfalls als Osterblume und zwar das Maßliebchen, das seine zierlichen, kleinen Blütensterne oft sogar schon an warmen Wintertagen öffnet. Wohl aus diesem Grunde war es auch der Frühlingsgöttin geweiht. Ein merkwürdiger Aberglaube knüpfte sich einst an das Maßliebchen, nämlich der Brauch, daß man am Tage der großen Frühlingsfeier Maßliebchen verzehren mußte, um das Jahr hindurch Appetit zu haben. Außerdem war es aber auch die Blüte, mit der man den großen Festpokal bekränzte, ehe aus ihm der erste Segenstrunk getan wurde.