Wie entsteht die Schokolade? ; Eine Menagerie für Fernsehtiere

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **50 (1957)**

Heft [1]: **Schülerinnen**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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

Täglich kommt die frische Milch aus dem Greyerzerland mit dem Lastwagen zur Schokoladefabrik Villars in Freiburg. Auf der Rampe Kakaosäcke.

WIE ENTSTEHT DIE SCHOKOLADE?

Zu allen Zeiten war der Mensch auf Süssigkeiten versessen. In früheren Jahrhunderten standen ihm zur Deckung seines Zuckerbedarfs praktisch nur verschiedenartige Früchte und Bienenhonig zur Verfügung. Erst viel später, mit der Entwicklung des Weltverkehrs und der Industrie, kamen auch der Rohr- und der Rübenzucker auf, die mit der Zeit zu unentbehrlichen Nahrungsmitteln wurden. Der Befriedigung des Süssigkeitsbedürfnisses dienen ferner gesüsster Kakao und Schokolade, die längst aus einstigen Näschereien für vermögliche Leute zum täglichen Bedarf vieler Menschen geworden sind. Die prächtigen Schaufensterauslagen der städtischen Konfiserien sind uns so zur Selbstverständlichkeit geworden, dass wir uns kaum mehr Gedanken darüber machen, wie alle diese Gaumenherrlichkeiten eigentlich entstanden und

wie die Rohmaterialien dazu aus fernen Erdteilen zu uns gekommen sind.

Eine kurze Rückschau mag daher am Platze sein. Die Heimat des nur 5 bis 15 m hoch wachsenden Kakaobaumes ist Mittelamerika und das nördliche Südamerika. Als Cortez im Jahre 1519 in Mexiko eindrang, stellte er dort neben vielen andern Merkwürdigkeiten fest, dass die Mexikaner ein aus den Bohnen des Quacahaultbaumes zubereitetes Getränk genossen, das sie «Chocolatl» (choco = Kakao, latl = Wasser) nannten. Die Spanier brachten die Kakaobohnen auch nach Europa. Der Genuss dieses kräftigenden Getränks – Kakao enthält das Anregungsmittel Theobromin, das ähnlich wirkt wie das Coffein im Kaffee – blieb jedoch vorerst nur begüterten Kreisen vorbehalten. Schon im 16. Jahrhundert stellten die Spanier und Angehörige anderer Mittelmeerländer neben dem Getränk aus einem Gemisch von geriebenen Kakaobohnen, Rohrzucker und Vanille auch eine teigartige Masse her, die sie zu Würsten formten und in getrocknetem Zustande durch fahrende Händler, sogenannte «cioccolatieri», vertreiben liessen. Aus diesen handwerklichen Anfängen der Schokoladebereitung entwickelte sich mit der Zeit in grossen Teilen Europas, insbesondere auch in der Schweiz, schliesslich eine blühende Schokoladeindustrie.

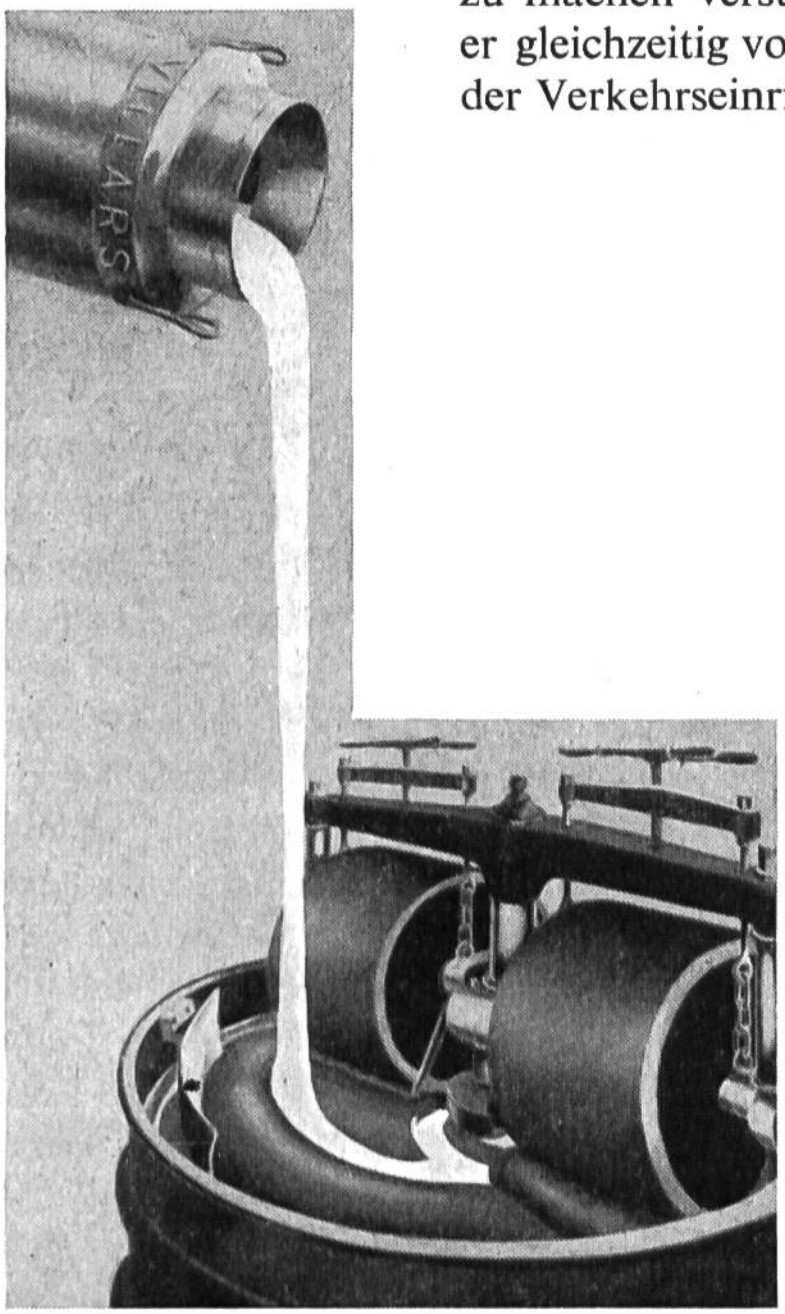
Zur Schokoladefabrikation braucht es ausser Kakaobohnen grosse Mengen Rohr- und Rübenzucker und, je nach den Schokoladesorten, auch ein gehöriges Quantum Milch und viele andere Zutaten. Die schweizerische Schokoladeindustrie verbraucht jährlich allein etwa 40 Millionen Liter Milch. Für die Fabrikation der Milchschokolade kann entweder nur Milchpulver oder Pulver und frische Milch oder nur frische Milch verwendet werden. Zur Herstellung der Villars-Schokolade zum Beispiel dient nur frische Alpenmilch – die regelmässig und zuverlässig geprüft wird –, was nicht ohne Einfluss auf Qualität und Geschmack der Schokolade bleibt. Es mag die jungen Pestalozzikalenderleser übrigens interessieren, dass die Schokoladefabrik Villars in Freiburg von Wilhelm Kaiser, dem Bruder von Bruno Kaiser, Schöpfer unseres schönen Kalenders, im Jahre 1901 gegründet und in zäher Aufbauarbeit zu einer Firma von Weltruf entwickelt worden ist.

Ernte der bis 20 cm langen Kakaofrüchte, in denen die Kakaobohnen in einem süsslichen Mus eingebettet sind.

Die Schokoladebereitung beginnt mit dem nochmaligen Verlesen der importierten, gereinigten Kakaobohnen. In Röstmaschinen werden die Bohnen aufgeschlossen, in Schäl- und Brechmaschinen geschält und gebrochen, worauf der Kakao im Walzwerk zu einer breiigen Masse zermalmt wird. Zu dieser Masse kommen der vorher gesiebte Zucker und, je nach Sorte, die schmackhafte Milch und weitere Zutaten wie Vanille, Mandeln, Haselnüsse, Honig oder Früchte. Nach sorgfältigem Mischen im Mélangeur folgt die weitere Verarbeitung im Fünfwalzwerk und in der Längsreibemaschine zwecks Verfeinerung und Erhöhung der Schmelzbarkeit der Schokolade. Die halbweiche Masse gelangt zur Formung in die Eintafelmaschine und auf den Klopftisch, worauf das Verpacken von Hand oder automatisch folgt. Besondere Apparate dienen auch der Herstellung der köstlichen Oster- und Weihnachtsartikel.

Die Schokoladeindustrie der Schweiz hat Weltgeltung. Neben den

USA, Deutschland, Frankreich und Holland hat unser Land den bedeutendsten Kakaoverbrauch der Welt. Dabei verzehrt der Schweizer aber längst nicht alle im eigenen Lande erzeugte Schokolade. Ein grosser Teil geht als hochwertige und von verwöhnten Gaumen gesuchte Exportware in fast alle Teile unseres Erdballs. Diese industrielle Aufwertung eines tropischen Erzeugnisses befruchtet auch unsere Milchwirtschaft und die noch junge Industrie für die Herstellung von Verpackungsmaterialien. Der Kakao ist, ohne dass dies stark beachtet wurde, zu einem wichtigen Wegbereiter des Zuckerabsatzes auf dem Weltmarkt geworden. Dieses Beispiel zeigt auch, wie sich der moderne Mensch die Erzeugnisse aus aller Welt dienstbar zu machen versteht und wie abhängig er gleichzeitig vom guten Funktionieren der Verkehrseinrichtungen geworden ist.



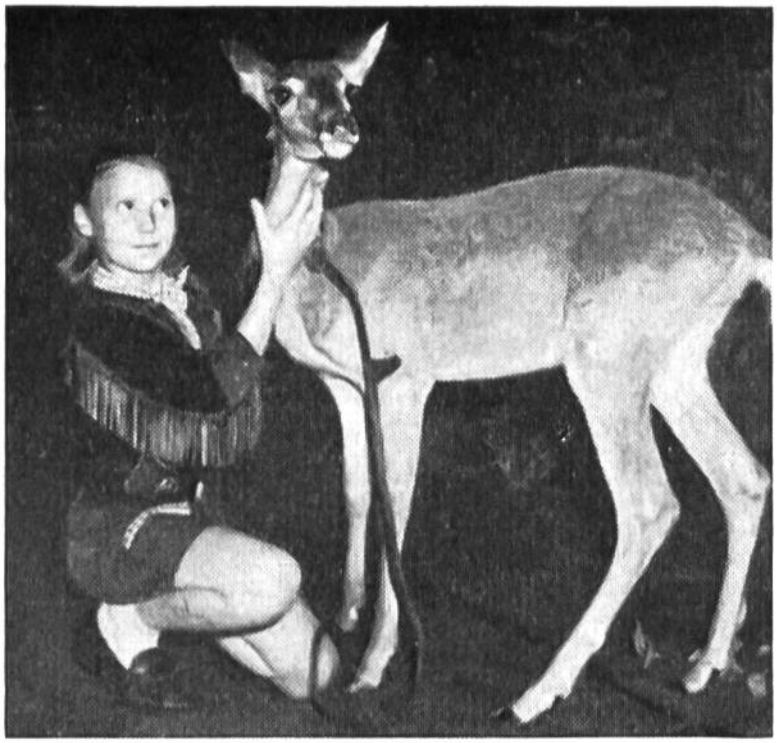
Der Mélangeur vermischt die Kakaomasse mit der frisch verarbeiteten Schweizer Alpenmilch.

Eileen Carlson inmitten der einzigartigen Menagerie für Fernsehtiere in New York.

EINE MENAGERIE FÜR FERNSEHTIERE

In den Theaterstücken, welche die amerikanischen Fernsehprogramme vorführen, besonders in den bei den Kindern sehr beliebten Märchensendungen, treten oft allerlei Tiere auf, von der Ente bis zum Esel oder vom weissen Kaninchen bis zum Ziegenbock. Und zwar müssen das blitzsaubere und studiogewöhnte Tiere sein. Ein Esel, der erschrickt, wenn der Kamerawagen drohend auf ihn zufährt, oder ein Hirsch, der Reissaus nimmt, wenn die blendenden Scheinwerfer auf ihn gerichtet werden, würden eine klägliche Rolle spielen. Es ist also gar nicht einfach, geeignete Tiere jeweils zur Stelle zu haben, um die Wünsche der Fernsehregisseure zu befriedigen.

Das brachte eine geschäftstüchtige Amerikanerin in New York auf den Gedanken, eine Menagerie mit den am meisten verlang-



Die kleine Tierfreundin mit einer kameragewohnten Hirschkuh.

Das weisse Ziegenböcklein wird oft auf den verkehrsreichen Strassen spazierengeführt.

ten Fernsehtieren einzurichten und diese auf Wunsch den Studios auszuleihen. Die Idee erwies sich als vorzüglich; es besteht eine ständige und lebhafte Nachfrage nach diesen vierbeinigen Stars, die so sehr an die Fernsehkameras und an den Betrieb in den Studios gewöhnt sind, dass sie sich trotz Maschinen, Lärm, Scheinwerfern und Durcheinander nicht im geringsten aus der Ruhe bringen lassen und sich völlig natürlich benehmen.

Die grösste Freude an dieser einzigartigen Fernseh-Menagerie hat wohl das Töchterchen der Besitzerin. Es darf bei der Pflege der Studiotierchen mithelfen und einige sogar ganz allein besorgen. Zu seinen Lieblingen gehört ein schneeweisses Kaninchen. Häufig darf die kleine Tierpflegerin auch bei den Proben helfen u. bei den Aufnahmen mitwirken. H.