Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 46 (1942-1943)
Heft: 1

Artikel: Schokolade
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-663383

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: 13.07.2025

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

den Flüßchen entlang, bis es endlich die Höhe erreicht hat. Dann rumpelt es ein wenig schneller in seinen ausgeleierten Schienen bis ins Städtchen, in dem wir vorläufig unsere Zelte aufgeschlagen haben.

Es hat einen See, drei Kirchen, viele Gaststätten, viele alte, wetterbraune Holzhäuser und Bewohner, die alle Iten heißen. Schuhmacher Iten, Bäckerei Iten, Handlung Iten — alles heißt Iten. Wie die Post die einzelnen Iten auseinander halten kann, bleibt ein Geheimnis. Für uns aber ist es sehr angenehm und unterhaltsam, denn immer, wenn wir einem Einwohner begegnen, grüßen wir: „Grüß Gott, Herr oder Frau Iten." In zehn Fällen passiert es nur einmal, daß die betreffende Person den Kopf schüttelt und nicht auf diesen Familiennamen hören will.

Ringsum erheben sich Berge, hohe Berge, niedere Berge, Waldkuppen, Grashügel und sonstige Erhebungen, wie überall im Schweizerland. Hier gibt es nur wenige Apfelbäume. Mostbirnen und sich rot färbende Kirschbäume sind alles, was da wächst. Dafür aber grüßt ein schneebedeckter Wald zu uns herunter, der uns kalten Wind beschert. Fröstelnd stapfen wir auf den nassen Wiesen herum und sehnen uns nach den Niederungen, in denen wir auf Schritt und Tritt schwer behangenen Obstbäumen begegneten.

Und nun die Kleinstädter. Vor allem — Kinder, viele Kinder, und alte Frauen und Männer gibt es. Die jungen Männer werden im Aktivdienst sein; und die Mädchen, wo sind sie? Vielleicht — nein, gewiß stecken sie in den niederen Stuben der braunschwarzen Holzhäuser und spähen durch die Vorhänge, wenn wir auf den wenigen Straßen vorbeimarschieren. Vater und Mutter werden über sie wachen, weil sie uns Burschen aus der Großstadt nicht über den Weg trauen. Vielleicht nicht ganz zu Unrecht, aber es wäre gewiß nicht so schlimm . . ., und vor allem unterhaltsamer.

Ungetrübte Sympathie genießen wir bei den Buben. Sie rennen uns nach, mit ihren Hosen, die eine Spanne unter dem Knie aufhören. Sie begrüßen uns mit Achtungstellung und heben im Vorbeigehen die Hand zum struppigen Kopf. Ihre Holzböden sind schief getreten, die Strümpfe vielfach gestopft und die Kittel oft zu groß, aber sie fühlen sich trotzdem wohl darin. Mit ernsten und oft altklugen Gesichtern gucken sie in die Welt hinaus. Sie runzeln gerne ihre Stirnen, was von der strengen Arbeit kommen mag, die sie auf ihren Höfen leisten müssen. Sie hüten das Vieh, sie hacken Holz und graben Kartoffeln aus, alles Arbeiten, von denen Großstadtkinder keine Ahnung haben.

Wenn der Himmel bedeckt ist und ringsum auf den waldigen Höhenzügen Nebelschwaden liegen, dann könnte man glauben, daß es außer unserem Städtchen nichts mehr auf der Welt gäbe. Sobald aber die Sonne lacht, und das tut sie oft und ausgiebig, dann liegt der See wie in einem Schmuckkästchen eingebettet, das tiefblaue Wasser glänzt mit Silberwellen und die wetterbraunen Holzhäuser stehen wie Spielzeugdörfchen malerisch in die grüne Landschaft gesetzt.

Es ist gut leben in unserem Städtchen. Wenn wir einst aus dem Aktivdienst entlassen sind und als Zivilisten irgendwo die Ferien verbringen möchten, dann wird bestimmt der eine und andere ins Kleinstädtchen zurückkehren und den entschwundenen Tagen nachsinnen.

SCHOKOLADE

Der große Botaniker Bunge, der im 19. Jahrhundert lebte, hat einmal den Satz aufgestellt: „Es ist kaum möglich, Nahrung in konzentrierterer Form mit sich zu tragen, als in Gestalt von Schokolade."

Sie führt dem Körper Fett, Eiweiß und Stärkemehl zu und ist somit ein Nahrungs-Anregungsmittel und außerdem eine Leckerei. Die Fachleute auf dem Ernährungsgebiet haben ausgerechnet, daß 110 Gramm guter Schokolade gleich ½ Liter Milch, einen Nährwert von zirka 700 Wärme-Einheiten für den menschlichen Körper besitzen. Das genügt für eine Mahlzeit vollkommen, wenn man die Erfahrungstatsache zu-

grunde legt, daß der Mensch zum Leben täglich 2800—3000 Wärmeeinheiten oder Kalorien bedarf.

Unsere Schweizer Schokolade ist für uns Schweizer des 20. Jahrhunderts ein Begriff. Daß sie auch ein Begriff für das Ausland wurde, verdanken wir der Rührigkeit, der jahrelangen, umsichtigen und durchdringenden Arbeit unserer Schokolade-Industrien, die kein Opfer gescheut haben, um der Schweizer Schokolade den Weg in das weite Gebiet des Auslandes zu bahnen.

Wenn wir ein klein wenig Schokolade-Geschichte betreiben wollen, so müssen wir zunächst nach Amerika wandern; dort wurde bereits vor der Ankunft der Spanier Kakao genossen und der Kakao-Baum kultiviert. Kolumbus zwar erwähnt nichts von einem Kakao-Getränk, er weiß nur, daß man den Samen des Baumes, die Kakaobohne, als Münze benutzt habe. Cortez dagegen berichtet aus seinen Kriegszügen zur Eroberung Mexikos (1519—1521), daß die Azteken ein Getränk aus Kakaobohnen herstellten, und die Samen zugleich als Münze benützten. Der Kakao aber war bereits bei den von den Azteken um das Jahr 1325 unterjochten Tolteken wenigstens ein Jahrtausend vorher bekannt. Beiden Völkern waren die Kakaobohnen die einzige gangbare Münze, in der auch die Provinzen ihre Steuern bezahlten. Cortez fand bei Montezuma ein riesiges Kakaolager im Werte von 2½ Millionen Pfund.

Die Kenntnis des Kakaos blieb für Europa lange Zeit nur auf Spanien beschränkt. Im Jahre 1520 kamen die ersten Schokoladen und Kakaobohnen dorthin. Der Italiener Carletti, als Weltumsegler bekannt, lenkte im Jahre 1606 von einer Reise aus Westindien zurückkehrend, seine Landsleute auf den Genuß des Kakaos. Die Aufnahme der „süßen Fracht" stieß, wie alles Neue, zuerst auf mancherlei Widerstand, jedoch eroberte sich der Kakao durch die ihm nun einmal eigene Schmackhaftigkeit sehr bald viele Liebhaber. Die nächsten Märkte, die sich dem Kakao öffneten, waren England und Deutschland. Nach Frankreich wurde der Kakao um das Jahr 1615 durch Anna von Oesterreich, die Gemahlin Ludwigs XIII. importiert. Hier hatte die Schokolade gegen viel Mißtrauen anzukämpfen. So schrieb die Marquise de Sevigné ihrer Tochter in bezug auf das neue Getränk: „Il vous flatte pour un temps, et puis vous allume tout d'un coup une fièvre continue, qui vous conduit à la mort." (Man sieht, was die Einbildung alles vermag.)

In England wurde das erste Schokoladenhaus im Jahre 1667 eröffnet. Die Einführung in Deutschland erfolgte durch den Leibarzt des Kurfürsten Friedrich Wilhelm von Brandenburg. In vielen alten Apothekertaxen findet man unter dem Namen „Scoculata Indica" Schokolade als Stärkungsmittel aufgeführt. — Die Taxe dafür war: 1 Lot Schokolade 2 Groschen.

Bei uns in der Schweiz ist die jetzt so blühende Schokolade-Industrie erst im 19. Jahrhundert aufgekommen.

Im Jahre 1819 begann an den Ufern des Léman Herr F. C. Cailler damit, Schokolade auf mechanischem Wege zu erzeugen. Diesem Gründer der heutigen Weltfirma folgte im Jahre 1826 auf ähnlichem Wege Herr Ph. Suchard. Ihm kommt das Verdienst zu, die Bedeutung der Reklame für die neue Industrie erkannt und angewandt zu haben. — Die Tobler Schokolade sieht ihre Geburtsstunde im Jahre 1868, zu welcher Zeit der Appenzeller Jean Tobler im Verein mit seiner tüchtigen Frau in der Länggasse zu Bern eine Konfiserie übernahm, aus der heraus sich die heutige große Firma entwickelte.

Im Jahre 1875 begann Herr Daniel Peter in Vevey seine ersten Versuche, der Mischung von Kakao und Zucker zur Fabrikation von Schokolade eine Beigabe von Milch zu geben. Damit war eine neue Erfindung gestartet. Groß waren die technischen Schwierigkeiten, die sich dem Erfinder entgegenstellten. Mußten doch zunächst Mittel und Wege gesucht werden, um die Milch in einen konservierungsunfähigen festen Zustand überzuführen. Heute haben die beiden größten Milchschokolade-Produzenten eigene Milchsiedereien.

Redaktion: Dr. Ernst Eschmann, Zürich 7, Rütistraße 44. (Beiträge nur an diese Adresse!) Unverlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden. Druck und Verlag von Müller, Werder & Co. AG., Wolfbachstraße 19, Zürich Telephon 2 35 27