

[Impressum]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **46 (1942-1943)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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>

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 Frucht“ 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 flatta 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 aufgekomen.

Im Jahre 1819 begann an den Ufern des Léman Herr F. C. Caillet 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 Ke-klame 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 Milchsiebereien.