

Confiserie Chardon Zürich

Kurzer Abriss der Firmengeschichte

Edouard Chardon, der Gründer der Confiserie Chardon, wurde am 19. September 1882 in Genf geboren. Seine Jugend verbrachte er in Chexbres-Chardonne (Kt. Waadt). Mit 16 Jahren trat er in Bern bei Konditor Krauser in die Lehre. Im Lehrvertrag, 1898 abgeschlossen, wurde das Lehrgeld für die dreijährige Lehrzeit auf Fr. 300.-- festgelegt. Den Lehrvertrag für Edouard Chardon unterschrieb seine Mutter, eine gelernte Modistin. Bei seinem Lehrmeister in Bern erlernte Edouard Chardon auch die Herstellung von Schokoladetafeln und hatte diese - nach Arbeitsschluss - mit einer Bauchlade von Haus zu Haus zu verkaufen. Nach beendeter Lehrzeit arbeitete er in verschiedenen Konditoreien in Montreux, in Freiburg und in Thun. 1904 ging er ins Ausland und verbrachte zwei Jahre in Manchester bei Konditor Füglistaller. Im Alter von 25 Jahren kam er 1907 nach Zürich und trat eine Stelle an bei Rudolf Meyer, Confiserie-Pâtisserie am Bahnhofplatz. Am 7. Juli 1909 verheiratete er sich mit Ottilie Senn, welche wie seine Mutter den Beruf der Modistin erlernt hatte. Drei Kinder entsprossen dieser Ehe.

Sein erstes eigenes Geschäft eröffnete Edouard Chardon am 1. Juni 1911 im damals neugebauten "Glockenhof" an der Sihlstrasse 33. Dass die Confiserie-Pâtisserie ihn als ganzen Mann brauchte, erfuhr er zu Beginn des ersten Weltkrieges, als sich infolge seiner militärbedingten Abwesenheit gewisse finanzielle Engpässe bildeten. In der Confiserie-Pâtisserie im "Glockenhof" wurden nicht nur Waren verkauft: An drei Tischen konnten auch Tee, Kaffee, Schokolade sowie andere Getränke konsumiert werden.

Ein wichtiger Produktionszweig jener Zeit waren die Bonbons wie Drops, Rocks, Caramels mous, gefüllte und ungefüllte Zucker-Fondants. In der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg verschwanden sie allmählich aus der Produktion, da man begann, die Bonbons industriell zu fertigen und in den Warenhäusern zu verkaufen, zu Konditionen, bei denen der handwerkliche Betrieb nicht mehr mithalten konnte.

Edouard Chardons Treue zum Handwerk kann schriftlich belegt werden anhand der Backzettel, d.h. den Kundenbestellungen, die man in ein grosses Buch eintrug und darauf an die Backstube weiterleitete. Im Jahr 1911 fiel der 24. Dezember auf einen Sonntag. Aus den Bestellungen im Buch geht hervor, dass der beliebteste Dessert für den Heiligen Abend und Weihnachten der Vacherin war. Doch diesem Buch entnimmt man weiter, dass die Confiserie-Pâtisserie Chardon über die Feiertage noch bis zum Ersten Weltkrieg keinen einzigen Freitag kannte, und so wurde sowohl am 25. und 26. Dezember als auch am 1. und 2. Januar produziert und verkauft.

Im Oktober 1917 erfolgte die Geschäftsverlegung an die Waaggasse. Edouard Chardon übernahm die Bäckerei-Konditorei von Albert Rupp, welcher sie seit 1899 geführt hatte. Den wichtigsten Platz im neuen Geschäft nahm selbstverständlich der Ladentisch mit den Patisseriewaren ein. Seitlich davon stand ein weiteres Verkaufsbuffet mit auserlesenen Confiseriewaren. Durch einen Umbau im Jahre 1922 wurde Platz geschaffen für ein Tea-Room. Im Raum der an das Verkaufslokal angrenzte, luden einige Tische mit Stühlen zum Verweilen und Konsumieren ein. Eine Treppe führte zur Galerie hinauf, wo weitere Tische standen. In diesem Tea-Room fanden etwa 50 Personen Platz. Edouard Chardon besass das Konditorei-Wirtschaftspatent, welches ihn "zum Ausschank von gebrannten Wassern, Dessert- und Süssweinen und alkoholischen Getränken, zur Abgabe von Gebäck, zum Genuss an Ort und Stelle sowie zum Kleinverkauf gebrannter Wasser" berechnete. Zu diesem Stammhaus an der Waaggasse kam 1932 an der Bahnhofstrasse 79 eine Filiale, welche als Spezialgeschäft für Pralinés und Confiseriewaren geführt wurde.

Der am 7. September 1916 geborene Sohn Marcel erlernte das Handwerk von Grund auf und führte nach dem Tod von Edouard Chardon im Jahr 1945 das Unternehmen weiter. Auf Ende 1956 musste das Geschäft an der Waaggasse 5/7 geräumt werden. Marcel Chardon eröffnete hierauf ein Verkaufslokal im Haus an der Selnaustrasse 29, wo seit 1911 Backstube und Produktionsräume für die Confiseriewaren untergebracht waren. 1971 musste auch dieses Verkaufslokal zusammen mit der Filiale an der Bahnhofstrasse aufgegeben werden und Marcel Chardon verlegte Betrieb und Wohnung ins Haus "zur Jakobsleiter", Augustinergasse 30, wo er bis zu seinem Tode am 9. Dezember 1987 lebte und arbeitete.

Das Geschäft an der Augustinergasse hatte Marcel Chardon von Konditor-Confiseur Arthur Hirzel übernommen, der dieses während 14 Jahren geführt hatte. Vor Arthur Hirzel war dieses Lokal in der vierten Generation von der Familie Tobler geführt worden, in Zürich bekannt unter dem Namen "Tirggeli-Tobler". Ein kleines Tea-Room im Nachbarhaus war dem Geschäft angegliedert. 1957 wurde das Haus von Edouard Tobler an die Stadt Zürich verkauft, um damit diesen Handwerksbetrieb der Liegenschaftenspekulation zu entziehen.

Im Laufe der Zeit wurden zahlreiche Produktionsprozesse des Confiseur-Handwerkes von der Industrie übernommen. Doch anhand der Produktionsmittel, die Marcel Chardon von seinem Vater erbt und die nur noch selten oder überhaupt nicht mehr in Gebrauch sorgfältig aufbewahrt wurden, lässt sich einiges des ursprünglichen Handwerkes nachvollziehen. Da sind beispielsweise die zahlreichen Gussformen für Schokolade, wo neben Formen für Püppchen und Teddybären diejenigen für Osterhasen überwiegen. Gemäss den heute noch erhaltenen Produktionsnotizen von Edouard Chardon aus dem Jahr 1922 wurde mit der Produktion der Osterhasen schon nach Weihnachten begonnen. Daneben gibt es aber zahlreiche Gussformen für Schokoladefische, den "Poissons d'avril", die er der welschen und französischen Tradition folgend jeweils auf den 1. April herstellte und die eine Versinnbildlichung des Aprilscherzes waren. Neben diesen Schokoladegussformen finden sich Gipsformen für Fruchtgelée und Zinnformen in den verschiedensten Grössen für Glacé, Diplomat oder Sulz.

Beeindruckend ist die Sammlung von Backmodellen, die Marcel Chardon teilweise von seinem Vater übernehmen konnte. Diese wurde ergänzt durch Modelle von Zürcher Zuckerbäckern, die ihr Handwerk altershalber oder konjunkturbedingt aufgeben mussten. So konnte er im Laufe der Zeit eine kleine Sammlung zusammentragen, wobei die ältesten Backmodelle ins 16. Jahrhundert zu datieren sind.

Bei einem Gang durch Produktions-, Verpackungs- und Büroräume, stiess man zu Lebzeiten von Marcel Chardon auf die verschiedensten Kostbarkeiten. Zu erwähnen ist die Fachbibliothek, die schon unter seinem Vater begonnen wurde und in welcher sich auch das von ihm handgeschriebene

Rezeptbuch befindet. Sorgfältig in Watte verpackt und in speziell dafür angefertigten Schachteln aufbewahrt liegen die Aufsätze aus Porzellan, welche zur Bekrönung von Eistorten und Dessertstücken dienten. Doch all diese Schätze wurden kaum mehr gebraucht. So wie die Tirggel-Fabrikation in den sechziger Jahren durch spezialisierte Betriebe übernommen wurde, so ist auch die Herstellung von Glacé an speziell dafür eingerichtete und organisierte Betriebe abgetreten worden.

Die Firma Chardon gehörte zum kleinen Kreis der renommierten Zürcher Confiseries. Sie war aber im Gegensatz zu den meisten anderen Firmen ein kleiner Handwerksbetrieb geblieben, der seine Spitzenprodukte nicht in modernsten Produktionsanlagen ausserhalb der Innenstadt, sondern im Herzen der Altstadt unter wenig modernen technischen Bedingungen nach alter Tradition herstellte. Marcel Chardon hat sich immer vehement gegen Pessimismus und falsche Nostalgie verwahrt: sein Betrieb verfügte über alle Einrichtungen in Backstube und Confiserie, die ein Confiseur für seine Arbeit braucht. Zudem darf das Verschwinden zahlreicher Betriebe aus der Innenstadt nicht den Eindruck erwecken, dieses Handwerk sei zum Aussterben verurteilt. Es hat lediglich eine spürbare Verlagerung von Verkaufseinrichtungen in die Warenhäuser, in den Bahnhofbereich und an die Peripherie der Agglomeration stattgefunden. Der Confiseur muss sich den neuen Publikumsströmen anpassen, will er nicht links liegen gelassen werden. Für gute Produkte zahlt der Kunde nach wie vor auch einen guten Preis.

Das Stadtarchiv Zürich durfte noch zu Lebzeiten des am 9. Dezember 1987 verstorbenen Confiseurs Marcel Chardon dessen Firmenarchiv als Depositum der Abteilung Spezialarchive eingliedern. Sowohl sein 1945 verstorbener Vater Edouard, der die Firma 1911 gegründet hat, als auch der bis im November 1987 immer noch im Geschäft tätige Sohn Marcel Chardon haben alle wichtigen Unterlagen zur Betriebsgeschichte aufbewahrt. Das Stadtarchiv hat daraus im Spätsommer 1987 eine vielbeachtete Ausstellung, gestaltet von Frau Barbara Messerli-Bolliger und Dr. Fritz Lendenmann gemacht.

Die detaillierte Erschliessung des Bestandes wurde vorgenommen von Frau Esther Rivas; die von Frau Barbara Messerli-Bolliger verfasste kurze Firmengeschichte wurde als Vorspann des vorliegenden Detailverzeichnisses redigiert von Dr. Fritz Lendenmann.

Abschlussdatum: 11. Dezember 1987/fle

Detailverzeichnisse zu allen Punkten siehe nachfolgende Seiten

Confiserie Chardon Zürich

Zusammenfassung

1.	Urkunden	1911-1945	Schachtel 1
2.	Geschäftslokalitäten		Schachtel 2
	2.1. Sihlstrasse 33 (Glockenhof)	1911-1917	
	2.3. Selnaustrasse 29 (Backstube)	1917-1971	
	2.5. Waaggasse 5	1917-1956	
	2.9. Bahnhofstrasse 79	1932-1971	
3.	Buchführung	1911-1945	Schachtel 3-9
4.	Angestellte		Schachtel 10
5.	Produktion	1911-1945	Schacht.11-15
6.	Rationierung im Weltkrieg	1917-1947	Schacht.16-17
7.-12.	Verbandstätigkeit/Militärdienst usw.	1914-1954	Schachtel 18
20.-23.	Familiäres	1905-1971	Schachtel 19
30.	Diverses	1951-1963	Schachtel 20
40.	Werbung	1911-1945	Schacht.21-23
50.	Ausstellung im Stadtarchiv vom 27.08. bis 17.11.1987	1987	Schachtel 24

Anhang:

- 1.# Gebäck-Model (aus Holz)
- 2.# Medaillen
- 3.# Orden
- 4.# Gegenstände im Schweizerischen Landesmuseum
- 5.# Bücher, die ausgestellt wurden

endarchiviert und verzeichnet : 15.06.-23.11.1987/Le/eri

befinden sich noch bei den Erben von Marcel Chardon

DETAILVERZEICHNISSE

Alle mit # bezeichneten Positionen befinden sich noch bei den Erben von Marcel Chardon.

1.	URKUNDEN	Schachtel 1
	Konditorei-Wirtschaftspatente	
1.1.	an Edouard Chardon	1911 - 1945
1.2.	an Marcel Chardon mit dazugehörigen Korrespondenzen	1945 - 1956
1.3.	Lebensversicherungen von Edouard Chardon	1914 - 1945+
	Stuttgarter Versicherung Nr.304699	1914 - 1924
	Ablösung "Hilfsaktion", aufgekauft von der Basler Lebensversicherung ab	1924 - 1945
1.4.	Unfallversicherung Zürich-Versicherung für Edouard Chardon, Police-Nr. 87893	1919 - 1945
1.5.	Ausweise (Radio-Konzession,Fahrbewilligung) Edouard Chardon	1932
1.6.	Lehrvertrag/Arbeitszeugnisse/ Arbeitsbuch Edouard Chardon des Schweiz. Conditoren-Verbandes (eingetragen sind Ein- und Austritte sowie das Zeugnis an seinen verschiedenen Stellen) Gehaltsabrechnungen Rud.Meyer Zürich Antwort auf Arbeitsofferte von Rud.Meyer Bewerbungsschreiben an Oberzolldirektion von Ed. Chardon	1898 - 1911 1909 1907 1907
1.9.	Wichtigste Dokumente zur Firmengeschichte	1911 - 1957
	Brief Konditorei-Gehülfen-Verband Zürich	1911
	2. Preis im Wettbewerb Schweiz. Konditorenverband	1921
	Schweiz.Postmuseum Ehrengabe an Ed.Chardon	1943
	Rg.Forestier und Cie an Ed.Chardon	1903
	Kauf von Kücheninstrumenten	1936
	Anpassungsmassnahmen	1936
	30 Jahre Jelmoli , Riesentorte	

Artikel, Rezept	1931
Rundschreiben Werbung	1931
Durchschreibebuch Briefe von E.Chardon	1919 - 1920
Briefwechsel M. Senn - E.Chardon	1911
Umsatzbestätigung von Peter+Kohler Chocol.	1912
Chocoladebezüge Konditoren-Verband	1914
Brief Stadtpolizei ZH Oeffnungszeiten	1917
Verfügung Polizeirichteramt	1917
Brot-Lieferungsvertrag	1918
Verkauf von Süssigkeiten an Majesty of Queen of Roumania	1921
sowie an Princesse E.Aristarchi	1920
Rg. Conditorenfachschule	1923
Handelsregistereintrag Edouard Chardon	1926
Nachruf Edouard Chardon	1882 - 1945
Briefwechsel Richard Sprüngli-M.Chardon	1957
Todesanzeige Marcel Chardon	1987

2. GESCHÄFTSLOKALITÄTEN

Schachtel 2

2.1. Sihlstrasse 33 (im Glockenhof) Dokumente	1911 - 1917
Plan der Lokalität	04.2.1911
Mietvertrag von Edouard Chardon Bedingt durch seine Abwesenheit im Militärdienst während des 1.Weltkrieges kam Edouard Chardon mit seinem Mietzins in Zahlungsrückstände	25.1.1911 11.11.1914
2.2. Photos	
2.3. Selnaustrasse 29, Backstube	1917 - 1971
Dokumente	
Umbau	1929 - 1930
2.4. Photos	
2.5. Waaggasse 5	1917 - 1956
Offerten/Auftragsbestätigungen/Rechnungen	
Umbau	1917-1919
Umbau	1922-1923
Umbau	1929-1934
Zusammenstellungen von Lieferantenrechnungen	
Diverse Skizzen betr.Beschriftung aussen/ Beleuchtung/Dekoration:	1929-1934
Zeichnung der Fa.Baumann,Koelliker eines Leuchters für das Verkaufslokal	1922
nicht ausgeführter Entwurf für das	

	Firmenschild	1929	
	nicht ausgeführter Entwurf für die Fassadengestaltung	1929	
2.6.	Dokumente/Schreiben Waaggasse 5 Mitteilung an die Kundschaft anlässlich der Geschäftsaufgabe 1956	1917 - 1956	
2.7.	Photos		
2.8.	Tapetenmuster	1917 - 1947	
2.9.	Bahnhofstrasse 79 Unterlagen, Zeitungsausschnitte	1932 - 1971	
2.10.	Rechnungen		
2.11.	Photos, Kundenschreiben Eröffnung		
3.	BUCHFÜHRUNG		Schachtel 3
3.1.	Bilanz- und Erfolgsrechnung		
	1 Buch	1918 - 1920	
	1 Heft	1920 - 1922	
	1 Buch	1922 - 1934	
3.2.	Geführte Konti (Buchhaltung)	1920 - 1934	
	2 Bücher		
	Anmerkung: von 1920-1922 siehe Bilanz- und Erfolgsrechnung		
3.3.	Buchungsjournal	separat *	
	*befinden sich nicht in Schachtel 2, da das Format dieser Journale viel zu gross ist.		
	1 Buch	1918 - 1920	
	1 Buch	1920 - 1927	
	1 Buch	1927 - 1934	
3.4.	Kreditoren		Schachtel 4
	1 Buch Kontokorrent	1911 - 1913	
	1 Buch Kontokorrent	1914 - 1917	
	1 Buch Kontokorrent	1917 - 1918	
	1 Buch Kontokorrent	1919 - 1934*	

* nicht in Schachtel 3, sondern separat,
da sehr grosses Buch!

3.5. Schweiz. Volksbank

7 Kontokorrenthefte SVB 1914 - 1924

3.6. Postcheck

1 Buch 02.1934 - 04.1935
1 Buch 05.1935 - 09.1936

3.7. Rechnungen an Kunden

1 Büchlein 1917 - 1919
1 Büchlein 1919 - 1921
1 Büchlein 1944 - 1946

3.8. Kassabücher

Schachtel 5

1911 - 1947

2 Büchlein 1911
1 Buch [I] (überschneidet II/III) 04.1911 - 05.1913
1 Buch Nr.II 03.1912 - 12.1912
1 Buch Nr.III 12.1912 - 08.1913
1 Buch Nr.IV 08.1913 - 04.1914
1 Buch Nr.V 04.1914 - 12.1914
1 Buch Nr.VI 12.1914 - 09.1915
1 Buch Nr.VII 09.1915 - 05.1916
1 Buch Nr.VIII 05.1916 - 12.1916
1 Buch ohne Nummer 01.1917 - 11.1917
1 Buch ohne Nummer 11.1917 - 07.1918
1 Buch ohne Nummer 08.1918 - 03.1919
1 Buch ohne Nummer 03.1919 - 10.1919
1 Buch ohne Nummer 10.1919 - 04.1920
1 Buch ohne Nummer 04.1920 - 12.1920
1 Buch ohne Nummer 12.1920 - 01.1922
1 Buch ohne Nummer 02.1922 - 03.1922
3 Bücher Nr. 1-3 1922 - 1924

Schachtel 6

Bücher Nr.4 - Nr.10 1924 - 1930

Schachtel 7

Bücher Nr. 11 - Nr.16 1930 - 1936
Buch Nr.14 doppelt, befindet sich auch
ausserhalb Schachtel, da Format zu gross

			Schachtel 8
	Bücher Nr. 17 - 20	1936 - 1947	
			Schachtel 9
3.9.	Darlehen von Edouard Chardon an:		
	Diverse, die als Verloren gelten	1927 - 1947	
	Diverse, erledigte, von	1927 - 1947	
	Herrn A.Débaz	1926 - 1947	
3.10.	Steuern		
	A) Staats- und Gemeindesteuern E.Chardon	1912 - 1945	
	B) Kirchensteuer Edouard Chardon (Eglise Française Zurich)	1915 - 1945	
	C) Eidg. Kriegsgewinnsteuer Edouard Chardon	1939 - 1944	
	D) Kant. Krisensteuer Edouard Chardon	1939 - 1942	
	E) Krisengewinnsteuer	1923	
	F) Kriegs-Steuer	1925 - 1929	Schachtel 9a
3.11.	Miete Bahnhofstrasse 79	1931 - 1971	
	Mietvertrag		
	Zins-Quittungen		
	Korrespondenz/Divers		
			Schachtel 10

4. **ANGESTELLTE**

4.1. Löhne

1 Buch	1918 - 1922
1 Buch	1922 - 1926
1 Buch	1926 - 1931
1 Buch	1930 - 1933

4.2. Trinkgelder
mit Lohnabrechnung der Serviertöchter
an der Waaggasse

1 Buch	1925 - 1930
1 Buch	1933 - 1944

4.3. Anstellungsvertrag	1918
Sonntagsdienstregelung	1938
Werbung 1948	
Stundenabrechnung	1944

5. **PRODUKTION**

5.1. Einkaufsbuch (Lieferanten) [Ueberformat, nicht in Schachtel]	1924 - 1934
--	-------------

5.2. Lieferantenrechnungen alphabetisch geordnet	1911 - 1915	Schachtel 11
A - R		Schachtel 12
S - Z	1911 - 1915	

- 5.3. Bestellbücher (Kunden) Schachtel 13
- notierte Bestellungen von Kunden mit folgenden Angaben: Datum, Name des Kunden, Ware, Preis
- | | |
|---------|-------------------|
| 1 Buch | 05.1911 - 10.1911 |
| 1 Buch | 12.1912 - 12.1914 |
| 1 Buch | 12.1914 - 12.1916 |
| 2 Hefte | 07.1920 - 08.1920 |
| 1 Buch | 12.1927 - 01.1928 |
| 1 Buch | 12.1928 - 01.1929 |
| 1 Buch | 12.1931 - 01.1931 |
- Schachtel 14
- | | |
|--------|-------------------|
| 1 Buch | 04.1932 - 05.1932 |
| 1 Buch | 11.1938 - 01.1939 |
| 1 Buch | 01.1939 - 05.1939 |
| 1 Buch | 09.1939 - 01.1940 |
| 1 Buch | 12.1944 - 06.1945 |
| 1 Buch | 06.1945 - 02.1946 |
| 1 Buch | 02.1946 - 09.1946 |
| 1 Buch | 09.1946 - 04.1947 |
| 1 Buch | 04.1947 - 01.1948 |
- 5.4. Produktionsnotizen/Besondere Ausgaben 1920 - 1922
- Produktionsnotizen zu Ostern 1922 Schachtel 15
- 5.5. #2 Rezeptbücher von Edouard Chardon ab 1898-1945
- 5.6. Backzettel-Bücher von Edouard Chardon 1911 - 1912;
1914 - 1915
- Schachtel 16
- 6.1. Rationierung im 1. Weltkrieg 1917 - 1920
- Bekanntmachungen/Zeitungsausschnitte
Lebensmittelamt der Stadt Zürich
Ernährungsamt des Kantons Zürich
Bestandesmeldung an das Lebensmittelamt
Sammelkarten Beitragsmarken Lebensmittelamt
Bewilligung für Fettlieferungen
Brennstoffzuteilungen

6.2. Rationierung im 2. Weltkrieg 1942 - 1947

Zentralstelle für Kriegswirtschaft der Stadt Zürich	
Vorschriften	
Verfügungen	
Amtliche Ausweiskarten	1943 - 1948
Sistierte Coupons	1948
Couponzusammenstellungen	1944 - 1947
Coupon-Kontrolle Waren	1943 - 1948
Mahlzeiten-Coupons Personal	1942 - 1947
Verpflegungsliste für kollektive Haushaltungen	1943 - 1948

Schachtel 17

Quoten-Tabellen für kollektive Haushaltungen des Eidg.Kriegs-Ernährungs-Amtes Bern	1942 - 1948
--	-------------

Kontokorrenthefte für den Kontokorrentverkehr mit Rationalisierungsausweisen	1940 - 1948
--	-------------

Mitteilungsblatt über Kriegswirtschaft herausgegeben von der Zentralstelle für Kriegswirtschaft der Stadt Zürich Nr. 20 - 77	1943 - 1948
--	-------------

Abrechnungen Zentralstelle für Kriegswirtschaft der Stadt Zürich (Lebensmittelabteilung)	1942 - 1948
--	-------------

Mehlgewichtskontrollen	1942 - 1946
------------------------	-------------

Schachtel 18

VERBANDSTAETIGKEIT/MILITÄRDIENST/ETC.

7. **Pflanzwerk "Dachelsermoos" Mettmenstetten** 1944 - 1947

Gesellschaftsvertrag + Reglement von	1944
--------------------------------------	------

Verfügung der Direktion der Volkswirtschaft des Kantons Zürich von (Einteilung Confiserie Chardon mit mehr als 20 Angestellten)	1944
---	------

- | | | |
|------------|---|-------------|
| | Protokoll Generalversammlung | 1947 |
| | Vorstandssitzungen | 1945 - 1947 |
| | Einladungen zu Sitzungen | |
| | Geschäftsberichte mit Jahresrechnungen | 1945 - 1947 |
| | Korrespondenz divers | 1945 - 1951 |
| 8. | Lehrabschlussprüfungen | |
| | Marcel Chardon, Präsident des Schweiz. Konditormeister-Verbandes, Sektion Zürich | |
| | als Abgeordneter der Direktion der Volkswirtschaft des Kantons Zürich nimmt er von 1951 - 1954 an den Lehrabschlussprüfungen für Konditoren teil. | |
| | a) Berichte über gewerbliche Lehrabschlussprüfungen von | 1951 - 1954 |
| | Leitfaden für Prüfungsexperten Schweizer Konditoren Zürich | 1934 |
| | b) Korrespondenz mit Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Zürich | 1951 - 1955 |
| 9. | Diverses (Edouard Chardon) | |
| | Notizen | |
| | 1 Buch mit Handnotizen (Checkliste), alle Posten nach Erledigung durchgestrichen | ohne Datum |
| | Div. 1. Weltkrieg | |
| 10. | Sammlung der gültigen Befehle und Weisungen in Bezug auf Rechnungswesen, Verpflegung und Administration | 1939 - 1943 |
| 11. | Detailisten-Verband Stadt Zürich M.Chardon Vorstandsmitglied | 1945 - 1969 |
| 12. | Ausstellungen | |
| | Landesausstellung | 1914 |
| | inkl. Abbildung Mandelweggen | 1914 |
| | Herbstfest Lesezirkel Hottingen | 1925 |

Kochkunstausstellung Zug	1935
Konditorenpavillon Landi	1939
100 Jahre Schweiz.Postmarken	1943
Sechseläuten-Schaufenster	1926
Semaine vaudoise	1945
Hospes in Bern	1954

Schachtel 19

FAMILIÄRES

20. **Modegeschäft Otilie (Chardon)-Senn**

Buchhaltungsunterlagen

1 Kassabuch Frl. Otilie Senn privat geführt von Herrn E.Chardon	1905 - 1911
Heirat von Herrn Chardon und Frl.Senn	Sept.1909
1 Kassa- und Fakturenbuch Frl. O.Senn	1909
1 Fakturenbuch von Frau O. Chardon-Senn	1910
Mietvertrag mit E.Winter	1906

21. Hochzeitsmenu Chardon-Senn 07.06.1909

22. Erbteilung nach dem Tode Edouard Chardons 1945 - 1971

23. Diverse Korrespondenzen

DIVERSES

Schachtel 20

30. Stadtplanung Sihlraum 1951 - 1976

30.1. Div. Korrespondenzen, Verfügungen,
Zeitungsausschnitte, chronologisch geordnet 1951 - 1976

30.2. Korrespondenz mit dem Stadtplanungsamt 1969 - 1974

30.3. Offerte von Steiner AG für eventuellen
Umbau Selnaustrasse 29 1963

WERBUNG

Schachtel 21

40.1. Verpackungsmaterial

Umschlag Basler-Leckerli
Umschlag Feinste Zürcher-Leckerli

Verpackungspapier:	
Sujet Edouard Chardon Waaggasse/ Paradeplatz	Dez. 1923
Sujet Disteln	
Sujet Les petits poissons	
Sujet Caramel Mou	
Sujet Chardon's Mocca-Rollen	20.05.1935
Sujet Butterfly	17.08.1925
Sujet Arabesques	21.08.1925
Sujet Hannelons (Maikäfer), Paris	1921
Sujet Nougat spécialité, Paris	1921
Sujet Langues de chat, Paris	1921
Sujet Diablotins, Paris	1921

Alte Papiersäcke aus den Anfängen der Confiserie Chardon	
Erster Papiersack der Confiserie Chardon Sihlstrasse 35 "Glockenhof"	1911
Alte Muster für Praliné-Säcke	
Auflege-Bildchen mit Sprüchen und Goldrand Kleber zum Verschliessen von Gebäckschachteln; noch verwendet	1987

40.2. Uebrige Werbung

Umschlag für Preisliste	
Photo Kuchen	
Empfehlungskarte	
Rechnung	1918
Angebotsliste	1928
Katalog mit Verpackungen Zürcher-Leckerli von mehreren Konditoreien	

1 Plakat farbiges Oster-Schokoladenei
Ueberformat

Schachtel 22

40.3. Verpackung: Schachteln, Tüten, Büchsen:

1 Praliné-Schachtel violett, Chardon Zürich - New York		
1 Schachtel für Chardöngli, werden seit 1933 hergestellt		
1 Schachtel für Zürileuli, werden seit 1933 hergestellt		
1 Schachtel Feinste Zürcher Leckerli		
#	Holzschachtel für Kirschstengeli und Liqueur- pralinés Um 1950	
#	Praliné-Tüte (Farbe goldig)	nach 1945
#	Praliné-Tüte, kleines und grosses Format	1930

#	Praliné-Tüte, hellblau	nach 1945
#	Schachtel für Pralinés, Untergrund hellblau mit Sujet Disteln goldig/dunkelblau	1917
#	Schachtel für Pralinés , Blumensujet	1920
#	Bonbonbüchse	1917
#	Bonbonschachteln, Sujet Disteln Untergrund orange und blau	1920 + 1930
#	Schachtel für Nougat Montélimar, Entwurf Paris	1921
#	Bonbon-Schachtel, schwarzer Untergrund mit "Les Diablotins" Entwurf Paris	1921
#	Schachtel für Katzenzünglein, "Langues de chats" Entwurf Paris leere Verpackungsschachteln ohne Aufdruck	1921

Schachtel 23

40.4. Formen / Figuren

#	Glacéform Taube	ca. 1920
#	Diverse Glacéformen aus Zinn	
#	Gussformen für Schokoladenfische	ca. 1930
#	Zuckergussformen für Dessertstücke aus Messing	ca. 1912
#	Zuckergussform für Dessertstücke aus Kupfer, innen Zinn, in Form einer Putte mit Füllhorn	ca. 1912
#	Tonformen für Ostergebäcke	ca. 1920
#	Zucker-Fondants , welche vor allem vor dem 1. Weltkrieg fabriziert wurden (Gips-Modell)	vor 1939
#	1 kleine Backform für Kuchen oval	
#	1 kleine Cakesform rund	
#	9 Porzellanfiguren als Aufsatz zu Glacétorten und Desserstücken	1920 - 1930

40.5. aus dem Tea-Room

- | | | |
|---|---|-----------|
| # | 1 Marmorwaage mit Gewichtssteinen aus Messing | |
| # | 1 Kaffee-Geschirr aus dem Tea-Room Waaggasse | 1920 |
| # | 1 Kaffee-Geschirr aus dem Tea-Room Glockenhof | 1911-1917 |
| # | 1 Schwingbesen, wie er traditionsgemäss von den
Confiseur-Lehrlingen hergestellt wurde | ca. 1920 |

50. **Ausstellung im Stadtarchiv** 27.08.-17.11.87

Schachtel 24

- a) Vollständige Dokumentation:
- Pressetexte
 - Texte der Ausstellungstafeln
 - Gestaltung Plakat und Einladungskarte
 - Kostenaufstellung mit Rechnungen
 - Aufträge und Bestellungen
 - Vernissage und Ausstellungsbetrieb
 - Medienspiegel
 - Beschriftung der Hinweistafel neben der Haustüre
 - Text zu Tirggel; Zürcher Leckerli,
 - Rezepte zu Tirggeln
 - 2 Magazine Sammeln, Nr.10, Okt.1987
 - Süßes Konditorei-Handwerk, Seiten 8 - 13

Dankeschreiben: Die 5.Klasse von Frau Gräbner
erhielt die ausgestellten Schokoladenhasen zum
Aufessen.

Todesanzeige / Nekrologe von Marcel Chardon 17.12.1987

b) Photos und Bilder

Ausstellungsgegenstände bzw. Photographien davon:
an die Presse abgegebene Bilder: 1-6

- | | | |
|----|---|----------|
| 1. | Glacéform, Taube, | ca. 1920 |
| 2. | Gussformen für Schokoladenfische | ca. 1930 |
| 3. | Gussformen für Schokolade, | ca. 1930 |
| 4. | Gebäck-Model aus Holz: Wildschwein mit
Frischlingen, 2. Hälfte | 17. Jh. |
| 5. | Gebäck-Model aus Holz: Sant Niklaus | 19. Jh. |
| 6. | Tonformen für Osterbiskuits | ca. 1920 |

Weitere Bilder 7-9

- | | | |
|-----|---|--------------------------|
| 7. | Holzmodel: Wollishofer Steg (Biedermeier) | 19. Jh. |
| 8. | Glacéformen | ca. 1920 |
| 9. | Holzmodel: Armbrustschütze mit Tierbildern
gebraucht bis 1945 | 19. Jh. |
| 10. | Schokolade-Bilder der Firma Suchard:
Serie 270
Serie 156
Serie 242
inklusive Negativ | ca. 1912
1904
1910 |
| 11. | Negativ der ausgestellten Blechdosen | |
| 12. | Ausstellung im Stadtarchiv 1987

(Photos von Giorgio Hoch)
Plakat der Ausstellung
16 verschiedene Aufnahmen der Vitrinen | |
| 13. | Diverse Photos:

Die Confisereien Teuscher, Chardon und Honold
verfügen auch über Niederlassungen in New York,
Philadelphia, 2 Photos Chardon

Ausstellungsstück für die Hospes in Bern | 1954 |
| | # Einer der Vorgänger von Marcel Chardon an
der Augustinergasse 30, August Tobler | ca. 1911 |
| 51. | Photos der Confiserie Chardon im September 1987:
(Photos von Giorgio Hoch)
Aussenansicht der Confiserie
Ladenlokal
Backstube
Marcel Chardon | 2 x
2 x
6 x
1 x |

Anhang:

1.#Gebäck-Model (aus Holz)

Bezeichnung	Masse	Jahrhundert
(unbekannt)	rund Ø 12,5 cm	16. Jh.
Basler Wappen	rund Ø 12,5 cm	16. Jh.
Schweizer Krieger	11,5 x 21 cm	16. Jh. (?)
Anbetung Jesu durch die heiligen drei Könige	rund Ø 20,5 cm	1700
Wildschwein mit Frischlingen Frauen am Spinnen	rund Ø 18,5 cm rund Ø 17,5 cm	2.Hälfte 17.Jh. 2.Hälfte 17.Jh.
Sankt Niklaus mit Lastesel	rund Ø 14,5 cm	2.Hälfte 17.Jh.
allegorische Darstellung des Christkindes auf Esel	12,5 x 16 cm	1820
Zwingli (anlässlich der Reformations- feier 1819 gefertigt) [Brennmarke HIV des Besitzers Johann Jakob Vogel (1758-1831) Vorgänger von Sprüngli]	15,5 x 9 cm	1819
Armbrustschütze mit Tierbil- dern in halbkreisförmigen Medaillons, Besitzerstempel GK und EG53. (gebraucht bis Ende 2.Weltkrieg)	rund Ø 36 cm	19. Jh.
Wollishofer Steg (Biedermeier)	26,5 x 17 cm	19. Jh.
Sankt Niklaus	rund Ø 14,5 cm	19. Jh.
Jäger / Hirsch	12 x 22 cm	19. Jh.
Züri-Läckerli-Model	16 x 25 cm	19. Jh.

Bauersmann in Wehntalertracht Besitzerstempel EC6. Auf der Rückseite graviert	7,5 x 20,5 cm	19. Jh.
Katze	10,5 x 15,5 cm	19. Jh.
Anis-Gueteli	7,5 x 7,5 cm	ca. 1930

befinden sich noch bei Marcel Chardon

2.# **Medaillen**

London Baking Trade Exhibition	1929
Fach- und Kochkunst Ausstellung Zug	1935
Schweizerische Landesausstellung Zürich	1939
HOSPES Bern	1954
Schweizerische Landesausstellung Lausanne	1964
Konditorei-Ausstellung Zürich	1973
Konditorei-Ausstellung Zürich	1985

3.# **Orden**

Arbeitsorden des belgischen Königs
[für Edouard Chardon]

4. **Gegenstände im Schweizerischen Landesmuseum**

- a) Glacé-Transportkübel der Firma Chardon um 1920
Geschenk von Marcel Chardon an das Schweiz.
Landesmuseum Zürich
- b) Mörser mit Pistill, Ende 19. Jh.
Geschenk von Marcel Chardon an das Schweiz.
Landesmuseum Zürich

Diese Gegenstände wurden nach der Ausstellung
dem Schweizerischen Landesmuseum retourengegeben.

5.# **Bücher, die ausgestellt worden sind:**

Schachtel 24

Letang Fils , Fabrique spéciale de Moules et Mécaniques	fondée en 1832
Konditorei-Rezeptbuch von Karl Kalbe	1910
Le Pâtissier Royal Parisien par M.A. Carême	1815 Paris
Schweizer Illustriertes Handbuch der Konditorei	
7.Auflage Schweiz.Konditorenverband	1932
Traité de Pâtisserie Moderne	1911
Confiserie Moderne par Emile Duval	1920