

Zeitschrift: Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik
Herausgeber: Verein für wirtschaftshistorische Studien
Band: 2 (1955)

Artikel: Henri Nestlé (1814-1890)
Autor: Schmid, Hans Rudolf
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1091130>

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: 19.01.2026

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

HENRI NESTLÉ

1814—1890

In den 1850er Jahren hatte sich der Gemeinderat des waadtländischen Städtchens Vevey immer wieder mit dem unruhigen Geist eines jungen Chemikers zu befassen, der seit einigen Jahren dort ansässig war. Im Frühjahr 1850 schlug er vor, auf eigene Kosten das Knochenmehl für die Düngung der Spitalreben zu liefern. Die einzige Bedingung, die er daran knüpfte, war die exakte Beobachtung und Bekanntgabe der Ergebnisse. Das Anerbieten war auch dem Gemeinderat recht, und der Chemiker hoffte damit seiner kleinen Knochenmühle Auftrieb zu geben. Doch scheint er nicht bloß mit phosphorsaurem Kalk geprübelt zu haben; denn am 21. Juli 1851 wird unser Chemiker mit einer Buße von sechs Franken bedacht, weil er aus einem Fenster seiner Wohnung Feuerwerk abbrannte. Die erschrockenen Behörden erteilten dem jungen Mann für dieses Verhalten, von dem sie glaubten, es hätte schwere Folgen nach sich ziehen können, einen Verweis. Aber Henri Nestlé — so hieß der Chemiker — prübelte weiter. Ihm kam die damalige Beleuchtung — man kannte ja nur Kerzen und Rapsöllampen — reformbedürftig vor, und er erfand eine Flüssigkeit, die er «gaz liquide», flüssiges Gas, nannte. Das war 1852, sechs Jahre bevor der Amerikaner Drake das erste Petrollicht entzündete. Nestlé konnte sein neues Beleuchtungssystem in einigen Räumen eines Gesellschaftshauses einrichten, und bald brannten nachts in Vevey auch Straßenlampen, die mit Nestlés «flüssigem Gas» betrieben wurden. Er übernahm die Wartung der Beleuchtung und erhielt dafür von der Gemeinde eine Entschädigung.

Woraus die Flüssigkeit bestand, weiß man nicht mehr genau. Sie wurde durch Röhren geleitet und brannte in einem Docht, also dürfte sie petroleumartig gewesen sein.

Daneben betrieb Henri Nestlé in seiner kleinen chemischen Fabrik über der Veveyse noch andere Erwerbszweige. Er stellte Likör, Essig, Senfpulver, Tafelsenf, Limonade und Mineralwasser, ja Zement und Bleiweiß her und lieferte den Landwirten Kunstdünger und den damals als Naturdünger üblichen Guano aus Südamerika. Er verstand sich auf alles und versuchte sich auf allen möglichen Gebieten. Doch interessierte ihn nicht nur die chemische Umwandlung der Stoffe, sondern ebensosehr die ins Große gehende industrielle Anwendung der zum Teil schon längst bekannten chemischen Verfahren. Mehr als das Laboratorium begann ihn die Fabrik zu interessieren. So versah er seine Ölmühle mit einer Dampfheizung.

Henri Nestlé wird von Zeitgenossen als ein liebenswürdiger Mensch geschildert. Ihn interessierte alles, was um ihn vorging, und als Chemiker ahnte er viele Möglichkeiten voraus, die erst viel später eine Verwirklichung fanden. Was ihn oft beschäftigte, war die Ernährung des Kleinkindes. Seine Ehe war glücklich, aber kinderlos. Nestlé sah in seinem nächsten Bekanntenkreis, wie schmerzlich groß damals noch die Säuglingssterblichkeit war. Wer sich in eine Familiengeschichte aus der Zeit vor 1860 vertieft, findet die Namen unzähliger Kinder, die im zartesten Alter von wenigen Tagen oder Wochen ihren Eltern durch den Tod entrissen wurden. Einsichtige und weitblickende Männer wie Henri Nestlé erkannten bald, daß viele dieser Kleinen einfach deshalb starben, weil ihnen die zweckmäßige Nahrung fehlte. Andererseits erkannte er auch, daß in vielen Lebensverhältnissen die jungen Mütter sich nicht ausschließlich der Ernährung des Säuglings widmen konnten. So suchte er, besonders nachdem er sich in Justin v. Liebig's Werke vertieft hatte, nach einer Säuglingsnahrung, die sich aus den Grundnährstoffen Milch, Zucker und Weizenmehl maschinell herstellen und in luftdicht verschlossenen Metalldosen verschicken ließ. Er versuchte zahlreiche Zusammensetzungen und steckte alles Geld, das er mit den übrigen Artikeln verdient hatte, in die Idee, ein Kindermehl herzustellen, das, mit reinem Wasser warm zubereitet, eine bekömmliche und hochwertige Säuglingsnahrung ergab. Er meinte, die gute Schweizer Milch sollte die Grundlage des Produktes sein, jedoch bei einer Temperatur von nur ungefähr 50 Grad, im Vakuum eingedickt, damit sie ihre ganze natürliche Nährkraft beibehielt. Das Weizenbrot ließ er nach einer neuen, selbst erfundenen Methode zu Zwieback backen, dann zu einem grießartigen Pulver mahlen. Dann mischte er die Bestandteile nach

Grundsätzen wissenschaftlicher Erkenntnis und erhielt ein Nahrungsmittel, mit dem er Versuche anstellen wollte.

Es gab sich, daß ein Freund namens Schnetzler, der an der Oberschule Naturkunde unterrichtete, ihm von einem zwei Wochen alten Säugling erzählte, der keine ihm gereichte Nahrung ertrug und zusehends schwächer wurde. Nestlé zögerte nicht, machte Brei aus seinem Mehl und ließ es dem Kleinen geben. Am nächsten Tag wieder. Die Mutter des Knaben strahlte vor Glück: der Kleine aß und gedieh.

Später stellte Nestlé selbst fest, der Säugling sei nun zu einem starken Knaben von sieben Monaten herangewachsen, der sich aus eigenen Kräften in seiner Wiege aufsetzen konnte. Aus dem beinahe verhungerten Säugling war ein kräftiger, normaler Junge geworden.

Die Kunde vom Erfolg des Kindermehls verbreitete sich mit Windeseile durch die Dörfer am Genfersee. Andere Mütter brachten ihre Kinder zu Nestlé; auch sie erhielten von seinem Mehlbrei und gediehen prächtig. Aerzte und Gelehrte interessierten sich für das neue Nahrungsmittel. Während sich um Nestlé schon eine Legende spann, dachte er darüber nach, wie er sein Erzeugnis noch weiter verbessern könnte.

Es war im Jahre 1867, als für Henri Nestlé die Stunde seines Lebenserfolges schlug. Er zählte damals 53 Jahre. Nestlés Kindermehl war geschaffen und trug auf der Büchse das Bild eines fröhlichen Vogelnestes, aber nun mußte auch noch das Unternehmen aufgebaut und zu einer glücklichen Entfaltung gebracht werden, das die so vielversprechende Erfindung in großem Maße herstellte. Und man mußte das Produkt verkaufen, in Vevey, in der Schweiz, in den angrenzenden Ländern, in England und Amerika. Und man mußte die Wissenschaftler und Aerzte dafür gewinnen. Angesichts der durchschlagenden Erfolge des Kindermehls, flossen ihm Zeugnisse von allen Seiten zu.

Damit begann für Henri Nestlé die große Wandlung. Er war ein Chemiker, ein Wissenschaftler, ein Probler gewesen, und wurde von vielen als unpraktischer Mensch, als Träumer, ja sogar als Pechvogel betrachtet, der es mit seinen vielen Ideen und Kenntnissen doch nie auf einen grünen Zweig bringen werde. Er mußte aber nun ein Industrieller, ein Unternehmer und Kaufmann werden, der vorteilhaft einkauft, Maschinen einzurichten und Personal anzuleiten und zu beaufsichtigen verstand, der abends nach mühseliger Arbeit in der Fabrik sich hinsetzen mußte, um die zahllosen Anfragen zu beantworten, die er erhielt. Unzählig sind die

Briefe, die er eigenhändig schrieb, deren etwas verblaßte Abbildung auf dem hauchdünnen Papier der Kopierbücher noch erhalten ist. Er korrespondierte mit Apothekern und Spezereihändlern, um sie zur Uebernahme eines Depots zu bewegen. Unter den Adressaten seiner Briefe finden sich Firmen, die, wie seine eigene, damals klein waren und heute groß sind, er korrespondierte mit Herrn E. Merk in Darmstadt, dem Inhaber der berühmten Engel-Apotheke, mit dem Apotheker J. Steinfels in Wädenswil. Dem Apotheker H. Lemppenau in Stuttgart schrieb er am 13. Oktober 1869: «Aus Paris erhalte ich sehr erfreuliche Nachrichten, ein dortiger Arzt hofft, in einem großen Kinderspitale die Sterblichkeit durch mein Mehl von 80 Prozent auf 10 Prozent herabzubringen. In New York erzielte Dr. Hull ebenfalls in einem der größten Kinderspitäler, welche es gibt, ebenfalls die glänzendsten Resultate, und er verwendet das Mehl zentnerweise. Ich werde mir offizielle Berichte darüber zu verschaffen versuchen, was jedenfalls besser wirken wird, wenn es bekannt gemacht wird, als alle Marktschreiereien. Ich werde mein Geschäft auf gesunder, wissenschaftlicher Basis zu erhalten suchen und mich auf keine Schwindeleien einlassen. Ich werde mich daher nur mit solchen Männern halten, die mich verstehen. Die Idee, so vielen Kindern das Leben gerettet zu haben, ist auch ein Faktor, welcher mitzählt, der bloße Geldgewinn gab mir nicht allein den Anlaß zu meiner Erfindung.»

Henri Nestlé hatte gewonnen. Die Jahre von 1867 bis 1875 waren für ihn Jahre des Triumphs, aber auch Jahre einer gewaltigen Arbeitsleistung. An der Weltausstellung in Paris 1872 erhielt sein Produkt die erste goldene Medaille. Seine Maschinen liefen, die Zahl seiner Angestellten wuchs beständig, seine Fabrik vergrößerte sich — aber sie war immer noch zu klein, und die Entwicklung drängte nicht nur eine weitgehende Arbeitsteilung, sondern auch eine Erweiterung der finanziellen Grundlage auf.

Im Jahre 1875 fand sich eine günstige Lösung. Henri Nestlé verkaufte sein Unternehmen einem Dreierkollegium, nämlich Jules Monnerat, Stadtpräsident von Vevey, der die neue Aktiengesellschaft präsidierte und die kommerzielle Leitung übernahm, Samuel Roussy von Gilamont, der die Fabrikation betreute, und Gustave Marquis von Châtelard, der sich mit der Milchbeschaffung befaßte. Der Kaufpreis des Geschäftes betrug eine Million, wovon Nestlé die Hälfte als Guthaben stehen ließ. So blieb er mit seinem Unternehmen eng verbunden und hatte doch neuen Kräften den

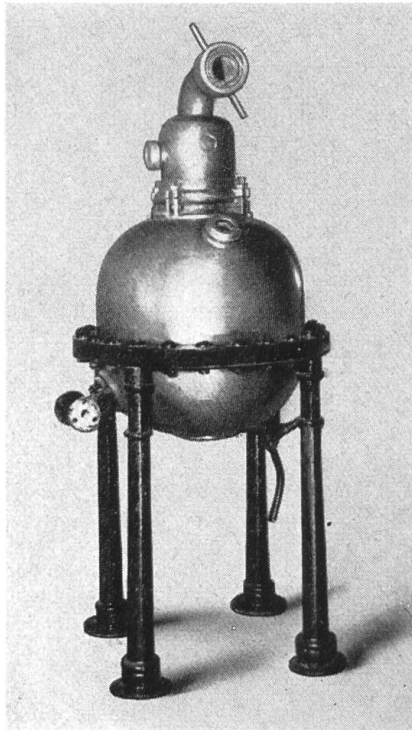


Henri Nestlé

Henri Nestlé
1814—1890



Das erste Laboratorium Henri Nestlés
an der Veveyse
nach einer alten Handzeichnung



Vakuumkessel aus Kupfer, wie Nestlé sie
in der Anfangszeit zur Herstellung von
kondensierter Milch gebrauchte. Der Kes-
sel mit Gestell hat eine Höhe von 1,40 m

Aus Paris erhalte ich sehr erfreuliche Nachrichten aus
 dem dortigen Arzt hofft in einem großen Kinderspital
 die Sterblichkeit durch mein Mehl von 80 Prozent auf
 10 Prozent herabzubringen. In New York erzielt
 Dr. Hull ebenfalls in einem der größten Kinderspitäler
 welche es gibt die glänzendsten Resultate und er
 verwendet das Mehl zentnerweise. Ich werde
 mir offizielle Berichte darüber zu verschaffen suchen,
 was jedenfalls besser wirken wird, wenn es
 bekannt gemacht wird, als alle Marktschreiereien
 à la Loeffland. Ich werde mein Geschäft auf
 gesunder, wissenschaftlicher Basis zu erhalten
 suchen und mich auf keine Schwindeleien einlassen.
 Die Idee, so vielen Kindern das Leben gerettet
 zu haben, ist auch ein Faktor welcher mitzählt,
 der bloße Geldgewinn gab mir nicht allein den
 Anlaß zu meiner Erfindung.

Mit freundschaftlichen Grüßen
 Henri Nestlé

Aus dem Kopierbuch. Henri Nestlé berichtet am 13. Oktober 1869 an den Apotheker H. Lemppenau
 in Stuttgart über den internationalen Erfolg seines Kindermehls:

... «Aus Paris erhalte ich sehr erfreuliche Nachrichten, ein dortiger Arzt hofft, in einem großen
 Kinderspital die Sterblichkeit durch mein Mehl von 80 Prozent auf 10 Prozent herabzubringen.
 In New York erzielte Dr. Hull ebenfalls in einem der größten Kinderspitäler welche es gibt
 ebenfalls die glänzendsten Resultate und er verwendet das Mehl zentnerweise. Ich werde mir
 offizielle Berichte darüber zu verschaffen suchen, was jedenfalls besser wirken wird, wenn es
 bekannt gemacht wird, als alle Marktschreiereien à la Loeffland. Ich werde mein Geschäft auf
 gesunder, wissenschaftlicher Basis zu erhalten suchen und mich auf keine Schwindeleien ein-
 lassen. Ich werde mich daher nur mit solchen Männern halten, die mich verstehen. Die Idee, so
 vielen Kindern das Leben gerettet zu haben, ist auch ein Faktor welcher mitzählt, der bloße
 Geldgewinn gab mir nicht allein den Anlaß zu meiner Erfindung.

Mit freundschaftlichen Grüßen, Ihr
 Henri Nestlé

Formulaire B.

Le présent formulaire doit être rempli en deux exemplaires.

N° 14. (rad. mar. 1947)
Date du dépôt: 5 Mai/80 4 h. du soir
Date de l'enregistrement: 8 Nov/80 8 h. m.

Ce qui atteste:

LOI FÉDÉRALE

concernant

Bureau Fédéral
des Marques de Fabrique et de Commerce
Alfred Geigy

la protection des marques de fabrique et de commerce.

Place destinée à la marque



1. Désignation des produits ou marchandises pour lesquels la marque est utilisée.

*Crème lactée
Lait condensé*

2. Observations éventuelles.

3. Signature

4. Adresse

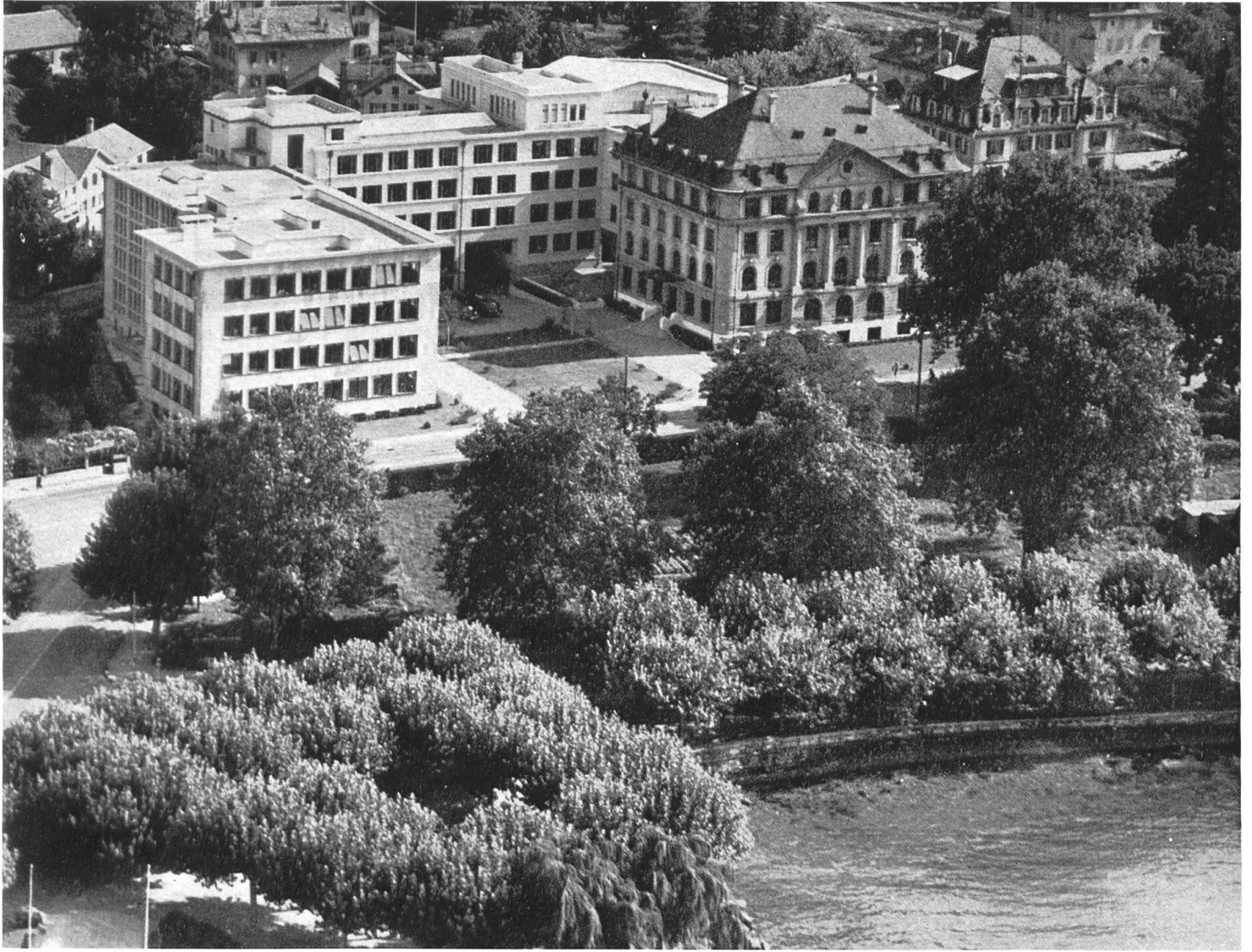
5. Profession

du déposant.

Alfred Geigy

Nancy

Eintrag der Schutzmarke für Kondensmilch



Der Sitz der Zentralkdirektion Nestlé
und der zentralen Kontroll- und Versuchslaboratorien



Nestlé-Erzeugnisse werden in großen Teilen der Welt geschätzt. Produktionsstätten, Gesellschaftssitze und Vertretungen sind auf dieser Weltkarte mit Punkten bezeichnet. Diese vielseitige Weltorganisation hat ihren Ursprung und ihren Hauptsitz im Städtchen Vevey am Genfersee

Platz geräumt. Mit seiner Frau zusammen zog er nach Glion ob Montreux, wo er im Jahre 1890 hochgeehrt sein Leben beschloß.

Zwei Vorfälle mögen sein Wesen näher beleuchten: Als er nach der Erfindung des Kindermehls an eine Vergrößerung seines Unternehmens denken mußte und nach finanziellen Geschäftsverbindungen Umschau hielt, meldete sich schriftlich ein Unbekannter, der sich auf einen gemeinsamen Freund berief. Dieser Freund erhielt sogleich einen Brief von Nestlé und wurde um die Beantwortung folgender drei Fragen gebeten:

1. «Hat derselbe einen lieben, freundlichen Charakter?»
2. «Ist er verheiratet und hat er Familie?»
3. «Könnte er Kapital einsetzen und wieviel ungefähr?»

Daß Nestlé den Charakter und die Lebensgestaltung des Menschen für wichtiger hält als seinen Geldbesitz, stellt ihm das Zeugnis aus, wie man es eigentlich von ihm erwartet. Tatkräftige Menschenliebe begleitete ihn bis in seine alten Tage. Nicht nur zahlreiche wohltätige Einrichtungen legen dafür Zeugnis ab, sondern auch der gedeckte Markt von Montreux. Nestlé bedauerte die Bauernfrauen und die Einkäuferinnen, die auf dem Markt von Montreux ihre Geschäfte oft bei strömendem Regen abwickeln mußten. Auf eigene Kosten ließ er die heute noch bestehende eiserne Markthalle erbauen. Sie kostete 80 000 Franken!

Was ist aus dem Werk Henri Nestlés geworden? Es ist gewaltig in die Breite, Tiefe und Höhe gewachsen und umspannt heute alle Erdteile. Die Erzeugnisse, die seinen Namen tragen, findet man im Gepäck des Polarforschers wie des Wüstenreisenden, sie sind in den großen Geschäften wie in den kleinen Spezereiläden der ganzen Welt anzutreffen.

Fast gleichzeitig mit der Eröffnung der Kindermehlfabrikation im Jahre 1867, nämlich 1866, begann der Amerikaner George H. Page in Cham mit der Herstellung von Kondensmilch. Beide Firmen bauten auch im Ausland Fabriken. Als die Chamer Fabrik, die „Anglo Swiss Condensed Milk Co.“, 1878 dazu überging, ebenfalls Kindermehl herzustellen, antwortete die Nestlé-Gesellschaft prompt mit der Fabrikation von Kondensmilch. Allmählich kam man auf beiden Seiten zur Einsicht, daß die einträchtige Zusammenarbeit dem Wettlauf vorzuziehen wäre. Im Jahre 1905 vollzog sich die Fusion, so daß die Firma nun Nestlé and Anglo Swiss Co. lautete. Das investierte Kapital betrug bei der Zusammenlegung 40 Millionen Franken, 1922 war das Unternehmen und damit die Kapitalbasis schon auf 120 Millionen angewachsen. Im Jahre 1929 erfolgte dann die Vereinigung

mit der Aktiengesellschaft « Peter Cailler Kohler Chocolats Suisses », womit das Unternehmen nochmals mit einem gewaltigen Ruck anwuchs. Eine weitere Gruppe stieß im Jahre 1947 zu Nestlé: die Maggi-Suppenfabriken. Seither heißt die Firma „Nestlé Alimentana Company S.A.“. Das Zentrum dieses ein Weltreich darstellenden Unternehmens befindet sich nach wie vor in Vevey, dem Ort, wo Henri Nestlé sein Kindermehl erfand. In Vevey und dem benachbarten La Tour-de-Peilz stehen die Verwaltungsgebäude, Forschungs- und Kontroll-Laboratorien für die 121 Fabriken, die auf dem ganzen Erdenrund zur gesunden Ernährung und Kräftigung der Menschheit beitragen.

Hans Rudolf Schmid