

**Zeitschrift:** Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik  
**Herausgeber:** Verein für wirtschaftshistorische Studien  
**Band:** 7 (1957)

**Artikel:** Daniel Peter (1836-1919)  
**Autor:** Mestral, Aymon de  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1091142>

#### 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>**

## DANIEL PETER

1836—1919

Die Pioniere unserer Wirtschaft, die zu ihrer Zeit den schöpferischen Elan der neuen Schweiz, Wagemut und Erfindergeist verkörperten, sind — paradoxerweise — als ehrwürdige bärtige Greise und etwas steife Verwaltungsräte in unsere Vorstellung eingegangen. In Wirklichkeit aber haben sich diese Männer in ihrer Jugend durch außergewöhnliche Tatkraft, Zähigkeit und Weitblick ausgezeichnet. Wenn sie Erfolge, mitunter erstaunliche Erfolge davontrugen, so blieben ihnen auch Rückschläge, Niederlagen und bittere Enttäuschungen nicht erspart. Sie haben gekämpft und gelitten, sie haben durchgehalten und dabei Dauerndes geschaffen.

Unter diesen Männern gebührt der anziehenden und markanten Gestalt Daniel Peters, des Erfinders der Milchschokolade, ein besonderer Platz. Was wissen wir von ihm? Die biographischen Angaben über ihn mit Daten, Namen und Begebenheiten sind zwar unentbehrlich; aber wir möchten gerne wissen, wie der Mensch war, was ihn in seinem Innern bewegte. Darüber besitzen wir neben den Erinnerungen seiner Nachkommen und Verwandten, die wir darüber befragen konnten, zwei unveröffentlichte Quellen: die an seinen einzigen Sohn François gerichteten Briefe aus den Jahren 1884 bis 1889 und das Kopierbuch seiner Korrespondenz im Zeitraum von 1890 bis 1898, dazu noch eine Anzahl von Urkunden und Akten, die uns von der Firma Nestlé in Vevey in freundlicher Weise zur Verfügung gestellt wurden.

### *Bescheidener Leute Kind*

Am 9. März 1836 wurde Daniel Peter im waadtländischen Städtchen Moudon als Sohn einer Kleinhändlerfamilie geboren. Die Peter, deren Vorfahren nach der Aufhebung des Edikts von Nantes Colmar und das Elsaß

verlassen hatten, ließen sich gegen Ende des 17. Jahrhunderts im Waadtland nieder, wo sie zwei verschiedene Linien gegründet haben, die von Lavey-Morcles, der unser Daniel angehörte, und die von Aubonne. Während seiner Schuljahre zeichnete sich Daniel Peter durch seinen geraden Charakter und seine geistige Frühreife aus. Der aufgeschlossene und begabte Knabe schien zum Studieren geboren zu sein. Seine Mutter sah ihn schon als Diener am Worte Gottes, als der Vater mit der Autorität des Familienoberhauptes entschied, daß er Kaufmann werden solle, da die Mittel für ein Studium nicht reichten. Der väterliche Entschluß war unwiderruflich.

Nachdem er kurze Zeit den Lateinlehrer am Gymnasium von Moudon vertreten hatte, kam der Sechzehnjährige in die Lehre zu Witwe Clément, die in Vevey eine Spezerei- und Tabakhandlung führte und gleichzeitig eine kleine Kerzenfabrik betrieb. Es war ein Glücksfall für den jungen Mann. Vevey, inmitten einer reizenden Landschaft gelegen, war eine einladende, behagliche und kultivierte Stadt mit wissenschaftlichen Bestrebungen und einem regen Handels- und Gewerbefleiß; vielversprechende Männer wie F.-L. Cailler, Louis Ormond und Henri Nestlé waren damals in Vevey tätig.

### *Kerzen und Schokolade*

Vom Augenblick an, da Daniel Peter als Angestellter arbeitete, ging sein Sinnens und Streben dahin, sein eigener Herr und Meister zu werden. Am 15. Oktober 1856 — im Alter von zwanzig Jahren! — gründet er mit seinem Bruder Julien eine Kommanditgesellschaft, die unter dem Namen «Frères Peter» den Handels- und Industriebetrieb der Witwe Clément und ihrer Teilhaber weiterführen sollte. Unsere frischgebackenen Kaufleute ahnten wohl kaum, daß drei Jahre später der berühmte amerikanische «Colonel» Drake in Pennsylvanien seine erste Bohrung ausführen und daß aus einer Flut schmutzigen Petrols eine Lichtquelle erstehen würde, die den Flackerschein der Kerzen eines Tages zum Verlöschen bringen sollte. Indes gingen die Geschäfte in befriedigender Weise weiter. Die ursprüngliche Niederlassung wurde bald zu eng, und die Brüder Peter verlegten 1862 ihren Betrieb nach der Rue des Bosquets, wo gut nachbarliche Bezie-

hungen zu Henri Nestlé angeknüpft wurden. Dieser betrieb damals eine Mineralwasser- und Limonadefabrik und war daran, die berühmte Erfindung seines Milchpulvers zu verwirklichen. Im folgenden Jahr heiratet Daniel Peter Fanny Cailler, die älteste Tochter von François-Louis Cailler, des ersten schweizerischen Schokoladefabrikanten. Ihre Hochzeit, die am 1. Oktober 1863 im Hôtel du Cygne in Vevey gefeiert wurde, bildet das Vorspiel zur späteren Verbindung der beiden Unternehmungen Peter und Cailler. Die Zukunft schien dem jungen Paar günstig, um so mehr, als sich Anne-Marie Louise, genannt Héloïse Clément geborene Moreillon, am 1. August 1866 aus der Kommanditgesellschaft «Frère Peter» zurückzog und den beiden Brüdern freien Spielraum ließ. Julien und Daniel Peter gründeten darauf am 12. Januar 1867 eine neue Gesellschaft mit der Absicht, neben der bestehenden Kerzenfabrik eine Schokoladefabrik unter dem Namen «Peter-Cailler & Cie» zu betreiben.

Mit dem Uebergang von der Kerzenfabrikation zur Herstellung von Schokolade bewies Daniel Peter, damals 31 Jahre alt, einen außergewöhnlichen Weitblick. Welches waren die Beweggründe, die ihn zu dieser Richtungsänderung veranlaßten? Unabhängig von den raschen Erfolgen des Petrols für die Beleuchtung, hatte Daniel Peter den Aufschwung der Schokoladefabrik seines Schwiegervaters vor Augen. Vor allem aber scheinen bestimmte wirtschaftliche Aspekte seine Aufmerksamkeit angezogen und seinen Entschluß bestimmt zu haben. Er hat sich dreißig Jahre später darüber ausgesprochen, anlässlich der Verhandlungen mit dem Veveysaner Bankier Gabriel Montet über den Verkauf seiner Schokoladefabrik:

«Die Produkte der Nahrungsmittelindustrie gehören ohne Zweifel zu jenen Erzeugnissen, die die sichersten Aussichten bieten. Sie werden Tag für Tag verbraucht und immer wieder neu verlangt, ohne der Modephantasie unterworfen zu sein, wie so viele andere Produkte. Man hat zwar beobachten können, wie bestimmte Spezialitäten von Nahrungsmitteln während einer gewissen Zeit großen Erfolg gehabt und dann, zu Recht oder Unrecht, durch andere verdrängt worden sind. Das wird, wie ich glaube, bei der Schokolade nicht der Fall sein. Seit die Spanier sie zu Beginn des 17. Jahrhunderts in Europa eingeführt haben, hat sich ihr Verbrauch ständig gesteigert, und heute ist sie ein Bestandteil der allgemeinen Ernährung geworden wie der Kaffee, dessen Nährgehalt sie übertrifft.

Aus dieser Erkenntnis heraus habe ich meine Schokoladefabrik gegründet. Aber es hat keiner langen Zeit bedurft, um mich zu überzeugen, daß

ich eine Spezialität herstellen müßte, wenn ich neben den bestehenden Fabriken aufkommen wollte. Es schien mir, daß ich etwas Nützliches leisten würde, wenn es mir gelingen sollte, Milch mit Schokolade zu verbinden, in haltbarer und leicht versendbarer Form, etwas, das vielen zugute käme und mir das Eigentum an einer Industrie sicherte, die vom ersten besten schwer zu betreiben und somit vor der großen Konkurrenz geschützt wäre.»

### *Ein mühsamer Weg*

Das war gut gesagt und gut gedacht. Aber zwischen der Idee und ihrer Verwirklichung klaffte noch eine tiefe Kluft. Andere unternehmende und erfahrene Industrielle waren Daniel Peter in der Fabrikation von gewöhnlicher Schokolade bereits vorangegangen: Zuerst sein Schwiegervater F.-L. Cailler im Jahre 1819 in Corsier-sur-Vevey, dann Philippe Suchard 1826 in Serrières bei Neuenburg, Amédée Kohler 1830 in Lausanne, David Sprüngli 1845 in Zürich, Jacques Klaus 1856 in Le Locle. Es bedurfte 17 oder 18 Jahre zähster Arbeit; es war ein ununterbrochenes, von vielen Mißerfolgen begleitetes Experimentieren, bis Daniel Peter das endgültige Rezept für seine Milchschorle gefunden hatte. Endlose Schwierigkeiten materieller und finanzieller Art mußten überwunden werden, bis dieser Erfinder, der kein Vermögen besaß, sein Ziel erreicht hatte. Mancher an seiner Stelle wäre verzweifelt oder hätte das Rennen aufgegeben.

Aber Daniel Peter fand in den schwierigen Lagen seines Lebens immer wieder Halt und Stärkung in seinem religiösen Glauben. Aus dieser Quelle hat der anscheinend eher schwächliche und bescheidene Mann den Mut und die Kraft geschöpft, die ihn beseelten.

Anlässlich der Einweihung der neuen Fabrik in Orbe am 2. Februar 1901 hat Daniel Peter vor der Belegschaft der Fabrik in Vevey ohne jede falsche Scham von den primitiven und schwierigen Verhältnissen gesprochen, unter denen er jahrelang gearbeitet hatte:

«Meine ersten Versuche ergaben noch nicht die Schokolade, die wir heute herstellen. Welches Tasten, welche Arbeit, bis das erreicht war! Die Methoden der Sterilisierung waren noch unbekannt. Manchmal schienen meine Versuche mit der Mischung von Milch und Kakao, von der man mir

gesagt hatte, dass sie unmöglich sei, gelungen zu sein, und ich war überglücklich. Als ich aber einige Wochen später die Resultate überprüfte, stieg mir der Geruch verdorbenen Käses oder ranziger Butter in die Nase, und ich war wieder der Verzweiflung nahe. Was war da zu tun? Wieder von vorne anfangen und es anders machen! Ich hatte den Mut trotz allem nicht verloren und arbeitete weiter, wie es mir die Umstände erlaubten.»

Die Hauptschwierigkeit bestand für Daniel Peter darin, die richtige Verbindung der Schokolade mit der Milch herauszufinden. Zwischen diesen beiden Produkten besteht eine Art natürlicher Unverträglichkeit, denn der Kakao enthält Fette, die ihn zur Vermischung mit Milch ungeeignet machen. Des Rätsels Lösung bestand in der Tat darin, dem Kakao vor der Vermischung mit der Milch das Fett zu entziehen. Aber noch mußten die Mittel und Wege der praktischen Verwirklichung dieser Erfahrung gefunden werden.

Der Tod seines Bruders Julien läßt Daniel Peter allein an der Spitze seiner kleinen Schokoladefabrik. Am 17. Februar 1869 verpflichtete er sich gegenüber den Erben des Verstorbenen, die Aktiven und Passiven der beiden Gesellschaften «Frères Peter» und «Peter-Cailler et Cie» zu übernehmen und die Schokoladefabrikation allein unter seinem eigenen Namen weiter zu betreiben, während seine Schwägerin die Kerzenfabrik unter dem Namen «Veuve J. Peter» selbständig weiterführte.

### *Sauer verdiente Erfolge*

Mittlerweile wurden ihm einige Aufmunterungen zuteil, die, wie er sagte, «im Leben eines Industriellen zählen». So erhielt er, um nur von den großen allgemeinen Ausstellungen zu reden, 1873 in Wien ein Ehrendiplom, 1878 in Paris eine silberne Medaille, 1880 in Melbourne eine Medaille erster Klasse, 1883 in Amsterdam eine goldene Medaille und im gleichen Jahr ein Diplom der Schweizerischen Landesausstellung in Zürich «pour l'excellence du chocolat au lait fabriqué exclusivement par l'exposant» und 1889 in Paris eine silberne Medaille.

Der schließliche Erfolg Daniel Peters ist um so beachtlicher, wenn wir bedenken, daß er wegen der ärmlichen Familienverhältnisse keine rich-

tige Schulbildung genossen hatte. Die Arbeiten im Laboratorium und die exakten Prüfungsmethoden, die ihm seine Forschungen wesentlich erleichtert hätten, waren ihm unbekannt, auch fehlte es ihm an der nötigen technischen Ausrüstung. Alles mußte er sich mit improvisierten Mitteln selbst erschaffen und ausprobieren. Nach seinem Tagewerk ermüdender körperlicher und geistiger Arbeit widmete er den größten Teil seines Feierabends und oft genug auch die Nacht dem Studium verschiedener, oft schwieriger Wissensgebiete, wie der Mechanik, der Experimentalphysik, der quantitativen chemischen und der mikroskopischen Analyse der Lebensmittel, ihrer Konservierung und Verfälschung und natürlich auch der Schokolade- und Biskuitsfabrikation, wie uns die Titel der Bücher bezeugen, die er am häufigsten benützte.

Aber Daniel Peter besaß drei grundlegende Eigenschaften in höchstem Maße: Intelligenz, Mut und Ausdauer.

Wenn der Aufstieg von Daniel Peter zuerst auch langsam und schwierig war, so besaß er zu seinem Glück in seiner Gattin eine mutige und tätige Helferin. Auch während der schlimmsten Prüfungen hat diese Fabrikantentochter nie an ihrem Mann gezweifelt, sondern hat ihn unentwegt ermutigt und unterstützt. Anfänglich besaß er nur einen einzigen Arbeiter, während seine Frau als Packerin mithalf. Später waren die drei älteren Töchter ebenfalls als Arbeiterinnen im väterlichen Betrieb tätig, in der Erwartung, daß ihr Bruder François dereinst als Reisender mitwirke. Die Familiengemeinschaft war hier kein leeres Wort. Jedes Glied nahm Teil an den Sorgen und Hoffnungen des Unternehmens.

Eine leidenschaftliche Liebe beseelte diese kleine Gesellschaft und brachte ihre Glieder einander näher: die Musik. Sie war die einzige Erholung, die Daniel Peter sich gönnen konnte. Seit der frühesten Jugend spielte er die Flöte, die er innigst liebte; später war er eines der treuesten Mitglieder der «Société chorale» von Vevey, deren Mitbegründer er war.

## *Sorgen über Sorgen*

Dieser Fanatiker der Arbeit war mit allen Tugenden ausgestattet: familiären, bürgerlichen, religiösen und sogar militärischen; er brachte es fertig, neben seiner Arbeit das Amt eines Gemeinderates von Vevey und im Militär die Funktion eines Quartiermeister-Hauptmanns zu versehen.

Mit seinen Reisevertretern scheint er wenig Glück gehabt zu haben, und wir begreifen, daß er sehnlich hoffte, seinen Sohn François bald in die Geheimnisse des Fabrikbetriebes einzuführen und mit den Finessen eines Handelsreisenden vertraut zu machen. Zuerst schickt er den Neunzehnjährigen zu Freunden nach Paris, wo er als Volontär in der Schokoladefabrik Menier arbeiten soll. Am 15. Februar 1885 schreibt der Vater in einem Brief an seinen Sohn: «Ich glaube, daß Du in dieser Fabrik manche Besonderheiten der Fabrikation kennen lernen kannst.» Die Mutter fügt im Nachwort die rührende und wohlmeinende Bemerkung bei: «Kannst Du gelegentlich einem protestantischen Gottesdienst beiwohnen? Erkundige Dich, in welcher Kirche der berühmte Pastor Bersier predigt, und wenn es Dir möglich ist, gehe hin, um ihn anzuhören: das wird Dir gut tun, denn inmitten dieses Katholizismus wirst Du eine gewisse Nüchternheit unseres Gottesdienstes empfinden.»

Während sich in Vevey die Sorgen häuften und der Mangel, ja beinahe die Not im Hause des Erfinders einkehrte, schrieb dieser an seinen Sohn: «Der Vergleich mit meinen Gläubigern ist von allen unterzeichnet worden mit Ausnahme von Onkel Jules, der Schwierigkeiten macht und seine Zustimmung verweigert, wahrscheinlich von Tante Rosine angestiftet.» Dieser Brief an François, datiert 28. Juni 1885, überrascht durch seinen Scharfblick sowie durch den Ton einer schmerzlichen Resignation:

«Was Deine Rückkehr anbetrifft, hätte ich trotz aller Freude, die wir darüber empfinden, gewünscht, daß Du eine einträglichere Anstellung hättest finden können, um etwas zu verdienen, wenigstens über den Winter. Aber da es nicht möglich ist, ist es klar, daß Du nicht länger zu Lasten unserer braven Freunde Christen dort bleiben kannst, sondern an Deine Rückkehr wirst denken müssen. In diesem Fall wirst Du zu Hause bleiben, bis Du Gelegenheit haben wirst, Deutsch zu lernen . . .

Uebrigens weißt Du, daß unsere Lage augenblicklich sehr heikel ist, daß wir uns keinem Vorwurf aussetzen dürfen und daß wir alle zu einer einwandfreien Lebensführung, zu äußerster Sparsamkeit und untadeligem

Betragen verpflichtet sind. Das ist die einzige Möglichkeit, uns wieder aufzurichten. Ich glaube, Du werdest begreifen, daß Du uns mit der Erfahrung, die Du gesammelt hast, viel helfen kannst, und ich hoffe, daß Du dazu bereit sein wirst . . . Mama läßt Dir sagen, daß Du Dir einen Anzug aus leichtem Stoff machen lassen sollst, damit Du Dich frischer fühlst als in den andern Anzügen.»

François kehrt bald aus Paris zurück, enttäuscht und entmutigt über das Leben und über sich selbst. Der Vater gibt sich sogleich Rechenschaft über diesen Zustand. Er greift zu einem drastischen Mittel: er wirft seinen Sohn sozusagen ins Wasser, damit er auf die schnellste Art schwimmen lerne: nämlich als Reisevertreter der Firma Peter. François fügt sich und nimmt den Weg unter die Füße, wenn auch ohne besonderen Eifer und ohne große Ueberzeugung. Sein Vater behält ihn im Auge und leitet ihn aus der Ferne mit pädagogischem Geschick und einer eigenartigen Gabe der Voraussicht. Aus seiner reichen Erfahrung und Kenntnis der Menschen und der Verhältnisse erteilt er seinem Sohn während der Geschäftstournée in der deutschen Schweiz brieflich allerlei praktische und psychologische Ratschläge, ermutigt ihn oder rüttelt ihn auf, ohne ihm seine eigenen Schwierigkeiten zu verschweigen.

So schreibt er unter dem 7. Mai 1887: «Ich hoffe, Du werdest mit etwas Ausdauer auf Deinen künftigen Geschäftsreisen zu einem guten Resultate kommen. Es ist gut, wenn Dich die Kunden kennen lernen; und wenn Du es verstehst, ihnen zu gefallen, woran ich nicht zweifle, werden sich die Beziehungen enger und persönlicher gestalten.»

Einige Monate später: «In Zürich sollst Du Deine Zeit nicht verlieren, um alle Läden zu besuchen, sondern nur unsere alten Kunden, und vielleicht, wenn Dir noch Zeit übrig bleibt, zwei bis drei andere.» Dann berichtet er, daß das Thermometer des Dampfkessels explodiert sei, was ihm beinahe das Augenlicht gekostet hätte. Daniel Peter verliert sich nie in seinen Briefen. Er sieht alles und denkt an alles.

Der Tod eines Zürcher Patissiers veranlaßt ihn zu folgenden Ratschlägen: «Ich schreibe Dir ohne Verzug, um Dir mitzuteilen, daß ich soeben die Todesanzeige von Herrn H. Weber, Confiseur in Zürich, erhalten habe, der gestern früh gestorben ist. Die Bestattung findet am Montagnachmittag um 3 Uhr statt. Du würdest gut daran tun, teilzunehmen oder wenigstens Deine Karte abzugeben, und da Du am folgenden Tag noch in Zürich bist, oder vielleicht noch besser, wenn Du von Winterthur zu-

rückkommst, könntest Du der Witwe einen Besuch machen. Ich werde meine Karte senden.» (13. April 1889.) Man kann das Savoir-faire und das Savoir-vivre, die mit dem Savoir-dire das ABC des vollkommenen Handelsreisenden ausmachen, kaum weitertrieben, als es hier im Tone väterlicher Fürsorge geschieht.

### *Noch ein mißglückter Versuch*

Die Geschäftspartner richtig auszuwählen, war nie eine leichte Sache; daß ein Fehlgriff viel Verdruß mit sich bringen kann, sollte Daniel Peter noch zu seinem Nachteil erfahren.

Im Frühjahr 1887 tritt er mit einem Genfer Pharmazeuten in Verbindung, der ihm den Vorschlag unterbreitet, einen Milchkakao mit Fleischzusatz herzustellen unter Verwendung der Milchschorolade Peter. Es war die Zeit, da jeder versuchte, alle möglichen Nährprodukte aus dem Tier- und Pflanzenreich zu «schokoladisieren». Peter geht darauf ein und unternimmt eine Reihe von Versuchen zur Sterilisierung von Fleisch und zur Herstellung und Konservierung von Milchkakaopulver. Während zwei oder drei Jahren liefert er diesem Apotheker Produkte, «die den Anforderungen in bezug auf Rentabilität in befriedigender Weise entsprachen». Aber die Kosten der Propaganda und der Lancierung des neuen Produktes waren hoch. Daniel Peter beginnt etwas spät einzusehen, daß die Erfahrungen seines Partners nicht allzu groß waren und daß er für ihn die Kastanien aus dem Feuer holen sollte. Die Sache verlief schließlich im Sande, und Daniel Peter war so klug wie zuvor.

Hinter einem sanften und bescheidenen Wesen verbarg sich eine außergewöhnliche Sensibilität. Es passierte ihm gelegentlich, daß er im Eifer außer sich geriet, um aber gleich darauf wieder zur Mäßigung und Besonnenheit zurückzukehren. Er war wenig mitteilsam und sprach selten über sich und seine Vergangenheit. Mit seiner absoluten Redlichkeit, seiner leidenschaftlichen Hingabe an Pflicht und Arbeit, seiner Sittenstreng und Mäßigkeit verkörperte er jenen Menschentyp, wie er im 19. Jahrhundert den Ruhm und die Stärke unseres Landes ausmachte. Als wagemutiger Kaufmann und Fabrikant hatte Daniel Peter die Gewohnheit,

nach vorn zu schauen und für seine Produkte stets neue Absatzwege zu suchen. Im Juli 1891 stellte er gemeinsam mit der Firma Paschoud frères in Vevey einen Reisevertreter für England ein. Der Versuch sollte nicht von langer Dauer sein. Im Swiss Hôtel, Old Compton Street in London W abgestiegen, beklagte sich dieser alsobald, daß seine zwei Beine hier nicht genügten. Peter gibt den Ball zurück und antwortet mit Humor: «Wenn Ihre beiden Beine nicht genügen und Sie noch weitere dazu brauchen, müßte ich auch meine Einrichtung und mein Personal entsprechend vergrößern, um alle Bestellungen ausführen zu können, die diese vereinigten Beine einbringen. Im Geschäftsleben hängt alles zusammen, und eine Sache führt die andere herbei. Um alles machen zu können, müßte man genügend Kapital haben.»

Gegen den Schluß dieses Briefes vom 14. September 1891 enthüllt Daniel Peter ein Projekt, mit dem er sich zu beschäftigen begann und das sich erst fünf Jahre später verwirklichen sollte: «Ich ermächtige Sie, nach Kapitalien Umschau zu halten, die in England nicht fehlen werden. Das könnte auf verschiedene Weise geschehen: Erstens könnte man einen oder zwei Geldgeber als Gesellschafter suchen. Aber ich wäre zu diesem Modus nicht sehr geneigt, denn er ließe alle Last auf meinen Schultern. Man müßte während der ersten Jahre große Opfer bringen, um die engagierten Kapitalien nutzbringend zu verwenden. Diese würden den Gewinn absorbieren, und ich hätte für den Augenblick so viel wie nichts. — Zweitens könnte man einen Käufer suchen oder eine Gesellschaft, die mir den ganzen Betrieb zu einem angemessenen Preis abkaufte mit dem Vorbehalt meiner weiteren Mitarbeit und der meines Sohnes, auf die eine oder andere Weise. Es versteht sich, daß wir Ihnen in beiden Fällen einen lohnenden Posten im Geschäft zusichern.

Wir können uns nicht weiter in diese Korrespondenz einlassen, sondern wollen uns mit der Wiedergabe einer Briefstelle begnügen; Peter schrieb 1895 an seinen Freund Christen in Paris, eine allfällige Ausdehnung des Geschäftes nach Frankreich betreffend:

«Ich habe einen Vertreter nach England geschickt, der die besten Confiserien der großen Städte besucht hat. Er hat drei Reisen gemacht, die mich viel Geld gekostet, aber in kurzer Zeit Angebote einer Grossistenfirma in London eingebracht haben. Seither habe ich mit direkten Besuchen aufgehört und dieser Firma den Verkauf en gros überlassen. Jetzt



Daniel Peter



Der Sohn, François Peter

Contrat de Société.

Par acte passé devant le Notaire François Coigny à Vevey  
le 11 Janvier courant:

Julien Jean Georges et Georges Daniel furent Jean Samuel Peter, de Lavey-Morcles, Négociants, domiciliés à Vevey, ont formé une Société en nom collectif, ayant pour but la continuation de l'exploitation de la fabrique de Chandelles qu'ils ont déjà à la fondation & l'exploitation d'une fabrique de chocolat.  
Le siège de la Société est à Vevey.

Chacun des deux établissements a une raison de commerce particulière; celle de la fabrique de Chandelles reste la même: "Frères Peter", celle de la fabrique de chocolat est: "Peter-Cailler & Cie".

Chacun des associés a les deux signatures sociales.

Le terme de la Société est fixé à cinq ans, à partir du 1 Janvier 1867.

Vevey le 12 Janvier 1867.

François Coigny



Déposé au greffe du Tribunal, à Vevey, le 14 Janvier 1867.

S'atteste: François Peter

Der erste Gesellschaftsvertrag, den die Brüder Jean Georges und Georges Daniel Peter, bezeichnet als «négociants», vor dem Notar François Coigny in Vevey am 12. Januar 1867 abschlossen zur Gründung der Kerzenfabrik «Frères Peter» und der Schokoladenfabrik «Peter-Cailler & Cie.» (Daniel Peters Frau war eine Tochter F. L. Caillers, des Gründers der ältesten Schweizer Schokoladenfabrik)

cinq ans, soit des le 1<sup>er</sup> Juillet de cette année au 30<sup>e</sup>  
Juin 1867, aux conditions énoncées dans l'acte précédent.

Vevey le 22 Fevrier 1862

Unterschriften der beiden Brüder Peter auf einer Erklärung vom 22. Februar 1862 über die Erneuerung des Gesellschaftsvertrages. Als dritte Person unterzeichnet die Witwe Clément als Gesellschafterin samt ihrem Rechtsbeistand Louis Reybaz

# NOTICE

SUR LA

## SOCIÉTÉ DES CHOCOLATS AU LAIT PETER

M. D. PETER désirant donner une plus grande extension à la fabrique de chocolat qu'il a fondée il y a bien des années, afin de pouvoir faire face aux demandes du chocolat au lait, dont il est l'inventeur, il vient de se former pour la reprise de son industrie, une Société au capital de . . . . . Fr. 450,000 — en 1800 actions de fr. 250 — au porteur.

Ces actions sont divisées en une première série de 900 actions, souscrites par un Consortium veveysan et une deuxième série de 900 actions, que M. Peter reçoit en paiement de partie du prix de vente.

Les actions de cette deuxième série ne participeront à un dividende pendant les six premières années, qu'après l'attribution aux actions de la première série, d'un dividende de 5 %.

La fabrique de M. Peter, bien connue en Suisse et à l'étranger, doit surtout son renom, au chocolat au lait, qui est la spécialité de la maison et dont la vente s'est élevée  
en 1893 à . . . . . 3815 kilos  
en 1894 à . . . . . 5488 " "  
en 1895 à . . . . . 9045 "  
et pendant les sept premiers mois de 1896 à . . . . . 9640 "

Le principal but de la Société nouvelle sera de favoriser le développement de la fabrication de cet article, pour servir les commandes, qui arrivent toujours plus nombreuses.

La Société a acheté à M. Peter tous ses immeubles et les installations industrielles, elle entrera en jouissance le 1<sup>er</sup> octobre 1896. — Le 1<sup>er</sup> exercice, qui sera de quinze mois, prendra fin au 31 décembre 1897.

M. Peter continuera à diriger la fabrique, en qualité d'administrateur délégué, avec le concours de Monsieur son fils.

Prospekt über die Gründung der Aktiengesellschaft (1896)

Die älteste von Daniel Peter erhaltene Packung seiner Milchschokolade



"N.Y. Times  
Oct 17, 1920



# They said he was crazy— that no one could make a new kind of chocolate

THEY laughed at Daniel Peter 50 years ago. All of his neighbors in the little Swiss town of Vevey made jokes about him. "He's mad," they said, "on the subject of chocolate. He wants to make a new kind!"

But Peter scrimped and saved. His family went without many things they needed, so that he could buy the choicest samples of the full flavored, dark chocolates of Brazil, the light, crisp ones from the Indies, and the tangy ones from Granada.

He and his daughters mixed the different chocolates in their own kitchen, using more of this kind, with less of that, over and over again. They mixed creamy milk with the chocolate, a thing that no one had ever thought of doing.

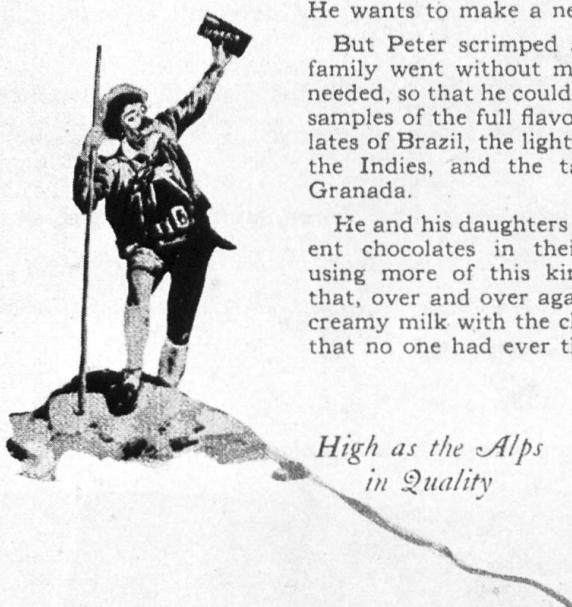
At last Peter had his recipe. He had in reality made two inventions—he had invented *milk chocolate* and he had given chocolate a flavor no one had ever tasted before.

Thus Daniel Peter had given to one of the foods of which the world is universally fond, a new and remarkably nutritious form.

In addition he had so combined different kinds of chocolate that he secured a flavor no one has ever been able to duplicate.

Today, in America, Peter's chocolate is made in exactly the way Daniel Peter did it—the same kind of chocolates—mixed with creamy milk by Daniel Peter's own recipe.

Get a cake of Peter's today. It comes both plain and in almond bars—you can get them both everywhere, at drug, grocery and cigar stores, at news-stands, and at candy shops.



**Peter's**  
**MILK CHOCOLATE**  
*Plain and Almond Bars*

Eine ganzseitige Anzeige in der «New York Times» von 1920. Die ersten großen Erfolge erntete Daniel Peters Erfindung in den Vereinigten Staaten; die Entstehungsgeschichte der Milchschokolade wurde dort zum Gegenstand einer ganzen Inseratserie gemacht. Der Erfinder wird im Bild bei seinen geheimnisvollen Versuchen, belacht von hereinschauenden Dorfgenossen, dargestellt. Die Schlagzeile lautet: «Sie sagten, er sei verrückt — niemand könne eine neue Art von Schokolade machen»

habe ich zwei solcher Firmen, die in ganz England reisen. Sie wetteifern miteinander und wehren sich wie rechte Engländer, und mein Umsatz in diesem Lande steigt.»

### *Peter verkauft die Firma und wird ihr Direktor*

Im Lauf der Jahre entwickeln sich bei Daniel Peter zwei Ideen, die ihn abwechselnd beschäftigen: das Bewußtsein der Bedeutung und des Wertes seiner Erfindungen und Erzeugnisse und der Wunsch, seinen Betrieb und seine Fabrikationsverfahren an eine Aktiengesellschaft, womöglich eine ausländische, vorteilhaft zu verkaufen, wobei er selbst als Direktor mit genügend Kapitalien weiterarbeiten wollte. Aus dem bereits zitierten Brief vom 4. April 1895 an seinen Freund Christen, einen Chemiker der Firma Nestlé in Paris, geht dies besonders deutlich hervor. Am Schluß fragt er ihn, ob in Frankreich wohl die Möglichkeit einer solchen Lösung bestünde, und fügt dann bei: «Ich frage Sie ohne Umschweife um Ihre Meinung zu dieser Sache und erwarte, daß Sie mir diese mitteilen, insbesondere auch, daß Sie dabei keine Ueberschneidung mit den Interessen von Nestlé erblicken. Ich selbst bin geneigt, eher konvergierende als divergierende Interessen zu sehen.» Diese beinahe prophetische Voraussicht sollte sich vierunddreißig Jahre später verwirklichen.

Das Jahr 1896 bringt eine entscheidende Wendung in Daniel Peters Leben und in der Entwicklung seines Unternehmens. Da er in England und in Frankreich die erhoffte Hilfe nicht fand, eröffnet er nun in der Schweiz eine diplomatische Offensive mit dem gleichen Ziel. Im Frühjahr wird er in weniger als zweieinhalb Monaten von drei verschiedenen Seiten angegangen: Am 4. März gelangt Herr Gabriel Montet, ein Privatbankier von Vevey, als Sprecher seiner Auftraggeber an ihn, am 29. April Herr Muheim, Direktor der Berner Alpenmilch-Gesellschaft, der durchblicken läßt, daß zwischen ihren Firmen für den Verkauf der Peter-Produkte vielleicht etwas zu machen wäre, und am 15. Mai meldet sich Herr Kayser von Bern.

Das wäre für manchen Grund genug gewesen, sich in seiner Eigenliebe geschmeichelt zu fühlen und den Kopf zu verlieren, aber Daniel Peter war

gegen solche Anwandlungen gewappnet. Während die Herren Muheim und Kayser gebeten wurden, sich genauer über ihre Absichten auszusprechen, wurde in der Folge einzig das Angebot Montet aufrecht erhalten.

Am 7. März übergibt Daniel Peter Herrn Montet ein Memorandum über Ursprung und Entwicklung der Milchschokolade-Industrie mit interessanten Angaben über die Aussichten seiner Produkte in den Ländern, in denen er Beziehungen unterhielt. Das ganze ist gespickt mit praktischen Hinweisen auf neue Absatzmöglichkeiten. Wir zitieren hier einige charakteristische Stellen aus diesem Exposé, das in einem nüchternen und zurückhaltenden Ton abgefaßt ist: «Ich glaube mit ziemlicher Sicherheit zu wissen, daß fast alle Schokoladefabrikanten der Schweiz, wenn nicht alle, versucht haben, meine Produkte nachzumachen. Das ist für mich ein Beweis für den Wert, den sie meiner Erfindung beimessen. Aber alle haben nach fruchtbaren Versuchen aufgeben müssen. Ich kenne zur Stunde keine Konkurrenz meines Produktes, ausgenommen die Milchschokolade als Crème der Anglo Swiss Milk Co. in Cham. Aber dieses Mus mit Kakao, dessen Haltbarkeit beschränkt ist, entspricht keineswegs den gleichen Bedürfnissen.»

In seiner Eigenschaft als Landsturm-Quartiermeister war Daniel Peter am richtigen Platz, um für sein neues komprimiertes Schokoladepulver als Proviantration für die Truppe eine Lanze zu brechen. «Ich habe», schreibt er, «für den Truppenzug von 1895 versuchsweise für ein Bataillon eine Quantität davon hergestellt und zu einem anständigen Preis liefern können. Ich habe von zwei Kommandanten eine anerkennende Zustimmung erhalten, die ihre Bedeutung hat und mich ermutigt, die neue Ader auszubeuten.»

Nachdem er seinen Ueberblick beendet hat, schließt er mit den Worten: «Zusammenfassend: Die Welt ist groß, und wenn wir auch nur die Bedürfnisse von Europa in Betracht ziehen, haben wir ein weites Aktionsfeld, um mehrere tausend Kilo meiner Milchschokolade in ihren verschiedenen Formen an den Mann zu bringen, wobei die bevorzugte Stellung der Schweiz in der Milchproduktion noch besonders zu berücksichtigen ist.»

Die Verhandlungen dauerten ungefähr ein halbes Jahr; man durfte sich keineswegs den Anschein geben, daß man es eilig habe oder der Sache ein gar zu großes Gewicht beilege. Am 25. August 1896 kann Daniel Peter endlich an Montet schreiben: «Ich nehme das Angebot, das Sie mir für den Kauf meiner Fabrik gemacht haben, zu den Bedingungen an, die Sie

in Ihren geschätzten Schreiben vom 19. und 24. festgelegt haben. Ich halte mich für die Bereinigung dieser Angelegenheit zu Ihrer Verfügung. Ich hoffe, daß wir uns beide zu diesen Ergebnissen beglückwünschen können.» Dazu als Postscriptum: «Ein Brief aus London, den ich gestern erhalten habe, bestätigt mir meine Vermutung, daß die Entwicklung unseres Unternehmens um so schneller vor sich gehen wird, je prompter wir die Bestellungen unserer Auftraggeber ausführen können.»

In seinem Brief vom 25. September an seinen Bruder Jules in Moudon, also einen Monat später, stößt Daniel Peter einen Seufzer der Erleichterung, ja beinahe einen Freudenschrei aus: «In einigen Tagen wird meine Fabrik nur noch im Betrage meines Aktienanteils mir gehören, aber es beglückt mich, daß ich in einigen Tagen keine Schulden mehr habe. Adieu an Alle und unsere herzlichsten Grüße!»

Nun ist Daniel Peter Direktor der neuen «Société des Chocolats au lait Peter», die am 1. Oktober 1896 mit einem Aktienkapital von 450 000 Franken gegründet wurde. Er fühlt sich glücklich und erleichtert, seit er seine Hypothekarschuldner befriedigt hat und in der Lage ist, seine Zukunftspläne zu verwirklichen. In seiner persönlichen und familiären Lebenshaltung ändert sich indessen nichts. Die Gebäude an der Rue des Bosquets, die er im Jahre 1862 mit seinem Bruder Julien für den Betrieb der Kerzenfabrik gekauft hatte, waren schon zu Beginn des Jahres umgebaut worden, und nun faßt er den Entschluß, im Garten, der an die alte Fabrik grenzte, ein neues, größeres Gebäude zu errichten. Daniel Peter ist nun 62 Jahre alt. Das neue Fabrikgebäude wird im Frühjahr 1898 vollendet. Der Aufschwung der Geschäfte vollzieht sich in beschleunigtem Rhythmus.

Indes schien bestimmt zu sein, daß das Glück für Daniel Peter nicht von langer Dauer sein sollte. Im April 1898 wird sein Sohn François das Opfer eines Arbeitsunfalles. Ein mit der Extraktion der Kakaobutter beschäftigter Arbeiter hatte ihn gebeten, bei einer Störung der Handpresse nachzusehen. Während François den Schaden untersucht, löst sich ein Sperriegel, und der Handhebel schlägt ihn durch die rotierende Bewegung um die eigene Achse gegen die Wand. François wird bewußtlos aufgehoben und nach Hause gebracht. Erst später konnte festgestellt werden, daß ein Riß der Aorta den Tod durch Bluterguß herbeigeführt hatte.

Für Daniel Peter war dieser Schicksalsschlag um so härter, als er sich mehr und mehr auf seinen Sohn verlassen hatte, der als Nachfolger aus-

ersehen war. Der Verstorbene hinterließ eine Witwe und vier unmündige Kinder, darunter den kleinen Daniel, den künftigen Ingenieur, der in der Folge (1936—1956) die Schokoladefabrik Nestlé in Broc in der Gruyère leiten sollte.

### *Die Entwicklung des Unternehmens*

Indes schreitet das Leben weiter, und die Arbeit geht mit gesteigerter Intensität voran. Der Umsatz steigt sprunghaft, zuerst in England, dann in den Vereinigten Staaten; auf alle Fälle muß vergrößert und wieder gebaut werden. Aber in Vevey war kein Platz mehr vorhanden. So schlägt Daniel Peter seinem Verwaltungsrat vor, eine neue Fabrik am Fuße des Juras zu bauen, in einer Gegend, wo die Milchproduktion auch für die Zukunft gesichert wäre. Die Wahl fiel auf Orbe, und die Bauarbeiten begannen sogleich. Am 2. Februar 1901 wird die neue Fabrik eingeweiht im Beisein des Personals von Vevey. Gegen zweihundert Arbeiter und Angestellte, getragen vom Gefühl der Dankbarkeit und des Stolzes, umringen ihren väterlichen Chef.

Kurze Zeit nach der Gründung dieser neuen Fabrik verbindet sich Daniel Peter freundschaftlich mit Jean-Jacques Kohler, dessen Vater im Jahre 1831 mit der Schokoladefabrikation begonnen hatte. Die gegenseitige Wertschätzung, die diese beiden Pioniere der Schokolade verband, führte bald zu einer engen Zusammenarbeit. Es ist deshalb nicht verwunderlich, daß Daniel Peter und Jean-Jacques Kohler im Jahre 1904 ihre beiden Fabriken vereinigten. So entstand die «Société Générale Suisse de Chocolat» (Peter und Kohler) unter dem Vorsitz von Daniel Peter.

Das menschliche Schicksal dieses Erfinders, die langen Jahre der Versuche und der materiellen Schwierigkeiten, dann der unerhörte Aufschwung seines Unternehmens mit dem wachsenden Erfolg seiner Erzeugnisse haben die Einbildungskraft seiner Zeitgenossen schon früh beschäftigt. Besonders in den Vereinigten Staaten haben sich Publizität und Legende beizeiten dieser Persönlichkeit bemächtigt. Eine amerikanische Reklame vom Jahre 1904 stellt Peter als Tyrolean Bergler dar, der auf einer Bergspitze steht und eine Tafel «Gala Peter» schwenkt. Darunter lesen wir: “As high as the Alps in quality” («So hoch wie die Alpen in der Quali-

tät»). Im Jahre 1920 steigt der Ton noch höher. Bedeutende illustrierte Zeitschriften Amerikas erzählen in rührenden Varianten die Geschichte vom verrückten Tell, der in der Küche seines Alpenchalets Kakaomischungen braut. Nachbarn und Passanten spotten über diesen Visionär, der sich ruiniert, indem er eine neue Kakaosorte erfinden wollte, die Milchschokolade. Aber er achtet nicht auf ihr Gespött, sondern führt seine Versuche hartnäckig weiter, um mit einem Triumph zu enden, etwa so, wie das Gute schließlich über das Böse siegt.

Wir überlassen diese Uebertreibungen den Amerikanern und nehmen an, daß die bescheidene Anerkennung von seiten einer Krankenschwester, die während des russisch-japanischen Krieges in der Mandschurei Verwundete pflegte, den Gründer und Erfinder viel tiefer bewegte und daß die naive und ergreifende Postkarte das Herz des ehemaligen Landsturm-Quartiermeisters in freudige Erregung versetzte.

Auf dem Höhepunkt seiner Laufbahn angelangt, lenkte Daniel Peter das Schiff seines Unternehmens nicht mehr mit eigener Hand, sondern überwachte nurmehr seinen Gang. Der Siebzigjährige zieht sich nach und nach — wohl auch mit Rücksicht auf seinen jungen und dynamischen Gesellschafter, Jean-Jacques Kohler — von den Geschäften zurück, die bisher sein Leben ausgefüllt hatten. Aber das Streben nach weiteren Zusammenschlüssen, das im Jahre 1904 begonnen hatte, ging mit ungehemmter Kraft weiter. Am 1. April 1905 wird das Kapital der Gesellschaft auf 3,5 Millionen Franken erhöht infolge der Beteiligung von einer Million durch die Henri Nestlé AG., für welche die Peter-Kohler die Milchschokolade «Nestlé» ausschließlich herstellen. Sechs Jahre später, 1911, tritt die Fabrik Cailler dem Konsortium bei, und wir erleben die Geburt des größten schweizerischen Schokoladeunternehmens, der «Peter, Cailler, Kohler AG.», die 1929 ihrerseits wieder mit der Nestlé-Gesellschaft in Vevey fusioniert.

\*

Inzwischen hatte Daniel Peter den Schauplatz seiner Wirksamkeit verlassen. Er starb am 4. November 1919 in seinem 84. Lebensjahr, demütig und bescheiden, wie er zeitlebens war.

Auf dem Hintergrund seiner mächtigen Unternehmungen mit ihrem Strom von Erzeugnissen, die seinen Namen in alle Welt tragen, ersteht die Silhouette dieses einzigartigen Mannes mit lebendiger Deutlichkeit.

Und heute, wie am Fest seiner Goldenen Hochzeit, die er am 1. Oktober 1919 in seinem Heim «La Tourelle» feiern durfte, während seine Fabriken in vollem Aufstieg waren, ruft dieser schöpferische und mutige Mensch, dieser zähe Pionier mit der ihm eigenen Ueberzeugung und feinen Nuancierung uns zu:

«Haltet bei jeder Gelegenheit die Pflicht vor Augen! Seid allezeit rechtschaffen, liebt euern Nächsten und haltet Frieden mit jedermann, soweit dies immer möglich ist. Dann wird Euch Gott behüten, und Ihr werdet stark sein. Wenn jeder so lebt, wird es auf der Welt gut gehen.»

Das ist das geistige Vermächtnis Daniel Peters, die Kraft, die ihn zeitlebens beseelte und seiner Wirksamkeit den menschlichen Wert und die innere Leuchtkraft verlieh.

*Aimon de Mestral  
deutsch von Hans Richard Müller*