



Nachlass Robert Koch

Signatur: as/b1/369

DOI: 10.25646/11062

#### Nutzungsbedingungen / Terms of use

Dokumente aus dem Nachlass von Robert Koch, die auf diesem Dokumentenserver bereitgestellt werden, dürfen für Lehr- und Forschungszwecke sowie für sonstige nicht-kommerzielle Zwecke zitiert, kopiert, abgespeichert, ausgedruckt und weitergegeben werden. Jede kommerzielle Nutzung der Dokumente, auch von Teilen oder Auszügen, ist ohne vorherige schriftliche Einwilligung des Robert Koch-Instituts untersagt. Kontaktieren Sie bitte das Robert Koch-Institut ([museum@rki.de](mailto:museum@rki.de)), um die Erlaubnis für eine solche Verwendung zu beantragen. Zitate aus den Dokumentinhalten sind mit der Quellenangabe „Robert Koch-Institut“ kenntlich zu machen. Das Robert Koch-Institut behält sich vor, jeden Verstoß gegen diese Nutzungsbedingungen in vollem Umfang der jeweils maßgeblichen Gesetze zu verfolgen. Dies umfasst ggf. auch strafrechtliche Maßnahmen.

Documents from the estate of Robert Koch which are provided on this repository may be cited, copied, saved, printed and passed on for educational and research purposes as well as for other non-commercial purposes. Any commercial use of the documents, even in part and excerpts, is prohibited without the prior written consent of the Robert Koch-Institute. Please contact the Robert Koch Institute ([museum@rki.de](mailto:museum@rki.de)) to request permission for any such use. Quotations from the document content are to be marked with the source “Robert Koch Institute”. The Robert Koch Institute reserves the right to take legal proceedings against any infringement of these terms and conditions of use. This also includes criminal sanctions.

Erste Schweiz. Alpenmilch Export Gesellschaft  
Romanshorn  
Schweiz  
Direction

Einbezahltes Actien-Capital: Fr. 1.000.000

Romanshorn, 12 Juli 1884

Sr. Hochwohlgeboren  
Herrn Geheim. Regierungsrath  
Prof. Dr. Koch aus Berlin  
z. Zt. Hotel du Louvre  
Marseille

Hochgeachteter Herr Geheimrath!

Wenn wir uns gestatten, Ihre gütige Aufmerksamkeit in einer Zeit, die Ihnen so äußerst kostbar ist wie die Ihrer gegenwärtigen Aufgabe, einen Augenblick für uns zu erbitten, so wollen Sie unsere Freiheit gefl. entschuldigen, denn nur die Ueberzeugung, den durch die Cholera heimgesuchten Städten nützlich sein zu können, bewegt uns dazu! Wir sind nämlich in der Lage, eine absolut reine condensirte Milch liefern zu können, die wir schon seit 3 Jahren führen, u. die auf dem Wege außerordentlicher Erhitzung durch Tödtung aller Pilzkeime haltbar gemacht ist. Eine solche Milch, - die in hermetisch verschlossenen Flacons u. Blechbüchsen im Handel ist, - schließt das Gedeihen oder die Uebertragung des Cholera-Bacillus durchaus aus u. dürfte daher in der gegenwärtigen Zeit anstatt frischer Milch sehr empfohlen werden, da Sie, wie wir in den Zeitungen lesen, namentlich diese als Träger der Bacillen bezeichnen. Sollte unsere condensirte Milch für die Kranken zuträglich sein, so möchten Sie wohl die Güte haben, die französischen Behörden zur Einführung derselben in ihren Spitälern zu veranlassen. Für die Gesunden ist das Produkt ohne Zweifel sehr gut u. jedenfalls der frischen Milch vorzuziehen; wollten Sie dasselbe in dieser Richtung empfehlen, so würden Sie der von der Seuche bedrohten Bevölkerung gewiß einen großen Dienst erweisen u. uns besonders verpflichten. - In Paris ist unsere Milch seit 2 Jahren unter dem Namen „Lait Alpin“ bekannt; könnten Sie dieselbe speziell in Hinsicht auf die Cholerafaher empfehlen, so würden wir natürlich sofort für ihre Verbreitung in Marseille u. den größeren Städten Frankreichs sorgen.

Per Post senden wir Ihnen in einem Kistchen 2 Flacons u. 2 Büchsen unter Beischluß einer Zusammenstellung von Analysen u. Zeugnissen hervorragender Männer der Wissenschaft. Wir bitten höflichst, Allem Ihre geneigte Aufmerksamkeit schenken zu wollen u. über jedes Quantum Milch, das Ihnen zu allfälligen Versuchen erwünscht wäre, zu verfügen. Inzwischen wollen Sie auch die Güte haben, beiliegendes Flugblatt zu durchlesen; ein Zeugniß des Herrn Geheimrath Dr. M. von Pettenkofer darin, dürfte

Sie vielleicht besonders interessieren.

Wenn Sie unserem Produkt die hochwichtige Bedeutung zuerkennen können, welche wir demselben beizumessen glauben dürfen, sehen wir Ihrer geneigten Rückäußerung entgegen u. verharren, ganz zu Ihren Diensten, mit besonderer Hochachtung u. Ergebenheit.

ERSTE SCHWEIZ. ALPENMILCH EXPORT GESELL.

[unleserlich]

Anlagen:

Flugblatt „Eine neue Milchconserven“

Flugblatt „Auszüge aus den Gutachten und Analysen über die preservirte und condensirte Milch der Ersten Schweizer. Alpenmilch-Export-Gesellschaft Romanshorn“

Romanshorn, 12 Juli 1884.

Direction

Herrn Joseph Vogt  
 vom Gafeln. Regimentsarzt  
 Prof. Dr. Koch aus Berlin  
 z. Zt. Hôtel du Louvre  
Marseille

Joseph Vogt Herr Gafelnarzt!

Man wird uns sehr dankbar für zeitige  
 Aufmerksamkeit in einer Zeit, die Ihnen  
 so Ansprüche kopbar ist, wie die Ihre  
 gegenwärtigen Aufgabe, einen Augen-  
 blick für uns zu erbitten, so wollen  
 wir unsere Dankbarkeit ausl. ausdrücken,  
 die wir die Überzeugung, den Erfolg  
 der Hofe für unsere besten Herden möglich  
 sein zu können, benutzt uns dazu!  
 Wir sind nämlich in der Lage, eine  
 absolute reine condensierte Milch liefern  
 zu können, die wir schon seit 3 Jahren  
 liefern, es die auf dem Markt verparat.  
 Um dieser Lieferung diese Wirkung, allen  
 Forderungen gütlich gemacht ist. Eine solche

Milch, - die in fermentisch verflochtenen  
 Lactose & Laktosein in fermentisch,  
 schließt das Glycerin oder die Über-  
 tragung des Cholera - Bacillus einfluss  
 mit & die Zeit dafür in der gegen-  
 wärtigen Zeit unpaß für Milch  
 sehr unpassend werden, da die  
 Milch nur in den Zeitungen lesen,  
 unanständig diese als Träger des  
 Bacillus bezeichnen. Sollte man  
 verdächtige Milch für die Kranken  
 gützlich sein so müßten die  
 auch die Zeit haben die französische  
 Beförderung zur Einführung derselben  
 in ihren Gebieten zu vermeiden.  
 Die die Gefunden ist das Produkt  
 eines Granit sehr gut & jedenfalls  
 der frischen Milch vorzuziehen;  
 sollten die derselben in dieser  
 Richtung unpaßend, so würden  
 die nur von der Milch bedrohten  
 Bevölkerung ganz ein großer  
 Sinn gewinnen & sich besonders  
 verflüchten. - In Paris ist unter dem  
 Milch seit 2 Jahren unter dem  
 Namen „Lait Alpin“ bekannt;

Könnten Sie dieselbe speziell  
in Hinblick auf die Holzragerafase  
umfassend, so würden wir  
unbedingt sofort für eine Veröf-  
fentlichung in Marseille & den größten  
Städten Frankreichs sorgen.

Per Post fanden wir Ihnen  
in einem Kisten 2 flacons &  
2 Briefen unter Aufsicht einer  
Zusammenstellung von Analyse-  
eingriffen hervorragender  
Männer der Wissenschaft. Wir  
bitten Sie, Allen Ihre geringste  
Aufmerksamkeit zuwenden zu wollen  
es über jedes Gerächten Mitleid,  
das Ihnen zu allfälligen Wünschen  
erreichlich wäre, zu verhelfen.  
Sicherlich wollen Sie auf die  
Seite haben beiliegendes Flugblatt  
zu verschicken, ein Zeugnis des  
Herrn Geheimrat Dr. M. von Pettenkofer  
darin, dürfte Sie nicht  
besonders überraschen.  
Wenn Sie unserem Produkt  
die sorgfältige Behandlung zu-  
erkennen können, welche wir

demselben brieflichen glauben  
 diefer, daher wir Ihre gemachten  
 Rückkäufung entgegen e  
 zu erwarten, ganz zu Ihrer  
 Diensten mit besonderer  
 Aufmerksamkeit & Euphorie.

ERSTE SCHWEIZ ALPENMILCH EXPORT GESELLSCHAFT

*Geilroff*

## Eine neue Milchconserve.

Das Problem, **Milch ohne Zusätze haltbar zu machen**, hat vom Standpunkte der Chemie aus sowohl, als auch der Gesundheitspflege, seit langer Zeit den Gegenstand zahlreicher und eingehender Versuche gebildet, denn einerseits ist die Milch eines der **allgemeinsten** und **für Kinder geradezu unentbehrlichsten Nahrungsmittel**, andererseits aber wegen ihrer geringen Haltbarkeit auf grössere Entfernungen schwer transportabel.

Die natürliche Folge hievon ist, dass grosse Städte, sowie milcharme Gegenden aus Districten, wo vorzügliche Milch im Ueberfluss vorhanden ist, nur schwer oder gar nicht versehen werden können und dass daher **reine und unverdünnte Milch in grossen Städten nur schwer und selten mit der vollständigen Sicherheit auf constante Gleichmässigkeit** erhältlich ist. Dass aber verfälschte Milch der Gesundheit sehr nachtheilig ist und die **grosse Sterblichkeit** der Kinder in sehr vielen Fällen auf **schlechte Ernährung** zurückgeführt werden muss, ist leider nur zu bekannt.

Liebig und Andere nach ihm haben das Problem, Milch haltbar zu machen, nur dadurch gelöst, dass sie einen Theil des Wassergehaltes verdampfen und **Rohrzucker** oder gar chemische Substanzen **beifügen**.

Die **besten bisher bekannten** Producte **condensirter Milch** enthalten **unverdünnt 30 bis 40 % Zuckerzusatz**, was mit den 12 bis 16% Milchzucker, Bestandtheil der natürlichen Milch, ein **enormes Missverhältniss** ergibt. Der zu grosse Zuckergehalt ist namentlich **für die Kinderernährung nachtheilig**. Die vielen Misserfolge, wie **ungenügende Entwicklung, Skrophulose, Rhachitis, Blutarmut** etc., welche so oft mit der Ernährung durch condensirte Milch verbunden sind, werden durch **wissenschaftliche Untersuchungen** (Dr. Ph. Biedert) auf **die durch Zuckerzusatz verursachte Verschiebung der einzelnen Milchbestandtheile** zurückgeführt.

Es ist daher von **allgemeinem Interesse** und höchster Wichtigkeit, dass es der **Ersten Schweizerischen Alpenmilch-Export-Gesellschaft in Romanshorn** (Schweiz) nach Ueberwindung **bedeutender Schwierigkeiten** gelungen ist, die **Milch haltbar zu machen, ohne ihr irgend Etwas beizusetzen**.

Sie ist die erste und einzige Gesellschaft, der es daher möglich ist, **die vorzüglichste Schweizermilch, unabgerahmt, unter der Garantie vollständiger Reinheit** und dennoch **durchaus haltbar gemacht**, zu liefern, auf  $\frac{1}{3}$  ihres Volumens eingedickt.

Abgesehen von dem Vorzuge absoluter Reinheit gegenüber der condensirten Milch anderer Provenienz, hat sie der **gewöhnlichen Kuhmilch** und selbst **der besten Heumilch** gegenüber **folgende Vorzüge**:

- 1) in den luftdicht verschlossenen Flaschen oder Büchsen **unbeschränkte Haltbarkeit**, bei jeder Temperatur und in allen Klimaten,
- 2) geöffnet, hält sie noch **mehr als doppelt so lang** als gewöhnliche Milch,
- 3) **viel leichtere Verdaulichkeit**, indem sie keine Blähungen verursacht und sich im Magen **in Flocken auflöst**, wie **Muttermilch**, was bei gewöhnlicher Milch **nicht der Fall ist**,
- 4) Die **Gefahr der Uebertragung von Krankheiten** der Kühe auf den Menschen (Diphtheritis, Schwindsucht etc.) **ist durchaus ausgeschlossen**,
- 5) eine vollständige **Gleichmässigkeit der Qualität** ist gesichert, was bei frischer Milch, namentlich bei indirectem Bezug, nicht möglich ist.

Die **Romanshorner condensirte** (eingedickte) **Milch** enthält somit **alle Vorzüge** der **besten, unverfälschten Alpenmilch**, währenddem sie gleichzeitig **die Nachteile der gewöhnlichen Milch vermeidet**.

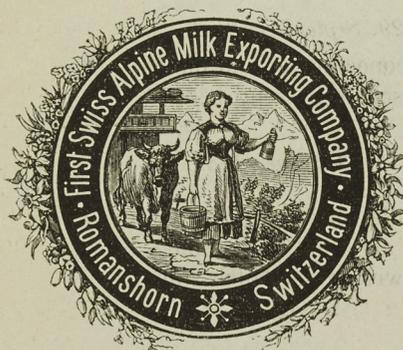
Dieses Produkt hat daher auch sehr rasch Aufnahme gefunden, indem es sich bei genauen **ärztlichen Versuchen** für **Kinderernährung** ebenso **vorzüglich bewährte**, als **auf Schiffen**, wo es sich auf den weitesten Reisen in die **Tropenländer unverändert gut hielt**. Ausserdem haben sich alle Autoritäten, welche Versuche und Analysen vornahmen, sehr günstig ausgesprochen, was aus den beifolgenden Auszügen ersichtlich ist.

Vorsicht, ja ein gewisses Misstrauen gegenüber allen neu auftauchenden Conserven, **namentlich wo es sich um Kinderernährung handelt**, sind durchaus gerechtfertigt, aber angesichts der anerkannten und bedeutenden Vorzüge der Romanshorner Milch wäre es, namentlich mit Rücksicht auf die Gesundheit der Kinder, **unrecht**, sich nicht wenigstens **durch einen Versuch** von den Eigenschaften derselben selbst zu überzeugen.

---

Zu beziehen: In **Zürich** bei Herrn **J. Finsler** im Meiershof.  
 » **St. Gallen** bei Herren **Weber & Aldinger**.  
 » **Bern** bei Herren **B. & W. Studer**, Apotheker.  
 » **Genf** bei Herren **Burkel frères**, 12 Rue du Marché.  
 sowie in allen grössern Apotheken und Drogerieläden.

---



Schutzmarke.

Auszüge aus den Gutachten und Analysen  
über die  
preservirte und condensirte Milch  
der  
Ersten Schweizer Alpenmilch-Export-Gesellschaft  
Romanshorn.

Schweiz. landwirthschaftl. Ausstellung

LUZERN 1881

Silberne Medaille.

Health Congress and Exhibition

BRIGHTON 1881

Silberne Medaille.

**Prof. Dr. J. R. von Moser.**

K. K. landwirthschaftl.-chemische Versuchs-Station  
in Wien  
Landstrasse, Thierarznei-Institut.

Wien, den 3. August 1881.

.... »Es gereicht mir zum besonderen Vergnügen, aussprechen zu können, dass ich diese Probe als eine im Fache der Milchcondensation nicht dagewesene, und überhaupt als eine vorzügliche Leistung anerkennen muss.«

**Professor F. Wöhler,**

Geheimer Obermedicinalrath.

Göttingen, den 7. September 1881.

.... »Ich bezeuge sehr gern, dass die mir übersandte Probe condensirter Milch keinen Zucker (Rohrzucker) und überhaupt nichts enthielt, was zu ihrer Conservation zugesetzt sein könnte. Sie enthielt nur die Bestandtheile sehr guter, normaler Milch, und zwar in demselben gegenseitigen Verhältniss wie in dieser.«

**Dr. E. A. Grete,**

Vorstand der  
Schweizer. Agricultur-Chemischen Kontrol-Station  
Polytechnikum Zürich.

Zürich, den 10. August 1881.

.... »Irgend ein Zusatz von Rohrzucker, Salicylsäure, Borsäure, Alcalicarbonaten oder Kalk konnte bei der Analyse nicht nachgewiesen werden. Beim Verdünnen der Milch mit Wasser setzen sich geronnene Flocken von Albumin zu Boden, welches in gelöstem Zustande ein normaler Bestandtheil der nicht condensirten Milch ist. Geruch und Geschmack der Milch waren normal. Die angeführten Zahlen beweisen, dass vorliegende Milchprobe das Produkt der Condensation guter normaler Milch ist, wie sie bisher noch von keiner andern Condensationsmethode erreicht ist. Es steht somit die ohne jeglichen Zusatz von der Ersten schweiz. Alpenmilch-Export-Gesellschaft condensirte Milch bis jetzt unübertroffen da.«

**Dr. R. Fresenius,**

Geh. Hofrath, Professor.  
Chemisches Laboratorium.

Wiesbaden, den 17. August 1881.

.... »Das lang erstrebte Problem, Milch ohne Veränderung ihrer Natur zu concentriren und ohne Zusatz von Zucker zu conserviren, ist somit durch das Präparat der Ersten schweiz. Alpenmilch-Export-Gesellschaft in Romanshorn in sehr befriedigender Weise und soweit mir bekannt zum ersten Mal gelöst.«

**A. Norman Tate F. I. C.**

Schule für technische Chemie und  
Institut der Wissenschaften.

Liverpool, den 23. August 1881.

7, 8, 9 u. 11 Hackings Hey.

.... »Das Fehlen von Zucker, ausser Milchzucker, welcher einen Bestandtheil der natürlichen Milch bildet, ist, nach meiner Ansicht, eine erfreuliche Eigenschaft dieses Produktes und macht dasselbe für **Ernährungszwecke weit nützlicher, besonders bei Kindern**, als die gewöhnliche condensirte Milch, welche im Handel bekannt ist, und welche allgemein einen grossen Zuckerzusatz hat, der ihr, um sie haltbar zu machen, beigegeben wird. Nach meinem Dafürhalten sind beide Milchmuster (preservirt und condensirt) auf höchst befriedigende Art bereitet worden und die Gefässe, in denen die Milch enthalten war (Glasflaschen, äusserst gut verschlossen) sind den sonst gebräuchlichen Metallbüchsen bedeutend vorzuziehen.«

**Prof. Dr. F. Stohmann,**

Landwirthschaftlich-Physiologisches Institut  
Leipzig.

Leipzig, den 13. September 1881.

.... »In Ihrem Fabrikat ist zum ersten Male die Haltbarmachung der Milch ohne Anwendung irgend eines Conservierungsmittels gelungen. Für den Gebrauch wird dasselbe durch seine Verpackung in leicht zu öffnenden, hermetisch verschlossenen Glasflaschen besonders handlich gemacht. Da in Ihrer condensirten Milch alle fremden Zusätze fehlen, so kann dieselbe als reines, unverfälschtes Nahrungsmittel nur warm empfohlen werden.«

**Prof. E. A. van der Burg.**

*Leiden, den 29. September 1881.*

.... »Das Problem, Milch ohne Veränderung ihrer Natur zu concentriren und ohne Zusatz von Zucker zu conserviren, ist somit von obengenannter Gesellschaft in sehr befriedigender Weise gelöst worden.«

**Arthur Hill Hassall**  
M. D. London

*London, den 15. Dezember 1881.*

54 Holborn Viaduct.

Mitglied d. kgl. medizinischen Facultät in England.

.... »In Anbetracht der gefundenen Ergebnisse muss sowohl die conservirte als die condensirte Milch der Ersten schweiz. Alpenmilch-Export-Gesellschaft als ein vollkommen reines, gesundes Produkt anerkannt werden, frei von den Substanzen, welche der Milch zum Zwecke der Haltbarmachung gewöhnlich zugesetzt werden.«

**Dr. E. Egger.**

*München, den 20. Dezember 1881.*

Die Untersuchungsstation des hygienischen Instituts  
der kgl. L. M. Universität München.

.... »Wir sehen daher in diesem Fabrikate das lang erstrebte Ziel erreicht, reine gute Kuhmilch in eine Form zu bringen, welche eine lang andauernde Haltbarkeit sichert und auf die einfachste Weise gestattet, daraus wieder ein der normalen Milch ganz gleiches Produkt herzustellen.«

**Dr. M. von Pettenkofer,**  
Geheimrath und Professor.

*München, den 21. Dezember 1881.*

.... »Ich habe mich auch persönlich von der Reinheit und guten Qualität des Produktes überzeugt und stimme mit dem Urtheil des Herrn *Dr. Egger* ganz überein.«

**Dr. J. Kauders,**

*Wien, den 24. Januar 1882.*

erster klinischer Assistent  
des Hofraths Professor **v. Bamberger.**

.... »Die von Ihnen eingesandte condensirte Milch wurde an der Klinik des Herrn Hofraths Prof. *von Bamberger* in allen Fällen, in denen sonst Milch gegeben wird (bei acuten fieberhaften Erkrankungen, chronischen Magenleiden, besonders aber bei Reconvalescenten) angewendet und hat sich vortrefflich bewährt, überdies wird sie von den Kranken gerne genommen.«

**Proviant-Verwaltung**

*Triest, den 31. Mai 1881.*

der Dampfschiffahrts-Gesellschaft des  
Oesterreichisch-Ungarischen Lloyd.

.... »Wir sind gerne bereit, Ihnen der Wahrheit gemäss zu bezeugen, dass die uns gelieferte conservirte natürliche Milch der Ersten schweiz. Alpenmilch-Export-Gesellschaft, welche wir schon seit geraumer Zeit auf den Dampfschiffen der Gesellschaft des Oesterreichisch-Ungarischen Lloyd, sowohl auf den Linien des mittelländischen, schwarzen und rothen Meeres, als auf den Reisen nach Britisch-Indien und China, ja selbst auf der Reise des Dampfers »Polluce« nach Melbourne in Verwendung hatten, sich bezüglich ihrer Güte und Haltbarkeit selbst unter dem Aequator vorzüglich bewährt hat.«

Der Administrationschef:  
sig. **Jasbitz.**

Niederländisch-Amerikanische

*Rotterdam, den 11. April 1881.*

**Dampfschiffahrts-Gesellschaft.**

.... »Ihrem Wunsche gemäss, bestätigen wir Ihnen gerne hiermit, dass wir Ihre ohne jeden Zusatz conservirte Alpenmilch seit circa acht Monaten schon regelmässig auf unsern Steamers verwenden, und dieselbe in jeder Beziehung sowohl gut wie haltbar finden. Es freut uns Ihnen dieses hierdurch attestiren zu können.«

*Pola, den 18. Januar 1881.*

Die Offiziersmesse S. M. Kasemattschiff »Custoza« bestätigt auf Ihr Ansuchen mit Vergnügen, dass die von Ihrer Fabrik zu Romanshorn bereitete conservirte Milch in Flaschen jedes andere uns bekannte Fabrikat dieser Gattung an Güte weit übertrifft.

**Für die Offiziersmesse S. M. Kasemattschiff Custoza:**

gez. **Dr. Julius Hirsch,**  
Linienschiffsarzt.

**Heinrich Graf Crenneville,**  
K. K. Linienschiffs-Führer.

**Moritz Sachs,**  
Schiffst.

**D. Stenta,**  
K. K. Freg.-Arzt.

**Jos. Natti,**

K. K. Korvet.-Kpt. als Gesamt-Detail-Off.