

Die Nahrung der sozialen Unterschicht im späten 19. Jahrhundert

Teuteberg, Hans Jürgen

First published in:

Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, S. 205 – 287, Göttingen 1976,
ISBN 3-525-45351-5

Münstersches Informations- und Archivsystem multimedialer Inhalte (MIAMI)

URN: urn:nbn:de:hbz:6-27329551487

Die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert

von Hans J. Teuteberg

Sage mir, was du ißt,
und ich sage dir, wer du bist.

Anthelme Brillat-Savarin,
Physiologie du Goût (1825).

I.

Im Rahmen der sozialen Frage, also der ins allgemeine Bewußtsein tretenden Antinomie zwischen sich allmählich realisierender politischer Emanzipation und Egalität einerseits sowie noch fortdauernder älterer ökonomischer Abhängigkeit und gesellschaftlicher Ungleichheit andererseits, ist der Lebensstandard der industriellen Lohnarbeiterschaft besonders im ausgehenden 19. Jahrhundert lange ein bevorzugtes Objekt wissenschaftlicher Analysen gewesen. Die Publikationen allein über diesen Aspekt der „Arbeiterfrage“ füllen eine ganze Bibliothek und mehr. Nimmt man sich diese Untersuchungsergebnisse heute wieder einmal vor, dann muten sie vom Standpunkt moderner Forschung erstaunlich unbefriedigend und fragmentarisch an. Offensichtlich ist der alte Streit zwischen der optimistischen Richtung, die eine durchgreifende Verbesserung des Lebensstandards der breiten Massen und speziell der Arbeiter infolge der Industrialisierung im 19. Jahrhundert zu erkennen glaubte, und ihren pessimistischen Gegnern bis heute noch nicht mit gänzlicher Klarheit ausgetragen worden. Anscheinend hängt dies weniger mit dem ideologischen und sozialdramatischen Charakter des Untersuchungsgegenstandes als mit den bisher verwandten Untersuchungsmethoden zusammen. Infolgedessen muß zunächst etwas zur Methodologie und Kritik der historischen Lebenshaltungsforschung und zum heuristischen Wert der hier vorgelegten Quellenmaterialien gesagt werden.

Bei der quantitativen Erfassung früherer Lebenszustände sind bisher zwei Wege beschritten worden: Zunächst wandte man sich, da die Entwicklung des realen Sozialprodukts pro Kopf noch nichts über die Einkommensverteilung aussagt, der Lohnentwicklung zu. Jenseits aller Kontroversen über Einzelprobleme ist man sich heute darin einig geworden, daß sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nicht nur die Nominalverdienste, sondern auch die durchschnittlichen Realeinkommen deutlich verbessert

haben.¹ Läßt man alle zwischentemporären Schwankungen sowie regionalen und beruflichen Abweichungen außer Betracht und orientiert sich nur am generellen Trend, dann ergibt sich aus den Lohn-Preis-Indexziffern, daß sich zwischen 1840 und 1914 die Lebenshaltungskosten etwa verdoppelten, die Löhne aber verdreifachten.² Wenngleich die Gewinnung eines verlässlichen Reallohnindexes schwierig ist und dieser angesichts einiger anderer Faktoren die Wandlungen des Lebensstandards nicht voll widerspiegelt, so sprechen doch hinreichende Gründe für die Vermutung, daß dieser Reallohnanstieg im späten 19. Jahrhundert stärker und anhaltender war als jemals zuvor.

Mit diesem im ganzen nicht mehr bestrittenen Reallohnanstieg in der ersten Phase der deutschen Hochindustrialisierung, der im übrigen auch bei anderen werdenden Industriestaaten in dieser Periode beobachtet werden kann, kontrastieren nun in höchst paradoxer Weise viele zeitgenössische Stimmen, die sich zur Lebenssituation der „arbeitenden Klasse“ um 1900 äußerten. Hier ist in auffällig wiederkehrender Weise immer wieder die Rede von einem prekären Dasein an der Grenze des damals festgesetzten

¹ Carl von Tyszka: Löhne und Lebenskosten in Westeuropa im 19. Jahrhundert, Leipzig 1914. — Gerhard Bry: Wages in Germany 1871–1945, Princeton 1960, S. 329. — Wilhelm Abel: Agrarkrisen und Agrarkonjunktur, 2. neubearb. Aufl. Hamburg–Berlin 1966, S. 244. — Walther G. Hoffmann: Das Wachstum der deutschen Wirtschaft seit der Mitte des 19. Jahrhunderts, Berlin, Heidelberg und New York 1965, S. 492ff. — Ashok V. Desai: Real Wages in Germany 1871–1945, Oxford 1961. — Jürgen Kuczynski: Die Geschichte der Lage der Arbeiter in Deutschland, Bd. 1, 3. Aufl., Berlin-Ost 1947, S. 173ff. — E. H. Phelps Brown — S. Hopkins: The Course of Wage Rates in Five Countries 1860–1939, in: Oxford Economic Papers 1950, S. 260ff.

² Albert Hauser: Zur sozialen Situation um 1868, in: 100 Jahre Aktiengesellschaft für die Neue Zürcher Zeitung, Zürich 1968, S. 5. — Natürlich muß diese pauschale Feststellung zeitlich, regional und sozial differenziert werden. Der Reallohnanstieg in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts war je nach der Qualifikation der Arbeitskraft verschieden. Die Einkommensunterschiede zwischen Gelehrten und Ungelernten sowie Männern und Frauen, zwischen einzelnen Wirtschaftszweigen sowie zwischen Stadt und Land klappten teilweise stark auseinander. Der Reallohnanstieg blieb hauptsächlich auf die Gruppen der sozialen Unterschichten beschränkt, die ihre Arbeitskraft in möglichst knapper Form teuer verkaufen konnten und in gewerkschaftlichen Koalitionen eine starke Verhandlungsmacht auf dem Arbeitsmarkt besaßen. Andere Gruppen, wie etwa die weiblichen Arbeitskräfte in der Heimindustrie, nahmen sicherlich am geringsten am Reallohnanstieg teil. Das Lohnniveau stieg auch teilweise langsamer und teilweise schneller. So brachten die „Gründerjahre“ einen fieberhaften Aufschwung der Wochenverdienste, der in der nachfolgenden „Gründerkrise“ ebenso rasch wieder auf den Ausgangspunkt dezimiert wurde. Auch die Nebeneinkommen in Form von Untervermietung, Gelegenheitsarbeit und agrarischer Eigenproduktion haben den Lebensstandard nicht unwesentlich beeinflußt. Insgesamt läßt die Kurve der Lebenshaltungskosten nach einem steilen Anstieg nach 1871 einen scharfen Rückgang und dann wieder einen kontinuierlichen langsameren Anstieg bis 1913 erkennen. Auf eine Darstellung und Diskussion der Einzelheiten muß an dieser Stelle verzichtet werden.

Existenzminimums. Oft wird sogar von wachsender materieller Verelendung und mentaler Proletarisierung gesprochen.³ Dabei wird die unzureichende Ernährung kritisiert, bei der man infolge steigender Lebensmittelpreise nach dem Übergang zur Schutzzollpolitik nach 1880 deutliche Verschlechterungen zu erkennen glaubt. Diese Klagen sind um so ernster zu nehmen, da sie nicht nur als subjektive Äußerungen aus dem Mund der Betroffenen oder ihrer gesellschaftlichen Anwälte, sondern auch aus dem Kreis der bürgerlichen Wissenschaft kommen. Führende Nationalökonomien im „Verein für Socialpolitik“ waren um 1900 sich noch nicht einig, ob die von Marx und Engels prognostizierte Verschlechterung in der Lage der sozialen Unterschichten beim Eintritt in das Zeitalter des „Hochkapitalismus“ nun eingetreten sei oder nicht. Offenbar reichten die ersten statistischen Querschnitte durch bestimmte Einkommensgruppen und Regionen als „Momentaufnahmen“ nicht aus, um einen hinreichenden Allgemeinüberblick zu gewinnen. Zu sehr überwogen die räumlichen und beruflichen Unterschiede, die sich im Zeitablauf fortlaufend veränderten. Von der Wahl des Ausgangszeitpunktes und der Gewichtung der einzelnen Einkommenselemente wurden die gesuchten Resultate aber stark beeinflußt. Dazu kam das statistisch schwer zu lösende Problem der fortschreitenden Geldentwertung infolge der steigenden Preise. Noch fehlte es an dynamisch-statistischen Längsschnitten über größere Zeiträume. So mußte die Frage offen bleiben, inwieweit die sozialen Unterschichten tatsächlich an dem beobachteten Reallohnanstieg partizipierten.

Schon frühzeitig kam man auf den Gedanken, neben der Einkommens- auch die Ausgabenseite der Haushalte zu untersuchen. Man ging bei diesem zweiten Weg von der Annahme aus, daß ein Vergleich von Lebenslagen um so weniger Fehlerquellen aufweisen wird, je mehr man sich auf Güter konzentriert, die auch tatsächlich im Haushalt verbraucht werden. Anders ausgedrückt: Nicht das Geld ist in diesem Fall für den Lebensstandardvergleich entscheidend, sondern der Konsum von notwendigsten Gegenständen des täglichen Lebens. Sieht man sich nun die Einkommensverwendung sozialer Unterschichten im 19. Jahrhundert näher an, dann fällt sofort auf, daß die Ausgaben für Ernährung im Rahmen der Gesamtaufwendungen eines Haushaltes bei weitem im Vordergrund gestanden haben. Die Ausgaben für Fleisch, Fett, Brot, Alkohol, Zucker usw. bestimmten die wirtschaftliche Situation einer Familie. Erst im großen Abstand folgten dann die Kosten für Miete, Feuerung, Licht, Kleidung und sonstige Lebensbedürfnisse. Die Nahrungs-

³ Dies war keineswegs nur eine deutsche Kritik. Auch in England sprach man um diese Zeit von einer „sekundären Armut“. Vgl. B. Seebohm Rowntree: *Poverty: A Study of Town Life*, 4. Aufl., London 1902, S. 140.

ausgaben bieten sich daher als optimale vergleichende Hilfsgrößen für die historische Lebensstandardmessung an. Aus ihnen lässt sich ein wichtiger Teil der Lebenshaltung präziser diagnostizieren als aus reinen Geldlöhnen, die die tatsächliche Einkommensstruktur sowieso nicht vollständig widerspiegeln. Eine Auswertung der Ernährungsausgaben bei ländlichen und städtischen Lohnarbeitern als Kernbereich der sozialen Unterschichten unter dem Aspekt des Lebensstandards steht im Mittelpunkt der nachfolgenden Abhandlung. Sie soll an ausgewählten Beispielen zeigen, wofür der größte Teil des Einkommens um 1900 ausgegeben wurde. Zugleich hilft sie, die eingangs aufgeworfene Frage zu beantworten, wie sich der auffällige Widerspruch zwischen objektiv meßbarem Reallohnanstieg und subjektiver zeitgenössischer Klage über wachsende Verelendung und Verschlechterung der Nahrung erklären läßt. Die Analyse der Ausgaben-seite der Haushalte bietet aber auch wertvolle Einsichten in die Wandlung der Nahrungsgewohnheiten und die ernährungsphysiologische Substanz der Kost im Unterschied zu heute. Dieser eng damit in Verbindung stehende medizingeschichtliche Aspekt bildet damit einen zweiten Anlaß dieser Untersuchung. Hier soll vor allem die Frage gestellt werden: War die Ernährung im späten 19. Jahrhundert vom Standpunkt der heutigen Ernährungswissenschaft ausreichend oder worin bestanden ihre Mängel?

Will man die Ernährungszustände vor rund einhundert Jahren in Deutschland in dieser Weise darstellen, dann erhebt sich auch hier das Problem der quantitativen Erfassung. Bekanntlich wurde der Nahrungsverzehr beim Aufkommen der Statistik im frühen 19. Jahrhundert zunächst nur in Form eines rohen Konsums pro Kopf und Jahr aufgezeichnet, indem man die produzierten Nahrungsmittel abzüglich der Ausfuhren und zuzüglich der Einfuhren durch die jeweilige Einwohnerzahl dividierte.⁴ Entscheidend für die Berechnung des mengenmäßigen Verbrauchs war also die landwirtschaftliche Nettoproduktion. Diese Ziffern konnten aber nur ganz rohe Anhaltspunkte liefern. So war es nicht möglich, zwischen einem privaten und öffentlichen bzw. zwischen einem individuellen und technischen Konsum zu unterscheiden. Der Verbrauch von Getreide zum Brotbacken, Säen, Hühnerfüttern und Branntweinbrennen konnte beispielsweise noch nicht ausdifferenziert werden. Wo die Angaben zu Umrechnungen fehlten, mußten komplizierte Schätzungen angestellt werden, indem man regionale oder lokale Daten zu generalisieren trachtete. Wie die Theorie der Wirtschaftsstatistik lehrt, sind solche ökonomischen Zeitreihen gegenüber Gebietsveränderungen sehr empfindlich und machen dann deutliche Sprünge. Auch die politischen Ereignisse

⁴ Hans J. Teuteberg / Günter Wiegelmann: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Göttingen 1972 (= Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im Neunzehnten Jahrhundert 3), S. 44f.

wie z. B. Kriege können die innere Konsistenz solcher ökonomischen Langzeitreihen in Frage stellen. Am hinderlichsten erscheint aber, daß mit der Prokopfstatistik alle Einkommens-, Alters-, Geschlechts-, Berufs-, Regional- und Sozialunterschiede eingeebnet bleiben. Bei einer Vermehrung des Konsums ist nicht direkt festzustellen, inwieweit die sozialen Unterschichten daran beteiligt sind. Die Aussagekraft aller dieser Zahlen ist daher sehr begrenzt. Sie spiegeln nur eine durchlaufende Grundrichtung wider.

Bei der Verfeinerung der statistischen Methoden kam man dann auf die Idee, nicht nur makroökonomische, sondern auch mikroökonomische Messungen vorzunehmen. Statt vom generellen Verbrauch ging man nun vom individuellen aus. Als neues Erkenntnismittel wurden die „Haushaltsrechnungen“ (Familienmonographien, Wirtschaftsrechnungen, Arbeiterbudgets, Privatwirtschaftsstatistik) eingeführt. Durch unmittelbare Aufzeichnungen der Einnahmen und Ausgaben eines einzelnen Haushaltes wollte man zur Darstellung eines relativen Konsums in den einzelnen Sozialschichten, Alters-, Berufs- und Einkommensgruppen usw. kommen, um so die Entwicklungstendenzen typischen Konsumverhaltens herausarbeiten zu können. Insbesondere sollten die Haushaltsrechnungen Aufschluß geben über 1. Art und Umfang des Verbrauchs, 2. die „natürliche Ordnung des Bedarfs“ (z. B. die Nachfrage in den einzelnen Jahreszeiten), 3. die elementaren Faktoren bei der Preis- und Einkommensbildung, 4. die sozialen, regionalen, nationalen und beruflichen Eigenheiten des Konsumenten, 5. allgemeine politische, wirtschaftliche und soziokulturelle Einflüsse auf das Verbraucherverhalten und 6. über das Ausmaß der Belastung und der Sparkraft in den einzelnen Sozialschichten und damit über die reale Einkommensverteilung.⁵ Durch solche Erforschung der Einnahmen und Ausgaben möglichst repräsentativ ausgewählter Privathaushalte hoffte man, zu einer der Realität mehr angenäherten Darstellung der Lebensverhältnisse zu kommen. Eine Fülle von kleinen „sozialen Miniaturbildern“ sollte sich gleichsam zu einem die großen Linien anzeigenden Gesamtgemälde addieren. Im Gegensatz zur älteren Prokopfstatistik, die allein von den erzeugten Mengen der Landwirtschaft ausging, standen hier nun die Güter im Mittelpunkt, die tatsächlich vom Konsumenten für Geld eingetauscht wurden und fast ausschliesslich dem persönlichen Konsum dienen.

Natürlich wurden auch die Mängel der Haushaltsrechnungen bald deutlich.⁶ Weder ließ sich der Konsum einer Familie in einer einzigen Zahl

⁵ Stephan Bauer: Art. Konsumtion nach Sozialklassen, in: Handwörterbuch der Staatswissenschaften, Bd. 6 (3. Aufl. Jena 1910), S. 124ff.

⁶ Vgl. zur Debatte der Wissenschaft über die Haushaltsrechnungen Karl Bücher: Haushaltsbudgets oder Wirtschaftsrechnungen, in: Zschr. f. d. gesamte Staatswissen-

einfangen, noch konnten die einzelnen Bedürfniskategorien in einfachen Geldwerten ausgedrückt werden. Um wissenschaftlich verwertbare Resultate zu erzielen, mußten die Haushaltsrechnungen über einen längeren Zeitraum geführt werden und genaue Quantitäts- und Qualitätsangaben enthalten. Die Vorstellung, daß der Verbrauch eines Monats dem eines anderen gleiche, mußte als Fiktion aufgegeben werden. Man lernte auch, daß nachträgliche Befragungen über den Konsum sehr ungenau waren. Der Befragte konnte sich niemals genau daran erinnern, was er tatsächlich verbraucht hatte. Stattdessen gab er an, was er für nötig oder für „standesgemäß“ hielt. Nur eigene Aufzeichnungen Tag für Tag und Woche für Woche mit genauen Wägungen und Anschreibungen konnten letztlich Licht in das Verbraucherverhalten bringen. Der Wert dieser empirischen Erhebungen hing schliesslich noch vom Grad der Vergleichbarkeit untereinander wie mit der Generalstatistik ab. Viele Haushaltsrechnungen erwiesen sich später als völlig nutzlos, weil sie sich nicht vergleichen ließen. Viele Befragte arbeiteten zudem während der Beobachtungszeit an mehreren Orten mit wechselndem Verdienst. Manchmal wurde freiwillig oder gezwungen wegen Krankheit oder Arbeitslosigkeit gefeiert. Der meist wöchentliche, manchmal aber auch tage- oder monatsweise ausbezahlte Lohn wurde oftmals nach dem Zahntag gleich wieder verausgabt, ohne daß alternative Konsumüberlegungen angestellt wurden. Durch das verbreitete Borg- und Anschreibsystem beim Händler oder Gastwirt war ein Teil der Ausgaben schon vorher festgelegt. Auf der anderen Seite gab es mehr oder weniger stille Nebeneinkünfte und Naturaleinkommen (besonders bei Nahrungsmitteln), über die der Befragte verständlicherweise nur ungern Angaben machte. Insgesamt bestand ein psychologisch gut erklärbarer Widerwille, die häusliche Intimsphäre in dieser Weise einem fremden Auge offenzulegen. Je niedriger und unregelmässiger die Einkommensverhältnisse, desto mehr scheute man vor der Führung solcher Haushaltsrechnungen und Befragungen zurück.⁷ Nur die etwas besser gestellten Arbeiterschichten zeigten sich bereit, ihren Konsum über einen längeren Zeitraum hinweg festzuhalten. Aber auch hier bestand eine Neigung, gewisse Zahlen subjektiv zu färben – besonders beim Alkohol. Das starke Mißtrauen gegen jeden, der nicht aus dem

schaft 62 (1906), S. 676–700. – Carl Landolt: Methode und Technik der Haushaltsstatistik, Freiburg 1894. – Gottlieb Schnapper-Arndt: Zur Theorie und Geschichte der Privatwirtschaftsstatistik, in: ders.: Vorträge und Aufsätze, Tübingen 1906. – Ders.: Sozialstatistik. Vorlesungen über Bevölkerungslehre, Wirtschafts- und Moralstatistik, hrsg. von Leo Zeitlin, Leipzig 1908, S. 365–413. – Maurice Halbwachs: La classe ouvrière et les niveaux de vie, Paris 1912 (Neudruck 1970), Annexe I.

⁷ Oskar Mulert: Vierundzwanzig ostpreußische Arbeiter und Arbeiterfamilien, Jena 1908, S. 5.

gleichen Beruf und der gleichen Lebenssphäre kam, erwies sich bei solchen Nachforschungen immer wieder als ein starkes Hemmnis, das nur durch längeren persönlichen Kontakt beseitigt werden konnte. Der geringe Bildungsgrad der Befragten wie auch die fehlenden Möglichkeiten, Aussagen kontrollieren zu können, mußten ebenfalls als mögliche Abweichungen einkalkuliert werden.

Zunächst glaubte man, über die reinen Geldausgaben und Marktpreise auf die verbrauchten Nahrungsmengen im Haushalt rückschließen zu können. Dann stellte sich aber heraus, daß die von einem Haushalt bezahlten Preise von den Marktpreisen oft erheblich abwichen und die gekauften Qualitäten keineswegs den durchschnittlichen Marktqualitäten entsprachen.⁸ Der Arbeiter, der seinen Bedarf immer nur in kleinsten Mengen bezog, kaufte nicht nur durchschnittlich schlechtere, sondern auch relativ teurere Lebensmittel als ein Angehöriger der oberen Sozialschichten. Dieser erstand nicht nur größere Mengen mit eventuellen Preisnachlässen, sondern besaß auch eine ganz andere Marktübersicht.⁹ Der Marktpreis en detail erwies sich daher als ein unsicherer Index für die Lebensstandardmessung. Der mühselige und mit zahlreichen Mängeln behaftete Weg der täglichen Verbrauchsmessung blieb daher nicht erspart.

Ein großes Problem sah man anfangs auch darin, eine „Normalfamilie“ als Basis für die Berechnungen zu finden. Sie sollte wie auf einer Skala den Nullpunkt abgeben, von dem aus man das abweichende Verhalten messen konnte. Von vielen Seiten wurden dafür Vorschläge gemacht. So wollte der Nationalökonom I. Jastrow den jährlichen Nahrungsbedarf einer vierköpfigen Familie der dreifachen Bordration eines eingeschifften kaiserlichen Marinesoldaten gleichsetzen.¹⁰ Andere zogen den Konsum einer fünfköpfigen Familie heran, in der sich drei Kinder zwischen 6 und 14 Jahren befinden, da dann die Kosten für die Ernährung für die Eltern am höchsten sind.¹¹ Auch die amtliche Reichsstatistik operierte zeitweise mit dem Begriff der „Normalfamilie“.¹² Schliesslich mußte man sich aber zur Einsicht durchringen, daß sich angesichts der vielschichtigen Einkommen und Ausgaben mit ihren unterschiedlichen subjektiven Wertschätzungen keine wirkliche repräsentative „Normalfamilie“ bestimmen läßt.

⁸ Karl Bittmann: Arbeiterhaushalt und Teuerung, Jena 1914, S. XI.

⁹ Johannes Ranke: Die Ernährung des Menschen, München 1876, S. 252.

¹⁰ Friedrich Tägtmeyer: Die Entwicklung der Lebensmittelpreise in der Stadt Leipzig und ihr Einfluß auf die Kosten der Lebenshaltung, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145,1 (München–Leipzig 1914), S. 250ff. (Tabelle I).

¹¹ Erich Ackermann: Über typische Haushaltsbudgets deutscher Arbeiterfamilien und deren Ergebnisse für die Frage nach den Produktionskosten der Arbeiten (Jur. Diss. Freiburg) Barmen 1900, S. 9.

¹² Bauer: Art. Konsumtion nach Sozialklassen, S. 132.

Selbst für die Arbeiterschaft ist es unmöglich, eine allgemeine Norm der Lebenshaltung aufzustellen. Eine „normale Arbeiterfamilie“ wäre ein statistisches Begriffsgespennst, das keinerlei Erkenntniswert besitzt. So beschränkte man sich darauf, typische Abläufe des Konsumverhaltens und damit ein funktionell konstantes Verhalten verschieden veranlagter Personen aufzustellen, um daraus generelle Schlüsse abzuleiten.¹³

Überblickt man alle diese Einwände, dann muß man feststellen, daß auch die Haushaltsrechnungen kein absolut naturgetreues Spiegelbild der Lebensverhältnisse im späten 19. Jahrhundert bei den unteren Sozialschichten bieten. Der Lebensstandard wurde durch die subjektiv bedingten Angaben des Befragten wie auch durch Unvollkommenheiten der statistischen Aufnahme im ganzen vermutlich etwas besser dargestellt als die Wirklichkeit war. Bei den Befragten handelte es sich meistens um etwas besser gestellte Lohnarbeiter in einigermaßen geordneten häuslichen Verhältnissen, die auch über laufende Einnahmen verfügten. Die alleruntersten Sozialschichten waren in den Enquêtes meistens nicht enthalten.¹⁴ Ferner mußten Krankheiten und andere Unterbrechungen des Arbeitslebens aus statistischen Gründen der Vergleichbarkeit unberücksichtigt bleiben. Feinere Differenzierungen, wie etwa Unterschiede zwischen gelernten und ungelernten, alten und jungen Arbeitern u. ä. konnten ebenfalls nicht gemacht werden, da sie nur in wenigen Haushaltsrechnungen auftauchten. Überhaupt erscheint es nachträglich ungeheuer schwierig, den Begriff der „sozialen Unterschichten“ bzw. der Lohnarbeiterschaft genau zu definieren. In den zeitgenössischen Schriften wird im allgemeinen damit jene Gruppe der Gesellschaft bezeichnet, die dicht über dem Existenzminimum in materieller Dürftigkeit eine kümmerliche Form des menschlichen Daseins lebt. Spezifisches Kennzeichen ist nicht etwa der Besitz von Produktionsmitteln (über die ein heimindustrieller Weber, Handwerker oder Landarbeiter durchaus in geringem Umfang verfügte), sondern die ständig gefährdete Existenz des Einzelnen. Das Haushaltseinkommen reicht dazu aus, um von der Hand in den Mund zu leben, es ermöglicht aber nur selten Rücklagen für die Not und niemals einen gehobenen Konsum. Die unteren Sozialschichten sind keine „Armen“ im Sinne der alten Ständegesellschaft, sondern in den Arbeitsprozeß eingegliedert. Der schwankende Sprachgebrauch zeitgenössischer Autoren, die meist von „arbeitenden Klassen“, „Arbeitern“, „Proletariern“ usw. sprachen, zeigt die Unsicherheit der Abgrenzung nach oben und unten hin. Da es hier nicht um zeitgenössische Selbstinterpretationen, sondern um empirische Messungen geht, erscheint es am besten, im allgemeinen mit dem neutralen modernen Schichtungsbegriff zu operieren.

¹³ Ackermann: Über typische Haushaltsbudgets, S. 26.

¹⁴ Bauer: Art. Konsumtion nach Sozialklassen, S. 128.

Bei aller Kritik an den Haushaltsrechnungen vom heutigen Standpunkt aus darf aber nicht übersehen werden, welchen Fortschritt sie gegenüber der älteren Prokopfstatistik darstellten. Sie machten erstmals im Umriß die Triebkräfte erkennbar, die das Verbraucherverhalten in den einzelnen Sozial- und Berufsschichten bestimmten. Der Anfang einer empirischen Verbraucher- und Ernährungsforschung war damit gemacht. Freilich mußte dabei im Auge behalten werden, daß aller Konsum sich letztlich nach den jeweiligen Marktpreisen richtete, wenngleich viele andere Bestimmungsfaktoren hineinspielten. Alle Unterteilungen in Einkommens-, Alters-, Berufs-, Geschlechts-, Regional- und Sozialgruppen waren stets mit der allgemeinen Lohnentwicklung und den Marktpreisen zu korrelieren, um die Änderung der Lebenshaltung erkennen zu können. Anders gesagt: Bei aller Differenzierung der Bedürfnisse und ihrer Veränderungen blieben die Ausgaben einer Arbeiterfamilie natürlich zuletzt an die Gesamthöhe der Einnahmen gebunden, da man, wie gesagt, buchstäblich von der Hand in den Mund lebte und kaum Ersparnisse machte.¹⁵ Zusätzlich mußte die Stellung der arbeitenden Frau im Haushalt berücksichtigt werden, da dies die Gestaltung der Ausgaben besonders bei Speise und Trank stark beeinflußte. Nicht nur die reine Kopffzahl, sondern auch die Zahl der arbeitenden und nicht erwerbstätigen Mitglieder einer Familie war hier entscheidend. Alle Zahlen vermögen daher nur ungefähr den Bedarf widerzuspiegeln, da völlig exakte Qualitäts- und Quantitätsmessungen fehlen und letztlich alle Angaben vom Augenblicksbedarf und individuellen Besonderheiten abhängen. Aber diese Nachteile bestehen zum Teil auch heute noch: Wie kein anderes Gebiet der Wirtschaft ist der Konsum mit ethischen Wertbezügen und damit mit metaökonomischen und irrationalen Verhaltensmustern verbunden.

Welche Haushaltsrechnungen hat es nun tatsächlich gegeben und welche eignen sich für eine Auswertung vom Standpunkt des Nahrungskonsums? Soweit sich erkennen läßt, ist der Gedanke an Einnahmen- und Ausgabenaufzeichnungen in Form von Haushaltsrechnungen schon im späten 17. und 18. Jahrhundert bei der „Politischen Arithmetik“, einer Vorläuferin der modernen Statistik, entstanden. William Petty, Gregory King, Charles Davenant, Richard Cantillon, Joseph Massie, Arthur Young und Frederick Morton Eden in England und Sébastien le Prestre de Vauban, Benoiston de Châteneut, L. R. Villermé und Louis-Auguste Blanqui in Frankreich haben dieses Problem zuerst theoretisch erörtert und teilweise praktisch auszuprobieren versucht. Man schätzt, daß vom Ende des 17. bis zum Ausgang des 19. Jahrhunderts in Europa etwa 1000 Haushaltsrechnungen

¹⁵ Adolf Braun: Haushaltsrechnungen Nürnberger Arbeiter. Ein Beitrag zur Aufhellung der Lebensverhältnisse des Nürnberger Proletariats, hrsg. vom Nürnberger Arbeitersekretariat, Nürnberg 1901, S. 16f.

insgesamt entstanden sind, wovon mehr als 900 ins 19. Jahrhundert fallen, die Mehrzahl in die letzte Hälfte. Sie betreffen alle möglichen Länder, Sozialgruppen und Fragestellungen und sind nur zu einem ganz geringen Teil untereinander vergleichbar. Offenbar haben Eden und Villermé unter dem Eindruck der entstehenden sozialen Frage zuerst versucht, mit Hilfe roher Enquêtes sich Einblick in die realen Lebensverhältnisse der „arbeitenden Klassen“ zu verschaffen.¹⁶ Sie müssen als die eigentlichen Begründer moderner Haushalts- und Konsumforschung angesehen werden.

Auch im deutschen Sprachbereich hat die „Politische Arithmetik“ oder „Staatliche Rechenkunst“ Anhänger gehabt, die solchen Problemen nachgingen. So machte Johann Heinrich Waser in seinen 1778 erschienenen „Betrachtungen über die Zürcherischen Wohnhäuser, vornehmlich in Absicht auf die Brandkassen sammt einigen anderen dahin einschlagenden ökonomisch-politischen Bemerkungen“ schon beachtliche Zusammenstellungen über die Ausgabenbudgets verschiedener Bevölkerungsstände. Wahrscheinlich würden sich bei weiterem Nachforschen noch ähnliche Schriften zutage fördern lassen. Unter dem Einfluß der Hungerkrise 1846–47 veranstaltete der Landesökonomierat und Generalsekretär des preußischen „Landes-Oeconomie-Collegiums“ Alexander von Lengerke (1802–1853) im Auftrag der Regierung eine erste statistische Aufnahme über den Lebensbedarf ländlicher Arbeiterfamilien, um die Ursachen der agrarischen Massenverelendung besser studieren zu können¹⁷. Aber ebenso wie die kurz darauf veranstaltete Umfrage Eduard Hartsteins (1823–1869), der als Professor an der Landwirtschaftlichen Akademie Poppelsdorf bei Bonn wirkte, litt das Ganze noch unter der Ungenauigkeit der Fragestellungen und der mangelnden Beteiligung.¹⁸ Nur ein Bruchteil

¹⁶ Sir Frederick Morton Eden: *The State of the Poor*, London 1797. – L. R. Villermé: *Tableau de l'état physique et morale des ouvriers employés dans les manufactures de coton, de laine et de soie*, 2 tomes, Paris 1840.

¹⁷ Alexander von Lengerke: *Die ländliche Arbeiterfrage. Beantwortet durch die bei dem königl. Landes-Ökonomie-Collegium aus allen Gegenden der preußischen Monarchie eingegangenen Berichte landwirtschaftlicher Vereine über die materiellen Zustände der arbeitenden Classen auf dem platten Lande*, Berlin 1845. – Lengerke, aus einer angesehenen Hamburger Familie stammend, hatte England und die USA bereist, um die dortige Landwirtschaft zu studieren. Über seine Reisen und Erfahrungen als Gutsbesitzer in Holstein und Mecklenburg machte er eine Reihe von Veröffentlichungen. Sie brachten ihm eine Professur für Landwirtschaft und Ökonomie am Braunschweiger Carolinum ein. 1842 nahm er dann den einflußreichen Posten in Berlin an, der mit der Redaktion der „Annalen der Landwirtschaft in den Kgl. Preußischen Staaten“ (Berlin 1843ff.) verbunden war. Die Umfrage unter den preußischen Landarbeitern dürfte auf das Vorbild der englischen Parlamentsausschüsse und ihre Befragungen zurückgehen.

¹⁸ Eduard Hartstein: *Statistik der Landwirtschaft und Topographie des Landkreises Bonn*, Bonn 1853. – Hartstein war der Sohn eines Wittenberger Gerichtsmediziners,

der ausgesandten Fragebogen kam zurück, und diese waren dann nur summarisch ausgefüllt. Ebenso unbefriedigend blieb eine erste empirische Erhebung über die wirtschaftliche Lage der Fabrikarbeiter in Schlesien.¹⁹

Auf Anregung des belgischen Nationalökonom Lambert Adolph Jakob Quetelet beschloß dann der 1. internationale Statistische Kongreß in Brüssel, in allen Ländern „Arbeiterbudgets“ nach einem einheitlichen Schema aufzunehmen und die Resultate zentral zu verwerten. Aber diese erste europäische Sozialenquôte mußte noch aus organisatorisch-technischen wie politischen Gründen scheitern. Immerhin konnte Quetelets Landsmann Edouard Ducpétiaux eine große empirische Fragebogenaktion in Belgien und Luxemburg starten, deren Ergebnisse er 1855 vorlegte.²⁰ Obwohl seine Arbeit wegen der Erhebungsmethode später einhellige Ablehnung erfuhr, wurde er nun doch als „Vater der modernen Konsum- und Arbeiterstatistik“ angesehen. Zusammen mit dem etwa auch zu dieser Zeit auftretenden Franzosen Frédéric Le Play, der den Begriff der „Familienmonographien“ einführte, hat er die nun entstehende Haushaltskonsumforschung entscheidend beeinflußt. Le Play stellte die erste internationale Sammlung von Haushaltsrechnungen auf.²¹ Beide Wissenschaftler hatten erkannt, daß man die Wirtschaftsweise einer Familie nicht mechanisch-statisch auffassen dürfe, sondern die Ergebnisse der Haushaltsrechnungen mit dem Entstehen, dem Wachsen und dem soziokulturellen Milieu einer Familie in Verbindung setzen müsse. Vor allem war es Le Play, der die ethischen und sozialen Momente – etwa die Einflüsse einer inneren Familientradition auf die Haushaltsführung – betonte. Aber auch Le Play scheiterte wie Ducpétiaux und Quetelet. Sein kühner Plan, den Lebensstandard der Arbeiter in der ganzen Welt empirisch zu erheben, ist bis heute unausgeführt geblieben. Immerhin hinterließ Le Play 96 Familienmonographien von großer Genauigkeit. Wenngleich sie nicht alle untereinander vergleichbar sind und nur 50 den Tagesverbrauch von Nahrungsmitteln eines erwachsenen Mannes enthalten, so hat doch die

der nach einem Studium in Rostock 1846 nach Poppelsdorf kam, wo er in den Vorstand des Rheinisch-preußischen Landwirtschaftsvereins unter seinem Präsidenten Freiherr von Carnap berufen wurde. Nach einer landwirtschaftlichen Inspektionsreise durch England 1851/52, auf der er sich mit dem Präsidenten der Kgl. Britischen Landwirtschaftsgesellschaft Pusey angefreundet hatte, führte er seine Untersuchung im Landkreis Bonn durch. Wie Lengerke war Hartstein von den englischen Erhebungen beeindruckt und beeinflußt.

¹⁹ Alfred Friefs: Die wirtschaftliche Lage der Fabrikarbeiter in Schlesien, Breslau 1876.

²⁰ Edouard Ducpétiaux: *Budgés économiques des classes ouvrières en Belgique*, in: *Bulletin de Commission Centrale de Statistique* 1855.

²¹ Frédéric Le Play: *Les ouvriers Européens, études sur les travaux, la vie domestique et la condition morale des populations ouvriers de l'Europe, et sur les rapports qui les unissent aux autres classes*, Paris 1855 (6. Aufl. Tours–Paris 1877–79).

Forschung später immer wieder auf diese Pionierleistung zurückgegriffen. Le Play war ein weitgereister Bergbauingenieur und wandte sich instinktiv als Naturwissenschaftler gegen die vielen sozialen Ideen und Programme, die auf deduktivem Wege dem Kopf eines Philosophen oder anderen „Stubengelehrten“ entsprungen waren. Stattdessen forderte er ein in den Naturwissenschaften übliches Studium der Tatsachen („faits“). Wie die aus seinem großen Werk „Les Ouvriers Européens“ ausgezogene „Instruktion für die Beobachtung sozialer Tatbestände nach der Methode der Familienmonographie“ zeigt, war ihm das Haushaltsbudget der methodisch geeignete Ansatzpunkt, die Existenz einer Arbeiterfamilie im weitesten Sinne zu erforschen, weil sich alle Handlungen hier in greifbaren Zahlen niederschlugen. Nahrung und Mahlzeiten mussten verständlicherweise bei einer solchen quantitativen Methode im Mittelpunkt stehen.

In Deutschland haben vor allem die Gelehrten Gottlieb Schnapper-Arndt und Ernst Engel die Methode der Haushaltsrechnung nach dem Muster von Ducpétiaux und Le Play aufgegriffen und zu vervollkommen versucht. Schnapper-Arndt, der stark gehbehindert war und sein Wissen als Autodidakt erworben hatte, lernte bei einem Badeaufenthalt zufällig die Notzustände hausindustrieller Weber auf dem hohen Taunus kennen. Er begann anfangs aus Zeitvertreib, dann aus wachsender innerer Anteilnahme Aufzeichnungen über die ihm so befremdlich vorkommenden Daseinszustände der unteren Sozialschichten zu machen. Auf der Suche nach einer theoretischen Grundlage stieß er auf die Erhebungen Le Plays, dessen erster deutscher Schüler er nun wurde. Bei der Aufstellung seiner Familienbudgets von Heimarbeiterfamilien, die er unter dem Titel „Fünf Dorfgemeinden auf dem hohen Taunus“ veröffentlichte, entdeckte er eine Reihe rechnerischer Schwierigkeiten, die Le Play noch übersehen hatte.²² Darüber berichtete er dann auf einer Tagung des Internationalen Statistischen Instituts.²³ Schnapper war von minutiöser Genauigkeit und brachte seine Freunde wie die Befragten oftmals in Verzweiflung, weil er die Menschen nach allem Möglichen ausfragte, worüber noch niemand zusammenhängend nachgedacht hatte. Er notierte Hunderte von Einzelposten und hatte stets eine Waage als wichtigstes Hilfsinstrument bei sich. Um sich mit dem täglichen Leben seiner Befragten noch näher vertraut zu machen, mietete er sich im Schwarzwald bei einer Heimarbeiterfamilie länger ein, um ihr Tag für Tag auf die Finger und in den Geldbeutel zu sehen. Die Frucht dieses Aufenthaltes war ein nach der Le Play-Methode

²² Gottlieb Schnapper-Arndt: Fünf Dorfgemeinden auf dem hohen Taunus. Eine sozialstatistische Untersuchung über Kleinbauernthum, Hausindustrie und Volksleben, Leipzig 1883, 2. bearb. Aufl. unter dem Titel: Hoher Taunus. Eine sozialstatistische Untersuchung in fünf Dorfgemeinden, hrsg. von E[rich] P[eter] Neumann, Allensbach-Bonn. o. J. (1963).

²³ Ders.: Vorträge und Aufsätze, hrsg. von Leo Zeitlin, Tübingen 1906, S. 21.

gearbeitetes Haushaltsbudget eines Uhrschildmalers, das 1880 in der angesehenen „Zeitschrift für die gesamte Staatswissenschaft“ veröffentlicht wurde.^{23a} Le Play war es darauf angekommen, festzustellen, welche Lebenshaltung ein bestimmtes Einkommen bei einer Arbeiterfamilie ermögliche. Er strebte nach Durchschnittszahlen, wofür er dann nicht ganz zutreffend den Begriff „Arbeiterbudget“ verwandte. Schnapper dagegen legte mehr Wert darauf, die wirklichen Einnahmen und Ausgaben für einen bestimmten, gerade vergangenen Zeitraum durch Befragungen festzustellen. Er hielt es für ausreichend, dem Hausvater und der Hausmutter den Fragebogen nachträglich vorzulegen. Allerdings glaubte er nicht mehr, daß man alle Bedürfnisse in Geldwerten ausdrücken könne und richtete daher sein Augenmerk auf die verbrauchten Sachgüter und ihre Qualität. Wo die Zahlen nicht ausreichten, mußte die verbale Beschreibung eintreten. Echte „Haushaltsrechnungen“ im engeren Sinne des Wortes waren die Schnapperschen Fragebogen daher auch noch nicht. Da sie nur aus der Erinnerung aufgestellt wurden, konnte niemand ganz genau angeben, was er wirklich verbraucht hatte. Der Nahrungsaufwand wurde durch nachträgliche Berechnung des Monats- und Wochenbedarfs ermittelt und durch Wiegungen und Proberechnungen kontrolliert. Aber alle Berechnungen blieben zweifelhaft, da hier von der stillschweigenden Annahme ausgegangen wurde, ein Wochen- bzw. ein Monatsbedarf gleiche dem anderen. Die Eigenproduktion, das Schenken, Borgen und der Verlust von Nahrungsmitteln konnten alle mühsamen Aufzeichnungen wieder über den Haufen werfen. Obwohl Schnapper mit unermüdlichem Eifer jedes nur denkbare Einkommen und jede Ausgabe zu recherchieren suchte, mußte er gleichsam vor dem Übermaß an Exaktheit kapitulieren. Auch das Haushaltsbudget einer armen Näherin, an dem er mehr als ein Jahr arbeitete, blieb methodisch unzureichend und in der Aussagekraft unbefriedigend.²⁴

Immerhin brachte es Schnapper zu einer seltenen Virtuosität, die Archive nach Lebensverhältnissen in früheren Jahrhunderten zu durchforschen bzw. nach Le Plays Beispiel einen Gondoliere in Venedig, eine Strohflechterin in Fiesole, einen Packträger in Tunis oder einen Arbeiter in den Schwefelgruben Siziliens nach ihren täglichen Einnahmen und Ausgaben zu befragen. Es waren dies schon sehr interessante sozialgeschichtliche Deskriptionen, aber eben doch keine ganz exakten Haushaltsbudgets, die sich für eine zusammenschauende Statistik verwenden ließen. Aber Schnapper-Arndt, der seltsame Frankfurter Privatgelehrte, hatte sich so

^{23a} Ders.: Beschreibung der Wirtschaft und Statistik der Familie eines Uhrschildmalers, in: Zschr. f. d. gesamte Staatswissenschaft 30 (1880).

²⁴ Ders.: Nährikele, ein sozialstatistisches Kleingemälde aus dem schwäbischen Volksleben, in: ders.: Vorträge und Aufsätze, S. 190ff.

sehr in den Bannkreis seiner Ideen eingelebt, daß er keiner grundsätzlichen Kritik mehr zugänglich war. Wie seine späteren Veröffentlichungen zeigen, ist er seiner verbesserten Le Play-Methode treu geblieben.²⁵

Schnapper-Arndts Arbeiten sind so wichtig, weil Studien über „Arbeiterbudgets“ im Zeichen der beginnenden „Arbeiterfrage“ nun zu einer Modewissenschaft wurden. So veranstaltete der „Kongreß deutscher Landwirte“ 1875 eine große Enquête über die Frage: „Wie hoch ist der Bedarf einer ländlichen Arbeiterfamilie von fünf Köpfen an Nahrung, Kleidung, Wohnung, Heizung und Beleuchtung, Abgaben an Staat und Gemeinde, Kirche und Schule und sonstigen Ausgaben zu veranschlagen?“ Natürlich war das Ergebnis dieser ersten Reichsumfrage so wenig erschöpfend wie Lengerkes erste Erhebung über Preußen. Aus den wenigen exakten Antworten ließ sich lediglich ermitteln, daß im Durchschnitt pro Familie auf dem Lande zwei Drittel aller Ausgaben für die Nahrung aufgewandt wurden. Auch die „Statistischen Bureaus“ in den einzelnen deutschen Bundesstaaten, die sich schon früher vereinzelt mit dem Prokopfkonsum ausgewählter Nahrungsmittel beschäftigt hatten, nahmen sich nun dieser neuen Methode an, ohne allerdings zunächst etwas zu publizieren.²⁶

Erst nach 1880, also am Ende der hochliberalen Phase in der Handelspolitik und nach der sprunghaften Verteuerung der Nahrungsmittel infolge der neuen landwirtschaftlichen Schutzzölle sowie beim Beginn der großen Ost-West-Wanderung und dem Anwachsen der Großstädte, begannen fast schlagartig eine Fülle von Haushaltsrechnungen zu erscheinen.²⁷ Was

²⁵ Ders.: Studien zur Geschichte der Lebenshaltung in Frankfurt am Main während des 17. und 18. Jahrhunderts, hrsg. von Karl Bräuer, Frankfurt a. M. 1915. — Ders.: Sozialstatistik, Leipzig 1912.

²⁶ So kümmerte sich der bayerische Städtestatistiker Franz Xaver Proebst als Leiter des Städtischen Statistischen Bureaus in München als erster um diese neue Form der Haushaltsstatistik, doch wurde nach Karl Büchers Angaben davon nichts veröffentlicht. Den amtlichen Statistikern war anscheinend diese Art von „Privatstatistik“ anfangs nicht verlässlich genug. Wahrscheinlich dürften in deutschen Stadtarchiven noch unbekannte Aufnahmen von Haushaltsbudgets ruhen, Vgl. Bücher, Haushaltsbudgets, S. 362.

²⁷ C. A. Meinert: Armeen- und Volksernährung, o. O. 1880. — Fridolin Schuler: Über die Ernährung der Fabrikbevölkerung und ihre Mängel, Zürich 1883. — Paul Ballin: Der Haushalt der arbeitenden Klassen, Berlin 1883. — E. Braune: Über die Ernährungsverhältnisse der ostpreußischen Gutstagelöhner. . . . Diss. Königsberg 1883. — Wolff: Die Ernährung der arbeitenden Klassen, Berlin 1885. — Hermann Mehner: Der Haushalt und die Lebenshaltung einer Leipziger Arbeiterfamilie, in: Jb. f. Gesetzgebung, Verwaltung und Volkswirtschaft im Deutschen Reiche 11 (1887) N. F., S. 327ff. — Ignaz Gruber: Die Haushaltung der arbeitenden Klassen, Jena 1887. — Karl Hampke: Das Ausgabenbudget der Privatwirtschaften, Jena 1888. — Carl von Rechenberg: Die Ernährung der Handwerker in der Amtshauptmannschaft Zittau,

Eden, Villermé, Ducpétiaux, Le Play und Schnapper-Arndt mühsam als bespöttelte Alleingänger ausprobiert hatten, wuchs innerhalb eines Jahrzehnts zu einer umfanglichen und theoretisch ernstzunehmenden Wissenschaft heran. Ernst Engel (1821–1896), der als gebürtiger Sachse zwischen 1860 und 1882 das preußische „Statistische Bureau“ in Berlin leitete und sich frühzeitig für Konsumtionsstatistik interessierte, begann nun, die noch ungeklärten statistischen Probleme in Angriff zu nehmen. Hatte er sich noch in den fünfziger und sechziger Jahren mit dem Prokopfkonsum nach Art der älteren Wirtschaftsstatistik beschäftigt, so suchte er nun der nachträglichen Umfragemethode Le Plays und Schnapper-Arndts das Wasser abzugraben und seiner neuen „Rechenbuch-Methode“ den Weg zu ebnet.²⁸ Mit größter Klarheit und Akribie wies er nach, warum das Führen von Haushaltsbüchern dem nachträglichen Ausfüllen von Fragebogen überlegen sei. Nachdem er in einer bemerkenswerten Studie gezeigt hatte, wie man die „Aufzucht“ eines Menschen bis zu seiner eigenen Unterhaltsfähigkeit ökonomisch exakt berechnen könne, versuchte er, an Ducpétiaux anknüpfend, die Lebenskosten belgischer Arbeiterfamilien nach seiner neuen Haushaltsrechnung zu erfassen.²⁹ Engels Methode erwies sich von nun an als richtungweisend: Nicht nur in Deutschland, sondern auch in allen anderen interessierten Ländern begann nun erst die eigentliche wissenschaftliche Haushalts- und Konsumforschung. Wenn-

Leipzig 1890. — Otto Rademann: Wie nährt sich der Arbeiter? Frankfurt/M. o. J. [1899]. — Frankfurter Arbeiterbudgets, hrsg. von Karl Flesch, Frankfurt/M. 1890. — Bernhard Meves: Der Lebensstandard in den Städten, Schwäbisch-Gmünd o. J. — Karl Landolt: Zehn Basler Haushaltsrechnungen, in: Zschr. für Schweizerische Statistik 1891. — Otto Kamp: Erwerb und Wirtschaftsführung im Arbeiterhaushalt, Leipzig 1892. — [Friedrich] Wörrishoffer: Die sociale Lage der Fabrikarbeiter in Mannheim und dessen nächster Umgebung, Karlsruhe 1891. — Emil Hofmann: Zwei Haushaltsrechnungen über einen zwanzigjährigen Zeitraum, in: Arch. f. soziale Gesetzgebung und Statistik 6 (1893), S. 49ff. — Kuhna: Die Ernährungsverhältnisse der industriellen Bevölkerung in Oberschlesien, Leipzig 1894. — Julius Post und Heinrich Albrecht: Musterstätten persönlicher Fürsorge für ihre Geschäftsangehörigen Bd. 2: Die erwachsenen Arbeiter, Berlin 1893, S. 112–125. — Heinrich Sohnrey: Die Wohlfahrtspflege auf dem Lande. In Beispielen aus dem praktischen Leben dargestellt, Berlin 1896. — Max May: Wie der Arbeiter lebt, Berlin 1897. — Kurt Hintze: Die Lage der ländlichen Arbeiter in Mecklenburg o. O. 1884. — Bäuerliche Zustände in Deutschland, Teil 3, Schriften des Vereins für Socialpolitik Bd. 25, München–Leipzig 1884.

²⁸ Ernst Engel: Zur statistischen Ermittlung der Consumption pro Kopf der Bevölkerung im preußischen Staat, in: Zschr. d. Kgl. Preußischen statistischen Bureaus 4 (1864), S. 128–135. — Ders.: Die Branntweimbrennerei in ihren Beziehungen zur Landwirtschaft, zur Steuer und zum öffentlichen Wohl, Dresden 1853. — Ders.: Das Rechnungsbuch der Hausfrau im Wirtschaftsleben der Nation, Berlin 1882.

²⁹ Ders.: Der Kostenwerth des Menschen, Berlin 1883. — Ders.: Die Lebenskosten belgischer Arbeiterfamilien, ermittelt aus Familien-Haushaltsrechnungen, Dresden 1895.

gleich in den folgenden Jahrzehnten bis hin zum 1. Weltkrieg noch weiter nach der alten Umfragemethode geforscht und publiziert wurde, so gingen aber doch immer mehr Wissenschaftler zur Engelschen Methode über.³⁰

Eine der ersten mustergültigen Untersuchungen, in denen Haushaltsrechnungen durch tägliches Anschreiben aufgestellt wurden, lieferte der für die Nürnberger Gewerkschaften tätige Adolf Braun, der von dem die Engelsche Methode unterstützenden Nationalökonomem Karl Bücher in Leipzig angelehrt worden war. Neben der staatlichen Gewerbeaufsicht, bei der die drei Fabrikinspektoren Fridolin Schuler, R. Fuchs und

³⁰ Walter Abelsdorff: Beiträge zur Sozialstatistik deutscher Buchdrucker, Tübingen 1900. — Walter Troeltsch: Die neuesten Veränderungen im deutschen Wirtschaftsleben, Stuttgart 1900. — Erich Ackermann: Haushaltsbudgets. — Carl von Rechenberg: Katechismus der menschlichen Ernährung, o. O. o. J. [1900]. — Adolf Braun: Haushaltsrechnungen Nürnberger Arbeiter. — R. Fuchs: Die Verhältnisse der Industriearbeiter in 17 Landgemeinden bei Karlsruhe, Karlsruhe 1904. — H. J. Salomon: Haushaltsrechnungen zweier Arbeiter bei der Firma H. J. Salomon, Altona-Hamburg 1905–06. — Horst Feuerstein: Lohn und Haushalt der Uhrenfabrikarbeiter des badischen Schwarzwaldes, Karlsruhe 1905. — Kgl. Bayerische Gewerbeinspektion (Hrsg.): Erhebung der Kgl. Bayerischen Fabriken- und Gewerbeinspektoren über die wirtschaftliche Lage der gewerblichen Arbeiter Bayerns. Beilage zu den Jahresberichten von 1905, München 1905. — Henriette Fürth: Ein mittelbürgerliches Budget über einen zehnjährigen Zeitraum, Jena 1907. — Dies.: Der Haushalt vor und nach dem Kriege. Dargestellt anhand eines mittelbürgerlichen Budgets, Jena 1922. — Wilhelm Gerloff: Haushaltsrechnungen zweier Volksschullehrer, in: Annalen des Deutschen Reiches Jg. 44, Nr. 3 (München 1908). — Oskar Mulert: Vierundzwanzig ostpreussische Arbeiter und Arbeiterfamilien, Jena 1924. — Ernst Günther: Der Haushalt des kleinen Mittelstandes und der Arbeiter. Anhand der Erhebungen von Wirtschaftsrechnungen minderbemittelter Familien im Deutschen Reiche des Kaiserlich Statistischen Amtes, Berlin 1909. — Deutscher Metallarbeiterverband (Hrsg.): 320 Haushaltsrechnungen von Metallarbeitern, Stuttgart 1909/10. — Ernährungsverhältnisse von Volksschulkindern, in: Schriften d. Zentralstelle für Volkswohlfahrt N. F., H. 4 (Berlin 1909). — Else Conrad-Kesten: Lebensführung von 22 Arbeiterfamilien Münchens, München 1909. — Gesellschaft der Freunde des vaterländischen Schul- und Erziehungswesens in Hamburg (Hrsg.): Haushaltsrechnungen hamburgischer Volksschullehrer, Hamburg 1906. — Henriette Fürth: Mindesteinkommen, Lebensmittelpreise und Lebensmittelbedarf, in: Arch. f. Sozialwissenschaft und Sozialpolitik 33 (1911), S. 529ff. — Carl von Tyszka: Die Lebenshaltung der arbeitenden Klasse, Jena 1912. — Karl Bittmann: Arbeiterhaushalt und Teuerung, Jena 1914. — Statistisches Amt der Stadt Dresden (Hrsg.): Inventarien von 87 Dresdner Arbeiterhaushaltsrechnungen, in: Mitt. d. Statistischen Amtes der Stadt Dresden 13 (Dresden 1914). — Großherzoglich-badische Fabrikinspektion (Hrsg.): Die sociale Lage der Zigarrenarbeiter in Baden, Karlsruhe 1900. — F. Frömmelbein: Massenverbrauch und Preissteigerungen aufgrund Baslerischer Wirtschaftsrechnungen, Stuttgart 1911. — Die Arbeits- und Lebensverhältnisse unverheirateter Fabrikarbeiterinnen in Berlin, Berlin 1902. — Hans Lichtenfelt: Über Ernährung und deren Kosten bei deutschen Arbeitern, Stuttgart 1910. Fritz Kestner: Die Bedeutung des Haushaltsbudgets für die Beurteilung der Ernährungsprobleme, in: Arch. f. Sozialwissenschaft und Sozialpolitik 19 (1904), S. 307ff.

Friedrich Wörrishoffer hervorragten, machte sich dann vor allem der „Verein für Socialpolitik“, die maßgebende Organisation der deutschen Nationalökonomie, durch empirische Untersuchungen zur Lebenssituation der sozialen Unterschichten verdient. Nachdem zu Beginn der achtziger Jahre noch einmal die ländlichen Haushalte analysiert worden waren, konzentrierte sich der „Verein für Socialpolitik“ (VfS) in der folgenden Zeit bis in den Weltkrieg hinein ganz auf Untersuchungen der städtisch-industriellen Lohnarbeiterschaft. In einer Reihe repräsentativer deutscher Großstädte wurden empirische Erhebungen veranstaltet, um vor allem die Ausgaben für Lebensmittel festzuhalten.³¹ Dahinter stand das Bemühen, den Ursachen der großen Lebensmittelteuerung beim Übergang zum Schutzzoll auf die Spur zu kommen. Die großen Fragen der Wirtschafts- und Gesellschaftspolitik waren daher letztlich für diese Konsumforschungen maßgeblich. Ernährungsphysiologische und gesundheitspolitische Fragen waren damit verwoben, interessierten aber im ganzen doch weniger.

Überblickt man die zwischen 1870 und 1914 angefertigten Haushaltsrechnungen, dann lassen sich leider nur die wenigsten exakt vergleichen. Die angewandten Methoden und Fragestellungen waren zu verschieden. Die Erfassung der Nahrung im exakten Sinne bleibt daher nach wie vor problematisch. Dennoch ergeben sich bei der Zusammenhäufung unter dem Strich genügend statistische Materialien und verbale Informationen, die einen Einblick in das tatsächliche Nahrungsverhalten und die real verzehrten Mengen sowie ihre Nährwerte gestatten. Die nachfolgenden Tabellen sind allerdings teilweise erst durch vielfache Umrechnung auf einen vergleichbaren Stand gebracht worden und daher nur als trendmäßige Aussagen zu interpretieren.

In den Zahlenaufstellungen sind zur gedanklichen Vereinfachung die gekauften Nahrungsmengen stets mit den verzehrten gleichgesetzt worden. Die Verluste, die beim Zubereiten, Kochen und Verzehren entstehen, mußten hier unberücksichtigt bleiben. Diese Prozentsätze hängen so sehr von individuellen Umständen ab, daß sie sich nur schlecht berechnen lassen. Bei Gemüse und Fleisch müssen als Erfahrungssatz 10 v. H., bei Kartoffeln und Fisch sogar 20 v. H. der Mengen als Abfall, Knochen, Gräten usw. abgezogen werden. Auch ist die Qualität der angeführten Nahrung natürlich sehr verschieden gewesen. Wenngleich darüber keine Untersuchungen existieren, so kann doch angenommen werden, daß viele

³¹ Franz Eulenburg (Hrsg.): Untersuchungen über Preisbildung. Abt. C: Kosten der Lebenshaltung, Teil 1: Kosten der Lebenshaltung in deutschen Großstädten. Teil 2: West- und Süddeutschland. Teil 3: Löhne und Lebenskosten in Westeuropa im 19. Jahrhundert — Frankreich, England, Spanien, Belgien. Teil 4: Ost- und Norddeutschland, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145 (München-Leipzig 1910–15).

Nahrungsmittel nicht den heutigen Gütemaßstäben entsprochen haben. Die sozialen Unterschichten verzehrten häufig Freibankfleisch, Sirup anstelle von Zucker, aus minderwertigen Fetten hergestellte Margarine ohne Vitamine, Mager- und Kochkäse, schlechtes Obst usw. Als Basis können aber nur heutige Nahrungsmittel zu Grunde gelegt werden, da sonst der Vergleichsmaßstab fehlt. Man kann sich aber insofern helfen, indem man bei pauschalen Nahrungsangaben in den Haushaltsrechnungen auch ganz bestimmte Nahrungsmittel zu Grunde legt. Leider gibt es nur ganz wenige Haushaltsrechnungen, bei denen die verzehrten Mengen in die drei wichtigsten Nährwerteinheiten Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate umgerechnet sind. Die Kostnormen der aufkommenden modernen Ernährungsphysiologie und die Möglichkeiten einer Umrechnung waren den meisten Autoren noch nicht bekannt.

Die überlieferten Angaben haben ferner den Nachteil, daß sie auf unterschiedlichen sozialen Größen basieren: Einmal wird ein erwachsener Arbeiter, ein andermal eine ganze Familie als Einheit für die verzehrten Mengen zu Grunde gelegt. Nicht nur die Kopfzahl, sondern auch der Altersaufbau einer Familie ist aber sehr wichtig. Man versuchte frühzeitig, für die verschiedenen Altersstufen gewisse Konsumtionseinheiten festzulegen, um die Haushaltsrechnungen vergleichbarer zu machen. Die von Ernst Engel zwischen 1891 und 1895 eingeführte „Quet-Einteilung“ ist seitdem von den meisten Autoren bevorzugt worden.³² Später wurde

³² Engel bildete folgende Reihe: 0–1 Jahr = 1 Quet, 1–2 Jahre = 1,1 Quet, 2–3 Jahre = 1,2 Quet, 2–4 Jahre 1,3 Quet usw., ab 20 Jahre dann 3,5 Quet für einen erwachsenen Mann und 3,0 Quet für eine erwachsene Frau. Durch diese Quet-Berechnung sollte eine rationale Konsumeinheit eingeführt und die Vielfältigkeit des Familienumfangs ausgeglichen werden. Es entfiel damit die Notwendigkeit, eine „Normalfamilie“ zu konstruieren. Die Einteilung in Quets beruhte auf empirischen Grundlagen, die aber an dieser Stelle nicht dargestellt werden können. Vgl. St. Bauer: Art. Konsumtion S. 134ff. — Karl Bittmann, nach Engel einer der profiliertesten Lebenshaltungsforscher in Deutschland, hat später die Verteilung der Queteinheiten mit der Praxis einer Familie wie folgt in Beziehung gesetzt:

Normal-Quet	Praxis	Person
3,5	2,2	Vater
3,0	2,0	Mutter
1,9	1,5	9 j. Kind
1,7	1,3	7 j. Kind
1,5	1,0	5 j. Kind
1,0	1,0	Säugling

Gegenüber einem Normal-Quet von 12,5 Einheiten (Sollernährung) errechnete Bittmann bei der durchschnittlichen Lebenspraxis einer Familie nur 9,0 Quet (Isternährung). Vgl. Bittmann: Arbeiterhaushalt, S. 114.

dieses System noch verfeinert und andere rationale Konsumeinheiten eingeführt, die den Begriff der „Normalfamilie“ endgültig überflüssig machten und der Vielfältigkeit des Familienumfangs Rechnung trugen.³³ Die Bedeutung dieser rationalen Konsumeinheiten darf aber nicht überschätzt werden. Es sind nachträglich an die Wirklichkeit herangetragene Normen zur besseren Umrechnung und Vergleichbarkeit des Materials. In der Realität gab es natürlich viele Abweichungen. Der Verbrauch von Nahrungsmitteln bei den einzelnen Familienmitgliedern läßt sich nachträglich auch aus den Budgets nicht hundertprozentig genau berechnen, wenn bei der statistischen Aufnahme nur der Familienkonsum berechnet wurde. Verbale Schilderungen müssen hier die Lücken füllen.

II.

Nach dieser methodisch-begrifflichen und wissenschaftsgeschichtlichen Einleitung, die den Erkenntniswert des vorgelegten Quellenmaterials charakterisiert, kann die eigentliche Darstellung der Ernährungsverhältnisse vorgenommen werden. Will man diese bei den sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert analysieren, so kann man sich zunächst der Frage zuwenden, welchen Anteil die Nahrungsausgaben im jeweiligen Gesamthaushalt ausmachten und wie sich diese dann im einzelnen aufschlüsseln. Diese Problemstellung erscheint am ertragreichsten, weil relativ viele Haushaltsrechnungen darüber Angaben enthalten. Wenngleich man von den Nahrungsausgaben noch nicht direkt auf den Verzehr schließen kann, so werden hier aber doch wichtige Tendenzen des Nahrungsverhaltens sichtbar. Wie schon an anderer Stelle gezeigt werden konnte, hat mindestens bis 1880 der Anteil der Nahrungskosten an den Gesamtaufwendungen für die Lebenshaltung bei den Unterschichten je nach Einkommen, Familiengröße und gesellschaftlichen Ansprüchen zwischen 50–80 v. H. des Gesamteinkommens geschwankt.³⁴ Rechnet man

³³ Der Fabrikinspektor Wörrishoffer rechnete einen Erwachsenen als Einheit und ein Kind bis 13 Jahren als halbe Einheit. Der Haushaltsforscher Kuhna verwandte folgendes Schema: 0–2 Jahre = 1/10 Konsumeinheit, 2–5 Jahre = 2/10 Konsumeinheit, 5–8 Jahre = 3/10 Konsumeinheit, 8–11 Jahre 4/10 Konsumeinheit, bis 17 Jahre und mehr = 10/10 Konsumeinheit. Die Erhebung des statistischen Reichsamtes 1909 rechnete männlich ab 15 Jahren = 1 Konsumeinheit, weiblich ab 15 Jahren = 0,8 Konsumeinheit, Kinder 13–15 Jahren = 0,5 Konsumeinheit, Kinder 10–13 Jahren = 0,4 Konsumeinheit, Kinder 7–10 Jahren = 0,3 Konsumeinheit Kinder 4–7 Jahren = 0,2 Konsumeinheit und Kinder 0–4 Jahren = 0,1 Konsumeinheit. Der Nationalökonom Erwin Nasse nahm schließlich für eine erwachsene Frau 2/3 Konsumeinheit eines erwachsenen Mannes an, für ein 6jähriges Kind die Hälfte und alles darunter als 1/3 Konsumeinheit. Vgl. St. Bauer: Konsumtion, S. 133. – Bittmann: Arbeiterhaushalt, S. 114.

³⁴ Teuteberg/Wiegelmann: Nahrungsgewohnheiten, S. 85ff.

noch die notwendigen Ausgaben für Heizung, Licht, Wohnung und Kleidung hinzu, dann blieb nicht mehr viel für die freie Konsumspitze übrig. Freilich muß dabei in Rechnung gesetzt werden, daß bis zum Bismarckreich noch ein Teil der Nahrung durch Eigenproduktion gedeckt wurde. Nach einer verlässlichen ersten gesamtdeutschen Wirtschaftsstatistik wurden noch um 1860 zwei Drittel aller Brote in Deutschland zu Hause gebacken. Der Einfluß der Industrialisierung und Verstädterung auf die Nahrungsgewohnheiten darf also nicht zu früh angesetzt werden. Bis zur Reichsgründung ähnelten sich Speise und Trank in Stadt und Land bei den sozialen Unterschichten noch erstaunlich weit. Vor allem verzehrte man nur das, was von der heimischen Landwirtschaft hergestellt wurde. Die großen billigen Lebensmittelimporte aus den Nachbarländern und vor allem aus Übersee fehlten noch völlig. Was von dort auf den Markt gelangte, das waren Nahrungsgüter des gehobenen und luxuriösen Konsums. Auch war die Lebensmittelverteilung über größere Strecken mangels geeigneter Transport- und Konservierungstechniken noch wenig entwickelt. Überhaupt fehlte es noch an moderner Lebensmittelmassenproduktion und -distribution. Neben der agrarischen Eigenwirtschaft dominierten noch die bescheidenen Wochenmärkte, die Höker und „Colonialwaren-Händler“, die mit kleinem Umsatz und relativ hohen Gewinnspannen arbeiteten. Nur wenige Nahrungsmittelgewerbe wie die Bierbrauereien hatten den Massenkonsum in den neuen Industriestädten entdeckt und sich im Absatz darauf eingestellt.³⁵

In der Geschichte der Industrialisierung wird oftmals übersehen, daß die neuen Großstädte nicht plötzlich aus dem Boden schossen, sondern sich in einem ganz bestimmten Rhythmus von Nah- und dann von Fernwanderung aufbauten und anfangs noch stark von ländlichen Daseinsmustern erfüllt waren.³⁶ Zudem gab es ein ausgedehntes Pendlerwesen vom Land in die Stadt. Umgekehrt siedelten viele frühindustrielle Betriebe wegen des billigen Arbeitskräftepotentials, der Rohstoffe oder anderer Standortvorteile auf dem Land oder in den ländlichen Randgemeinden der Städte. So wurden die ländliche Eigenproduktion bei den sozialen Unterschichten der Städte erst nach 1870 zurückgedrängt und die Menschen mehr und mehr von den Lebensmittelpreisschwankungen auf den Märkten abhängig. Nun erst erhielt das Geld beim täglichen Nahrungserwerb seine dominierende Funktion.

³⁵ Leider fehlt es in Deutschland an zusammenfassenden Arbeiten über die Geschichte der Nahrungsmittelindustrie und des modernen Lebensmittelhandels. Vgl. dagegen Peter Mathias: *Retailing Revolution*, Oxford 1967. — J. B. Jeffrys: *Retail Trading in Britain, 1850–1950*, Cambridge 1950.

³⁶ Vgl. Wilhelm Brepohl: *Industrievolk im Wandel von der agraren zur industriellen Daseinsform dargestellt am Ruhrgebiet, Tübingen 1957.*

Wendet man sich den frühesten überlieferten Angaben zu, dann ist in den ersten ländlichen Haushaltsrechnungen von 1846–47, 1850 und 1873 von mehr als 60 v. H. Nahrungskosten im Rahmen der Gesamthaushaltskosten die Rede.³⁷ Zwei Untersuchungen im Landkreis Bonn stellten die Ernährungskosten wie folgt gegenüber:

Tab. 1:

Nahrungskosten im Rahmen der Gesamthaushaltskosten bei Landarbeitern im Landkreis Bonn 1850 und 1903 in v. H.

	1850	1903
Meisterknecht	54,0–54,5	37,5–41,9
Knecht	63,6–66,0	43,0–50,0
Magd	73,0–76,9	63,1–64,0

Das starke Sinken des Nahrungskostenanteils im Laufe dieser fünfzig Jahre ist nicht zu übersehen. Freilich blieben starke Differenzen je nach der Einkommenslage bestehen. Während der Meisterknecht 1903 schon fast den heutigen Standard (35,0 v. H.) erreichte, mußte die Magd immer noch fast zwei Drittel ihres Lohnes für die Ernährung aufwenden. Diese Zahlen unterstützen einen Trend, der uns auch aus den Statistiken der städtischen Arbeiterhaushalte entgegentritt. Stellt man eine Tabelle nach Ort, Einkommenschicht, Kinderzahl und Nahrungsausgaben im Rahmen der Gesamtausgaben zusammen, dann erkennt man, daß im späten 19. Jahrhundert durchschnittlich 53 v. H. aller Ausgaben in Arbeiterhaushalten in den Nahrungssektor flossen:

Tab. 2:

Durchschnittlicher Anteil der Nahrungsausgaben im Rahmen der Gesamtausgaben bei Arbeiterfamilien in deutschen Großstädten um 1900

Ort	Durchschnittliches Einkommen in Mark pro Jahr	Kinder- zahl	Nahrungskosten- Anteil an den Gesamtausgaben in v. H.	Jahr der statistischen Aufnahme
Berlin ^{a)}	1 700,00	2	57,3	um 1900
Hamburg ^{b)}	1 529,00	bis 3	50,1	1907
	1 529,00	4	51,9	1907
	1 529,00	5	53,5	1907

³⁷ Hans Lichtenfelt: Geschichte der Ernährung, Berlin 1913, S. 288–90.

Fortsetzung Tab. 2

Ort	Durchschnittliches Einkommen in Mark pro Jahr	Kinder- zahl	Nahrungskosten- Anteil an den Gesamtausgaben in v. H.	Jahr der statistischen Aufnahme
	1 529,00	6	56,0	1907
	1 529,00	7	57,9	1907
	1 907,00	bis 3	48,6	1907
	1 907,00	4	51,5	1907
	1 907,00	5	54,4	1907
	1 907,00	6	50,8	1907
	1 907,00	7	—	1907
	1 907,00	7 und mehr	56,9	1907
	2 346,00	bis 3	45,3	1907
	2 346,00	4	48,4	1907
	2 346,00	5	50,0	1907
	2 346,00	6	49,8	1907
	2 346,00	7	55,0	1907
	2 356,00	7 und mehr	—	1907
	2 793,00	bis 3	34,9	1907
	2 793,00	4	46,2	1907
	2 793,00	5	33,8	1907
	2 793,00	6	50,0	1907
	2 793,00	7	55,7	1907
	2 793,00	7 und mehr	55,3	1907
Hannover ^{e)}	bis 1 200,00	—	54,2	1909
	bis 1 600,00	—	54,6	1909
	bis 2 000,00	—	51,0	1909
	bis 2 500,00	—	48,1	1909
	bis 3 000,00	—	42,7	1909
	bis 4 000,00	—	38,1	1909
	bis 5 000,00	—	32,8	1909
Halle ^{d)}	900,00			
	bis 3 000,00		56,0	1909
Leipzig ^{e)}	1 811,00	4	53,38	1907
Mannheim ^{f)}	1 940,00	3	50,0	1890
Mühlhausen ^{g)}	947,00	3	61,0	1879
	1 205,00	3	63,0	1879
	1 470,00	3	61,0	1879
Oberelsaß ^{h)}	1 620,00	3	57,2	1887
Schlesien ⁱ⁾	805,00	—	61,0	1888
Deutsches Reich ^{j)}	1 566,00		52,1	1888
	1 129,00		51,2	1888
	1 319,65	3	58,3	um 1905
	1 460,15	3	59,8	um 1905
	1 481,04	2	53,2	um 1905
	1 676,65	2	51,0	um 1905
	2 073,50	3	54,1	um 1905

- a) Gustav Brutzer: Die Verteuerung der Lebensmittel in Berlin im Laufe der letzten 30 Jahre, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 2 (1912), S. 2 ff.
- b) Erich Ackermann: Über typische Haushaltsbudgets deutscher Arbeiterfamilien und deren Ergebnisse für die Frage nach den Produktionskosten der Arbeit, Barmen 1900, S. 35 ff. — Ralph Ernst May: Kosten der Lebenshaltung und Entwicklung der Einkommensverhältnisse in Hamburg seit 1890, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 4, (1915), S. 458 ff. und S. 277. — Friedrich Tägtmeyer: Die Entwicklung der Lebensmittelpreise in der Stadt Leipzig und ihr Einfluß auf die Lebenshaltung, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 1, (1910), S. 231 ff.
- c) Ackermann: Haushaltsbudgets, S. 26 ff. — J. Katz: Die Entwicklung der Kosten für die Lebenshaltung in der Stadt Hannover 1890–1912, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 1, (1910), S. 187 ff.
- d) Franz Thieme: Die Entwicklung der Preise und ihre Bedeutung für die wirtschaftliche Lage der Bevölkerung der Stadt Halle, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 1, (1900), S. 10.
- e) Tägtmeyer: Lebensmittelpreise Leipzig, S. 231 ff.
- f) Ackermann: Haushaltsbudget, S. 28.
- g) Ebd. S. 26 ff.
- h) Ebd. S. 26 ff.
- i) Tägtmeyer: Lebensmittelpreise Leipzig, S. 231 ff. — Ackermann: Haushaltsbudgets, S. 35 ff.
- j) Richard Herbst: Die Preisentwicklung (Preissteigerung) in Magdeburg unter besonderer Berücksichtigung der veränderten Erhebungsmethode seit 1909, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 4, (1915), S. 343 ff. — Tägtmeyer: Lebensmittelpreise Leipzig, S. 231 ff.

Wenngleich die Jahre der Erhebungen nicht übereinstimmen und die Zahl der Kinder nicht immer angegeben ist, so bieten diese Zahlen schon ein gewisses Maß an Vergleichbarkeit und Aussagekraft. Deutlich treten einkommensspezifische, familiäre und regionale Unterschiede hervor. Bei den Befragten handelt es sich um Metallarbeiter (Berlin), ländliche Tagelöhner, Maschinenarbeiter und Walzendrucker (Mühlhausen), Bergleute, Kernmacher, Kupferschmiede, Schleifer und Former (Deutsches Reich). Leider war in manchen Haushaltsrechnungen nur die Angabe „Fabrikarbeiter“ oder „Minderbemittelter“ bzw. keine Angabe enthalten, so daß die Berufsbezeichnung nicht aufgenommen werden konnte. Die aus dieser Tabelle errechnete Durchschnittszahl von 53,3 v. H. deckt sich in etwa mit den Durchschnittszahlen, die bei größeren Erhebungen herauskamen. So kam man in Nürnberg auf einen Nahrungskostenanteil von 51,9 v. H., in Leipzig auf 50 v. H. und in München auf 55 v. H.; die Untersuchung des Deutschen Metallarbeiterverbandes bei seinen Mitgliedern erbrachte in der untersten Einkommensstufe 56,3 v. H., die Erhebung der Reichsstatistik bei minderbemittelten Familien in der untersten Einkommensstufe 55,2 v. H. und in der zweiten Einkommensstufe 54,3 v. H. Im Reichsdurchschnitt, bei dem alle Bevölkerungsgruppen vertreten waren, wurden freilich nur noch 45,5 v. H. aller Ausgaben für die

Nahrung abgezweigt³⁸. Wengleich alle diese Zahlen wegen der erwähnten methodischen Bedenken keine absolute Gültigkeit beanspruchen können, so dürften sie der damaligen Realität doch recht nahe kommen. Vor allem bestätigen sie das Engelsche Gesetz, daß mit steigendem Einkommen relativ weniger für die Nahrung ausgegeben wird³⁹.

Welche Nahrungsmittel sind nun in erster Linie von den sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert konsumiert worden? Aus der amtlichen Reichsstatistik läßt sich ersehen, daß zwischen animalischer und vegetabilischer Nahrung sowie zwischen Gewürzen und Genußmitteln unterschieden wurde. Als weitere Unterkategorien wurden aufgeführt: 1. Fleisch (Rind, Schwein, anderes Fleisch einschl. Geflügel), 2. Wurst, 3. Fisch, 4. Butter, 5. andere Fette, 6. Käse, 7. Eier, 8. Milch, 9. Kartoffeln, 10. Gemüse, 11. Reis, 12. Obst und Südfrüchte, 13. Brot und Backwaren, 14. Hülsenfrüchte, Getreide, Mehl und Teigwaren, 15. Zucker, Honig und Sirup, 16. Salz, Gewürze, Öl und Essig, 17. Kaffee und seine Surrogate, 18. Tee, Schokolade und Kakao, 19. Getränke im Haus (Bier, Wein, Branntwein, Likör und anderes), 21. Tabak und Zigarren, 22. Ausgaben in der Gastwirtschaft. In der Praxis der einfachen Haushalte kam man freilich mit sehr viel weniger Posten aus. Manche Nahrungs- und Genußmittel tauchten so gut wie gar nicht auf. Die wichtigsten Ausgaben konzentrierten sich hier auf Fleisch, Wurst und Speck, Fisch (Hering und Bückling), Fette (Schmalz, Margarine, Butter, Öl, Rindertalg und Wurstfett), Brot, Mehl, Back- und Teigwaren, Milch, Käse, Hülsenfrüchte, Frischgemüse, Obst sowie Zucker, Reis, Eier, Gewürze, Bier, Branntwein und den Kaffee mit seinen Surrogaten.

Der überwiegende Teil der Nahrungsausgaben wurde für vegetabilische Nahrung geleistet. Offenbar hatte es aber dabei nicht unwichtige Veränderungen gegeben. Le Play bietet in seinen Familienmonographien zwei interessante Haushaltsrechnungen von Bergarbeiterfamilien aus den Jahren 1845 und 1883, die deutlich eine Vergrößerung des animalischen Anteils in der Nahrung erkennen lassen⁴⁰:

³⁸ Max Meyer: Lebensmittelpreise und Wohnungsmieten in Nürnberg, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 2 (München-Leipzig 1914), S. 21. — Herbst: Preisentwicklung, S. 330. — W. Morgenroth: Die Kosten des Münchner Arbeiterhaushalts in ihrer neueren Entwicklung, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 2, S. 284. — F. Henning: Die Entwicklung der Preise in der Stadt Chemnitz, ebd. S. 93ff.

³⁹ Das Engelsche Gesetz stellte der damals in Basel lehrende Nationalökonom und Statistiker Etienne Laspeyres schon 1863 fest. Er errechnete bei den verschiedenen Einkommensschichten in Hamburg folgenden Nahrungskostenanteil: Bis 600 M Jahres-einkommen = 67 v. H., bis 900 M = 66,7 v. H., bis 1500 M = 56,7 v. H., bis 3000 M = 40,0 v. H., bis 4500 M = 34,2 v. H. und bis 14 400 M = 21,7 v. H. Zitiert nach Braun: Haushaltsrechnungen Nürnberger Arbeiter, S. 36.

⁴⁰ Frédéric Le Play: *Ouvriers européens* vol. 3, No. 3.

Tab. 3:

Der vegetabilische und animalische Anteil in der täglichen Nahrung von Bergarbeitern 1845 und 1883 in g und v. H. der Gesamtnahrung

Erhebungs- Jahr	Fleisch		Fett		Milch		Brot		Kartoffeln		Hülsenfr. + Gemüse	
	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%
1845	66,0	3,4	19,0	1,0	90,0	4,7	700,0	36,4	260,0	13,5	790,0	41,0
1883	115,0	5,8	107,0	5,5	222,0	11,4	680,0	34,9	750,0	38,6	70,0	3,8

Bei fast gleichem Gesamtgewicht der täglich eingenommenen Nahrung entfielen 1845 9,1 v. H., 1883 aber schon 22,7 v. H. auf tierische Nahrungsstoffe. Unter Beibehaltung des hohen Brotverbrauchs hatte sich unter den pflanzlichen Nahrungsmitteln eine Verschiebung in der Weise vollzogen, daß Kartoffeln an die Stelle der Hülsenfrüchte getreten waren. Für die Bergmannskost stehen noch weitere Vergleichsmaterialien zur Verfügung⁴¹:

Tab. 4:

Der vegetabilische und animalische Anteil in der täglichen Nahrung von Bergarbeitern 1891 und 1911 in v. H. der Gesamtnahrung

Erhebungsjahr	Animalische Kost	Brot	Kartoffeln
1891 (Kuhna)	5,7	23,14	40,9
1911 (Lichtenfelt)	22,0	44,6	25,6

Hier tritt nun die Erscheinung zutage, daß sich ein tendenzieller Übergang von den Kartoffeln zum Brot zeigt. Sieht man die Ergebnisse beider Tabellen zusammen, dann ergibt sich eine Substitution der Hülsenfrüchte durch die Kartoffeln und später der Kartoffeln durch das Brot. Allerdings darf man aus der Gegenüberstellung dieser wenigen Haushaltsrechnungen noch keine generellen Schlüsse ziehen. Wenngleich die Berufsgruppen und die verzehrte Tagesmenge (1 945 g) identisch sind, so stammen doch die Angaben aus verschiedenen Landschaften und Nahrungsverhältnissen. Die Zahl der Haushaltsrechnungen ist auch viel zu klein, um als repräsentativ

⁴¹ Kuhna: Ernährungsverhältnisse der industriellen Arbeiterbevölkerung Oberschlesiens, Leipzig 1894. — Lichtenfelt: Über Ernährung und deren Kosten bei deutschen Arbeitern, in: Basler volkswirtschaftliche Arbeiten 2 (Stuttgart 1910).

angesehen werden zu können. Auffällig ist in beiden Fällen die deutliche Verbesserung der Nahrung vom heutigen ernährungsphysiologischen Standpunkt. Leider macht die Ungenauigkeit der Angaben eine Korrelation mit anderen Haushaltsrechnungen unmöglich.

Die Verteilung des animalischen und vegetabilischen Anteils in der Kost der sozialen Unterschichten hing auf das engste natürlich mit den jeweiligen Marktpreisen zusammen, die wie erwähnt nach 1880 immer dominierender für den einfachen Haushalt wurden. Sieht man sich die Nahrungsausgaben der Arbeiterfamilien in verschiedenen deutschen Großstädten unter diesem Aspekt näher an, dann ergibt sich folgendes Bild:

Tab. 5:
Rangfolge der Nahrungsausgaben bei Arbeiterfamilien
in v. H. der Gesamtnahrungsausgaben

<i>Chemnitz</i> ^{a)}	<i>München</i> ^{c)}
1. Brot, Mehl (24,4)	1. Fleisch, Wurst (23,1)
2. Fleisch, Wurst (19,6)	2. Brot, Backwaren (14,0)
	3. Milch (13,8)
<i>Nürnberg</i> ^{b)}	4. Bier (12,8)
1. Fleisch, Wurst (32,8)	
2. Brot, Mehl (19,7)	<i>Frankfurt</i> ^{d)}
3. Schmalz (3,0)	1. Brot u. Backwaren (18,5)
4. Zucker (2,3)	2. Fleisch, Wurst (12,1)
5. Kartoffeln (2,1)	
6. Käse (0,8)	
7. Salz (0,3)	

a) Henning, Preise in der Stadt Chemnitz, S. 101, 201.

b) Braun, Nürnberger Arbeiterfamilien, S. 50 ff.

c) Morgenroth, Münchener Arbeiterhaushalte, S. 285.

d) Frankfurter Arbeiterbudgets, S. 40.

Wertet man diese und noch andere verstreute Angaben aus, die sich nicht in einer Tabelle vereinigen lassen, dann scheint es, daß die Ausgaben für Fleisch und Fleischprodukte an erster Stelle gestanden haben. Sie machten ein Viertel bis zu einem Drittel aller Nahrungskosten aus. Es folgten die Ausgaben für Brot, Mehl, Back- und Teigwaren, die ein Fünftel bis ein Viertel der Nahrungsaufwendungen erreichten. Auf dem dritten Platz folgten Fette bzw. Milch und Zucker. Kartoffeln, die mengenmäßig im Verbrauch die größte Rolle spielten, spielten mit rd. 2 v. H. der Nahrungsausgaben nur eine bescheidene Rolle. Für Bier wurde dagegen das Dreifache ausgegeben (6–7 v. H.)⁴². Von dieser Ausgabenseite wird nun

⁴² Kestner: Die Bedeutung der Haushaltsbudgets.

verständlich, wenn in den Haushaltsrechnungen und sonstigen preisgeschichtlichen Untersuchungen immer wieder übereinstimmend festgestellt wird, die Nahrung des Arbeiters bestehe vornehmlich aus Kartoffeln, Brot, Hülsenfrüchten, Kaffeesurrogaten, Mehlspeisen und Suppen. Die Wurst tauchte verhältnismäßig oft in den Haushalten auf, aber eben doch immer nur in winzigen Mengen. Fleisch wurde ebenfalls nur in geringen Quantitäten ein- oder höchstens zweimal in der Woche gekauft⁴³. Insgesamt läßt sich sagen, daß die Ausgaben für Kartoffeln und Brot bei den sozialen Unterschichten eine zwei- bis dreimal größere Rolle spielten als bei den besseren Einkommenschichten.

Im Jahre 1912 untersuchte der Hamburger Statistiker Carl von Tyszka im Auftrag des „Vereins für Socialpolitik“ die Lebenshaltung der „arbeitenden Klassen“ in den damals wichtigsten Industriestaaten England, Frankreich, Belgien, USA und Deutschland, um einen internationalen Vergleichsmaßstab zu gewinnen⁴⁴. Dabei fielen ihm die relativ hohen Fleischpreise in Deutschland im Vergleich zu den anderen genannten Ländern auf. Die von ihm ermittelten Kosten in deutschen Großstädten übertrafen die meisten vergleichbaren französischen und amerikanischen Preise. Deutsche Arbeiter verzehrten dagegen verhältnismäßig viel Kartoffeln, deren Preis niedrig lag. Der größere Konsum wirkte sich weniger auf das allgemeine Ausgabenbudget aus. Im internationalen Maßstab verzehrte man in Deutschland viel Margarine bzw. Schmalz und wenig Butter, prozentual zum deutschen Gesamtverbrauch wenig, gegenüber dem Ausland aber viel Milch. Die Preisunterschiede bei den einzelnen Lebensmitteln besagen freilich bei diesem internationalen Vergleich wenig, da dies noch kein Bild der tatsächlichen Belastung ergibt. Hinter den Zahlen standen verschiedene Warenkörbe und Nahrungsgewohnheiten. Insgesamt war das Preisniveau für Lebensmittel in den USA am höchsten, in England am niedrigsten. Natürlich waren die Marktnotierungen (Nominalpreise) nicht mit den konsumierten Mengen und gezahlten Realpreisen identisch. Stellt man zwei Untersuchungen von Arbeiterhaushalten gegenüber, die zufällig im Oktober 1905 in Deutschland und England gemacht wurden, dann ergibt sich nach Tyszka folgendes Bild⁴⁵:

⁴³ August Busch: Preisbewegungen und Kosten der Lebenshaltung in Frankfurt a. M., in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, I, S. 133.

⁴⁴ Carl von Tyszka: Die Lebenshaltung der arbeitenden Klassen in den bedeutenderen Industriestaaten: England, Frankreich, Belgien und Vereinigte Staaten von Amerika, Jena 1912.

⁴⁵ A. a. O. S. 37.

Tab. 6:
Ausgaben von Arbeiterfamilien in Deutschland und England
im Oktober 1905 in v. H. der Gesamthaushaltskosten

Einkommensstufen	Ausgaben für Nahrung im Rahmen der Gesamtausgaben		Ausgaben für Fleisch und Fisch im Rahmen der Gesamtausgaben	
	Deutschland ^{a)}	England	Deutschland	England
unter 25 s	66,5	67,8	20,5	18,0
25 – 30 s	62,3	66,2	18,6	18,1
30 – 35 s	59,2	65,1	18,8	18,7
35 – 40 s	57,7	61,1	18,4	17,6
über 40 s	56,3	57,0	18,8	16,4

a) Deutschland hatte noch eine unterste Einkommensstufe, bei der die Ausgabenquote für Nahrungsmittel bei 68,7 v. H. der Gesamtausgaben lag. Sie mußte hier wegfallen, da keine englische Vergleichszahl zur Verfügung stand. Die deutschen Nahrungsausgaben wurden zu Vergleichszwecken in englische Schillinge umgerechnet.

In England wurden damit zum Zeitpunkt der Untersuchung bei 1944 befragten Arbeiterfamilien durchschnittlich 64 v. H. aller Einnahmen für die Nahrung ausgegeben, in der untersten Einkommensgruppe 67,8 v. H. und in der obersten 57 v. H. Die Ergebnisse weichen im Grunde nur wenig von den deutschen ab. Auch hier bestätigt sich das Engelsche Gesetz, daß bei steigenden Einkommen die Nahrungskosten sich relativ vermindern. Der deutsche Arbeiter mußte aber in den meisten Einkommensstufen relativ mehr für Fleisch und Fleischwaren ausgeben. Die Kluft zwischen oben und unten ist beim Fleisch-Fisch-Konsum allerdings nicht so beträchtlich wie in der Tabelle über die Nahrungskosten im Rahmen der Gesamtlebenskosten. Dies bestätigt die von W. Gerloff damals aufgestellte These, daß bei steigendem Realeinkommen die Ausgabenquote für pflanzliche Nahrung schneller fällt als die für animalische⁴⁶. Insgesamt gaben die englischen Arbeiterhaushalte etwas mehr für Nahrung aus als die deutschen, kauften aber sehr viel billiger ein, da der wichtigste Posten Fleisch weniger ins Gewicht fiel. Die deutschen Arbeiter verbrauchten nach Tyszka, was hier zahlenmäßig nicht im einzelnen belegt zu werden braucht, weniger Brot und Mehl als die englischen, besonders bei den niedrigsten Einkommensstufen, glichen sich in den höheren Lohnstufen diesen aber wieder fast an. Warum in Deutschland um 1900 mehr Fette konsumiert wurden, läßt sich von der Preisseite her schwer interpretieren, da die verausgabten Beträge fast gleich waren. Möglicherweise war die Margarineindustrie um diese Zeit in Deutschland schon besser für den

⁴⁶ Gerloff: Wirtschaftsführung und Haushaltsaufwand deutscher Volksschullehrer.

Massenkonsum entwickelt, was aber noch einer Nachprüfung bedürfte. Milch und Eier waren dagegen in Deutschland billiger. Am meisten fällt der Gegensatz beim Kartoffelverzehr auf: deutsche Arbeiter aßen fast die Hälfte mehr als ihre britischen Kollegen! Die Inselbewohner waren wiederum größere Konsumenten von Tee, Kaffee und Zucker, weil die Steuern und Zölle dieser Waren niedriger lagen. Interessanterweise aßen Deutsche nach Tyszkas Zusammenstellungen öfter außer Haus als die Engländer, obwohl die Lebenshaltung in Deutschland rund 18 v. H. teurer als in England war⁴⁷.

Auch die Erhebungen des „Kaiserlichen Statistischen Amtes“ 1909 über den Lebensstandard minderbemittelter Familien im Deutschen Reich zeigen eine prozentuale Abnahme der Ausgaben für Nahrungsmittel bei steigendem Einkommen: In den höchsten Einkommensstufen über 3 000 M im Jahr werden nur 36,2 v. H., in den mittleren zwischen 2 000 und 3 000 M im Jahr 45,9 v. H. und in den untersten Einkommensschichten unter 2 000 M im Jahr noch 52,3 v. H. aller Ausgaben für die Nahrung aufgewandt⁴⁸. Betrachtet man die relativen Ausgaben bei jeder Einkommensstufe genauer, dann erkennt man, daß der Aufwand für Fleisch absolut und relativ anfangs zunimmt, dann aber relativ abnimmt. Eine gleiche Kurve ergibt sich bei Butter und Eiern. Der Verzehr von Wurst, Fisch, Milch, Schmalz und Kaffee nimmt absolut zu, aber von Beginn an relativ ab, während sich der Kartoffelkonsum mit steigendem Einkommen sowohl absolut wie relativ vermindert⁴⁹. Ganz deutlich kommt dieser Trend auch bei den 320 Haushaltsrechnungen heraus, die 1909 vom Deutschen Metallarbeiterverband bei seinen Mitgliedern aufgenommen wurden⁵⁰. Bei steigendem Einkommen vermehrten sich die Nahrungsausgaben um das Dreifache bei Obst, um das Zweifache bei Milch, Fetten und Getränken, um das Anderthalbfache bei Eiern und Wurst sowie um das Halbfache bei Butter und Suppeneinlagen. Die Ausgaben für Kartoffeln sanken dagegen absolut um 2,9–1,6 v. H. durchschnittlich im Rahmen der Gesamtausgaben. Setzt man bei diesen großen Erhebungen bei vielen hundert Arbeitnehmerhaushalten die vegetabilische und die animalische Nahrungsausgabe in Beziehung, so zeigt sich, daß der Anteil der tierischen Nahrungsmittel in den Haushalten mit geringerem Einkommen weiterhin sehr viel kleiner war als bei den höheren Einkommensgruppen. In den

⁴⁷ Tyszka: Lebenshaltung, S. 46.

⁴⁸ Wirtschaftsrechnungen minderbemittelter Familien im Deutschen Reiche. Hrsg. vom Kaiserlich Statistischen Reichsamte, Berlin 1909.

⁴⁹ Henning: Entwicklung der Preise in der Stadt Chemnitz, S. 201–320. – Deutscher Metallarbeiterverband (Hrsg.): 320 Haushaltsrechnungen, S. 63.

⁵⁰ A. a. O., S. 47.

Haushalten mit dem geringsten Einkommen machte die Pflanzennahrung allein vom Gewicht her noch 80–90 v. H. der verzehrten Nahrung aus⁵¹. Überblickt man abschließend das Problem der Nahrungsausgaben im Rahmen der Gesamtausgaben für die Lebenshaltung bei den sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert, dann muß man feststellen, daß die Wirkungen der Lebensmittelpreissteigerungen die Haushalte verschieden belasteten. Es hing jeweils davon ab, wie stark die einzelnen Nahrungsmittel im jeweiligen Haushaltsbudget vertreten waren⁵². Sie belasteten die etwas besser gestellten Arbeiterhaushalte wegen des größeren Fleischverzehrs ungleich mehr als diejenigen Haushalte, wo das Fleisch traditionell noch eine geringere Rolle spielte. Steigende und fallende Preise beeinflussten nicht nur die Quantität, sondern vor allem auch die Qualität des Nahrungskonsums. Minderbemittelte Familien pflegten bei einer überraschenden Erhöhung der Lebensmittelpreise, die zunächst von keiner Lohnerhöhung kompensiert wurde, auf minderwertige Surrogate der Hauptnahrungsmittel auszuweichen. Die Möglichkeit des Substitution von Nahrungsmitteln war am Ende des 19. Jahrhunderts ungleich gewachsen. Der Gedanke, daß die Nahrung einmal ganz ausgehen könnte und Hungerkrisen auftreten könnten, kam offenbar niemand mehr. Das Erlebnis der letzten Hungerkrise in Deutschland 1846/47 infolge der Kartoffelkrankheit war bereits weitgehend in der Erinnerung verblaßt. Die Ausgaben für Nahrungsmittel wurden insgesamt von folgenden Faktoren bestimmt⁵³:

- a) Größe des Haushalts
- b) Alterszusammensetzung der Familie
- c) Soziokulturelle Umwelteinflüsse
- d) Umfang der typisch verbrauchten Lebensmittel, die von Preiserhöhungen betroffen wurden
- e) Einkommenschichtung und Beruf
- f) Möglichkeiten des Ausweichens auf billige Surrogate der Hauptlebensmittel bzw. andere Lebensmittel und Eigenproduktion.

Bei dem starken Reallohnanstieg im späten 19. Jahrhundert, der sich unter anderem in der Verstärkung des animalischen Nahrungsanteils auf Kosten des vegetabilischen dokumentierte, mußten natürlich alle Preissteigerungen den einzelnen Haushalt sehr viel stärker berühren als früher. Waren in den 60er Jahren viele Haushalte wegen des hohen Anteils an Eigenproduktion

⁵¹ Frömmelbein: Massenverbrauch, S. 157. — Lichtenfelt: Über Ernährung, S. 311.

⁵² Else Neißer: Preisbewegung und Haushaltskosten in Breslau 1893–1912, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 1, S. 457.

⁵³ Tägtmeyer, Lebensmittelpreise, S. 228.

gegen die Schwankungen der Marktpreise noch relativ immun, so hatte sich nach 1880 die Lage hier völlig verkehrt: Jede Teuerung machte sich sofort und schmerzlich im monatlichen Ausgabenbudget bemerkbar. Rückschauend erschienen die Zeiten der Eigenwirtschaft, in der man in der Regel sehr viel bescheidener gelebt hatte, nun als die „gute alte Zeit“. Die Nahrung der Arbeiterhaushalte hatte sich innerhalb weniger Jahrzehnte seit 1850 spürbar und durchgreifend verbessert, zugleich war man aber vom Geld bei der Nahrungsbeschaffung abhängig geworden. Als dann beim Übergang zur Schutzzollpolitik zuerst die teuren Nahrungsmittel Fleisch und Brot im Preis anzogen, wurde dies als ein harter Schlag empfunden. Das Ausweichen auf die weniger geschmacksanreizende und schwerer verdauliche Pflanzenkost oder die Konsumtion billiger Surrogate bzw. minderwertiger Formen der Hauptnahrungsmittel wurde nun zu Recht als ein Unterschreiten des Existenzminimums empfunden. Niemand war aus psychologisch verständlichen Gründen bereit, einen einmal erreichten Ernährungsstandard wieder preiszugeben. Daß viele Lebensmittelpreise konstant blieben oder sogar relativ billiger wurden und die Palette des Nahrungsmittelangebots sich innerhalb einer Generation ungemein verbreitert hatte, trat gegenüber der neuen Marktunsicherheit weniger ins Bewußtsein. Die großen Lebensmittelpreissteigerungen, die zwischen 1890 und 1912 etwa 40 v. H. betragen haben⁵⁴, hatten nicht nur einkommensmäßig und regional unterschiedliche Folgen, sondern trafen auch die Angehörigen einer Sozialgruppe recht ungleichmäßig. Es gab starke Konsumverschiebungen, bei denen die Grenze des Existenzminimums entsprechend dem steigenden Reallohn stark angehoben wurde. Wie sehr die Klagen über die Ernährungssituation psychologisch bedingt waren, geht aus einer Gegenüberstellung von Haushaltsrechnungen aus den Jahren 1913/14 und 1920/21 hervor: Nach dem Zusammenbruch von 1918 erschien das letzte Friedensjahr vor dem Ersten Weltkrieg wieder als die berühmte glückliche alte Zeit⁵⁵. Die Zahlenreihen Henriette Fürths, die sich besonders gut in der Mentalität kaufender Hausfrauen auskannte, belegen in der Tat, daß man in den letzten Friedensjahren des Kaiserreichs tatsächlich im Durchschnitt besser gespeist hatte als zu Beginn der Weimarer Republik. In den ersten schweren Nachkriegsjahren war es auch in bürgerlichen Haushalten zu einem Rückgang des Fleischkonsums und einem Anstieg des Kartoffelverzehrs sowie zu einer Verschiebung im Verbrauch vom Weißbrot zum Schwarzbrot gekommen, während sich Milch, Obst und Gemüse verteuerten sowie Delikatessen zur Unbedeutendheit im Haushalt herabsanken. Gerade diese Klagen von 1920/21, die sich

⁵⁴ Katz: *Lebenshaltung in der Stadt Hannover*, S. 185.

⁵⁵ Henriette Fürth: *Mittelbürgerliches Budget*. — Dies.: *Haushalt vor und nach dem Kriege*, S. 30. Vgl. ferner dies.: *Die soziale Bedeutung der Käufersitten*, Frankfurt/M. 1917.

an dem letzten Jahr vor dem Ersten Weltkrieg 1913/14 orientierten, zeigen, wie zeitbedingt der Blick bei Äußerungen über die Nahrung immer gewesen ist. Ausreichende Nahrung war ein Bestandteil des Sozialprestiges, weshalb man besonders empfindlich auf jede Verschlechterung reagierte. Die Klagen über die Ernährungssituation hatten freilich auch einen berechtigten Kern: Sie richteten sich gegen jene Zeitgenossen, die nicht müde wurden, den angeblich „unstandesgemäßen Luxus der arbeitenden Klasse“ anzuprangern und dort die Wurzel allen Übels zu suchen. Dies war eine präindustrielle Einstellung, bei der die einzelnen Stände durch die Formen der Nahrungsauswahl und des Verzehrs stark voneinander abgehoben waren. Eine solche Haltung war längst systeminkongruent geworden und wurde mit Recht von der Arbeiterbewegung empört zurückgewiesen. In Wahrheit handelte es sich um veränderte Konsumstrukturen und Lebensansprüche, verbunden mit einer sehr starken Ausweitung der Nahrungsauswahl und Qualitätsverbesserung.

Im Jahre 1909 hat, wie schon erwähnt, der „Deutsche Metallarbeiterverband“ durch eine umfassende Befragung seiner Mitglieder den Preisanstieg bei Lebensmitteln deutlich machen wollen. Die Antworten sind durchweg pessimistisch und anklagend im Sinne der Gewerkschaften gehalten, die natürlich diese Enquête als Unterlage für ihre Lohnforderungen benutzen wollte. Wenngleich der subjektive Charakter dieser Umfrage beachtet werden muß, so geben doch die Antworten interessante Einblicke in die tägliche Ernährungssituation bei den sozialen Unterschichten. In Auszügen seien hier folgende Antworten von Metallarbeitern mitgeteilt⁵⁶:

„Meine lange Krankheit hat verschuldet, daß es bei uns sehr traurig aussieht. Es war mir nicht möglich, trotzdem meine Frau minderwertiges Fleisch und Pferdefleisch gekauft hat und wir uns mit Abfallwurst und schlechten Waren begnügten, ohne Schulden durchzukommen.“

„So habe ich viel Knochenfleisch verbraucht, vereinzelt ist auch Pferdefleisch gegessen worden ... An Wurstwaren haben wir meistens die zweite Qualität verwendet, teilweise hat aber der Belag auf's Brot überhaupt gefehlt.“

„... namentlich am Fleisch wird gespart, Butter kommt kaum auf den Tisch, dafür essen wir Margarine.“

„Das Fleisch wurde meistens von der Freibank geholt, die Wurst ist durchgehend letzte Qualität. In der Hauptsache haben wir uns von Kartoffeln und Mehlspeisen ernährt.“

„Trotzdem beschränken wir uns in den Ausgaben wie es geht. Die Quantität Fleisch, die wir verbrauchen, ist so gering, daß das Vierfache noch als mäßig bezeichnet werden müßte, auch der Konsum von sonstigen Nahrungsmitteln entspricht nicht dem wirklichen Bedarf.“

„Unsere Hauptnahrung sind Hülsenfrüchte und Mehlspeisen. Bohnenkaffee wird nicht gekauft, wir konsumieren nur Malzkaffee, da dieser billiger ist.“⁵⁷

⁵⁶ Deutscher Metallarbeiterverband (Hrsg.): 320 Haushaltsrechnungen, S. 89ff.

⁵⁷ In dieser Stellungnahme wird interessanterweise hinzugefügt, daß man allerhand

„Die Hauptnahrung besteht aus Brot, Margarine und Kartoffeln; das Fleisch fehlt die meiste Zeit auf dem Tische, und auch Wurst erhalte nur ich, Frau und Kinder müssen sich mit trocken Brot begnügen oder aber mit Margarine. Die eingetragene Milch ist hauptsächlich für die Kinder, wir trinken den Kaffee schwarz, um Milch zu sparen.“

„Der in der Rubrik Fleisch eingetragene Betrag ist deshalb nicht sehr hoch, weil wir meist minderwertiges Fleisch verwendet haben, ebenso war es mit der Wurst . . . den Belag auf's Brot mußten wir uns meistens bloß denken, das können sich die Oberschlesier nicht leisten.“

„Unsere Lebenshaltung geht ungefähr jeden Tag folgendermaßen vor sich: Früh für 20 Pf. Semmeln, meist mit Mus oder Leinöl; sonntags gestatten wir uns als Ausnahme Weizengebäck. Zum zweiten Frühstück für mich eine Schmalz- oder Margarinestulle, dazu Kaffee, selten eine Flasche Bier; Frau und Kinder essen ein Brot, meist ohne Belag, oder aber Leinöl, Sirup und Musstulle. Das Mittagessen kommt meist ohne Fleisch auf den Tisch. Wenn wir Fleisch haben, dann ist es billiges von der Freibank oder Pferdefleisch. Vesper und Abendbrot wie zweites Frühstück. Samstag ist Zahntag, da bekommen die Kinder und Frau eine Wurst zum Brot . . . indem wir häufig Pferdefleisch verwenden, weil ich glaubte, wegen meiner schweren Arbeit auf Fleischgenuß nicht verzichten zu können.“

„Die für Fleisch eingesetzten Posten entsprechen nicht den im allgemeinen hier zu bezahlenden Preisen; wir haben viel Fleisch auf der Freibank und in der Markthalle geholt, wo es billiger ist. Der eine Posten . . . betrifft eine auf dem Land gekaufte 6 1/2 Pfund schwere Katze, die wir als besonderen Leckerbissen verspeist haben. Mit unseren billigen Fleischeinkäufen sind wir aber nicht immer gut weggekommen. In der Markthalle wurde uns einmal verdorbenes Fleisch aufgehängt, und daher rührt die in der Liste verzeichnete Krankheit von September bis Oktober.“

„Mit dem Fleisch helfen wir uns viel mit Kaninchen, Butter ist selten im Haus; meist Margarine, Wurstfett und Schweineschmalz zum Brotbelag verwendet.“

„Der Posten für Brot ist deshalb so hoch, weil mein Sohn und ich den ganzen Tag kalt essen, also auf Brot angewiesen sind. Brotbelag kommt bei meiner Familie nicht vor; nur ich und mein Sohn nehmen Wurst, Bücklinge, Käse oder dergleichen als Mittagbrot mit. Außerdem wird als Brotbelag auch Latwerge usw. benützt. Die Frau und die Kinder machen in der Regel Fische, d. h. trocken Brot in den Kaffee gebrockt, Fleisch

Geld für Genußmittel ausgabe, da der Haushaltungsvorstand ein eifriger Versammlungsbesucher sei. In dieser Summe stecke vor allem ein großer Teil der Ausgaben für Mineralwasser, „was hier in keiner Haushaltung fehlt“. Soweit man erkennen kann, war man schon seit Ende des 18. Jahrhunderts in Deutschland beschäftigt, künstliches Mineralwasser herzustellen. Die schlechte Wasserversorgung in den Städten beförderte das Aufkommen. In Hamburg bestanden 1855 bereits 11 Mineralwasserfabriken, um 1900 waren es schon 60 derartige Betriebe. Das größte Unternehmen war die 1853 gegründete Firma Steinike & Weinlig, die Brauselimonade, Sodawasser, Selters und moussierende Fruchtlimonade produzierte. Sie begann auch als eine der ersten mit dem Bau von „Trinkhallen“ und Erfrischungspavillons, wo man in Nachahmung der Bäder und ihrer natürlichen Brunnen synthetisches Mineralwasser zu verkaufen begann. Die Propaganda gegen den Alkohol kam dem Absatz dieser alkoholfreien Getränke zugute. Schon bald begann die Firma nicht nur in die Tropenländer zu exportieren, sondern versorgte auch 1870/71 das deutsche Heer in Frankreich sowie die Fahrgast- und Frachtschiffe mit ihren Getränken. Vgl. R. Segebrecht: 100 Jahre Steinike & Weinlig, Hamburg 1953.

wird im allgemeinen nur einmal in der Woche (sonntags) gekocht und dann minderwertiges Kuhfleisch. Das Schweinefleisch ist hier zu teuer.“

Zur Vervollständigung sollen gleich anschließend die Tagesabläufe verschiedener Arbeiterfamilien aus verschiedenen Regionen und Berufen geschildert werden, die die täglichen Nahrungsgewohnheiten noch deutlicher heraustreten lassen:

*1. Die Nahrung einer Leipziger Arbeiterfamilie 1887*⁵⁸

Eltern, drei Kinder (Mädchen 11, Knaben 8 und 4 Jahre). Mann arbeitet in der Knochenstampe, Lohn pro Tag 2,20 Mk. Frau sortiert die alten Knochen, die Kinder machen Botengänge. Wocheneinnahmen insgesamt ca. 20,00 Mk.

Tagesablauf (Wochentags):

4 oder 1/2 5 steht die Frau auf und die beiden größeren Kinder. Die Frau macht Feuer für's Frühstück, weckt den Kleinsten und wäscht ihn.

1/2 5 oder 5 1/4 Uhr steht der Mann auf. Die Frau packt die Rationen für den Tag ein. Die Rationen für die Fabrik bestehen aus a) gemahlenem Kaffee, b) etwas Wurst, c) dem nötigen Brot (Hauptnahrungsmittel neben der Kartoffel). Die Frau schneidet den Kindern das Brot für den Tag (nur Schwarzbrot), die Kinder bekommen Butter auf's Brot. Wochenbedarf: 4 Brote à 8 Pfund je 88 Pfg. (das ist das Doppelte, was eine begüterte Familie von gleicher Kopfzahl verwenden würde).

1. Frühstück

Schwarzbrot, schwarzer Kaffee (nie Milch oder Zucker). Kaffee wird viermal täglich getrunken. Er ist ein wässriger Aufguß von wöchentlich 1/4 Pfund Kaffee zu 30 Pfg. und 1 Lot Gerste zu 2 Pfg. Der Mann erhält statt des Kaffees eine Mehlsuppe mit etwas Butter und einer Kleinigkeit Zucker. Ganz, ganz selten bekommt er auch ein Ei. Butter ist Faßbutter, das Pfund zu einer Mark. Der Verbrauch beträgt pro Woche 2 Pfd. Die Beschaffenheit war so, daß bei 21 Grad C die Butter flüssig wie dünnes Öl war; zeugt von schlechter Qualität, denn sie sollte erst bei 32–37 Grad C schmelzen. Wegen der schlechten Qualität aß die Frau nur wenig oder gar keine Butter zum Brot, nicht um zu sparen, sondern wegen des unangenehmen Geschmacks. In der Fabrik müssen die Eheleute das Brot gestrichen essen, weil die Arbeiter gegenseitig ihre Lebenshaltung kritisieren.⁵⁹

2. Frühstück der Eltern

Butterbrot mit Käse oder Wurst, manchmal fettes Schweinefleisch (hiervon kostet 1/2 Pfund 35 Pfg., und diese Menge reicht für drei Tage). Wurst und Käse werden in Stücken von 10 Pfg. gekauft, wovon beide gemeinsam essen. Zum Frühstück wird nur die Hälfte verbraucht, dazu wird Kaffee (Pulvergemisch mit Wasser übergossen) getrunken, in den sie das Brot tauchen.

⁵⁸ H. Mehner: Der Haushalt und die Lebenshaltung einer Leipziger Arbeiterfamilie, in: Jb. f. Gesetzgebung, Verwaltung und Volkswirtschaft im Deutschen Reiche N. F. 11 (1887), S. 301ff.

⁵⁹ In dem Bericht wird ferner angeführt, daß es sonntags manchmal auch Weißbrot ohne Butter für 20 oder 30 Pfg gibt. Wenn in der Woche die Eltern in die Fabrik gehen, essen die Kinder zu Hause Schwarzbrot mit Faßbutter, manchmal kocht das ältere Mädchen auch Kartoffeln oder eine Wassersuppe.

Mittag:

Die Eltern verzehren Brot, Butter und die zweite Hälfte (wieder zusammen) der Wurst oder des Käses, dazu trinken sie wieder schwarzen Kaffee. Wurst — das 10 Pfg.-Stück, von dem beide jeweils zwei Mahlzeiten bestreiten, wiegt im Durchschnitt 63 g und ist von der billigsten Qualität.

Vesper:

Die Eltern essen wieder ihr Butterbrot; der Mann trinkt für 6 Pfg. Braunbier, oft aber nur Wasser oder kalten Kaffee vom Mittag; die Frau trinkt ebenfalls Wasser oder vom Mittag aufgehobenen, kalten Kaffee. Wenn sie das trockene Brot fast gar nicht „runter kriegen“, dann kaufen sie sich etwas Zubrot, z. B. eine Gurke für 6 Pfg. oder einen halben Hering (gesalzen) zu 10 Pfg. Diese Ration ist wieder für beide zusammen und wird höchstens einmal die Woche gekauft. Nach der Arbeit — wenn der Mann zur Vesper kein Braunbier getrunken hat, trinkt er beim Nachhausegehen einen halben Liter zu 6 Pfg. Alkohol. Der Mann verzehrt vormittags und vor dem Nachhausegehen meistens für 5 Pfg. Schnaps „zur Erhaltung der Arbeitskraft“, wie er sagt. Die Frau verzehrt den ganzen Tag nichts an Alkohol.

Abendbrot:

Es gibt eine warme Mahlzeit, die das Mittagessen ersetzen soll. Hauptteil: Mit Schale gekochte Kartoffeln, pro Woche ca. 1/3 Zentner. Diese Menge entspricht gewichtsmäßig dem Brotkonsum pro Woche. Einmal gibt es pro Woche statt der Kartoffeln Graupen oder Reis, jeweils ein Pfund.

Zuspeise: Manchmal gibt es braune Zwiebeln zu den Kartoffeln, manchmal gar nichts. Zweimal die Woche gibt es einen Hering zu 10 Pfg., einmal die Woche Quark zu 10 Pfg. (ca. 5/4 Pfund) und einmal die Woche „geröstetes Salz“. Hier wird Salz mit Talg und Mehl in der Pfanne braun gebraten. Zu den Graupen oder dem Reis gibt es 1/2 Pfund Rindfleisch zu 30 Pfg. und für einige Pfennige Zwiebeln. Sonnabends wird nicht gekocht. Es gibt wieder Brot und für 30 Pfg. Wurst (drei Scheiben à 10 Pfg.), die folgendermaßen aufgeteilt wird: Der Mann ißt von der ersten Scheibe zwei Drittel, das letzte Drittel und ein Drittel der zweiten Scheibe ißt die Frau, den Rest dieser Scheibe und ein wenig von der dritten Scheibe essen die Kinder. Der Rest der dritten Scheibe bleibt für das Frühstück des Mannes am Sonntag. Dazu werden 2—3 Glas Lagerbier, das Glas für 13 Pfg., getrunken.

Nachspeise: Nach jedem warmen Abendessen gibt es wieder Brot und Kaffee.

*Tagesablauf sonntags:**1. Frühstück*

Semmeln und Butter

2. Frühstück

Butterbrote, für den Mann den Rest der Wurst.

Hauptmahlzeit:

1/2 Pfund Rindfleisch zu 30 Pfg., eine Schüssel Reis oder Graupen oder Klöße; Gemüse, besonders die preiswerten Möhren gibt es selten, da sie umständlich in der Zubereitung sind.

Vesper:

Fällt aus.

Abendbrot:

Gegen 1/2 6 Uhr. Es gibt wieder Brot und Kaffee, hinterher für die Eltern zwei Glas Bier zu je 13 Pfg.

Wochenverbrauch (zusätzlich zu den hier aufgeführten Nahrungsmitteln): 1 Pfund Mehl = 22 Pfg., Rindertalg (das Pfund 50 Pfg.) = 20 Pfg., 1 Pfund Salz = 10 Pfg., einige Eier = 4 Pfg. (im Sommer in der Salatzeit gibt es mehr Eier, da sie als Fleischersatz dienen), pro Woche dreimal Salat, davon zweimal mit Ei und einmal ohne Beilage, sechs Zigarren für den Mann = 24 Pfg. und 1/4 Pfund Tabak für abends = 12 Pfg.

2. Nahrung einer Frankfurter Arbeiterfamilie um 1890⁶⁰

Morgens:

Der Vater nimmt, ehe er zur Arbeit geht, Anteil am Frühstück.

Frühstück:

Bestehend aus Kaffee (ohne Zucker, ohne Milch, nur ganz selten von einem der beiden Dinge etwas), Brötchen (die werden altbacken gekauft, weil sie dann billiger sind), Herstellung des Kaffees – wöchentlich ca. 1 Pfund – Kornkaffee (gebranntes Korn, bei armen Leuten das übliche Kaffeesurrogat) gemischt mit 1/2 Pfund echtem Kaffee. Auf das Pulver wird heißes Wasser gegossen. Wie selten Milch hinzukommt, zeigt der Gesamtkonsum von Milch für 539 Mark pro Jahr für die ganze Familie, wobei in den letzten sechs Monaten der Milchkonsum des Neugeborenen enthalten ist.

Mittag:

Auf dem Weg zur Arbeit hatte sich der Mann für 10 Pfg. Wurst gekauft (er kauft nicht nach Gewicht, da er Fleisch- und Wurstreste kauft, die nicht nach Gewicht bemessen werden). Im Jahr hat er ungefähr 181 mal Wurst zu 10 Pfg. und 20 Pfg. gekauft (eine 10 Pfg.-Portion entspricht etwa einem Gewicht von 80 g gewöhnlicher Fleischwurst). Diese Wurst und das von zu Hause mitgenommene Brot und Kaffee bilden das Mittagmahl des Mannes. Selten ißt er eine Suppe zu Brot und Wurst, manchmal etwas Gemüse und ein Glas Bier.

Abendbrot:

Um 1/2 8 Uhr kommt er von der Arbeit zurück, dann ißt die Familie zusammen Abendbrot. Hauptmahlzeit bestehend aus Suppe, abwechselnd mit Gemüse oder Hülsenfrüchten oder Kartoffeln. Zuspäße pro Woche für die ganze Familie 2–4 Pfund Fleisch. Die Überreste von den Hauptmahlzeiten bilden für die Frau und die Kinder das Mittagessen des nächsten Tages. (Manchmal essen die Kinder in der Schule, dort bekommen sie einen großen Teller Suppe und ein Stück Butterbrot für zusammen 5 Pfg.)

3. Nahrung eines ostpreußischen Landarbeiters 1902⁶¹

1. Frühstück:

Morgens gab es meistens einen Topf gesüßten oder ungesüßten Kaffee mit Milch und Brot, das für den Mann meist mit Schmalz gestrichen, seltener mit Aufschnitt belegt war.

2. Frühstück:

Der Arbeiter nahm eine Flasche Kaffee und dazu meist mit Wurst belegtes und gestrichenes Brot von zu Hause mit. Einzelne tranken auch bisweilen eine Flasche Bier.

⁶⁰ Frankfurter Arbeiterbudgets, S. 38ff.

⁶¹ Mulert: 24 ostpreußische Arbeiter, S. 164.

Mittagessen:

Kaffee bildete wieder das Hauptgetränk, in selteneren Fällen wurde er durch Milchsuppe oder auch durch Bier ersetzt. Dazu gab es Kartoffeln, Fleisch und Gemüse, letztere beide jedoch nicht regelmäßig.

Vesper:

Nicht angegeben (wahrscheinlich Brot und Kaffee bzw. Bier).

Abendbrot:

Kartoffeln, Hering und Brot, wozu es wieder Kaffee oder Milchsuppe gab.

4. Nahrung einer Mannheimer Arbeiterfamilie 1892⁶²

Der Mann ist Modellschreiner in einer Maschinenfabrik. Der Vater hatte in Bruchsal einen kleinen Frucht- und Mehlhandel. Er wanderte mit seiner Familie, als der Sohn 10 Jahre alt war, nach Amerika aus und kehrte, da er dort seine Erwartungen nicht erfüllt sah, in die alte Heimat zurück. M. kam mit 14 Jahren bei einem Schreiner auf drei Jahre in die Lehre und besuchte zugleich die Gewerbeschule. Dann arbeitete er drei Jahre lang an verschiedenen Orten in Süddeutschland und der Schweiz, wurde 1864 vom Militär durch das Los frei, ging im Jahre 1868 nach Mannheim, wo er bis jetzt in der gleichen Fabrik arbeitete. Mit 27 Jahren heiratete er; die Frau war vorher Dienstmädchen. Aus der Ehe gingen acht Kinder hervor, von welchen drei starben. Die Familie ist gesund. Die Mutter lebte als Witwe bis zu ihrem Tode in der Familie ihres Sohnes.

1. Frühstück:

Kaffee und Weißbrot

2. Frühstück:

Vater und mitarbeitender Sohn verzehren Brot mit Wurst oder Käse, dazu ein Glas Bier.

Mittag:

Fünfmal in der Woche gibt es 3/4—1/2 Pfund Fleisch mit gewöhnlichen Zuspeisen.

Vesper:

Brot mit Wurst oder Käse, dazu ein Glas Bier.

Abendbrot:

Kartoffelsalat mit etwas Wurst, Fleisch vom Mittag u. ä. und dazu ein Glas Bier.

Vom heutigen Standpunkt aus sind diese hier mitgeteilten Speisezettel eintönig, einfallslos zusammengestellt, wenig appetitlich und ernährungsphysiologisch schlecht zusammengesetzt. Auch ohne Umrechnungen in Ernährungswerte und heutige Sollsätze für eine ausreichende Ernährung läßt sich erkennen, daß die befragten Arbeiterfamilien nicht besonders gut ernährt waren; besonders Frauen und Kinder müssen in einigen Fällen noch als unterernährt gelten. Cerealien, Kartoffeln, Kaffee und Bier bildeten das eigentliche Rückgrat der Kost. Der notwendige Kaloriensatz

⁶² Wörrishoffer: Mannheimer Arbeiterfamilien, S. 245f.

wurde auf sehr billige, freilich nicht immer auf die ökonomischste Weise erworben. Unübersehbar ist der hohe Anteil der vegetabilischen Nahrung. Ganz anders wirken diese Ernährungsbudgets allerdings, wenn man sie mit Speisezetteln aus dem frühen 19. Jahrhundert oder noch früheren Perioden vergleicht. Die Berichte aus medizinischen Orts- und Reisebeschreibungen, Waisen-, Armen- und Arbeitshäusern sowie die Verpflegungssätze bei Militär und Hospitälern weisen eindeutig darauf hin, daß die sozialen Unterschichten vor 1850 sehr viel schlechter gelebt haben müssen⁶³. Herrschten früher Getreidebreie und dann die Kartoffeln vor, so konnte demgegenüber im späten 19. Jahrhundert schon eine vergleichsweise abwechslungsreiche und nahrhafte Kost geboten werden. Sicherlich fehlten bei den Arbeiterfamilien um 1900 wegen des geringen Gemüse-, Obst- und Milchverzehrs noch entscheidende Vitamine und Spurenelemente, und die tierische Eiweiß- und Fettzufuhr war zu gering, aber von echten Hungerzuständen und Mangelkrankheiten war man doch in der Regel weit entfernt. Alle Klagen über die Ernährungszustände sind von dieser Betrachtung her zu relativieren. Vor allem gehörten Fleisch, Zucker, Fett, Weißbrot, Milch, Kaffee und Alkohol zu den regelmäßigen Bestandteilen der Grundnahrung. Wenngleich sie oft in minderwertiger Form oder als Surrogate genossen wurden, so stellte das doch eine durchgreifende Verbesserung der Nahrung dar. Diese Konsumhöhe und -vielfalt ist bei den sozialen Unterschichten um 1800 noch nicht möglich gewesen, soweit man erkennen kann⁶⁴.

III.

Ehe man zu einer abschließenden Wertung kommen kann, müssen die einzelnen Grundnahrungsmittel gesondert behandelt werden, um die Strukturen der Volksernährung von einer anderen Seite her zu beleuchten. Hier ist dann zunächst das Fleisch zu erwähnen, das 25–33 v. H. aller Ausgaben im Rahmen der Gesamternährungsausgaben verursachte. Ohne

⁶³ Auf die Darstellung der Kost sozialer Unterschichten vor 1850 kann an dieser Stelle nicht eingegangen werden. Vgl. Teuteberg/Wiegelmann: Nahrungsgewohnheiten, S. 26ff., 63 und 243ff. – Edith Schlieper: Nahrungsmittel und Ernährung im alten Kassel (1585–1632), in: Zschr. d. Vereins f. hessische Geschichte und Landeskunde 79 (1968), S. 55ff. – Dies.: Lebensmittel und Ernährung in der Landgrafschaft Hessen-Kassel 1650–1730, in: ebd. 81 (1970), S. 65. – Wilhelm Abel: Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa, Hamburg-Berlin 1974. – Albert Hauser: Vom Essen und Trinken im alten Zürich, Zürich 1962. – Ders.: Bäuerliche Wirtschaft und Ernährung vom 15. bis 18. Jahrhundert, in: Zschr. f. Agrargeschichte und Agrarsoziologie 19 (1971), S. 170ff.

⁶⁴ Wilhelm Abel: Zur Lage der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft um 1800, in: Jbb. f. Nationalökonomie und Statistik N. F. 175 (1963), S. 319ff.

Zweifel ist in dem Zeitraum zwischen 1870 und 1914 ein ungewöhnlicher Preisanstieg in ganz Deutschland zu beobachten gewesen, der sich je nach den einzelnen Fleischarten und Regionen zwischen 25 v. H. und 75 v. H. bewegte. Bringt man die Preissteigerungen von fünf deutschen Städten in eine Tabelle, dann ergibt sich folgendes Bild^{64a}:

Tab. 7:
Preissteigerungen bei Frischfleisch in fünf deutschen Städten
zwischen 1893 und 1912 in v. H.

<i>Fleischart</i>	<i>Breslau</i>	<i>Halle</i>	<i>Lübeck</i>	<i>Kiel</i>	<i>Königsberg</i>
Rindfleisch	35,8	35,6	25,0	Alles	70,5
Schweinefleisch	22,9	36,0	35,3	Fleisch	35,5
Kalbfleisch	40,7	69,0	51,0	zusammen	64,9
Hammelfleisch	46,4	44,0	47,6	29,0	68,5
Durchschnitt	36,5	46,2	39,9	29,0	59,9

Dies ergibt, alle fünf Städte zusammengenommen, einen durchschnittlichen Preisanstieg von 42,3 v. H. in 20 Jahren oder 2,2 v. H. jährlich. Ohne Zweifel hing dies mit der Heraufsetzung der landwirtschaftlichen Schutzzölle, noch mehr aber mit der steigenden Massennachfrage und Verstädterung zusammen⁶⁵. Die untersten Einkommensgruppen, zu denen in der Regel die kinderreichen Familien zählten, konnten am wenigsten den Anteil an tierischem Eiweiß in der täglichen Nahrung verstärken. Der Preisanstieg wirkte sich am meisten bei Kalb- und Hammelfleisch aus, weshalb diese beiden Fleischarten auch fast nirgendwo in der Kost der sozialen Unterschichten auftauchen. Da Schweinefleisch am geringsten von den Preiserhöhungen betroffen war, wurde der schon vorher vorhandene Übergang von Rind- zum Schweinefleisch noch verstärkt⁶⁶. Zusammen mit Schinken, Speck und Wurst war das Schweine-

^{64a} J. Hartwig: Die Änderung in den Kosten der Lebenshaltung in Lübeck 1891–1912, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 1, S. 133. — Franz Thieme: Die Entwicklung der Preise und ihre Bedeutung für die wirtschaftliche Lage der Bevölkerung der Stadt Halle, in: ebd. S. 34. — Else Neißer: Preisbewegung und Haushaltungskosten in Breslau 1893–1912, in: ebd. S. 444. — Rudolf Fischer: Lebensmittelpreise und Wohnungsmieten in Kiel, in: ebd. S. 149. — Reinhold Gohr: Die Verteuerung der Lebensmittel in Königsberg in Pr. in den letzten 20 Jahren, in: ebd. S. 361.

⁶⁵ Fischer: Lebensmittelpreise und Wohnungsmieten in Kiel, S. 142. — Thieme: Entwicklung der Preise S. 6f. (Vgl. Tabelle IV).

⁶⁶ Der prozentuale Anteil des Schweinefleisches am Gesamtfleischverzehr wuchs von

fleisch am Ende des 19. Jahrhunderts bei den Unterschichten die beliebteste Fleischart und machte 55 v. H. allen Fleischverzehr pro Kopf (1907) aus. Folgende Gründe können für diese Verlagerung genannt werden: Einmal hatte Schweinefleisch einen höheren Gehalt an Fett und tierischem Eiweiß als die anderen Fleischsorten und brachte vergleichsweise mehr Kalorien. Zum anderen ließ es sich schneller zubereiten und hatte mehr Verwendungsmöglichkeiten beim täglichen Verzehr. Es war, wie die befragten Arbeiter häufig formulierten, als „Beikost“ ergiebiger⁶⁷. Schweine konnten auch unter Umständen von dem Arbeiter gehalten und gefüttert werden, da sie keinen Weidegang brauchten und mit jedem Küchenabfall zufrieden waren. Das Tier war relativ knochenarm, billig in der Aufzucht und fast bis auf den letzten Rest verwertbar. Ein rationelleres Schlachttier läßt sich gar nicht denken. Im Gegensatz zum frischen Fleisch war geräuchertes und gesalzenes ebenfalls billiger, wobei ebenfalls wieder das Schweinefleisch dominierte. Wie eine Untersuchung in Köln feststellte, gab es bei den geräucherten Waren nur einen Preisanstieg von 21 v. H., während er beim Frischfleisch über 40 v. H. lag⁶⁸. Nach dem erwähnten Hamburger Statistiker Carl von Tyszka entfielen 1912 beim Fleischkonsum auf die einzelnen Sorten⁶⁹:

Tab. 8:

Anteile der Fleischsorten am Fleischkonsum im Jahre 1912 in v. H.

Rindfleisch	29,8	
Schweinefleisch (frisch)	21,3	} Schweinefleisch zusammen 58,4
Speck, Schinken	10,4	
Wurst	26,7	
Kalbfleisch	5,9	
Hammelfleisch	3,5	
Sonstiges Fleisch	2,4	
	100,0	

29 v. H. im Jahre 1816 auf 55 v. H. im Jahre 1907, während der prozentuale Anteil des Rindfleisches im gleichen Zeitraum von 42 v. H. auf 35 v. H. sank. Das Kalbfleisch ging von 16 v. H. auf 7 v. H. und das Hammelfleisch von 13 v. H. auf 2 v. H. zurück. Heute entfällt etwa die Hälfte des Fleischkonsums auf den Schweinefleischverzehr. Vgl. Teuteberg/Wiegelmann: Nahrungsgewohnheiten, S. 127.

⁶⁷ Tägtmeyer: Lebensmittelpreise, S. 210f.

⁶⁸ Josef Schölkens: Die Gestaltung der Lebensmittelpreise zu Cöln seit 1890 und ihre Bedeutung für die Haushaltskosten, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 2, (München-Leipzig 1914) S. 251 (Tabellen IV-VI.).

⁶⁹ Tyszka: Lebenshaltung der arbeitenden Klasse, S. 37.

Wie die Berechnungen des Prokopfkonsums aus der Steuer, Handels- und Schlachtstatistik ergeben haben, gab es etwa seit der Mitte des 19. Jahrhunderts einen steilen Anstieg des durchschnittlichen Fleischverbrauchs. Um 1900 aß man praktisch doppelt soviel Fleisch in Deutschland als um 1800⁷⁰. Im Jahre 1907 wurde schon der Prokopfverzehr von 1959/60 in der Bundesrepublik erreicht. Wenngleich die Ober- und Mittelschichten pro Kopf sehr viel mehr und vor allem besseres Fleisch aßen, so ist doch die gewaltige Steigerung des Fleischverzehrs nur vom Massenkonsum her erklärbar. Die prozentual geringe Oberschicht hätte allein rein statistisch gar nicht diese Zunahme bewirken können. Ganz im Gegenteil zeigt sich auch, daß der Fleischverzehr der „reichen Leute“ seit dem 18. Jahrhundert relativ stabil geblieben ist, weil nach der Grenznutzentheorie eine Steigerung gar nicht mehr möglich war⁷¹. Auch die erwähnte Umschichtung des Verbrauchs vom Rind- auf den Schweinefleischkonsum ist ein Indiz dafür, daß die sozialen Unterschichten an dem Anstieg des Fleischkonsums den größten Anteil hatten. In den vorgelegten Haushaltsschilderungen wurde zwar immer wieder geklagt, daß man am Fleisch sparen müsse, aber es kam doch mindestens einmal in der Woche auf den Tisch, in Form von Wurst und Speck sogar fast jeden Tag. Auch verzehrte der städtische Industriearbeiter in der Regel mehr als der ländliche Tagelöhner. Dies hatte nichts mit der Wohnform, sondern mit den höheren Reallöhnen und dem generell höheren Lebensstandard in den Städten zu tun⁷². Bezeichnenderweise war der Fleischkonsum in der Stadt Düsseldorf nach den Untersuchungen des Gewerkschaftlers Otto Most höher als in der umliegenden ländlichen Gegend⁷³.

Bei allen quantitativen Beobachtungen darf freilich nicht übersehen werden, daß sich der Mehrverzehr bei Frischfleisch meist auf die billigsten Fleischteile erstreckte wie Rind- und Schweinebauch, Schweinefüße, Rippe, Innereien usw. So stiegen in Breslau die Preise für Schweinebauch nur um die Hälfte im Vergleich zu den anderen Preissteigerungen des Schweinefleisches, beim Rind machte das Bauchfleisch nur 4/5 der üblichen Preissteigerung mit⁷⁴. Ferner wurde in den Haushaltsrechnungen oft der Bezug von „Freibankfleisch“ angegeben. Dies war kein verdorbenes oder von Finnen durchsetztes Fleisch, sondern alle die minderwertigen Fleischteile, die nach der Gründung der öffentlichen Schlachthöfe und entsprechender Verordnungen der Reichsgewerbeordnung von

⁷⁰ Hans J. Teuteberg: Variations in Meat Consumption in Germany in the 19th Century, in: *Ethnologia Scandinavica*, ed. Nils-Arvid Bringéus, Lund 1971, S. 131–141.

⁷¹ Teuteberg/Wiegelmann: Nahrungsgewohnheiten, S. 130–31.

⁷² A. a. O.

⁷³ Otto Most: Die Verteuerung der Lebensmittel in Düsseldorf innerhalb des letzten Jahrzehntes, in: *Schriften d. Vereins für Socialpolitik* 145, 2, S. 314.

⁷⁴ Neißer: Preisbewegung und Haushaltskosten in Breslau, S. 445.

1869 nicht mehr in den Handel gelangen durften. Sie wurden direkt auf dem Schlachthof unter deutlicher Kennzeichnung der Minderwertigkeit an die Bevölkerung abgegeben, oft in abgekochter Form. Kranke oder krankheits- und seuchenverdächtige Tiere mußten nach diesen Vorschriften ausgesondert und in besonderen Räumen (Polizeischlachthäuser, Sanitätsanstalten) unter Aufsicht des staatlichen Veterinärs geschlachtet und beseitigt werden. Die Abgabe minderwertigen Fleisches, vor allem der weniger geschätzten Innereien, hatte es seit dem Mittelalter in den besonderen „Kuttelhöfen“, „Metzgen“ und „Freibänken“ immer schon gegeben, wie es überhaupt selbstverständlich war, alles verwendbare Fleisch und nicht wie heute nur das Muskelfleisch zu verzehren. Es handelte sich hier um eine alte Gewohnheitseinrichtung, die man beim Aufbau der modernen Schlachthöfe übernommen hatte. Neu waren dagegen die Roßschlachtereien, die seit der Mitte des 19. Jahrhunderts nach englischem Vorbild vor allem in den Großstädten eingerichtet wurden. Pferdefleisch ist, wenn es sich nicht um alte und abgemagerte Tiere handelt, ein ernährungsphysiologisch hochwertiges Fleisch, dessen Fett sogar vielfach besser ist als von anderen Schlachttieren. Durch religiöse Tabuisierung, die noch in die vorchristlichen Zeiten des Tieropfers zurückreicht, war der Genuß des Pferdefleisches aber immer verboten worden⁷⁵. Auch nach der Errichtung der Schlachthöfe mußten die Roßschlachtereien nach § 18 des Reichsfleischbeschaugesetzes von den übrigen Fleischereien getrennt bleiben. So blieb die Tabuisierung, die sich stets mit der Abdeckerei verknüpft hatte, auch noch im späten 19. Jahrhundert am Pferdefleisch hängen, obwohl es natürlich auch vorher tierärztlich untersucht wurde. Im Jahre 1926 gab es 167 195 Pferdeschlachtereien im Deutschen Reich, deren Umsatz allerdings insgesamt gemessen keine große Rolle spielte.

Auch Wildfleisch zählte gelegentlich zur Arbeiterkost; besonders in den Wintermonaten, wenn es billiger zu haben war. Hier dominierten die Wildkaninchen, die als Plage in Mengen abgeschossen auf den Markt kamen.⁷⁶ Eigene Kaninchenzucht war natürlich in den Großstädten oft möglich und verbesserte den Fleischfahrplan. Insgesamt erscheinen Freibank-, Pferde- und Kaninchenfleisch als typische Substitutionslebensmittel und Versuche der sozialen Unterschichten, eine Aufbesserung des insgesamt noch zu geringen Fleischanteils in der täglichen Nahrung zu erreichen.⁷⁷

⁷⁵ Vgl. zu diesem Problem: Brita Egardt: Hästlakt och rackarskam. En etnologisk undersökning av folkliga fördamar (Pferdeschlachtung und Abdeckerschande. Eine ethnologische Untersuchung volkstümlicher Vorurteile), in: Nordiska Museets Handlingar 57 (Stockholm 1962).

⁷⁶ Tägtmeyer: Lebensmittelpreise, S. 216f.

⁷⁷ Thieme: Entwicklung der Preise, S. 96f.

Ein wichtiges Äquivalent für das fehlende Frischfleisch bildete die Wurst in den Arbeiterhaushalten. Nach den Haushaltsrechnungen dominierten folgende Wurstsorten: Stadtwurst, Roter Preßsack, Preßsack, Rohwurst, Fleisch-, Leber- und Blutwurst 2. Sorte, Schwartenwurst, Gehacktes 2. Wahl und Knoblauchwurst. Alle Wurst wurde nicht nach Gramm, sondern in kleinen Stücken zu 10, 20 oder 30 Pfg. gekauft. Nach den Berichten waren die billigen Wurstsorten sehr wasserreich und oft von „zweifelhafter Herkunft“. Wie bei wenigen anderen Lebensmitteln konnte hier Verfälschung betrieben werden. Alle sonst nicht mehr verwertbaren Abfallstoffe aus der Metzgerei wurden mit dem gehackten Fleisch und Fett in die Würstdärme gestopft. Eine Kontrolle der Wurstfabrikation bei dem einzelnen Fleischer war den Behörden schlecht möglich. Ein Zeitgenosse bemerkte nach einer entsprechenden Untersuchung zum Thema Wurst: „Sie ist dauerhaft und bequem für den Esser, da sie überall mundgerecht ist, aber auch für den Fabrikanten, da sie alles verwertet, was er ihr anvertraut. Würste sind Wechselbriefe, nur dann zuverlässig, wenn man über ihre Herkunft beruhigt ist“. ⁷⁸ Die Wurst spielte im täglichen Haushalt der Unterschichten eine so große Rolle, weil sie im Rahmen des Gesamtfleischkonsums sehr preiswert war, in kleinsten Mengen täglich bezogen und nicht besonders zubereitet werden mußte. Sie ersparte besonders den berufstätigen Arbeiterfrauen sehr viel Arbeit und konnte bequem in den Arbeitspausen verzehrt werden. Schließlich war auch die Haltbarkeit ein nicht unwichtiger Grund für den häufigen Verzehr. Die Würste scheinen im allgemeinen die gewaltigen Preissteigerungen im späten 19. Jahrhundert nicht mitgemacht zu haben. Allerdings gab es auch Ausnahmen: So stieg der Durchschnittspreis für Leberwurst, Rotwurst und Knoblauchwurst in Breslau zwischen 1896 und 1912 von 2 M auf 2,50 M oder um 25 v. H. und in Nürnberg zwischen 1890 und 1912 um 18 v. H. ⁷⁹ Die relativ konstanten Wurstpreise konnten auch mit schlechter werdender Qualität einhergehen. Das Auftauchen der Wurstfabriken und des Würstchens in der Dose, das sich schnell als warme Mahlzeit zubereiten ließ und daher bei den Gaststätten sofort durchsetzte, wirkte wahrscheinlich preisstabilisierend. ⁸⁰ Der jährliche Prokopfverzehr von Fleisch und Fleischproduktion veränderte sich wie folgt: ⁸¹

⁷⁸ Braun: Haushaltsrechnungen Nürnberger Arbeiter, S. 47. — Tägtmeyer: Lebensmittelpreise, S. 213. — Max Meyer: Lebensmittelpreise und Wohnungsmieten in Nürnberg, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 2, S. 8.

⁷⁹ Neißer: Preisbewegungen und Haushaltskosten in Breslau, S. 445. — Gohr: Verteuerung der Lebensmittel in Königsberg, S. 364 (Tabelle VIII).

⁸⁰ Vgl. Emmerich Reek: Die Frankfurter Würstchen, hrsg. von Franz Lerner, Frankfurt/M. 1939.

⁸¹ Errechnet nach Walther G. Hoffmann: Das Wachstum der deutschen Wirtschaft seit der Mitte des 19. Jahrhunderts, Berlin-Heidelberg-New York 1965. — Statistisches Jahrbuch für die Bundesrepublik Deutschland, hrsg. vom Statistischen Bundesamt,

Tab. 9:
Jährlicher Prokopfverbrauch von Fleisch 1850-1965 in kg

	1850	1860	1900	1910	1938	1950	1955	1959	1962	1965
Schweinefleisch	8,2	9,7	25,1	24,3	29,3	20,4	27,8	30,9	32,0	33,5
Rindfleisch	8,8	8,3	14,1	14,6	16,0	12,0	15,2	17,4	19,3	19,5
Kalbfleisch	2,3	2,2	1,7	3,0	3,0	2,0	1,9	2,0	2,1	1,8
Geflügel	2,3	2,2	2,7	1,8	2,0	1,2	1,8	4,2	5,1	6,3
Hammelfleisch	1,4	3,6	3,4	3,0	3,1	2,2	2,9	3,1	5,8	5,4
Zusammen	23,0	26,0	47,0	46,7	53,4	37,8	49,6	57,6	64,3	66,5

Seltsamerweise taucht in den Nahrungsbudgets der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert der Fisch nur ganz am Rande auf, obwohl der Hering keine allzugroßen Preissprünge machte (1907 ein grüner Hering = 5 Pfg., 1912 = 5,5 Pfg.⁸²) Nur in den Küstenstädten Norddeutschlands spielten Kabeljau und Schellfisch im Massenkonsum eine nennenswerte Rolle, da die Preise in dem betrachteten Zeitraum sogar rückläufig waren. Ein großes Hindernis war es natürlich, daß sich der Fisch durch Konservierung, Fracht und Zwischenhandel für den Binnenländer stark verteuerte. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts kannten die sozialen Unterschichten in küstenfernen Regionen nur den getrockneten, geräucherten und marinierten Fisch, der in lufttrockenen Ballen gepreßt oder in Fässern ankam. Erst mit dem enger werdenden Eisenbahnnetz sowie neuen Fang-, Vertriebs- und Konservierungsmethoden wurde dem frischen Seefisch ein größerer Absatzmarkt eröffnet. Ein Zeichen dafür war, daß

Wiesbaden 1955–1965. — Statistisches Jahrbuch für das Deutsche Reich, hrsg. vom Statistischen Reichsamt, Berlin 1880–1913. — Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten der Bundesrepublik Deutschland, hrsg. vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Hamburg-Berlin 1957ff. — D. Grupe: Die Nahrungsmittellversorgung Deutschlands seit 1925, in: Agrarwirtschaft 1957 (Sonderheft 3–4). — Dieter Petzina: Materialien zum sozialen und wirtschaftlichen Wandel in Deutschland seit dem Ende des 19. Jahrhunderts, in: Vjschr. f. Zeitgeschichte 17 (1969) H. 3, S. 308–338. — Arthur Hanau: Entwicklungstendenzen der Ernährung in marktwirtschaftlicher Sicht, in: Entwicklungstendenzen der Ernährung, München 1962, S. 33ff.

⁸² Raphael Ernst May: Kosten der Lebenshaltung und Entwicklung der Einkommensverhältnisse in Hamburg seit 1890, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 4 (München-Leipzig 1915) S. 398. — Emil Hofmann: Preisbewegung und Kosten der Lebenshaltung in der Stadt Mannheim für die Jahre 1890–1912, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 2, S. 197. — Schoelkens, Lebensmittelpreise zu Köln, S. 201. — Fischer: Lebensmittelpreise und Wohnungsmieten in Kiel, S. 149. — Gohr: Lebensmittel in Königsberg, S. 402.

innerhalb kürzester Zeit um 1900 mehr als 400 Fischfabriken an der Nord- und Ostseeküste entstanden, die meist den billigen Salzhering verarbeiteten. Dieser blieb bis 1914 daher auch die beliebteste Fischspeise des kleinen Mannes. Der Süßwasserfisch war dagegen wie das Wild wegen des geringen Angebots und der Fangprivilegien eine Luxuspeise. Allerdings blieb die Bedeutung des Fisches als wertvoller Lieferant des tierischen Proteins und anderer wertvoller Nährsubstanzen lange unerkannt. Die geringe Haltbarkeit und die Angst vor Fischvergiftungen standen ebenfalls einer schnellen Verbreitung des Frischfisches entgegen. Natürlich wirkte auch die besonders hohe Abfallquote zwischen 20 und 50 v. H. auf den Konsumenten abschreckend. In den Haushaltsrechnungen der Lohnarbeiter wird der Fisch im Binnenland daher nur selten erwähnt. Mit Angaben wie „14 Heringe und 3 Bücklinge im Jahr“ (Frankfurter Arbeiterfamilie 1888) oder 7,1 g pro Tag (ostpreußischer Landarbeiter 1908) läßt sich quantitativ wenig anfangen. Leider gibt es im Gegensatz zu England noch keine Untersuchung über die langfristigen Tendenzen des Fischverbrauchs in Deutschland, so daß nur auf die weniger aussagekräftigen jährlichen Prokopfangaben zurückgegriffen werden muß:

Tab. 10:
Jährlicher Pro-Kopfverbrauch von Fisch 1850–1965 in kg

1850	1860	1900	1910	1938	1950	1955	1959	1962	1965
2,9	3,1	6,2	9,0	13,4	12,5	13,3	13,3	13,4	10,7

Wie die Zahlen zeigen, hat sich der Konsum seit den dreißiger Jahren bei etwa 13 kg pro Kopf und Jahr eingependelt und ist neuerdings seit 1962 etwas rückläufig. Da der Fisch als Surrogat des Fleisches galt, muß der Rückgang mit dem steigenden Fleischkonsum zusammengesehen werden.⁸³

Bei niedrigem Fleisch- und Fischverzehr ist in den Haushaltsrechnungen stets ein relativ großer Brotkonsum zu verzeichnen, wenn dieser nicht durch einen noch größeren Kartoffelverbrauch ersetzt wird. Ohne Zweifel ist das Brot neben der Kartoffel für die sozialen Unterschichten das wichtigste Grundnahrungsmittel im späten 19. Jahrhundert gewesen. Im Gegensatz zum Fleisch war eine Einschränkung des Brot- und Kartoffelkonsums kaum möglich, die Ausgaben erwiesen sich hier als preisunelastisch. Der prozentuale Anteil der Brotausgaben im Rahmen der Gesamt-

⁸³ Vgl. W. H. Chaloner: Trends in Fish Consumption in Great Britain 1700 to 1850, in: T. C. Barker, J. McKenzie, J. Yudkin (ed.): Our Changing Fare, London 1966.

nahrungsausgaben war in der untersten Einkommenschicht fast doppelt, in einigen Fällen sogar dreimal so hoch wie derjenige bei höheren Einkommensgruppen. In einer Nürnberger Untersuchung nahm die Ausgabe für Schwarzbrot bei den ärmeren Haushalten über ein Fünftel der Nahrungsausgaben ein, der Konsum von Weißbrot war offenbar eine Seltenheit.⁸⁴ Aber eine solche Aufteilung war regional sehr verschieden und wurde stark von älteren Nahrungstraditionen bestimmt. Alle Brotteuerungen mußten im späten 19. Jahrhundert wie früher die minderbemittelte Bevölkerung besonders hart treffen. In der Preisgestaltung ist in ganz Deutschland eine ungefähr gleichlaufende Entwicklung festzustellen: Im Verlauf der neunziger Jahre nahmen die Brotpreise enorm zu, um in den ersten sechs Jahren des neuen Jahrhunderts relativ stabil zu bleiben. Insgesamt gab es zwischen 1890 und 1912 etwa eine Preissteigerung von 50 v. H., d. h. rund 10 Pfg. pro Kilogramm.⁸⁵ Zu den Eigentümlichkeiten des Brotpreises gehörte es, daß dieser von der Zu- und Abnahme des Brotgewichtes abhing. So konnte es auch geschehen, daß sich der Preis für ein 50-Pfg.-Roggenbrot im Laufe der Zeit kaum änderte, das Gewicht aber erheblich. Eine Aufzeichnung aus Königsberg zeigt folgende Gewichtsveränderung:⁸⁶

Tab. 11:
Gewichte eines Roggenbrottes in Königsberg 1902–1912 in g

Jahr	50-Pfg.-Roggenbrot	30-Pfg.-Roggenbrot
1902	2 325	1 384
1904	2 413	1 446
1908	1 827	1 074
1910	2 171	1 288
1912	1 978	1 163

⁸⁴ Braun: Haushaltsrechnungen Nürnberger Arbeiter, S. 54 (Tabellen XXVII und XXXII). — Ignaz Gruber: Die Haushaltung der arbeitenden Klassen, Jena 1887, S. 62.

⁸⁵ Gustav Brutzer: Die Verteuerung der Lebensmittel im Laufe der letzten 30 Jahre und ihre Bedeutung für den Berliner Arbeiter-Haushalt, in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 154, 2, S. 23. — Tägtmeyer: Kosten der Lebenshaltung in Stuttgart, S. 218. — Katz: Kosten der Lebenshaltung in der Stadt Hannover, S. 178. — Gohr: Verteuerung der Lebensmittel in Königsberg, S. 389. — Fischer: Lebensmittelpreise und Wohnungsmieten in Kiel, S. 150. — Neißer: Preisbewegungen und Haushaltskosten in Breslau, S. 446. — August Busch: Preisbewegungen und Kosten der Lebenshaltung in Frankfurt a. M., in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 145, 2, S. 109.

⁸⁶ Gohr: Verteuerung der Lebensmittel in Königsberg, S. 387.

In zehn Jahren sank also das Gewicht des Brotes um rd. 15 v. H., bei Semmeln sogar um 20 v. H. Auch dies ist ein Beispiel dafür, wie wenig die nominellen Marktpreise die Veränderungen des realen Lebensstandards unter Umständen aufzuhellen vermögen. Nach diesen beiden Zahlenreihen hätte der Tiefstand des Gewichtes 1908 gelegen. Danach bekam man für das gleiche Geld wieder mehr Brot, ohne daß aber das alte Ausgangsgewicht wieder erreicht wurde. Ebenso charakteristisch scheint gewesen zu sein, daß mit steigendem Realeinkommen der Brotkonsum in dem Maß abnahm, wie der Fleischverbrauch zunahm. In den Haushaltsrechnungen gehörte das Brot nicht wie heute nur zu den Nebenmahlzeiten oder als Zugabe zur Hauptmahlzeit, sondern bildete vielfach noch den Hauptbestandteil der täglichen Nahrung. Allerdings dürfte der Brotverbrauch entsprechend den differenzierten älteren Nahrungsgewohnheiten in den einzelnen deutschen Landschaften sehr verschieden gewesen sein. In einer Haushaltsuntersuchung wird behauptet, den höchsten Brotkonsum im damaligen Deutschen Reich habe es in der Arbeiterstadt Chemnitz gegeben.⁸⁷ Aber eine solche Behauptung steht mangels ausreichender Vergleichszahlen auf schwachen Füßen. Sicher scheint dagegen, daß im Gegensatz zu den westlichen Industriestaaten das Roggenbrot vor dem 1. Weltkrieg in Deutschland noch die gangbarste Brotsorte blieb. Weizenbrot kam relativ selten auf den Tisch des Arbeiters. Weizengebäck, vor allem die Semmel, bildete selbst bei besser gestellten Einkommensgruppen der sozialen Unterschichten eine Fest- und Sonntagsspeise. An Kuchen war nur ganz selten oder gar nicht zu denken. Auch alle anderen Verfeinerungen auf dem Getreidenahrungssektor wie Biskuit (Zwieback), Keks („Cakes“), Pumpernickel- und Steinmetzbrot haben die einfachen Bevölkerungsgruppen um diese Zeit noch nicht erreicht.⁸⁸ Die aufkommende Gebäckindustrie war wie die übrige Konservenindustrie fast nur auf den gehobenen Konsum abgestellt.⁸⁹ Nur wenigen industriellen Mehlproduk-

⁸⁷ Henning: Entwicklung der Preise in der Stadt Chemnitz, S. 103. — Thieme: Entwicklung der Preise in der Stadt Halle, S. 10. — Most: Verteuerung der Lebensmittel in Düsseldorf, S. 325. — Brutzer: Die Verteuerung der Lebensmittel für den Berliner Arbeiter-Haushalt, S. 24. — Neißer: Preisbewegung und Haushaltskosten in Breslau, S. 451.

⁸⁸ Biskuit oder Zwieback bedeutete „zweimal Gebackenes“. Bei der Schiffsprovisionierung spielte diese Form der Brotkonservierung allerdings schon lange eine große Rolle. Die Bezeichnung Keks leitet sich von dem englischen Wort „Cakes“ her. Pumpernickel oder „Pompernickel“ hatte ursprünglich etwas mit dem „Polterkobold“ (Nickel = Kobold) zu tun. Dies war ein Hinweis darauf, daß das grobe schwarze Brot schwer verdaulich war und oftmals Blähungen verursachte. Es wurde in seiner Heimat Westfalen aus zweimal geschrotetem, aber nicht gebeuteltem Roggenmehl mit Kleie vermischt gebacken. Bekanntlich machte Liebig als erster auf den besonderen Nährwert des westfälischen Pumpernickelbrotes aufmerksam.

⁸⁹ Zur Geschichte der Keksindustrie vgl. H. Bahlsen Keksfabrik KG, Hannover (Hrsg.): Bahlsen 1889–1964, o. O. o. J. [Hannover 1964].

ten wie Grieß und Suppenudeln gelang es, sich von Beginn an einen etwas breiteren Markt zu schaffen. Natürlich war der Brot- und Mehlverbrauch auch ganz entscheidend von der Größe der Familie abhängig. Er stieg regelmäßig von der zweiköpfigen Familie stark an; eine ähnliche Relation bestand zum Gesamteinkommen.⁹⁰ Wie sich der Brot- und Mehlverbrauch in den letzten einhundert Jahren entwickelt hat, zeigt folgendes Zahlenbild:⁹¹

Tab. 12:
Jährlicher Pro-Kopfverbrauch von Brot und Mehl
1850–1965 in kg

	1850	1860	1900	1910	1938	1950	1955	1959	1962	1965
Roggenbrot u. Roggenmehl	56,5	72,8	69,9	63,6	56,7	37,2	29,9	24,6	72,3	71,3
Weizenbrot u. Weizenmehl	25,8	34,4	64,0	63,9	52,5	64,9	65,9	60,7		
Zusammen	82,3	107,2	133,9	127,5	109,2	102,1	95,8	85,3	72,3	71,3

Die Tabelle läßt erkennen, daß der Weizenbrot- und Weizenmehlkonsum bereits im späten 19. Jahrhundert zunahm und dann seit der Jahrhundertwende relativ stabil blieb. Erst in allerjüngster Zeit gibt es eine Abnahme. Der Verbrauch von Roggenbrot- und Roggenmehl hat dagegen nach anfänglicher Zunahme seit dem Eintritt in die Phase der Hochindustrialisierung ständig abgenommen. Im Jahre 1959 erreichte der Jahreskonsum nur noch rund ein Drittel des Jahres 1860. Insgesamt erreichte der Brotkonsum um 1900 die Spitze. Er ist heute etwa auf die Hälfte zusammengeschrumpft.

Ganz ähnliche Beobachtungen lassen sich bei der Kartoffel machen. Diese bildete, wie schon erwähnt, zusammen mit dem Brot das eigentliche Rückgrat der Volkskost. Quantitativ rangierten die Kartoffeln eindeutig an erster Stelle, wertmäßig aber weit hinter dem Brot. Preissteigerungen spielten hier kaum eine Rolle, auch wenn man berücksichtigt, daß der Arbeiter bei kleinen wöchentlichen Einkaufsmengen relativ mehr zahlte. So nahm der Preis für 100 kg Kartoffeln im Berliner Kleinhandel

⁹⁰ Braun: Haushaltsrechnungen Nürnberger Arbeiter, S. 56, 65 und 73 (Tabelle XXXVIII).

⁹¹ Vgl. die Literatur unter Anm. 81.

zwischen 1882 und 1909 durchschnittlich nur um 4 v. H. zu.⁹² An anderen Orten gab es zwar größere Preissteigerungen, aber dann waren die Ausgangspreise tiefer als in Berlin, oder die betreffenden Märkte lagen verkehrungünstig zu den großen Kartoffelanbaugebieten. Im Gegensatz zu anderen Nahrungsmitteln eignete sich die Kartoffel wegen ihres hohen Wassergehalts schlecht zum längeren Transport, so daß trotz Ausbau der Eisenbahn und des Binnenschiffsverkehrs die örtlichen Kartoffelpreise nach wie vor unter Umständen stark abwichen. Gewisse Preisstabilisierungen wurden dadurch erreicht, daß die deutsche Landwirtschaft auch auf schlechteren Böden Kartoffeln anbauen lernte und Überschüsse zu Trink- und Brennspiritus, Stärke sowie Kartoffelmehl weiterverarbeitet werden konnten.⁹³ Überdies standen der Verbrauch von Brot und Kartoffeln immer in einem reziproken Verhältnis: Nach einer reichen Kartoffelernte sanken die Brotpreise stark ab (weshalb man auch keine eindeutigen Preisreihen über eine längere Periode hinweg aufstellen kann!), was auf einen Rückgang des Brotkonsums deutet. Bei steigenden Kartoffelpreisen besonders in den Monaten vor der Ernte wuchs umgekehrt fast regelmäßig wieder der Brotkonsum.⁹⁴ Dies ist ein wichtiger Hinweis darauf, wie sehr sich die Höhe des Verbrauchs noch an saisonalen Einflüssen orientierte und die Erntetermine eine Rolle spielten. Im Grunde hatte die Kartoffel die Funktion, das jeweilige Defizit im täglichen Nahrungsbudget der sozialen Unterschichten abzudecken. Je weniger Fleisch und tierische Fette genossen wurden und je geringer das Einkommen bzw. je größer die Familie war, umso mehr Kartoffeln wurden in der Regel gegessen. Diese Korrelation kehrt in den Haushaltsrechnungen so oft wieder, daß sie eine ebensolche Gültigkeit wie das vielzitierte Engelsche Gesetz beanspruchen kann. Betrachtet man den Prokopfkonzum im Jahr, dann ergibt sich folgendes Bild:⁹⁵

⁹² Brutzer: Die Verteuerung der Lebensmittel für den Berliner Arbeiter-Haushalt, S. 38 (Tabelle XXXVIII).

⁹³ Busch: Preisbewegungen und Kosten der Lebenshaltung in Frankfurt a. M., S. 106. — Tägtmeyer: Kosten der Lebenshaltung in Stuttgart, S. 216.

⁹⁴ Henning: Entwicklung der Preise in der Stadt Chemnitz, S. 112. — Thieme: Entwicklung der Preise in der Stadt Halle, S. 25. — Katz: Kosten der Lebenshaltung in der Stadt Hannover, S. 177.

⁹⁵ Vgl. Anm. 81.

Tab. 13:
 Jährlicher Pro-Kopfverbrauch von Kartoffeln
 1850–1965 in kg

1850	1860	1900	1910	1938	1950	1955	1959	1962	1965
137,7	145,9	271,1	226,6	173,5	188,8	166,0	141,7	126,0	108,0

Der Kartoffelverbrauch in Deutschland hat also ganz ähnlich dem Brotverzehr bis zum Beginn dieses Jahrhunderts eine starke Steigerung erfahren und befindet sich seitdem mit geringen Unterbrechungen in der Nachkriegszeit im starken Rückgang. Im Jahr 1971/72 wurden nur noch 101,0 kg pro Kopf und Jahr verbraucht, also 62 v. H. weniger als im Jahre 1900. Die Zeitgenossen haben den hohen Kartoffelkonsum stets als ein Zeichen der Armut betrachtet. Auch nach Ansicht der damaligen Mediziner füllten die „Erdäpfel“ nur den Magen, ohne genügend wertvolle Nährstoffe zuzuführen. Vor allem wurde der geringe Gehalt an Fett und Eiweiß bemängelt. Diese Geringschätzung der Speisekartoffel ist aber nach Ansicht der modernen Ernährungsphysiologie ziemlich unangebracht.⁹⁶ Mit einem Stärkegehalt von 10–15 v. H. ist sie nämlich trotz eines relativ geringen Gehaltes von pflanzlichem Eiweiß (2 v. H.) Träger eines hochwertigen Proteins, das dem des Hühnereis vergleichbar ist. Besonders wertvoll erscheinen das Vitamin C, die Vitamine des B-Komplexes sowie einige Spurenelemente, besonders das Kalium. Im Vergleich zu anderen Nahrungsmitteln geben die Kartoffeln zwar relativ wenig Kalorien her, dafür treten aber z. B. beim Braten trotz des zugesetzten Fettes und der hohen Temperaturen in der qualitativen Zusammensetzung kaum Nährwertänderungen auf. Bei den Pell- und Salzkartoffeln, die auf den Tischen der sozialen Unterschichten des späten 19. Jahrhunderts dominierten, traten gegenüber den rohen und ungeschälten Kartoffeln die wenigsten Nährstoffverluste auf. Die Verteufelung der Kartoffel war ernährungsphysiologisch zum Teil unsinnig. Heute wird der fallende Kartoffelkonsum lebhaft beklagt, zumal die Industrienationen immer mehr dazu übergehen, diese Erdknollenfrucht nur noch in verarbeiteter Form zu genießen. Man hat fast ganz vergessen, daß um die Mitte des 19. Jahrhunderts die sozialen Unterschichten in einigen Gegenden Deutschlands fast nur von Kartoffeln lebten.⁹⁷ Diese einseitige Ernährung war natürlich für die tägliche

⁹⁶ Werner Schuphan u. a.: Die Kartoffel. Ihr Wert für die Ernährung in verschiedener Zubereitung, in: Ernährungs-Umschau 15 (1968) Nr. 10, S. 336ff.

⁹⁷ Johannes Ranke: Die Ernährung des Menschen, München 1876, S. 238 (Tabelle XXXVIII). – Vgl. Hans J. Teuteberg: Zur sozialgeschichtlichen Bedeutung der

Energiezufuhr ungünstig. Zweifellos wurde aber dadurch der Nahrungsspielraum trotz rasch wachsender Bevölkerung erheblich ausgeweitet. Die Kartoffel hatte damit etwa die Funktion, die der Reis heute in manchen Entwicklungsländern wahrnimmt. Auch er deckt die entstehenden Nahrungslücken ab, ist aber allein keine vollwertige Nahrung.

Gegenüber den Kartoffeln ist der Verbrauch von Hülsenfrüchten, Gemüse und Obst nach den überlieferten Haushaltsberichten gering gewesen. Das hat offenbar recht verschiedene Gründe gehabt. Die Leguminosen wie Erbsen, Linsen und Bohnen mit ihren Abarten haben eine bis in prähistorische Zeiten zurückreichende Vorgeschichte und sind immer schon als Volksnahrung bekannt gewesen, vor allem in getrockneter Form.⁹⁸ Die Kichererbsen bzw. grünen Erbsen, im Spätmittelalter aufgekomen und von Holland aus sich verbreitend, waren dagegen ein Gericht für Feinschmecker, das u. U. teuer bezahlt werden mußte. Erst langsam wurde die grüne Erbse im 19. Jahrhundert zu einem billigen Gemüse, das sich jedermann leisten konnte. Welche überragende Rolle die Hülsenfrüchte vor dem Kartoffelzeitalter bei den sozialen Unterschichten spielten, kann man sich heute nur noch schlecht vorstellen. In einem Bremischen Armenhaus wurden 1785 im Jahr 78mal gelbe Erbsen, 78mal kleine Bohnen, 20mal graue Erbsen und 20mal weiße Bohnen (Sau- oder Pferdebohnen) als alleinige Hauptgerichte gekocht.⁹⁹ Die grauen Erbsen waren vor allem in Norddeutschland heimisch, während die Pferde- oder Saubohne im südwestlichen Deutschland bevorzugt wurde. Gelbe Erbsen und Linsen waren dagegen in ganz Deutschland zu finden und wurden in der Mitte des vorigen Jahrhunderts vor allem in Bayern und Württemberg angebaut.¹⁰⁰ Nach den Statistiken betrug die Anbaufläche der Hülsenfrüchte in Preußen zwischen 1805 und 1815 etwa 3,9 v. H. (Kartoffeln 1,2 v. H.) der gesamten Ackerfläche. Im Jahre 1862 war die Anbaufläche noch immer 3 v. H. (Kartoffeln nun aber 9 v. H.)¹⁰¹ Dies stimmt mit einer Aussage des Nationalökonomen Johannes Conrad überein, der zum Konsum der

Kartoffel und ihrer regionalen Eingliederung in die deutsche Volkskost, in: Ernährungs-Umschau 21 (1974), Beilage 12, S. 45–47 und 22 (1975), Beilage 1, S. 1–3.

⁹⁸ L. Reinhardt: Kulturgeschichte der Nutzpflanzen, Bd. 4, München 1911, S. 260f. — J. Becker–Dillingen: Handbuch des Hülsenfruchtbauers und des Futteranbaus, Berlin 1929, S. 1ff. — A. Scheibe: Art. Hülsenfruchtbau, in: Handbuch der Landwirtschaft, Bd. 2 (2. Aufl. Berlin–Hamburg 1953), S. 285ff. — Moriz Heyne: Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert, Leipzig 1901, S. 65.

⁹⁹ Teuteberg/Wiegelmann: Nahrungsgewohnheiten, S. 166.

¹⁰⁰ Georg von Viebahn: Statistik des zollvereinten und nördlichen Deutschlands Bd. 2, Berlin 1862, S. 893.

¹⁰¹ A. a. O. S. 912. — H. W. Graf Finck von Finckenstein: Die Entwicklung der Landwirtschaft in Preußen und Deutschland 1800–1930, Würzburg 1960, S. 248.

wichtigsten Nahrungsmittel in Berlin zwischen 1780 und 1880 feststellte, daß sich in diesem Zeitraum der Verbrauch von Hülsenfrüchten praktisch kaum verändert habe.¹⁰² Gegen Ende des 19. Jahrhunderts sank dann aber die Anbaufläche stark ab, wie die folgende Tabelle ausweist:

Tab. 14:
Entwicklung der Anbaufläche für Hülsenfrüchte
1878—1900 in ha

Jahr	Erbsen	Linsen	Speisebohnen
1878	468 878	39 865	18 099
1883	407 102	29 989	12 906
1893	328 011	23 798	9 772
1900	236 172	18 995	7 984

Aus dem rapiden Rückgang der Anbaufläche kann auf ein tendenzielles Absinken des Verbrauchs geschlossen werden, wenngleich die Importe von Hülsenfrüchten aus Österreich—Ungarn und Rußland in dieser Zeit zunahmen. Diese Abwendung ist leicht verständlich: Leguminosen galten seit altersher in getrocknetem Zustand als eine Armenspeise. Die schwere Verdaulichkeit infolge des harten Samens bzw. der harten Hülse, die geringe Geschmacks- und Geruchsanreizung, die lange Zubereitungszeit beim Kochen und die hohen Preise für den frischen Zustand standen einer weiteren Ausdehnung des Konsums hindernd im Wege. Es war dies eine wenig bekömmliche Pflanzenkost, von der man möglichst wegzukommen trachtete. Die moderne Frischkonservierung war noch in den Anfängen und spielte mengenmäßig kaum eine Rolle. Die in den Haushaltsrechnungen auftauchenden Verzehrangaben sind unsicher und schwankend. In Nürnberger Arbeiterfamilien findet man beispielsweise den Verbrauch nach der Familiengröße wie folgt differenziert:^{102a}

¹⁰² Johannes Conrad: Der Konsum an notwendigsten Nahrungsmitteln in Berlin vor 100 Jahren und in der Gegenwart, in: Jbb. f. Nationalökonomie und Statistik N. F. 3 (1881), S. 513.

^{102a} Braun: Haushaltsrechnungen Nürnberger Arbeiter, S. 75.

Tab. 15:
 Jährlicher Pro-Kopfverbrauch an Hülsenfrüchten
 in Nürnberger Arbeiterfamilien im Jahr 1901 in g

Personen pro Familie	Verbrauch an Hülsenfrüchten
2	2000
3	792
4	962
5	1029
6	911
7	769
8	1479
9	1350

Diese Zahlen ergeben einen durchschnittlichen Jahresverbrauch pro Kopf von 1,7 kg oder nicht ganz 3,2 g pro Tag, was aber nach anderen Haushaltsrechnungen als viel zu wenig erscheint. Johannes Conrad hat in seiner erwähnten Berliner Untersuchung errechnet, daß sich der Konsum von Hülsenfrüchten zwischen 1780 und 1880 mit 5,8 kg Erbsen und 1,2 kg Bohnen und Linsen pro Kopf und Jahr kaum geändert habe.

Auch die anderen Hauptgemüsearten spielen in den Arbeiterhaushaltsrechnungen eine vergleichsweise geringe Rolle. Um 1900 lag der Anteil der Gemüseausgaben im Rahmen der Gesamternährungsausgaben nur bei ca. 2–2,4 v. H. (heute 3,3 v. H.). Für die Familie eines Schlossers (Mann, Frau, 3 Kinder) in Köln mit einem Jahreseinkommen von 2 351,19 M wurden folgende Gemüseausgaben im Jahre 1908 errechnet:¹⁰³

¹⁰³ Schoelkens: Die Gestaltung der Lebensmittelpreise zu Cöln, S. 265. — Vgl. ähnliche Zahlen bei Gohr: Verteuerung der Lebensmittel in Königsberg, S. 400. — Katz: Kosten der Lebenshaltung in der Stadt Hannover, S. 178. — Busch: Preisbewegungen und Kosten der Lebenshaltung in Frankfurt a. M., S. 104. — An sich waren die Preissteigerungen bei Gemüse wegen des geringen Anteils an den Gesamtnahrungskosten nicht besonders gravierend. Wenn man, wie es etwa in Hannover der Fall war, innerhalb kurzer Zeit eine Preissteigerung von 360 v. H. erreichte, dann mußte dies auch auf den Konsum abschreckend wirken. Solche örtlichen Preistreibernen, die wegen des fehlenden interregionalen Ausgleichs möglich waren, hielten aber offensichtlich nie lange an, da dies stets zum vermehrten Anbau und Ausweichen auf Eigenproduktion anlockte. Der allgemeine Trend zum Mehrverbrauch konnte dadurch nicht aufgehalten werden.

Tab. 16:

Ausgaben einer Kölner Schlosserfamilie für Gemüse 1908

Gemüseart	Mark	in v. H. des Einkommens
Grüngemüse	18,99	1,70
Kraut	4,19	0,38
Sauerkraut	2,88	0,26
Erbsen	1,31	0,12
Zusammen	27,37	2,46

Auch beim Gemüsekonsum ergibt sich eine deutliche Staffelung der Ausgaben nach den Einkommensschichten. Die untersten Gruppen gaben nach den Wirtschaftsrechnungen höchstens 1,8 – 2 v. H. der Gesamtnahrungsausgaben dafür aus.¹⁰⁴ Bei einem Jahreseinkommen zwischen 6 000 – 7 000 M (z. B. höhere Beamtenfamilie mit Mann, Frau, 3 Kindern und einem Dienstboten) erreichte der Anteil von Gemüse, Grünwaren und Obst zusammen schon 10,12 v. H. aller Nahrungsausgaben.¹⁰⁵ Aus den Verbrauchsstichproben kann vorsichtig angenommen werden, daß sich der Verbrauch nach Familiengröße, Gewohnheiten, Lebensweise und finanziellen Möglichkeiten richtete. Die städtische Bevölkerung verzehrte mehr als die ländliche, die oberen Schichten mehr als die unteren. Der preußische Statistiker Georg von Viebahn, der als erster diese Tatsache erwähnte, begründete dies mit dem Umstand, daß Frischgemüse im Gegensatz zu den Hülsenfrüchten immer einige Zutaten verlangte, die manchmal teurer als das Gemüse selbst waren. Das Gemüse diente nach Viebahn noch um 1860 der ständisch klassenmäßigen Unterscheidung in Deutschland, denn „die sogenannten Vornehmen sind sehr wählerisch . . . sie mögen häufig gewisse Gemüse nur so lange, als Unbemittelte diese nicht haben können, verschmähen sie aber, wenn sie allgemein sind, wollen sie wenigstens früher im Jahre haben.“¹⁰⁶ Während das gehobene Bürgertum jede Art von Gemüse aß, waren die „arbeitenden Klassen“ um die Mitte des 19. Jahrhunderts nach Viebahn im wesentlichen auf Kohl, Rüben, Möhren, Gurken und Zwiebeln beschränkt. Allerdings machten sich beim Gemüseverzehr sehr viel stärker als bei anderen Nahrungsmitteln noch die regionalen Eigenheiten bemerkbar. Der Bayer liebte sein Sauerkraut und die Weiß- und Stoppelrüben, verschmähte dagegen Möhren und grüne Bohnen. Kraus-, Winter- und Grünkohl (Braunkohl) wurde im

¹⁰⁴ Henning: Entwicklung der Preise in der Stadt Chemnitz, S. 230.

¹⁰⁵ Thieme: Entwicklung der Preise in der Stadt Halle, S. 116.

¹⁰⁶ Viebahn: Statistik, Bd. 2, S. 712.

Norden bevorzugt, während im Süden diese Kohlarten weniger verbreitet waren. Große Bohnen wurden hauptsächlich in Württemberg, aber auch in Nordwestdeutschland angebaut. Erstaunlicherweise glaubte Viebahn, der sich auf Umfragen bei großen Gärtnereien stützte, eine durchgängige Abneigung gegen Spinat festgestellt zu haben. Nur in einigen vornehmen Kreisen soll er neben den Möhren regelmäßig gegessen worden sein.¹⁰⁷ Überall in Deutschland wurde dagegen das Sauerkraut in gekochter und roher Form genossen, sodaß man schon damals von einer Nationalspeise sprach.¹⁰⁸ Eisbein mit Sauerkraut und Erbsen mit Speck waren auch in der „bürgerlichen Küche“ eine stets wiederkehrende Mahlzeit.

Insgesamt scheint der feldmäßige Gemüseanbau in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stark zugenommen, der gartenmäßige dagegen abgenommen zu haben.¹⁰⁹ Neben den Anbau für die Eigenproduktion mit einem beschränkten Kreis von Naturpflanzen traten nun spezielle Großkulturen, die alle Gemüsesorten anpflanzten und sich auch der Gewürz- und Zutatpflanzen annahmen. Nach Viebahns Erkundigungen sind Spargel, Teltower Rübchen, Meerrettich, Gurken, Petersilie, Majoran usw. zuerst in solchen Gemüsegroßbetrieben massenhaft erzeugt worden.¹¹⁰ Durch die Produktion von Gemüse und Küchengewächsen (die beide unter dem Namen „Grünwaren“ zusammengefaßt wurden) gelangten einige Gegenden und stadtnahe Ortschaften zu hohem Wohlstand. Viebahn bedauerte zu Beginn der sechziger Jahre, daß in manchen Gegenden noch überhaupt kein Gemüseanbau im Großen getrieben werde, und warf der Bevölkerung dort Gleichgültigkeit und Unwissenheit vor. Er vertrat die Meinung, daß noch Tausende von Morgen durch den Gemüseanbau wertvoller genutzt werden könnten. Offenbar schritt die Nachfrage nach Gemüse der Erzeugung voraus, weshalb in Preußen kurz vor der Reichsgründung Gemüse aus den Nachbarstaaten eingeführt werden mußte.¹¹¹ Der wachsende Gemüseverzehr ging mit der Industrialisierung und Verstädterung einher. Die Landarbeiter waren und blieben in diesem Punkt Selbstversorger. Bei den Agrarreformen in Preußen war z. B. vielen Landarbeitern als Teil der Entlohnung ein kleiner Obst- und Gemüsegarten von meistens einem halben Morgen überlassen worden.¹¹² Auch die Industriearbeiter in der Stadt hatten vielfach ihre Schrebergärten, in denen

¹⁰⁷ A. a. O., S. 713.

¹⁰⁸ A. a. O., S. 714.

¹⁰⁹ August von Meitzen: Der Boden und die landwirtschaftlichen Verhältnisse des Preußischen Staates, Bd. 2, Berlin 1869, S. 439.

¹¹⁰ Viebahn: Statistik, Bd. 2, S. 712.

¹¹¹ Meitzen: Der Boden und die landwirtschaftlichen Verhältnisse des Preußischen Staates, S. 439.

¹¹² Finckenstein: Entwicklung der Landwirtschaft, S. 166f.

die verschiedensten Gemüsesorten gezogen wurden.¹¹³ Den übrigen Bedarf kaufte man auf dem Wochenmarkt hinzu, so daß sich in den meisten Städten ein spezieller Gemüse- oder Grünwarenhändler erübrigte. Wegen der Transport- und Konservierungsschwierigkeiten war Frischgemüse auch nicht über einen bestimmten Umkreis hinaus zu vermarkten. Das lokale Angebot blieb für den Speisezettel der sozialen Unterschichten daher bestimmend. Viele Städte hatten ein besonders charakteristisches Gemüse, wie etwa Braunschweig den Braunschweiger Kohl, Erfurt sein Weinkraut und München seinen Bierrettig. Stellt man abschließend zur besseren Übersicht den Gemüse- und Hülsenfrüchtekonsum gegenüber, dann ergibt sich folgende interessante gegensätzliche Entwicklung:¹¹⁴

Tab. 17:
Jährlicher Pro-Kopfverbrauch von Gemüse und Hülsenfrüchten
1850/54—1965/69 in kg

	1850/54	1855/59	1860/64	1865/69	1870/74	1875/79	1880/84
Gemüse	38,4	42,1	44,7	47,4	50,6	52,6	52,7
Hülsenfrüchte	17,1	11,3	12,7	12,4	10,6	10,3	6,2
	1885/89	1890/94	1895/99	1900/04	1905/09	1910/13	1925/29
Gemüse	57,1	59,3	60,5	61,6	62,0	63,5	55,0
Hülsenfrüchte	5,8	6,2	5,7	4,3	5,0	6,7	2,2
	1930/34	1935/38	1950/54	1955/59	1960/64	1965/69	
Gemüse	51,9	52,0	50,4	48,7	54,0	60,0	
Hülsenfrüchte	2,3	2,2	1,7	1,6	1,5	1,3	

Der geringe Verbrauch von Obst bei den sozialen Unterschichten des späten 19. Jahrhunderts hatte wohl ähnliche Gründe wie der von Gemüse. Auch das Obst hat einen großen Wassergehalt bis zu 85 v. H., und der Kalorienwert ist gering. Der Statistiker Viebahn betrachtete daher das Obstessen um 1860 noch als reinen Luxus. Obst war der einzige Nahrungsstoff, „der nicht die Befriedigung des Hungers zum Zwecke

¹¹³ In der näheren Umgebung Königsbergs war z. B. Gartenland an russische Arbeiter zum Zwecke des Gemüseanbaus verpachtet. Vgl. Gohr: Verteuerung der Lebensmittel in Königsberg, S. 400.

¹¹⁴ Vgl. Anm. 81.

hat“.¹¹⁵ Äpfel, Birnen, Kirschen und Pflaumen dienten vor allem in getrockneter Form nur als Zutaten für die tägliche Nahrung. Pflirsische, Quitten, Feigen, Mandeln und Rosinen wie auch alle Südfrüchte waren seit altersher allein den „höheren Ständen“ vorbehalten. Soweit man erkennen kann, war die Obstbauerei wie der Gemüseanbau nie ein besonderes landwirtschaftliches Gewerbe, sondern wurde viele Jahrhunderte nur als Muße- und Liebhaberbeschäftigung von Monarchen, Adligen und reichen Klöstern im Gartenbau nebenbei betrieben. Erst im 18. Jahrhundert versuchte die aufkommende experimentelle und rationelle Landwirtschaft, von der sich ausbreitenden Hausväterliteratur und „Ökonomischen Sozietäten“ angeregt, dem Obstbau eine größere Verbreitung zu geben.¹¹⁶ Aber erst im 19. Jahrhundert wurde die Obstbaumzucht durch „Pomologische Vereine“ und Bücher wirklich populär, wobei sich vor allem einzelne Landpastoren besonders hervortaten. Nun erst ging man daran, die Pflege der Obstbäume systematisch zu verbessern und aus dem großen Angebot je nach Klima und Boden die passenden Sorten auszusuchen. 1858 waren die inzwischen angelegten „Baumschulen“ kaum noch in der Lage, genug Stämme zu liefern.¹¹⁷ Die bepflanzten Flächen wuchsen in den Haus- und Obstgärten einschließlich der Obstbaumschulen wie folgt:¹¹⁸

Tab. 18:

Die Obstbaumfläche in Preußen zwischen 1878 und 1900 in ha

1878	1883	1893	1900
113.126,2	209.253,8	256.931,6	254.595,6

¹¹⁵ Viebahn: Statistik, Bd. 2, S. 719.

¹¹⁶ A. a. O., S. 717. — Reinhard: Kulturgeschichte der Nutzpflanzen, S. 72. — Vgl. ferner J. H. Knoop: Pomologica, das ist Beschreibungen und Abbildungen der besten Sorten der Äpfel und Birnen, welche in Holland, Deutschland, Frankreich, England und anderwärts gebaut werden. Aus d. Holländischen von Georg Leonhardt Huth, Nürnberg 1760. — A. Fr. A. Diel: Versuch einer Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten, Frankfurt/M. 1799–1819. — C. F. Berg: Über die vortheilhafte Benutzung unserer Obstsorten in landwirtschaftlicher, kaufmännischer und medicinalpolizeilicher Beziehung, Stuttgart 1828. — G. C. Bayer: Anweisung zum Obstbau und zur Benützung des Obstes, Hannover 1836. — E. C. Lämmerhirt: Tabellarisch-systematische Zusammenstellung der vorzüglichsten in Deutschland vorkommenden Äpfel- und Birnensorten, Suhl 1836. — Ders.: Handbuch über die Aufzucht aller Arten von Bäumen des Kern- und Steinobstes, Leipzig 1843. — V. Funk: Der Obstbau und die Obstverwertung im Großherzogtum Baden, Karlsruhe 1871. — W. Lauche: Deutsche Pomologie, 6 Bde. Berlin 1882/83. — R. Goethe u. a.: Äpfel und Birnen, Berlin 1894.

¹¹⁸ Meitzen: Boden u. landwirtschaftl. Verhältnisse des Preußischen Staates, Bd. 2, S. 105.¹¹⁷ Viebahn: Statistik, Bd. 2, S. 718.

Die Anbaufläche wurde damit allein in Preußen im Laufe von zwanzig Jahren mehr als verdoppelt. In anderen deutschen Bundesstaaten mag es ähnlich ausgesehen haben. Erst von diesem Zeitraum an läßt sich also von einer Obsterzeugung im Großen sprechen. Handel, Gewerbe und Landwirtschaft wandten sich dem Obstbau wie viele kleine Land- und Gartenbesitzer zu, da man hier eine neue lohnende Einnahmequelle sah. Das meiste Obst wurde freilich noch zunächst an Ort und Stelle verbraucht oder nur in nächster Umgebung abgesetzt. Der überschüssige Rest wurde zu Trockenobst, Essig, Wein, Obstbranntwein oder aber in Musform verwertet. In dieser konservierten Form war dann sogar eine Ausfuhr über Stettin, Rostock oder Danzig in die skandinavischen Länder möglich, wo aus klimatischen Gründen kein Obst mehr gedieh. Nach England wurde um die Mitte des 19. Jahrhunderts unreifes Obst zum Einmachen versandt. Im Jahre 1820 wurden allein über Rostock 20 000 t unreifer Äpfel ausgeführt, ebenso exportierten die hannoverschen, braunschweigischen und badischen Obstbauern ihre Früchte ins benachbarte Ausland. Daraus erhellt sich, daß frisches Obst bis auf die kurzen Ernteperioden ein Luxusartikel war. Sonst hätte es niemals frachtmäßig diese großen Strecken überspringen können. Bis zur Reichsgründung spielte sich der wichtigste Obstverkauf sonst nur zwischen den Städten und ihrem nahen Umland ab. Wie bei anderen Nahrungsmitteln brachte die aufkommende Eisenbahn hier einen entscheidenden Wandel. Gleich nach der Einrichtung der Köln-Mindener Eisenbahn beförderte diese in der Kirschenzeit täglich mindestens 100 Körbe von Westfalen ins gewerblich verdichtete und städtische Rheinland. Die städtischen sozialen Unterschichten wurden freilich mit solchen Angeboten noch nicht erreicht. Was man im eigenen Garten erntete oder auf dem Wochenmarkt erstand, wurde nach wie vor in alter Weise haltbar gemacht: Man trocknete die auf Schnüre gezogenen Obstsnitzel in der Luft oder brachte sie in einen heißen Backofen. wonach man es dann auch „Backobst“ nannte. An manchen Orten bevorzugte man auch Obst- oder Rauchdarren, die auf ein offenes Herdfeuer gestellt wurden. In der verbesserten Form waren diese Dörrvorrichtungen sogar selbst beheizt. Eigene „Dörrstuben“ wurden nur bei sehr großer Obstverwertung benutzt. Die kostspieligen Rauchdörren wurden von Familie zu Familie weiter verliehen, weshalb man sie auch gelegentlich „Wanderdörren“ nannte. Das so getrocknete Obst hatte meistens ein Drittel seines Wassers verloren und war nun ernährungsphysiologisch von schlechter Qualität. Nicht alle Obstsorten ließen sich gleich gut dörren. Nur sehr gutes Obst ohne faule Stellen eignete sich dazu. Jede Sorte hatte ihren eigenen Trockenprozess, für den es seit altersher Rezepte gab, die innerhalb einer Familie von Generation zu Generation überliefert wurden. Dörr- und Backobst (das noch Schale und Kern enthielt!) war bis zum Ausgang des 19. Jahrhunderts am weitesten

verbreitet. Das Einmachen nach dem Appertschen Verfahren (Hitzesterilisation) bzw. mit Alkohol („Rumtopfobst“), Senf („Senfobst“) oder Zucker („kandierte Früchte“) war nur für reiche Feinschmecker gedacht. Im „niederen Volk“ wurde das Obst sonst zu Mus gekocht oder zu Fruchtsaft gemacht. Im Rheinland kannte man noch die Spezialität des „Apfelkrauts“ und das Gelee, während man in Schwaben die Birnen zu Most verarbeitete. In Norddeutschland wollte dieses Getränk, das man in anderen Gegenden auch aus Äpfeln herstellte, nicht so recht munden. Das Pflaumenmus (Latweg) ist dagegen in fast allen deutschen Landstrichen eine beliebte Art der Obstverwertung gewesen. Viebahn stellte Pflaumenmus in Thüringen, Hessen, in ganz Süddeutschland, am Rhein, in Sachsen und in Schlesien fest. Es fehlte nur in nördlichen Küstengegenden. Pflaumenmus wurde in dicken Steinkrügen eingemacht und sogar ins Ausland verschickt.

Bezeichnenderweise tauchte in den Arbeiterhaushaltsrechnungen das frische Obst so gut wie gar nicht auf. Natürlich waren außerhalb der Erntezeit die hohen Preise daran schuld. Eine Nürnberger Arbeiterfamilie hatte 1901 pro Tag nur 1 Pfg. dafür übrig.¹¹⁹ Bei den besser gestellten Unter- und Mittelschichten nahm der Obstverbrauch dann regelmäßig zu. Der geringe Obstverbrauch hatte freilich nicht nur ökonomische und technische Gründe: Zeitgenossen wiesen darauf hin, daß eine Bevölkerungsgruppe, die gewohnheitsmäßig viel Alkohol konsumiert, ein geringes Bedürfnis nach zuckerhaltigen Früchten hat. Dazu kam die weit verbreitete Angst vor Krankheitserregern, vor allem den Würmern.¹²⁰ Gerade durch ungewaschenes Obst ist häufig Typhus und Ruhr verbreitet worden.¹²¹ Erst später lernte man etwas über Bakterien und fing an, das Obst vor dem Genuß zu waschen. Wegen der Eigenproduktion und des Sammelns von Wildobst (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Holunderbeeren, Walderdbeeren usw.) läßt sich die Verbrauchsentwicklung besonders am Anfang schlecht übersehen. Johannes Conrad ermittelte für Berlin, daß sich der Obstkonsum zwischen 1780 und 1880 dort etwa vervierfachte.¹²² Aber der wahre Konsum dürfte früher etwas höher gelegen haben. Die ökonomische Langzeitreihe ergibt hier folgendes Bild:

¹¹⁹ Braun: Haushaltsrechnungen Nürnberger Arbeiter, S. 60.

¹²⁰ A. a. O., S. 7.

¹²¹ Hans Glatzel: Wandel der Ernährungsgewohnheiten, in: Der Volkswirt 14 (1960) (Beilage zu Heft Nr. 7) S. 7.

¹²² Conrad: Konsum an notwendigsten Nahrungsmitteln in Berlin, S. 122.

Tab. 19:
 Jährlicher Pro-Kopfverbrauch an Obst und Südfrüchten
 1850–1965 in kg

	1850	1860	1900	1910	1938	1950	1955	1959	1962	1965
Obst	15,1	17,4	43,4	38,2	21,0	67,3	47,2	52,3	65,5	59,2
Südfrüchte	0,3	0,3	1,9	3,2	5,5	8,2	15,5	22,9	22,1	25,3

Die Zahlenkurve zeigt eine starke Zunahme und bestätigt den Eindruck, den man beim Blick auf die Veränderung der Anbauflächen erhält. Das Obst ist in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erst zum wahren Volksnahrungsmittel geworden. Dabei muß freilich angenommen werden, daß das Frischobst nur eine geringe Rolle spielte. An der Steigerung des Südfrüchtekonsums hatten die sozialen Unterschichten vor dem 1. Weltkrieg so gut wie keinen Anteil: Zitronen, Apfelsinen, Bananen, Pampelmusen usw. galten als hohe Luxusgegenstände und fast als Zeichen von Verschwendung. Die Veränderung der Obstverzehrsgewohnheiten bis zur Gegenwart kann nur mit dem Begriff revolutionär bezeichnet werden: 1965 bestand nämlich die Hälfte des verzehrten Obstes aus Südfrüchten, während im Jahre 1900 diese nur 2 v. H. ausmachten. Insgesamt wurde hier die gewaltigste Konsumsteigerung bei einem einzelnen Nahrungsmittel erzielt. Der Anstieg des Südfrüchteverzehr, der sich seit 1950 vervierfachte, hält immer noch an.

Im Gegensatz zu Obst und Gemüse nahmen die tierischen Fette natürlich in den Arbeiterhaushaltsrechnungen einen breiten Raum ein, wurden doch hierfür 12–14 v. H. aller Nahrungsausgaben geleistet. Wie beim Fleisch war ein erhöhter Fettverbrauch ein Zeichen gehobener Lebensführung.¹²³ Außer der Koch- und Faßbutter, die meist als „zweite Qualität“ bezeichnet wurde, spielten Margarine, Öl, Talg und Schweineschmalz eine große Rolle. Butter war bei weitem das teuerste tierische Fett, weshalb die Ausgaben mit steigender Familiengröße und sinkendem Einkommen abzunehmen pflegten. Schon lange vor dem Aufkommen der modernen Ernährungsphysiologie war in volkstümlicher Umschreibung bekannt, daß das tierische Eiweiß für die Erhaltung der körperlichen Leistungskraft eine wichtige Rolle spielt. Man wusste noch nichts von Kalorien, Wärmebildung und Erhaltung des Körperfetts, aber es war ein weit verbreiteter Erfahrungssatz, daß man bei schwerer körperlicher Arbeit reichlicher

¹²³ Brutzer: Verteuerung der Lebensmittel für den Berliner Haushalt, S. 40 (Tabellen XXVII, XXIX und XXXIX).

Fettzufuhr bedarf. Bei den niedrigen Einkommensgruppen überwogen die Ausgaben für andere tierische Fette regelmäßig die für Butter.

Führt man sich vor Augen, daß nach heutigen Ernährungssollsätzen der erwachsene Mensch 95 g Fett zu sich nehmen soll, dann stellt man fest, daß in den meisten Haushaltsrechnungen dieser Satz nicht erreicht worden zu sein scheint. Die Fettzufuhr war vor allem bei den Frauen und Kindern ungenügend, selbst wenn man in Rechnung stellt, daß besonders fettes Fleisch und fette Wurst gekauft wurde und manches indirekte Fett in der täglichen Nahrung noch enthalten war. Der generelle Fettmangel wird in den Untersuchungen von den sachverständigen Kennern der Nahrung immer wieder einhellig festgestellt.¹²⁴ Alle Preissteigerungen mußten die Haushalte hier besonders hart treffen. Bei einem Preisvergleich zeigt sich freilich, daß sich Margarine und Schweineschmalz erheblich weniger verteuerten als die durch Agrarzölle geschützte Butter. Offensichtlich wirkte sich hier der starke Anstieg des Schweinefleischkonsums und der starke Konkurrenzkampf der Margarineindustrie, die vom mächtigen „Bund der Landwirte“ heftig bekämpft wurde und keinerlei Zoll- und Steuerpräferenzen genoß, auf den kleinen Verbraucher günstig aus. Bei steigenden Butterpreisen bestand daher immer die Möglichkeit, auf diese Ersatzfette auszuweichen. Insgesamt stieg der Butterpreis zwischen 1900 und 1912 in repräsentativen deutschen Großstädten zwischen 10 und 20 v. H., während sich Margarine nur um rd. 2,4 v. H. und Schweineschmalz um 3 v. H. verteuerten.¹²⁵ Stellt man den Reallohnanstieg dabei in Rechnung, dann gibt es keinen Zweifel, daß sich im Laufe der Zeit mehr und mehr Teile der Unterschichten auch tierisches Fett täglich leisten konnten.

Eier spielten wegen des relativ hohen Preises im Arbeiterhaushalt um 1900 nur eine untergeordnete Rolle. Eine Berliner Haushaltsrechnung errechnete 25–35 M pro Jahr Ausgaben für eine vierköpfige Familie. Bei einem Preis von rd. 8 Pfg. pro Stück wären das 91 Eier pro Person im Jahr oder ein bis zwei Eier in der Woche gewesen.¹²⁶ Als Durchschnittskonsum bei den sozialen Unterschichten war dies sicherlich zu hoch gegriffen, da der Reichsdurchschnitt 1900 bei 1,7 Eiern pro Woche und Kopf lag. Eier machten unter dem Schutz der Agrarzölle ebenfalls einen tüchtigen Preisanstieg von rd. 50 v. H. mit und waren wie üblich besonders in den

¹²⁴ Most: Verteuerung der Lebensmittel in Düsseldorf, S. 40. — Braun: Haushaltsrechnungen Nürnberger Arbeiter, S. 52, 48, 65 und 71f.

¹²⁵ Busch: Preisbewegungen und Kosten der Lebenshaltung in Frankfurt/M., S. 108. — Gohr: Verteuerung der Lebensmittel in Königsberg, S. 398. — Neißer: Preisbewegungen und Haushaltskosten in Breslau, S. 447. — Katz: Kosten der Lebenshaltung in der Stadt Hannover, S. 177.

¹²⁶ Brutzer: Verteuerung der Lebensmittel in Berlin, S. 41.

Wintermonaten teuer. Der Verbrauch von Eiern ist gegenüber der Zeit vor dem ersten Weltkrieg um mehr als das Doppelte gestiegen. Wurden damals rd. 100 St. jährlich verbraucht, so sind es heute rd. 225 Stück.

Auch der Milchkonsum ist weit hinter dem heute gewünschten Ausmaß zurückgeblieben. Dafür gibt es eine ganze Reihe von Gründen. Zunächst einmal war der Milchertrag pro Kuh noch außerordentlich niedrig gegenüber heute. Der Statistiker Viebahn schätzt, daß eine Milchkuh in Preußen 1868 zwischen 1300–1400 Quart, also 1625–1750 kg Milch gegeben hat.¹²⁷ Daraus läßt sich eine Prokopffproduktion von 321 Quart (rd. 400 kg) und ein Prokopfverbrauch von 164 Quart (205 kg) im Jahr errechnen. Die Wirtschaftsstatistik nimmt heute einen Jahresprokopfverbrauch von 295,6 kg für die Periode 1865–1869 an. Aber darin sind auch alle anderen Milchprodukte wie Butter, Käse und Quark einbegriffen. Der reine Trinkmilchkonsum läßt sich im späten 19. Jahrhundert nur schwer schätzen, vermutlich war er sehr niedrig. Der sehr sachverständige Münchner Mediziner Johannes Ranke meinte, die Arbeiterschaft hätte vor 1870 nur „geringste Mengen Milch“ zu sich genommen.¹²⁸ Diese Angabe läßt sich von den verschiedensten Seiten her bestätigen. So enthielt die Verpflegung der 1870/71 in Frankreich stationierten deutschen Truppen, die ausdrücklich als reichlich und „mustergültig gemischt“ bezeichnet wurde, zwar 750 g Fleisch und Speck und einen halben Liter Wein oder einen Liter Bier pro Tag, aber bezeichnenderweise keinen Tropfen Milch. Offenbar war selbst höchsten Regierungskreisen der Wert der Milch für die Ernährung noch nicht bekannt. Im Jahre 1871 veröffentlichte Benno Martiny ein erstes umfassendes Werk über dieses Nahrungsmittel: „Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwertung“. Der Verfasser interessierte sich freilich nur für die naturwissenschaftlichen und ökonomisch-technischen Aspekte in diesem Zusammenhang, der Konsum blieb außerhalb seiner Betrachtung. Im gleichen Jahr brachte er in Danzig die erste Ausgabe seiner „Milchzeitung“ heraus und gründete 1874 anlässlich einer internationalen Landwirtschaftsausstellung einen ersten „Milchwirtschaftlichen Verein“, dem auch Kaiser Wilhelm I. als förderndes Mitglied beitrug.¹²⁹

¹²⁷ Viebahn: Statistik, Bd. 2, S. 508.

¹²⁸ Ranke: Ernährung des Menschen, S. 237.

¹²⁹ Vgl. zur Geschichte der Milchwirtschaft und des Milchkonsums allgemein u. a. J. von Schreiber: Die Milchwirtschaft im Innern großer Städte und deren nächster Umgebung, Prag 1847. – Benno Martiny: Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwertung, 2 Bde., Danzig 1881. – C. Graf von Belrupt: Die internationale Molkereiausstellung in Hamburg 1877 und ihre Beziehungen zum gesamten Molkereiwesen, Bremen 1878. – F. Baumeister: Milch und Molkereiprodukte, Wien–Pest–Leipzig 1895. – W. Kirchner: Handbuch der Milchwirtschaft, 4. Aufl. Berlin 1898. – F. Stohmann: Die Milch und Molkereiprodukte, Braunschweig 1898. – W. Fleischmann: Lehrbuch der Milchwirtschaft, Berlin 1893 (3. Aufl. Leipzig 1901). – Ders.: Art. Milch und

Nun erst begann das Zeitalter des massenhaften Milchkonsums, das aber noch vielerlei traditionelle Vorurteile hinwegzuräumen hatte.

Die Preise für Milch zeigten lange Zeit eine besonders feste und einheitliche Gestaltung. Sie veränderten sich im Vergleich mit anderen Nahrungsmitteln nur unwesentlich. Dies lag einesteils an der von saisonalen Einflüssen ziemlich unabhängigen Produktion und dem Aufbau einer städtischen Milchversorgung im großen Zuschnitt wie auch andernteils an der gleichbleibenden Nachfrage. Milch diente auch zur Substitution anderer Getränke und umgekehrt. Durch die geringe Preiselastizität wurden einkommensschwache Haushalte natürlich relativ mehr belastet. Mit dem Aufbau der Großmeiereien und Molkereien zur Versorgung der industriellen Großstädte stieg wahrscheinlich auch der Konsum stark an. Nach der Jahrhundertwende wurde in Berlin bei minderbemittelten Familien bereits ein Jahreskonsum von 400–500 l ermittelt, wofür in den Haushaltsrechnungen 70–110 M angesetzt wurden. In Königsberg dagegen betrug trotz der ländlichen Umgebung der Verbrauch 1903 aber nur 102,1 l und 1912 109,3 l, was eine tägliche Menge von 0,28 l bzw. 0,29 l pro Familie bedeutete. Offensichtlich war der Konsum sehr unterschiedlich, in den Städten höher als auf dem Lande.

Auch die Ausgaben für Käse zeigen in den Haushaltsrechnungen starke Schwankungen, die mit regional-geschmacklichen wie ökonomischen Gründen zusammenhingen. Zeitgenössische Statistiken behaupteten, der Käseverzehr sei in Preußen besonders hoch gewesen, weil es dort viele Molkereien und Käsereien gegeben habe. Ganz sicher wurde der Verzehr auch vom Aufbau einer neuen rationellen Großmilchwirtschaft beeinflusst, aber auf der anderen Seite war gerade der Käse ein uraltes Volksnahrungsmittel. Landschaftliche Eigenheiten in der Herstellung behielten auch im Zeitalter der beginnenden Industrialisierung und Verstädterung noch ihre Gültigkeit. Die aufkommende Industrie versuchte ganz im Gegenteil, sich den vorhandenen Geschmacksrichtungen anzupassen. Die einzelnen Käsesorten machten relativ unabhängig von ihrem Fettgehalt ganz verschiedene Preissteigerungen mit. So stieg z. B. in Hannover zwischen 1890 und 1912 der Tilsiter Käse nur um 10,3 v. H., der Schweizer Käse um 46 v. H., der

Molkereiprodukte, in: Handwörterbuch d. Staatswissenschaften (3. Aufl. 1910) S. 699ff. – C. O. Jensen: Grundriß der Milchkunde und Milchhygiene, Stuttgart 1903. – C. Meinert: Die Milchversorgung von Hamburg und Nachbarstädten (Hamburg, Altona, Wandsbek), in: Schriften d. Vereins für Socialpolitik 140, 2: Die Milchversorgung norddeutscher Städte und Industriegebiete (München–Leipzig 1914). – A. Oeser: Die Milchversorgung von zehn Städten der Provinz Westfalen, in: ebd. – Georg Berg: Die Milchversorgung der Stadt Karlsruhe, in: ebd. – Milchwirtschaftlicher Verein im Allgäu (Hrsg.): Geschichte der Allgäuer Milchwirtschaft (100 Jahre Allgäuer Milch im Dienste der Ernährung), Kempten 1955. – Ulrich Neuhaus: Des Lebens weiße Quellen (Das Buch von der Milch), Berlin 1954.

beliebte heimische Harzer Käse aber um 117 v. H.¹³⁰ Verbrauchsmessungen sind im späten 19. Jahrhundert wegen der vielen höchst unterschiedlichen Sorten sehr schwierig, zumal der Käse nicht nach Gewicht, sondern nach vorgeschnittenen fertigen Stücken verkauft wurde. Für den gleichen Preis konnte man je nach dem Ort ganz unterschiedliche Mengen erstehen. Insgesamt dürfte natürlich bei den Unterschichten Magerkäse dominiert haben. Quark und dicke Milch spielten sicherlich eine Rolle, doch läßt sich der Verbrauch vor 1935 nur annähernd schätzen. Will man den Verzehr von Fetten, Milch und Milchprodukten quantifizieren, dann ergibt sich folgendes Bild:

Tab. 20:
Jährlicher Pro-Kopfverbrauch von Margarine,
Speiseöl und sonstigen Fetten sowie von Milch und Milchprodukten
1850–1965 in kg

	1850	1860	1900	1910	1938	1950	1955	1959	1962	1965
Margarine, Speiseöl u. sonstige Fette	4,6	4,5	3,2	4,5	8,7	12,8	17,1	16,2	—	18,0
Butter	—	—	—	6,7	8,1	6,3	7,0	8,5	9,0	8,4
Trinkmilch	—	—	—	113,0	137,2	120,7	132,2	123,4	119,1	114,6
Kondens- milch	—	—	—	—	1,1	2,1	—	6,8	8,1	8,0
Käse	—	—	—	4,9	4,4	5,2	6,1	7,0	7,5	8,2
Milch und Milchpro- dukte	267,8	284,0	355,5	371,0	391,0	307,7	342,9	342,9	378,3	—

Wie die Tabelle zeigt, ist der Verbrauch von Voll-, Mager- und Buttermilch seit 1935/38 rückläufig, so daß wir heute etwa wieder den Stand der Jahrhundertwende erreicht haben. Ein Grund ist die Substitution der Trinkmilch durch die Kondensmilch, die zwar schon um die Mitte des 19. Jahrhunderts erfunden war, aber erst nach dem 2. Weltkrieg eine größere Rolle zu spielen begann. Beim Käse ist eine fortlaufende Verbrauchssteigerung festzustellen. Der Aufwärtstrend ist ein wichtiger Hinweis auf den

¹³⁰ Fischer: Lebensmittelpreise und Wohnungsmieten in Kiel, S. 151. — Katz: Kosten für Lebenshaltung in der Stadt Hannover, S. 177. — Gohr: Die Verteuerung der Lebensmittel in Königsberg, S. 399. — Braun: Haushaltsrechnungen Nürnberger Arbeiter, S. 64 (Tabellen XVIII und XXIII).

Wandel der Nahrungsgewohnheiten, der durch den höheren Lebensstandard ausgelöst wurde. Das Gewicht verlagerte sich vom Mager- auf den Halb- und Vollfettkäse. Die letzten Steigerungen des Käseverbrauchs dürften vor allem auf den Speisequark (Yoghurt) entfallen. Im Gesamtkonsum von 8,2 kg 1965 entfielen allein 3,4 kg auf industriell hergestellte Quarkspeisen. Um 1900 dürften höchstens 1 kg pro Kopf und Jahr gegessen worden sein. Während der Butterkonsum seit 1910 im ganzen erstaunlich stabil geblieben ist, verzeichneten die übrigen Fette, vor allem aber die Margarine, einen starken Anstieg, der sich inzwischen bei 9–10 kg pro Kopf und Jahr eingependelt hat. Vor dem 1. Weltkrieg wurden durchschnittlich nur 3 kg gegessen.

Abschließend soll noch ein kurzer Blick auf die sogenannten Genußmittel Kaffee, Tee, Kakao, Zucker, Gewürze und vor allem den Alkohol geworfen werden. Ihre Bedeutung ist bei den sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert sehr unterschiedlich gewesen.

Über die Geschichte des Kaffees ist vom kultur- und medizingeschichtlichen Standpunkt viel geschrieben worden.¹³¹ Dies darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, daß der reine Bohnenkaffee ein hoher Luxus war, den sich die Masse der Bevölkerung nur selten bei festlichen Anlässen oder in kleinsten Mengen mit Ersatzkaffeestoffen vermischt leisten konnte. Da man aber immer nur vom „Kaffee“ sprach, haben sich hier mancherlei Irrtümer und Legenden in die Literatur eingeschlichen. Verständlicherweise gehen auch die Konsumberechnungen stark auseinander. Die amtliche Statistik gibt folgendes Bild:

Tab. 21:
Jährlicher Pro-Kopfverbrauch an Bohnenkaffee 1850–1965 in kg

1850	1860	1900	1910	1938	1950	1955	1959	1962	1965
0,8	1,3	2,3	2,1	2,3	0,6	1,9	2,9	3,4	4,0

¹³¹ Carl Friedrich Wilhelm Dieterici: Der Volkswohlstand im preußischen Staate, Berlin 1864, S. 137 und 208. — Karl Biedermann: Deutschland im 18. Jahrhundert, Bd. 1, Leipzig 1854, S. 354. — Viebahn: Statistik, Bd. 2 S. 905. — Wolf Mueller: Bibliographie des Kaffees, des Kakaos, der Schokolade, des Tees und anderer Surrogate bis zum Jahre 1900, in: Bibliotheca bibliographica 20 (Bad Bocklet–Wien–Zürich–Florenz 1960). — Edith Heischkel-Artelt: Kaffee und Tee im Spiegel der medizinischen Literatur des 17. und 18. Jahrhunderts, in: Med.hist. J. 4 (1969), S. 250–60. — Gerhard Sohn, Kleine Kaffeekunde, o. O. 1964. — Gunther Franke: Nutzpflanzen der Tropen und Subtropen, Bd. 1, Leipzig 1967. — Alexander von Gleichen-Rußwurm: Das Kulturbild des 19. Jahrhunderts, in: Kultur- und Sittengeschichte aller Zeiten und Völker, Bd. 23, Wien–Hamburg–Zürich o. J., S. 474ff.

Da auf dem Kaffee schon früh eine Steuer lag, läßt sich der Verbrauch sogar bis ins 18. Jahrhundert zurückverfolgen. In Preußen wurden 1895 rd. 0,3 kg, 1804 = 0,34 kg, 1831 = 1,1 kg und 1842 = 1,3 kg konsumiert. Wenngleich solche Zahlen wegen des Schmuggels und der großen regionalen Abweichungen mit Vorsicht zu betrachten sind, so kann es doch keinen Zweifel daran geben, daß der eigentliche Aufschwung des Kaffeetrinkens erst im späten 19. Jahrhundert erfolgte. Alle Berichte, die von einem „Volksgetränk“ im 18. Jahrhundert sprechen, haben keinerlei historisch-reale Grundlage. Der mit der Landarbeiterfrage besonders gut vertraute Schriftsteller Heinrich Sohnrey meinte, erst im späten 19. Jahrhundert habe jedenfalls in Norddeutschland der Kaffee das berühmte Gläschen Schnaps beim Frühstück zu verdrängen begonnen. Er zitierte dazu den Oberförster Lange, Bismarcks Bevollmächtigten für Friedrichsruh, der im Jahre 1895 sagte: „Unsere Arbeiter haben dies Getränk liebgewonnen und verzichten seit seiner Einführung freiwillig auf den Genuß von Branntwein“.¹³² Auch der bekannte Agrarwissenschaftler August Skalweit hat in seinen Untersuchungen über die Ernährungslage vor dem 1. Weltkrieg ausdrücklich betont, daß Kaffee in reiner Form fast nur von den wohlhabenden Schichten getrunken wurde.¹³³ Eine Geschichte des Kaffees vom Standpunkt der Volksernährung ist bis zum Ende des 19. Jahrhunderts vor allem eine Geschichte der Kaffee-Ersatzmittel.

Angesichts des hohen Preises der echten Kaffeebohnen, die aus orientalischen und dann später aus überseeischen Ländern herbeigeschafft werden mußten, hatte frühzeitig eine Suche nach billigen Ersatzmitteln eingesetzt. 1770 hatten der Holzmindener Major von Heine und der Braunschweiger Hotelier Christian Gottlieb Förster, die 1769 eine Zichorienkaffeeabrik in Försters Wohnhaus eingerichtet hatten, Privilegien von der braunschweigischen Regierung erhalten, nachdem von Heine schon 1763 und unabhängig von ihm auch Förster die Regierung auf die Tatsache aufmerksam gemacht hatten, daß in der Gegend des Nordharzes die blaublütige, bis zu 1,25 m hoch werdende Zichorienpflanze (*Cichorium intybus*, auch Feldwegwart oder Sonnenwende genannt) von der dortigen Bevölkerung seit mehr als hundert Jahren zur Herstellung von Zichorienkaffee oder „deutschem Kaffee“ genutzt werde. Die lange, möhrenförmige, etwas bitter schmeckende und nach Lufttrocknung geruchslose Wurzel wurde unter Zusatz von Zuckerrüben, geringen Mengen von Speisefetten und kohlensaurem Alkali nach vorherigem Waschen zerklei-

¹³² Heinrich Sohnrey: Die Wohlfahrtspflege auf dem Lande, Berlin 1896, S. 205.

¹³³ August Skalweit: Die deutsche Kriegsernährungswirtschaft, Stuttgart 1927, S. 153. — Vgl. Fritz Bürstner: Kaffee-Ersatzmittel vor und während der Kriegszeit, Berlin 1918.

nernt, getrocknet, geröstet und dann zermahlen, wobei das Erzeugnis gelegentlich noch mit Wasser oder Wasserdampf behandelt wurde.¹³⁴ Wahrscheinlich ist diese Form des Kaffee-Ersatzes schon seit Mitte des 17. Jahrhunderts in ähnlicher Form produziert worden. Seit 1790 stellten Magdeburger und Braunschweiger Kaufleute den Zichorienkaffee in größeren Mengen für den Handel her, der dann bei der einsetzenden Kontinentalsperre mit der Abschneuerung von den Kolonien große Verbreitung fand. Auch aus dem Schrifttum ist der nun einsetzende Siegeszug des Kaffee-Ersatzes gut ablesbar.¹³⁵ 1862 wurden in Preußen allein mehr als 80 000 Zentner Zichorienkaffee im Wert von 4 Mill. Talern produziert.¹³⁶ Magdeburg war und blieb aber der Hauptlieferant des Rohstoffes für die vielen Zichorienkaffee Fabriken, von denen die größten ihren Sitz in Dresden und Bad Schandau hatten. Kleine Zentren der Zichorienproduktion blühten in Braunschweig, Schlesien und Württemberg. Belgien, Frankreich, Holland, Ungarn und Rußland schlossen sich diesem Zug zur „Cichorie“ an.¹³⁷ Ärmere Kreise tranken ihn unvermischt, die etwas besser gestellten Einkommensgruppen des Bürgertums mit echten Bohnen. Wie der Statistiker Viebahn um die Mitte des 19. Jahrhunderts nachwies, wurde das Zichorienwasser ziemlich unabhängig von den schwankenden Kaffeepreisen getrunken. Offenbar entsprach dieser Ersatzkaffee einer bestimmten Gewohnheit und Geschmacksrichtung. Auf jeden Fall war er nicht nur ein Notgetränk. Eine an sich naheliegende Substitution durch Milch fand z. B. kaum statt. Andere Kaffee-Ersatzstoffe waren Malzkaffee (ausschließlich aus Malz hergestelltes Rösterzeugnis), Roggenmalzkaffee (auch Kornmalzkaffee genannt), Weizenmalz-, Gersten-, Roggen- und Weizenkaffee (auch Kornkaffee genannt) sowie Eichel-, Feigen- und Erdmandel- (Erdnuß-) Kaffee. Manchmal wurden dem Weizenkaffee auch geröstete Erbsen zugesetzt. Um den Geschmack zu verbessern, stellte man allerhand Kaffeezusatzstoffe, Kaffee-Essenzen und Kaffeegewürze her. Sie bestanden in der Hauptsache aus gebranntem Zucker, zuckerhaltigen Säften, Melasse oder aus einer Mischung dieser Stoffe. Aus den verschiede-

¹³⁴ Walter Artelt: Das medizinische Braunschweig 1770, in: *Med.hist. J.* 1 (1966), S. 259. — Fries: *Praktische Anleitung zum Kaffeezichorienanbau*, o. O. 1886.

¹³⁵ J. L. Christ: *Nachtrag zum neuesten und besten deutschen Stellvertreter des indischen Kaffee's etc.*, Frankfurt/M. 1803. — J. Sedlacek: *Kurzgefaßter und auf praktische Erfahrung gegründeter Unterricht über den Anbau der Erdmandel und über den Gebrauch derselben statt Kaffees*, 3. Aufl. Leipzig 1810. — J. E. von Reider: *Beschreibung, Kultur und Gebrauch aller in Deutschland wildwachsenden und im Freien zu kultivierenden Gewürz- und Arzneipflanzen, der Kaffee- und Zucker-Surrogate etc.*, Augsburg 1838. — C. Q. Juch: *Deutschlands vorzüglichste Bedürfnisse des Auslandes und deren Surrogate*, Augsburg 1811.

¹³⁶ Viebahn: *Statistik*, Bd. 2, S. 505.

¹³⁷ Vgl. die *Firmenfestschrift: 100 Jahre Franckh 1828–1928*, o. O. [Stuttgart] o. J. [1928].

nen Kaffee-Ersatzstoffen und Kaffeezusätzen entstanden wiederum neue Mischfabrikate, die unter Umständen dann wieder mit echten Kaffeebohnen vermengt wurden, so daß eine reinliche Scheidung in Ur- und Ersatzprodukte kaum möglich ist. Wenn in den Haushaltsrechnungen vom „Kaffee“ die Rede ist, so konnten damit höchstverschiedene Erzeugnisse gemeint sein. Eine bahnbrechende Erfindung gelang der Dresdnerin Melitta Bentz im Jahre 1908, als sie einen alten Messingtopf durchlöcherte und ein Lössblatt ihres Sohnes darin einlegte. Ihr Mann nahm nun die Produktion von Kaffeefiltern auf, was bewirkte, daß heute 80 v. H. allen Kaffees nur noch gefiltert getrunken wird. Im Zuge der Reformhausbewegung und der neuen Diätetik unter dem Einfluß der modernen Ernährungsphysiologie wurde dann der berühmte Malzkaffee des katholischen Pfarrers Sebastian Kneipp populär. 1894 beschäftigten sich schon 64 Fabriken mit der Herstellung dieser einzigartigen Gerste-Malz-Mischung, die seitdem nicht mehr aus der deutschen Volksnahrung verschwunden ist. Franckhs und Kathreiners Malzkaffee, der „Gesundheitskaffee“ von Louis Wittich aus Köthen, Kaisers Schrotkaffee in Berlin und der „Haushaltungskaffee“ von Wilhelm Eppler aus Untertürkheim ahmten diesen Kneippischen Malzkaffee mehr oder weniger erfolgreich dann nach. Der Kaffee wurde auch zu Tafeln gepreßt, um das Brennen und Zermahlen zu sparen, womit vor allem die Großküchen und Gaststätten gewonnen wurden. Eine Hamburger Firma verarbeitete im Freihafen den aus Übersee kommenden Kaffee gleich in diese handliche Form. Auch flüssige Kaffeeauszüge (Kaffein), die nur noch mit heißem Wasser verdünnt zu werden brauchten, waren ein wichtiger industrieller Fortschritt in der Kaffeeherstellung. Der moderne Nescafé (Instant-Kaffee) hatte hier seinen ersten Vorläufer gefunden. Von Kaffein für 1,50 M konnte man vor dem 1. Weltkrieg schon 200 Tassen Kaffee herstellen. Große Arbeitermassen, wie sie etwa beim Bau des Nordostseekanals oder im Hamburger Hafen eingesetzt waren, konnten nun erstmals regelmäßig draußen Kaffee trinken. Auch die obersten Militärbehörden ließen ein besonderes Kaffein für die Truppe produzieren. In den Arbeiterhaushaltsrechnungen des späten 19. Jahrhunderts taucht nur der Begriff „Kaffee“ auf, doch war damit meistens ein Kaffeesurrogat gemeint. Je geringer das Einkommen und je größer die Familie, desto mehr Kaffee-Ersatz wurde getrunken. Der zwischen 10 und 30 v. H. sinkende Preis für den industriell nachgemachten Kaffee gibt eine gute Erklärung für den sich ausdehnenden Konsum.

Die Gewerbeaufsichtsbeamten waren in ihren Berichten oft der Meinung, Kartoffeln, Schnaps und Zichorienkaffee hätten in der Arbeiternahrung so etwas wie eine Einheit gebildet. Es erschien ihnen sonderbar, daß die unteren Sozialschichten dem Kaffeesurrogat den Vorzug vor der billigeren und gesünderen Milch gaben. Eine Erklärung fand man darin, daß der

„Kaffee“ helfe, die vielen Kartoffeln schneller zu verdauen.¹³⁸ Diese These ist nicht ganz von der Hand zu weisen. Auch die Kaffeesurrogate dienten wie der reine Bohnenkaffee als ein den Magensaft und das Nervensystem anreizendes Genußmittel. Die meisten einigermaßen medizinisch gebildeten Zeitgenossen sahen allerdings in dem Kaffee-Ersatz „ein diätetisches wie nationalökonomisches Unglück“. ¹³⁹ Er lieferte in ihren Augen für Millionen Menschen tagtäglich statt wertvoller Nährstoffe nur ein braunes Spülwasser. Das dafür ausgegebene Geld hätte ihrer Meinung nach besser in Milch- oder konsistenten Mehlsuppen angelegt werden können. Die Volksgewohnheit, die einfache und rasche Herstellung und vor allem aber der Wunsch nach einer wärmenden und anregenden Flüssigkeit, die nicht zu teuer war, erwiesen sich im Endeffekt aber als stärker. Wie die mehrfach erwähnten Nürnberger Haushaltsrechnungen aus Arbeiterfamilien zeigen, wurden um 1900 dort durchschnittlich 4 g Ersatzkaffee täglich pro Person getrunken. 1914 wurden 3,0 kg Ersatzkaffee pro Kopf und Jahr im Deutschen Reich ermittelt, während wie erwähnt nur 2,1 kg echter Bohnenkaffee verbraucht wurden.

Über Tee und Kakao kann schnell hinweggegangen werden, da beide Genußmittel in der Volksnahrung nur eine verschwindende Rolle spielten. In den Haushaltsrechnungen wurden sie zwar gelegentlich erwähnt, aber der reale Konsum war, nimmt man das teetrinkende Ostfriesland aus, ohne Belang. Die ältere Kulturgeschichte, die sich liebevoll mit der Geschichte des Tees und der Schokolade beschäftigt hat, hat die wahren Verbrauchsprobleme wie beim Kaffee nie recht gesehen. In Nürnberger Arbeiterhaushalten wurden beispielsweise für Tee nur ein Drittel der Ausgaben aufgewandt, die für Kaffeesurrogate ausgegeben wurden. Insgesamt waren dies damit nur 1/17 aller Getränkeausgaben. Immerhin waren die Teeausgaben in Nürnberg noch doppelt so hoch wie die für Kakao und Schokolade. Interessanterweise kostete ein Pfund Kakao der mittleren Sorte in Königsberg 1893 fast ebensoviel wie ein Pfund echter Bohnenkaffee.¹⁴⁰ Offenbar waren auch hier nicht nur Preis-, sondern auch Geschmacksüberlegungen im Spiel. Dies ist ein nicht unwichtiger Punkt, da die Kakaopreise wie die Kaffeepreise um 1900 eine generell sinkende Tendenz hatten. Interessant wäre in diesem Zusammenhang auch ein Einblick in die deutschen Teesorten (Pfefferminz, Lindenblüten, Salbei

¹³⁸ Fridolin Schuler: Über die Ernährung der Fabrikbevölkerung und ihre Mängel, Zürich 1883. — Ders.: Zur Alkoholfrage. Die Ernährungsweise der arbeitenden Klassen in der Schweiz und ihr Einfluß auf die Ausbreitung des Alkoholismus, Bern 1884, S. 25.

¹³⁹ Sonderegger: Vorposten der Gesundheitspflege, 4. Aufl. Berlin 1892.

¹⁴⁰ Gohr: Die Verteuerung der Lebensmittel in Königsberg, S. 402. — Vgl. Braun: Haushaltsrechnungen Nürnberger Arbeiter, S. 60 und 67.

usw.). Leider fehlen darüber jegliche Angaben. Offenbar wurden diese Getränke mehr den Heil- als den Genußmitteln zugerechnet.

Eine äußerst wichtige Funktion beim Wandel der Nahrungsgewohnheiten in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts spielte der Zucker, dessen Produktions- wie Konsumtionsgeschichte Edmund O. von Lippmann bereits 1890 in einer bis heute vorbildlichen Form aufklärte.¹⁴¹ Aus den von ihm zusammengetragenen Zuckerpreisen läßt sich entnehmen, daß die unteren Sozialschichten in früheren Jahrhunderten den aus den Kolonien kommenden teuren Rohrzucker kaum anrührten. Dieser war wie alle tropischen und subtropischen Erzeugnisse ein Luxusprodukt, das für den täglichen Verzehr nicht in Frage kam. Der Honig mußte wie seit altersher in geringem Umfang das Süßen der Speisen übernehmen. Auch die während der napoleonischen Kontinental Sperre einsetzende Rübenzuckerproduktion ist zunächst für die Volksernährung noch ohne große Bedeutung geblieben. Da der geringe Lebensstandard noch keinen vollständigen Übergang zum Zucker erlaubte, griff man zu einem billigen Abfallprodukt. Der nicht mehr kristallisierungsfähige Sirup, der sowohl bei der Rohr- wie Rübenzuckerproduktion als „lästiges Nebenprodukt“ anfiel, mußte bis weit über die Mitte des 19. Jahrhunderts als Substitution dienen. Der Sirup ist, überspitzt formuliert, der erste Schritt ins Zeitalter des Zuckers gewesen. Im linksrheinischen Gebiet, wo sich unter Förderung Napoleons I. der Zuckerrübenanbau besonders breitgemacht hatte, spielte das „Rübenkraut“ als Zuckerersatz eine beträchtliche Rolle, da es bis zu 60 v. H. billiger als der Zucker war.¹⁴² Im Bericht der Kölner Handelskammer von 1863 wurde der Sirup in Verbindung mit dem Brot als ein Hauptnahrungsmittel der ärmeren Bevölkerung bezeichnet. Um diese Zeit gab es in der gesamten preußischen Rheinprovinz über 300 Rübenkrautfabriken. Allein in der Nähe Kölns wurden 1863 rd. 4 000 Zentner Rübenkraut in Fässern produziert und 16 000 Zentner aus den umliegenden Gegenden herbeigeführt. Die Produktionsziffern haben dann zwischen 1865 und 1880 zwischen 15 000 und 22 000 Zentnern pro Jahr in den preußischen Rheinlanden geschwankt. Große Mengen wurden davon in die benachbarten deutschen Bundesstaaten und sogar ins westliche Ausland ausgeführt. Erst mit steigendem Reallohnanstieg ging dieser florierende Gewerbebezweig ein, um nach 1945 noch einmal für kurze Zeit ein kurzes Come back zu feiern.

¹⁴¹ Edmund O. von Lippmann: Geschichte des Zuckers, Leipzig 1890.

¹⁴² Josef Zentis: Die rheinische Rübenkrauterzeugung, rer. pol. Diss. [Masch.] Köln 1922. – Vgl. Hermann Kellenbenz: Die Zuckerwirtschaft im Kölner Raum von der napoleonischen Zeit bis zur Reichsgründung, Köln 1966.

Der Zuckerkonsum kann wegen der relativ früh erlassenen Zuckersteuer im 19. Jahrhundert gut verfolgt werden. Aus den verschiedenen Statistiken ergibt sich folgende Steigerung (ohne Sirup und Melasse):

Tab. 22:
Jährlicher Pro-Kopfverbrauch an Zucker 1850–1965 in kg

1850	1860	1900	1910	1938	1950	1955	1959	1962	1965
2,1	3,1	12,6	17,8	25,0	30,8	29,7	30,7	30,7	32,2

Ganz allgemein läßt sich sagen, daß sich der Zuckerkonsum in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts fast verzehnfachte, wobei der eigentliche Aufschwung erst Mitte der achtziger Jahre erfolgte. Wie groß der Aufschwung gewesen ist, zeigt sich daran, daß 1780 in der preußischen Hauptstadt Berlin nicht mehr als 0,5 kg pro Kopf und Jahr konsumiert wurden.¹⁴³ Wie die Produktion, so ist natürlich auch die Konsumtion nicht gleichmäßig verlaufen. Not- und Kriegsjahre, Mißernten und Wirtschaftskrisen haben die Aufwärtsentwicklung zuweilen nicht unerheblich gedämpft. Dennoch ist der riesenhafte Anstieg unübersehbar, zu dem vor allem die stark fallenden Zuckerpreise beitrugen. Wie Wilhelm Abel in seinen verdienstvollen agrar- und preisgeschichtlichen Untersuchungen gezeigt hat, gehört der Zucker zu den wenigen Nahrungsmitteln in Deutschland, die zwischen 1792 und 1913 im Durchschnittspreis tendenziell immer billiger geworden sind.¹⁴⁴ Die fallenden Preise hingen natürlich mit dem Aufbau einer nationalen Zuckerrübenindustrie zusammen, die es nach und nach fertig brachte, die unbeliebte braune Färbung des Rübenzuckers verschwinden zu lassen. Nun wandten sich auch Bäckerei und andere Gewerbe dem deutschen Zucker zu, nachdem sie lange noch dem weißen Rohrzucker der „Zuckerbäcker“ den Vorzug gegeben hatten.

¹⁴³ Die ältere preußische Zuckerstatistik findet sich bei Dieterici: Volkswohlstand, S. 17. – Ernst Engel: Zur statistischen Ermittlung der Consumption pro Kopf der Bevölkerung im Preußischen Staate, in: Zschr. d. Kgl. Preußischen Statistischen Bureaus 4 (1864), S. 128–135. – Ernst Glanz: Die Statistik des Zuckers im Deutschen Reiche seit Einführung der Zuckersteuer, in: Beil. im Aprilheft d. Vereins d. deutschen Zuckerindustrie, Leipzig 1900. – Lippmann: Geschichte des Zuckers, S. IV. – Statistisches Jb. für das Deutsche Reich, Bd. 23 (1914). Vgl. als zusammenfassende Studie Hans J. Teuteberg: Zuckerwirtschaft und Zuckerkonsum im historischen Rückblick, in: Zucker Zschr. für Zuckerindustrie u. Zuckerrübenanbau 27 (1974), H. 9, S. 484–88.

¹⁴⁴ Abel: Agrarkrisen und Agrarkonjunktur, S. 245.

Für den Arbeiterhaushalt bekam der Zucker in mehrfacher Hinsicht eine besondere Bedeutung. Da der wünschenswerten täglichen Kalorienzufuhr in Form von Eiweiß und Fetten durch die Preise bestimmte Grenzen gesetzt waren, bot sich der hochwertige reine Kalienträger Zucker als willkommener Ausgleich an. Auf eine ökonomische Weise konnte hier das Nahrungsdefizit ausgeglichen werden. Wenngleich sich die meisten Verbraucher über diesen Zusammenhang nicht völlig klar waren, so kann doch an dem Substitutionscharakter des Zuckers im Nahrungsbudget nicht gezweifelt werden. Dazu kam, daß Zucker und Zuckerwerk zu den stimulierenden Genußmitteln gehörten, die im langen Arbeitstag willkommene Unterbrechungen brachten. Die Sucht der Arbeiter nach Kaffee und Leckereien ist mehrfach von den Zeitgenossen bezeugt worden. Der Zucker hatte damit über die Ernährung hinausgehend eine „Zeitötterfunktion“. Zuweilen scheinen die Ausgaben für Zucker bis zu einer bestimmten Familiengröße angestiegen zu sein, um danach wieder abzunehmen, wie die nachfolgende Zusammenstellung beweist:

Tab. 23:
Der Zuckerverbrauch in Nürnberger Arbeiterfamilien 1900

Zahl der Familienmitglieder	kg Zucker pro Kopf
2	8,36
3	11,75
4	12,91
5	18,10
6	7,43
7	6,27
8	10,95
10	5,98

Der Zucker war um 1900 anscheinend kein Luxusartikel mehr, denn der Konsum einer vierköpfigen Arbeiterfamilie entsprach hier ziemlich genau dem durchschnittlichen Jahresprokopfkonzum. Nur die einkommensschwächsten Familien wichen hier noch ab, während andere aber zum Teil erheblich darüber lagen. Das revolutionäre Eindringen des Zuckers in die deutsche Volksnahrung läßt sich aber auch an den Produktionsziffern ablesen. Zwischen 1836 und 1865 stieg in Preußen die erzeugte Rohzucker menge von 14 000 dz auf 1,86 Mill. dz und von 1870 bis 1913 im Deutschen Reich von 2,63 Mill. dz auf 24,21 Mill. dz (!).¹⁴⁵ Diese steile Aufwärtsentwicklung hing u. a. mit der zunehmenden Ausbeute der

¹⁴⁵ Engel: Zur statistischen Ermittlung. — Lippmann, Geschichte des Zuckers, S. IV.

Zuckerrübe, der fortschreitenden Mechanisierung und Rationalisierung der Zuckerfabriken, deren Anzahl sich zwischen 1836 und 1900 vervierfachte, sowie dem Ausbau des Eisenbahnnetzes zusammen, der den Einzugsbereich der Verarbeitungsstätten erheblich vergrößerte. Mit neuen Düngungsmethoden konnten die Anbaugebiete vergrößert und vor allem die ostelbischen Gebiete für den Zuckerrübenanbau voll erschlossen werden. Als die umfangreichen billigen amerikanischen Getreideeinfuhren auf den deutschen Markt drückten und einen Sturz der Getreidepreise auslösten, stellten viele Landwirte kurz entschlossen vom Getreide- auf den Zuckerrübenanbau um, zumal dies noch durch staatliche Subventionen gefördert wurde. Erst beim Übergang zu den landwirtschaftlichen Schutzzöllen nahm dieser Druck wieder ab. Aber trotz sinkender Zuckerpreise war der Zuckerrübenanbau weiterhin lohnend: Die sinkenden Produktionskosten wurden von einer rasch steigenden Nachfrage begleitet. Die Eingliederung des Zuckers in die Volksnahrung ist also agrartechnisch, handelspolitisch und ernährungsphysiologisch wie soziokulturell gut interpretierbar. Der höhere Zuckerkonsum läuft mit der Industrialisierung und Verstädterung parallel und kann als ein typisches Kennzeichen des neuen Zeitalters angesehen werden. Der Verbrauch ist seit 1900 weiterhin ständig steigend. Heute ist Zucker, da er ein reiner Träger von Kalorien ohne weitere Nährstoffe ist, zusammen mit dem Fett zur Gefahr geworden. Der übermäßige Genuß wird als Fehlernährung bezeichnet.

Beim Studium der Ernährungsbudgets taucht natürlich auch der Gedanke auf, die betreffenden Familien hätten ihre tägliche Energie in Form von Kalorien ökonomischer erwerben können. Vor allem fällt der starke Alkohol- und Tabakkonsum auf, der den verfügbaren Ausgabenspielraum hoch belastete und den Bezug zusätzlicher hochwertiger Nahrungsmittel verhinderte. Es hat den Anschein, als seien die Ausgaben für diese beiden Genußmittel relativ um so höher gewesen, je geringer das Einkommen war. Zum Thema Alkoholismus und soziale Frage gibt es eine große Literatur, ein Teil der Haushalts- und Ernährungsforschung des späten 19. Jahrhunderts hat sich gerade an diesem Thema entzündet. Henriette Fürth als eine der besten Kennerinnen der täglichen Daseinszustände vor dem 1. Weltkrieg meinte dazu: „Es kann keinem Zweifel unterliegen, . . . daß neben schlechter Gewöhnung das Handinhandgehen von unverhältnismäßigem Alkoholverbrauch und kleinsten Einkommen in erster Linie der Unwirtschaftlichkeit und ungenügenden Schulung der Ehefrauen geschuldet wird. Hinzu kommt die irrije Auffassung, die das durch den Alkohol hervorgerufene Gefühl der Wärme und Sättigung mit Ernährung verwechselt, die durch die Erwerbstätigkeit der Frauen bedingte Vernachlässigung des Hauswesens und besonders der Küchenführung.“¹⁴⁶ Nach den Feststel-

¹⁴⁶ Fürth: Der Haushalt vor und nach dem Kriege.

lungen des „Vereins gegen den Mißbrauch geistiger Getränke“ war die Trunksucht kein Charakteristikum des städtischen Lohnarbeiters, sie war auch auf dem Lande weit verbreitet. Die dörfliche Langeweile, die Feldarbeit bei Wind und Wetter sowie schwere Kost führten dazu, daß dort im ganzen mehr und vor allem schärfer getrunken wurde. Der eigentliche Säufer wurde überall verspottet, da er der Gemeinde zur Last fiel. Die vielfach bezeugten Dorfnarren waren oft mit Säufnern oder Säuferkindern identisch. Trotz dieses lebendigen Anschauungsunterrichts wurde das Trinken aber nicht verachtet, es galt ganz im Gegenteil als ein Stück „Männlichkeit“. Der merkwürdige Zwiespalt in der Bewertung des Alkoholtrinkens geht, wie die Trinkriten zeigen, auf urdämonische und magische Vorstellungen in der frühen Menschheitsgeschichte zurück. Die mit dem Kartoffelschnaps aufkommende Mäßigkeitsbewegung in den dreißiger und vierziger Jahren des 19. Jahrhunderts, die Pfarrer, Lehrer und Gutsbesitzer als Anführer hatte und ganze Dörfer zur Enthaltamskeit antrieb, brachte es aber in Deutschland nicht zu einem solchem Umfang wie in Skandinavien oder England. Spätere Wellen der Mäßigkeitsbewegung gingen dann vor allem von den Städten aus. Eine gute Quelle für die Trunksucht sind die Berichte der Landärzte, die regelmäßig zwischen Trinkern und Nichttrinkern unterschieden, wenn sie an ein Sterbebett gerufen wurden. Viele Männer starben im besten Alter infolge zu hohen Alkoholgenusses. Max von Pettenkofer schuf in den achtziger Jahren am Starnberger See den ersten ländlichen „Verein gegen den Mißbrauch geistiger Getränke“. Viktor Böhmer, der bekannte Nationalökonom und Statistiker, veranstaltete als erster eine Enquête über das Trinken bei Arbeitern.¹⁴⁷ Seit 1815 hatte die um sich greifende Kartoffelbrennerei den Branntweinpreis so sinken lassen, daß der Schnaps zum täglichen Volksgetränk wurde. 1834 wurden in Preußen 50 Mill. Taler dafür ausgegeben – so viel wie der ganze Staat an Einnahmen erzielte. 1845 kam auf 100 Menschen eine öffentliche Schnaps-Verkaufsstelle, unter 40–50 Personen war ein notorischer Trinker. Erst 1909 senkte ein neues Branntweinsteuergesetz den jährlichen Schnapskonsum im Reich von 2,6 Mill. hl (1908/09) um 30 v. H. auf 1,8 Mill. hl (1909/10). Immerhin wurden 1909 noch 3,5 Mrd. Mark für Alkohol ausgegeben, für Heer und Flotte 1,6 Mrd. Mark, für die Sozialversicherung 0,86 Mrd. Mark und für Volksschulen nur 0,63 Mrd. Mark.

¹⁴⁷ E. von Grabowsky: Der Trunk auf dem Lande im Königreich Sachsen, Leipzig 1891. Vgl. zur deutschen Antialkoholbewegung neuerdings die Münsteraner Dissertation von Wolfgang R. Krabbe: Gesellschaftsveränderung durch Lebensreform. Strukturmerkmale einer sozialreformerischen Bewegung im Deutschland der Industrialisierungsperiode (= Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im 19. Jahrhundert, Bd. 9), Göttingen 1974, S. 37–47.

Ohne Zweifel haben die Alkoholausgaben einen unverhältnismäßig hohen Anteil der Nahrungsausgaben beansprucht. Solche Feststellungen bedürfen allerdings der Differenzierung und statistischen Nachprüfung. Eine Auswertung englischer Zahlen zwischen 1850 und 1925 zeigt, daß Bier und Branntwein, die 90 v. H. aller Alkoholausgaben ausmachten, im Jahrzehnt zwischen 1870 und 1880 ihr Maximum erreichten, um dann schnell abzusinken.¹⁴⁸ Im Jahr 1925 wurde nur noch die Hälfte des Branntweins von 1850 getrunken. Bier blieb dagegen konstant und fiel erst zum Schluß der Berichtszeit, was mit der Nachkriegszeit zusammenhängt. Die Alkoholausgaben im Rahmen der Gesamtausgaben für die Lebenshaltung machten auf der Spitze des Alkoholkonsums 1876 15 v. H. aus, 1914 aber nur noch 8,5 v. H. Alle zeitgenössischen Schätzungen über den Umfang der Alkoholausgaben bei Arbeitern, die sich zwischen 30 v. H. und 75 v. H. bewegten, sind grundfalsch, weil man noch keine Übersicht über das Problem besaß. Auch in Deutschland, wo es noch an solchen Untersuchungen fehlt, werden die Alkoholausgaben vermutlich sehr viel geringer gewesen sein, als die Mäßigkeitsapostel annahmen. Der jährliche Bierkonsum ergibt folgendes interessante Bild:

Tab. 24:
Jährlicher Pro-Kopfverbrauch an Bier 1850–1965 in l

1850	1860	1900	1910	1938	1950	1955	1959	1962	1965
41,2	45,0	118,8	99,3	68,5	41,3	79,2	102,2	137,0	164,0

Der Bierkonsum erreichte damit um 1900, was mit anderen Nahrungsmitteln auffällig korrespondiert, die Spitze vor dem 1. Weltkrieg. Der heutige Wohlstandskonsum (1969 = 178 l Bier) hat nichts mehr mit der sozialen Frage zu tun und kann außer Betracht bleiben. Wie schon ein flüchtiger Blick in die zeitgenössische Alkoholliteratur lehrt, ist dies ganze Problem mit mehr Emotion als Sachlichkeit diskutiert worden. Die von den Kirchen und anderen bürgerlichen Initiativen gesteuerten Mäßigkeitsvereine wollten den Alkohol gänzlich aus der Volksnahrung verbannen, da man in ihm einen „Menschheitsfluch“ sah. Dabei wurde aber übersehen, daß gerade das Bier seit der frühgermanischen Zeit ein tägliches Volksgetränk bildete und mehr zur Nahrung als zu den Genußmitteln gerechnet

¹⁴⁸ A. E. Dingle: Drink and Working Class Living Standards in Britain, 1870–1919, in: Economic History Review, 2nd ser., 25 (1972) S. 608–22.

wurde. Wassertrinken war auf dem Lande wie in den Städten vor dem Beginn der modernen Hygiene oftmals nicht ungefährlich. Auch fehlte es oft an Brunnen und Wasserleitungen. Die fehlende Wasserversorgung ist ein wichtiger Aspekt dieses Problems. Auch bei der Arbeit mangelte es meist an Trinkgelegenheiten. Um das Wasser schmackhafter zu machen, wurde es wie in der Bibel mit Essig, Hafer- oder Gerstenmehl sowie Honig oder Zucker versetzt. Diese Brühe wurde dann durch ein Tuch geseiht. Der russische Kwass, im Wasser gegorene Brotkrumen, geht auf gleiche Ursprünge zurück. Bier hat vielfältige Formen: Die Unterschichten tranken wochentags Leichtbiere wie Braunbier, Weizenbier, Hausbier, Füll-, Weiß- oder Schneiderbier. Erst im späten 19. Jahrhundert setzten sich mit den Großbrauereien die schweren Lagerbiere und das bayerische Bier durch. Auf jeden Fall war dieser Gerstensaft sehr viel gesünder als der schale Zichorienkaffee. Ein Glas Bier brachte es auf 200–400 Kalorien je nach der Stärke des Brauwertes. Der regelmäßige Biergenuß kompensierte ohne Zweifel gewisse Mängel der Ernährung. Wie hoch die wirklichen Ausgaben in den Arbeiterhaushalten waren, läßt sich nur äußerst schwer ermitteln. Bei der massiven obrigkeitlich geförderten Propaganda gegen die Trunksucht wurde der tatsächliche Alkoholkonsum in den Haushaltsrechnungen meistens verschleiert. In den Haushaltsrechnungen Nürnberger Arbeiter wurden bei den gesamten Getränkeausgaben in Höhe von 9,6 v. H. der Gesamtnahrungsausgaben allein 9,2 v. H. in Bier angelegt. Die Ausgaben für andere Getränke einschließlich des Branntweins nahmen danach nur 0,4 v. H. der Gesamtnahrungskosten ein. Aber das braucht, obwohl es erstaunlich nahe an die englischen Ziffern herankommt, noch nicht typisch für Deutschland zu sein. Regionale Besonderheiten spielten hier eine besondere Rolle. Nach der Reichsstatistik wurden bei minderbemittelten Familien nur 4,8 v. H. aller Gesamtnahrungsausgaben in Alkohol angelegt. Aber auch solche Angaben bedürften noch der Nachprüfung.

Die Quantifizierung ist deshalb so schwierig, weil das Alkoholtrinken, wie erwähnt, weit über den Bereich der täglichen Nahrung hinausreichte. Es war ein Ausweg aus trostloser Umgebung, die willkommene Unterbrechung eines langen Arbeitstages, machte die schwer verdauliche und wenig geruchs- und geschmacksanreizende Kost anziehender sowie bekömmlicher. Das Trinken diente aber vor allem der sozialen Berührung und Solidarisierung. Die Eck- und Stehbierkneipen in den Industrievierteln waren wie der Dorfkrug gesellschaftliche Kristallisationskerne und soziale Kommunikationszentren. Den Arbeitern fehlte es häufig an anderen Erholungs- und Freizeitmöglichkeiten. Die Gaststätten dienten überdies der Arbeitsvermittlung, waren Treffpunkte der frühen Arbeiterbewegung und erschienen gerade dem vom Lande kommenden jungen „Schlafgänger“, der sonst als Untermieter in der Wohnküche oder im Dachver-

schlag hauste, tagsüber als der einzig warme Aufenthaltsort. Durch das Anschreibesystem wurde der Arbeiter an seine „Stammkneipe“ gekettet. Das regelmäßige Trinken von Alkohol wirkte insofern unsozial, weil der männliche Ernährer allein von dieser Form der Kalorienzufuhr profitierte. Die Ausgabe ging eindeutig zu Lasten der schwächeren Glieder der Familie. Interessanterweise korreliert der Anstieg des Alkoholkonsums mit dem Reallohnanstieg im späten 19. Jahrhundert, so daß die Hypothese naheliegt, die sozialen Unterschichten seien mit dieser Hebung des Lebensstandards zunächst nicht ganz fertig geworden. Vielfach fehlte es sicher an Erfahrung, was man mit der neu verfügbaren Konsumspitze anfangen sollte. Man legte das Geld dort an, wo man auch früher scheinbar überschüssiges Einkommen hingebracht hatte: in der Gastwirtschaft. Der Sozialhistoriker wird in diesem Zusammenhang daran erinnern müssen, daß auch die Tradition des handwerklichen „Blauen Montags“ hier noch hineinspielte. Erst mit weiter steigenden Einkommen wurden dann neue Verwendungsmöglichkeiten erkannt und genutzt. Die Arbeiterbewegung und besonders die Gewerkschaften hatten hier eine große Aufgabe. Da die Ausgaben für Tabak, insbesondere für Zigaretten, nach der Jahrhundertwende stark anwuchsen, muß dieser Konsum mit der sinkenden Alkoholkurve in Beziehung gesetzt werden. Auch der Beginn des Zigarettenzeitalters hat so seine Spuren in der deutschen Volksnahrung hinterlassen.

IV.

Überblickt man abschließend die hier gegebene Darstellung der Ernährungsverhältnisse bei den sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert, dann lassen sich folgende generelle Thesen formulieren:

1. Das Problem des Hungers oder ernährungsphysiologisch gesprochen des Kalorienmangels wurde seit der Mitte des 19. Jahrhunderts in Deutschland definitiv überwunden. Jahrhundertelang immer wiederkehrende schwere Ernährungskrisen infolge von Mißernten, Viehseuchen, Kriegen oder anderen Versorgungsschwierigkeiten aufgrund wenig entwickelter extensiver Landwirtschaft und ungenügender Transportsysteme gehören seitdem endgültig der Vergangenheit an. Trotz einer in diesem Ausmaß vorher nicht beobachteten Bevölkerungsverdichtung konnte die Lebensmittelversorgung ganz entscheidend verbessert werden. Sowohl die Jahresprokopfstatistik wie die Haushaltsstichproben zeigen, daß insbesondere die sozialen Unterschichten um 1900 ernährungsmäßig wesentlich besser ausgestattet waren als ihre Vorfahren um 1800. Alle pessimistischen Thesen früherer Sozialkritik, die eine tendenziell fortschreitende Unterkonsumtion und Verschlechterung der Nahrungssituation insbesondere bei den städtischen Lohnarbeitern behaupteten, lassen sich historisch-

statistisch nicht verifizieren. Die ökonomischen Langzeitreihen zeigen vielmehr einen deutlichen Aufwärtstrend, der mit dem übrigen Industrialisierungsgeschehen ziemlich synchron verläuft. Nach neuesten Berechnungen hat sich die tägliche Kalorienzufuhr im deutschen Volk seit 1913 nicht mehr wesentlich verändert.¹⁴⁹ Es ist daher nicht abwegig, das späte 19. Jahrhundert als eine „Periode der Nahrungsrevolution“ zu bezeichnen.

2. Für die endgültige Sicherstellung der Volksnahrung sprechen viele Indizien. So läßt sich ein deutlicher Rückgang der Nahrungskosten im Rahmen der Gesamtlebenshaltungskosten in den Arbeiterbudgets nachweisen. Das Engelsehe Gesetz, wonach bei steigenden Einkommen tendenziell immer weniger für die Nahrung verausgabt wird, findet sich immer wieder bestätigt. Weniger Einkommen für die tägliche Kost wird erfahrungsgemäß aber erst dann verausgabt, wenn diese sich quantitativ wie qualitativ verbessert hat. Vor allem ist der Anteil an tierischen Nahrungsmitteln mit höheren Nährwerten im täglichen Nahrungsbudget der sozialen Unterschichten erkennbar angewachsen.

3. Die Analyse aller wichtigen Lebensmittel zeigt, wie die Verbesserung der Ernährung im einzelnen verlaufen ist. So stieg der Jahresprokopfverbrauch für Fleisch seit Mitte der fünfziger Jahre stark an. Um 1900 wurde etwa doppelt soviel Fleisch verzehrt wie um 1800. Schon im Jahre 1907 wurde der Stand des Jahres 1959/60 erreicht. Dieser gewaltige Anstieg ist nur vom Massenkonsum her erklärbar, zumal ein Übergang vom teuren Rind- zum billigeren Schweinefleisch erfolgte. Städtische Arbeiter verzehrten im ganzen mehr Fleisch als die Landbewohner, was nicht mit der Wohnform, sondern dem Lebensstandard zusammenhängt. Die Konsumtion von Fisch verdreifachte sich sogar zwischen 1850 und 1900, um sich dann später auf einem etwa gleichbleibenden Niveau einzupendeln. Eine Erklärung für diesen Trend liegt darin, daß der frische Seefisch mit Hilfe neuer Fang-, Verkehrs- und Konservierungsformen erstmals im großen Stil den binnenländischen Markt eroberte. Die moderne Fischindustrie erwies sich hier als ein großer Schrittmacher. Der Roggenbrotverzehr überschritt schon 1875 seinen Höhepunkt, um danach tendenziell immer schneller abzusinken. Weizenbrot und Weizenmehl nahmen dagegen im Verbrauch zu, um erst in der allerjüngsten Gegenwart wieder abzunehmen. Auch der Gebrauch der Speisekartoffel zeigt nach einem Maximum in der Periode 1900/04 eine starke Abnahme, ebenso wie die wenig geschätzten und schwer verdaulichen Hülsenfrüchte.

Noch interessanter ist die sprunghafte Zunahme des Verzehrs von frischem Gemüse und Obst. Viele Sorten sind erstmals im ausgehenden 19.

¹⁴⁹ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Ernährungsbericht 1969, Frankfurt/M. 1969, S. 50.

Jahrhundert für die sozialen Unterschichten zugänglich und erschwinglich geworden. Wie ein Blick in die heutige Gemüse- und Obststatistik der Welt zeigt, ist die Verbrauchshöhe von frischem Obst und Gemüse vom Volkseinkommen und dem Lebensstandard abhängig: Die meisten Entwicklungsländer sind trotz manchmal reichhaltiger natürlicher Ressourcen hiermit unterversorgt.¹⁵⁰ Der Aufschwung ist also auch hier kein Zufall. Ohne Übertreibung kann man sagen, daß besonders das Frischobst erst nach 1850 zu einem echten Volksnahrungsmittel in Deutschland geworden ist. Die untersten Einkommensgruppen verzehrten freilich noch viel zu wenig davon, häufig nur aus Unkenntnis. Die Vitamine und Spurenelemente waren vor dem 1. Weltkrieg noch weitgehend unbekannt. Südfrüchte, die heute 50 v. H. allen Obstverzehrs ausmachen, wurden bezeichnenderweise um 1900 noch als reine Luxusnahrungsgüter betrachtet. Sie kamen so gut wie niemals auf den Tisch des kleinen Mannes.

Tierische Fette nahmen dagegen einen breiten Raum bei den Unterschichten ein, da ihr Gebrauch ein gesellschaftliches Rangabzeichen war. Man wußte auch, daß sie zur Erhaltung der menschlichen Arbeitskraft wichtig waren. Im ganzen scheint der Konsum, besonders bei Frauen und Kindern, aber noch hinter heutigen Sollsätzen zurückgeblieben zu sein. Margarine und Schweineschmalz mußten oft zusammen mit dem Speiseöl die Butter ersetzen. Der Wert der frischen Milch, gegen die es mancherlei altüberlieferte Vorbehalte gab, wurde vor 1870 nicht einmal von höchsten Regierungsstellen erkannt. Erst danach beginnt in Deutschland das eigentliche Zeitalter der rationellen Milchwirtschaft und der Milchversorgung der Großstädte.

Den größten Aufschwung nahm aber der Zucker, der sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verbrauchsmäßig verzehnfachte. Der Rübenzucker war ein typisches Produkt der Industrialisierung, das sich tendenziell immer mehr verbilligte. Um 1900 war der Zucker, der um 1800 selbst bei Oberschichten noch als ein Luxusprodukt gegolten hatte, bereits in jeder Arbeiterfamilie zu finden. Als hochwertiger, wenn auch einseitiger Kalienträger konnte er gewisse Defizite in der täglichen Nahrung abdecken. Der immer noch steigende Zuckerkonsum ist längst zum Übel geworden, das von der modernen Ernährungswissenschaft heftig bekämpft wird.

4. Mit der generell steigenden Kalorienzufuhr in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts war freilich noch keine optimale Ernährung aus heutiger Sicht erreicht. Vor allem fehlte es den untersten Einkommensgruppen noch an tierischem Eiweiß und Fett, gemessen an heutigen Sollsätzen,

¹⁵⁰ W. Mante: Der Obst- und Gemüseverbrauch in der Welt, in: Ernährungs-Umschau 20 (1973) S. 102–106.

aber auch an lebenswichtigen Vitaminen und Spurenelementen. Die primitive Stufe chronischer Unterernährung – definiert durch den fast ausschließlichen Gebrauch pflanzlicher Nahrungsmittel, Fehlen von tierischem Eiweiß, ungenügende Kalorienzufuhr, Vitaminmangel, allgemein schlechten Gesundheitszustand, geringe Arbeitsproduktivität – wurde überwunden, aber von einer reichlichen Ernährung der heutigen Wohlstandsgesellschaft war man noch weit entfernt. Die Ernährungssituation läßt sich nach dem von A. Hanau entwickelten Stufenschema am besten mit einer „vorwiegend ausreichenden Ernährung“ charakterisieren.¹⁵¹ Bei den einkommenschwachen Haushalten handelte es sich noch um die Deckung eines Zwangsbedarfs von Nahrungsgütern; eine wirklich freie Wahl wie heute fand nicht statt. Die vermehrte Kalorienmenge wurde oftmals auf die billigste Art erworben, wobei die Lebensmittel der Ober- und Mittelschichten in minderwertiger oder surrogatartiger Form nachgeahmt wurden. Die Benutzung von Sirup anstelle von Zucker, Zichorienkaffee, Schweineschmalz un' Margarine, Freibank-, Pferde- und Kaninchenfleisch bzw. Innereien u. a. Wurst 2. Wahl, Magerkäse usw. sind dafür Beispiele. Eine Rückkehr zur vorwiegend vegetabilischen Breikost oder ausschließlichen Kartoffelnahrung, wie sie in der vor- und frühindustriellen Zeit vorherrschte, fand aber auch in den Zeiten der Not und höchster Lebensmittelteuerung nicht mehr statt.

5. Tendenziell gab es einen Übergang von den voluminösen, ballastreichen, schwer verdaulichen sowie wenig geschmacks- und geruchsanziehenden Nahrungsmitteln (Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Roggenbrot) zu den leichter verdaulichen, nährwertreicheren und schmackhafteren Produkten (Fleisch, Zucker, Weißbrot, Obst, Milch usw.). Bei den einkommenschwachen Gruppen bestand dies vor allem in der Umwandlung derben, lokalen Charakter tragender Landkost in eine geschmacklich feiner differenzierte und qualitativ höheren Ansprüche genügende Ernährung. Damit einher ging eine Verbesserung der alten vegetabilischen Hauptkost durch Einführung neuer Gewürze und Genußmittel sowie durch bessere Vor- und Zubereitung. Der Anteil der Ausgaben für Nahrungsmittel, die auf landwirtschaftliche Produktionsleistungen entfielen, nahm schon 1900 ab, während gleichzeitig die Anteile der Ausgaben für das Nahrungsmittelgewerbe, den Lebensmittelhandel und das Gaststättengewerbe (einschließlich Straßenhandel und Gaststätten) zunahmen.

6. Speise und Trank der sozialen Unterschichten in Stadt und Land ähnelten sich bis zum Beginn des Bismarckreiches aber noch sehr. Bis dahin war man vor allem auf die Erzeugnisse der heimischen Landwirt-

¹⁵¹ Arthur Hanau: Entwicklungstendenzen der Ernährung in marktwirtschaftlicher Sicht, in: Forschungsrat für Ernährung (Hrsg.): Entwicklungstendenzen der Ernährung, München 1962, S. 37.

schaft angewiesen. Erst danach begannen sich die billigen Lebensmitteleinfuhren aus dem Ausland und besonders aus Übersee deutlich bemerkbar zu machen. Der Wandel der Nahrungsverhältnisse durch die Industrialisierung und Verstädterung darf also nicht zu früh angesetzt werden. Noch 1910 gab es z. B. im saarländischen staatlichen Bergbau bei 52 745 Arbeitern 36,83 v. H., die ein eigenes Haus mit Garten und 19,25 v. H., die sogar eigene Äcker und Wiesen besaßen, worauf 9 618 Rinder, 12 868 Ziegen und 9 372 Schweine gehalten wurden.¹⁵² Auch in anderen deutschen Gewerbelandschaften ging die Eigenproduktion von Nahrungsmitteln nur langsam zurück und behielt vielfach noch eine wichtige Funktion. Die Nahrungsverhältnisse lassen sich daher nicht nur an den Preisen ablesen. Insgesamt wurden allerdings die unteren Bevölkerungsschichten immer mehr vom Marktgeschehen abhängig. Das Medium Geld begann bei der täglichen Nahrungsbeschaffung eine immer größere Rolle zu spielen, was bei den Betroffenen eine große Verhaltensunsicherheit erzeugte. Die Zeit der älteren überwiegenden Eigenproduktion erschien nun als die „gute alte Zeit“. Es wurde aber dabei leicht übersehen, daß keineswegs alle Lebensmittel ständig im Preis stiegen und die Möglichkeiten der Nahrungsauswahl sich innerhalb einer Generation stark verbreiterten.

7. Es waren überhaupt nicht nur ökonomisch-technische Gründe, die die Nahrungsweise der sozialen Unterschichten ungünstig beeinflussten. So spielten bei dem insgesamt noch zu geringen Verzehr von Fisch, Frischgemüse, Obst und Milch noch viele überlieferte Nahrungsvorurteile hinein. Angst vor Vergiftungen und Krankheiten, Abneigung vor zu langen Zubereitungszeiten, die Unkenntnis der Nährwerte, traditionelle Kochgewohnheiten und Kücheneinrichtungen, die mangelnde Marktübersicht und die schichtentypischen Nahrungsgüterpakete haben eine ernährungsphysiologisch optimale Ernährung verhindert. Die tägliche Nahrungsauswahl und Mahlzeitenzusammenstellung war aus heutiger Sicht oft falsch und ungenügend. Milch anstelle von Zichorienkaffee, Frischgemüse anstelle von Hülsenfrüchten, eine feste Mehlsuppe anstelle von Bier usw. hätte den Speisezettel wesentlich aufbessern können.

8. Besonders große Schwierigkeiten machte es, die tägliche Kost an die veränderten Wohn- und Nahrungsverhältnisse anzupassen. Die ständig sitzende oder stehende Tätigkeit in lärm- und stauberfüllten bzw. überheizten Räumen, wo es mehr auf psychische als auf physische Beanspruchung ankam, erforderte eine ganz andere Kost als in der

¹⁵² Klaus Fehn: Das saarländische Arbeiterbaurntum im 19. und 20. Jahrhundert unter besonderer Berücksichtigung der landwirtschaftlichen Nebenerwerbstätigkeit der Bergleute. Vortrag auf der 6. Arbeitstagung der Gesellschaft für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte in Nürnberg am 26./27. April 1973.

Landwirtschaft oder im alten Handwerk. Die schwere „Hausmannskost“, die die Arbeiterfrauen weiterhin nach Mutters Rezepten kochten, erwies sich im neuen industriell-städtischen Dasein als systeminkongruent. Viele Mängel der damaligen Ernährung müssen auch in der mangelnden sozialen Anpassung, dem Hinterherhinken der Lebensansprüche hinter den wirtschaftlichen und technischen Strukturveränderungen gesucht werden. Die tendenziell steigenden Reallöhne wurden nicht immer zur rationellen Verbesserung der Nahrung aufgewandt.

9. Aber auch die einfache Landbevölkerung, die von 63,9 v. H. im Jahre 1871 auf 50,3 v. H. im Jahre 1890 zurückging, wurde vom Sog der Veränderungen erfaßt. Die geruhsame Haushaltsführung, die vor allem von den Ernte- und Schlachterminen diktiert wurde, fand nun ein Ende. Rationelle Wirtschaft und Technik drangen auch hier ein. Die Bäuerin versuchte nun, beim Buttern, Käsemachen und in der Geflügelhaltung den größten Nutzen zu erwirtschaften. Der alte Weg, der Mutter in Küche und Keller zur Hand zu gehen, reichte nicht mehr aus. Seit 1870 gingen immer mehr Frauen und Landmädchen in mehrmonatige Haushaltskurse.¹⁵³ Wanderausstellungen, Wanderkurse, Haushaltsfibeln, Landwirtschaftskalender, Mustergärten usw. suchten Beispiele für eine abwechslungsreiche und ökonomische Nahrung zu geben.¹⁵⁴ Vor allem drangen die Kochbücher, einst ein Privileg der höheren Stände, nun auch in die Landbevölkerung ein. Die Töchter der Kleinbauern und Tagelöhner lernten beim Dienst in der Stadt neue Kochformen und Nahrungsverhaltensweisen. Alles dies sind Hinweise darauf, daß nicht nur zu geringes Einkommen bzw. Mangel an Bargeld oder die zu geringe Lebensmittelauswahl, sondern auch die Unfähigkeit von Frauen und Mädchen, die Lebensmittel richtig auszuwerten und schmackhaft zuzubereiten, eine Verbesserung der Ernährung häufig verzögert haben.

10. Mangels ausreichender Daten läßt sich nicht exakt bestimmen, wann in Deutschland der Ausbruch aus der berühmten „malthusianischen Falle“ (Carlo M. Cipolla) gelungen ist. Alle vorhandenen Materialien weisen lediglich darauf hin, daß die grundlegende Verbesserung der Ernährung in den einzelnen Regionen und Einkommensschichten zu verschiedenen Zeitpunkten erfolgt ist. Da es sich um einen längeren und komplex verlaufenden Prozeß handelt, erscheint es nicht sinnvoll, sich auf eine definitive zeitliche Zäsur hier festzulegen. Die Begrenzung auf einen bestimmten Zeitpunkt oder ein bestimmtes Problem bringt vielmehr die

¹⁵³ Walter Herstatt und Otto Kamp: Die hauswirtschaftliche Unterweisung der Landmädchen und Frauen in Deutschland und im Auslande, 2 Bde., Wiesbaden 1894–95.

¹⁵⁴ C. ten Brink: Über die Ernährung des Volkes. Für meine Arbeiter geschrieben, Konstanz 1894.

Gefahr mit sich, die Richtung des gesamten Wandlungsprozesses aus den Augen zu verlieren. Die Ernährung einer einzelnen Arbeiterfamilie konnte im Einzelfall noch recht erbärmlich sein und sich nur auf Kartoffeln, Roggenbrot, Zichorienkaffee, Käse- und Wurstzipfel sowie Bier und Mehlsuppen beschränken. Aber die Unterschiede zwischen den einzelnen Einkommensschichten wie den einzelnen Familienmitgliedern waren nach heutigen Maßstäben immer sehr beträchtlich: Der Mann als Hauptnährer bekam z. B. immer den Löwenanteil der Kalorien, während Frau und Kinder wesentlich schlechter lebten. Der Alkoholkonsum, der die mögliche Kalorienzufuhr nach englischen Untersuchungen etwa um 17 v. H. minderte, ging vor allem zu ihren Lasten. Alle Vorstellungen eines einheitlichen Nahrungsverhaltens und uniformer Daseinsverhältnisse greifen daher historisch daneben. Weitere Untersuchungen müssen danach trachten, diesen differenzierten Wandel der Ernährungsverhältnisse noch weiter aufzuhellen. Vor allem bedürfen diese Thesen und Einsichten noch einer weiteren Überprüfung durch die medizingeschichtliche Seite.