

Wie ernährten sich Arbeiter im Kaiserreich?

Teuteberg, Hans Jürgen

First published in:

Arbeiterexistenz im 19. Jahrhundert, S. 57 - 73, Stuttgart 1981

Münstersches Informations- und Archivsystem multimedialer Inhalte (MIAMI)

URN: urn:nbn:de:hbz:6-06429483855

Wie ernährten sich Arbeiter im Kaiserreich?*

Die Daseinszustände sozialer Unterschichten und besonders von Industriearbeitern im Zeitalter beginnender Industrialisierung bilden schon lange ein Objekt wissenschaftlicher Analysen. Trotz vielfältiger Bemühungen sind aber die Ergebnisse noch im ganzen erstaunlich unbefriedigend und streckenweise sogar höchst widerspruchsvoll geblieben. Offenbar hängt dies mit dem sozialdramatischen Charakter des Untersuchungsgegenstandes, noch mehr aber mit den bisher verwandten Untersuchungsmethoden zusammen. Bei der quantitativen Erfassung der Lebensumstände hat man sich klassischen Wirtschaftsdoktrinen folgend zunächst mit den durchschnittlichen jährlichen Arbeitseinkommen und der personellen Einkommensverteilung beschäftigt. Jenseits aller Einzelkontroversen ist man einig geworden, daß sich in der zweiten Hälfte des 19. Jhs. nicht nur die Nominaleinkommen, sondern auch die Realeinkommen stetig verbessert haben. Die Lohn-Preis-Indexziffern weisen unter Außerachtlassung aller intertemporären Schwankungen einen schnelleren Anstieg der Reallöhne als der Lebenshaltungskosten auf. Die unterschiedlichen Meinungen über das Ausmaß des Reallohnanstiegs beziehen sich nicht auf die Richtung der Geldlohnbewegung selbst, sondern auf Abweichungen der zur Deflationierung des Nominallohns zu benutzenden Preisindices¹. Wenngleich die Ungleichheit der personellen Einkommensschichtung geblieben ist und die Statistik vor 1850 nur regionale Angaben erlaubt, so gibt es doch zahlreiche Indizien dafür, daß der Kaufkraftzuwachs im 19. Jahrhundert stärker und anhaltender war als zuvor und eine breitere Streuung der Besitzeinkommen mit einer sichtbaren Hebung des allgemeinen Lebensstandards stattgefunden hat.

Mit diesem nicht mehr bestrittenen Reallohnanstieg, der umgerechnet in Mengen eines gegebenen Warenkorbes auch bei anderen Industrienationen mit etwas unter-

* Der nachfolgende Beitrag faßt die Hauptresultate einer längeren Abhandlung zusammen, die für diesen Abdruck zugleich überarbeitet wurden: Hans J. Teuteberg: Die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert. In: Edith Heischkel-Artelt (Hrsg.): Ernährung und Ernährungslehre des 19. Jahrhunderts (= Studien zur Medizingeschichte des neunzehnten Jahrhunderts, Bd. 6), Göttingen 1976, S. 205—287.

¹ Knut Borchardt: Wirtschaftliches Wachstum und Wechsellagen 1800—1914. In: Hermann Aubin und Wolfgang Zorn (Hrsg.): Handbuch der deutschen Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Bd. 2, Stuttgart 1976, S. 225—28.

schiedlichen Perioden und Intensitäten beobachtet werden kann, kontrastieren nun in eigentümlich paradoxer Weise viele zeitgenössische Stimmen über die Lebensverhältnisse der „arbeitenden Klassen“. Hier ist die Rede von einem Dasein unterhalb des Existenzminimums sowie von wachsender materieller und mentaler Verelendung im Sinne der Pauperisierung oder Proletarisierung. Neben elenden Wohnverhältnissen wird vor allem die unzureichende Ernährung kritisiert, bei der man infolge steigender Lebensmittelpreise eine Verschlechterung gegenüber der vorindustriellen Zeit zu erkennen glaubt. Diese Gravamina sind um so ernster zu nehmen, da sie nicht nur aus dem Mund der Betroffenen und ihrer gesellschaftlichen Anwälte, sondern auch aus dem Kreis der damaligen bürgerlichen Wissenschaft kamen. Offenbar reichten die ersten empirischen Untersuchungen nicht aus, um ein hinreichend repräsentatives Bild von den realen Lebensstandardveränderungen zu erhalten. Zu sehr überwogen noch die regionalen und beruflichen Differenzierungen, die sich im kaiserlichen Deutschland fortlaufend schnell veränderten². Von der Wahl des zeitlichen Ausgangspunkts der Gewichtung der einzelnen Einkommenselemente wurden die Ergebnisse jeweils stark beeinflusst. Vor allem war das Problem der laufenden Preise infolge fortschreitender Geldentwertung und die gegenseitige Substitution von Konsumgütern makroökonomisch schlecht zunächst zu erfassen. Schon frühzeitig kam man daher auf den Gedanken, die tatsächlichen Ausgaben auch auf der Haushaltsebene mikroökonomisch aufzuzeichnen, wobei man von der logischen Annahme ausging, daß ein Vergleich von Lebenslagen umso weniger Fehler aufweisen werde, je mehr man sich auf Güter konzentrierte, die auch tatsächlich verbraucht werden. Nicht Arbeits- und Kapitaleinkommen, sondern der Konsum von Gütern des täglichen Lebens wurde hier für die Lebensstandardmessung entscheidend. Sieht man sich die Einkommensverwendungsrechnung sozialer Unterschichten im späten 19. Jahrhundert näher an, dann fällt sofort auf, daß die Ernährungsausgaben im Gegensatz zu heute bei weitem im Vordergrund gestanden haben. Die Ausgaben für Fleisch und Fleischwaren, tierisches Fett, Alkohol und Brot bestimmten in hohem Maß die wirtschaftliche Situation einer städtischen Lohnarbeiterfamilie. Erst im großen Abstand von den Ernährungskosten folgten die Ausgaben für Wohnung, Bekleidung, Hausrat und Lederwaren sowie Möbel, Heizung und Beleuchtung bzw. Bildung und Erholung, Gesundheits- und Körperpflege, Verkehr und häusliche

² Helmut Hesse: Die Entwicklung der regionalen Einkommensdifferenzierungen im Wachstumsprozeß der deutschen Wirtschaft vor 1913. In: Wolfram Fischer (Hrsg.): Beiträge zu Wirtschaftswachstum und Wirtschaftsstruktur im 16. und 19. Jahrhundert, Berlin 1971, S. 261—279; Thomas J. Orsagh: The Probable Geographical Distribution of German Income, 1882—1963. In: Zeitschrift für die gesamte Staatswissenschaft, Bd. 124 (1968), S. 291; Knut Borchardt: Regionale Wachstumsdifferenzierungen mit besonderer Berücksichtigung des West-Ost-Gefälles. In: Wilhelm Abel u. a. (Hrsg.): Wirtschaft, Geschichte und Wirtschaftsgeschichte. Festschrift für Friedrich Lütge, Stuttgart 1966, S. 325 bis 339.

Dienste. Die Ernährungsausgaben bieten sich daher als optimale Objekte für die quantifizierende Lebensstandardforschung im 19. Jahrhundert an. Aus ihnen läßt sich die materielle Lebenshaltung präziser diagnostizieren als aus bloßen Geldlöhnen, die wegen der zusätzlichen Nebenverdienste und Naturaleinkünfte sowie der zweiten Einkommensverteilung durch Steuern und Sozialpolitik die Nettoeinkommen sowieso nur verzerrt widerspiegeln.

Die nachfolgenden Ausführungen beschäftigen sich in stark geraffter Form mit den Ernährungsausgaben städtischer Lohnarbeiterfamilien, die aus überlieferten Haushaltsrechnungen gewonnen wurden. Paradigmatisch soll hier zusammen mit anderen Statistiken vorgeführt werden, wofür der größte Teil der Arbeitseinkommen von Arbeiterhaushalten ausgegeben wurde. Damit wird das eingangs aufgeworfene Problem beantwortet, wie sich paradoxe Diskrepanz zwischen Reallohnanstieg und Ernährungsklagen möglicherweise erklären läßt. Zugleich bieten sich Einsichten in damalige Nahrungsgewohnheiten der Arbeiterschaft und in die ernährungsphysiologische Substanz ihrer täglichen Kost³. Auf die Frage, wie sich die Arbeiter im Kaiserreich zwischen 1871 und 1918 ernährten, lassen sich folgende Thesen und Hypothesen aufstellen:

Das Problem der kalorischen Unterversorgung wurde nach der Mitte des 19. Jahrhunderts in Deutschland definitiv überwunden⁴. Jahrhundertlang periodisch immer wiederkehrende schwere Hungersnöte infolge von Mißernten, Viehseuchen, Kriegen oder anderen Versorgungsschwierigkeiten aufgrund der unterentwickelten extensiven Landwirtschaft und ungenügender Transportsysteme gehören seitdem der Vergangenheit an. Trotz einer in diesem Ausmaß anscheinend vorher nicht dagewesenen Bevölkerungsvermehrung konnte die Lebensmittelversorgung der Bevölkerung innerhalb weniger Dezennien entscheidend verbessert werden. Die sozialen Unterschichten und damit etwa 70 % des deutschen Volkes waren um 1900 ernährungsmäßig wesentlich besser ausgestattet als ihre Vorfahren um 1800. Die zeitgenössischen Feststellungen, die eine fortschreitende Unterkonsumtion und insbesondere eine Verschlechterung der Ernährungslage im malthusianischen Sinne prognostizierten, halten einer historisch-quantitativen Überprüfung nicht stand. Die Zeitreihen des Prokopfverbrauchs zeigen bei den qualitativ höher einzustufenden Nahrungsmitteln seit 1850 und ganz besonders nach der Begründung des Bismarckrei-

³ Im Rahmen dieser knappen Zusammenfassung kann auf die Entstehung der Haushaltsrechnungen im 19. Jh. und die methodologischen Probleme ihrer Auswertung hier nicht eingegangen werden. Ebenso unerörtert bleiben auch die Fragen, die mit der Aufstellung der Prokopf-Zeitreihen zusammenhängen.

⁴ Zu diesem Ergebnis ist inzwischen auch die marxistische Geschichtswissenschaft gekommen: Gertrud Helling: Nahrungsmittel-Produktion und Weltaußenhandel seit Anfang des 19. Jahrhunderts, Berlin-Ost 1977, S. 224. Vgl. die ausführlichen Behandlungen in Wilhelm Abel: Agrarkrisen und Agrarkonjunktur, 2. neubearb. Aufl., Berlin—Hamburg 1966; Hans J. Teuteberg, Günter Wiegelmann: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Göttingen 1972.

ches ausnahmslos einen signifikanten Aufwärtstrend an, der mit der Industrialisierung auffällig synchron verläuft. Es ist daher nicht abwegig, das späte 19. Jahrhundert als „Epoche der Ernährungsrevolution“ und diese als Teilkomplex jenes gewaltigen Modernisierungsvorgangs zu begreifen, den wir bis heute mit der Chiffre „Industrialisierung“ umschreiben.

Für die endgültige Konsolidierung einer ausreichenden Volksernährung sprechen viele Indizien. So läßt sich z. B. ein meßbarer Rückgang der Nahrungsausgaben im Rahmen der Gesamtlebenshaltungskosten bei den Haushaltsrechnungen verschiedener Sozialschichten und Berufsgruppen, insbesondere aber bei Arbeiterfamilien feststellen. Sieht man die Haushaltsrechnungen aus verschiedenen deutschen Städten um die Jahrhundertwende zusammen, dann mußten städtische Lohnarbeiterfamilien im Durchschnitt 53 % ihres Nominaleinkommens aufwenden⁵. Um 1800 waren es nach Wilhelm Abels Schätzungen noch 70—75 %, während heute nur noch rund 20 % für Nahrungsmittel (ohne Genußmittel) ausgegeben werden. Das Engelsche Gesetz, wonach bei steigendem Einkommen immer weniger Anteile prozentual für Lebensmittel ausgegeben werden, ist in der Tendenz immer wieder bestätigt worden. Weniger Ausgaben für Ernährungszwecke kann aber nur bedeuten, daß sich die tägliche Kost qualitativ verbessert haben muß.

Eine Analyse der einzelnen Grundnahrungsmittel zeigt, wie die Verbesserung der Ernährungsverhältnisse zwischen Reichsgründung und Ersten Weltkrieg verlaufen ist. So stieg der Fleischverbrauch seit 1850 stark an. Um 1900 aß man pro Kopf und Jahr ungefähr doppelt soviel Fleisch wie beim Beginn der Hochindustrialisierung in der Mitte des 19. Jahrhunderts. Schon 1911 erreichte der durchschnittliche Fleischverzehr den Stand von 1955/56 in der Bundesrepublik. Dieser gewaltige Anstieg, der sich zu dieser Zeit auch in England nachweisen läßt, ist nur von der Ausweitung des Massenkonsums erklärbar. Rein statistisch hätten die prozentual dünnen Ober- und Mittelschichten diese Zunahme nicht bewirken können. Einzelne Städtestatistiken zeigen in der Tat, daß der Fleischverzehr der Oberschichten seit dem ausgehenden 18. Jahrhundert relativ stabil geblieben ist. Nach der Grenznutzentheorie wäre eine größere Steigerung auch nicht möglich gewesen.

Damit geht eine auffällige Verlagerung vom Rind- zum Schweinefleisch einher.

⁵ Diese Durchschnittszahl wurde aus Untersuchungen des „Vereins für Socialpolitik“ errechnet. Eine Erhebung aus dem Jahr 1907 bei 2000 einkommensschwachen Haushalten ergab einen Ausgabenanteil für Nahrungs- und Genußmittel von 49,3 %, auf der untersten Einkommenstufe von 55,2 %, bei der vorletzten Einkommensstufe von 54,3 %. Neuere Berechnungen ergeben für 1907 einen Reichsdurchschnitt von 52,2 %, wobei die Genußmittelanteile aber höher eingeschätzt werden. Vgl. Kaiserl. Statistisches Amt, Abtl. Arbeiterstatistik (Hrsg.): Erhebungen von Wirtschaftsrechnungen minderbemittelter Familien im Deutschen Reich (= Sonderheft 2 des Reichsarbeitsblattes), Berlin 1909; Walter G. Hoffmann: Das Wachstum der deutschen Wirtschaft seit der Mitte des 19. Jhs., Berlin—Heidelberg—New York 1965, S. 702.

Von 1850/55 bis 1910/13 stieg der Schweinefleischverzehr von 6,6 kg auf 25,5 kg pro Kopf und Jahr, während sich der Rindfleischverbrauch von 7 auf 15 kg nur verdoppelte. Auch dies muß als entscheidender Beleg dafür angesehen werden, daß gerade Arbeiterfamilien an dem erhöhten Fleischverzehr teilnahmen. Schweinefleisch erlebte fast die ganze Zeit über die geringste Preiserhöhung von allen Fleischsorten. Schinken, Speck, Wurst und anderes Schweinefleisch waren am Ende des Jahrhunderts die beliebtesten Fleischarten bei den Unterschichten und machten 1907 nahezu die Hälfte des Gesamtfleischverzehrs aus. Die Gründe für den Anstieg sind leicht auszumachen: Schweinefleisch bot mehr Kalorien und Verwendungsmöglichkeiten, ließ sich schneller zubereiten und war als Haupt- wie Beikost ergiebiger. Schweine konnten auch von Küchenabfällen und ohne Weidegang großgezogen werden. Das Tier war knochenarm und bis auf den letzten Rest einschließlich Blut und Haaren verwendbar. Zudem war die Aufzucht bis zur Schlachtreife schneller als bei Rind und Schaf.

Allerdings blieben starke Konsumunterschiede bestehen: So wurde in den Städten weitaus mehr Fleisch als auf dem Lande gegessen, was nichts mit der Wohnform, sondern mit dem Lebensstandard zu tun hatte. Arbeiterfamilien verzehrten freilich vor allem die minderwertigen Fleischteile (Bauchfleisch, Innereien, Rippen, Füße, usw.), die an Preissteigerungen weniger teilnahmen. Wichtigstes Äquivalent für fehlendes Frischfleisch war die Wurst, die täglich in Stückchen von 10, 20 oder 30 Pfg. gekauft wurde. Die billigen Wurstsorten wie Preßsack, Rohwurst, Fleisch-, Leber- und Blutwurst 2. Sorte usw., waren wasserreich und oft zweifelhafter Herkunft. Sie nahmen alle sonst nicht mehr verwertbaren Metzgereiabfälle auf und boten zahlreiche Möglichkeiten der Verfälschung. Dennoch war gerade die Wurst bei Arbeitern beliebt, weil sie nicht zubereitet werden mußte und eine bequeme, haltbare Mahlzeit in den kurzen Arbeitspausen darstellte. Erst die auftauchenden Fabrikmessagen, Kaffeeklappen und Kantinen haben den weit verbreiteten Wurst- und Speckverzehr zugunsten warmer Mahlzeiten zurückgedrängt. Die Gründung von Wurstfabriken wirkte preisstabilisierend und hygieneverbessernd. Der überraschende Siegeszug des Würstchens aus der Dose beweist ebenfalls die neue Massenachfrage. Der jährliche Prokopfkonsum an Fleisch (einschl. Wurst, Geflügel, Innereien und Knochen) in kg änderte sich wie folgt:⁶

| 1816 | 1850 | 1860 | 1870 | 1880 | 1890 | 1900 | 1910 | 1913 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 13,7 | 22,0 | 26,0 | 27,6 | 32,7 | 37,7 | 47,0 | 46,7 | 44,9 |

⁶ Die vollständigen Berechnungen finden sich bei Hans J. Teuteberg: Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850—1975): Versuch einer quantitativen Langzeitanalyse. In: Archiv für Sozialgeschichte, Bd. 19 (1979) S. 331—388.

Fisch tauchte ganz im Gegensatz dazu in der Arbeiterkost nur selten auf, obwohl der beliebte Hering die großen Preissprünge nur wenig mitmachte.

Nur in Küstenstädten spielten Schellfisch und Kabeljau eine gewisse Rolle. Absatzhindernisse waren Konservierung, Fracht und Zwischenhandel, die den Seefisch für Binnenländer stark verteuerten. Bis zur Jahrhundertmitte kannten die Unterschichten eigentlich nur geräucherten, getrockneten und marinierten Fisch. Erst mit den sich ausdehnenden Eisenbahnstrecken sowie neuen Fang- und Konservierungsmethoden eroberte sich der Seefisch erstmals in der Geschichte einen größeren Markt. Um 1900 gab es schon 400 Fischfabriken im Deutschen Reich, die vor allem den billigen Salzhering verarbeiteten. Die geringe Haltbarkeit des Fisches zuhause, die Angst vor Vergiftungen und die hohe Abfallquote zwischen 25 und 60 % wirkten aber auch danach noch weiteren Verbrauchssteigerungen entgegen. Der jährliche Prokopfkonzum entwickelte sich hier wie folgt:

| 1850 | 1860 | 1870 | 1880 | 1890 | 1900 | 1910 | 1913 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 2,7 | 3,1 | 3,9 | 4,7 | 7,1 | 6,2 | 9,0 | 9,3 |

Im Gegensatz zum Fleisch waren beim Brotverzehr kaum Konsumeinschränkungen bei Arbeiterfamilien in Notzeiten möglich. Die Brotausgaben zeigen sich relativ preisunelastisch und im Rahmen der Gesamtnahrungsausgaben fast doppelt so hoch wie bei ökonomisch besser gestellten Familien. Brotteuerungen trafen auch im späteren 19. Jahrhundert die Ärmern noch hart. Zu den Merkwürdigkeiten des Brotverzehr gehörte es, daß sich weniger die Brotpreise als vielmehr die Brotgewichte änderten. Insgesamt nahm mit steigenden Realeinkommen der Brot- und Mehlkonsum zunächst zu, um dann zu stagnieren und seit der Jahrhundertwende dann schließlich zurückzugehen. Bis dahin bildeten Brot und Mehlspeisen in Arbeiterhaushalten nicht wie heute eine Nebenmahlzeit oder Beigabe zur Hauptmahlzeit, sondern oft einen Hauptbestandteil der täglichen Nahrung.

Die Daten lassen eine auffällige Verschiebung zwischen den beiden Hauptgetreidearten erkennen: Der Roggenkonsum begann nach anfänglicher beachtlicher Steigerung beim Eintritt in die Phase der Hochindustrialisierung etwa seit 1880 zu stagnieren, um dann im 20. Jahrhundert, von anomalen Kriegszeiten abgesehen, ständig rückläufig zu werden. 1913 erreichte die mittlere Jahresprokopfkonzumtion nur noch ein Viertel des Verbrauchs vom Jahr 1850.

Umgekehrt zeigte der Weizenverbrauch seit 1850 eine ständig steigende Tendenz. Die Beliebtheit beider Brotsorten hat sich im Verlauf eines Jahrhunderts geradezu ins Gegenteil verkehrt: Die Deutschen wurden aus vorwiegenden Roggenbrotessern zu Weizenbrotliebhabern. Diese Abwendung von den dunkleren Brotsorten ist bei allen europäischen Industriestaaten erkennbar. Der Genuß von Weizenmehlprodukten diente seit altersher zur ständisch-sozialen Differenzierung. Nichts lag für Arbeiterfamilien daher näher, als bei steigendem Lebensstandard

diesen Prestigekonsum nachzuahmen. Die Präferenzierung des Weizens hatte freilich auch physiologische Gründe⁷. Alle verfeinerten Backprodukte wie „Cakes“, „Biskuits“, Torten usw. kamen nach den Haushaltsrechnungen zu urteilen selten auf Arbeitertische. Bis 1914 blieb das Roggenbrot das gangbarste Produkt, während Semmeln und Kuchen dagegen Festtagsspeisen waren. Dabei ist daran zu erinnern, daß ein großer Teil des Getreides nicht nur als Brot, sondern in Form von Breien, Klößen, Grießsuppen, Nudeln und anderen Mehlspeisen verzehrt wurde. Es gab jahrhundertalte „Breilandschaften“ mit jeweils besonderen Zubereitungsarten, die jetzt erst langsam bei der Urbanisierung verschwanden⁸. Der Verzehr von Roggen und Weizen umgerechnet in Mehl und kg veränderte sich im Kaiserreich pro Kopf und Jahr wie folgt:

| | 1850 | 1860 | 1870 | 1880 | 1890 | 1900 | 1910 | 1913 |
|--------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Roggen | 56,5 | 72,8 | 69,4 | 71,3 | 67,0 | 69,9 | 63,6 | 65,2 |
| Weizen | 25,9 | 34,4 | 35,5 | 48,2 | 52,5 | 64,0 | 63,9 | 66,0 |

Ähnliche Beobachtungen wie beim Roggen lassen sich bei den Kartoffeln machen. Quantitativ rangierte der Konsum bei Arbeitern an der Spitze, wertmäßig aber weit hinter dem Fleisch- und Brotverzehr. Preissteigerungen spielten daher eine geringe Rolle, doch standen Brot und Kartoffeln in einem reziproken Verhältnis: Nach einer guten Kartoffelernte sanken regelmäßig die Getreidepreise, um vor der Ernte wieder anzuschwellen. Man war hier wie bei vielen anderen Lebensmitteln noch stark an saisonale Einflüsse gebunden. Die Kartoffel hatte vor allem die Funktion, auftretende Nahrungsdefizite abzudecken und war damit ein Brotersatz. Je weniger Fleisch und tierisches Fett gegessen wurde bzw. je größer die Familie war, desto mehr Kartoffeln wurden nach den Haushaltsrechnungen gegessen.

Die Korrelation tritt so häufig auf, daß sie die Gültigkeit des Engelschen Gesetzes beanspruchen kann. Der Kartoffelverbrauch hat ähnlich dem des Brotes bis 1900 eine starke Steigerung erfahren, um dann mit geringen Unterbrechungen bis

⁷ Weizen enthält mehr Kleber, was seine Backfähigkeit und damit den Geschmack verbessert. Zu den Parolen der Französischen Revolution gehörte es bekanntlich, daß auch das Volk Weizenbrot essen müsse. Auch in Deutschland mehrten sich zu Beginn des 19. Jhs. Stimmen, die auf die gesundheitlichen Vorteile des „schlackenärmeren“ Weizenbrotes hinwiesen. Das Roggenbrot enthielt wegen des hohen Ausmahlungsgrades mehr Rohfasern als heute, was Bekömmlichkeit und Geschmack beeinflusste. Von dem besonderen Nährwert des Vollkornbrotes, auf den Justus Liebig erstmals aufmerksam machte, war bei den sozialen Unterschichten noch nichts bekannt.

⁸ A. Gamerith: Arten und Wandel der Getreidebreie am Beispiel des Landes Steiermark mit weiteren Bezügen. In: Niilo Valonen-Juhan U. E. Lehtonen (Hrsg.): Ethnologische Nahrungsforschung, Helsinki 1975, S. 80—114.

heute eine beständige Abnahme zu verzeichnen. Hatte sich der Konsum zwischen 1850 und 1900 fast verdoppelt, so ist man heute (1975) wieder dort angelangt, wo man 1855 einmal gestanden hatte. Die Zeitgenossen des 19. Jahrhunderts haben die Kartoffel, die sich nach der großen Agrarkrise 1816/17 mit Hilfe der Agrarreformen als tägliche Speise überall durchsetzen konnte, stets als Armen- und Notspeise betrachtet, von der man so schnell wie möglich wieder loszukommen trachtete. Sie füllte nach Meinung damaliger Ärzte nur den Magen, ohne Kraft zu geben⁹. Ihre Wertschätzung war außerdem regional verschieden. So wurde die Kartoffel sehr viel eher in den norddeutschen Eintopf eingliedert als in das süddeutsche Mahlzeitensystem, wo die Mehlspeisen dominierten. Arbeiterfamilien aßen die „Erdäpfel“ hier vor allem als Kartoffelklöße und Kartoffelsalat. Insgesamt weiteten die Kartoffeln den Ernährungskonsum der Unterschichten im 19. Jahrhundert erheblich aus und ermöglichten ebenso wie der Reis in den Entwicklungsländern heute eine schnelle Bevölkerungsvermehrung von der Ernährungsseite her¹⁰. Der Jahresprokopfkonzum zeigt sich so:

| 1850 | 1860 | 1870 | 1880 | 1890 | 1900 | 1910 | 1913 |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 137,7 | 145,9 | 186,2 | 180,2 | 227,6 | 271,1 | 226,6 | 203,3 |

Der Verzehr von Hülsenfrüchten, Gemüse und Obst war bei den Arbeiterfamilien des späten 19. Jahrhunderts vergleichsweise gering. Bohnen, Erbsen und Linsen mit ihren Abarten bildeten eine bis in prähistorische Zeiten zurückreichende Volksspeise. Da diese Samen luftgetrocknet sich fast unbegrenzt halten, waren sie für die Wintermonate sowie als Reise- und Schiffsproviand unersetzlich. Durch Zugabe von heißem Wasser ergeben die Leguminosen eine stark sättigende Mahlzeit, wobei der hohe Pflanzeneiweißanteil sich bemerkbar macht. Die Beliebtheit war allerdings stets gering, da die harten Samen lange Zubereitungszeit erforderten, wegen des hohen Rohfaseranteils Verdauungsschwierigkeiten bereiten und der geringe Ge-

⁹ Wie die heutige Ernährungsphysiologie längst herausgefunden hat, ist die frühere Geringschätzung der Kartoffel völlig unangebracht gewesen. Der Gehalt an hochwertigem Pflanzeneiweiß ist zwar nur gering, doch enthält die Knollenfrucht wertvolle Vitamine und Mineralien, die auch beim Kochen und Braten wenig verloren gehen. Da im 19. Jh. die Pellkartoffeln vorherrschten, war der Nährstoffverlust noch geringer als bei den heute vorwiegend geschälten Salzkartoffeln.

¹⁰ William Langer: American Foods and European Population Growth. In: Journal of Social History, vol. 1975, No. 1; M. Morineau: La pomme de terre au XVIII^e siècle. In: Annales, tome 25 (1975), No. 6, pp. 1767–1785; Hans J. Teuteberg: Zur sozialgeschichtlichen Bedeutung der Kartoffel und ihrer Eingliederung in die deutsche Volkskost. In: Valonen-Lehtonen (Hrsg.): Ethnologische Nahrungsforschung, S. 237–265.

schmackswert durch teure Zutaten aufgebessert werden mußte. Frische Hülsenfrüchte waren nur kurze Zeit im Frühjahr erhältlich und daher für den Arbeiter eine seltene Luxuspeise. Vor dem Aufkommen der Kartoffeln spielten getrocknete Hülsenfrüchte eine heute geradezu unvorstellbare Rolle: In einem bremischen Armenhaus wurden 1785 die Hälfte des Jahres mittags nur Hülsenfrüchte ohne jede andere Beigabe verabreicht¹¹. Zwischen 1805 und 1815 wurden in Preußen noch 3,9 % der Ackerfläche mit Hülsenfrüchten bestellt, mit Kartoffeln aber nur 1,2 %. 1860 hatte sich die Fläche im Zollverein und Norddeutschland auf 3,0 % vermindert, die der Kartoffeln aber auf 9 % vermehrt. Der Konsumrückgang spiegelt sich in der folgenden Zahlenreihe (kg/Jahr pro Kopf) wider:

| 1850 | 1860 | 1870 | 1880 | 1890 | 1900 | 1910 | 1913 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 20,7 | 12,3 | 9,9 | 6,2 | 6,8 | 4,3 | 5,6 | 5,2 |

Interessanterweise wandte sich die Nahrungsmittelindustrie frühzeitig den Hülsenfrüchten zu: Sie hatte erkannt, daß den Arbeiterfrauen wegen der zunehmenden außerhäuslichen Erwerbstätigkeit die Zeit zum Kochen fehlte und brachte darum vorpräparierte kochfertige Suppentafeln bzw. Suppenbeutel auf den Markt, wobei der Schweizer Müller Julius Maggi hier als erster voranschritt.

Der Abwärtstrend bei den Hülsenfrüchten korrespondiert mit der Aufwärtsentwicklung des Gemüse- und Obstverbrauchs, bei dem aber starke Staffelungen nach Einkommen, Familiengröße, Wohnort und Lebenslage sichtbar werden. Aus den Haushaltsstichproben kann gefolgert werden, daß Stadtbewohner und Wohlhabende mehr frisches Obst und Gemüse aßen als Landbewohner und städtische Lohnarbeiterfamilien. Nach Ansicht des Statistikers Georg von Viebahn dienten Obst und Gemüse bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts vor allem der ständisch-klassenmäßigen Unterscheidung. In frischem Zustand war dieses nur wenig transport- und lagerfähig, auch hier gab es nur kurzfristige Angebote zu bestimmten Erntezeiten. Ausschlaggebend für den geringen Verzehr war ferner, daß beides wenig sättigte und nach teuren Zutaten verlangte. Um 1850 gehörten lediglich Kohl, Rüben, Möhren, Gurken und Zwiebeln zur einfachen Volksspeise. Aber auch hier gab es wiederum viele regionale Besonderheiten: Der Bayer liebte z. B. weiße Stoppelrüben und verschmähte Möhren und grüne Bohnen. Im Norden und Nordwesten waren dagegen dicke Pferdebohnen (Saubohnen) und Braunkohl (Grünkohl) heimisch. Durchgängige Abneigung scheint gegen Spinat bestanden zu haben, während das Sauerkraut als deutsche Nationalspeise angesehen wurde. Die Agrarstatistiken belegen einen zunehmenden feldmäßigen Anbau vieler neuer Gemüsesorten. Neben die

¹¹ Speiseplan des Bremischen Armenhauses von 1785. In: Teuteberg/Wiegelmann, Nahrungsgewohnheiten, S. 166.

häusliche Eigenproduktion traten spezielle Gemüsegroßkulturen, die auch gewerbsmäßig Gewürze und Zutatpflanzen anboten. Manche Gegenden kamen durch solche Produktion von „Grünwaren“ zu hohem Wohlstand. Offenbar stieg die Nachfrage nach frischem Gemüse schneller als der Anbau, so daß beim Beginn der eigentlichen Urbanisierung nach 1870 Gemüse sogar nach Preußen importiert werden mußte. Dabei darf aber nicht übersehen werden, daß auch nach dem Einströmen der Arbeiter in die Städte der eigene Gemüse- und Obstgarten weiterhin eine große Rolle spielte. Was hier noch zusätzlich produziert worden ist, entzieht sich der Quantifizierung. Man kann lediglich vermuten, daß in solchen Fällen die Arbeiterfrauen beim Grünwarenhändler und auf den Wochenmärkten nur etwas dazu kauften. Wegen der Transportschwierigkeiten blieb das Frischangebot auf den lokalen Märkten beschränkt, so daß die landmannschaftlichen Küchen Angebot und Nachfrage stark bestimmten (Braunschweiger Kohl, Erfurter Weinkraut, Münchner Bierrettig usw.). In welchem Verhältnis frisches und konserviertes Gemüse gestanden hat, läßt sich statistisch nicht erfassen. Es kann lediglich vermutet werden, daß Gärungs- und Essiggemüse (Sauerkraut, Gurken, Kürbisse), Salzgemüse (Kohlrabi, Karotten) sowie getrocknetes Gemüse (z. B. Pilze) zusammen mit den Hülsenfrüchten auch noch im Kaiserreich gegenüber dem Frischgemüse überwogen haben. Der Verbrauch pro Kopf und Jahr in kg stellt sich wie folgt dar:

| 1850 | 1860 | 1870 | 1880 | 1890 | 1900 | 1910 | 1913 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 37,1 | 43,9 | 49,3 | 51,9 | 58,4 | 61,5 | 62,5 | 63,5 |

Der relativ geringe Obstverbrauch bei den Arbeiterfamilien hatte natürlich in erster Linie mit dem hohen Wassergehalt der Früchte (bis 85 %), der raschen Verderblichkeit sowie dem geringen Kalorienwert zu tun. Von Vitaminen und Spurenelementen war selbst der Wissenschaft so gut wie nichts bekannt. Obst kam hauptsächlich in getrockneter Form auf den Tisch einfacher Leute, während Pfirsiche, Mandeln, Rosinen sowie alle Südfrüchte bis zum Ende des Ersten Weltkrieges fast nur den „höheren Ständen“ vorbehalten blieben. 1900 wurden erst 1,9 kg Südfrüchte pro Kopf und Jahr im Deutschen Reich verzehrt gegenüber 43,4 kg anderem Obst. Im Jahr 1975 sind 22 kg bzw. 80 kg daraus geworden. Die Rezeption der Südfrüchte, die die Konsumenten von heimischen Obsternteschwankungen unabhängig machte, gehört vom Konsumwachstum her gesehen zu den revolutionärsten Veränderungen der Nahrungsgewohnheiten in Deutschland. Der Obstbau war jahrhundertlang nur als Liebhaberei von Adligen und Klöstern nebenbei betrieben worden. Erst im 18. Jahrhundert suchte die einsetzende rationelle Landwirtschaft mit Hilfe Ökonomischer Sozietäten und der Hausväterliteratur eine größere Verbreitung zu verschaffen. Pomologische Schriften, Gartenbaugesellschaften und Baumschulen wirkten hier mit, wobei sich Landpastoren bei dem Bestreben, Obstbäume zu veredeln und dem jeweiligen Klima und Boden anzupassen, besonders

hervortraten. Allein die Obstbaumfläche Preußens hat sich zwischen 1878 und 1900 mehr als verdoppelt. Erst von dieser Zeit an kann man daher wie beim Gemüse von einer rationalen Großerzeugung sprechen.

Wie das Frischgemüse mußte auch das Obst an Ort und Stelle verbraucht bzw. in nächster Umgebung abgesetzt werden. Der Rest wurde zu Trockenobst, Essig, Wein, Obstbranntwein oder aber zu Mus und Saft verarbeitet. Wenngleich frühzeitig unreifes Obst per Schiff in obstarme Länder wie Skandinavien ausgeführt wurde, so spielte sich der Obsthandel bis zur Reichsgründung fast nur im lokalen Rahmen ab. Durch die Eisenbahnen konnten aber zunehmend mehr Gartenbesitzer die Chancen größerer Märkte nutzen. Obsterzeugung wurde zur lohnenden Produktion, an der sich auch Arbeiterfamilien besonders an den Rändern der großen Städte beteiligten. Die traditionellen Konservierungsarten wurden aber noch beibehalten. So trocknete man die Obstsnitzel an der Luft oder im heißen Backofen bzw. machte sie in besonderen Obstdarren oder Dörrstuben haltbar. Das „Backobst“ verlor dabei einen großen Teil des Wassers und hatte danach nur noch eine schlechte Nährqualität. Da sich nicht alle Obstsorten gleich gut zum Dörren eigneten, gab es zahlreiche Dörrezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Das Einmachen nach dem Appertschen Verfahren (Hitzeesterilisierung), durch Einlegen in Alkohol, Essig- oder Zuckerlösungen (Rumtopfobst, Essigfrüchte, kandierte Früchte), war eine Sache von Feinschmeckern. Bei Arbeitern spielten das „Rheinische Apfelkraut“ und der süddeutsche Most aus Äpfeln und Birnen eine Rolle, was allerdings durchweg landschaftlich gebunden blieb. Pflaumenmus wurde aber in ganz Deutschland offenbar gern gegessen. Es war der häufigste Brotaufstrich. Wenn in den Arbeiterhaushaltsrechnungen Gemüse und Obst so relativ selten auftauchen, so kann dies nach dem Gesagten gut erklärt werden. Die geringen Ausgaben hatten freilich nicht nur technisch-ökonomische Gründe: Zeitgenossen haben mehrfach darauf aufmerksam gemacht, daß eine Bevölkerungsgruppe, die gewohnheitsmäßig viel Alkohol konsumiert, ein geringeres Bedürfnis nach zuckerhaltigen Früchten hat. Dazu kam die damals noch weit verbreitete Angst vor Krankheitserregern. Daß ungewaschenes Obst an der Ausbreitung von Krankheiten beteiligt war, kann mit Sicherheit angenommen werden. Der Jahresprokopfkonsum (ohne Südfrüchte) in kg:

| 1850 | 1860 | 1870 | 1880 | 1890 | 1900 | 1910 | 1913 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 15,1 | 17,4 | 24,2 | 10,1 | 23,3 | 43,3 | 38,2 | 22,6 |

Der Verbrauch von tierischen Fetten nimmt in den Arbeiterhaushaltsrechnungen einen breiten Raum ein, wurden doch hierfür 12—14 % aller Nahrungsmittelausgaben geleistet. Wie beim Fleisch galt hier ein hoher Verzehr als Zeichen gehobener Lebensführung. Der preußische Statistiker Viebahn berechnete den Durchschnittsverzehr um 1850 auf 6 kg Butter und Käse im Jahre, den einer Arbeiterfamilie mit

fünf Köpfen auf 0,5 kg pro Woche¹². Eine genaue Berechnung auf Reichsebene ist aber unmöglich, weil bis zum Ersten Weltkrieg Milch und Milchprodukte statistisch nicht getrennt erfaßt wurden. Die Gründe sind leicht festzustellen: Milch wurde damals wegen der geringen Haltbarkeit gleich an Ort und Stelle weiter verarbeitet, wozu keine besondere Kunstfertigkeit gehörte. Da sich Produktion und Konsumtion ohne Handwerk und Handel in der Selbstversorgung abspielten, ist der Verbrauch schwer zu rekonstruieren. Er wird auch noch dadurch erschwert, daß die Milchleistungen der Kühe regional wie auch jahreszeitlich außerordentlich schwankten¹³. Aus den Haushaltsrechnungen geht hervor, daß bei den Arbeiterfamilien im ganzen wenig Milch getrunken wurde. Gegenüber Bier, Zichorienkaffee und Branntwein blieben die Ausgaben für Milch außerordentlich klein. 1871 veröffentlichte Benno von Martiny sein das moderne Milchzeitalter gleichsam einleitendes Buch „Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwertung“, gründete eine Milchzeitung sowie ab 1874 „Milchwirtschaftliche Vereine“, die nun den Trinkmilchkonsum propagierten. Zur Verbreitung des Frischmilchtrinkens trugen auch die Großmolkereien bei, die sich am Rande der anwachsenden Städte niederließen, als dort die Tierhaltung zurückzugehen begann. Die Gründung von besonderen Milchverwertungsgenossenschaften, von denen 1900 bereits 2000 bestanden, sowie die Einführung der Milchzentrifuge sorgte für eine drastische Senkung der Betriebskosten und damit für einen relativ niedrig bleibenden Milchpreis. Die Molkereien ermöglichten erstmals eine staatliche Überwachung der jahrhundertelangen Milchpanscherei sowie eine Pasteurisierung und Kühlung. Arbeiterfamilien konnten sich die neue „Vorzugsmilch“ und den Besuch von „Milchkuranstalten“ allerdings kaum leisten. Der auffällige Rückgang des Bruststillens infolge der zunehmenden außerhäuslichen weiblichen Berufstätigkeit muß sich ebenfalls in einer erhöhten Milchnachfrage niedergeschlagen haben¹⁴. Milch galt traditionell als Kost für Kinder, Kranke und Alte;

¹² Außer der Faß- und Kochbutter (Butter 2. Wahl im Gegensatz zur feineren Hof-, Tafel-, Meierei-, Stücken- und Grasbutter) spielten noch Margarine, Speiseöl, Rindertalg sowie Schweineschmalz eine große Rolle bei Arbeitern. Bei den untersten Einkommensgruppen überwiegen die Kosten für die zuletzt genannten tierischen und pflanzlichen Fette regelmäßig die Butterausgaben. Ein großer Teil der tierischen Fettzufuhr geschah natürlich durch den Fleisch-, Wurst- und Speckverzehr, was mit dem erwähnten steigenden Schweinefleischgenuß zusammengesesehen werden muß.

¹³ Auf die unterschiedlichen Schätzversuche zur Ermittlung der Milchkonsumtion kann hier nicht näher eingegangen werden. Vgl. Hans J. Teuteberg: The Beginnings of Modern Milk Age in Germany. In: Alexander Fenton and Trefor Owen (eds.): Food in Perspective. Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research, Edinburgh 1981, pp. 283—311.

¹⁴ Vgl. zu diesem Problemkomplex Hans J. Teuteberg und Annegret Bernhard: Wandel der Kindernahrung in der Zeit der Industrialisierung. In: Jürgen Reulecke und Wolfhard Weber (Hrsg.): Fabrik—Familie—Feierabend. Beiträge zur Sozialgeschichte des Alltags, Wuppertal 1978, S. 135—214.

ihr hoher physiologischer Nährwert war lange völlig unbekannt. Bis zum Ende der wilhelminischen Zeit wurde die meiste Milch, sofern sie nicht gleich weiter verarbeitet wurde, in Form der Sauren Milch (Stippmilch, Dicke Milch, Schlippermilch) verzehrt. Auch die bei der Buttererzeugung zurückbleibende Buttermilch und Molke trank man gern. Viebahn machte um 1860 noch darauf aufmerksam, daß Milch und Milchsahne zum Kaffee nur von einzelnen wohlhabenden Familien regelmäßig gegossen würden.

Eine der großen Revolutionierungen der Arbeiterkost bildete auch der rasch ansteigende Zuckerkonsum, der sich allein in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts etwa versechsfachte. Der Rübenzucker, der den aus den Kolonien kommenden teuren Rohrzucker in Deutschland fast völlig verdrängte, kann als ein typisches Produkt der Industrialisierung angesehen werden, das sich tendenziell immer mehr verbilligte. Zu der Kostendegression trugen die steuerliche Begünstigung der Rüben anbauenden Landwirtschaft und der Rübenzuckerindustrie nach französischem Vorbild, die Steigerung des Zuckergehalts der Rüben infolge neuer Züchtungen, der Übergang zur Fruchtwechselwirtschaft sowie die Mechanisierung und die Verbesserung des Verkehrs entscheidend bei. Die sozialen Unterschichten haben vor allem im Rheinland sich aber zunächst dem billigeren Sirup zugewandt, der als lästiges Nebenprodukt bei der Raffination anfiel und bis zu 60 % billiger als der kristallisierte Zucker war. Mit der Steigerung der Realeinkommen ging aber diese Sirup-Periode zu Ende, und um 1900 fehlte der Zucker in keiner Haushaltsrechnung mehr. Man kann annehmen, daß sich nun auch ärmste Familien dieses einstige Luxusprodukt regelmäßig leisten konnten.

Die fast explodierende und ständig wachsende Zuckernachfrage hat gut erklärbare Gründe: Den Arbeitern bot sich hier eine leichte Möglichkeit, kalorische Defizite ausgleichen zu können. Die stark sättigende Wirkung war bekannt. Dazu kamen die große Verwendbarkeit, die unbegrenzte Haltbarkeit sowie die hohe geschmackliche und gesellschaftliche Wertschätzung. Zusammen mit dem relativ billiger werdenden Preis hat dies dem Rübenzucker zum Durchbruch zur Alltagsnahrung verholfen. Je größer die Familien, desto höher scheint der Zuckerverbrauch sogar gewesen zu sein. Die gewaltige Steigerung des Zuckerverbrauchs, die sich auch an der Ausweitung der Anbauflächen und Hektarerträge ablesen läßt (die in Preußen erzeugte Rohzuckermenge betrug 1836 14 000 dz, im Deutschen Reich 1913 aber 24,2 Mill. dz!) hatte auch mit dem Verfall der Getreidepreise in der Wirtschaftskrise in den siebziger Jahren zu tun: Die Bauern wandten sich damals verstärkt dem Zuckerrübenbau zu, zumal die Stickstoffzufuhr die Bodenqualität verbesserte. Die Prokopfkonzumtion beim Zucker (ohne Honig und Sirup) zeigt folgendes Zeitreihenbild:

| 1850 | 1860 | 1870 | 1880 | 1890 | 1900 | 1910 | 1913 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 2,1 | 3,1 | 4,2 | 4,6 | 7,7 | 12,6 | 17,8 | 20,0 |

Nach diesem Überblick läßt sich feststellen, daß es in der Arbeiterkost des späten 19. Jahrhunderts einen tendenziellen Übergang von den voluminösen, ballastreichen und schwer verdaulichen sowie wenig geschmacksanreizenden Lebensmitteln (Roggenbrot, Kartoffeln, Hülsenfrüchte) zu den leichter verdaulichen, nährstoffreicheren und schmackhafteren Produkten (Fleisch, Weißbrot, Zucker, Obst, Gemüse und Milch) gab. Es war dies zugleich eine Umwandlung derber, lokalen Charakter tragender Landkost in eine feine differenzierte und höheren gesellschaftlichen Ansprüchen genügende Nahrung. Damit einher ging eine Verlagerung von der vorwiegend vegetabilischen zur mehr animalischen Kost, die durch Gewürze und Genußmittel noch angereichert wurde. Auch die Zubereitungsformen änderten sich durch verbesserte Küchentechniken und die Ausbreitung der außerhäuslichen Gemeinschaftskost. Der Anteil der Ausgaben, die auf landwirtschaftliche Produktionsleistungen entfielen, nahm schon gegen 1900 ab, während gleichzeitig die Anteile für Ausgaben des Nahrungsmittelgewerbes, des Lebensmittelhandels und des Gaststättengewerbes zunahmen.

Speise und Trank der sozialen Unterschichten waren bis zum Beginn des Bismarckreiches in Stadt und Land noch wenig geschieden, weil man sich hauptsächlich auf die umliegende Landwirtschaft bzw. die Eigenversorgung stützte. Erst danach begannen sich langsam die billigeren Lebensmitteleinfuhren aus dem Ausland und aus Übersee im täglichen Speisezettel bemerkbar zu machen. Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten darf nicht zu früh angesetzt werden. Nach Viebahns Zusammenstellungen wurden um 1860 noch zwei Drittel aller Brote in Deutschland zuhause gebacken. 1910 gab es im saarländischen Bergbau bei 52 745 Arbeitern 36,8 %, die ein eigenes Haus mit Garten und 9,3 %, die sogar eigene Wiesen und Äcker besaßen, worauf 9618 Rinder, 12 868 Ziegen und 9372 Schweine gehalten wurden. Auch in anderen deutschen Industrielandschaften ging solche Lebensmittel-eigenproduktion im Kaiserreich wahrscheinlich nur langsam zurück. Aber die Wandlungstendenz war freilich unverkennbar: Immer mehr Arbeiter wurden vom anonymen Marktgeschehen abhängig; das Medium Geld begann eine immer größere Rolle bei der täglichen Nahrungsbeschaffung zu spielen, was bei den Arbeiterfrauen Verhaltensunsicherheiten erzeugte. Die ältere Eigenproduktion erschien nun als die „gute alte Zeit“. Dabei wurde leicht übersehen, daß sich der Lebensstandard erhöht und die Möglichkeiten der Lebensmittelauswahl innerhalb einer Generation in früher undenkbarem Ausmaß vermehrt hatten. Daß der Verlust erprobter und jahrhundertlang eingeübter Verhaltensmuster zur Frustration und großen Anpassungsschwierigkeiten führte, versteht sich fast von selber.

Mit der generell verbesserten Lebensmittelzufuhr war noch keine ernährungsphysiologische optimale Ernährung im heutigen Sinn erreicht. Erste Umrechnungen lassen den Schluß zu, daß es den untersten Einkommensbeziehern mit großen Familien wahrscheinlich noch an tierischem Eiweiß und Fett mangelte, sicherlich aber allen Arbeiterfamilien noch an lebenswichtigen Vitaminen und Spurenelementen¹⁵. Die Stufe chronischer Unterernährung — definiert durch fast ausschließlichen Ge-

brauch pflanzlicher Nahrungsmittel, Fehlen von tierischem Eiweiß, ungenügender Energiezufuhr, schlechtem Gesundheitszustand mit Mangelkrankheiten und geringer Arbeitsproduktivität — war sicherlich überwunden. Die Situation läßt sich nach dem von Arthur Hanau entwickelten Stufenschema als „vorwiegende ausreichende Ernährung“ charakterisieren¹⁶. Es handelt sich um die Deckung eines vorwiegenden Zwangsbedarfs ohne wirkliche freie Auswahl wie in der heutigen Überflußgesellschaft. Die täglichen Lebensmittel wurden von den Arbeiterfamilien auf die billigste Art erworben, wobei der Nahrungsverzehr des Bürgertums mit Surrogaten in qualitativ minderwertiger Form nachgeahmt wurde. Eine Rückkehr zu der vorwiegend vegetabilischen Breikost oder ausschließlichen Kartoffelnahrung der vor- bzw. frühindustriellen Zeit fand auch in Zeiten der Teuerung und persönlicher Not nicht mehr statt.

Es wäre sicherlich falsch, den Nahrungsverzehr der Arbeiter nur unter ökonomischen oder technischen Aspekten zu sehen. Bei dem festgestellten geringen Verzehr von Fisch, Obst, Gemüse und Milch in frischem Zustand spielten offenbar noch viele überlieferte Vorurteile hinein. Die Angst vor Vergiftungen und Krankheiten, die Abneigung vor zu langen Kochzeiten, Unkenntnis der Nährwerte, primitive Kücheneinrichtungen (z. B. fehlende Wasseranschlüsse!) und traditionelle landmannschaftliche Mahlzeitgewohnheiten haben zusammen mit der mangelnden Marktübersicht und der fehlenden Übung mit dem Geldumgang eine ernährungsphysiologische Optimierung verhindert. Die tägliche Mahlzeitenzusammenstellung mutet aus der Sicht moderner Ernährungsberatung vielfach völlig ungenügend an: Milch anstelle des wertlosen Zichorienkaffees, Frischgemüse anstelle von Bier hätte auch schon damals die Ernährungsbilanz wesentlich verbessern können. Eine rein quantitative Betrachtung der Ernährung reicht zur endgültigen Beurteilung hier nicht aus, weil der Mensch als omnivores Wesen ein Lebensmittel durch ein anderes ersetzen kann.

Besondere Schwierigkeiten bereitete es den Arbeiterfrauen, die Kost an die veränderten Berufsverhältnisse ihrer Männer anzupassen. Die ständig sitzende oder stehende Tätigkeit in lärm- und stauberfüllten, oft überheizten Räumen, wo es mehr psychische als physische Belastungen gab, sowie die Einführung von Schicht-

¹⁵ Die bis 1850 jetzt zurückgerechneten Verbrauchsmengen aller Lebensmittel pro Kopf und Jahr lassen sich leider nicht in Kalorien- und Nährstoffwerte umrechnen, da die Differenzierung in die verschiedenen Lebensmittelsorten fehlt, die bekanntlich ganz verschiedene Nährwertgehalte aufweisen. Ob die Ernährung der Arbeiter nach den heutigen Sollsätzen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ausreicht, läßt sich beim jetzigen Stand der Forschung noch nicht beantworten. Eine zusammenfassende Auswertung aller vorhandenen Arbeiterhaushaltsrechnungen auf einheitlicher Basis verspricht möglicherweise eine Lösung dieses Problems.

¹⁶ Arthur Hanau: Entwicklungstendenzen der Ernährung in marktwirtschaftlicher Sicht. In: Forschungsrat für Ernährung (Hrsg.): Entwicklungstendenzen der Ernährung, München 1962, S. 37.

und Nacharbeit mit der Durchbrechung des biologischen Rhythmus erforderten ganz andere Speisen und Getränke als in Landwirtschaft und Handwerk. Viele Probleme der Arbeiterkost müssen mit dem Problem der sozialen Adaption, dem Hinterherhinken der Lebensansprüche und Bewußtseinslagen hinter den sich schneller wandelnden ökonomisch-technischen Strukturveränderungen erklärt werden, womit sich die Theorien des „Cultural Lag“ bzw. der kognitiven Dissonanz beschäftigt haben.

Auch die Landarbeiterschaft, die trotz Urbanisierung zahlenmäßig im späten 19. Jahrhundert noch eine große Rolle spielte, wurde ebenfalls vom Sog dieser Veränderungen erfaßt. Die geruhsame Haushaltsführung, die sich an den Ernte- und Schlachterminen orientierte, wurde von rationeller Wirtschaft und Technik erfaßt. Auch Landarbeiterfrauen versuchten nun ähnlich den Bäuerinnen beim Buttern, Käsemachen und der Geflügelhaltung einen größeren Nutzen zu erzielen. Da die alte Methode, der Mutter in Küche und Keller zur Hand zu gehen, nicht mehr ausreichte, besuchten seit 1870 immer mehr Frauen und Landmädchen mehrmonatige Haushaltskurse¹⁷. Wanderausstellungen, Haushaltsfibeln, Landwirtschaftskalender, Mustergärten gaben neue Beispiele für eine abwechslungsreiche und zugleich ökonomische Mahlzeitzubereitung¹⁸. Vor allem drangen Kochbücher, einst das Privileg der höheren Stände, nun auch bei der Landbevölkerung ein. Die Töchter von Kleinbauern und Tagelöhner lernten beim Dienst in der Stadt neue Kochkünste und Tischsitten, die sie später oft auf das Land transferierten. Stadt-Land-Gegensätze wurden so abgebaut und bürgerliche Verhaltensweisen ausgebreitet. Auch dies sind zusätzliche Hinweise darauf, daß nicht nur geringes Einkommen und Lebensmittelangebot, sondern auch die fehlenden Kochkenntnisse die Verbesserung der Ernährung behindert haben.

Mangels ausreichender Daten läßt sich nicht exakt bestimmen, wann Deutschland der Ausbruch aus der „malthusianischen Falle“ (Carlo M. Cipolla) im späten 19. Jahrhundert endgültig gelungen ist. Alle Quellen weisen darauf hin, daß die Revolutionierung der Mahlzeit- und Speisesysteme, wie Günter Wiegmann in seinen Forschungen immer wieder betonte, wahrscheinlich schon im späten 18. Jahrhundert begonnen hat¹⁹. Die Umwandlung der Nahrungsgewohnheiten erfolgte bei den einzelnen Sozialschichten und Berufsgruppen, ganz besonders aber in den

einzelnen deutschen Landschaften, keineswegs zum gleichen Zeitpunkt. Die Ernährung von Arbeiterfamilien um 1900 konnte im Einzelfall vom heutigen Standpunkt noch recht erbärmlich sein und sich auf Kartoffeln, Roggenbrot, Zichorienkaffee, Magerkäse, Wurstzipfel sowie Mehlsuppen und Bier beschränken. Aber die Verzehrunterschiede zwischen den einzelnen Einkommensschichten und sogar den einzelnen Familienmitgliedern waren nach heutigen Maßstäben unvorstellbar groß. So bekam z. B. der Mann als „Ernährer der Familie“ fast regelmäßig das größte Stück aus der Schüssel und damit den Löwenanteil der Kalorien, während Frau und Kinder wesentlich schlechter lebten. Der Alkoholkonsum, der die für die Familie mögliche Kalorienzufuhr nach englischen Berechnungen etwa um 17 % durchschnittlich minderte, ging vor allem zu ihren Lasten²⁰. Alle Vorstellungen von einem einheitlichen Nahrungsverhalten und uniformen Mahlzeitsystem bei Arbeiterfamilien im Kaiserreich greifen daher historisch daneben. Die regionalen Differenzierungen sind noch weniger als die sozialen Abweichungen bisher erforscht²¹. Weitere Untersuchungen müssen danach trachten, diese Wandlungsprozesse anhand der Haushaltsrechnungen noch weiter quantitativ zu erfassen, als dies hier erst in unvollkommenem Maß geschehen konnte.

¹⁷ Walter Herstatt, Otto Kamp: Die hauswirtschaftliche Unterweisung der Landmädchen und Frauen in Deutschland und im Auslande, 2 Bde., Wiesbaden 1894—1895; Heinrich Sohnrey: Die Wohlfahrtspflege auf dem Lande, Berlin 1896.

¹⁸ C. T. Brink: Über die Ernährung des Volkes. Für meine Arbeiter geschrieben, Konstanz 1894.

¹⁹ Günter Wiegmann: Tendenzen kulturellen Wandels in der Volksnahrung des 19. Jahrhunderts. In: Dieter Langewiesche und Klaus Schönhoven (Hrsg.): Arbeiter in Deutschland. Studien zur Lebensweise der Arbeiterschaft im Zeitalter der Industrialisierung, Paderborn 1981, S. 171—181.

²⁰ A. E. Dingle: Drink and Working-Class in Britain. In: Derek J. Oddy/Derek S. Miller (eds.): Making of the British Diet, London—Totowa, N. J., 1976, pp. 117—134.

²¹ Einen ersten vorzüglichen Ansatz bietet hierfür der Volkskundler Günter Wiegmann: Alltags- und Festtagsspeisen, Marburg 1967. Vgl. auch Teuteberg, Wiegmann: Nahrungsgewohnheiten, S. 312—328.