

# **Die tägliche Kost unter dem Einfluß der Industrialisierung**

**Teuteberg, Hans Jürgen**

First published in:

Unsere tägliche Kost, S. 345 - 361, Münster 1988, ISBN 3-88547-279-1

Münstersches Informations- und Archivsystem multimedialer Inhalte (MIAMI)

URN: urn:nbn:de:hbz:6-40459611658

# Die tägliche Kost unter dem Einfluß der Industrialisierung

von

Hans J. Teuteberg

Die Geschichte der Nahrung in Deutschland ist, darüber dürfen einige Versuche zu Gesamtdarstellungen von medizinhistorischer und volkskundlicher Seite nicht hinwegtäuschen, noch nicht geschrieben und trotz einer Fülle von zum Teil beachtlichen Einzelstudien auf weiten Strecken hin noch völlig dunkel.

Die bisherigen Gesamtdarstellungen der Medizinhistoriker erscheinen vom Standpunkt des Geschichtswissenschaftlers als quellenunkritische und unsystematische Kompilationen mehr oder weniger zufällig überlieferter historischer Nachrichten aus allen Epochen und Erdteilen, bei denen natürliche Nahrungsbeschaffung und -zubereitung, also Herkunft, Veredlung und Nährwert von Speisen und Getränken im Mittelpunkt stehen<sup>1</sup>. Im Gegensatz dazu bemühte sich die ältere Volkskunde in Fortführung der Forschungen der Kulturgeschichte des 19. Jahrhunderts schon frühzeitig, z.B. mit der Frage nach den Alltags- und Festspeisen in ihrer landschaftlichen Gebundenheit und ähnlichem, auch Ansätze für einen historisch mehr verbindlichen Durchblick zu eröffnen<sup>2</sup>. Aber wirklich befriedigen konnten auch diese volkskundlichen Studien den Historiker noch nicht.

Denn in allen diesen ersten Gesamtüberblicken blieben die mit einer Ernährungsgeschichte zugleich verknüpften politisch-rechtlichen und ökonomisch-sozialen Interaktionen und Strukturwandlungen so gut wie unberücksichtigt. So erfährt man z.B. nichts über die Zusammenhänge zwischen Bevölkerungswachstum und durchschnittlichen Nahrungssätzen oder zwischen Lebensmittelversorgung und politischer Revolution bzw. sozialem Protest. Vergebens sucht man in diesen Werken nach den Ursachen, dem Verlauf und den Auswirkungen von älteren Hungersnöten und neueren Lebensmittelteuerungen im Zeitalter des Kapitalismus, die mit den Problemen einer natürlichen Nahrungsbeschaffung nichts zu tun haben. Unbehandelt bleiben ferner sowohl die Veränderungen staatlichen rationalen Verantwortungsgefühls für die Sicherstellung einer ausreichenden Volksnahrung wie auch die emotionellen Einflüsse ethisch-religiöser oder säkularisierter ideologischer Normvorstellungen auf die Verzehr- und Trinkgewohnheiten. Vor allem fehlen aber Hinweise auf die Interdependenzen zwischen Sozialschichtung und Nahrungskonsum in früheren Perioden sowie die einfachsten quantitativen Angaben. So ist ein

<sup>1</sup> LICHTENFELT (1913); HINTZE (1934); GROTJAHN (1902); MAURIZIO (1922).

<sup>2</sup> Die älteren volkskundlichen Arbeiten zur Nahrungsgeschichte sind aufgeführt bei WÄHLER (1934), S. 144ff. Als Beispiele für die nahrungsgeschichtlichen Forschungen der älteren Kulturgeschichte seien hier genannt: FRANKLIN (1887); SCHULZ (1903), S. 295-334; HEYNE (1901); CURSCHMANN (1900).

wissenschaftlich brauchbarer Vergleich mit den Nahrungssätzen der Gegenwart nicht einmal annäherungsweise möglich. Daß eine richtig zupackende Ernährungsgeschichte auch zwischen subjektiver und objektiver Sättigung unterscheiden muß, da sich subjektiv eine Nahrung für das Individuum bekanntlich sehr viel besser darstellen kann als sie objektiv nach den Kalorien und Vitaminen ist und umgekehrt, scheint bei diesen ersten Nahrungsgeschichten noch völlig übersehen worden zu sein. Insgesamt erfährt man aus diesen ethnohistorischen Betrachtungen noch nicht, welche Rolle Nahrungsquantitäten und -qualitäten in ganz bestimmten politisch oder wirtschaftlich umgrenzten Räumen im zeitlichen Ablauf bei den einzelnen Sozialschichten oder Sozialgruppen gespielt haben. Das überaus erregende Thema Nahrung und Industrialisierung ist, wie überhaupt die meisten historischen Kausalbeziehungen, noch völlig ausgeklammert worden. Dieser Katalog wissenschaftlich relevanter Fragestellungen ließe sich noch weiter verlängern. Vor allem wurden die meisten Werke, was als Hauptvorwurf gelten kann, ohne Kenntnis der wahren Breite historischer Zeugnisse geschrieben und sind daher dem Bereich wissenschaftlich gesicherter Geschichtsschreibung gar nicht zuzurechnen. Manches aus diesen medizinhistorischen Darstellungen muß, wie sich bei der Gegenüberstellung mit den Resultaten der historischen Wirtschaftsstatistik und der weiter fortgeschrittenen ausländischen Forschung herausgestellt hat, schlichtweg als Legende bezeichnet werden. Aber auch die in der Hauptsache stark idyllisierende Brauchtumsmalerei vergangener Eß- und Trinksitten bei der älteren Kulturgeschichte und Volkskunde hat die eigentlich wichtigen historischen Tatbestände bisher übersehen, weil man sich meist an statisch-musealen Genrebildern erfreute, die den dynamischen historischen Prozeß nicht erfaßten. Erfreulicherweise hat aber die neuere „industrielle Volkskunde“ über die traditionellen Aspekte hinausgehend begonnen, die dahinterstehenden größeren Probleme einer Geschichte der modernen Volksernährung zu betrachten<sup>3</sup>. Die Aufsätze Günter Wiegelmans in diesem Band sind ein Beispiel für die neue Betrachtungsweise.

Insgesamt bleibt der Ernährungshistoriker noch weitgehend auf die bisher vorliegenden Einzelstudien verwiesen. Diese orientieren sich freilich meistens nicht an den Fragen des Ernährungswandels an sich, sondern primär an der Lebensführung bestimmter Sozial- und Berufsgruppen in der Vergangenheit, an der agrarischen Produktion und ihrer Preisgestaltung, der Arbeiter- und Alkoholfrage, der Agrar-Industriestaatsdebatte, der Kriegsernährungswirtschaft und vielem anderen, so daß das eigentlich Ernährungsgeschichtliche erst extrapoliert werden muß. Verständlicherweise werden auch nur zeitliche oder räumliche Ausschnitte oder stark eingegrenzte sachliche Problemstellungen aus der Volksernährungsgeschichte behandelt. Die Forschungen Wilhelm Abels, Erich Egners und Lothar Schneiders über die Auswirkungen von Agrarkrisen und Agrarkonjunkturen bzw. die hauswirtschaftlichen Strukturwandlungen in historischer Sicht müssen in diesem Zusammenhang als exemplarische Vorarbeiten genannt werden, weil hier schon eine Fülle von Einzelerkenntnissen auch aus dem Bereich der Nahrungsgeschichte aufgearbeitet worden ist<sup>4</sup>.

<sup>3</sup> BRAUN (1960); DERS. (1965); WIEGELMANN: Alltagsspeisen (1967); DERS.: Möglichkeiten (1967).

<sup>4</sup> ABEL (1966); EGNER (1967); DERS. (1968); SCHNEIDER (1967); vgl. dazu die vorbildlichen älteren Haushaltsstudien: BRAEUER (1935); CONRADT (1933); VON TYSZKA (1934).

Der nachfolgende Beitrag will nun nicht in der Hauptsache die Resultate eigener Forschungen vorlegen, sondern zunächst nur die monographische ältere und neuere Literatur zusammenfassen, um den Stand der wissenschaftlichen Erkenntnis auf dem Gebiet der Ernährungsgeschichte deutlich zu machen. Es wurden viele zerstreute, teilweise in Vergessenheit geratene und heute manchmal schwer zugängliche Quellenstücke und Vorarbeiten für eine noch zu schreibende Geschichte der deutschen Volksnahrung im industriellen Zeitalter erstmals titelmäßig zusammengetragen, kategorisiert und das besonders repräsentativ erscheinende Schrifttum unter den Aspekten einer strukturierenden und quantifizierenden Wirtschafts- und Sozialgeschichte ausgewertet<sup>5</sup>. Aus Raumgründen können aber diese benutzten Schriften nur in ganz wenigen Strichen charakterisiert und auch nur einige Hauptresultate in knappster Thesenform paradigmatisch hier ausgebreitet werden. Zudem ist zu betonen, daß es sich bei diesem ersten generalisierenden Zugriff von fachhistorischer Seite nur um recht vorläufige Einsichten handeln kann; für die Konzipierung einer in sich geschlossenen und quellenmäßig fundierten Entwicklungstheorie fehlen vielfach noch entscheidende Grundlagenforschungen. Dem Verfasser geht es in diesem Stadium lediglich darum, einige mögliche Wege für die künftige ethnohistorische Nahrungsforschung aufzuzeigen. Aus diesem Grunde ist diese Abhandlung auch nur als Prolegomena zu einer Geschichte der deutschen Volksnahrung im industriellen Zeitalter aufzufassen.

## I.

In der bisherigen Beschäftigung mit der Volksnahrung zeichnen sich folgende historische Entwicklungslinien ab:

1. Literarische Äußerungen über die menschliche Ernährung reichen weit zurück. Aus der Antike wie aus dem Mittelalter haben sich zahlreiche Schriften erhalten, die von den Beschreibungen großer Gastmähler bei Homer, Horaz und dem jüngeren Plinius sowie den Regeln für eine gesunde Lebensführung (griechisch: *diaita*) über ständisch-religiöse Fasten-, Speise- und Trankordnungen bis zu den Sammlungen von Kochrezepten reichen. Jahrhundertelang war es der Wunschtraum der Menschen, durch eine möglichst gesunde Lebensweise (wozu auch die richtige Ernährung gehörte) den Tod hinauszuschieben. Noch in den Schriften des Weimarer und Berliner Arztes Christoph Wilhelm Hufeland um 1800 finden sich deutliche Nachklänge dieser antik-mittelalterlichen Diätetikvorstellungen, durch eine rechte Lebensführung jene harmonische Abgestimmtheit von Körper und Seele zu finden, die das menschliche Leben zu verlängern vermag. Erst als Paracelsus die Nahrungsvorgänge nicht mehr wie früher als Koch- und Ablagerungsprozesse, sondern als chemische Reaktionen zu deuten und der Italiener Santorio an der Wende zum 17. Jahrhundert den Stoffwechsel mit der Waage zu messen lernte, begann allmählich die antik-mittelalterliche Diätetikliteratur zu verblassen. Die moderne Ernährungswis-

<sup>5</sup> In den nachfolgenden Fußnoten werden immer nur einige besonders repräsentative Titel genannt und auf die größere Veröffentlichung TEUTEBERG, WIEGELMANN (1972) verwiesen.

senschaft, die seit der Mitte des 19. Jahrhunderts ihre volle Ausbildung erhielt und mit den Namen Liebig, Mulder, Moleschott, Voit, Pettenkofer und Rubner verknüpft ist, brach sich langsam Bahn. Grob gesprochen kann man sagen, daß die heutige Ernährungswissenschaft zugleich mit der modernen Medizin und den anderen Naturwissenschaften emporgewachsen ist. Je besser man die krankhaften Veränderungen des menschlichen Organismus zu diagnostizieren lernte, desto mehr wurden die antik-mittelalterlichen Gesundheitslehren, „die Jahrtausende lang wie ein Baum mit breit ausladenden Ästen einen großen Teil der Medizin überdacht hatten“, zurückgedrängt<sup>6</sup>. Der Mensch entglitt immer mehr den ständisch-religiösen Normen für eine Nahrungsaufnahme und wurde ein seine Kost und Getränke relativ frei wählendes Individuum, das seinen Geschmack nun nach Einkommenslage, sozialem Prestige, regionaler Umgebung, kommerzieller Werbung etc. auszurichten begann.

2. In der Hausväter- und Hausmütterliteratur, den ökonomischen Enzyklopädien sowie den medizinischen Berichten des 18. Jahrhunderts finden sich die ersten systematischen Aufzeichnungen des vorhandenen empirischen Wissens über die Nahrungsherstellung und Nahrungszubereitung, das bis dahin im wesentlichen nur mündlich tradiert worden war<sup>7</sup>. Wenngleich man selten über naiv-unkritische Kompilationen hinausgelangte, so wurden doch hier Anfänge für eine erste wissenschaftliche Durchdringung gelegt. Bezeichnenderweise geschah diese Beschäftigung mit der Nahrung in der Literatur noch im Rahmen des oikos, der „Lehre vom ganzen Haus“ (O. Brunner). Nahrungsherstellung war eines der Mittel, „die innere Wirtschaft eines Hauses zu fördern und diese im guten Stande zu erhalten“. Auch das aufkommende Kochbuch der „guten bürgerlichen Küche“ gehörte zu dieser Art von Literatur. Zumeist von Köchinnen oder Köchen hochadliger Häuser als Summe ihrer Erfahrungen verfaßt, versuchte es die Nahrungsweise einer kleinen privilegierten Oberschicht im verkleinerten Maßstab nachzuahmen oder aber eine bestimmte landschaftliche Küche zu verbessern und allgemein zu verbreiten. Abgesunkene Hofküche und aufgestiegene Bauernküche begegnen uns hier gleichermaßen. Die aufkommende Reglementierung des Armenwesens beim Übergang von der kirchlich-karitativen zur bürgerlich-obrigkeitlichen Wohlfahrtspflege brachte es mit sich, daß u.a. auch über die Kost der Zucht-, Armen-, Waisen- und Arbeitshäuser genaueste Rechenschaft abgelegt werden mußte, um eine gewissenhafte Buchführung zu ermöglichen. Diese „Speise-Reglements“ und Kostabrechnungen sind ein vorzügliches Hilfsmittel, quantitative und qualitative Einsichten in die Ernährungsweise der unteren Sozialschichten am Vorabend der Industrialisierung zu gewinnen. Als Ergänzung können Tagebücher von Ärzten dienen, die manchmal detaillierte Angaben über die Menge und die Zusammensetzung von Speisen und Getränken dieser Anstalten enthalten. So sind Virchows Beschreibungen schlesischer Hungerzustände noch eine unausgeschöpfte Fundgrube geblieben<sup>8</sup>.

<sup>6</sup> HEISCHKEL-ARTELT (1967), S. 29-36.

<sup>7</sup> Als Beispiele dieser Art von Literatur seien genannt: MÜNCHHAUSEN (1771-1773); ROHR (1736); MARPERGER (1716); Unerschöpfliches Haushaltungsmagazin (1793); ZINCK (1780); WAGNITZ (1791-1794); HUNCZOWSKI (1783); vgl. ENSLIN (1841).

<sup>8</sup> VIRCHOW (1879), Bd. 1, S. 29, 211 und 377ff.

3. Im frühen 19. Jahrhundert beschäftigte man sich in Fortführung merkantilistisch-kameralistischer Versuche zur Ermittlung des „Nationalwohlstandes“ in den „Statistischen Bureaus“ der deutschen Bundesstaaten erstmals quantifizierend auf gesamtwirtschaftlicher Basis mit dem Pro-Kopf-Verbrauch wichtiger Grundnahrungsmittel unter Benutzung der Resultate der Produktions-, Handels- und Steuerstatistik (z.B. der preußischen Schlacht- und Mahlsteuerergebnisse)<sup>9</sup>. Diese generellen Konsumtionsstatistiken schneiden u.a. im Hinblick auf die damals erkennbare Abnahme der Wehrtauglichkeit bei den Rekruten städtisch-gewerblicher Herkunft bereits die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Volksgesundheit (durchschnittliche Lebensdauer, Körpergröße und Körpergewicht des Stadt- und Landbewohners usw.) an<sup>10</sup>. Damit ergeben sich erstaunliche Parallelen zum Beginn der staatlichen Sozialpolitik in Deutschland, die bekanntlich ebenfalls durch alarmierende Resultate bei den Rekrutenaushebungen inauguriert wurde. Diese Statistiken werden begleitet vom Beginn einer vorwissenschaftlich-populären Ernährungsliteratur im Rahmen des vormärzlichen Pauperismus -Schrifttums.

4. Mit der wesentlich verbesserten Methode der Haushalts- oder Wirtschaftsrechnungen wurden dann in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts unter dem Eindruck der sich zuspitzenden Sozialen Frage und des Anstiegs der allgemeinen Lebenshaltungskosten, der sich wegen des Übergangs zur Schutzzollpolitik in Deutschland bei den Lebensmittelpreisen seit 1880 stärker als im übrigen Westeuropa bemerkbar machte, vor allem Budgets von Arbeiterfamilien untersucht, bei denen die Nahrungskosten nach dem von Ernst Engel damals formulierten Gesetz eine um so größere Rolle spielten, je weniger Einkommen vorhanden war<sup>11</sup>. Im Gegensatz zu den generellen Konsumtionsstatistiken mit ihren rohen Annäherungswerten und alle Alter-, Einkommens- und Berufsunterschiede verdeckenden Pro-Kopf-Zahlen gelangte man nun erstmals durch unmittelbare Befragung und Führung von Haushaltsbüchern zur Erkenntnis des relativen Nahrungskonsums in den einzelnen Sozialschichten und zu Entwicklungstendenzen typischen Konsumverhaltens<sup>12</sup>. In diesen neuen sozialen Konsumtionsstatistiken, an deren Aufstellung die staatliche Gewerbeaufsicht hervorragend beteiligt war<sup>13</sup>, wurden die verbrauchten Nahrungsmittel erstmals mit genauen Gewichtsangaben in der inzwischen allgemein anerkannten Dreiteilung von Eiweiß, Fetten und Kohlenhydraten angegeben und Carl von Voits „Kostnormen“ diskutiert. Die Einführung einer reichseinheitlichen gesetzlichen Lebensmittelüberwachung 1875, die Ausrichtung der Massenverpflegung bei Heer und Marine sowie in Straf- und Fürsorgeanstalten nach diesen Ernährungsminima, der Aufschwung der wissenschaftlich ausgerichteten Diätetik und Säuglingsnahrung, waren die unmittelbaren Folgen dieser sozialen Konsumtions-

<sup>9</sup> DIETERICI (1838-1857); VON VIEBAHN (1868).

<sup>10</sup> HELLWING (1860).

<sup>11</sup> Unter den Arbeiterhaushaltsuntersuchungen ragen besonders heraus: FLESCHE (1890); BRAUN (1901); ABELSDORF (1900); KESTNER (1904); MAY (1897); FÜRTH (1911); ENGEL (1895); BALLIN (1883).

<sup>12</sup> Zur Entwicklung der sozialen Konsumtionsstatistik vgl. SCHNAPPER-ARNDT (1912), S. 369ff.; BAUER (1910), S. 124ff.

<sup>13</sup> WÖRRISHOFFER (1891); SCHULER (1883); Königlich Bayerische Fabriken- und Gewerbeinspektion (1906); BITTMANN (1914); MEINERT (1880).

statistik. Die großen Lebenshaltungs-Enquêtes des „Vereins für Socialpolitik“, des Reichsamtes für Statistik, des Deutschen Metallarbeiterverbandes und anderer Stellen um die Jahrhundertwende ermöglichten erstmals internationale Vergleiche der Ernährungssätze, die freilich noch ausschließlich auf die Klärung der Nahrungskonsumtion der städtisch-industriellen Lohnarbeiterschaft beschränkt blieben <sup>14</sup>.

5. Eine umfassende Beschäftigung mit den Wandlungen der Volksernährung im allgemeinen erfolgte nicht zuletzt durch Max Rubners Anstöße <sup>15</sup> erst kurz vor und vor allem dann im Ersten Weltkrieg, den das Deutsche Reich trotz Bismarcks früherer Warnungen ohne hinreichende Ernährungsvorsorge begann. Es mußte eine bis dahin in der Welt noch nicht gekannte totale Ernährungsplanwirtschaft aufgebaut werden, in der die „Kalorie“ zur Alltagsvokabel wurde <sup>16</sup>. Die Rationierung der Lebensmittel löste eine Flut von Publikationen aus, und seitdem hat die Volksernährung einen festen Platz im politischen, wirtschaftlichen und sozialen Bewußtsein erhalten.

Aus dieser ernährungsgeschichtlichen Literatur lassen sich nun folgende Hauptergebnisse hervorheben:

Eine zuverlässig quantifizierende und generalisierende Darstellung des Ernährungswandels bei den einzelnen Sozialschichten in früheren Jahrhunderten vor dem Beginn moderner Statistik und empirischer Wirtschafts- und Sozialforschung erscheint als eine kaum jemals lösbare Aufgabe. Wir kennen weder die Quantitäten und Qualitäten des Nahrungskonsums zu allen Zeiten und Orten mit hinreichender Genauigkeit, noch gibt es repräsentative Stichprobenerhebungen im heutigen Sinne. Vor allem fehlt es aber, was als größtes Hindernis anzusehen ist, an statistisch brauchbaren sozialen Schichtungskriterien in den früheren Jahrhunderten. Die überlieferten Quellenmaterialien reichen zu einer exakt messenden Unterscheidung der Nahrungsgewohnheiten einzelner Bevölkerungsteile nicht aus. Eine quantitativ gesicherte Volksernährungsgeschichte ist erst seit der Mitte des 19. Jahrhunderts möglich. Dieses Schicksal teilt die Ernährungsgeschichte mit der allgemeinen Konsumtionsgeschichte, als deren Teil sie sich begreift. Wenn die Konsumtionsstatistik noch am Ende des 19. Jahrhunderts im Gegensatz zur Produktions- und Handelsstatistik einen so bescheidenen Platz eingenommen hat, so lag das nicht an der geringeren Bedeutung des Verbrauchs, sondern an den speziellen Schwierigkeiten einer statistischen Feststellung. Alle konsumierten Güter in einem Lande, insbesondere die verzehrten Nahrungsmittel, zahlenmäßig exakt darstellen zu wollen, erschien lange Zeit den Wirtschaftswissenschaftlern ein Ding der Unmöglichkeit. Gewagte Schätzungen machten die wenigen Gesamtergebnisse zudem noch fragwürdig und brachten die gesamte Konsumtionsstatistik in Mißkredit; damit auch die darin schon enthaltenen

<sup>14</sup> BRUTZER (1912); HAACKE (1912); VON TYSZKA (1914); DERS. (1934); Kaiserliches Reichsamt für Statistik (1909); Deutscher Metallarbeiterverband (1909).

<sup>15</sup> Soweit ich erkennen kann, behandelte der 14. Internationale Kongress für Hygiene und Demographie in Berlin 1907 auf Antrag von Geheimrat Max Rubner, Deutschlands bekanntestem Ernährungsphysiologen, erstmals die Fragen einer allgemeinen Volksernährung. Er selbst hat sich aber nicht mit den geschichtlichen Problemen der Volksernährung beschäftigt. Rubners Schrift: Wandlungen der Volksernährung, Leipzig 1913, behandelt nur die damalige Gegenwart.

<sup>16</sup> Alle diesbezügliche Literatur ist in dem für die Ernährungsgeschichte geradezu muster-gültigen Werk von SKALWEIT (1927) verarbeitet.

wertvollen Aussagen. Dies ist sicher auch eines der Haupthindernisse für eine intensivere Beschäftigung mit den Wandlungen der Volksernährung gewesen und erklärt unter anderem ihre unzureichende Erforschung. Heute wird aber leicht übersehen, daß das 18. und vor allem das 19. Jahrhundert erste Versuche einer gesamtwirtschaftlichen Rechnung bringt, die auch für die Ernährungsgeschichte nicht unwichtig sind. So unzureichend, fragmentarisch und verschiedenartig auch die überlieferten Daten sind, so vermögen sie doch bei genügender Häufung, Systematisierung und Umrechnung wenigstens relativ gesicherte Annäherungswerte über strukturelle Wandlungen der Volksernährung zu geben. Die Rückrechnungen und Rückschätzungen beim wirtschaftlichen Wachstum oder bei langfristigen Lohn- und Preisschwankungen in den wirtschaftlichen Wechsellagen früherer Epochen haben mit ganz ähnlichen methodischen Schwierigkeiten zu kämpfen. Es ist nicht einzusehen, warum es der Ernährungsgeschichte verwehrt sein sollte, hier ähnlich vorzugehen. Alle bisherigen Ergebnisse historischer Lebensstandardforschung zeigen, daß eine Schätzung auf quantifizierender Basis bei weitem aussagekräftiger ist als nur spekulative Hypothesen zu diesen Fragen. Es kann mit großer Sicherheit angenommen werden, daß es in der Ernährungsgeschichte von historischen Legenden geradezu wimmelt, die auf diesem Wege wenigstens zum Teil revidiert werden können. Soweit man erkennen kann, ist bis auf einen von Gustav Schmoller veranlaßten Versuch eine Zusammenfassung der Ergebnisse der älteren Konsumtionsstatistik noch nicht erfolgt und daher ein Desiderat der ernährungsgeschichtlichen Forschung<sup>17</sup>.

Die Wandlungen der deutschen Volksernährung lassen sich in der langfristigen und pauschalen Analyse, die ganz bewußt die kurzfristigen Veränderungen und lokalen sowie sozialen Differenzierungen außer acht läßt, etwa wie folgt zusammenfassen: Anscheinend wurde der Nahrungsspielraum in ganz Mitteleuropa spätestens seit dem 16. Jahrhundert zu eng. Der noch im Spätmittelalter relativ hohe Fleischkonsum beispielsweise wurde in den nachfolgenden Jahrhunderten bis hin zum frühen 19. Jahrhundert zunehmend mehr durch vegetabilische Nahrung ersetzt, was von dem Nationalökonom Wilhelm Roscher, der erstmals auf dieses seltsame Phänomen aufmerksam machte, als „Stufe der Depekoration“, d.h. als Phase zunehmender Entfleischlichung der Nahrung, bezeichnet worden ist<sup>18</sup>. Auch der Verzehr von Butter, Eiern, Geflügel und Wein — der vom billigeren Bier verdrängt wurde — ging offenbar in dieser Periode zurück. Die voluminöse, kohlenhydratreiche, fettarme und trotz fortschreitender Verteuerung der Lebensmittel „billige“ Kost verdrängte nach und nach die frühere an tierischem Eiweiß reichere, konzentriertere und je Nährwerteinheit „teuerere“ Nahrung. Obwohl dann Deutschland im 19. Jahrhundert infolge sinkender Sterberaten, früherer und vermehrter Heiraten und anderer Faktoren eine in seiner Geschichte bis dahin nicht gekannte „Bevölkerungsexplosion“ erlebte, setzte sich die bis dahin kontinuierlich fortschreitende Verengung des Nahrungsspielraumes aber erstaunlicherweise nicht mehr fort. Ganz im Gegenteil stieg z.B. das auf den einzelnen entfallende Fleischquantum zwischen 1815 und 1914 um mehr als das Doppelte und erreichte etwa die Hälfte des spätmittelalterlichen

<sup>17</sup> GROTJAHN (1902); Das große statistische Werk von HOFFMANN (1965), läßt gerade die ältere Konsumtionsstatistik vor 1850 außer Betracht und bringt im übrigen nur Pro-Kopf-Zahlen.

<sup>18</sup> ROSCHER (1918); SCHMOLLER (1871).



Fleischverzehr, der heute mit 100 kg pro Kopf und Jahr geschätzt wird<sup>19</sup>. Dies bedeutet eine glatte Umkehrung der malthusianischen Theorie, die 1798 bekanntlich prophezeit hatte, die Produktion von Nahrungsmitteln könne nicht mit der gleichen Geschwindigkeit gesteigert werden wie die durch unkontrollierte Fortpflanzung sich sprunghaft vermehrende Bevölkerung, woran sich dann die Theorien vom ehernen Lohngesetz und vom abnehmenden Bodenertrag hochgerankt hatten. Ganz konträr zu diesen pessimistischen Prognosen konnte die Nahrung im 19. Jahrhundert um so leichter gesteigert und sogar qualitativ verbessert werden, je mehr die Menschenzahl anwuchs. Läßt man alle zeitweiligen Ernährungskrisen und die stark differierenden Nahrungsgewohnheiten nach sozialen Schichten, Einkommen, Regionen usw. außer Betracht, die die großen säkularen Tendenzen leicht verdecken, dann gibt es aufgrund der bisherigen Literatur keinen Zweifel: Das 19. Jahrhundert bietet insgesamt das Bild einer sich außerordentlich rasch und wirksam verbessernden Volksnahrung, bei der ein jahrhundertelanger „Brei- und Mus-Standard“ endgültig überwunden werden konnte. Die im langen Trend gut erkennbaren Verbesserungen im Verbrauch einzelner Lebensmittel sind auffällig kongruent mit dem beginnenden Zeitalter der Industrialisierung und müssen als bisher kaum erforschte Ausflüsse dieses großen Umwälzungsprozesses gedeutet werden. Von hier aus kann man zur Unterstützung jener Thesen gelangen, die insgesamt eine Verbesserung des Lebensstandards infolge der Industrialisierung im Gegensatz zur Marxschen Verelendungstheorie behaupten.

Wir wissen heute noch sehr wenig über die Wandlung der Nahrung im einzelnen; fest steht aber wohl, daß die Menschen auch früher immer eine gemischte Kost bevorzugt haben. Weder reine Pflanzennahrung noch reine Fleischnahrung haben jemals auf die Dauer Bestand gehabt. Reine Pflanzennahrung war stets ein Notbehelf in Krisenzeiten. Aber auch die Oberschichten, denen in der natürlichen Nahrungsbeschaffung keinerlei Grenzen gesetzt waren, ernährten sich bemerkenswerterweise niemals vom Fleisch allein. Das Streben ging immer dahin, eine möglichst leicht verdauliche und doch schmackhafte Kost zu sich zu nehmen, die wenig Mühe in der Beschaffung und Zubereitung erforderte. Hier zeigte sich die Fleischnahrung allen anderen Nahrungsmitteln überlegen infolge des hohen Nährwertes an Eiweiß, an Schmackhaftigkeit und Möglichkeiten der Abwechslung bei der Zubereitung. Je höher eine Kulturstufe, desto abwechslungsreicher ihre Nahrung. Bodenbeschaffenheit, Klima, Gewohnheiten, religiöse Anschauungen, der jeweilige kulturelle Bildungsstand, Einsichten in Naturzusammenhänge sowie das Niveau von Wirtschaft und Technik müssen als die wichtigsten Faktoren angesehen werden, die dieses Grundstreben in den verschiedenen Epochen unterschiedlich beeinflußt haben. Rückgrat der deutschen Volksernährung im 19. Jahrhundert bildete wie zu allen Zeiten und bei allen Völkern die Pflanzennahrung. Um die an Kohlehydraten reichen Vegetabilien gruppierten sich schwankend in Quantität und Qualität die Nahrungsmittel animalischer Herkunft. In der langfristigen pauschalen Analyse läßt sich nun ein tendenzieller Übergang von den bereits genannten voluminösen, ballastreichen und weniger geschmacks- und geruchsanziehenden Hauptnahrungsmitteln (Kartoffeln, Brot, Hülsenfrüchte, Pflanzenfette) zu den leichter verdaulichen, nährwertreicheren und schmackhafteren Produkten wie Fleisch, Zucker, Weißbrot

<sup>19</sup> MARTIN: Der Fleischverbrauch im Mittelalter (1895); HINTZE (1934), S. 101; ABEL (1966).

etc. annehmen. Insgesamt scheint sich damit der Trend vom pflanzlichen zum tierischen Eiweiß und ein Sinken der Kohlenhydrate zugunsten der Fette zu ergeben, also eine Bewegung genau umgekehrt wie in den Jahrhunderten zuvor seit dem Spätmittelalter<sup>20</sup>. Mit Wilhelm Roscher wäre dies wieder als „Phase der zweiten Pekoration“ zu bezeichnen, was aber im wörtlichen Sinne sicherlich zu eng ist. Daß diese Tendaussage richtig ist, läßt sich kurz an einem Beispiel erhellen: Nach Berechnungen des Statistikers Leopold Krug entfielen um 1800 etwa 53 v.H. des Geldwertes der gesamten Nahrungsproduktion Preußens auf Getreide und 23 v.H. auf andere pflanzliche Produkte; nur 24 v.H. aller Ernährungserzeugnisse waren tierischen Ursprungs. Heute ist es nahezu umgekehrt: 72 v.H. der landwirtschaftlichen Erzeugung betreffen tierische Produkte<sup>21</sup>. Seit einhundert Jahren ist in allen Industrieländern im Grunde die gleiche Verschiebung zu beobachten: Der Verzehr von Obst (einschließlich Südfrüchten und Trockenobst), Gemüse, Fleisch, Eiern, Fetten und Zucker nimmt zu, während der Verbrauch von Hülsenfrüchten, Kartoffeln und Getreide im ganzen abnimmt. In den letzten fünfzig Jahren ist der Konsum von Nahrungsfetten etwa um 50 v.H. gestiegen, der Eierverbrauch um 92 v.H.. Am stärksten aber nahm der Obstverbrauch mit 152 v.H. zu. Der Verzehr von Kartoffeln ist seit dem letzten halben Jahrhundert dagegen um 29 v.H., von Getreide um 30 v.H. zurückgegangen. Die heutigen Entwicklungsländer spiegeln deutlich die Ernährungssituation wider, die Deutschland etwa um 1800 vor Beginn der Industrialisierung aufwies: niedriges Realeinkommen pro Kopf und niedriger Verzehr tierischen Eiweißes. Mit pflanzlichem Eiweiß kann man sehr viel schneller und sehr viel mehr Menschen sättigen als mit tierischem Eiweiß, das in der Produktion sehr viel teurer und umständlicher ist. Alle diese großen, vom ernährungsphysiologischen und hygienischen Standpunkt leicht erklärbaren Trends fanden aber immer ihre Grenzen in den Einkommensunterschieden. Nur die ökonomisch besser gestellten Sozialschichten konnten den Übergang zu einer verfeinerten und rationelleren Ernährungsweise in der ersten Phase der Industrialisierung mitmachen. Weite Teile der sozialen Unterschichten verzehrten am Ende des 19. Jahrhunderts zwar weniger Cerealien, Kartoffeln, Leguminosen und Pflanzenfette als um 1800, aber noch nicht hinreichend Fleisch, Butter, Milch, Käse, Eier, Zucker, Obst und Gemüse, um die früheren Zustände chronischer Unterernährung, wie sie vom heutigen ernährungsphysiologischen Standpunkt genannt werden müssen, überall und ganz und gar zu überwinden. Die Verbesserung der Nahrung bei den einkommensschwachen Schichten bestand vielmehr in der Hauptsache in der Umwandlung derber, lokalen Charakter tragender Landkost in eine Ernährung, die qualitativ die oberen Sozialschichten zwar nachahmte, aber quantitativ im ganzen noch nicht erreichte und aus finanziellen Gründen sich häufig mit Surrogaten luxuriöser Nahrungs- und Genußmittel zufriedengeben mußte.

Versucht man nun die globalen Aussagen zu differenzieren, so muß man feststellen, daß das 18. Jahrhundert und auch noch das frühe 19. Jahrhundert unter den Erscheinungen spezifischer Not gestanden haben, wie wir sie in Deutschland nicht mehr kennen und uns kaum noch vorstellen können. So brachte z.B. die Kartoffelkrankheit in den vierziger Jahren eine schwere Ernährungs- und

<sup>20</sup> LICHTENFELT (1913); MAURIZIO (1927).

<sup>21</sup> ABEL (1966), S.300.

Hungertyphus und anderen Seuchen. Ohne das Ausmaß dieses Massenelends im geringsten verkleinern zu wollen, muß jedoch gesagt werden, daß diese relativ isoliert dastehende Ernährungskrise mit den periodisch wiederkehrenden Hungerkatastrophen des Mittelalters, des 30jährigen Krieges und auch noch des 18. Jahrhunderts in Beziehung gesetzt werden muß. Aufgrund der vorliegenden Forschungen darf vermutet werden, daß es den hungernden schlesischen Webern weniger schlecht ging als den Menschen bei früheren Hungersnöten. Jedenfalls ist, um nur einen nachdenklichen Hinweis zu nennen, in Schlesien in den vierziger Jahren kein Kannibalismus mehr überliefert, der vom Mittelalter bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts häufig bezeugt worden ist. Nichts ist falscher, als die Ernährungssituation der vorindustriellen Jahrhunderte zu idyllisieren: Neben größtem Überfluß stand ganz dicht krasses Elend, ohne daß es infolge mangelnder Kommunikationsmöglichkeiten zum Ausgleich der beiden Gebiete gekommen wäre. Wenn der Weberaufstand in Schlesien und die ihn begleitende Hungersnot heute noch als ein soziales Faktum erster Art in unserem Gedächtnis haftet, so liegt das aber auch nicht zuletzt an der ungeheuren publizistischen Erörterung im Rahmen der aufkommenden „Sozialen Frage“. Das Schrifttum über vorausgehende Hungersnöte, etwa über den Winter 1770 oder die Agrarkrisen in den drei Phasen 1801 bis 1805, 1816 bis 1817 und 1818 bis 1830 ist demgegenüber erstaunlich dünn. Hunger war bis dahin offenbar weitgehend ein Schicksalsschlag, den man mehr oder weniger gottergeben hinnahm. Dabei müssen frühere Ernährungskrisen schon insofern schärfer verlaufen sein, weil Geld nicht vor Not schützte, da ja der ausgleichende Handel und Verkehr fehlte. Bis zum 19. Jahrhundert gab es auch keine Möglichkeit, bei Getreidemangel auf die Kartoffel auszuweichen. Inzwischen gibt es wohl keinen Zweifel mehr, daß gerade die Kartoffel im historisch entscheidenden Augenblick die größte Verengung des Nahrungsspielraumes verhindert hat. Kartoffel und Sozialgeschichte gehörten ganz eng zusammen. Zudem konnten durch die Abkehr von der mittelalterlichen Dreifelderwirtschaft auch Rüben, Mais, Mohrrüben und anderes im Großanbau dazwischengeschoben werden. Rüben und Klee ersetzten z.T. das Getreide, das bis dahin als Viehfutter hatte dienen müssen. Wie der preußische Statistiker Carl Friedrich Wilhelm Dieterici berichtet, sind die früheren Jahrhunderte nicht nur durch viele Hungersnöte, sondern auch noch durch zusätzliche Lebensmittelteuerungen gekennzeichnet gewesen<sup>22</sup>. Nach den von ihm durchgesehenen Chroniken schätzt er, daß in einer deutschen Landesherrschaft durchschnittlich alle vier bis fünf Jahre solche leichteren Ernährungskrisen auftraten, die offenbar weit härter als im 19. Jahrhundert waren und oftmals an die Hungersnot grenzten. Daß solche Behauptungen nicht aus der Luft gegriffen sind, zeigen die Angaben bei Adam Smith, der ein Schwanken der englischen Getreidepreise noch im 18. Jahrhundert wie 1:5 konstatierte. Die Berliner Getreidepreise brachten im 18. Jahrhundert Differenzen von 1:3,5, während man in der Mitte des 19. Jahrhunderts höchstens noch um Schwankungen zwischen 1:2 und 1:1,25 klagte. Um 1840 gab es ferner bereits die Ansätze organisierter bürgerlicher und staatlicher Mildtätigkeit in Form der Unterstützungsvereine, Suppenküchen und Spendensammlungen, während die Menschen in früheren Jahrhunderten allein auf Kirche und Bettel angewiesen waren, wenn

<sup>22</sup> DIETERICI (1854), S.143.

Grundherr oder Zunft nicht einsprangen. Hilfe war auch höchstens im lokalen und damit sich schnell erschöpfenden Rahmen möglich. Wie sehr sich die Ernährungsverhältnisse innerhalb von ein oder zwei Generationen in Deutschland durch die Industrialisierung verbesserten, geht aus einem Vergleich der Speiseordnungen verschiedener norddeutscher Armenhäuser zwischen 1782 und 1842 mit den Speisezetteln von Arbeiterfamilien zwischen 1880/90 hervor<sup>23</sup>. Aus ihnen läßt sich ablesen, daß die Armenhüsler im späten 18. Jahrhundert hauptsächlich von Hülsenfrüchten und Cerealien, in den vierziger Jahren aber fast nur von Kartoffeln lebten. Demgegenüber hat die Nahrung Frankfurter, Mannheimer und Schweizer Arbeiterfamilien am Ende des 19. Jahrhunderts einen geradezu unglaublichen Aufschwung genommen. Sicherlich ist auch deren Nahrung nach heutigen Maßstäben immer noch primitiv-eintönig, aber hinsichtlich der Quantität als auch der Qualität gegenüber früheren Generationen unübersehbar besser geworden. Diese verschiedenartigen Dokumente zur Volksernährungsgeschichte sind nicht ohne weiteres vergleichbar und können auch nur in beschränktem Rahmen Anspruch auf Repräsentanz erheben. Aber hier wird doch ein weiterer möglicher Weg zur Erforschung der deutschen Ernährungsgeschichte angedeutet, der offensichtlich bisher nicht beschränkt worden ist.

Wie Wilhelm Abel aufgrund seiner Forschungen über die Agrarkrisen und Agrarkonjunkturen mit Recht betont hat, ist es schwer zu bestimmen, wann der säkulare Tiefpunkt der Nahrungsversorgung Mitteleuropas nun wirklich überwunden wurde, weil die Lohn- und Preisschwankungen kürzerer Dauer die langfristigen konjunkturellen Trends des Jahrhunderts immer wieder verdecken. Dennoch läßt sich wohl die These wagen, daß die endgültige Sicherstellung der Volksernährung in Deutschland und ihre durchgreifende Verbesserung etwa nach der Mitte des vorigen Jahrhunderts erreicht wurde. Ein wichtiges Indiz ist wiederum der Fleischverbrauch: Nach Abel erreichte der Fleischkonsum am Ende der Napoleonischen Kriege und den schlimmen Mißernten 1816 auf dem Gebiet des späteren Deutschen Reiches 13,6 kg pro Kopf und Jahr. Es ist nicht ganz sicher, ob dieser Satz in der dritten Phase der Agrarkrise noch weiter abgesunken oder bereits angestiegen ist. Vermutlich gab es aber bestimmt zwischen 1830 und 1850 eine erste leichte Erhöhung, wenn man der preußischen Statistik folgt. Die fünfziger Jahre brachten dann im Fleischkonsum den entscheidenden Umschwung: 1873 entfielen 29,5 kg (nur inländische Erzeugung!), 1892 = 32,5 kg und 1909/10 schon 46,8 kg auf den Kopf der Bevölkerung pro Jahr. Diese Trendbewegung müßte bei den anderen Lebensmitteln überprüft werden.

Offenbar wurde die endgültige Überwindung von Hungersnöten und die durchgreifende Verbesserung der Volksernährung durch drei Faktoren erreicht:

- a) Durch die „Agrarrevolution“, d.h. eine in der Geschichte der Landwirtschaft einmalige Produktivitätssteigerung infolge des Übergangs zur Fruchtwechsellwirtschaft, künstlichen Düngung und Mechanisierung sowie neuen Bodenverteilung im Rahmen der Agrarreformgesetzgebung;

<sup>23</sup> Die hier herangezogenen Speisereglements stammen aus Armenanstalten in Bremen, Braunschweig und Meppen, die bei der Durchsicht archivalischer Bestände gefunden wurden. Die zum Vergleich benutzten Speisezettel von Fabrikarbeiterfamilien am Ende des 19. Jahrhunderts finden sich in den bereits erwähnten Schriften von Schuler, Wörrishoffer, Rademann, Schnapper und Braun.

- b) durch die „Transportrevolution“, d.h. in diesem Fall durch Erschließung des Übersee- und Eisenbahnverkehrs für den Nahrungstransport im großen (seit 1850 waren die überseeischen und osteuropäischen Agrarüberschußgebiete zunehmend mehr in der Lage, entstehende Nahrungslücken jederzeit zu füllen!);
- c) durch die „Konservierungsrevolution“, d.h. entscheidende Grundnahrungsmittel wurden erstmals in der Geschichte länger transport- und lagerfähig, ohne wesentlich an Geschmack und Verdaulichkeit zu verlieren.

Seit dieser Zeit ist Deutschland praktisch von Mißernten unabhängig geworden; die nachfolgenden Ernährungskrisen sind keine Hungersnöte mehr im eigentlichen Sinne, sondern haben nur den Charakter von Lebensmittelpreuerungen. Daß die Nahrung an sich ausgehen könnte, verblaßte erstaunlich schnell im Volksbewußtsein. Das über tausend Jahre alte Gebet „Oh Herr, gib uns unser täglich Brot heute“ wurde überspitzt formuliert zu einem untergeordneten, rasch lösbaren „Pannenproblem“ einer hochmechanisierten arbeitsteiligen „Nahrungsmittelindustrie“ bzw. eines sich perfektionierenden Wohlfahrtsstaates. Durch den Strom der Importe und die neuen Konservierungsmethoden wurde der Wechsel der Jahreszeiten im Nahrungsmittelangebot immer weniger spürbar. Alles dies war ein Teil jenes großartigen Wandels, den Werner Sombart mit dem glücklichen Begriff „Emanzipation aus den Schranken der Natur“ gekennzeichnet hat.

Durch die Industrialisierung ist die deutsche Volksnahrung in mehrfacher Weise neu funktionalisiert worden: Der tägliche Lebensbedarf wurde nun nicht mehr in Naturalien, sondern durch das Zwischenglied Geld empfangen. Die Einführung eines solchen exogenen Mediums für die tägliche Lebensgestaltung kann in seiner tiefgreifenden Bedeutung kaum überschätzt und durchaus der Einführung des Feuers, des Rades, des Buchdruckes oder der Dampfmaschine gleichgestellt werden. Wie Rudolf Braun aufgrund seiner richtungsweisenden Studien betont hat, wurde die Bevölkerung gleichsam in einen landlosen und einen landbesitzenden Teil antagonistisch aufgespalten, was sich für die soziale Klassenbildung mindestens ebenso prägend erwiesen hat wie der Besitz oder Nichtbesitz von Produktionsmitteln. Ein Teil der „arbeitenden Klassen“, der sich vom Boden und damit von der Nahrungsmittelleigenproduktion löste, mußte nun fortan alle Nahrung käuflich mit Hilfe des Geldes erwerben, was in der alten Agrargesellschaft als Ausnahme galt. Der sich von der alten Naturalwirtschaft lösende großstädtische industrielle Lohnarbeiter wurde hinsichtlich seiner Ernährung vom Geld abhängig, konnte aber auf der anderen Seite seine Nahrungskonsumfreiheit erheblich ausweiten und seinen Speisezettel bereichern. Die Emanzipation von lokal-regional gebundener und meist sehr eintöniger Kost sowie von ständisch-religiösen Nahrungsgeboten und die Hinwendung zu neuen Formen der Nahrungsauswahl, das Aufkommen einer neuen Reizkonsumtion durch die Werbung hat die Unterschiede zwischen den Sozialschichten hier erheblich verringert und so etwas wie eine „Demokratisierung in der Nahrungsbefriedigung“ eingeleitet, zugleich aber auch auf die landwirtschaftliche Produktion zurückgewirkt und zu deren Kommerzialisierung beigetragen. Zu der neuen Funktionalisierung des Essens und Trinkens gehörte es auch, daß die Schicht der neuen Nur-Konsumenten von dem sich nun etablierenden Lebensmittelhändler immer mehr abhängig wurde, dessen Vorläufer Hausierer, Höker und Krämer gewesen waren. Die Bedürfnisdeckung auf dem bäuerlichen Wochenmarkt reichte nicht mehr aus. Die Gründungen von Arbeiterkonsumvereinen, Suppenanstalten, Fabrikmenagen, Kost-

häusern, privaten Mittagstischen, Volksküchen, Milchhallen, Volkskaffeehäusern und selbst Schrebergartenvereinen können als Bestrebungen gedeutet werden, die Nachteile dieser neuen Abhängigkeiten abzumildern. Dieser Prozeß der Merkantilisierung der Nahrungsmittel, der teilweise sehr unsoziale Auswüchse zeitigte, gehört aber insgesamt erst dem letzten Drittel des 19. Jahrhunderts an und darf davor nicht überschätzt werden. Noch um 1860 wurden nach einer glaubhaften amtlichen Statistik im zollvereinten Norddeutschland zwei Drittel aller Brote im eigenen Haus gebacken<sup>24</sup>. Auch in den Gewerbelandschaften behielt der Arbeiter noch lange ein Stückchen Land. Erst mit dem Einzug in die großen Mietskasernen im Rahmen der Ost-West-Binnenwanderung nach 1880 begann das Geld seine dominierende Rolle beim täglichen Nahrungserwerb zu spielen. Bis zur Gründung des Bismarck-Reiches hat die Mehrzahl der Deutschen, die ja auf dem Lande oder in Kleinstädten lebte, in der Hauptsache das verzehrt, was man in der eigenen Hauswirtschaft produzierte.

Die fabrikatorische Tätigkeit selbst brachte die größte Umstellung in der Ernährung der Unterschichten. Durch die fixierte Arbeitszeit, die den Tag in einen Freizeit- und in einen Arbeitsraum aufspaltete, durch die Trennung von Wohn- und Werkraum infolge des sich zunehmend zentralisierenden Produktionsprozesses und schließlich durch die Anpassung des Menschen an die Maschine und ihren Rhythmus wurde die Ernährungsweise der alten agrarisch-handwerklichen Welt entscheidend verändert: Essen und Trinken dienten fortan nicht nur noch der Stillung von Hunger- und Durstgefühlen, sondern auch zur Unterbrechung eines langen monotonen Arbeitstages von zehn, zwölf und mehr Stunden. Wie die Berichte der Fabrikinspektoren zeigen, tauchten als Ausfluß der Fabrikarbeit billige stimulierende Genußmittel gleichsam als „Zeittöter“ auf. Ein besonderer Nachteil der Fabrikarbeit war, daß das Frühstück am frühen Morgen oder während der Arbeitszeit hastig heruntergeschlungen werden mußte, da die meisten Fabrikordnungen nur eine Mittagspause kannten. Die Frühstückspause war und blieb lange ein hart umkämpftes Privileg des Meisters oder Aufsehers in der Fabrik. Die Mittagspause reichte, wenn die Frau mitarbeitete, kaum zur Bereitung eines Mittagessens aus. Halbgare oder schlecht zubereitete Speisen waren die Folge. War der Nachhauseweg weit, wurde das Mittagessen im Freien oder am Werkplatz eingenommen. Die Maschine gestattete nicht mehr den „Luxus“ langer Pausen. Konnte man vor der Industrialisierung auch in Deutschland wie heute noch in südlichen Ländern bis zu zwei Stunden tafeln, so mußten nun die Zeiten der Mahlzeiteinnahme streng rationalisiert und an die Maschine adaptiert werden. Der Wurstzipfel, das Stückchen Speck und der Schluck aus der flachen Branntweinflasche, die man oft in der Jackentasche trug (daher auch „Flachmann“ genannt!), haben nach übereinstimmenden Aussagen der Fabrikinspektoren oft genug beim städtischen Lohnarbeiter Frühstück und Mittagessen ersetzen müssen, weshalb die intensive Beschäftigung mit der Alkoholfrage in diesen Berichten verständlicher wird. Die Tatsache, daß zwei Mahlzeiten nicht mehr in der familiären *communio epulandi et potandi* wie Jahrtausende zuvor, sondern im Kreis fremder Arbeitsgenossen eingenommen wurde, mußte zwangsläufig die ganze

<sup>24</sup> VON VIEBAHN (1868), Bd.3, S. 860. Eine starke Veränderung der kommerziellen wie privaten Hausbäckerei bedeutete die Erfindung des Backpulvers nach vorhergehenden Versuchen Liebig's durch August Oetker 1891.

Eßweise im Kern ändern. Neue Verhaltensnormen bildeten sich heraus. Nach Ludwig Feuerbachs bekannter materialistischer These „Der Mensch ist, was er ißt“ wurde mit wachsendem Lebensstandard soviel gegessen, „wie man sich leisten konnte“. Der Embonpoint war zeitweise geradezu ein Merkmal des Sozialprestiges gegen den „Hungerleider“. Erst unter dem Eindruck der aufkommenden modernen Ernährungswissenschaft brach sich um die Jahrhundertwende zuerst bei den Frauen die „schlanke Linie“ Bahn, und vegetarisches Essen, Rohkost, Müllern, Kneippsche Kuren, Bircher-Müsli, Steinmetzbrot usw. kamen in Mode. Das plötzlich einsetzende Schrifttum gegen die „unfeine Korpulenz“ und für eine „gesunde natürliche Lebensweise“ zeigt diesen Umschwung deutlich an.

Nur sitzende oder nur stehende Arbeitsweise in geschlossenen, manchmal überheizten, schlecht gelüfteten oder stauberfüllten Räumen, die Abnahme der körperlich schweren Arbeit und die wachsenden Ansprüche an die geistige Konzentrations-, Reaktions- und Adaptionsfähigkeit, die Einstellung auf einen ganz neuen täglichen Lebensrhythmus, der Verlust der Nahrungsmittelleigenproduktion und zunehmende Abhängigkeit vom allgemeinen Marktgeschehen mit seinen Preisbewegungen, der Zug von der bäuerlichen, in patriarchalischer Volksfrömmigkeit lebenden Großfamilie zur leistungs- und geldorientierten sowie säkularisierten Kleinfamilie mit enorm gesteigerten Lebensansprüchen und viele andere Faktoren haben zur durchgreifenden Veränderung der Volkskost beigetragen. Am Ende des 19. Jahrhunderts gab es noch nicht den modernen Haushalt von heute, aber er hatte schon mehr gemeinsame Züge mit dem der Gegenwart als mit dem Haushalt des 18. Jahrhunderts. Fleisch, Zichorienkaffee, Zucker und Branntwein gehörten um 1900 zum festen Bestandteil des Speisezettels der Unterschichten, was 1800 nicht der Fall war. Der städtische Industriearbeiter bevorzugte auch prinzipiell leichtere Speisen mit höherem Nährwert, die die Verdauung weniger belasteten, länger vorhielten und differenzierte Geschmacks- und Geruchsanreize boten. Die erhöhte Eiweißzufuhr gestattete ein längeres Arbeiten ohne Unterbrechungen zur Nahrungsaufnahme. War das „zweite Frühstück“ und das „Vesperbrot“ am Nachmittag in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts überall ein fester Bestandteil täglicher Nahrungsaufnahme, so traten nun diese Zwischenmahlzeiten in den Hintergrund. Alles dies kann als Steigerung der individuellen Arbeitsproduktivität und als Anpassung an die Erfordernisse einer industriellen Arbeitswelt gedeutet werden.

Auch der Beginn des Konservenzeitalters, d.h. einer steigenden Nachfrage nach vorpräparierten Nahrungsmitteln in meist konzentrierter Form, die sich schnell und ohne große Kochkunst zubereiten lassen, der Teigwaren-, Marmeladen- und Suppenwürfelindustrie fällt nicht zufällig mit dem Beginn der Industrialisierung zusammen. Am Anfang der industriellen Nahrungsmittelkonservierung steht anscheinend die Erfindung des Fleischextraktes (Proust, Parmentier, Liebig). Wie Wilhelm Treue erstmals nachgewiesen hat, sind die seit den fünfziger Jahren aufkommenden Fleisch- und Wurstwarenfabriken die Vorreiter der eigentlichen Nahrungsmittelindustrie geworden. Die rasche Industrialisierung gerade der Fleischaufbereitung hing sicher mit der Einführung der amtlichen Fleischschau und Einschränkung der privaten Schlachtereien sowie dem Aufkommen der kommunalen Schlachthöfe (in Preußen 1880 erst 10, 1890 schon 180 und 1908 über 500!), aber auch der neuen Gefrier- und Transporttechnik zusammen. 1896 eroberte sich das Würstchen in der Dose den Markt der billigen Gaststätten des breiten Publikums. Seit

1880 drang der Seefisch und die Fischkonserve bis tief ins Inland vor, wo besonders in den katholischen Gegenden bisher nur der getrocknete Stockfisch als Fastenspeise bekannt gewesen war. Der teure Süßwasserfisch blieb nach wie vor freilich dem Verzehr der Oberschichten vorbehalten. Nach W. Treue gab es 1908 bereits 400 Fischkonservenfabriken in Deutschland, die etwa zu 60 v.H. den billigen Salzhering verarbeiteten. Mit geringem zeitlichen Abstand folgte die Delikateswarenindustrie mit der Konservierung von feineren Fischen, Mayonnaisen, Suppen, Ölen, Soßen usw. Auch die fabrikatorische Herstellung von Butter- und Kaffee-Ersatz, nämlich der „billigen“ Margarine, von Kathreiners Malzkaffee (seit 1892) und Francks Zichorienkaffee (seit 1913) sowie des haltbaren Lagerbiers muß in diesem Zusammenhang genannt werden<sup>25</sup>. Die Wandlung der Nahrungskosten sieht im Rahmen einiger Nahrungsbudgetvergleiche vorsichtig formuliert etwa so aus: Die Nahrungskosten haben in den untersuchten Haushalten der Heim- und Fabrikarbeiter 1810 und 1880 sicher einen größeren Teil der Gesamtlebenshaltungskosten als heute eingenommen, so daß zusammen mit Miete, Heizungs- und Beleuchtungskosten nicht mehr viel für die freie Konsumspitze übrigblieb<sup>26</sup>. Der große Anteil der Ernährungskosten im Rahmen der Gesamtlebenshaltungskosten scheint aber für alle sozialen Unterschichten industriell wenig entwickelter Gesellschaften typisch zu sein. Mit zunehmender Industrialisierungsreife und steigendem Realeinkommen der Massen weist dieser Anteil nach der Grenznutzentheorie und dem Engel'schen Gesetz eine sinkende Tendenz auf. Ein Vergleich von Haushaltsrechnungen von Heimarbeitern von 1847 und 1878 bis ins kleinste Detail zeigt, daß der Nahrungskostenanteil je nach Familiengröße und Lebensanspruch zwischen 50 und 80 v.H. schwankte. Ein hoher Anteil der Ernährungsausgaben wurde durch Eigenproduktion gedeckt. Speise und Trank des urbanisierten Fabrikarbeiters in Deutschland glich bis 1870, soweit man das bisher ablesen kann, erstaunlich weit noch der Durchschnittskost des Handwerkers und Heimarbeiters. Das steigende Realeinkommen hat sich dann in einer Verbesserung der Nahrung niedergeschlagen. Für die wichtigsten Grundnahrungsmittel mußten in einem durchschnittlichen preußischen Arbeiterhaushalt nach Lothar Schneiders Berechnungen um 1850 am Beginn der eigentlichen Industrialisierung noch 58 v.H., 1913 auf der Spitze der Hochindustrialisierung aber nur noch 33 v.H. des Lohnes aufgewandt werden. Zusammen dürfte der Nahrungskostenanteil bei Fabrikarbeitern vor 1914 je nach Familiengröße, Einkommen und Lebensansprüchen zwischen 50 und 70 v.H. der Gesamtlebenshaltungskosten geschwankt haben<sup>27</sup>. Erst eine Auswertung aller vorliegenden Wirtschaftsrechnungen

<sup>25</sup> DAVIDIS (1870); OSTERTAG (1922-1923); SCHLAMPP (1903); LANGE (1911). Weitere Literatur zur Entstehung der Konservenindustrie in dem aufschlußreichen Beitrag von TREUE (1967), S. 68-73.

<sup>26</sup> SCHNEIDER (1967), S. 51 und S. 122ff.

<sup>27</sup> Vgl. das interessante Schaubild: Lebenshaltungskosten einer fünfköpfigen Maurerfamilie in Berlin um 1800, bei ABEL (1966), S. 230, aus dem hervorgeht, daß dort 72,7 v.H. der Gesamtausgaben allein für Nahrungsmittel verbraucht wurden. Im einzelnen wurden ausgegeben: für Brot 44,2 v.H., für tierische Produkte 14,9 v.H., sonstige pflanzliche Nahrungsmittel 11,5 v.H., für Getränke 2,1 v.H. Für Miete wurden 14,4 v.H. und für Licht und Heizung nochmals 6,8 v.H. ausgegeben, so daß für Kleidung und sonstige Bedürfnisse nur noch eine freie Konsumspitze von 6,1 v.H. der Gesamtausgaben zur Verfügung standen. Heute werden nur noch durchschnittlich 35 v.H. der Familieneinkommen für die Ernährung aufgewandt. Insgesamt scheint es so, als ob bei wachsendem Realeinkommen der sozialen Unterschichten die Ernährungsausgaben infolge anziehender Lebensmittelpreise und qua-



minderbemittelter Familien vor dem Ersten Weltkrieg wird aber mehr Licht in dieses dunkle Kapitel deutscher Sozialgeschichte bringen. Eines scheint aber bereits gesichert zu sein: Die Nahrungskosten wurden entscheidend durch die Familiengröße bestimmt: je größer die Familie, desto mehr mußte von den Gesamtlebenshaltungskosten für die Ernährung abgezweigt werden und um so höher war der Anteil der vergleichsweise billigeren vegetabilischen Nahrungsmittel. Je höher das Gesamteinkommen einer Familie, desto mehr konnte für das hochwertige tierische Eiweiß ausgegeben werden. Die Unterschiede waren dabei beträchtlich: Innerhalb einer befragten Arbeitergruppe gab die Gruppe mit den höchsten Gesamtausgaben fast doppelt soviel Geld für animalische Kost aus als die niedrigste Einkommensgruppe. Nach den verzehrten Kalorienmengen rangierten Brot (einschl. Mehl) und Kartoffeln an erster Stelle und machten zusammen mit der Butter etwa 90 v.H. aller Energiezufuhr aus. Immer noch galt die Faustregel: je geringer das Einkommen, desto größer der Kartoffelverbrauch.

So stark sich auch ökonomische Zwänge in Richtung auf eine mehr rationale Gestaltung der deutschen Volksnahrung vermutlich auswirkten, so wenig ist diese aber von irrationalen Einflüssen freigebieben. Die Ernährungsausgaben sind im Einzelfall oft noch recht unökonomisch und emotionell bestimmt gewesen. Die Begriffe „gute Kost“ und „reichliche Kost“ wurden oft fälschlich gleichgesetzt. Vor allem konsumierte man viel zuwenig Milch, Obst, Gemüse und Fische. Das Zeitalter der Kalorie brach an, aber noch nicht das Zeitalter der Vitamine. Die mangelnde Assimilation der traditionellen agrarischen Eßgewohnheiten an die veränderte industrielle Arbeitswelt hat sich hier oft als Hemmnis erwiesen: Der Arbeiterfrau wird es beispielsweise oft schwergefallen sein, die von der Mutter ererbten Kochkenntnisse aus dem ländlichen Zuhause ohne Bruch dem großstädtischen Industriehaushalt sofort anzupassen. Die ehemals für die schwere Feldarbeit zugeschnittene „Hausmannskost“ erwies sich im industriellen Dasein als systeminkongruent. Wenn aufgrund der ganztägigen Abwesenheit die Arbeitertöchter sich dann nicht besonders geschickt in der Essenzubereitung erwiesen und somit nicht in der Lage waren, einen Haushalt ökonomisch zu führen, so veranlaßte das wiederum die Nahrungsmittelindustrie, sich entsprechend dem neuen Bedürfnis auf vorpräparierte Nahrung anzupassen. Viele Unzulänglichkeiten der deutschen Volksernährung bei Beginn der Industrialisierung haben vermutlich in der mangelnden Assimilationsfähigkeit ihre Wurzel. Insgesamt lassen sich aus den Haushaltsrechnungen der sozialen Konsumtionsstatistik des 19. Jahrhunderts folgende soziale „Kost-Typen“ herauslesen<sup>28</sup>:

litativer Verbesserung der täglichen Kost ansteigen, aber relativ zugunsten anderer Ausgaben dann langsam zurückgehen.

<sup>28</sup> Diese sozialen Kosttypen wurden erstmals von dem Le-Play-Schüler SCHNAPPER-ARNDT (1912), S. 406, aufgrund seiner Wirtschaftsrechnungen entwickelt. Sie scheinen mit einigen vom Verfasser angebrachten Modifikationen auch heute noch als erster strukturierender Ansatz brauchbar zu sein. Das Ziel müßte es sein, diese sozialen Kosttypen weiter zu differenzieren und entsprechend empirisch zu belegen.

- a) Die frei gewählte Kost der sozialen Oberschichten;
- b) die Kost des städtischen Handwerkers, kleinen Beamten und gut gestellten Facharbeiters;
- c) die Kost des Bauern, Fischers, Tagelöhners und Gesindes;
- d) die Kost des ländlichen Heimarbeiters und Handwerkers mit Nahrungsmittelerzeugung;
- e) die Kost des von der Naturalwirtschaft losgelösten großstädtischen Lohnarbeiters.

Der Typ c) stellt den Urtyp dar, aus dem sich alle anderen Kosttypen dann herausdifferenzieren haben.