

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Geschichte = Revue suisse d'histoire = Rivista storica svizzera
Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Geschichte
Band: 30 (1980)
Heft: 2

Buchbesprechung: Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert [hrsg. v. Edith Heischkel-Artelt]
Autor: Schärer, Martin R.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

ALLGEMEINE GESCHICHTE - HISTOIRE GÉNÉRALE

Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973 in Frankfurt a. M. Mit Beiträgen von WALTER ARTELT (u. a.) hg. von EDITH HEISCHKEL-ARTELT. Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht, 1976. 409 S. (Studien zur Medizingeschichte im 19. Jahrhundert. Bd. 6.)

Gerade in einem so facettenreichen Gebiet wie der Ernährungsgeschichte kann eine interdisziplinäre Zusammenarbeit wesentliche neue Aspekte eröffnen und damit zu einer Differenzierung unserer Vorstellungen vom alltäglichen Leben vergangener Zeiten führen. Der im Rahmen des Forschungsunternehmens «Neunzehntes Jahrhundert» herausgegebene Sammelband vereinigt 13 für das Zweite Symposium zur Geschichte der Hygiene in Frankfurt (1973) entstandene Beiträge, welche Ernährungsprobleme der so umwälzungsreichen Übergangszeit vom Ancien Régime zur Massenkonsumentengesellschaft aus medizinischer, biologischer, chemischer, technischer, rechtlicher und sogar musikgeschichtlicher Sicht erhellen. Breit ist allerdings auch das qualitative Spektrum, das von eher ermüdenden Faktenaufreihungen bis zu ausgezeichneten Analysen reicht.

Sehr gut stellt *Günter Wiegmann* den Wandel in der Volksnahrung des letzten Jahrhunderts dar, wobei er insbesondere auf den Arbeiterbauern hinweist, der am Übergang von der konstanten bäuerlichen Jahresplanung zur kurzfristigen, marktabhängigen Wochenplanung des Arbeiters steht.

Die von *Hans J. Teuteberg* vorbildlich ausgewerteten Haushaltsrechnungen geben wichtige Einsichten in die Ernährung der sozialen Unterschichten, die für die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts vor allem mit folgenden Tendenzen charakterisiert wird: endgültige Überwindung des Hungers, qualitative Verbesserung der Nahrung, die als «vorwiegend ausreichend» bezeichnet wird, und zunehmende Rolle des Geldes bei der Nahrungsmittelbeschaffung; der Arbeiterspeisezettel umfasste im wesentlichen Kartoffeln, Brot, Hülsenfrüchte, Mehlspeisen, Suppen, billige Fleischteile, Würste, Kaffesurrogat und Bier. In Dosen konservierte Nahrungsmittel – ein Produkt der beginnenden Lebensmittelindustrie – spielten im 19. Jahrhundert für die Volksernährung praktisch noch keine Rolle, wie *Wilhelm Treue* in seinem Beitrag zeigt.

Der Konsument des letzten Jahrhunderts sah sich mit ausserordentlich vielen und heute kaum mehr vorstellbaren Fälschungen konfrontiert:

Kartoffeln im Brot, Kreide im Mehl, Eisensulfat im Bier (ermöglichte Schaumbildung trotz Verdünnung), Tee mit Graphit, Preussischblau, Indigo, Kupferkarbonat und Bleichromat als Farbstoffe waren neben vielen anderen Veränderungen beinahe an der Tagesordnung. *John Burnett* für Grossbritannien und *Eberhard Schmauderer* für Deutschland untersuchen diese Problematik vom 18. über einen Höhepunkt Mitte des 19. Jahrhunderts und eine recht wirksame Konsumentenbewegung bis zu neuen Gesetzgebungen 1860 bzw. 1879.

Nikolaus Mani nennt die Leistungen der wissenschaftlichen Ernährungslehre; im Vordergrund stand die Untersuchung der grossen Nährstoffgruppen Proteine, Fette

und Kohlenhydrate. In seinem ergänzenden Diskussionsbeitrag führt *Berend Strahlmann* neue technische Verfahren und chemische Zusätze auf. Die Aufsplitterung der Fächer «Ernährungslehre» im Universitätsunterricht auf die «physiologische Chemie», «Physiologie» und «Klinische Medizin» seit der Mitte des letzten Jahrhunderts wird von *Hans-Heinz Eulner* nachgezeichnet.

Interessante Einsichten in die wissenschaftlichen Fortschritte ermöglicht die Untersuchung der Nahrung von Personen, die ihr Menu nicht selbst zusammenstellen können – werden doch neue Erkenntnisse zuerst hier verwirklicht. *Heinz Goerke* zeigt die Verbesserungen in der Anstaltsernährung, während *Hans Schadewaldt* die aus dem Hauptproblem der Seeleuteverpflegung, der Konservierung, entstehenden Forderungen an die noch junge Lebensmittelindustrie und die epochemachenden neuen technischen Verfahren aufschlussreich darstellt; im Mittelpunkt stehen die Einführung der Konserve, die Konstruktion von Eiskammern und Kühlschränken sowie neue Trocknungsmethoden für Gemüse. *Eduard Seidler* schliesslich deckt den Übergang von der in der mütterlichen Erfahrung ruhenden Kinderernährung zu einer nur vom pädiatrischen Standpunkt aus betrachteten Aufzucht und der Herstellung besonderer Säuglingssuppen und -pulver auf.

Die erstaunlich grosse Erweiterung der Kenntnisse in der Ernährung liess auch das Kochbuch, das nun erstmals richtig populär wurde, einen ungeahnten Aufschwung erleben; in die reiche Fülle der Kochbuchliteratur führt *Walter Artelt* ein. Kulturgeschichtlich reizvoll ist es auch, dem Zusammenhang zwischen Medizin und Musik nachzuspüren. *Werner Friedrich Kümmel* skizziert den Wandel zu einem autonom-ästhetischen Musikverständnis zu Beginn des 19. Jahrhunderts – eine Entwicklung, die praktisch das Ende einer, wie man früher glaubte, verdauungsfördernden Tafelmusik bedeutete und das Aufkommen einer qualitativ minderwertigen Unterhaltungsmusik begünstigte.

Als Fazit aller Beiträge dieser reichhaltigen Palette kristallisiert sich die ausserordentliche Bedeutung der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts heraus: In jenen Jahrzehnten lag der eigentliche Beginn eines neuen Zeitalters in der Ernährungsgeschichte.

Corseaux

Martin R. Schärer

Philipp Eulenburgs politische Korrespondenz. Bd. I: Von der Reichsgründung bis zum Neuen Kurs 1866–1891. Bd. II: Im Brennpunkt der Regierungskrise 1892–1895. Hrsg. von JOHN C. G. RÖHL. Boppard, Boldt, 1976 und 1979. VII, 740 und 724 S. (Deutsche Geschichtsquellen des 19. und 20. Jahrhunderts, Bd. 52, I–II.)

Philipp Graf zu Eulenburg-Hertefeld (1847–1921), Gesandter in München, danach Botschafter in Wien, war einer der einflussreichsten Männer des wilhelminischen Deutschlands. Seine hintergründige Schlüsselstellung verdankte er vor allem seiner Intimfreundschaft mit dem Kaiser, die ihm Einblick wie wenigen eröffnete und seinem Wort Gewicht verlieh. Gibt schon dies seinen Briefen einen hohen Reiz, so tragen sein späterer tiefer Sturz, sein zwielichtiges Schicksal, seine Doppelrolle als Diplomat und Künstler ein übriges dazu bei, um ihm Beachtung zu sichern. Vor kurzem hat eine neue Edition seiner Korrespondenz begonnen, zwei Bände liegen vor. Sie enthalten Schreiben von ihm und an ihn, Briefe vorwiegend politischen, aber auch persönlichen Inhalts, Zeugnisse des Kenntnisstandes und der letzten Ziele, der Taktik und des Erwartungshorizonts der allerengsten Führungsgruppe. Vor allem der Meinungsaustausch zwischen Eulenburg, Holstein und Bülow ist von