

# Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert [hrsg. v. Edith Heischkel-Artelt]

Autor(en): **Schärer, Martin R.**

Objektyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Geschichte = Revue suisse d'histoire = Rivista storica svizzera**

Band (Jahr): **30 (1980)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## 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 Faktanaufreihungen 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, Kaffeesurrogat 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