

» Grundlagen der modernen Getränkekultur

Ein historischer Rückblick

U. Spiekermann

Historisches Seminar der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster

Verantwortlich: R. Kluthe, Freiburg
U. Rabast, Hattingen

Zusammenfassung: Die heutige Getränkekultur ist durch Entwicklungen geprägt, die mehr als 200 Jahre zurückreichen. In den 1770er Jahren kamen koloniale Heißgetränke – Kaffee, in geringem Maße Tee und Kakao – auf, verdrängten Alkoholika und Suppen. Schon Ende des 18. Jahrhunderts wurden sie um den billigen Ersatzkaffee ergänzt, zeitgleich begann der Branntwein seine unheilvolle Karriere. Er verdrängte die Jahrhunderte dominierenden Weine und Dünnbiere, erst das untergährige bayerische Bier konnte seit Mitte des 19. Jahrhunderts seinem Vordringen langsam Einhalt gebieten. Der Alkoholkonsum erreichte jedoch in den 1870/80er Jahren einen historischen Höhepunkt, sank seitdem bis in die 1950er Jahre kontinuierlich. Mineralwasser, Limonaden und Fruchtsäfte drangen zu dieser Zeit vor, hohe Preise aber verhinderten einen größeren Markterfolg. Die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts kennzeichnete vielmehr der weitere Bedeutungsgewinn der Heißgetränke, primär des Ersatzkaffees. Die 1950er Jahre bildeten dann einen neuerlichen säkularen Bruch, die Alkoholika verdoppelten ihren Anteil, der Stellenwert der Heißgetränke schwand, v. a. aber drangen die Erfrischungsgetränke in unbekanntem Maße vor.

Fundamentals of the History and Cultural Aspects of Beverages and of Modern Drinking Habits: Today's "culture of drinking and of beverages" has been largely influenced by developments that began way back – in fact, two centuries ago. In the 'seventies of the 18th century, colonial drinks that were to be imbibed hot, such as coffee and to a lesser extent tea and cocoa, were introduced, displacing alcoholic beverages and soups. Already towards the end of the 18th century they were supplemented by the cheaper "substitute coffee", whereas at the same time spirits (liquor) and brandy started on their fateful careers, displacing wines and small beers that had been reigning for centuries. It was only in the mid-19th century that spirits were fenced in to some extent by the Bavarian bottom-fermented beer. However, during 1870 – 1880 alcohol consumption reached a historical peak and then dropped continually until the fifties of the present century. During that time, mineral waters, lemonades and fruit juices came to the fore, without sweeping the market on account of their high price. The first half of the 20th century was rather characterised by an increased prominence of the

hot beverages, especially substitute coffee. A new secular break occurred during the 1950's, where alcoholic drinks doubled their share in the market and the hot drinks began to be ranking far behind, whereas refreshing beverages forged ahead to an unprecedented extent.

Trinken und Getränke scheinen eng mit Tradition, mit Vergangenem verwoben. Werbebotschaften verbreiten Bilder der altdutschen Braukunst, Spirituosen erscheinen seit Urzeiten mit bestimmten Regionen verwurzelt, Kaffee wird im biedermeierlichen Umfeld vermarktet, Mineralwasser und Fruchtsäfte gelten als Ausdruck harmonischen Lebens im Einklang mit der Natur. Vergangenheit wird kommerzialisiert, wird mit heute erwünschten Attributen versehen, um unsere Getränkekultur zu stabilisieren. Doch vieles von dem, was wir heute so selbstverständlich trinken, ist erst jüngeren, ja jüngsten Datums, Ergebnis eines säkularen Wandels unseres Trinkverhaltens seit den 1950er Jahren: Um diesen zu verstehen, muß man weiter zurückgreifen, bis hin in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts.¹

Von der Flüssigspeise zum Heißgetränk

Zu dieser Zeit erschienen die kolonialen Heißgetränke, d. h. in erster Linie Kaffee, ferner Tee und Kakao erstmals in größerem Umfang in den Tassen der Deutschen.² Die Rohstoffe waren zwar spätestens seit dem 16. Jahrhundert hier bekannt, doch sie galten als biologische Kuriositäten, als Heilmittel und Arzneien. Erst im frühen 18. Jahrhundert wurde der Kaffee in Deutschland zum adeligen, dann zum bürgerlichen Modegetränk, zum Symbol für nüchternes Denken, ja aufklärenden Geist. Anders als in Frankreich und England gab es in unseren Breiten jedoch keine ausgeprägte Kaffeehauskultur, der Kaffee setzte sich von Beginn an als häusliches Getränk durch. Dies mag nicht zuletzt mit dem weniger einflußreichen Bürgertum und den damals erst wenigen größeren Städten zu tun haben. Der Kaffee veränderte, gemeinsam mit den neuen Nahrungsmitteln Zucker und Kartoffeln, das Mahlzeitsystem der frühen Neuzeit tiefgreifend. Dabei ersetzte er insbesondere die

alltäglichen Suppen, die vorrangig aus Wasser, Milch, Bier und Getreide hergestellt wurden. Nord- und Mitteldeutschland waren hier Vorreiter, während die Mehlspeisenküche Süddeutschlands nicht nur der Kartoffel lange Zeit trotzte, sondern sich auch die alltäglichen Suppen noch fast ein Jahrhundert bewahrte. Der Kaffee konnte sich hier auch als Festgetränk nur schwer gegen Wein und Most durchsetzen.³ Bis in die 1880er Jahre etablierte sich das Kaffeefrühstück jedoch im ländlichen und bäuerlichen Milieu Südwestdeutschlands und Frankens, drang in den folgenden Jahrzehnten weiter nach Süden vor. Abends und nachmittags gewann der Kaffee dort gleichermaßen an Bedeutung.⁴ Wichtig ist, daß sich nicht nur bis heute währende regionale Verzehrsunterschiede ausbildeten. Hinzuweisen ist vielmehr auch auf die innere Wechselbeziehung von Speisen und Getränken, die in den um 1800 regional bedeutsamen „Kaffeesuppen“ einen deutlichen Ausdruck fand.⁵

Wer immer von Getränken spricht, sollte sich der Speisen zumindest erinnern. Es muß nicht unbedingt ein Rationalitätsgewinn sein, wenn man im Alltag stets verwobene Ernährungsweisen analytisch voneinander trennt.

Wachsender Kaffeekonsum und schwundende Bedeutung einheimischer Flüssigkeitsspeisen führten jedoch nicht zur befürchteten Entnationalisierung der heißen Getränke. Ursache hierfür waren nicht die zwischen 1760 und 1780 vielfach erlassenen Kaffeeverbote, sondern ein neues Getränk: der Ersatzkaffee. Man mag ihn respektlos „Muckefuck“ nennen, doch dieses billige, anfangs v.a. aus Zichorien hergestellte Surrogat war das bedeutendste deutsche Getränk des 19. und frühen 20. Jahrhunderts.⁶ „Teutscher Kaffee“ hieß es schon in den 1770er Jahren, der Anbau und die spätere gewerbliche Röstung der Zichorienwurzel wurde staatlich unterstützt, glaubte man doch, so die eigene Handelsbilanz günstiger gestalten zu können. Doch das war eine Fehlkalkulation, denn Ersatzkaffee wurde häufig mit kleinen Mengen des teuren Bohnenkaffees versetzt, so daß auch die große Masse der Bevölkerung zumindest eine Ahnung von seinem Geschmack erhielt: „Denn wer Caffe trinken muß und es bezahlen kann, der trinke keine Cichorien, sondern Caffe. Und die Zahl der Caffetrinker vermehrt sich noch täglich. Dazu tragen die Cichorien vorzüglich bei. Denn wer sonst keinen Caffe bezahlen konnte, der trank keinen. Seitdem er aber halb Caffe und halb Cichorien kaufen kann, nun trinkt er welchen. Indem also die Cichorien den Caffe wolfeiler machen, haben sie das Caffetrinken befördert. (...) Wer die Cichorie selbst zieht und präpariert, trinkt nun des Tages 5 Mal Caffe, sonst tranken ihn nur die Herrschaften des Sonntags; jetzt, da der Caffe durch die Cichorien so wolfeil geworden, trinken sie ihn alle Tage zweimal, und auch das Gesinde und Jedermann trinkt Kaffee. Man trinkt freilich nur Cichorien; aber Caffebohnen müssen doch darunter seyn; Zucker oder Syrop darf auch nicht fehlen, welches doch auch ausländische Producte sind, wofür Geld ausgeht; Milch wird auch mehr dazu verbraucht, folglich die Butter täglich theurer“.⁷ Auch Ersatzkaffee etablierte sich zuerst

im Bürgertum⁸, war dort bevorzugtes Alltagsgetränk, während es „echten“ Kaffee am Sonntag und bei Festen gab.⁹ Das Surrogat setzte sich jedoch rasch in den unteren Schichten durch, die Städte und das ländliche Heimgewerbe bildeten hier Vorreiter, ländliche Arbeiter folgten im Laufe des 19. Jahrhunderts.¹⁰

Präzise Angaben zum Konsum sind rar. Die preußische Statistik wies für Kaffee und Kaffeesurrogate im Krisenjahr 1806 0,62 Zollpfund pro Kopf aus, 1831 lag dieser Wert bei 2,15, 1863 schließlich bei 4.¹¹ Diese Zahlen sind Schätzungen, geben bestenfalls Größenordnungen an.¹² Sicher aber ist, daß der Ersatzkaffee seit den 1790er Jahren häufiger als Bohnenkaffee getrunken wurde. Dies galt um so mehr, als neben der gewerblichen Produktion Ersatzmittel – Zerealien, Eicheln, Rübenschneide oder Zichorien – häufig noch selbst angebaut bzw. geröstet wurden. Wie beim Bohnenkaffee gab es auch beim Ersatzkaffeekonsum ein deutliches Nord-Süd-Gefälle, lediglich Baden bildete eine Ausnahme. Der Zichorienanbau veränderte als ländliches Gewerbe die dortige Landwirtschaft, der Hauptanbau aber erfolgte in Mitteldeutschland, wo allein im Herzogtum Magdeburg kurz vor 1800 jährlich mehr als 12 000 t Zichorien angebaut wurden.¹³ 1846 produzierten im Deutschen Zollverein immerhin 118 Zichorienfabriken mit 3.278 Beschäftigten die zumeist abgepackten und mit einem Warennamen versehenen Produkte.¹⁴ Hierin lag – neben dem Geschmack und der Adaption bürgerlicher Trinksitten – ein entscheidender Punkt für die Durchsetzung des Kaffees und seiner Surrogate: Es handelte sich dabei um ein langfristig lager- und leicht portionierbares Produkt, welches auf die damaligen Möglichkeiten des Lebensmittelkleinhandels zugeschnitten war. Das galt nur bedingt für den Tee, der sich nur in Norddeutschland, v.a. in Ostfriesland als Hauptgetränk durchsetzen konnte, andernorts unbedeutend blieb.¹⁵ Ähnlich wie der Kakao, der erst seit den 1870er Jahren in größerem Umfang als Kakaopulver angeboten wurde, lag sein Preis jedoch

⁷ Zichorie, deren Bau, Nutzen und Schädlichkeit, Holzmindener Wochenblatt 1790, zit. n. Bürstner 1918, 2–3. Mischungen aus Bohnen- und Zichorienkaffee wurden seit Ende des 18. Jahrhunderts angeboten, „Quieta-Kaffee“ war im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts ein gern gekaufter Markenartikel (vgl. Meyne, o. J. (1928) 497–498; Konsumgenossenschaftliche Praxis 12, 1923, vor 253).

⁸ Nicolai 1901, 516.

⁹ Das galt für Arbeitnehmerhaushalte bis in die späten 1950er Jahre, s. Wildt 1994, 104.

¹⁰ Dabei war der Ersatzkaffee Vorreiter einer vielfach defizitären Ernährung, die sich vornehmlich aus Kaffee, Sirup, Milch und Kartoffeln zusammensetzte und in Heimarbeiterfamilien noch im 20. Jahrhundert anzutreffen war. Vgl. Schröder 1781, 121.

¹¹ Engel 1864, 129.

¹² So wurde 1849 der Verbrauch von Kaffeesurrogaten – mit Verweis auf die unbekannte häusliche Herstellung – auf nur 0,2 preußische Pfund geschätzt (Versuch 1851, 218): Ein irrealer Wert, der zur Vorsicht mahnen sollte.

¹³ Meyne o. J. (1928), 509.

¹⁴ „Die Kaffeesurrogate werden aus Cichorien, Eicheln, Runkelrüben, Moorrüben und Roggen in steigendem Umfang fabriziert und unter den mannigfaltigsten Namen – Gesundheitskaffee, homöopathischer, deutscher Kaffee – debütiert. Magdeburg seit 1790 der Hauptsitz des deutschen Cichorienanbaus, hat die größten Geschäfte dieses Fabrikzweiges, welcher aber auch in anderen Provinzen blühet“ (Viebahn 1868, 780). Vgl. auch Teuteberg 1991.

¹⁵ Zum Tee vgl. Wassenberg 1991.

³ Vgl. Teuteberg 1986, 196. Dagegen setzte sich der Kaffee offenbar erfolgreich gegen das Dünnbier durch (Ebd. 195).

⁴ S. dazu Wiegmann 1972, v.a. 277–282 sowie Spiekermann 1995.

⁵ Zu den regionalen Aspekten s. Verzehrsstudie, 1991, 19–21; Aspekte, 1972, v.a., vgl. auch Uhr, 1979, 24.

⁶ Zur Frühgeschichte vgl. Schmid 1938, Albrecht 1980.

zu hoch, um gegen den (Ersatz)Kaffee bestehen zu können, blieb sein Konsum Ausdruck gehobenen Lebensstils.¹⁶

Von alkoholhaltigen Getränken zu den modernen Alkoholika

Das Vordringen der Heißgetränke war jedoch nicht die einzige Neuerung dieser Zeit, entstand doch im späten 18. Jahrhundert eine „Polarität der Getränke“¹⁷, die bis in unsere Tage reicht. Noch im frühen 18. Jahrhundert waren lokal hergestelltes (Dünn)Bier und der auch in Mitteldeutschland angebaute Wein bzw. Obstwein die Hauptgetränke, während Wasser wenn möglich vermieden wurde. Auch hier gab es ausgeprägte regionale Unterschiede: „Bier wird allein in dem nordlichen Teil von Europa getrunken, die übrigen behelfen sich mit Wein, Äpfel- und Birnen-Most.“¹⁸ Selbst in Bayern setzte sich das Bier erst im 17., teils im frühen 18. Jahrhundert als Hauptgetränk durch. Doch gerade im Norden und Osten Deutschlands geriet das zunehmend schlechter gebraute (Dünn)Bier seit der Mitte des 18. Jahrhunderts unter Druck.¹⁹ Als Nahrungsmittel konkurrierte es mit der Kartoffel und dem Milchkaffee, als Genussmittel mit süßem Kaffee und den neuen Spirituosen. Branntweine und Liköre gewannen zwar schon seit dem 16. Jahrhundert langsam an Bedeutung, doch ihr Genuss blieb auf die Städte, angesichts hoher Preise, auch auf die höheren Schichten begrenzt.²⁰ Diese Zugangsschranken zerbrachen jedoch im frühen 19. Jahrhundert. War Bierbrauen noch ein vorwiegend städtisches Gewerbe, etablierte sich mit dem Kartoffelanbau in Ost- und Mitteldeutschland eine potentes ländliches Brennereiwesen. Die wachsende Konkurrenz ließ zumal seit den 1820er Jahren die Spirituosenpreise deutlich sinken, hochprozentige Alkoholika drangen nun v.a. bei den ländlichen Unterschichten vor. Das Resultat war das Ende der traditionellen Alkoholkultur. Die Bedeutung des obergäigen Bieres sank auf einen teilweise nurmehr 10%igen Anteil am Konsum reinen Alkohols, die „Branntweinpest“ wurde zur sozialen und politischen Frage des Vormärz.²¹ Die traditionsreiche norddeutsche Bierbrauerei war vor diesem Hintergrund nicht in der Lage, die v.a. aus England stammenden technischen Neuerungen aufzugreifen. Statt dessen wurde das damals ökonomisch rückständige, an seiner frühneuzeitlichen Ernährung vielfach noch festhaltende Bayern zum Ausgangspunkt für eine Neubelebung des Brauereiwesens und des Biertrinkens. Das untergäige bayerische Bier war den norddeutschen Produkten geschmacklich überlegen, Maschinen- und

¹⁶ Am Beispiel des Kakao kann die lange Zeitspanne einer Nahrungsinnovation studiert werden. Trotz der 1819 durch van Houten entwickelten Kakaoentölung wurde entfettetes Kakaopulver erst seit den 1870er Jahren in nennenswertem Umfang vertrieben, s. Zipperer 1897, 705. Die Masse des zuvor importierten Kakao wurde zu Schokolade verarbeitet, die zumeist gegessen, seltener heiß getrunken wurde. Zur Bewertung als Nahrungsmittel s. Forster 1900.

¹⁷ Spode 1991, 74.

¹⁸ Getränke 1735, Sp. 1343, s. auch Bier 1733.

¹⁹ „Die Biere sind schlechter worden, seitdem sich der Deutsche in ausländischen Weinen berauscht und bei arabischen, chinesischen und amerikanischen Getränken verarmt und ungesund wird. Auch haben die Städte den Ruf ihrer Biere dadurch geschwächt, daß sie in theuren Zeiten, um nicht den Preis zu erhöhen, die Güte verringert haben“ (Beckmann 1809, zit. n. Viebahn 1868, 791).

²⁰ Die Darstellung folgt der glänzenden Zusammenfassung von Tappe 1994, 365–378

²¹ Vgl. zur Struktur des Wandels Schivelbusch 1983, 164–176.

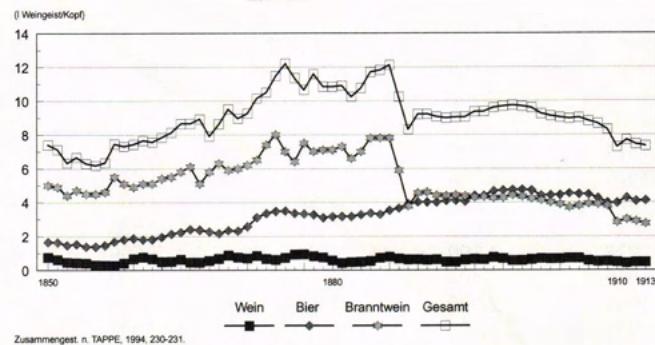


Abb. 1 Alkoholverbrauch in Deutschland 1850–1913.

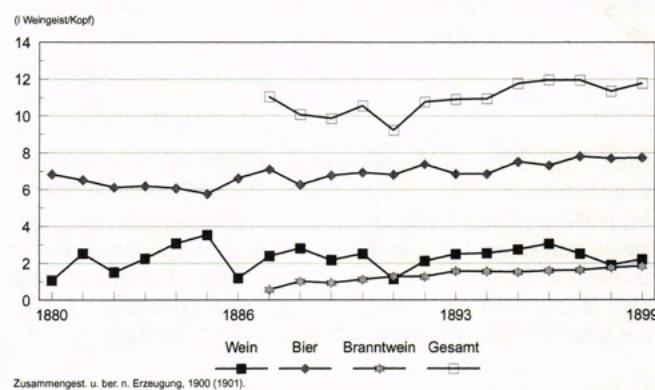


Abb. 2 Alkoholverbrauch in Württemberg 1880–1899.

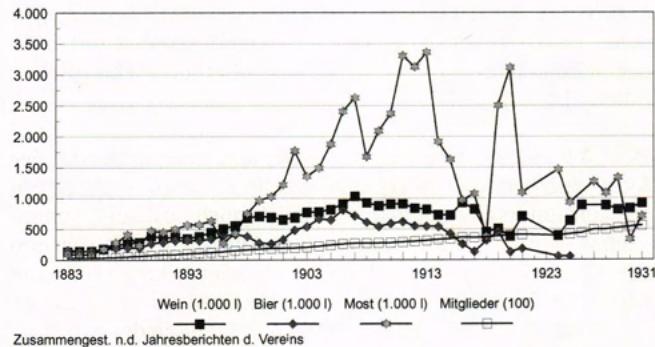


Abb. 3 Alkoholabsatz im Konsumverein Stuttgart 1883–1931.

Kapitaleinsatz ermöglichte billigere Preise, so daß es trotz hoher Transportkosten auch in Mittel- und Norddeutschland konkurrierten konnte. Der Erfolg des bayerischen Bieres ließ angesichts schnell wachsender großstädtischer Märkte jedoch seit der Mitte des 19. Jahrhunderts wieder vermehrt mittel- und westdeutsche Brauereien entstehen, die sich durchweg an ihre bayerischen Vorbilder anlehnten. Und die Konsumenten konnten sich nur schwer zwischen billigen Spirituosen und wohlgeschmeckendem Bier entscheiden.

Die Folgen waren alarmierend: Der Alkoholkonsum stieg rapide an und lag in den 1870/80er Jahren bei nie wieder erreichten Spitzenwerten. „König Alkohol“ erschien vielen als Gefahr der bestehenden Ordnung, doch Mäßigkeitsbewegung und wiederholte Steuererhöhungen (1887, 1906, 1909) unterstützten erfolgreich das langfristige Erlernen eines angemessenen Umgangs mit den modernen Alkoholika.

| Jahr | verfüttert (Mio. t) | Kuhmilch verarbeitet (Mio. t) | Trinkmilch (Mio. t) | (l /Kopf) | Ziegenmilch (Mio. t) | (l /Kopf) |
|------|------------------------|-------------------------------------|------------------------|-----------|-------------------------|-----------|
| 1924 | 2.000 | 7.500 | 7.000 | 113 | 1.700 | 27 |
| 1925 | 2.300 | 7.800 | 7.300 | 117 | 1.500 | 24 |
| 1926 | 2.400 | 7.500 | 7.600 | 121 | 1.400 | 22 |
| 1927 | 2.600 | 8.600 | 7.600 | 120 | 1.300 | 21 |
| 1928 | 2.500 | 10.900 | 7.600 | 120 | 1.200 | 19 |
| 1929 | 2.400 | 10.800 | 7.500 | 117 | 1.100 | 17 |
| 1930 | 2.900 | 11.600 | 7.200 | 112 | 1.000 | 16 |
| 1931 | 3.100 | 12.800 | 7.000 | 108 | 1.000 | 16 |
| 1932 | 2.600 | 14.100 | 6.800 | 105 | 1.000 | 15 |
| 1933 | 3.200 | 14.000 | 6.800 | 104 | 1.000 | 15 |
| 1934 | 2.500 | 14.200 | 7.000 | 107 | 1.000 | 15 |
| 1935 | 2.400 | 13.500 | 7.600 | 113 | .900 | 13 |
| 1936 | 2.600 | 14.400 | 7.700 | 114 | .900 | 13 |
| 1937 | 2.700 | 14.500 | 7.500 | 110 | .900 | 13 |

Tab. 1 Milchverbrauch im Deutschen Reich 1924–1937.²⁸

Die Durchschnittsziffern heben das Auf und Ab zwar klar hervor, sie planieren aber soziale und regionale Unterschiede. Die bürgerliche Kritik an dem unmäßig trinkenden Arbeiter basierte vorrangig auf kulturellen Mißverständnissen. Arbeiter tranken anderes und anders, exzessiver und öffentlich, absolut aber konsumierten die Bürger mindestens ebensoviel. Regional besaß der Süden wieder einmal eine Sonderstellung (Abb. 2).

In Württemberg wurde vorrangig Bier getrunken, der überdurchschnittliche Genuss von Wein übertraf den des Branntweins. Doch anders als im Reich erhöhte sich der Bierverbrauch nur noch langsam, der Branntweinkonsum dagegen stetig. Württemberg wies zudem – wie der Süden seit Ende der 1880er Jahre insgesamt – einen überdurchschnittlichen Alkoholkonsum auf.

Das galt um so mehr, als im Südwesten und in Hessen der Most eine bedeutende regionale Stellung besaß, ja diese um die Jahrhundertwende wahrscheinlich noch ausbauen konnte (Abb. 3).²² Apfel- und Birnenmost wurde spätestens seit den 1860er Jahren zunehmend (klein)gewerblich hergestellt, die häusliche Produktion aber dominierte. Obwohl er zu dieser Zeit als Alternative zum Bier galt und in Preußen der Arbeiterschaft als belebendes, anregendes Getränk empfohlen wurde²³, konnte er sich in Nord-, Ost- und Mitteldeutschland nicht durchsetzen. Auch im Südwesten schwand – zumindest in den Großstädten – seine Bedeutung in den 1920er Jahren (Abb. 3), ohne aber seine Stellung als regionale Spezialität zu verlieren.²⁴

Der verhaltene Aufschwung der Kaltgetränke

Heißgetränke, Alkohol – es fehlen noch die Kaltgetränke. Deinen Bedeutung wuchs just in der Periode des höchsten Alkoholkonsums – die 1870/80er Jahre – und doch ist es unwahr-

scheinlich, daß gerade sie entscheidende Auslöser für die nun folgende 70jährigen Phase schwindenden Alkoholkonsums waren.

Die Zäsur gilt selbst für ein so traditionsreiches Getränk wie der (Kuh)Milch, von dem in Preußen 1861 fast 1331 pro Kopf konsumiert wurden.²⁵ Der größte Teil wurde jedoch nicht getrunken, sondern als Speise verzehrt. Saure Milch, Rahm, Milchsuppen und Mehlspeisen nahmen einen breiten Raum in der täglichen Kost v.a. der ländlichen Bevölkerung ein. Milch war aufgrund geringer Haltbarkeit und eines unzureichend ausgebildeten Transportwesens stets ein hygienisch heikles Produkt.²⁶ Das änderte sich seit Ende der 1870er Jahre, als die Zentrifuge die rasche Trennung von Milch und Rahm ermöglichten und die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung Transport und Absatz wesentlich rationeller gestaltete. Lokalstudien deuten auf einen seit den 1870er Jahren steigenden, sich bis zur Jahrhundertwende örtlich fast verdoppelnden Frischmilchkonsum. Steigende Preise führten jedoch nach der Jahrhundertwende zu einer bedingten Stagnation des Milchabsatzes, der 1902/03 in Groß- und Mittelstädten bei ca. 1091 pro Kopf und Jahr lag, 1913 dagegen bei ca. 103 l²⁷. Obwohl die Milchversorgung im und nach dem Ersten Weltkrieg praktisch zusammenbrach, stieg der Frischmilchkonsum in den 1920er Jahren auf bis zu 120 l, pendelte sich in den 1930er Jahren schließlich bei jährlich ca. 110 l pro Kopf ein (Tab. 1).

Milch war sicherlich ein bevorzugtes Säuglings-, Kinder- und Frauengerränk, eine allgemeine Abneigung erwachsener Männer ist jedoch eine Mär. Das galt insbesondere für Süddeutschland, Schleswig-Holstein und Ostpreußen, wo auch Männer Milch regelmäßig zu Hause, teils auch während der Arbeit tranken.²⁸ Milch war das Nahrungsmittel mit den geringsten

²² Zur Frühgeschichte des Most vgl. Lixivium 1738.

²³ Viebahn 1862, 721–722

²⁴ „Die langsame Abkehr von dem schwäbischen Nationalgetränk ist ganz unverkennbar.“ Das „läßt den Schluß zu, daß der Mostkonsum in der Großstadt mit Riesenschritten seinem Ende entgegengesetzt“ (Geschäftsbericht o. J. [1932], 22). Zum methodischen Umgang mit den hier verwandten Konsumvereinsberichten s. Spiekermann, Stockhaus 1993.

²⁵ Berechnet n. Viebahn 1868, 119. Der Verbrauch für Käse, Butter und Kälberaufzucht wurde abgezogen. Vgl. auch Teuteberg 1986 a.

²⁶ Zur Frühgeschichte der Milchversorgung vgl. Spiekermann 1993, 93 – 97.

²⁷ Angaben n. Beukemann 1904, Hofmann o. J. (1927).

²⁸ Zusammengest. n. Berechnungen 1938, IV. 94. Die zur Ziegenaufzucht verwendeten Milchmengen wurden abgezogen.

²⁹ Die Universalität der Milch betonte Hofmann 1912, 192: „Milch ist zugleich Fleisch und Brot, Speise und Trank, Erquickung und Labsal für Jung und Alt, Gesunde und Kranke.“

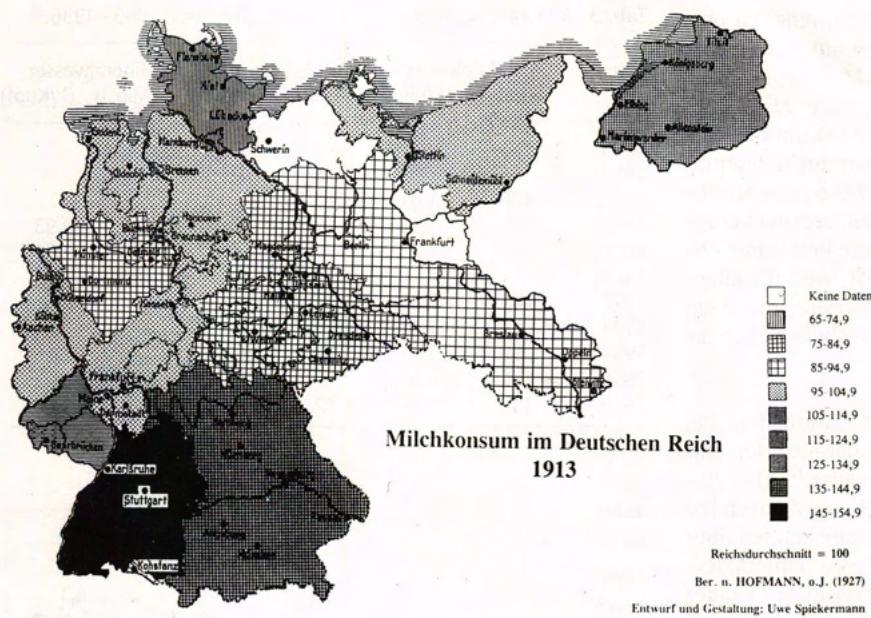


Abb. 4 Milchkonsum im Deutschen Reich 1913.

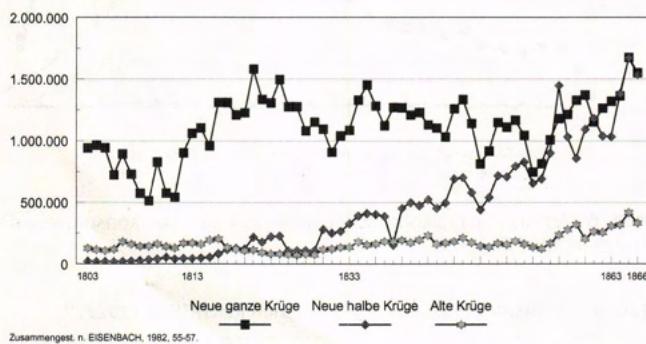


Abb. 5 Mineralwasserabsatz des Brunnens in Niederselters 1803–1866.

sozialen Verzehrsunterschieden, wies aber deutliche regionale Unterschiede auf, die gleichwohl geringer waren als etwa beim Alkohol (Abb. 4).³⁰

Ähnlich wie Milch, wurde auch Mineralwasser schon lange vor der 1870/80er Jahren getrunken. Bedeutende Brunnen, so der namensgebende Niederselters wurden schon im 17. Jahrhundert erschlossen und betrieben seit Mitte des 18. Jahrhunderts einen europaweiten Versandhandel.³¹ Doch natürliches Mineralwasser war – wie anfangs die meisten Getränke – Medizin, diente zum Baden und zur Trinkkur, war noch kein Erfrischungsgetränk. Das änderte sich auch kaum, als Friedrich Adolph Struve in den frühen 1820er Jahren die Herstellung künstlicher Mineralwasser aufnahm, deren Zusammensetzung sich noch an den bedeutenden Heilquellen ausrichtete.³²

³⁰ Eine umfassende Darstellung der regionalen Verzehrsunterschiede von Milch zwischen 1902/03 und 1937 enthält Spiekermann 1996.

³¹ Vgl. Eisenbach 1982.

³² Zusammengest. n. Broesike 1902, 142–143. Die Gesamtziffern weisen keine gemeinsamen Grundgesamtheiten auf, überzeichnen somit den allgemeinen Aufschwung des Versands.

³³ Vgl. hierzu, aber auch zum folgenden Jauernig 1931.

Tab. 2 Mineralwasserversand preußischer Bäder/Quellen 1870–1900³² (1.000 Flaschen bzw. Krüge).

| Quelle | 1870 | 1880 | 1890 | 1895 | 1900 |
|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|
| Aachen | 3 | 8 | 1.336 | 3.502 | 6.110 |
| Appollinaris | 672 | 5.980 | 12.511 | 19.414 | 27.653 |
| Bellthal | | 1.000 | 200 | 370 | 90 |
| Ems | 571 | 1.385 | | 2.635 | 2.833 |
| Goslar | – | 1.400 | 398 | 2.745 | 4.170 |
| Niederselters | 2.814 | 2.545 | 2.727 | | 2.203 |
| Rhens | 35 | 497 | 2.021 | 4.062 | 5.230 |
| Salzbrunn | | | | | |
| – Oberbrunnen | | 220 | 672 | 1.000 | 1.249 |
| – Kronenquelle | | | 906 | 945 | 706 |
| Tönnesstein | 1 | 11 | 150 | 500 | 1.010 |
| Preußen | 4.589 | 13.769 | 23.053 | 36.731 | 69.350 |

Obwohl Mineralwasser spätestens seit den 1840er Jahren auch als bürgerliches Luxusgetränk angeboten wurde, in großen Städten gar erste Trinkhallen eröffnet wurden, blieb der Konsum insgesamt gering (Abb. 5). Das änderte sich seit den frühen 1870er Jahren, als einige führende Quellen ihren Erzeugnisse vermehrt Kohlensäure zusetzten und zugleich begannen, intensive Werbung für ihre (Marken)Produkte zu betreiben. Während die Wässer zuvor durch Lagerung und Transport einen Großteil ihrer Kohlensäure verloren, schmeckten die manipulierten Produkte spritziger und erfrischender. Appollinaris, Rhenser oder Emser Wasser wiesen daher im Kaiserreich hohe Wachstumsraten auf (Tab. 2).

Die aufwendige Manipulation der Mineralwässer wurde schließlich Anfang der 1880er Jahre entscheidend vereinfacht, nachdem Kohlensäure flüssig hergestellt werden konnte, v.a. Apparate entwickelt wurden, um Wasser mit flüssiger Kohlensäure zu imprägnieren. Doch trotz wachsenden Konsums blieb der Erfolg begrenzt: Obwohl der Mineralwasserabsatz von der Mäßigkeitsbewegung allgemein propagiert wurde, obwohl viele Fabriken Kaffee und Wasser ihren Arbeitern anboten und

obwohl sich ein beachtliches Netzwerk von Trinkhallen etablieren konnte, wurde Mineralwasser weder im Kaiserreich noch in den 1920er und 1930er Jahren zum Massengetränk.³⁵ Die Konsumwerte erreichten ihre Spitze 1928 mit 2,66 l/Kopf (Tab. 3) Mineralwasser konnte sich nicht vom Odium des heilenden Luxusproduktes befreien, und es war nicht Signum dieser Zeit, gutes Geld für nährwertlose Getränke ohne stimulierende Kraft auszugeben. Auch die Mäßigkeitsvereine betonten schon um die Jahrhundertwende, „dass die Praxis der Abstinenz (...) noch keine rechte Grundlage hat, weil ihr allgemein beliebte alkoholfreie Getränke fehlen. Denn die ewig blosse »kohlensaure« Trinkerei (...) ist doch nicht ernstlich als Lösung der Frage anzusehen.“³⁶

Größere Bedeutung gewannen dagegen die Limonaden, bei denen es sich anfangs um künstliche Mineralwässer mit Frucht-, Aromen- und Zuckerzusätzen handelte.³⁷ Als typisches Anti-Getränk sollten sie besonders Heranwachsenden eine Alternative zum Alkohol bieten. Erwachsene klagten über den faden, vielfach zu süßen Geschmack von Limonaden, Brausen und Sirup³⁸ und tranken sie einzig im Sommer. Kinder und Jugendliche labten sich dagegen an den neuen Kunstprodukten. Wurden sie jedoch älter, emanzipierten sie sich schnell von ihren Jugendsünden, bevorzugten statt dessen die „erwachsenen“ Getränke Kaffee und Bier. Selbst im Südwesten, wo Süßes doch weit überdurchschnittlich genossen wurde, gingen die Absatzziffern nach großen Anfangserfolgen schnell wieder zurück (Abb. 6).³⁹ Erst im Ersten Weltkrieg schnellte der Limonadenkonsum reichsweit auf bis zu 10 l pro Kopf und Jahr hoch, ersetzten Kunstprodukte aus Wasser, Süßstoff und künstlichen Farben ansatzweise den rapide schwindenden Bohnenkaffee- und Alkoholkonsum.⁴⁰ Nach dem Kriege aber sank die Bedeutung dieser Notgetränke schnell (Tab. 4) und aufgrund des schlechten Images der Kriegsware wurden die Vorkriegswerte erst in den späten 1930er Jahren wieder erreicht.⁴¹

Daß Limonaden dennoch große Marktchancen besaßen, zeigt die Erfolgsgeschichte von Coca-Cola. 1929 erstmals in Deutschland angeboten, wurde es seitdem konsequent als Pausengetränk für Erwachsene vermarktet. Trotz medizinischer Bedenken stieg der Absatz schnell.⁴² Wurden 1934 erst 234.000 Kästen Coca-Cola verkauft, lag diese Zahl 1939 schon bei 4,5 Mio.⁴³ Deutsche Produzenten zogen nach, doch Produkte wie Afri-Cola konnten das Original nicht verdrängen.

Tab. 3 Mineralwasserverbrauch im Deutschen Reich 1900–1936.³⁴

| Jahr | Tafelwasser | | Heilwasser | | Mineralwasser | |
|------|-------------|----------|------------|----------|---------------|----------|
| | (Mio. l) | (l/Kopf) | (Mio. l) | (l/Kopf) | (Mio. l) | (l/Kopf) |
| 1900 | 53 | 95 | 12 | 21 | | |
| 1905 | 68 | 1,13 | 12 | 20 | | |
| 1911 | 105 | 1,61 | 12 | 18 | | |
| 1919 | | | | | 58,5 | 0,93 |
| 1920 | | | | | 49,8 | 0,81 |
| 1921 | | | | | 89,3 | 1,43 |
| 1928 | 145 | 2,28 | 24 | 38 | | |
| 1931 | 81 | 1,25 | 15 | 23 | | |
| 1934 | 90 | 1,37 | 12 | 18 | | |
| 1935 | 100 | 1,50 | 19 | 28 | | |
| 1939 | 115 | 1,70 | 22 | 32 | | |

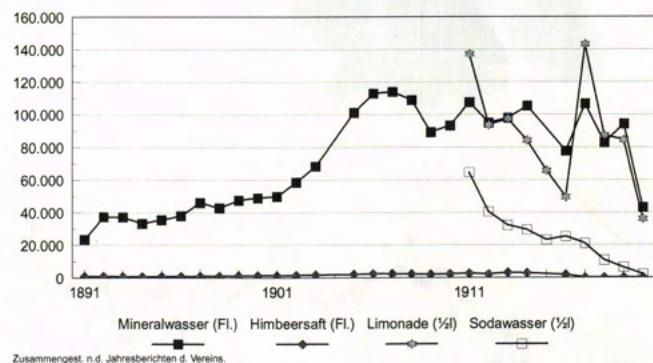


Abb. 6 Absatz nichtalkoholischer Kaltgetränke im Konsumverein Stuttgart 1891–1920.

Tab. 4 Limonadenverbrauch im Deutschen Reich 1919–1922.⁴⁴

| Jahr | Limonaden | | konzentrierte Kunstlimonaden | | Limonadengrundstoffe (1.000 l) |
|------|-----------|----------|------------------------------|----------|--------------------------------|
| | (Mio. l) | (l/Kopf) | (Mio. l) | (l/Kopf) | |
| 1919 | 386,4 | 6,14 | 4,61 | 0,07 | 15,53 |
| 1920 | 234,8 | 3,80 | 9,08 | 0,15 | 22,73 |
| 1921 | 182,3 | 2,92 | 6,79 | 0,11 | 17,60 |
| 1922 | 94,4 | 1,84 | 4,95 | 0,10 | 51,80 |

³⁴ Zusammengest. u. ber. n. Verbrauch 1937 (Schätzungen der Mineralwasserindustrie); Jauernig 1931, 112 a (besteuerte Mengen).

³⁵ Über Getränke am Arbeitsplatz unterrichten Böhmert 1889; Albrecht 1914, 225–236; zu den Trinkhallen s. Böhmert 1913, 218–219, Böhmert 1927, 138–139, Böhmert 1932, 202–203.

³⁶ Hundhausen 1905, 670.

³⁷ Mezger 1908, enthält Informationen über 44 seit 1898 in Stuttgart vertriebene Limonaden und Säfte.

³⁸ Vgl. etwa Fehsenfeld 1915, 485.

³⁹ Das gleiche Muster lässt sich auch im Konsumverein Mannheim beobachten.

⁴⁰ Genaue Zahlen fehlen, in Gesundheitswesen 1921, 98–99, hieß es lediglich: „Die alkoholfreien Getränke erfreuten sich im Verlaufe des Krieges eines wachsenden Zuspruchs. Leider mußte aber der Zucker hierin durch künstliche Süßstoffe (Saccarin und Dulcin) ersetzt werden.“ Zu den Aromen und Geschmacksstoffen vgl. Buttenberg 1919.

⁴¹ Lapidar hieß es in Besteuerung 1922, I.93: „Der Absatz der Limonaden hatte unter der Abneigung der Verbraucher gegen Süßstoff,

künstliche Farben und Ersatzstoffe zu leiden. Zu ihrer Herstellung mußte wie in der Kriegszeit vielfach Süßstoff verwendet werden, der den Geschmack ungünstig beeinflussen soll. Außerdem wurden die stark gestiegenen Kleinverkaufspreise in den Abnehmerkreisen zu hoch befunden. Sie standen nur um ein Weniges hinter dem Preise für Bier zurück. Viele Verbraucher wandten sich daher wieder diesem Getränk zu, zumal dessen Beschaffenheit seit der Aufhebung des Malzkontingents (16.8.1921) zunehmend besser wurde. Aus den gleichen Ursachen ging auch der Absatz bzw. der Verbrauch an Biersatzgetränken zurück. In vielen Brauereien ist die Herstellung dieser Erzeugnisse eingestellt worden.“

⁴² Zur zeitgenössischen Kritik, die 1938 in eine neue Kennzeichnungspflicht mündete, vgl. Griebel 1937.

⁴³ Pendergrast 1995, 331.

⁴⁴ Zusammengest. u. ber. n. Jauernig. 1931 112 a. Die absoluten Angaben zu 1922 ohne das Landesfinanzamt Düsseldorf bzw. die besetzten/abgetretenen Teile der Landesfinanzämter Köln, Kassel, Darmstadt und Oberschlesien.

Tab. 5 Verbrauch gewerblich hergestellter Fruchtsäfte im Deutschen Reich 1930 – 1937.⁴⁹

| Jahr | Apfelsaft (Mio. t) | Traubensaft (Mio. t) | Beerensäfte (Mio. t) | Gesamt (Mio. t) | (l / Kopf) |
|------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------|------------|
| 1930 | 9,0 | 1,0 | 1,0 | 11,0 | 0,2 |
| 1932 | 17,0 | 1,5 | 1,5 | 20,0 | 0,3 |
| 1935 | 30,5 | 2,5 | 2,0 | 35,0 | 0,5 |
| 1936 | 37,0 | 7,0 | 3,0 | 47,0 | 0,7 |
| 1937 | 45,5 | 10,0 | 3,5 | 59,0 | 0,9 |

Die hohe Bedeutung reichsweiter Marketing- und Vertriebspräsenz unterstrich nach dem Verbot von Coca-Cola 1941 den Erfolg der Kriegsgetränk Fanta.

Es bleiben noch die Fruchtsäfte, auch sie ein Kind des 19. Jahrhunderts. Am Beginn standen pasteurisierte Traubensaft, die seit Ende der 1870er Jahre für medizinische Trinkkuren hergestellt wurden.⁴⁵ Die gewerbliche Produktion war dagegen Folge des intensivierten deutschen Obstbaus seit Ende des 19. Jahrhunderts, galt es doch, auch äußerlich unscheinbares Wirtschaftsobst angemessen zu verwerten. Anders als die häuslichen Beerensäfte sollte der Süßmost Nährwert und Geschmack der Furcht bewahren, lange Haltbarkeit mit möglichst geringem Alkoholgehalt verbinden.⁴⁶ 1896 stellte Müller-Thurgau ein Verfahren zur Hitzesterilisierung vor, welches zwar breites Interesse fand, technisch jedoch zu kompliziert und qualitativ ungenügend war. Seit 1912 wurde die später vielfach verbesserte Kaltsterilisierung angewandt, die dem „Flüssigen Obst“ schließlich in den 1920er Jahren den Weg bereitete.⁴⁷ Es war ein gutbürgerliches Getränk, symbolisierte Naturnähe in einer Zeit zunehmender Naturentfremdung. Wie schon die Zichorie wurde Fruchtsaft vor dem Hintergrund hoher Außenhandelsdefizite staatlich gefördert, ein effizientes Fachschulwesen führte in die Technik des Süßmostens ein.⁴⁸ Leicht sinkende Preise und wachsende gesellschaftliche Akzeptanz ließen den Konsum langsam, aber stetig wachsen (Tab. 5) und über die Grenzen der rheinischen Obstbauregionen hinausgreifen.

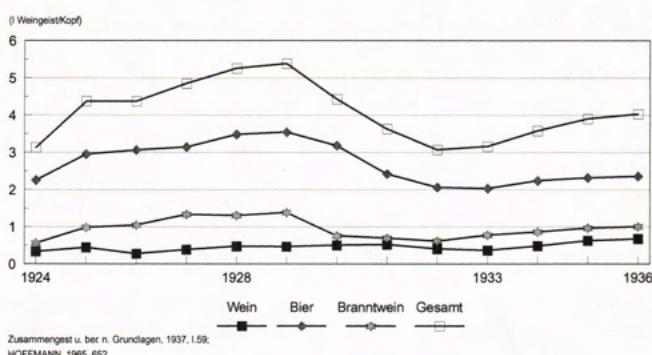
⁴⁵ Vorreiter war der Mainzer Weinhandler Georg Wetterhahn, der seit 1877 pasteurisierte Säfte anbot.

⁴⁶ Über die frühneuzeitlichen Säfte berichtet Wasser-Trincken 1847, Sp. 763: „Uns ist bewußt, das die Kunst vielerley Arten durch Ausdrückung etlicher Früchte erfunden; ingleichen durch das Kochen, und Daruntermischung etlicher Wurzeln, Blumen und Saamen, oder auch durch Vermischung, als Honig und Zucker, Zimmet, Sauerteig, Eßig, und einiger anderer Dinge, welche die Menschen gesuchet, damit sie nicht das rohe Wasser allein trincken, sondern sich wie uns düncket, mit mehr Wollust den Tod über den Hals ziehen möchten;...“ Die Kochbücher des 19. Jahrhunderts erwähnen v.a. Beerensäfte, die mit viel Zucker gekocht wurden. Bei der gewerblichen Herstellung dominierten dagegen Apfelsäfte.

⁴⁷ Zur technischen Entwicklung s. Kochs 1927. Während der ausgepreßte Fruchtsaft zu Beginn in Fässern und Flaschen bei 70°C pasteurisiert wurde, ließ man später den Saft während der Erhitzung zirkulieren und filtert ihn davor und danach.

⁴⁸ Zur Professionalisierung des Gewerbes vgl. Gonser 1930.

⁴⁹ Zusammengest. n. Verbrauch 1938, 907.

**Abb. 7** Alkoholverbrauch im Deutschen Reich 1924 – 1936.

Fruchtsäfte wurden auch während der Weltwirtschaftskrise zunehmend konsumiert, blieben im Gegensatz zu den vor Beginn des Ersten Weltkrieges modischen alkoholfreien Bieren und Weinen⁵⁰ keine Episode, sondern vergrößerten ihren Anteil am deutschen Getränkekonsum kontinuierlich.⁵¹ Die Wachstumsraten dürfen aber nicht darüber hinwegtäuschen, daß – mit Ausnahme der Milch – die Fruchtsäfte, wie die alkoholfreien Kaltgetränke insgesamt, vor dem Zweiten Weltkrieg eine nur nachrangige Rolle im deutschen Getränkehaushalt spielten. 1937 wurden pro Kopf lediglich 7,9 l gewerblich produzierte Mineralwasser, Limonaden und Fruchtsäfte getrunken, deutlich weniger also, als der damalige Ziegenmilchkonsum.⁵²

Moderne Getränkekultur im Wartestand

Der geringe Erfolg von Erfrischungsgetränken in der Zwischenkriegszeit ist überraschend. Angepriesen als Alternativen zum Alkohol, konnten sie von dessen Niedergang im Ersten Weltkrieg nicht profitieren.

In den späten 1920er Jahren wurde zwar wieder mehr Alkohol getrunken, doch selbst 1929 lagen die Werte lediglich bei zwei Dritteln des Vorkriegsniveaus (Abb. 7). Die Weltwirtschaftskrise führte zu einem neuerlichen Rückgang, in den 1930er Jah-

⁵⁰ Schon vor der Jahrhundertwende begannen umfassende, letztlich erfolgreiche Versuche der „Entgiftung“ von Tabak, Kaffee und Alkoholika. „Alkoholfreie“ Ersatzgetränke wurden vor dem Ersten Weltkrieg von vielen Brauereien hergestellt, sie konnten sich jedoch nicht durchsetzen. Auch spätere Markenartikel, so das Anfang der 1930er Jahre angebotene alkoholfreie Bier „Hella“, blieben Episoden, vgl. Gafe 1911; Besteuerung 1923, I.94. Lediglich der seit 1908 angebotene „koffeinfreie“ Kaffee HAG konnte sich langfristig durchsetzen, vgl. Wimmer 1907, Spang o. J. (1956).

Auch die gegenwärtig kontrovers diskutierten Energydrinks haben eine lange Vorgeschichte. V.a. in den USA gab es seit den späten 1870er Jahren viele Getränke mit Koffein-, Kolanuß- oder Kokazussätzen, über deren genaue Rezeptur jedoch wenig bekannt ist, vgl. Pendergast 1995, 35–39.

⁵¹ Der Absatz konzentrierte sich dabei auf Süddeutschland: „Der Süßmost stellt aber ein Getränk dar, das einem sehr großen Teil unserer Bevölkerung – namentlich in Mittel-, Ost- und Norddeutschland – noch ziemlich unbekannt ist“ (Mehlitz 1934, 16). Im Süden gliederte sich die Produktion organisch an die dort bestehenden Kellereibetriebe an, während in Nord- und Mitteldeutschland Neuinvestitionen nötig waren. Süßmost vergrößerte zugleich die natürliche Fruchtsätfbasis für Limonaden, verbesserte vielfach den von Fruchtesszenen geprägten Geschmack.

Tab. 6 Struktur der deutschen Ersatzkaffee-Produktion 1912.⁵⁶

| Rohstoffe | verarbeitete Mengen (t) | (%) | Ersatzkaffee (t) | (%) | Geldwert (Mio. M) | (%) |
|---------------|-------------------------|-------|------------------|-------|-------------------|-------|
| Gerste | 135.000 | 52,3 | 100.000 | 51,8 | 60,00 | 51,8 |
| Roggen | 30.000 | 11,6 | 23.000 | 11,9 | 13,80 | 11,9 |
| Weizen | 300 | 0,1 | 230 | 0,1 | 0,14 | 0,1 |
| Zichorien | 78.000 | 30,2 | 60.000 | 31,1 | 30,00 | 25,9 |
| Feigen | 3.000 | 1,2 | 1.700 | 0,9 | 2,38 | 2,1 |
| Zuckerstoffe | 5.000 | 1,9 | 3.000 | 1,6 | 4,50 | 3,9 |
| Eicheln | 2.000 | 0,8 | 1.500 | 0,8 | 1,50 | 1,3 |
| sonst. Stoffe | 5.000 | 1,9 | 3.570 | 1,8 | 3,58 | 3,1 |
| gesamt | 258.300 | 100,0 | 193.000 | 100,0 | 115,89 | 100,0 |

ren wurde nur die Hälfte des Vorkriegskonsums erreicht. Man könnte es sich einfach machen und auf den steigenden Wasserkonsum seit dem Ende des 19. Jahrhunderts verweisen. Seit dieser Zeit wurden, von den Großstädten ausgehend, moderne Wasserversorgungseinrichtungen geschaffen, die Qualität des Trinkwassers normiert, den alten Ängsten über verdorbenes Wasser faktisch die Spitze gebrochen.⁵³ 1937 schätzte man den durchschnittlichen Pro-Kopf-Konsum von Trinkwasser und Flüssigspeisen auf etwa 200 l.⁵⁴ Verlässliche Vergleichszahlen fehlen jedoch, so daß die These zunehmenden Trinkwasserkonsums in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts nicht abgesichert, v.a. aber nicht quantifiziert werden kann.

Auch an eine Datenfiktion könnte man denken, schließlich enthalten die offiziellen Ziffern nicht die häusliche Getränkeproduktion. Dies gilt durchweg für landwirtschaftliche Betriebe, doch auch städtische Haushalte wurden nicht einfach fremdversorgt. Zu Beginn der 1940er Jahre stellten fast zwei Drittel aller Haushalte mit und fast 40% aller Haushalte ohne Garten Saft bzw. Most her.⁵⁵ Trotz der langen Tradition häuslicher Saftherstellung gab das 1902 patentierte Werk-Sterilisierungsverfahren hier den entscheidenden Anstoß. Verlässliche Schätzungen gibt es nicht, doch die heimische Produktion von Säften übertraf die gewerbliche deutlich.

⁵³ Vgl. O'Malley 1995,55

Ergebnisse 1942, 63. Fast 20% aller damaligen Haushalte besaßen (Wirtschafts)Gärten.

⁵⁴ Kaffe-Ersatz 1940, 266; Buechel 1902, belegt schon für 1899/1900 einen täglichen Wasserverbrauch von 60–70 l in deutschen Großstädten. Zu diesem Zeitpunkt gab es allerdings noch eine große Zahl sogenannter „Freibrunnen“ zur unentgeltlichen Wasserentnahme. In Stuttgart lag deren Zahl bei 251.

Obwohl der Kaffee zumindest bis in die 1930er Jahre hinein in den Reliktgebieten Süddeutschlands die frühneuzeitliche Suppenkultur endgültig abschafft. Morgensuppen praktisch, Abendsuppen immer stärker verwandten, wurde an der Mittagssuppe als Vorspeise vielfach festgehalten. Diese Entwicklung wurde durch industrielle Suppenpräparate wesentlich unterstützt. Auch wenn deren Geschichte bis in die 1880er Jahre zurückgreift und Suppenmehle schon in den 1890er Jahren gerne gekauft wurden, bildete die Einführung der Bouillon- und Suppenwürfel gegen Ende der 1910er Jahre dabei den bedeutendsten Einschnitt, vgl. Spiekermann 1995.

⁵⁵ Ergebnisse 1942, 63. Fast 20% aller damaligen Haushalte besaßen (Wirtschafts)Gärten.

⁵⁶ Zusammengest. u. ber. n. Bürstner 1918, 6.

Solche Hinweise relativieren die geringen Konsumdaten der alkoholfreien Kaltgetränke aber nur tendenziell. Entscheidend war vielmehr der weitere Bedeutungsgewinn der Heißgetränke. Vorreiter war wieder einmal der Ersatzkaffee. Seit 1890 begann die industrielle Herstellung von Malzkaffee, der binnen zweier Jahrzehnte den Zichorienkaffee überflügeln konnte (Tab. 6).

Markenartikelbildung und intensive Werbung für Ersatzkaffee als natürliches und bekömmliches Genussmittel ließen den Pro-Kopf-Konsum auf ca. 2001 1912 anwachsen, zudem wurden in diesem Jahr fast 100 l dünn aufgegossenen Bohnenkaffees getrunken.⁵⁷ Während der Bohnenkaffeekonsum im Kriege praktisch verschwand und die Vorkriegswerte lediglich 1938 leicht übertroffen wurden, konnte der Ersatzkaffee seine Stellung zumindest behaupten, seine Bedeutung in den 1920er Jahren sogar erhöhen. Die Produktion von Malz-, Gersten- und Kornkaffee stieg trotz der Bevölkerungsverluste von 1912–1928 um fast 30%, blieb danach auf etwa gleicher Höhe.⁵⁸ Zu Beginn des 2. Weltkrieges wurde dann ungefähr die Hälfte des Flüssigkeitsbedarfes im Deutschen Reich durch Ersatzkaffee gedeckt.⁵⁹

⁵⁷ Teuteberg 1986, 198, errechnete für dieses Jahr 42,9 l, doch erscheinen die heute gültigen 40 g Kaffee pro Liter für diese Zeit zu hoch. Bohnenkaffee wurde damals jedoch – dies erwähnte Teuteberg ebenfalls (ebd. 200, Anm. 49) – wesentlich dünner zubereitet, so daß die 21 g Kaffee pro Liter, die in Kaffe-Ersatz 1940, angenommen wurden, einen historisch angemesseneren Maßstab bilden. Zur Vermarktung vgl. Hauptstadt, o. J., auch wenn die wesentlichen Anregungen von der Münchner Firma Kathreiner bzw. Handelsunternehmen wie Kaisers-Kaffee-Geschäft oder später der Großeinkaufs-Gesellschaft Deutscher Konsumvereine ausgingen.

⁵⁸ Vgl. Berechnungen 1938, IV.103.

⁵⁹ Dies waren ungefähr 30 Mrd. l. „Der Getreidekaffee hat die Rolle des Bohnenkaffees völlig übernommen und ersetzt zudem auch noch als Mischgetränk mit enträhmter Milch die Milch selbst.“ (Kaffe-Ersatz 1940). Die herausragende Bedeutung des Ersatzkaffees im Deutschen Reich zeigt sich auch darin, daß er das Getränk mit den geringsten regionalen Verzehrsunterschieden war. Auch das Stigma, Getränk der Armen zu sein, läßt sich realhistorisch nur bedingt aufrechterhalten. Die sozialen Unterschiede zwischen Arbeitern, Angestellten und Beamten waren beim Konsum von Ersatz- und Bohnenkaffee zwar deutlich ausgeprägt, doch angesichts der getrunkenen Mengen handelte es sich weniger um strukturelle, denn um graduelle Unterschiede. Weiterführende empirische Informationen enthält Spiekermann 1996.

Auch Tee und Kakao wurden zunehmend getrunken und unterstrichen die dominierende Stellung der Heißgetränke während der Zwischenkriegszeit. Zwischen 1900 und 1936 verdreifachte sich der Kakaoverbrauch, Schulspeisungen und die ausländische Nahrungsmittelhilfe in den frühen 1920er Jahren popularisierten ihn als Morgengeränk für Kinder und Jugendliche. Auch der Teekonsum nahm in diesem Zeitraum um etwa 50% zu. Doch trotz hoher Steigerungsraten lag der absolute Pro-Kopf-Konsum beider Heißgetränke am Ende der 1930er Jahre nur bei etwa 15 l.

Die Zwischenkriegszeit war eine Zeit der Heiß-, nicht der Kaltgetränke, die Deutschen waren eine Nation von (Ersatz)Kaffeetrinkern. Das war weniger Ergebnis bewusster Wahl, denn Ausdruck eines gegenüber der Vorkriegszeit meist niedrigeren Lebensstandards. Die schöne, neue Getränkewelt war präsent, doch sie hatte keine eigentliche Funktion und ihre Produkte waren meist zu teuer. Während Ersatzkaffee vielfach von Großunternehmen angeboten wurde, gab es im Erfrischungsgetränkesektor bestenfalls mittlere, meist kleine und kleinste Betriebe, deren Gestehungskosten zu hoch, deren Vertriebsnetze unausgebildet waren. Auch die gegenüber Kaffee und Bier sehr hohen Verpackungskosten schlügen zu Buche⁶⁰, zumal es sich teils um nährwertarme, durch die Kriegserfahrungen vielfach mit dem Odium des Ersatzmittels versehene Getränke handelte. Die Gastwirtschaften blieben Bastionen des Alkohols: 50% waren Ende der 1920er Jahre durch Verträge mit Brauereien auf Alkoholika festgelegt und wenn Erfrischungsgetränke angeboten wurden, so waren sie meist teurer als Bier. Es gab Erfolge, doch sie blieben begrenzt. Kinder und Lebensreformer griffen gerne zu den Erfrischungsgetränken, am Arbeitsplatz gewann Mineralwasser langsam an Gewicht. Doch in der männlich dominierten öffentlichen Trinkkultur galt für Arbeiter und Bürger der ungeschriebene Zwang zum Alkoholkonsum, gegen den man nicht ungestraft verstossen konnte.⁶¹ Selbst die wachsende Freizeit führte nicht zu einem erhöhten Erfrischungsgetränkkonsum, die Motorisierung war noch gering, und einzige in der Angestelltenkultur der urbanen Zentren zeigten sich erste Ansätze neuen Freizeitverhaltens, neuen Freizeitkonsums. Betrachtet man die Werbung für Erfrischungsgetränke, so wird dies verständlicher. Gesundheit, Heilwirkungen und Wohlgeschmack wurden betont⁶², doch rationale Werbung dieser Art war nicht massenwirksam. Coca-Cola bildete schon im Dritten Reich eine zukunftsweisende

⁶⁰ Kostenträchtig waren v.a. die Flaschen, zumal deren Rücklaufquoten insgesamt gering war. Auch wenn die Verpackungskosten deutlich geringer waren als etwa beim Niederselzer Mineralwasserversand, wo noch in den 1860er Jahren über 50% der Betriebskosten auf Verpackungsmaterialien entfielen, so lagen hier doch ein entscheidender Kostennachteil, gegenüber dem v.a. in Fässern vertriebenen Bier. Zwar wuchs seit Ende des 19. Jahrhunderts der Anteil des Flaschenbieres am Gesamtabsatz (s. Handbuch 1968, 10), doch die kapitalstarken Brauereien besaßen dank Massenvertrieb dennoch beachtliche Kostenvorteile.

⁶¹ Die Beobachtung von Weiß 1914, 776–777, galt auch in der Zwischenkriegszeit: „Es ist zu bedauern, daß sich die Leute vielfach scheuen, im Gasthaus ein alkoholfreies Getränk zu kaufen, einmal weil sie von ihren Arbeitskollegen deswegen gehänselt und verspottet werden, dann weil der Wirt den Genuß dieser Getränke nicht gern sieht.“

⁶² Die geringen Erfolgsaussichten derartig „rationaler Argumente“ betont – auch im Hinblick auf heutige Präventivbemühungen – Franzkowiak 1985.

de Ausnahme, denn es erhielt eine neue Funktion. Eine bestimmte Lebenssituation wurde mit einem neuen Getränk verbunden, neues habituelles Trinkverhalten so gefördert. Die meist kleinen und kleineren Hersteller kannten zwar ihre Kundschaft, doch ihre potentiellen Käufer hatten sie nicht im Blick. Die Zwischenkriegszeit sah so eine moderne Getränkekultur im Wartestand. Erst als sich in den 1950er Jahren der Lebensstandard wesentlich hob, modernes Marketing und umfassende Vertriebsorganisationen wachsende Bedeutung gewannen und sich das Freizeitverhalten und die Generationsbeziehungen langfristig wandelten, hatten die sich seit den 1870/80er Jahren entwickelten Ansätze moderner Getränkekultur allgemeinen Erfolg.

Literatur

- Albrecht, Gerhard: Praktische Maßnahmen zur Förderung der Volks-, insbesondere der Arbeiterernährung. *Der Arbeiterfreund* 52 (1914) 125–263
- Albrecht, Peter: Kaffee. Zur Sozialgeschichte eines Getränkes, Braunschweig (1980) (Veröffentlichungen des Braunschweigischen Landesmuseum, Nr. 23)
- Regionale Aspekte der Aufwendungen für Nahrungs- und Genussmittel. Ergebnis der Einkommens- und Verbrauchsstichprobe 1969. *Wirtschaft und Statistik* (1972) 594–597
- Der deutsche Außenhandel im Dezember und im Jahre 1923. *Wirtschaft und Statistik* 4 (1924) 69–74, 100–102, 135–137
- Neue Berechnungen über den Verbrauch an Nahrungs- und Genussmitteln, Vierteljahrsshefte zur Statistik des Deutschen Reichs 47 (1938) IV.93–IV.105
- Besteuerung von Mineralwasser und künstlich bereiteten Getränken im Rechnungsjahre 1921, Vierteljahrsshefte zur Statistik des Deutschen Reichs 32 (1923) I.93–I.94
- Beukemann, Wilhelm: Der Milchverbrauch der Städte. Sein Zusammenhang mit den Landesverhältnissen und dem Wohlstande der Bewohner. In: Bericht über die Allgemeine Ausstellung für hygienische Milchversorgung im Mai 1903 zu Hamburg, hg. v.d. Deutschen Milchwirtschaftlichen Verein, Hamburg (1904) 95–130
- Bier. In: Zedler, Johann Heinrich: Grosses Vollständiges Universal-Lexikon, Bd. 3, Halle, Leipzig 1733 (ND Graz 1961), Sp. 1789–1794
- Böhmert, Victor: Der Branntwein in Fabriken. Neue Bearbeitung, Leipzig (1889) (Volkswohl-Schriften, H. 7)
- Böhmert, W.: Die Gast- und Schankwirtschaften nebst Angaben über die polizeiliche Regelung des Wirtschaftsbetriebes und über die alkoholgegnerischen Vereine, *Statistisches Jahrbuch deutscher Städte* 19 (1913) 213–242
- Böhmert, W.: Die Gast- und Schankwirtschaften, *Statistisches Jahrbuch deutscher Städte* 22 (1927) 135–149
- Böhmert, W.: Die Gast- und Schankwirtschaften, *Statistisches Jahrbuch deutscher Städte* 27 (1932) 196–211
- Broesike, Max: Die Bäder und Heilquellen im preußischen Staate während der Jahre 1896–1900. Auf Grund der Bäderberichte und sonstiger Nachrichten, *Zeitschrift des Königlich Preußischen Statistischen Bureaus* 43 (1902) 113–171
- Buechel, K.: Wasserversorgung. (Wasserwerke) im Jahre 1899 oder 1899/1900. *Statistisches Jahrbuch deutscher Städte* 10 (1902) 64–73
- Bürstner, Fritz: Die Kaffee-Ersatzmittel vor und während der Kriegszeit. Berlin (1918) (Beiträge zur Kriegswirtschaft, H. 43)
- Buttenberg, P.: Fruchtaroma und Geschmacksstoffe zur Herstellung von Ersatzlebensmitteln, z.B. Kunstimonaden, Kunstmarmeladen, Gelees, Liköre usw., *Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel* 37 (1919) 331–344 (inkl. Disk.)

- Eisenbach, Ulrich: Wirtschafts- und Sozialgeschichte des Niederselterser Brunnenbetriebs bis zum Ende des Herzogtums Nassau, Wiesbaden (1982) (Veröffentlichungen der Historischen Kommission für Nassau, Bd. 33)
- Engel, Ernst: Zur statistischen Ermittlung der Consumtion pro Kopf der Bevölkerung im preußischen Staate. Zeitschrift des Königlich Preußischen Statistischen Bureaus 4 (1864) 128–135
- Ergebnisse einer Untersuchung über die häusliche Vorratshaltung. Markt und Verbrauch 14 (1942) 49–87
- Erzeugung und Verbrauch einiger wichtiger Artikel auf den Kopf der Bevölkerung in Württemberg 1877–1899, Württembergische Jahrbücher für Statistik und Landeskunde 1900 (1901) III.194
- Fehsenfeld, Georg: Die alkoholfreien Ersatzgetränke vom Standpunkte der öffentlichen Gesundheitspflege. Medizinische Klinik 11 (1915) 483–487
- Forster, Joseph: Über „holländischen“ Kakao. Ein Beitrag zum Verständnis der Bedeutung des Kakao als Genuß- und Nahrungsmittel, Hygienische Rundschau 10 (1900) 305–317
- Franzkowiak, Peter: Alltäglicher Genußmittelkonsum und medizinische Risikodefinition – Eine kulturosoziologische Kritik an epidemiologischen und gesundheitserzieherischen Konzepten zum sozial integrierten Zigarettenrauchen und Alkoholkonsum, SoWi. Diss. Göttingen (1985)
- Geschäftsbericht über das 67. Geschäftsjahr 1931 des Spar- und Consum-Verein Stuttgart E.G.m.b.H., o.O.o.J. (Stuttgart 1932)
- Das Gesundheitswesen des Preußischen Staates in den Jahren 1914/18, Berlin (1921)
- Getränke, Tranck. In: Zedler, Johann Heinrich (Hrsg.): Grosses Vollständiges Universal-Lexikon, Bd. 10, Halle, Leipzig 1735 (ND Graz 1961) Sp. 1342–1343
- Gonser, I.: Flüssiges Obst. Gärungslose Früchteverwertung. Die Volksnährung 5 (1930) 347–350
- Grafe, Viktor: Entgiftung unserer Genußmittel. Prometheus 22 (1911) 500–503, 513–516
- Griebel, Carl: Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke. Die Ernährung 2 (1937) 131–133
- Die Grundlagen eines laufenden Statistik des Verbrauchs an Nahrungs- und Genußmitteln, Vierteljahrshefte zur Statistik des Deutschen Reichs 46 (1937) I.47–I.60
- Handbuch für die Getränkeindustrie. Ein kaufmännisches Lehr- und Informationswerk für die Getränkewirtschaft, Wiesbaden (1968)
- »Die Hauptstadt der Zichoria«: Ludwigsburg und die Kaffeemittel-Firma Franck, Ludwigsburg o. J.
- Hofmann, Emil: Preisbewegungen und Kosten der Lebenshaltung in der Stadt Mannheim für die Jahre 1890–1912. In: Eulenburg, Franz (Hrsg.): Kosten der Lebenshaltung in deutschen Großstädten, T. 2: West- und Süddeutschland, München, Leipzig (1914) (Schriften des Vereins für Sozialpolitik, Bd. 145, T. 2) 173–238
- Hofmann, Emil: Die Milchversorgung der deutschen Städte bearbeitet auf Grund einer Rundfrage des Deutschen Städetages vom Dezember 1926, Berlin o. J. (1927) (Schriftenreihe des Deutschen Städetages, H. 3)
- Hundhausen, J.: Fahrbarer Apparat zur Herstellung alkoholfreien Weines. Die Umschau 9 (1905) 670–673
- Jauernig, [Julius]: Die Entwicklung und Organisation der deutschen Mineralwasserindustrie, RStwiss. Diss. Halle-Wittenberg, Mikultschütz (1931)
- Kaffee-Ersatz, das führende Getränk. Die Rundschau 37 (1940) 266
- Kochs, Julius: Technisches aus dem Gebiete der alkoholfreien Obstgetränke. Die Volksnährung 2 (1927) 246–247
- Die Lebenshaltung von 1000 Arbeiter-, Angestellten- und Beamtenhaushaltungen. Erhebungen von Wirtschaftsrechnungen im Deutschen Reich vom Jahr 1927/28, T. II: Einzelhaushaltungen, bearb. im Statistischen Reichsamt, Berlin (1932) (Einzelschriften zur Statistik des Deutschen Reichs, Nr. 22, II)
- Lixivium, In: Zedler, Johann Heinrich: Grosses Vollständiges Universal-Lexikon, Bd. 17, Halle, Leipzig 1738 (ND Graz 1961) Sp. 1739–1746
- Mehlitz, Alfred: Süßmost. Fachbuch der gewerbsmäßigen Süßmosterzeugung, 2. völlig neubearb. Aufl. Braunschweig (1934)
- Mezger, Otto: Über alkoholfreie Getränke, Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel 15 (1908) 14–19
- Meyne, Hans: Die Zichorienindustrie Magdeburg. In: Magdeburgs Wirtschaftsleben in der Vergangenheit, Bd. 3, hrsg. v. d. Industrie- und Handelskammer zu Magdeburg, o.O.o.J. (Magdeburg 1928) 459–587
- Nicolai: Der Kaffee und seine Ersatzmittel, Deutsche Vierteljahrsschrift für öffentliche Gesundheitspflege 33 (1901) 294–346, 502–538
- O'Malley, Ursula: Von der brackigen Brühe zum keimfreien Naß. Wandel der Wasser-Wahrnehmung und Hygienisierung im 19. Jahrhundert, Geschichte lernen H. 47 (1995) 38–44
- Pendergrast, Mark: Für Gott, Vaterland und Coca-Cola. Eine unautorisierte Geschichte der Coca-Cola-Company, München (1995)
- Schivelbusch, Wolfgang: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel, Frankfurt a.M., Berlin (W), Wien (1983)
- Schlözer, August Ludwig: Vom Kaffe in Deutschland. In: Ders. (Hrsg.): Briefwechsel meist historischen und politischen Inhalts, Th. 8, H. XLIV, Göttingen (1781) 120–123
- Schmid, Günther: Geschichte des Zichorienkaffees, Stuttgart (1938)
- Spang, Günter: Rotes Herz und Brauner Trank. Bremen o.J. (1956)
- Spiekermann, Uwe: Milchkleinhandel im Wandel. Eine Fallstudie zu München 1840–1913, Scripta Mercaturae 27 (1993) 91–145
- Spiekermann, Uwe: Suppe im Wandel. Zur Karriere einer Alltagspeise, Historicum (1995) Sommer, 21–27
- Spiekermann, Uwe: Regionale Verzehrsunterschiede als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900–1940. In: Neumann, Gerhard, Teuteberg, Hans J., Wierlacher, Alois (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin (1996) (i.E.)
- Spiekermann, Uwe: Nahrung – Ernährung – Industrialisierung. Ein Überblick über die historisch-ethnologische Forschung 1972–1994. In: Teuteberg, Hans J., Wiegmann, Günter: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Reprint Münster (1996) (i.E.) (= 1996 a)
- Spiekermann, Uwe, Stockhaus, Dörthe: Konsumvereinsberichte – Eine neue Quelle der Ernährungsgeschichte. In: Reinhardt, Dirk, Spiekermann, Uwe, Thomas, Ulrike (Hrsg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte, Frankfurt a.M. (1993) 86–112
- Spode, Hasso: Alkohol und Zivilisation. Berauschtung, Ernüchterung und Tischsitten in Deutschland bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts, Berlin (1991)
- Tappe, Heinrich: Auf dem Weg zur modernen Alkoholkultur. Alkoholproduktion, Trinkverhalten und Temperanzbewegung in Deutschland vom frühen 19. Jahrhundert bis zum Ersten Weltkrieg. Stuttgart (1994) (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 12)
- Teuteberg, Hans J.: Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. In: Ball, Daniela (Hrsg.): Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten, Zürich (1991) 169–203
- Teuteberg, Hans J.: Die Eingliederung des Kaffees in den täglichen Getränkekonsument. In: Ders., Wiegmann, Günter: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster (1986) (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 6) 185–201
- Teuteberg, Hans J.: Anfänge des modernen Milchzeitalters in Deutschland. In: Ders., Wiegmann, Günter (Hrsg.): Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster

- (1986) (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 6), 163–184 (= 1986a)
- Uhr, Dieter et al.: Alles über den Durst. Zur Psychologie des Trinkens und der Getränke, Neustadt (1979)
- Unterschiede im Nahrungsmittelverbrauch der deutschen Wirtschaftsgebiete, Wochenbericht des Instituts für Konjunkturforschung 10 (1937) 162–166
- Der Verbrauch an Brunnen- und Heilwässern, Zeitschrift für Volksernährung 12 (1937) 379
- Verbrauch von Kaffee, Tee, Kakao in den wichtigsten Ländern während der Jahre 1912–1923, Konsumgenossenschaftliche Praxis 12 (1923) 240
- Der Verbrauch von Süßmost, Wirtschaft und Statistik 18 (1938) 907–908
- Versuch, statistisch zu ermitteln, wie hoch die Verzehrungs- und Verbrauchs-Gegenstände an Quantität und Werth im Preußischen Staate gegenwärtig durchschnittlich auf den Kopf der Bevölkerung zu berechnen sind, Mitteilungen des statistischen Bureaus in Berlin 4 (1851) 209–227
- Die Nationale Verzehrsstudie. Ergebnisse der Basisauswertung, Bonn (1991) (Materialien zur Gesundheitsforschung, Bd. 18)
- Viebahn, Georg v. (Hrsg.): Statistik des zollvereinten und nördlichen Deutschlands, Th. 2, Berlin (1862)
- Viebahn, Georg v. (Hrsg.): Statistik des zollvereinten und nördlichen Deutschlands, Th. 3, Berlin (1868)
- Wassenberg, Karl: Tee in Ostfriesland. Vom religiösen Wundertrank zum profanen Volksgetränk, Leer (1991)
- Wasser-Trincken. In: Zedler, Johann Heinrich: Grosses Vollständiges Universal-Lexikon, Bd. 53, Leipzig, Halle 1747 (ND Graz 1962) Sp. 759–768
- Weiβ, Christian: Die Stadt Nürnberg und ihre Arbeiter, T. 2, Annalen des Deutschen Reichs (1914) 561–614, 701–781, 845–871
- Welternte und -verbrauch von Rohkakao, Wirtschaft und Statistik 2 (1922) 250–252
- Welternte und -verbrauch von Rohkakao in den Jahren 1922 und 1923, Wirtschaft und Statistik 4 (1924) 194–195
- Welternte und -verbrauch von Tee, Wirtschaft und Statistik 2 (1922) 490–491
- Wiegelmann, Günter: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung, Marburg (1967) (Atlas der Deutschen Volkskunde NF, Beih. 1)
- Wiegelmann, Günter: Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten. In: Teuteberg, Hans, J., Ders.: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Göttingen (1972) (Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im Neunzehnten Jahrhundert, Bd. III) 223–368
- Wildt, Michael: Am Beginn der »Konsumgesellschaft« Mangefahrung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den 50er Jahren, Hamburg (1994) (Forum Zeitgeschichte, Bd. 3)
- Wimmer, K.: Koffeinfreier Kaffee, Zeitschrift für öffentliche Chemie 13 (1907) 436–442 (inkl. Disk.)
- Zipperer, P.: Kakao und Schokolade. In: Das Buch der Erfindungen. Gewerbe und Industrien. Gesamtdarstellung aller Gebiete der gewerblichen und industriellen Arbeit sowie Weltverkehr und Weltwirtschaft, 9. durchaus neugestaltete Aufl., Bd. 4, Leipzig (1897) 699–708

Uwe Spiekermann, M.A.
Comeniusstr. 39
38102 Braunschweig