

Vorwort..... 9

1.	Einleitung	11
1.1.	Die Fragestellung	11
1.2.	Der Forschungsstand	13
1.3.	Die Auswahl der Fallbeispiele	24
1.4.	Quellsituation und Quellenkritik	30
1.5.	Methodisches Vorgehen	38
1.6.	Aufbau der Arbeit.....	44
2.	Die Geschichte von Krankenhaus und Gefängnis als historischer Rahmen der Anstaltskost	47
2.1.	Die Geschichte des Gefängniswesens	47
2.2.	Die Entwicklung des Krankenhauses	70
3.	Die Beschaffung der Nahrungsmittel.....	107
3.1.	Landwirtschaftliche Eigenproduktion	108
3.1.1.	Gemüse- und Obstbau	110
3.1.2.	Fleisch- und Milchproduktion	129
3.2.	Verarbeitende Nebenbetriebe der Anstalten	137
3.2.1.	Brauerei	137
3.2.2.	Bäckerei	144
3.2.3.	Fleischerei.....	159
3.3.	Die Einkaufspraxis	166
3.3.1.	Der Zusammenhang zwischen Einkaufspraxis und Beköstigungsmodus: „Eigenregie“ contra „Entreprise“	166
3.3.2.	„Licitation“ und „öffentliche Verdingung“	171
3.3.3.	Der Übergang zur „Submission“	181
3.3.4.	Vom Augenschein zur chemischen Untersuchung: Qualitäts- normen für die Lieferung und ihre Kontrolle	188
3.3.5.	Die Verlagerung von Vorratswirtschaft und saisonalen Versor- gungsrisiken auf die Lieferanten: Die Zunahme des „Frei- handeinkaufs“	190
3.3.6.	Anstalten im Konflikt mit gewerblicher und landwirtschaftlicher Interessenpolitik und staatlicher Wirtschaftsförderung	193
3.3.7.	Bildung von Einkaufsgesellschaften und Einkaufsgenossenschaften der Krankenanstalten zur Ausschaltung des Zwischenhandels.....	199
3.3.8.	Der Erfolg der Beschaffungspolitik auf dem Prüfstand: Erzielte Einkaufspreise im Vergleich.....	201
4.	Die Zubereitung der Nahrungsmittel	209
4.1.	Das Küchenpersonal	209

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte
bibliografische Daten sind im Internet über
<<http://dnb.ddb.de>> abrufbar.

ISBN 3-515-07935-1



ISO 9706

Jede Verwertung des Werkes außerhalb der Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist
unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Übersetzung, Nachdruck, Mikrover-
filmung oder vergleichbare Verfahren sowie für die Speicherung in Datenverarbei-
tungsanlagen.

© 2005 by Franz Steiner Verlag GmbH, Stuttgart.
Druck: Prinsservice Decker & Bokor, München.
Printed in Germany

4.1.1.	Aufgabenfelder, Rekrutierung und Qualifikationen des Personals	210
4.1.2.	Die Entwicklung der Löhne der Küchenbediensteten und ihr Anteil an den Verpflegungskosten	232
4.1.3.	Gelungene Rationalisierung? Veränderungen im Verhältnis zwischen der Anzahl des Küchenpersonals und der Insassen	236
4.2.	Objekte zur Zubereitung:	
	Die Entwicklung der Großküchentechnik	241
4.2.1.	Die Rationalisierung und Mechanisierung des Kochprozesses	242
4.2.1.1.	Energiesparende Technologien in der Anstaltsküche	242
4.2.1.2.	Neue Materialien für Topf und Kessel	252
4.2.1.3.	Wachsende Spezialisierung der Kocheinrichtungen	255
4.2.1.4.	Die Nutzung der neuen Energien Gas und Elektrizität in der Anstaltsküche als Folge wachsender Ansprüche an Qualität und Varianz der Kost	256
4.2.2.	Die Mechanisierung der Vorbereitungsarbeiten	260
4.2.4.	Die Mechanisierung des Geschirrspülens	263
4.2.5.	Veränderungen in der Konservierung: Die Entwicklung der Kühlung	266
4.2.6.	Architektur und Kochen: Die Differenzierung der Küchenräumlichkeiten	270
4.2.7.	Von der zufälligen zur gezielten Aneignung von Innovationen	272
5.	Der Verzehr	275
5.1.	Die Normierung der Anstaltskost	275
5.1.1.	Anstaltsordnung und Anstaltsökonomie, Arbeit und Bedürfnis als Determinanten der Anstaltskost zwischen 1700 und 1770	280
5.1.2.	Tradition und Wirtschaftlichkeit im Konflikt: Die krisenhafte Übergangszeit zwischen 1770 bis um 1800	288
5.1.3.	Der Entfallung rationalisierender Strategien als Neuaufbruch: Die Diskussionen um Rumpfrosuppe und Gelatine von 1800 bis 1850	304
5.1.4.	Schematisierung, Uniformierung und Minimierung der Kost seit 1800	313
5.1.5.	Anstaltskost und Ernährungsphysiologie	342
5.1.5.1.	Die Professionalisierung der Ernährungsphysiologie und ihr Einfluß auf die Anstaltskost seit 1850	342
5.1.5.2.	Liberalisierung und Individualisierung der Krankenhausverpflegung am Übergang zum 20. Jahrhundert	378
5.1.5.3.	Die Ausbildung des medizinischen Assistenzpersonals in der Diätetik und die Entstehung der ersten Diätküchen	405
5.1.6.	Wechselbeziehungen zwischen Ernährungsphysiologie und Anstaltskost	415
5.2.	Der Konsum an einzelnen Nahrungsmitteln in quantitativer Beziehung	425
5.2.1.	Vegetabilien	425
5.2.1.1.	Brot	425
5.2.1.2.	Getreide und Getreideprodukte	445
5.2.1.3.	Hülsenfrüchte	466
5.2.1.4.	Gemüse	477
5.2.1.5.	Kartoffeln	492
5.2.1.5.	Obst	511
5.2.2.	Animalien	526
5.2.2.1.	Fleisch und Fleischprodukte	526
5.2.2.2.	Fisch	570
5.2.2.3.	Milch und Milchprodukte	58
5.2.2.7.	Tierische Fette und ihre Surrogate	603
5.2.3.	Genußmittel	629
5.2.3.1.	Alkoholika: Bier, Wein, Brantwein	629
5.2.3.2.	Kaffee und Kaffeesurrogate	655
5.2.3.4.	Süßstoffe	672
5.2.3.5.	Gewürze	68
5.3.	Die Gestaltung des Verzehrs	71
5.3.1.	Das Speisensystem und seine zeitliche Ordnung	71
5.3.2.	Tafelgeschirr und Besteck	71
5.3.3.	Die Ordnung der Mahlzeit: Tisch- und Speiseseiten	72
5.4.	Der Verzehr und die Folgen: Die Anstaltskost in qualitativer Betrachtung	73
5.4.1.	Die Erfahrung der Insassen	73
5.4.2.	Mortalität und Morbidität als Indikatoren des historischen Ernährungsstatus	75
5.4.2.1.	Die Entwicklung der Mortalität	75
5.4.2.2.	Die ernährungsbedingte Morbidität: Allgemeine Unterernährung, Skorbut, Nachtblindheit und Wassersucht	76
6.	Der Fortschritt in der Beharrung: Zusammenfassung und Ausblick	79
7.	Quellen und Literatur	82
7.1.	Archivalien	82
7.2.	Periodika	83
7.3.	Literatur	83
8.	Abbildungsverzeichnis	93
9.	Tabellenverzeichnis	94
10.	Liste der verwendeten Abkürzungen	94

11.	Register	946
11.1.	Personenregister	946
11.2.	Sachregister	949

Vorwort

Die vorliegende Arbeit wurde im Wintersemester 2000 von der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster im Fach Wirtschafts- und Sozialgeschichte als Dissertation angenommen, für den Druck erheblich gekürzt und leicht überarbeitet.

Sie wäre ohne die Unterstützung einer großen Zahl von Menschen nicht in dieser Form zustande gekommen. Dafür möchte ich an dieser Stelle danken An erster Stelle meinem Doktorvater Prof. Dr. Hans-Jürgen Teuteberg, der das Entstehen der Arbeit in steter Diskussionsbereitschaft, mit großer Offenheit und mit viel Geduld verfolgte und begleitete, ebenso wie Prof. Dr. Ulrich Pfister, der sich bereit erklärte, das Zweitgutachten zu übernehmen. Dann habe ich dem Kreis meiner früheren Kollegen in Münster zu danken, in dem ich viel über die wissenschaftliche Arbeit als Profession gelernt habe.

Dank gilt auch Prof. Jütte vom Institut für Geschichte der Medizin für sein Interesse an der Ernährungsgeschichte, seine Bereitschaft, die Arbeit in die Beihefte-Reihe der „Medizin in Gesellschaft und Geschichte“ aufzunehmen und sich für die Übernahme der Druckkosten einzusetzen. Für die Übernahme der Druckkosten, bin ich der Robert Bosch-Stiftung zu großem Dank verpflichtet. Ohne sie hätte die Arbeit nicht in der vorliegenden Form erscheinen können.

Jeder, der eine Doktorarbeit verfaßt hat, weiß, daß die Liste derer, denen er Dank schuldet, so umfangreich ist, daß sie den Rahmen eines Vorwortes sprengen würde. Ich möchte aber wenigstens den Mitarbeitern der von mir besuchten Archive danken, vor allem Frau Ilona Kalb, die in einer schwierigen Übergangsphase des Archives der Humboldt-Universität zu Berlin manchmal schier Unmögliches möglich gemacht hat, sowie den Mitarbeitern der Universitätsbibliothek in Münster, die mit stoischem Gleichmut wahre Gebirge von Büchern für mich bewegt haben. Uwe Spiekermann schulde ich Dank für viele anregende Diskussionen und seine kritische Lektüre von Teilen der Arbeit, Dirk Reinhardt für seine bewundernswerte Geduld und Genauigkeit bei der Korrektur des Manuskripts. Ein riesiges Dankeschön geht auch an Sylvelyne Hähner-Rombach für ihren unermüdlichen und zupackenden Optimismus, der mir über so manche Hürde hinweggeholfen hat.

Jeder, der den Weg der Promotion gegangen ist, weiß auch, daß man auf diesem Weg auf das Verständnis und die Unterstützung des sozialen Umfeldes angewiesen ist. Da sind vor allem meine Eltern zu nennen, die mich immer unterstützt und ermutigt haben und nach der Geburt unseres Sohnes durch Babysitterdienste die Weiterarbeit erst möglich machten. Wie meine Schwiegermutter waren sie stets zur Stelle, wenn Not am Manne war. Da sind auch alle die Freunde zu erwähnen, die mich nicht vergessen haben, obwohl ich oft der Schreibstisch dem Beisammensein vorgezogen habe. Ohne meine eigene Familie jedoch hätte ich die Arbeit wohl nie abschließen können, sie hat oft an mich verzichten müssen. Dafür, daß sie sich auf ein manchmal abenteuerlich