

PATRICK SCHLARB

„Mannheimer Wasser“, edle Branntweine und die Rezeptur eines Mennoniten – ein Beitrag zur Wirtschaftsgeschichte der Mennoniten

Der wohlhabende Engländer und Hausherr schaffte es immerhin, das gerade zu Mund geführte Mannheimer Wasser nicht in hohem Bogen wieder auszuspuken, und auch seine englischen Gäste verzogen keine Miene. Dennoch dürfte es, im Nachhinein betrachtet, ein amüsantes Schockerlebnis für die Partygäste gewesen sein. Der Gastgeber hatte, kurz zuvor von einer Reise durch Deutschland zurückgekehrt, in Mannheim einen Likör kennengelernt, der ihm ganz besonders schmeckte und der unter dem Namen „Mannheimer Wasser“ verkauft wurde. Am Tag vor seiner Abreise aus Mannheim „befahl er seinem Bedienten, sechs steinerne Krüge Mannheimer Wasser mitzunehmen. Er wollte seinen Freunden in der Heimath mit dem vortrefflichen Getränk eine Ueberraschung bereiten“.¹ Sein Diener wunderte sich zwar im Stillen über die sonderbare Liebhaberei seines Herrn, ging jedoch, wie geheißsen, zu einem Stadtbrunnen und füllte sechs Krüge mit Wasser. Die englischen Gentlemen dürften es mit Humor genommen haben, nachdem mit Hilfe des umgehend herbeizitierten Dieners das Missverständnis aufgeklärt worden war.² Diese kleine Anekdote gibt bereits einige Hinweise darauf, was es mit dem „Mannheimer Wasser“ auf sich hatte: Es handelte sich um ein alkoholisches Getränk, es war vornehmlich in finanzkräftigen Haushalten anzutreffen und in Flaschen aus Steinzeug (zeitgenössisch meist als „Krüge“ bezeichnet) erhältlich.

Überblick über die Entstehung von Branntwein

Dass Mannheimer Wasser sowohl als Likör wie auch als Branntwein bezeichnet wurde, ist nicht verwunderlich, denn bis 1989 gab es im heutigen europäischen Wirtschaftsraum keine einheitlichen Begriffsbestimmungen für zum menschlichen Verzehr bestimmte Alkohole, die im Allgemeinen als Branntwein angesprochen wurden und seit-

1 Doctor Eisenbart: Illustriertes Witzblatt, Bd. 1, Nr. 15, 1871, S. 120.

2 Ebd.

dem erst unter den Oberbegriff Spirituosen fallen.³ Eine weitere Präzisierung aus dem Jahr 2019⁴ zeigt unter anderem, welche Interessengruppen die Betreiber und Hauptakteure der Spirituosenindustrie wie auch der zugehörigen Begriffe sind: „Spirituosen bieten eine wichtige Absatzmöglichkeit für den Landwirtschaftssektor der Union, und die Herstellung von Spirituosen ist eng mit diesem Sektor verknüpft.“⁵ Die „einfache oder mehrfache Destillation [von z. B. Pflanzen oder Früchten], auch Brennen genannt“,⁶ erfolgte etwa ab dem zweiten Jahrhundert nach Christus, diese Produkte entsprachen aufgrund der unausgereiften Apparatur und Kenntnisse jedoch noch nicht dem, was später unter dem Gattungsbegriff Branntwein verstanden wurde.⁷ Erst im 12. und 13. Jahrhundert kam es durch Publikationen über gebrannten Wein zu dessen allgemeiner Bekanntheit und Verbreitung. Vom 13. Jahrhundert an gab es kaum eine Pflanze, die, destilliert, nicht zur Heilung bestimmter Krankheiten zur Anwendung kam. In Apotheken waren entsprechende Arzneien unter Namen wie Aqua vitae, Aua ardens oder Vinum ardens erhältlich – angepriesen als Elixiere gegen alle Krankheiten und selbst den Tod. Ab dem 15. Jahrhundert fanden sich diese Medizinalia in allen großen Handelsstädten. Als Arznei erdacht, diente das Trinken von Branntwein bald nicht nur therapeutischen Zwecken. Da Wein als Grundsubstanz teuer war, ließen Versuche, ihn durch billigere Ausgangsprodukte zu ersetzen, nicht lange auf sich warten. Bei den ersten Ersatzstoffen handelte es sich um Korn und Bierhefe. Dies sowie die Beimischung derart gewonnener Alkohole zum Ergänzen von Branntwein rief die Obrigkeit mit Erlassen und Vorschriften auf den Plan – ein Beweis für die große Verbreitung von Branntwein bereits im Mittelalter.⁸ Hervorzuheben ist, dass die nun mehr und mehr aus Korn oder Früchten destillierten (gebrannten) Wässer dennoch weiterhin als

3 Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates vom 29. Mai 1989 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen, in: Amtsblatt der Europäischen Union, 12. 6. 89, Nr. L 160/1–L160/17.

4 Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17.4.2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen [...], in: Amtsblatt der Europäischen Union, 17.5.2019, L 130/1–L130/54, s. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=celex%3A32019R0787> [Zugriff am: 29.10.2021].

5 Ebd.: L 130/1.

6 <https://de.wikipedia.org/wiki/Spirituose> [Zugriff am: 21.12.2020].

7 Erich Johannes Rau: Aertzliche Gutachten und Polizeivorschriften über den Branntwein im Mittelalter, Leipzig 1914, zugl.: Leipzig, Univ., Diss., S. 1.

8 Ebd.: S. 1, 7, 8.

Branntwein Eingang in den Markt fanden.⁹ Zudem entstanden zwei Kategorien von Branntwein. Zum einen die sogenannten „feinen“ und „sehr feinen“ Branntweine, hergestellt mit aufwändigen Brennverfahren und ausgefeilten Rezepten, zum anderen einfache Schnäpse und Fusel. Die ersteren wurden Bestandteil gehobener Lebensart Gutbetuchter bis hin zum Adel, letztere fanden breite Aufnahme in ärmeren Bevölkerungsschichten. Mannheimer Wasser und andere feine Branntweine gehörten zur Elite der Spirituosen.

Das Mannheimer Wasser

Der Begriff „Mannheimer Wasser“ kam in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts auf, war wohl etwa um 1750 bereits etabliert,¹⁰ erlebte um 1790 bis etwa 1830 seine Hochphase und geriet ab den 1870er Jahren zunehmend in Vergessenheit. Als Besonderheit ist das zeitliche Auseinanderfallen von Produkterfindung und Begriffsentstehung zu berücksichtigen. Die Bezeichnung ging von der heute in Baden-Württemberg liegenden ehemaligen kurpfälzischen Residenzstadt Mannheim aus und entstand allmählich auf Seiten der Konsumenten sowie des Handels; nicht die Produzenten gaben ihrem Branntwein diese Bezeichnung. Das zugrundeliegende Produkt, die Spirituosenart, waren Anis-, Kümmel- oder Wacholderbranntwein. Diese Spirituosen gab es bereits im 16. Jahrhundert und wohl schon zuvor, ohne auch nur im entferntesten „Mannheimer Wasser“ genannt zu werden.¹¹ Zu den frühesten Erwähnungen dieses Begriffs gehört diejenige des ehemals in Germersheim praktizierenden Arztes Gottfried Samuel Bäuml, der 1738 bei Magenbeschwerden besonders den „Mannheimer Anis=Brande=Wein, oder das sogenannte Mannheimer=Wasser“ empfahl, „indeme solches auf eine ganz besondere Art verfertiget, und weit nicht so hitzig, als der gemeine Rhein=Brandewein“ sei.¹² Zu beachten war auch die angegebene Dosis. Ein nach Linderung Suchender durfte „ohne Bedenken einen Löffel voll

9 Gelehrte Beyträge zu den Braunschweigischen Anzeigen, 24. 1. 1799, Sp.. 9, 10.

10 Ordentliche wochentliche Franckfurter Frag= und Anzeigungs=Nachrichten, 18. 12. 1750, ohne Seite.

11 Georg Andream Böckler: Nützliche Haus- und Feldschule, Nürnberg 1678, S. 876-915; O.V.: Der zu vielen Wissenschaften dienstlich=anweisende Curiöse Künstler, Nürnberg 1703, S. 620.

12 Gottfried Samuel Bäuml: Präservirender Arzt, oder gründliche Anweisung wie sich der Mensch, mit Verleihung göttlicher Gnade, durch eine ordentliche Diät, bei guter Gesundheit erhalten, und folglich zu einem hohen und geruhigen Alter gelangen könne, vermehrt von Georg Heinrich Behr, Straßburg 1738, S. 124.

Branden=Wein hinunter schlucken“.¹³ Entscheidend war nicht nur die Kenntnis, (Anis-)Branntwein zu destillieren. Das Geheimnis bestand aus zwei Komponenten: zum einen dem Wissen um die Rezeptur und zum anderen dem Wissen um das genaue Herstellungsverfahren.

Erfinder des „Mannheimer Wassers“ könnte der Mennonit Jakob Schnebele gewesen sein.¹⁴ Dessen Rezeptbuch von 1723 enthält die genauen Vorschriften für die Zubereitung von Anis-, Kümmel- und Wachholter-Branntwein (von „Mannheimer Wasser“ ist nicht die Rede), jedoch auch den ergänzenden Hinweis, er habe die diesbezüglichen Angaben aus einem Buch seines Großvaters Hans Jacob Schnebele übernommen, weswegen der Mannheimer Peter Mayer (1803) diesen für den Erfinder des Mannheimer Wassers hält.¹⁵ Die Wurzeln des „Erfolgs-Rezepts“ reichen demnach mindestens bis in die zweite Hälfte des 17. Jahrhunderts zurück, eine Zeit, zu der die Kunst des „Destillierens so gar gemein worden, das auch die geringsten Leute zum theil sich unterstehen, von allerhand Kräutern, Wurzeln, und dergleichen, Wasser zu brennen“.¹⁶ Der Branntweimbrenner Jakob Schnebele, der zugleich Bierbrauer war, starb in den späten 1730er Jahren.¹⁷ Mit Gewissheit lebte 1696 auf dem Ibersheimer Hof bei Worms ein Mennonit namens „Haans Jacob Schnebeli“.¹⁸ Ob es sich bei ihm oder dessen Vater um den Erfinder handelt und er identisch ist mit Hans Jacob Schnebele, genannt Jakob Schnebeli, geb. 25.11.1670 in Affoltern am Albis, Kanton Zürich, gest. etwa 1714, verheiratet mit Elisabeth Gertrude Kolb,¹⁹ ist noch ungeklärt. Weiterhin ist darauf hinzuweisen, dass ein Hans Jakob Schnebely, mennonitischer Prediger in Mannheim, um 1714 Kontakt zu Mennoniten in Amster-

13 Ebd.; siehe auch ders.: Mitleidiger Arzt, Straßburg 1743, S. 223.

14 Johann Peter Mayer: Gründliche Anweisung zur Verfertigung der sogenannten doppelten Brandweinen oder des sogenannten Mannheimer Wassers, als weißen und rothen anis – Kimel – Wachholter etc. und der feinen Liqueren etc., [Mannheim] 1782, Blatt 3 Vorderseite. Handschriftliches Dokument, in: Stadtarchiv Mannheim (Archivum), KE01150 Aufzeichnungen des Mannheimer Küfers und Bierbrauermeisters Johann Peter Mayer, 1803 (Kl. Erwerbung); Frank Konersmann: Entfaltung einer agrarischen Wachstumsregion und ihre ländlichen Akteure am nördlichen Oberrhein (1650-1850), in: Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins 154, 2006, 171-216, hier S. 208.

15 Mayer: Anweisung, Blatt 3 Rückseite, Blatt 4 Vorderseite (siehe Anm. 14).

16 Böckler: Feldschule, S. 876 (siehe Anm. 11). Weiterführend siehe ebd., S. 876-915.

17 Konersmann: Entfaltung einer agrarischen Wachstumsregion, S. 208 (siehe Anm. 14).

18 https://www.geni.com/photo/view/6000000003902712576?album_type=photos_of_me&photo_id=6000000009103031233 [Zugriff am: 7.1.2021].

19 <https://www.geni.com/people/Rev-Hans-Jakob-Schnebeli/6000000003902712576>; http://www.phillipsplace.net/genealogy/ps01/ps01_016.html [Zugriff am: 4.1.2021].

dam hatte.²⁰ Womöglich hatten also mennonitische Branntweinbrenner in der Pfalz Verbindungen zum ausgedehnten, sogar überseeischen Handel der Niederländer mit Branntwein.²¹

Die Kunst der Destillation beherrschten Mennoniten bereits im 16. Jahrhundert und sie ist möglicherweise für deren wirtschaftlichen Erfolg noch bedeutender als bislang angenommen. Zu nennen sind zunächst Mennoniten niederländischer bzw. norddeutscher Abstammung, die vor allem in der Gegend von Danzig Branntweine herstellten.²² Im Besitz von Likörrezepturen, bei denen Anis eine Rolle spielte, richtete der aus Lier (heute Belgien) geflohene Mennonit Ambrosius Vermöllen in Danzig 1598 eine Likörfabrik ein, unter deren Produkten sich auch das berühmte Danziger Goldwasser befand und die bis 1945 ununterbrochen in Betrieb war. In diesem Jahr brannten die Besitzer die Fabrik nieder, um sie nicht in die Hände der Roten Armee fallen zu lassen. 1704 erhielt der Giebel des Hauses, in dem sich die Brennerei zu dieser Zeit befand, als Hauszeichen einen Lachs angebracht, nach dem die Likörfabrik den Namen „Der Lachs“ erhielt. 1708 vererbte Salomon Vermöllen, ein Enkel von Ambrosius, die Likörfabrik seinem Schwager Isaak Wed-Ling, von dem sie nach seinem Tod 1711 in die Hände seiner Witwe und seines Schwiegersohns Dirck Hekker überging. Gleichermassen war in Danzig der Machandel Wacholder Wodka bekannt, der in der 1776 von dem niederländischen Mennoniten Peter Stobbe gegründeten Likörfabrik hergestellt wurde.²³ 1806 gründete in Norden der aus Groningen stammende Mennonit Jan ten Doornkaat Koolman die noch heute bekannte Marke „Doornkaat“. Unterstützung erhielt er von sei-

20 LKA KA, Mannheim, Mennonitisches Familienbuch (alphabetisch) 1740-1860 (ca. 1975 erstellt) [Kopie], S. 45. Die Recherchen im Landeskirchenarchiv Karlsruhe betrieb Herr Wolfgang Müller, Karlsruhe, im Auftrag des Verfassers.

21 Dave Broom: *How to drink Gin*, Vom Mixen und Trinken, 7. Auflage, München 2020, S. 14; Carl Christian Adolph Neuenhahn: *Die Branntweinbrennerei nach theoretischen und praktischen Grundsätzen nebst der dazu erforderlichen Mastung*, 4. Auflage, 1. Band, Erfurt 1811, S. 25.

22 <https://www.mennlex.de/doku.php?id=loc:niederlande> und [https://www.mennlex.de/doku.php?id=loc:danzig&s\[\]=danzig](https://www.mennlex.de/doku.php?id=loc:danzig&s[]=danzig) [Zugriffe am: 6.1.2021]; Frank Konersmann: *Das Gästebuch der mennonitischen Bauernfamilie David Möllinger senior 1781-1817*, Alzey 2009, S. 11.

23 Horst Klusmeier: *Zalmlikeurflessen*, in: *De oude Flesch* 22/1, 1985. Ich danke Horst Klusmeier, Düsseldorf, für die Überlassung des deutschen Originalmanuskripts, das mit Unterstützung des ehemaligen Direktors der Goldwasserfabrik Danzig, Werner Unruh, Lindau am Bodensee, zustande kam.

nem Glaubensbruder, dem Nordener Kaufmann Cremer. Damals gab es in Norden 24 Kornbrennereien.²⁴

Die ersten Hersteller des „Mannheimer Wassers“ waren hingegen aus der Schweiz in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts vertriebene Mennoniten, von denen ein Teil in Mannheim eine neue Heimat fand. Die älteste bekannte zusammenhängende geschichtliche Überlieferung des „Mannheimer Wassers“ stammt von dem eingesessenen Mannheimer Küfer- und Bierbrauermeister sowie „Mannheimer Wasser“-Fabrikanten Johann Peter Mayer 1803 (oder 1804), der sie unter dem Titel „Gründliche Anweisung zur Verfertigung der sogenannten doppelten Brandweinen oder des sogenannten Mannheimer Wassers, als weißen und rothen anis – Kimmel – Wachholter etc. und der feinen Liqueren etc., [Mannheim] 1782“, zu Papier brachte.²⁵ Das handschriftliche Dokument ist Mayers Kindern und Kindeskindern aus zwei Ehen gewidmet und tradiert die dem Verfasser bekannte Geschichte sowie die genaue Rezeptur und Herstellung des begehrten Branntweins. Bis jetzt bleibt ein Rätsel, weshalb die Schrift mit „1782“ datiert ist, denn die Abhandlung stammt aus der zweiten Hälfte des Jahres 1803 oder aus dem Jahr 1804, da Mayer darin beispielhaft eine Versuchsreihe vom 15. August 1802 bis 1. Juni 1803 anführt.²⁶ Von den vorstehend genannten Sorten war der doppelt gebrannte Anisbranntwein der Renner und meistens derjenige, der unter dem Begriff „Mannheimer Wasser“ verstanden wurde und auch als „Eau de vie de Mannheim“ bekannt war. Hauptverbreitungsgebiet waren der Mittelrhein, die Pfalz, Rheinhessen, Lothringen, Elsass, die Schweiz, Baden, Württemberg und Bayern.²⁷ Ein Preisvergleich zwischen der damals teuren Arznei Heilwasser und Branntweinen zeigt den Luxuscharakter feiner Spirituosen. So waren beispielsweise in Ansbach verschiedenste edle Branntweine im Jahr 1800 zwischen über 1 Gulden bis über 4 Gulden, dagegen Selterswasser

24 <http://antikepapiere.de/doornkaat.html> [Zugriff am: 9.1.2021].

25 Mayer: Anweisung, fol. 3r (siehe Anm. 14).

26 Ebd.: fol. 43v. Auch weitere Angaben belegen die Entstehung zu Beginn des 19. Jahrhunderts. So spricht Mayer z. B. von der Fortführung des Markenzeichens seines Vaters bis 1801, vgl. ebd., fol. 3v.

27 Frank Konersmann: Agrarproduktion – Gewerbe – Handel. Studien zum Sozialtypus des Bauernkaufmanns im linksrheinischen Südwesten Deutschlands (1740-1880), in: F. Konersmann und K.-J. Lorenzen-Schmidt (Hg.): Bauern als Händler. Ökonomische Diversifizierung und soziale Differenzierung bäuerlicher Agrarproduzenten (15.-19. Jahrhundert), Stuttgart 2011, 77-94, hier S. 78.

pro Flasche für 24 Kreuzer erhältlich.²⁸ In München betrug der Preis für Mannheimer Wasser 1804 je Krug 2 Gulden, für den Krug Selterswasser 48 Kreuzer.²⁹

Hervorzuheben ist, welche Bedeutung die Spirituosenherzeugung durch Mennoniten als landwirtschaftliche Sekundärindustrie für die Entwicklung in der pfälzischen Landwirtschaft hatte. In und um Mannheim waren Mennoniten einerseits führend in der Herstellung von Mannheimer Wasser wie auch Essig. 1757 befassten sich acht mennonitische Familien hauptberuflich mit Branntweinbrennerei.³⁰ 1775 gehörten fünf der zehn Branntweinbrennereien in Mannheim Mennoniten.³¹ Möglicherweise waren es sogar acht, unter denen sich Heinrich Geber, Martin Möllinger und Johannes Schumacher befanden.³² Andererseits nahmen Mennoniten eine herausragende Rolle in der landwirtschaftlichen Entwicklung der Pfalz ein, die in neuerer Zeit vor allem Frank Konersmann erforscht hat.³³ Ab den späten 1750er Jahren kam es zu einer Belebung des Branntweingewerbes am Oberrhein, Rheinhessen und der Pfalz. Zur Mitte der 1770er Jahre ist von etwa 1.000 Brennereien die Rede, meist in Verbindung mit einem Agrarbetrieb. Anfang der 1820er Jahre existierten allein in Rheinhessen und dem bayerischen Rheinkreis 2.200 Brennereien. Teils betrieben auch Dorfgemeinschaften eine Brennerei. Noch in die 1860er Jahre hinein wurden in der südwestdeutschen Region über 2.000 Brennereien gezählt, von denen die meisten als Nebengewerbe betrieben wurden. Von den 1.180 Brennereien im bayerischen Rheinkreis waren 353 Haupt- und 827 Nebenbetriebe.³⁴ 1829 gab es im Großherzogtum Baden 229 Branntweinbrenner von Beruf mit 29 Gesellen. Den Behörden war jedoch bekannt, dass sich wesentlich mehr Personen mit der Bereitung dieses Getränks beschäftigten. Der

28 Beylage zur Ansbacher Intelligenz=Zeitung Nr. 49, 3.12.1800, ohne Seite.

29 Münchner Anzeiger, 12.9.1804, ohne Seite.

30 Frank Konersmann: Rechtslage, soziale Verhältnisse und Geschäftsbeziehungen von Mennoniten in Städten und auf dem Land, Sonderdruck aus: Mannheimer Geschichtsblätter, Neue Folge 10, 2003, 83-115, hier S. 93. Ich danke Frank Konersmann für die Zurverfügungstellung des Artikels.

31 Alfried Wiczorek, Hansjörg Probst und Wieland Koenig (Hg.): Lebenslust und Frömmigkeit. Kurfürst Carl Theodor (1724-1799) zwischen Barock und Aufklärung. Handbuch, Regensburg 1999, S. 207.

32 Konersmann: Rechtslage, S. 93 (siehe Anm. 30).

33 Literatur in Auswahl: Konersmann: Entfaltung einer agrarischen Wachstumsregion, S. 22, 27, 30, 83 und 110 (siehe Anm. 14).

34 Konersmann: Agrarproduktion, S. 83, 84 (s. Anm. 27).

meiste Branntwein wurde in der Pfalz, im oberen Schwarzwald und am Bodensee hergestellt. Die meisten professionellen Hersteller wohnten in der Gegend von Mosbach und Pfullendorf.³⁵

Versandarten

Für den Transport von Wein, Branntwein und Essig waren in der Regel Holzfässer die gängige Verpackung.³⁶ Noch unbekannt ist, ab wann für den Transport von Mannheimer Wasser vom Hersteller zum Handel neben Fässern auch Steinzeugflaschen/Krüge verwendet wurden. Im Journal des Branntweinbrenners David Möllinger senior, von ihm wird noch die Rede sein, ist 1763 von einem „Krug Aniß“ die Rede.³⁷ 1766/67 bot Johann Caspar Schmidt in der Graubengass in Frankfurt a. M. einen Krug Mannheimer Wasser zu 16 Batzen an.³⁸ Darüber hinaus stellt sich die Frage, ab wann Branntweine überhaupt in Flaschen aus Steinzeug vermarktet wurden. Vielleicht war dies bereits um die Wende zur Neuzeit der Fall. Ab den 1760er Jahren ist dies nunmehr gesichert. Der Versand der Branntweine ab Hersteller erfolgte wie bei den Heilwässern entweder unverpackt in Stroh oder in Kisten durch Fuhrleute und Schiffer.³⁹

Nicolaus und Peter Mayer

Bereits in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts gelangte das Rezept des Mannheimer Wassers erstmals in die Hände eines Nicht-Mennoniten, nämlich eines Reformierten: Der Sohn des Mannheimer Bierbrauer- und Küfermeisters Heinrich Mayer (geb. etwa 1690 Schwetzingen, gest. 15. Juli 1764, 1. oo 25.10.1713 mit Anna Ottilia, 2. oo 16.4.1732 mit Maria Elisabetha Doll)⁴⁰, Eigentümer des Hauses „Zur alten Pfalz“ (zuvor 1732

35 A. I. V. Heunisch: Das Großherzogthum Baden, historisch= geographisch= statistisch= topographisch beschrieben, Heidelberg 1857, S. 381.

36 Vgl. beispielsweise Jacob Savary: Der vollkommene Kauff= und Handelsmann, Bd. 2, 1676, S. 103-105, 108, 109, 111.

37 Journal des David Möllinger sen., angelegt 1746 (enthält auch Aufzeichnungen aus 1744 und 1745), S. 7, in: Stadtarchiv Worms, Abt. 200, Nr. 272.

38 Ordentliche wöchentliche Franckfurter Frag= und Anzeigungs=Nachrichten, 27.12.1766, ohne Seite; Extraordinärer Anhang zu denen Franckfurter Frag= und Anzeigungs=Nachrichten, 18.4.1767, ohne Seite.

39 Mayer: Anweisung, Blatt 51 Vorderseite (siehe Anm. 14).

40 LKA KA, Mannheim Dt.-ref. Gemeinde, Beerdigungen Sept. 1739-1794, S. 231 und Trauungen 1515-1801, S. 175 und S. 250.

Eigentümer des Hauses „Zur Goldenen Leither“⁴¹), der ebenfalls zwei Mal verheiratete⁴² Küfer- und Bierbrauer Nikolaus Mayer (geb. 7. April 1717⁴³ gest. 25. Dezember 1771⁴⁴) schloss seine erste Ehe am 9. September 1739 mit Anna Susanna, der Witwe des Mennoniten Jacob Schnebely, Branntweinbrenner und Bierbrauer;⁴⁵ Sohn eines Mennoniten gleichen Namens. Nach der Hochzeit zog Nicolaus Mayer in das Schnebelesche Haus, erlernte dort die Zubereitung des Mannheimer Wassers und führte das Geschäft fort, das von den Schnebeleschen „Vorfahren stark betrieben worden“ war.⁴⁶ Aus dem Schnebeleschen Haus und noch einigen kleinen dazugekauften Häusern erbaute Nicolaus Mayer 1753 den „Großen Mayerhof“;⁴⁷ der im Jahr 1899 dem Abriss zum Opfer fiel.⁴⁸ Sein Vorgängerbau war demnach im Wesentlichen das Schnebelesche Haus, dessen mit „1690“ datierter Torbogenschlussstein⁴⁹ 1753 an das Hinterhaus des Großen Mayerhofs versetzt wurde.⁵⁰

Ob bereits die Schnebeles Flaschen aus Steinzeug zum Einsatz brachten, war bislang nicht zu klären. Belegt ist dies für Nicolaus Mayer, der an ihnen eine seinem Petschaft entsprechende Marke anbrachte. Deren Einführung dürfte nach Mayers Einzug ins Schnebelesche Haus (1739), spätestens aber wohl ab der Erbauung des Großen Mayerhofs (1753) erfolgt sein (siehe Abb. 1). Sie war mit Sicherheit in den 1760er Jahren

41 LKA KA, Mannheim Dt.-ref. Gemeinde, Trauungen 1515-1801, S. 250.

42 Seine zweite Frau, Maria Elisabeth, geb. Dell, verstarb am 22.9.1773, siehe LKA KA, Mannheim Dt.-ref. Gemeinde, Beerdigungen Sept. 1739-1794, S. 351.

43 LKA KA, Mannheim Dt.-ref. Gemeinde, Taufen 1621-1718, S. 729.

44 LKA KA, Mannheim Dt.-ref. Gemeinde, Beerdigungen Sept. 1739-1794, S. 318.

45 LKA KA, Mannheim Dt.-ref. Gemeinde, Trauungen 1515-1801, S. 280. Seine zweite Ehe schloss der Witwer Johann Nicolaus Mayer mit Johanna Eleonora, Tochter des Georg Peter Müller, Kiefer und Bierbrauermeister Zum goldenen Hirsch, siehe ebd., S. 302. Sie starb am 22. November 1807 mit 83 Jahren, 3 Monaten und 3 Tagen, siehe LKA KA, Mannheim Dt.-ref. Gemeinde, Gemeinde Beerdigungen 1795-1818, S. 103.

46 Mayer: Anweisung, Blatt 3 Vorderseite (siehe Anm. 14).

47 Ebd.: Blatt 3 Vorder- und Rückseite.

48 Friedrich Walter: Chronik der Hauptstadt Mannheim für das Jahr 1901, 2. Jahrgang, Mannheim 1903, S. 75. Nach einer Kesselexplosion 1865 im großen Mayerhof, bei der ein Heizer starb, kam es 1866 zur Gründung des Technischen Überwachungsvereins (TÜV), vgl. <https://wosonst.eu/wussten-sie-dass-der-tuev/> [Zugriff am: 25.12.2020]; Massimo Bognanni und Sven Prange: Made in Germany. Große Momente der deutschen Wirtschaftsgeschichte, Frankfurt a. M. 2016, S. 53.

49 Mayer: Anweisung, fol. 3v (s. Anm. 14).

50 Mannheimer Geschichtsblätter, 1 (1900), Nr. 3, Sp. 72.

in Gebrauch.⁵¹ 1773 annoncierte Nicolaus Mayers Witwe „verschiedene Sorten Mannheimer Wasser als: doppelten Anis, Kimmel und Wachholder [...] per Maas sammt dem Krüge 1 Gulden 12 Kreuzer“.⁵² Sein Sohn Peter Mayer⁵³ (geb. etwa 1754, gest. 9. November 1809)⁵⁴ führte das Zeichen auf seinen Steinzeugflaschen ab 1777 bis Ende 1801 fort.⁵⁵ In dieser Zeit lieferte er auch an den Mannheimer Hof. Die kurfürstliche Mundschenkerei bestätigte ihm beispielsweise die Lieferung von vier Krügen à 1 Gulden am 29. April 1789.⁵⁶ Allerdings beschäftigte er sich nach seiner vierjährigen Wanderzeit schwerpunktmäßig mit seinem Hauptgeschäft, der Bierbrauerei.⁵⁷

Am 21. Dezember 1801 verselbstständigte Peter Mayer die Brennerei, richtete begleitet von einer Werbekampagne, eine Mannheimer Wasser-Fabrik ein und firmierte unter eigenem Namen. Gleichzeitig führte er eine neue, ähnliche Marke ein, nun mit den Buchstaben „P M“, für „Peter Mayer“ (siehe Abb. 1), und brachte zudem ein kleines Etikett an den Flaschen an.⁵⁸ Mayer bezog seine Steinzeugflaschen, jedenfalls um 1800, aus Hillscheid im Westerwald, die nach Ankunft bei ihm sechs bis acht Tage lang immer wieder mit Wasser gefüllt, geleert, gefüllt wurden, um sie auf Dichtigkeit zu prüfen. Es kamen auch leere Flaschen zurück, die einem aufwändigen Säuberungsprozess unterzogen wurden. 1803 gibt Mayer die Herstellungskosten für ein Zapfmaaß (= 6 $\frac{3}{4}$ Maaß) mit 36 Kreuzer und dessen Verkaufspreis mit 1 Gulden und 12 Kreuzer an. Die Differenz war jedoch noch nicht der „profit tout claire“, da noch weitere Kosten wie Stroh, Nägel, Porto, Probesendungen, Abschreibungen etc. davon in Abzug zu bringen waren. Pro Fass berechnete er zusätzlich einen Taler, der bei dessen unversehrtem Rücklauf wieder angerechnet

51 Mayer: Anweisung, fol. 3v (s. Anm. 14).

52 Extraordinairer Anhang No. 25 zur Ordentliche wochentliche Franckfurter Frag= und Anzeigungs=Nachrichten, 26. u. 30.3.1773, ohne Seite.

53 Peter Mayer heiratete in erster Ehe am 10. Juni 1777 Eva Barbara Kuntz (Runtz?) aus Neustadt an der Hardt und in zweiter Ehe Maria Elisabetha Arend, siehe LKA KA, Mannheim Dt.-ref. Gemeinde, Trauungen 1515-1801, S. 476 und 681. Maria Elisabeth starb am 29. Februar 1804, siehe Gemeinde Beerdigungen 1795-1818, S. 75.

54 LKA KA, Mannheim Dt.-ref. Gemeinde, Gemeinde Beerdigungen 1795-1818, S. 129.

55 Mayer: Anweisung, fol. 3v (siehe Anm. 14).

56 Stadtarchiv Mannheim (Marchivum), KE 00907, Kl. Erw. Kopie aus: Bay. HStA, H R II, Fasz. 550.

57 Mayer: Anweisung, fol. 4r, 5r (siehe Anm. 14).

58 Ebd.: fol. 6v und in der Anlage die Mannheimer Zeitung vom 22. Dezember 1801 mit fünf Etiketten (in einem Stück).

wurde.⁵⁹ Ob Peter Mayers Nachfahren dieses Geschäft fortführten, ist unbekannt. Dem Anschein nach – es fehlen diesbezügliche Hinweise – ist das jedoch eher unwahrscheinlich. Sein Sohn Heinrich Jacob war am 25. Dezember 1805 ledig im Alter von 24 Jahren, 6 Monaten und 15 Tagen verstorben.⁶⁰



Abb. 1, links und Mitte: Steinzeugflasche für „Mannheimer Wasser“ mit der Marke von Nicolaus Mayer und Peter Mayer bis 1801. Einführung wohl zwischen 1753 bis 1770. Sein Sohn Peter Mayer führte die Marke von 1777 bis einschließlich 1801 fort. Bildnachweis: Sammlung Musée Alsacien de Haguenau, Foto: Andreas Heege. Rechts: Steinzeugflasche für „Mannheimer Wasser“ mit der Marke des Peter Mayer (Dezember 1801 bis wohl 1809).
Sammlung und Foto Bernd Brinkmann, Mülheim an der Ruhr.

Christian Schumacher

Peter Mayer berichtet von dem in Mannheim ansässigen Mennoniten Christian Schumacher, der zu Beginn der 1770er Jahre große Fortschritte bei der Verbesserung von Rezeptur und Herstellung des Mannheimer Wassers gemacht habe. Auch setzte er den bis dahin allgemein üblichen Preis des Mannheimer Wassers herab, der pro Krug, der ein Maaß oder weniger hielt, einschließlich des Krugs für einen Gulden verkauft worden war. Gleichzeitig führte er das Anhängen von Preiszetteln ein.⁶¹ Damit erwähnte Mayer den damals bekanntesten „Mannheimer Wasser“-Hersteller. Auch Schumacher brachte eine eigene Marke an seinen Steinzeugflaschen an, die nach seiner Geschäftsaufgabe dem Vergessen anheimfiel – ein Schicksal, das ausnahmslos alle „Brannt-

59 Ebd.: Blatt 50 Vorderseite bis 52 Rückseite.

60 LKA KA, Mannheim Dt.-ref. Gemeinde, Gemeinde Beerdigungen 1795-1818, S. 94.

61 Mayer: Anweisung, fol. 4r-v (siehe Anm. 14).

wein-Marken“ erteilte, die lediglich aus Buchstaben(kombinationen) oder Zeichen bestanden. Ein erster Aufruf, eventuell überlieferte Flaschen mit dem darauf befindlichen Zeichen Schumachers bekannt zu geben, erfolgte vergeblich 1909 vom Mannheimer Altertumsverein.⁶² Auch in der Folgezeit gelang es nicht zu ergründen, welches Zeichen er führte.⁶³ Dieses Geheimnis kann nun gelüftet werden. 1794 ist von Christian Schumacher zu erfahren, dass bereits sein Vater und auch sein Großvater das echte Mannheimer Wasser herstellten.⁶⁴ Zu beiden fehlen zwar nähere Angaben, aber zumindest ist damit die Brenntätigkeit der Familie Schumacher bereits in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts belegt: Christian Schumacher senior (geb. 23. Februar 1711 Rodenbach/Alzey⁶⁵, gest. 30. September (oder Oktober) 1774⁶⁶) war Branntweinbrenner sowie Mennoniten-Prediger in Mannheim, 1755 Vorstand, und heiratete um 1735/36 die Tochter des Vincenz Möllinger, Anna Barbara Möllinger (geb. 12. März 1697 Monsheim, gest. 22. März 1754)⁶⁷, Schwester des David Möllinger senior. Ihr einziger überlebender Sohn hieß Johannes (geb. 24. Juni 1736, gest. 25. April 1793),⁶⁸ war ebenfalls Branntweinbrenner und heiratete am 29. Mai 1755⁶⁹ Maria Möllinger (geb. 27. September 1737⁷⁰, gest. 14. September 1773⁷¹), eine Tochter von David Möllinger senior. Ihre beiden überlebenden Söhne waren Christian (geb. 23. Juli 1756)⁷² und David (geb. 1759, gest. 15.

62 Mannheimer Geschichtsblätter, 10 (1909), Sp. 119.

63 Eva Blanc und Bernd Brinkmann: Steinzeugflaschen mit CISM-Marken. Drei Produktionsstätten – aber kein Auftraggeber, Mülheim an der Ruhr 2014.

64 Mannheimer Zeitung, 19.9.1794, zitiert in: Mannheimer Geschichtsblätter 10, 1909, Sp. 119.

65 LKA KA, Mannheim, Mennonitisches Familienbuch (alphabetisch), 1740-1860 (ca. 1975 erstellt) [Kopie], S. 46.

66 LKA KA, Mannheim Mennoniten, Mischbuch 1766-1860, S. 2 u. 3.

67 LKA KA, Mannheim, Mennonitisches Familienbuch (alphabetisch), 1740-1860 (ca. 1975 erstellt) [Kopie], S. 46.

68 LKA KA, Mannheim Mennoniten, Mischbuch 1766-1860, S. 19; ebd., Mennonitisches Familienbuch (alphabetisch), 1740-1860 (ca. 1975 erstellt) [Kopie], S. 46.

69 Für die zur Verfügungstellung der genealogischen Daten der Familie Möllinger danke ich Manfred Möllinger, Weingut, Mühlheimer Neuhof, Osthofen sowie Ingrid Möllinger, Osthofen-Mühlheim.

70 Siehe Anm. 69.

71 LKA KA, Mannheim Dt.-ref. Gemeinde, Beerdigungen Sept. 1739-1794, S. 351.

72 LKA KA, Mannheim, Mennonitisches Familienbuch (alphabetisch), 1740-1860 (ca. 1975 erstellt) [Kopie], S. 46.

September 1797, Branntweinbrenner)⁷³. Ob es sich bei diesem Christian Schumacher um den von Peter Mayer erwähnten handelt, ist unklar. Gemäß einem Kirchenbucheintrag verstarb er als Branntweinbrenner und „Mannheimer Wasser“-Fabrikant am 25. September 1793.⁷⁴ Geheiratet hatte er im Juni 1779 Maria Weiß⁷⁵ (gest. 15. November 1793)⁷⁶. Kinder waren u. a. Johannes, geb. 8. Februar 1780⁷⁷ (oo 3.6.1798 mit Barbara Möllinger, Tochter von Martin Möllinger⁷⁸) und David, geb. 28. Juli 1781⁷⁹. Die geschäftlichen Aktivitäten des/eines Christian Schumachers lassen sich jedoch bis 1825 belegen. Einen mit diesen Daten durch Kirchenbucheintragungen in Übereinstimmung zu bringenden Christian Schumacher zu finden, war bislang nicht möglich. Interessant war in diesem Zusammenhang die Feststellung, dass Johannes Schumacher (geb. 8. Februar 1780, gest. 29. August 1815) nicht nur Ratsherr, Gastwirt und Branntweinbrenner, sondern auch Mineralwasserfabrikant war.⁸⁰ Damit gehört er zu den Pionieren und frühesten Unternehmern, die in diesem zu dieser Zeit neu aufkommenden Segment der Arzneimittelherstellung tätig waren. Der Begriff Mineralwasser stand damals für Arznei⁸¹ und wurde ab 1867 von Erfrischungsgetränkeherstellern okkupiert, worauf erst 2012 erstmals dezidiert aufmerksam gemacht wurde.⁸²

Im Jahr 1794 veröffentlichte Christian Schumacher junior eine Bekanntmachung, die sich gegen den in Mainz ansässigen Johann Jakob Haub richtete, der für sein Mannheimer Wasser warb, dies jedoch nicht von

73 LKA KA, Mannheim, Mennonitisches Familienbuch (alphabetisch), 1740-1860 (ca. 1975 erstellt) [Kopie], S. 46, 47.

74 LKA KA, Mannheim Mennoniten, Mischbuch 1766-1860, S. 19.

75 LKA KA, Mannheim Mennoniten, Mischbuch 1766-1860, S. 8.

76 LKA KA, Mannheim Mennoniten, Mischbuch 1766-1860, S. 19.

77 LKA KA, Mannheim Mennoniten, Mischbuch 1766-1860, S. 8.

78 LKA KA, Mannheim Mennoniten, Mischbuch 1766-1860, S. 24.

79 LKA KA, Mannheim Mennoniten, Mischbuch 1766-1860, S. 19; ebd., Mennonitisches Familienbuch (alphabetisch), 1740-1860 (ca. 1975 erstellt) [Kopie], S. 46.

80 LKA KA, Mannheim Mennoniten, Mischbuch 1766-1860, S. 19; ebd., Mennonitisches Familienbuch (alphabetisch), 1740-1860 (ca. 1975 erstellt) [Kopie], S. 46, 47.

81 Patrick Schlarb: Heilwasserflasche und Mineralwasserflasche aus Steinzeug – nicht nur ein keramisches Begriffsproblem, in: Michael Schmauder/Marion Roehmer (Hg.): Keramik als Handelsgut. Produktion – Distribution – Konsumption, Bonner Beiträge zur Vor- und Frühgeschichtlichen Archäologie 23, o. O. (Bonn), 2019, S. 245-255.

82 Patrick Schlarb: Medizinflaschen aus Steinzeug für den böhmischen Heilwasserhandel im 18. und 19. Jahrhundert, in: Keramos. Zeitschrift der Gesellschaft der Keramikfreunde e. V. 215, Januar 2012, 33-54, hier S. 33, 34.

einer dafür privilegierten Fabrik bezog. Sein Lieferant war Freiherr de Villiez aus Käfertal bei Mannheim, dessen Privileg sich lediglich auf eine Puder- und Stärkefabrik in seinem Garten vor dem Heidelberger Tor sowie eine Ölmühlenanlage erstreckte, worauf Schumacher mit Nachdruck hinwies:⁸³ „Wie nun hierdurch sowohl, als durch das schon allgemein bekannte Zeichen meiner Krüge und meines auf dem Stopfer befindlichen Signets, alle bishero durch die Haubische Avertissements etwa entstandene Irrungen gehoben seyn dürften.“⁸⁴ Eine Zeichnung oder wenigstens Beschreibung seines Zeichens gab Schumacher indes nicht. Die werbemächtige Wirkung der Darstellung eines Zeichens konnte er zu diesem Zeitpunkt noch nicht oder hatte sie unterschätzt. Bei seinem nächsten Schritt in die Öffentlichkeit sah das anders aus. Es war möglicherweise eine außerordentlich geschickte und strategische Werbeaktion, bei der Christian Schumacher als Werbender zwar unerkannt blieb, sein Produkt und seine Marke jedoch überzeugend wie auch außergewöhnlich positiv ins Licht gesetzt wurden. Ausgangspunkt war die am 7. Februar 1798 im Reichsanzeiger von anonymer Seite gestellte Frage: „Was ist Mannheimer Wasser? Kunstprodukt, oder natürliches Wasser besonderer Art?“⁸⁵ Am 28. Februar erfolgte wiederum durch einen Unbekannten die Beantwortung: „Es ist ein Kunstprodukt, das unter diesem Namen im Handel vorkommt. Ein zusammengesetzter Anis-Liqueur, dessen Geist über Stern=Anis, gemeinen Anis [...], (Anm. des Verf.: der) in besondern Flaschen versendet wird.“⁸⁶ Wiederum von anonymer Seite, veröffentlichte ein von dem Mannheimer Wasser begeisterter und überzeugter Herr aus der Pfalz am 6. März die unter Abb. 2 wiedergegebene Anzeige:⁸⁷

83 In der Kurpfalz war für die Branntwein- und Essigherstellung ein Privileg der Stadt, des Landes- oder Grundherrschaft erforderlich, weshalb diese Gewerbe in den Gewerbelisten gesondert ausgewiesen wurden. Vgl. Frank Konersmann: Existenzbedingungen und Strategien protokapitalistischer Agrarproduzenten, Bauernkaufleute in der Pfalz und in Rheinhessen (1770-1860), in: Österreichische Zeitschrift für Geschichtswissenschaften 13/4, 2002, 62-86, hier S. 79.

84 Mannheimer Zeitung, 19.9.1794, zitiert in: Mannheimer Geschichtsblätter 10, 1909, Sp. 119.

85 Kaiserlich privilegirter Reichsanzeiger, 7.2.1798, Sp. 353.

86 Kaiserlich privilegirter Reichsanzeiger, 28.2.1798, Sp. 571.

87 Kaiserlich privilegirter Reichsanzeiger, 6.3.1798, Sp. 626.



Abb. 2, links: Werbeanzeige mit der Marke des Christian Schumacher, Mannheim. Bildnachweis: Kaiserlich privilegierter Reichsanzeiger, 6. März 1798, Sp. 626, s. https://digipress.digitale-sammlungen.de/view/bsb10530483_00319_u001/3 [Zugriff am: 20.11.2021]. Rechts: „Ganze“ und „halbe“ Steinzeugflasche für Mannheimer Wasser mit der Marke: „CSIM“ (Christian Schumacher in Mannheim), um 1800.

Sammlung und Foto Patrick Schlarb, Frankfurt a.M.

Christian Schumacher ließ es sich nicht nehmen, daraufhin am 11. April dem ihm „ganz unbekannten Freunde den verbindlichen Dank für die gute Empfehlung meines Hauses, und der vollkommen richtigen Anführung desselben Firma und Krugzeichens“ auszusprechen.⁸⁸ Von allen Herstellern von Mannheimer Wasser ging die Empfehlung des Anonymus „M .. r“ gezielt und einzig auf Christian Schumacher und sein Krugzeichen ein.⁸⁹ Auch muss die recht große Annonce, die noch dazu eine Abbildung enthielt, sehr teuer gewesen sein. Hinter „M .. r“ ließen sich selbstverständlich vielerlei Namen vermuten. Tatsache ist jedenfalls, dass Schumacher verwandtschaftlich eng mit der Familie von David Möllinger senior verbunden war. Christian Schumacher warb zwar so gut wie nicht in Zeitungen für sein Mannheimer Wasser – das tat fast kein Branntweinhersteller –, aber auf anderem Weg muss er sehr aktiv gewesen sein. Teilweise wurde er sogar als Erfinder des Mannheimer Wassers genannt.⁹⁰ Selbst sein Markenzeichen „in dem gewöhn-

⁸⁸ Kaiserlich privilegierter Reichsanzeiger, 11.4.1798, Sp. 964.

⁸⁹ Kaiserlich privilegierter Reichsanzeiger, 11.4.1798, Sp. 964.

⁹⁰ Allgemeine Literatur-Zeitung, Juni 1816, Sp. 318; J. C. Rieger: Historisch=topographisch=statistische Beschreibung von Mannheim und seiner Umgebung, Mannheim 1824, S. 402.

lichen Kaufmannsschild“, in richtiger Lesart CSIM (Christian Schumacher in Mannheim), kam in einer kaufmännischen Fachpublikation in mehreren Auflagen zur Veröffentlichung,⁹¹ was bislang von keinem anderen Branntweinhersteller bis ins 19. Jahrhundert hinein bekannt ist. Peter Mayer nannte es ein „politisches Zeichen“, in das Schumacher den damaligen Sprachgebrauch in zweideutiger Hinsicht eingearbeitet habe.⁹² Ursprünglich sei „das erste und berühmteste Mannheimer Wasser unter dem Nahmen Schnebeles Wasser oder (Anm. des Verf.: nach Mayers Hochzeit) Schnebele-Mayers Wasser bekannt“ gewesen, weshalb Schumacher die beiden Buchstaben „S M“ in sein Zeichen eingeführt habe.⁹³

Fast alle Annoncen zum Angebot von Mannheimer Wasser kamen nicht von den Herstellern, sondern von Kaufleuten, die es in ihrem Sortiment führten. Von wem sie es bezogen, ließ und lässt sich daher in der Regel nicht feststellen – ganz im Interesse der Kaufleute, die damit die Käufer an sich binden und nicht übergangen werden konnten.⁹⁴ In wenigen Fällen allerdings nannten Annoncierende auch den Namen des Erzeugers, um dadurch die besondere Güte des von ihnen verkauften Mannheimer Wassers hervorzuheben. In fast all diesen Fällen war es Christian Schumacher, dessen Name als Qualitätsgarant diente.⁹⁵ 1825 trat Schumacher ein letztes Mal in Erscheinung. Mit Werbeanzeigen in der Allgemeinen Zeitung und in der Schweiz warb er international

91 Johann Christian Schedel: Neues und vollständiges Waaren=Lexikon, 2. Teil, Offenbach a. M. 1801, S. 789; ebd., 4. Auflage, 2. Teil, Offenbach a. M. 1814, S. 549; ebd., 5. Auflage, 2. Bd., Leipzig 1835, S. 653.

92 Mayer: Anweisung, fol. 4v (siehe Anm. 14).

93 Ebd., fol. 4v.

94 Vgl. beispielsweise Münchner Wochenblatt, 9. 6. 1784, Titelseite; Münchner wöchentliche Anzeigen, 30. 10. 1782, Titelseite; Regensburgisches Diarium, oder: Wöchentliche Frag= und Anzeige=Nachrichten, 12. 8. 1788, Avertissement nach S. 264; Regensburgisches Diarium, oder: Wöchentliche Frag= und Anzeige=Nachrichten, 1. 11. 1791, S. 351; Frankfurter Frag= und Anzeige=Nachrichten, 13. 3. 1795, ohne Seite; Zweite Beilage zum Frankfurter Intelligenz=Blatt Nr. 82, 29. 9. 1809, ohne Seite; Königlich Baiarisches Intelligenzblatt für das Großherzogthum Würzburg, 26. 9. 1815, Sp. 2310; Beilage zum Intelligenzblatt für den Unter=Mainkreis des Königreichs Baiern, Nr. 50, 9. 5. 1818, Sp. 1219; Frankenthaler Wochenblatt, 10. 4. 1824, Titelseite; Augsburgs Ordinari=Postzeitung, 3. 12. 1830, ohne Seite; Königlich Württembergisches Allgemeines Amts= u. Intelligenz=Blatt für den Jaxt=Kreis, 12. 3. 1836, Sp. 228; Nürnberger Kurier, 16. 9. 1843, Titelseite; Würzburger Stadt- und Landbote, 19. 2. 1855, S. 215; Donau=Zeitung, Tagblatt aus Passau, 3. 12. 1862, ohne Seite; Der Eilbote (Landau in der Pfalz), 16. 7. 1863, S. 389 (erwähnt immer noch den Verkauf in Krügen).

95 Beilage zu Nr. 95 der Frankfurter Frag= und Anzeige=Nachrichten, 12. 11. 1799, ohne Seite; Frankfurter Frag= und Anzeige=Nachrichten, 13. 4. 1805, ohne Seite.

unter der Überschrift „Die Mannheimer = Wasser = Fabrike von Christian Schumacher in Mannheim“ für sein Erzeugnis.⁹⁶ Er verstarb wohl kurz darauf. Seine Witwe führte das Geschäft fort, was einer Mitteilung aus dem Jahr 1828 zu entnehmen ist.⁹⁷ Wie lange sie tätig war und ob es einen Nachfolger gab, ist noch ungeklärt. Produzieren ließ Schumacher seine Steinzeugflaschen in Zorn (Taunus), Rotenfels (Baden-Württemberg) und Hillscheid (Westerwald).⁹⁸

David Möllinger senior (1709-1787)

Eine besondere Persönlichkeit unter den Branntweinherstellern war der Mennonit David Möllinger senior (1709-1787)⁹⁹ in Monsheim bei Worms. Nachdem es den Mennoniten bzw. Taufgesinnten aufgrund des Berner Edikts nicht länger möglich war, in der Schweiz zu bleiben, flohen sie in zwei Wellen, um 1650–71 und 1709–11, nach Baden, in die Pfalz und in das Elsass. Aus Zurzach, Aargau, dem heutigen Berner Oberland, kam mit der ersten Welle von Immigranten 1660 auch der etwa 1641 geborene Ulrich Möllinger und ließ sich zunächst in dem Leiningischen Guntersblum in der Nähe von Alzey nieder. Um 1684 war er Mitpächter auf dem Gräflich Wittgensteinischen Kirschgartshäuser Hof bei Mannheim. Einer seiner wohl vier Söhne, Vincenz, hatte sieben Kinder und ist der Stammvater aller Zweige der deutschen Möllinger Familien. Vincenz Möllinger, (geb. 22. November 1668 auf dem Kirschgartshäuser Hof bei Mannheim, gest. 28. November 1748)¹⁰⁰ heiratete am 9. Januar 1692 in Dühren in der Nähe von Sinsheim Veronika Maglin (geb. 8. Februar 1674, gest. 8. März 1753). Sie lebten 1710 auf dem Nonnenhof bei Bobenheim, 1714 in Eppstein bei Frankenthal und hatten drei Töchter sowie vier Söhne. Einer von ihnen war David Möllinger senior, der bereits zu Lebzeiten Berühmtheit erlangte.¹⁰¹ Er hei-

96 Beilage zur Allgemeine Zeitung Nr. 265, 22. 9. 1825, S. 1060; Der aufrichtige und wohlerrfahrene Schweizer=Bote, 6. 10. 1825, S. 319

97 O.V.: Adreßbuch der Kaufleute und Fabrikanten von ganz Deutschland, 1. Teil, Nürnberg 1828, S. 244.

98 Blank und Brinkmann: Steinzeugflaschen, S. 6–14 (siehe Anm. 63).

99 Siehe Anm. 69.

100 Siehe Anm. 69.

101 Robert und Janet Chevalley Wolfe: Janet und Robert Wolfe Genealogy, „Notes for Ulrich Mellinger“, Webpage: www.umich.edu/~bobwolfe/gen/pn/p18325.htm [Zugriff am: 29.12. 2020]; Ernst H. Correll: Das schweizerische Täufermennonitentum, Tübingen 1925, S. 123; Frank Konersmann: Möllinger sr., David, in: http://www.mennlex.de/doku.php?id=art:moellinger_sr_david [Zugriff am: 31. 12. 2020].

ratete 1732 die Tochter des Mitbeständers seines Vaters, Maria Kändig, mit der er 1738 nach Gronau bei Frankenthal zog und von dort 1744 nach Monsheim bei Worms.¹⁰²

Damals wie heute wird der Erfolg des David Möllinger senior aus landwirtschaftlicher Sicht begründet und erklärt. Nähert man sich ihm aus Sicht der Branntweinbrennerei, so ist David Möllinger weit mehr als der bislang zu Recht gepriesene Landwirt mit Vorbildcharakter. Selbst Konersmanns trefflicher Begriff „Bauernkaufmann“¹⁰³ erscheint für ihn nicht ausreichend. Bei genauem Hinsehen war David Möllinger senior ein weitsichtiger erfolgreicher Unternehmer,¹⁰⁴ der mehrere Unternehmen leitete und quasi als Konzernlenker bezeichnet werden muss. Aus seiner Branntweinbrennerei, die seine erste Unternehmung war, gingen seine weiteren Betriebe hervor, die Viehmast, Feldwirtschaft und Handel betrafen. Zunächst war David Möllinger senior ein sehr erfolgreicher Branntwein- und Essigfabrikant. Das von ihm überlieferte, 1746 angelegte Journal belegt das.¹⁰⁵ In Dühren im Kraichgau 1709 geboren, ging David Möllinger, nachdem er 1738 zunächst das Gut eines Adligen in Gronau in der Vorderpfalz gepachtet hatte, 1744 nach Monsheim, richtete umgehend eine Branntweinbrennerei und Essigsiederei ein und setzte in der ersten Dekade pro Jahr ca. 10.000 Liter Branntwein und hunderte Liter Essig ab. In den darauf folgenden Jahren nahm diese Menge noch beträchtlich zu. Bereits sein Vater Vincent hatte in den 1720er Jahren Kontakte zu Branntweinbrennern. Dass David senior das Wissen um die Herstellung feiner Branntweine durch seinen Schwager, den in Mannheim ansässigen Branntweinbrenner und Mennonitenprediger Christian Schumacher senior erhielt,¹⁰⁶ ist durchaus möglich, jedoch nicht zwingend.

Möllingers Bewirtschaftung eines Hofes galt in den Anfängen wohl der Sicherung der Rohstoffe für die Brennerei (Korn). Hätte er sie einge-

102 Correll: Täufermennonitenum, S. 123 (siehe Anm. 101).

103 Konersmann: Agrarproduktion, S. 91–94 (siehe Anm. 27).

104 Der Begriff Unternehmer ist in der akademischen Forschung umstritten und noch immer nicht einheitlich definiert, weshalb als Ausweg zuweilen der Begriff „Akteur“ Anwendung findet.

105 Journal des David Möllinger sen., angelegt 1746 (enthält auch Aufzeichnungen aus 1744 und 1745), in: Stadtarchiv Worms, Abt. 200, Nr. 272. Das Journal wurde zunächst von seinen Söhnen fortgeführt und reicht von 1744 bis 1806. Vgl. Konersmann: Agrarproduktion, S. 77 (siehe Anm. 27).

106 Konersmann: Agrarproduktion, S. 77–79 (siehe Anm. 27); Konersmann Gästebuch, S. 17 (siehe Anm. 22).

kauft und lediglich eine Brennerei betrieben, wäre seine Bezeichnung „Fabrikant“ gewesen. Ein Geschäftsbrief aus dem Jahr 1766 ist gerichtet an „Herrn David Möllinger, Vornehmer Brandweinbrenner und Bierbrauer“.¹⁰⁷ In diesem Zusammenhang sind wohl auch seine Experimente mit neuen Pflanzen im Hackfruchtbau z. B. Kartoffeln sowie Dick- und Runkelrüben zu sehen. Exemplare der „Mannheimer Kartoffel“ von Christian Schumacher senior wurden sogar an Sachverständige in Paris gesandt.¹⁰⁸ „Der Hackfruchtanbau zielte in erster Linie auf Brennereiverwertung, wobei die Abfallprodukte (Anm. des Verf.: der Brennerei, die sogenannte Schlempe) wiederum das (Anm. des Verf.: Vieh-)Futter ergänzten“,¹⁰⁹ „die höheren Dungmengen konnten für die Bodenkultivierung genutzt werden, u. a. für den Anbau von Kartoffeln, was wiederum der Branntweinbrennerei zugute kam.“¹¹⁰ Die Verbesserung der Viehzucht erfolgte ursprünglich nicht zur Steigerung der Milch- und Fleischerzeugung, sondern zur Steigerung der Düngermasse.¹¹¹ Mit den Abfällen der Branntweinherstellung das Vieh zu füttern, war jedoch keine Erfindung Möllingers. Bereits 1678 war zu lesen: „Nota. Dasjenige, was nach dem Brennen zurück bleibt, kann man dem Viehe, so man mästen will, geben, als da seynd Ochsen, Kühe, Schweine, und dergleichen“.¹¹²

Möllinger war vielleicht der erste – jedenfalls nahm er eine Vorreiterrolle ein –, der Versuche anstellte, aus Rüben und Kartoffeln Branntwein herzustellen, und bei den Kartoffeln erfolgreich war. Im Bewusstsein, dass ein so vorbereitetes Getränk eher als Rattengift verschrien worden wäre, behielt er dies erst einmal für sich, bis sein auf Basis von Kartoffeln hergestelltes Mannheimer Wasser sehr positiven Anklang beim Publikum gefunden hatte. Zudem nutzte er für seine Essigfabrikation, die zu den bedeutendsten in der ganzen Pfalz gehörte, den bei der Branntwein-

107 Brief vom 12. 11. 1766, Bestellung von Branntwein und Essig von Joseph Bianchi aus Schwetzingen, eingelegt im Journal zwischen S. 116/117, in: Stadtarchiv Worms, Abt. 200, Nr. 272. Der Bürgermeister bezeichnete David Möllinger senior in den 1780er und 1790er Jahren als „Handelsmann“. Vgl. Konersmann, Agrarproduktion, S. 80 (siehe Anm. 27).

108 Correll: Täufermennonitentum, S. 120 (siehe Anm. 101).

109 Ebd.: S. 120.

110 Frank Konersmann: Soziogenese und Wirtschaftspraktiken einer agrarkapitalistischen Sonderform. Mennonitische Bauernkaufleute in Offstein (1762–1855), in: André Holenstein und Sabine Ullmann (Hg.): Nachbarn, Gemeindegossen und die anderen, Epfendorf 2004, S. 215–237, hier S. 235.

111 Correll: Täufermennonitentum, S. 113 (siehe Anm. 101).

112 Böckler: Feldschule, S. 894 (siehe Anm. 11).

herstellung anfallenden Ausschuss.¹¹³ Es ist nicht ausgeschlossen, dass David Möllinger aus sich heraus um 1750 die Kartoffel als Grundstoff für die Branntweinherstellung in Erwägung zog. Er könnte dieses Wissen jedoch auch aus der Lektüre eines 1682 in Frankfurt gedruckten Buches gewonnen haben, in dem auf Kartoffeln für die Branntweinherstellung verwiesen wurde.¹¹⁴ Auch seinen Viehbetrieb suchte er zu verbessern. Möllinger führte die ganzjährige Stallhaltung ein, ließ die Gülle nicht einfach abfließen, sondern sammelte sie und führte die bis dahin in der Pfalz unbekannte Pfuholdüngung ein, was durch die so weiter erhöhten Düngermengen die Dreifelderwirtschaft überflüssig machte. Damit steigerte Möllinger weiter den Ertrag seiner Felder,¹¹⁵ wodurch er u. a. wieder mehr Rohstoffe für seine Brennerei erzeugen konnte.

Bereits 1775 rühmte ein durch Deutschland reisender französischer Marquis die ökonomischen Einsichten des David Möllinger senior und deren Umsetzung, die einem ganzen Land zugutekämen.¹¹⁶ Sein bereits zu Lebzeiten ausgezeichneter Ruf, mit weit überregionaler Ausstrahlung, schlug sich auch in Besuchen von Studenten bis hin zu Medizinern und Professoren nieder, die in einem ab 1781 geführten Gästebuch überliefert sind.¹¹⁷ Am 25. Juni 1786 war Heinrich Schimper, bei dem es sich um niemand anderen als den Brunnenkommissar des weltberühmten Selterser Heilwasserversands handelte, zu Gast im Hause Möllinger.¹¹⁸ Er wird die organisatorische Gesamtleistung Möllingers erkannt haben, die aus der Organisation im Zusammenhang mit dem Branntwein- und Essigversand hervorging. Treffend sagte 1785 Johann Heinrich Jung-Stilling, dass Möllinger „Bierbrauerei und Liqueurmachen mit seiner Landwirtschaft vereinigt [...] Dies ist aber nicht Jedermanns Ding, Seine Wirtschaft ist also eigentlich Fabrikhandel, einen Teil seiner Früchte verbrauet und verdestilliert er, den größten Teil seines Viehes

113 Correll: Täufermennonitentum, S. 122 (siehe Anm. 101); Konersmann, Agrarproduktion, S. 83 (siehe Anm. 27).

114 Joh. Joachim Becher: Nürrische Weißheit und Weiße Narrheit, Franckfurt 1682, S. 5; F. Stohmann, Bruno Kerl: Encyklopädisches Handbuch der technischen Chemie, Bd. 1, 4. Auflage, Braunschweig 1888, Sp. 299.

115 Correll: Täufermennonitentum, S. 124, 125 (siehe Anm. 101); Konersmann, Gästebuch, S. 18 (siehe Anm. 22).

116 Deutsches Museum, Bd. 1, 1777, 525, 527. Siehe auch bei Correll: Täufermennonitentum, S. 125, 126 (siehe Anm. 101).

117 Konersmann: Gästebuch, S. 46 ff (siehe Anm. 22).

118 Ebd.: S. 59.

mästet er und verkauft es fett“.¹¹⁹ Der Betrieb mehrerer Erwerbsquellen gleichzeitig scheint für die Mennoniten typisch gewesen zu sein, wobei sie sich gegenseitig stützten, ergänzten und familiäre Bande nutzten. Mit der Branntweinbrennerei, Essigherstellung, Bierbrauerei, Mastviehhaltung, Ackerbau und Agrarhandel¹²⁰ leitete Möllinger senior sechs Einzelbetriebe, die er je einzeln optimierte und gleichzeitig zu einem harmonisch ineinandergreifenden sowie zusammenwirkenden großen Ganzen zusammenführte – eine unternehmerische Glanzleistung. Zudem wurden seine Neuerungen, die sich als erfolgreich erwiesen hatten, mit der Zeit von allen landwirtschaftlichen Betrieben übernommen. Nachdem J. N. Schwerz 1816 Möllinger senior posthum den Titel „Vater des Ackerbaus der Pfälzer“ verliehen hatte,¹²¹ bezeichnete ihn 1925 Ernst H. Correll vollkommen zu Recht als „epochemachenden Unternehmer“.¹²²

Weder im Journal des David Möllinger senior noch in jenem des David Möllinger junior findet sich ein einziges Mal der Begriff „Mannheimer Wasser“. Beide benennen die jeweilige Branntweinart als Anis, Kümmel o. ä. Möllinger senior verkaufte fast ausschließlich in Fässern und nur in wenigen Fällen in Steinzeugflaschen, was mindestens seit den 1760er Jahren der Fall war. Sie buchte er im Verkauf teils als Einzelposten z. B. 1770/71 mit 5 Kreuzer.¹²³ Am 24. August 1772 heißt es im Journal: „32 Stück neue Krüge DM gezeichnet“, die er nun 1 Kreuzer teurer, mit jeweils 6 Kreuzer berechnete.¹²⁴ Die Marke „DM“ (David Möllinger) führte Möllinger senior demnach wohl 1772 ein (was nicht bedeuten muss, dass er zuvor keine Marke bzw. Zeichen führte) und sie dürfte bis zu seinem Ableben 1787 in Gebrauch gewesen sein. Auf dem Torbogenschlussstein seines Hauses in Monsheim führte er seine Initialen „DM“ seit 1748.¹²⁵ Die Krüge ließ er mit großer Sicherheit in Zorn, Hessen-Rheinfels, herstellen und mit der Marke „DM“ versehen. Dort wurden

119 Zitiert bei Correll: Täufermennonitentum, S. 125 (siehe Anm. 101).

120 Correll: Täufermennonitentum, S. 123 (siehe Anm. 101).

121 Konersmann Frank: Möllinger sr., David, in: http://www.mennlex.de/doku.php?id=art:moellinger_sr_david [Zugriff am: 31. 12. 2020]. Im Original heißt es: „Hr. David Möllinger, Enkel jenes berühmten Möllingers, den die Pfalz als den Vater ihres Ackerbaues ansehen kann“, vgl. J. N. Schwerz: Beobachtungen über den Ackerbau der Pfälzer, Berlin 1816, S. 115.

122 Correll: Täufermennonitentum, S. 122 (siehe Anm. 101).

123 Journal David Möllinger, S. 374, in: Stadtarchiv Worms, Abt. 200, Nr. 272.

124 Ebd.: S. 374.

125 Konersmann: Das Gästebuch S. 18 (siehe Anm. 22).

1983 im Werkstattbruch der ehemaligen Töpferfamilie Görtz mehrere Scherben mit diesem Zeichen geborgen (Abb. 3).¹²⁶ Auch Christian Schumacher junior bezog seine Krüge aus Zorn, wie Fragment-Funde mit seiner Handelsmarke in der gleichen Bruchhalde zeigen.¹²⁷

Davids Söhne Martin und Christian setzten seine Art der Betriebsführung in Monsheim fort.¹²⁸ Von Christian Möllinger (geb. 4. Januar 1750, gest. 29. Oktober 1806, verheiratet mit Agnes Würtz/Wirtz seit 15. Oktober 1771)¹²⁹ könnte die unter Abb. 3 abgebildete Marke¹³⁰ sein. Als Anhaltspunkt für eine Datierung lässt sich hilfsweise der Zeitraum zwischen seiner Vermählung und seinem Ableben heranziehen (1771–1806).

David Möllinger junior (1771–1817)

Martin Möllingers Sohn, David Möllinger junior (geb. 9. Februar 1771, gest. 23. November 1817)¹³¹, des David Möllinger senior Enkel, zog 1791 nach Pfeddersheim bei Worms und bewirtschaftete dort einen eigenen Hof.¹³² Auch er stellte Mannheimer Wasser her und versandte es zum Teil in Steinzeugflaschen. Es kann als gesichert gelten, dass er das in Abb. 3 wiedergegebene Zeichen auf seinen Flaschen führte, das mit „DMP“ auf „David Möllinger, Pfeddersheim“ verweist und gewiss bis zu seinem Tod 1817 im Einsatz war. Wohl 1798 bestellte David Möllinger jun. 1.000 1-Schoppen- und 1.000 ½-Schoppen Krüge bei Johannes Wingenter in Höhr (Westerwald).¹³³ Ob sein Sohn Johannes Möllinger

126 Bernd Brinkmann: Steinzeugproduktion in Zorn (Taunus). Kurzdokumentation von zwei Notbergungen in Heidenrod-Zorn in den Jahren 1983 und 1988, Mülheim an der Ruhr 2015, S. 16.

127 Blanc und Brinkmann: Steinzeugflaschen, S. 8, 9 (siehe Anm. 63); Brinkmann: Steinzeugproduktion, S. 16 (siehe Anm. 126).

128 Konersmann: Agrarproduktion, S. 79 (siehe Anm. 27).

129 Siehe Anm. 69.

130 Internetseite von Bernd Barfues: <http://mineralwasserkruege.homepage.t-online.de/>, Brunnenmarken A-Z, Unbekannte Marken III, [Zugriff am: 4.1.2021].

131 Siehe Anm. 69.

132 Konersmann: Gästebuch, S. 11 (siehe Anm. 22); Konersmann: Agrarproduktion, S. 77 (siehe Anm. 27).

133 Randvermerk auf dem Titelblatt des „Journal für David Möllinger in Pfeddersheim anfangend den 1ten Vendémiaire (sic), 7ten Jahres der Republik“ (22. 9. 1998), in: Stadtarchiv Worms, Abt. 49, Nr. 2172.

(geb. 28. September 1791, gest. 10. Juni 1836)¹³⁴ die Marke seines Vaters weiterführte, konnte noch nicht ermittelt werden.



Abb. 3, links: Marke: „DM“. Abkürzung für „David Möllinger“ senior (mindestens seit 1772 bis etwa 1787). Bildnachweis: Brinkmann Bernd: Steinzeugproduktion in Zorn (Taunus), Mülheim an der Ruhr 2015, S. 16. Mitte: Marke für Mannheimer Wasser, wahrscheinlich von Christian Möllinger (wohl 1771–1806). Bildnachweis: <http://mineralwasserkruerge.homepage.t-online.de/> Brunnenmarken A-Z, Unbekannte Marken III. Rechts: Marke: „DMP“. Abkürzung für „David Möllinger, Pfeddersheim“ (etwa 1791–1817).

Sammlung und Foto Patrick Schlarb, Frankfurt a.M.

David Möllinger (1813 bis 1868) und Gebrüder Möllinger (1850 bis 1910)

Von Johannes Möllingers Sohn David Möllinger (geb. 2. Januar 1813, gest. 15. Juni 1868)¹³⁵ sind wiederum Steinzeugflaschen mit seiner Marke bekannt, die mit drei Liter Fassungsvermögen möglicherweise für den Versand von Essig bestimmt waren (siehe Abb. 4). Als Anhaltspunkt für eine Datierung wird auch hier der Zeitraum zwischen seiner Vermählung und seinem Ableben (geb. 23. Mai 1838, gest. 15. Juni 1868) herangezogen. Aus dem Gut Möllinger, Monsheim, hat sich ein Schankkrug mit der Inschrift „Gebr: Möllinger“ erhalten, der allerdings nicht für Branntwein oder Essig verwendet worden sein dürfte.¹³⁶ Das

¹³⁴ Siehe Anm. 69.

¹³⁵ Siehe Anm. 69.

¹³⁶ Sammlung und privates Heimatmuseum Hans Scherner, Monsheim. Für den Hinweis danke ich Frau Iris Merkel, Monsheim.

Gut wurde etwa zwischen 1850 bis 1910 von zwei Brüdern Möllinger bewirtschaftet, in deren Besitz sich der Krug befand.¹³⁷



Abb. 4, links: Steinzeugflasche mit der Marke von „David Möllinger, Monsheim“ (etwa 1838 –1868). Höhe 33 cm, Bodendurchmesser 14 cm. Bildnachweis: Besitz und Foto Iris Merkel Monsheim. Rechts: Krug mit der Inschrift „Gebr. Möllinger“, 1850–1910. Bildnachweis: Sammlung Scherner, Monsheim.

Foto: Iris Merkel, Monsheim

Zusammenfassung

Ausgangspunkt für diesen Artikel waren Zeugnisse wirtschaftlichen Handelns, die in Form von Flaschen aus Steinzeug mit darauf eingepägten Zeichen/Marken in verschiedenen Sammlungen überliefert sind. Das Problem, das sich stellte, war, dass die Bedeutung der Zeichen in Vergessenheit geraten war. Mehrjährige Forschungen förderten nun nicht nur deren Hintergrund und Aussage zu Tage, sondern führten auch in die Lebenswelt von Mennoniten. Verwurzelt in der Landwirtschaft, gelang es einigen von ihnen mit der Erzeugung qualitativ hochwertiger Branntweine, über Jahrzehnte hinweg kommerziell außerordentlich erfolgreich zu sein. Überlieferte Steinzeugflaschen mit ihren Zeichen künden von einem Teil ihres Lebens und tragen die Erinnerung daran in die Zukunft.

¹³⁷ Freundlicher Hinweis von Frau Iris Merkel, Monsheim.

Patrick Schlarb ist im Hauptberuf Bankkaufmann. Er hat Betriebswirtschaft studiert und ist als unabhängiger Forscher zu wirtschaftsgeschichtlichen Themen mit Schwerpunkt Heilwasserversand und Pharmaziegeschichte tätig.

Ein Dissertationsprojekt unter dem Titel „Der internationale böhmische Bitterwasserversand 1721 bis Mitte des 19. Jahrhunderts“ befindet sich in Arbeit.

Fragen und weitere Informationen zum Thema dieses Artikels sowie zum historischen Heilwasserversand sind jederzeit willkommen und können gerichtet werden an: patrick.schlarb@t-online.de

-