



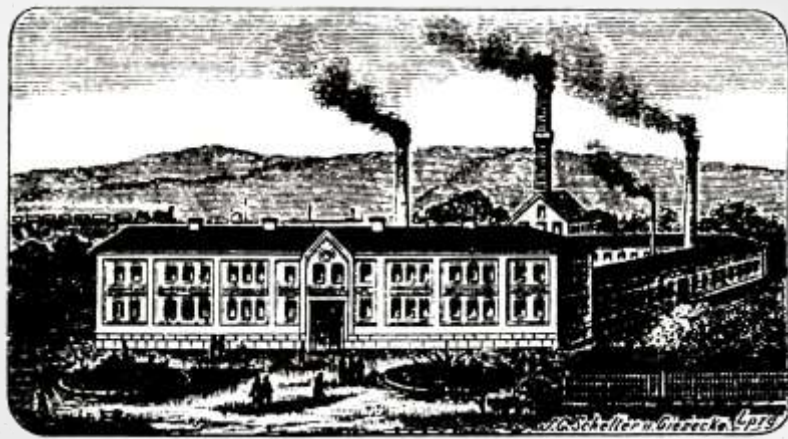
Sulzger Courier

Geschichts-Postille von Holzwurm Baltha
Unkommerziell, unpolitisch, unkonventionell

Nur für den privaten Gebrauch

Zur gepflegten allgemeinen Kenntnisnahme





Suppen Scheller



ERSTE
Fabrik condensirter Suppen
(ERRICHTET 1872.)

Rudolf Scheller in Hildburghausen
Erfinder der condensirten Suppen.



Friedrich Heinrich Rudolf Scheller

12. Mai 1822 in Hildburghausen; † 14. Januar 1900 in Münchengosserstädt

Apotheker und Lebensmittelfabrikant

Er entwickelte 1870/71 als Erster die Herstellung von Trockensuppen,
die er ab 1872 fabrikmäßig produzierte.



Nicht Knorr und Maggi erfanden die Tütensuppe –
ein Thüringer war's



Rudolf Scheller war der Sohn des Bankiers und Fabrikbesitzers Johann Erdmann Scheller (1785–1845). Nach seinem Schulbesuch ließ er sich zunächst zum Apotheker ausbilden und studierte 1845/46 Pharmazie in Jena. Danach verwaltete er einige Jahre eine Apotheke in Frankfurt am Main. Während eines Aufenthalts in Wien lernte er die Herstellung von Tabakspfeifen aus Meerschaum kennen, worauf er 1860 in Hildburghausen eine Fabrik für Meerschaumwaren eröffnete. Ab 1870/71 wandte sich aber einem neuen Metier zu. Ihm war die einseitige Versorgung der Soldaten im Deutsch-Französischen Krieg mit der aus der von Johann Heinrich Grüneberg 1868 erfundenen Erbswurst herzustellenden Erbsensuppe aufgefallen. So experimentierte er mit anderen Suppenarten in trockener Form, die er „condensirt“ (also eingedampft) nannte. Vier davon konnte er schnell erfolgreich vermarkten: Erbsensuppe, Reissuppe, Gräupchensuppe und dunkle Mehlsuppe. Scheller presste Tafeln zu sechs Portionen, wobei er die Pressen selbst entwickelte. Die Produktion im eigenen Betrieb begann 1872. Etwa 15 Jahre lang produzierte er ohne nennenswerte Konkurrenz und erreichte einen sehr hohen Absatz, auch durch Verkäufe bis in die USA. Dann kamen die Firmen Maggi und Knorr insbesondere durch intensive Werbung zunehmend stärker auf den Markt, mit denen der Hildburghausener Familienbetrieb nicht mithalten konnte. Mitte der 1890er Jahre resignierte Rudolf Scheller und zog zu einem seiner Söhne nach Münchengosserstädt, während ein anderer den Betrieb übernahm, wobei nun Dörrgemüse und Würzen im Vordergrund standen. Die Produktion lief bis 1947. Rudolf Scheller beschäftigte sich in Münchengosserstädt mit der Konstruktion eines Schwimmlernapparates, der von ihm zum Patent angemeldet wurde, sich aber nicht durchsetzte.

Das Regierungsblatt erscheint in Verbindung mit der Coburger Zeitung wöchentlich zweimal, am Mittwoch und Sonnabend, und wird an die Bewohner des Herzog-



thum Coburg auch allein zum Pränum. Preise von 1 fl. für das halbjahr abgegeben. Bestellungen nimmt das Comtoir dies. Blattes entgegen.

Regierungs-Blatt

für das Herzogthum Coburg.

73. Stüd. Mittwoch, den 11. September 1872.

I. Ministerial-Bekanntmachung.

Se. Hoheit der Herzog haben Sich gnädigst bewogen gefunden, dem Fabrikanten und Chemiker Rudolf Scheller in Hildburghausen ein Patent auf ein von ihm erfundenes, durch Beschreibung nachgewiesenes Verfahren zur Darstellung condensirter Suppen, soweit solches neu und eigenthümlich ist, für den Umfang der Herzogthümer Coburg und Gotha auf fünf nach einander folgende Jahre, vom heutigen Tage an gerechnet, zu erteilen.

Gotha, den 24. August 1872.

II. Bekanntmachungen:

Inländischer Behörden und öffentlicher Stellen.

- 1) am 30. August 1872 zur Hauptnummer 93 Bl. 97, daß der Buchdrucker Ernst Friedrich Dieß zu Coburg für das unter der Firma Carl Fr. Dieß Hofbuchdruckerei in Coburg betriebene Geschäft des Hofbuch- und Stein-Druckerei-Besizers Carl Friedrich Dieß daselbst Procura erhalten hat,
- 2) am 30. August 1872 unter Hauptnummer 293 Bl. 331 das Schuhwaarengeschäft unter der Firma E. Dießsch in Coburg und als Inhaberin die Kaufmannsweibfrau Julie Mathilde Elmire Dießsch von Jätershausen, gegenwärtig in Coburg, sowie daß der Kaufmann Gustav Theodor Dießsch von Jätershausen, jetzt in Coburg, Procura für gedachtes Geschäft erhalten hat,
- 3) am 2. September 1872 unter Hauptnummer 294 Bl. 332 das Handelsgeschäft unter der Firma M. Halbig in Coburg und als Inhaberin die Uhrmachersweibfrau Mathilde Louise Halbig, geb. Schmidt, in Coburg, sowie daß der

Uhrmacher Albert Halbig in Coburg für gedachtes Geschäft Procura erhalten hat.
Coburg, am 5. September 1872.

Herzogl. S. Kreisgericht.
Rofe.

Thiem, Wilhelm, Schlossfegergeselle aus Gräfensthal, 24 Jahre alt, von mittlerer Größe, untersehter Statur, hat blonde Haare, kleine blinzelnde Augen, stumpfe Nase, volles rundes Gesicht, frische Gesichtsfarbe.

Der zc. Thiem ist von mir wegen schweren Diebstahls in Untersuchung zu nehmen, sein Aufenthalt aber unbekannt, weshalb derselbe hiermit steckbrieflich verfolgt wird.

Coburg, den 9. September 1872.

Der Untersuchungsrichter Herzogl. S. Kreisgerichts.
Eberhardt.

Es wird hiermit bekannt gemacht, daß Johann Georg Angermüller zum Schultheißen und

Ernst Höler zum Schultheißen Stellvertreter für Reichenendorf gewählt und daß diese Wahlen amtlich bestätigt worden sind.

Coburg, den 4. September 1872.

Herzogl. S. Landrathsammt.
Ehrhardt.

worden. Dies wird mit dem Anfügen bekannt gemacht, daß Zuwiderhandlungen gegen diese Patente auf Antrag der Patentinhaber gemäß §. 135 des Polizeistrafbuches nebst Confiscation des nachgefertigten Gegenstandes an Geld bis zu 300 fl. bestraft werden:

unter dem 6. März d. J.

an Emil Seelig, Fabrikant in Heilbronn, für die von ihm erfundene, durch Zeichnung und Beschreibung erläuterte Dütenfüllmaschine;

an Emil Seelig, Fabrikant in Heilbronn, für die von ihm erfundenen, durch Zeichnung und Beschreibung näher erläuterten Verbesserungen seiner Dütenfüllmaschine;

an Jules Francois Belleville in Paris für die von ihm erfundenen, durch Zeichnung und Beschreibung erläuterten Verbesserungen in der Construction der unexplodibeln Dampfessel mit vielfacher Circulation, der sogenannten Belleville-Kessel;

an Joseph Eckert in Baden für die von ihm erfundene, durch Zeichnung und Beschreibung erläuterte Verbesserung der Bettfedern-Reinigungsapparate;

an Samuel Remington in Nion (New-York) für die von ihm erfundenen, durch Zeichnung und Beschreibung erläuterten Verbesserungen in der Construction der Kessel und Dampfmaschinen der sogenannten Straßenlocomotiven;

an Moritz Honigmann in Aachen für die von ihm erfundene, durch Beschreibung erläuterte Methode der Soda- und Potaschefabrication und die zu deren Herstellung dienenden Apparate;

an Fräulein Maria Procopé in Stockholm für die von ihr erfundene, durch Zeichnung und Beschreibung erläuterte Flechtmaschine zur Anfertigung von Fischernezen;

unter dem 10. März d. J.

an Rudolph Scheller in Hildburghausen für die von ihm erfundenen, durch Zeichnung und Beschreibung erläuterten condensirten Suppen und die zu deren Bereitung dienenden Apparate;

an Ludwig Fehr, Mechaniker in Riegel, für die von ihm erfundenen, durch Zeichnung und Beschreibung erläuterten neuen Constructionen von doppelwirkenden Pumpen mit nur zwei Ventilkappen;

an Adolf Pistor, Schlossermeister in Frankfurt a. M., für die von ihm erfundene, durch Zeichnung und Beschreibung erläuterte Cigarrenwickel- und Cigarrentopfmaschine;

an Ernst Salvay in Couillet bei Brüssel für die von ihm erfundenen, durch Zeichnung und Beschreibung erläuterten Apparate zur Herstellung von doppelkohlenfauerem und kohlenfauerem Natron aus Kochsalz und kohlenfauerem Ammoniak;

unter dem 17. März d. J.

an Jules Biault in Melun und Noël Bernier Fils in St. Etienne für die von ihnen erfundenen, durch Zeichnung und Beschreibung erläuterten Signalvorrichtungen bei Eisenbahnen;

unter dem 21. März d. J.

an die Mannheimer Maschinenfabrik Schenk, Mohr und Elsässer für die von ihr erfundene, durch Zeichnung und Beschreibung erläuterte Centrifugal-Trockenmaschine;

Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Montag, 15. Juni 1987, Nr. 136 / Seite 11

Schellers Suppenwürze

In dem Artikel „Ein Jahrhundert voller Würze, Maggi feiert 100. Geburtstag“ (F.A.Z. vom 8. Mai) wird zwar richtig auf die Erfindung der Brühwürze in der noch heute gebräuchlichen Form hingewiesen, doch wird auch suggeriert, wenn nicht gar behauptet, daß Maggi der Erfinder der kochfertigen Suppen gewesen sei. Letzteres ist vielmehr Rudolf Scheller, der bereits seit 1871 in seiner „Erste Fabrik für condensierte Suppen, Rudolf Scheller“, Hildburgshausen, kochfertige Suppen herstellte. Dieser vertrieb auch zuerst Suppenwürzen in Pulverform, von der Maggi Proben bezog, bevor er selbst seine noch heute vertriebene Brühwürze herstellte. Während die Hausfrau mit Schellers Suppenwürzen noch selbst den Geschmack der Suppe abstimmen mußte, war das Würzen der Suppe mit der vorverarbeiteten Würze von Maggi nur noch ein Mengenproblem.

Volkmar Leonhard, Rechtsanwalt,
Frankfurt



Angefangen hat 1887 alles mit dem berühmten Tröpfchen Etwas.
1897 hat Julius Maggi die Maggi GmbH in Singen am Hohentwiel gegründet.
Sie, Ihre Eltern und Großeltern haben Maggi zu einer Tradition gemacht.



Volkmar Leonhard



**Geschichte
der
„Ersten Fabrik
Condensirter
Suppen
von
Rudolf Scheller
Hildburghausen/
Thüringen“
1871 - 1947**



**Geschichte der
"Ersten Fabrik condensirter Suppen
von
Rudolf Scheller Hildburghausen /Thüringen"
1871 - 1947**

Ein Beitrag
zur Frühgeschichte der Fertigsuppen
in Deutschland, der Schweiz und Österreich,
sowie ein Blick in die Geschichte
der Meerschaumwarenherstellung in Deutschland
und in die Frühzeit industrieller Werbung

von
Volkmar Leonhard

Frau Irmgard Sendelbach, geb. Scheller, gewidmet



Verlag Frankenschwelle H.-J. Salier
Hildburghausen 1995

Inhaltsverzeichnis:	Seite
Einführung	7
Einleitung	9
Abschnitte:	
1870-1894	11
1895-1899	175
1900-1905	212
1906-1918	226
1919-1933	286
1934-1946/47	304
Nachwort	314
Anhang:	
I Umsätze	316
II A. Entwicklung der Suppenproduktion bis zum 1. Weltkrieg	321
B. Bearbeitungshinweise für die Suppenproduktion	322
C. Bearbeitungshinweise für die Bereitung der Suppenwürze	322
III Tabellen der hergestellten und vertriebenen Produkte einschließlich einer Preisübersicht	324
IV Beispiele zur Werbung bes. in Zeitungen und Zeitschriften	363
V Verpackungen (eine Auswahl)	392
VI Beispiele der Firmierung	410
VII Abb. der Meerschaumwaren aus einem Verkaufskatalog	419
VIII Gebrauchsanweisung zum Schwimmernapparat mit Abbildungen	441
Verzeichnis der Abbildungen	445
Literaturverzeichnis (Auswahl)	448
Stichwortverzeichnis (kurzes)	452

Einführung:

Manche Schellersche Suppe brachte wohlgeschmeckende Abwechslung in unseren kargen Essensplan der letzten Zeit des 2. Weltkrieges. Als kleiner Junge hatte ich damals voll Staunen die Fabrikationsräume in dem mir so groß erschienenen verschieferten Haus in Hildburghausen¹⁾ besichtigt. Ratternde Maschinen wurden von Transmissionsriemen, deren Welle an der Decke lief, getrieben. Ein besonderer Anziehungspunkt war für mich die Grünkernmühle in einer Art Gartenhaus²⁾, das im Garten mit einem Liebstockbusch davor stand. Damals erfuhr ich erstmals, daß die Pflanze nicht Maggikraut, sondern Liebstock heißt.

Dann rückten die feindlichen Truppen immer weiter vor, die Versorgungslage wurde immer schlechter. Schließlich wichen wir, die wir in Eisfeld in der Nähe von Hildburghausen bei einer Tante evakuiert waren, aus ins Coburger Land zu anderen Verwandten und kehrten schließlich nach Frankfurt/M. zurück. Vergessen waren für Jahrzehnte die guten Suppen.

Erst im Zuge unserer Familienforschung erwachte das Interesse neu. Was war wohl aus Schellers, was aus der Suppenfabrik geworden? Mancher Brief wanderte zwischen den Familien hin und her, bis endlich Mitte der 80er Jahre überraschend ein großer Teil der Geschäftsunterlagen in vielen Kisten meine Eltern, die inzwischen in Berlin wohnten, erreichte.

Eine Sichtung ergab schließlich, daß es nicht möglich war, auf der Grundlage dieser Unterlagen einfach eine Übersicht über die Firmengeschichte zu erlangen. Was tun? Den größten Teil der Firmenunterlagen bilden die Kopierbücher, die Kopien der ausgehenden Briefe, Karten und anderer Schriftstücke enthalten.

Wollte man die Geschichte der Firma erfassen, so mußte man also vorwiegend diese Korrespondenz lesen. Doch wozu dies mühsame Geschäft, könnte man nicht in der Fachliteratur zur Geschichte der fertigen Suppen nachlesen?! - Da fiel mir der Hinweis von Tante Irmgard³⁾, der Enkelin des Firmengründers, ein, daß die neuere Fachliteratur, soweit es sie überhaupt gäbe, leider gar nichts über ihren Großvater sage. Es werde nur etwas über Knorr und Maggi gesagt, so daß es danach so scheinen könnte, als ob diese die ersten und einzigen Firmen seien. Vor mir lag also eine Wahrheit, die keiner mehr kannte.

Im Zuge der Lektüre dieser Korrespondenz erschloß sich schließlich nicht nur die Schellersche Firmengeschichte, sondern ein großer Teil der gesamten Frühgeschichte der Fertigsuppen⁴⁾ mit einer Vielzahl tätiger Firmen und Stufen der Produktentwicklung. Durch Hinweis in der Korrespondenz konnten vielfältige andere Quellen erschlossen werden. Weitgehend unausgewertet mußten allerdings die Zeitungen bleiben, seien es die vielfältigen Tageszeitungen, seien es die zahlreichen fachlichen Zeitschriften. Ihre Auswertung würde wohl das Bild vervollständigen, jedoch zu keinen grundlegend anderen Ergebnissen führen.

1) heute: Dr. Moritz Mitzenheim-Straße 14

2) früher Gartenwirtschaft

3) Frau Irmgard Sendelbach

4) Volkmar Leonhard, 120 Jahre Fertigsuppen, in Deutsche Lebensmittelrundschau, 88. Jg. Stuttgart 1992, S. 79/80

gen, jedoch zu keinen grundlegend anderen Ergebnissen führen.

Die Darstellung der Geschichte der Frühzeit der Fertigsuppen, die aufs engste mit der Geschichte der Firma Rudolf Scheller, Hildburghausen, verbunden ist, erfolgt also in der Form des Auszugs aus der Korrespondenz, mit allen daraus folgenden Unzulänglichkeiten. Ein gewisses Maß an Abstraktion soll durch den Anhang und das ausführliche Stichwortverzeichnis erreicht werden.

Am Rande mußte auch die Meerschamwarenproduktion, die Rudolf Scheller sen. vor der Suppenproduktion begonnen hatte, erwähnt werden, da sie mehr als 2 Jahrzehnte während der Suppenfabrikation noch eine gewisse Rolle spielte.

Da es sich um ein Familienunternehmen handelte, sollen zum Schluß noch die wichtigsten Personen in ihren verwandtschaftlichen Beziehungen genannt werden: Stammvater dieses Familienzweiges war Johann Erdmann Scheller (1785-1845), Inhaber eines Bankgeschäfts und Fabrikbesitzer in Hildburghausen/Th. Sein Sohn Friedrich Heinrich Rudolf Scheller (1822-1900), gen. Rudolf Scheller sen., war Apotheker und Fabrikant von Meerschamwaren sowie Erfinder und Produzent fertiger Suppen. Sein Schwager Carl Johann Ferdinand Kahle (1821-1877), Porzellan- und Blaumaler, zuletzt Leiter der Porzellanfabrik Rauenstein, gehörte der Firma kurzzeitig an. Rudolf Schellers Kinder waren: Wilhelm Scheller (1864-1916), Kaufmann; Paul Rudolf Scheller (1866-1943), gen. Rudolf Scheller jun., Kaufmann, Inhaber der Firma Scheller seit 1896 und dessen Frau Margaretha Alberta Bohn (1867-1957); Arndt Scheller (1869-1938), Pfarrer und Oberlehrer. Rudolf Scheller jun. Kinder waren: Edith Scheller (1902-1963), Gewerbelehrerin, und Irmgard Scheller, verehel. Sendelbach (*1904), Apothekerin. Zeitweise war Rudolf Scheller jun. Schwager Roderich Pfaff, Kaufmann, Mitinhaber der Firma Scheller. Alle wirkten, wenn auch z. T. nur am Rande, in der Firma mit.

Frankfurt/Main, 1994

Volkmar Leonhard
An der Kreuzheck 15
60529 Frankfurt/M.

Einleitung:

Die Geschichte der Firma Rudolf Scheller, Hildburghausen/Th., ist keine Firmengeschichte im üblichen Sinne. Sie ist eher eine Art Familiengeschichte. Die Firma war bis auf eine völlig unbedeutende Zeit immer Einzelfirma, bei der das Firmengeschehen entscheidend von den handelnden Inhabern, den jeweiligen Familienmitgliedern, geprägt wurde. Für verschiedene Zeiträume fehlen genauere Unterlagen, so daß auf mehr zufällige Äußerungen im persönlichen Schriftwechsel zurückgegriffen werden muß. Ein weiteres Erschweris beruht darauf, daß zeitweise zwei verschiedenartige Firmen mit verschiedenen Produktionszweigen in einem betrieben wurden; die seit 1860 bestehende Meerschamwaren-Fabrik, stellte bereits 1872 die Produktion ein, der Handel mit Meerschamwaren aber lief, nachdem er längere Zeit fast nicht betrieben wurde, erst Anfang der 90er Jahre aus. Seit 1871 bestand daneben die Suppenfabrik, die man für die spätere Zeit als Nahrungsmittelfabrik bezeichnen muß.

Bei der Entwicklung der Firma spielte eine Rolle, daß sie in einem kleinen ehemaligen Residenzstädtchen wirkte, dessen Leben noch viel mehr vom Persönlichen mit all seinen Beziehungen geprägt war als das Leben in größeren oder Großstädten, und in dem die Verwandtschaft in der näheren Umgebung - und auch weiteren - noch eine größere Rolle spielte. Man ist weltoffen, aber unternehmerisch noch nicht so gewandt beim Geschäft und damit in engeren Grenzen befangen. Die Aufbruchstimmung um die Zeit der Einführung der Gewerbefreiheit von 1869, d.h. der Gründerzeit, ist aber auch hier lebendig. Man erfindet und gründet. Ausreichendes Kapital ist jedoch schwerer zu mobilisieren. So wird der Konkurrenzkampf leicht zu einem Überlebenskampf, wenn man die Grenzen der eigenen Stadt überschreitet.

Ein weiteres Problem dieser Firma liegt darin, daß wir es eigentlich von Anfang an mit einer Verbindung von Produktion und Direktvertrieb als Versandhandel, ergänzt durch einen Zwischenhandel, zu tun haben. Der anfänglich ausschließlich angestrebte Aufbau eines Großhandelsnetzes scheiterte, so daß wir es seit den 80er Jahren mehr und mehr und ab den 90er Jahren wie anfänglich fast ausschließlich mit einem Direktvertrieb zu tun haben, wobei sehr häufig von jeweils verhältnismäßig kleinen Mengen auszugehen ist.

1870 bis 1894

Am Anfang der Firmengeschichte soll Rudolf Scheller jun. selbst zu Worte kommen. Er schrieb am 14. April 1905 folgenden Brief bezüglich der Firmengeschichte an die Heilbronner Nahrungsmittelfabriken Otto und Kaiser¹⁾, Heilbronn/Württ., die sich zu dieser Zeit in Rechtsstreitigkeiten mit der Firma Knorr befanden:

"Ihr werthes Schreiben vom 10. April erhielt ich und erwidere auf Ihre Anfrage: Die im Kriegsjahr 1870 für die deutschen Truppen hergestellte Erbswurst war die einzige Konserve, die damals zur Aushilfe für die Verpflegung der Mannschaften existierte; diese Erbswurst wurde hergestellt, indem einfach Erbsmehl ohne weitere Bearbeitung mit Fett und Salz und geringen Mengen von Fleisch und Speck in Stückchen vermischt wurde. Dieser Umstand gab meinem (vor fünf Jahren verstorbenen) Vater Rudolf Scheller Veranlassung, im Jahre 1870 sich der Aufgabe zu unterziehen, für den Bedarf im Feld Gemüse- und Suppenkonserven herzustellen, die den Mannschaften nicht nur wohl-schmeckendere und kräftige Nahrung, sondern auch Abwechslung bieten. Die Versuche waren allerdings zeitraubend und erforderten bedeutende Geldopfer, der Grund lag aber daran, weil eben noch keine derartigen Sachen existierten, und dazu waren auch noch die Maschinen erst zu konstruieren, für die Maschinenfabrikanten damals kein Verständnis hatten. Ende Dezember 1870 war es gelungen, die verschiedenen Suppen- und Gemüsekonserven auf rationelle Weise und in untadelhafter Qualität herzustellen; im Januar 1871 legte mein Vater Proben dieser Fabrikate dem Kriegsministerium in Berlin vor. Alle Fabriken ähnlicher Art, auch diejenigen, die als "Älteste Armeekonservenfabrik" usw. bezeichnet werden, sind erst später entstanden, da Patente auf Nahrungsmittel in Deutschland nicht erteilt werden. Die in den 70er und 80er Jahren entstandenen Fabriken hatten meine Konserven als Vorlage benutzt. Auch die staatliche Armeekonservenfabrik in Mainz hatte bei ihrer Gründung Proben meiner Fabrikate bestellt und erhalten, um sich danach zu richten. Wiederholt hatten auch Reisende von Konkurrenzfabriken Einsicht in die Fabrik gewünscht. Dies wurde natürlich nicht gewährt. Damit aber, daß ich sage, vor 35 Jahren hatte die Herstellung der Suppenkonserven viel Arbeit und Geldopfer gekostet, bis gute und haltbare Fabrikate erzielt wurden, behaupte ich durchaus nicht, daß es schwierig sei, die Suppen- und Gemüsekonserven nachzuahmen, ohne einen Einblick in die Fabrikation zu haben. Im Gegenteil, ich behaupte, daß es leicht ist, nach vorliegenden fertigen Proben Nachahmungen zu machen, sofern man "Sinn für das Praktische" und Kochkenntnis hat. Nach dem Äußeren und nach dem Geschmack der Konserven kann man natürlich kein genaues Bild von der Zusammensetzung und der Art der Zubereitung machen, auch nicht nach den Analysen; doch kommt es auch nicht darauf an, daß Nachahmungen genau so sind, denn selbst z.B. ein- und dieselbe Erbsensorte auf verschiedenem Boden gewachsen, kann verschiedene Resultate ergeben usw., Dinge, auf die man stets achten muß.

¹⁾ Gegründet 1900, beschäftigte um 1910 ca. 130 Arbeiter und Angestellte, der Jahresumsatz betrug ca. 25.000 Ztr. Produktions- und ca. 2.000 Ztr. Handelsartikel, vgl. F.C. Huber, Festschrift zur Feier des 50jährigen Bestehens der Württ. Handelskammer. II. Teil Großindustrie und Großhandel in Württ. Stuttgart 1910

Ein Geheimnis ist die Suppentafel-Fabrikation längst nicht mehr, in Zeitungen ist schon längst recht ausführlich die Herstellungsweise angegeben worden. Auch die technischen Schwierigkeiten, die vor 35 Jahren existierten, bestehen nicht mehr, da viele Maschinenfabriken die Herstellung der Maschinen für Konservenfabriken seit Jahren als Spezialität betreiben und darin Hervorragendes leisten. Ich halte im übrigen die Knorr'schen Fabrikate durchaus nicht als mustergültig. Die Macht des Kapitals, die kolossale Reklame bewirken die Erfolge. Sie fragen, ob ich mit Knorr irgendwie im Konflikt gewesen sei. Dies ist nicht der Fall. Sie fragen noch an, ob ich im Falle einer Wiederverhandlung Ihrer Angelegenheit als Sachverständiger fungieren würde. Ich möchte Sie bitten, davon abzusehen.

Hochachtungsvoll
Rudolf Scheller"

Vorstehendem Schreiben war folgende Anfrage der "Heilbronner Nahrungsmittel-Fabriken Otto und Kaiser, Heilbronn (Württemberg), Fabriken: Werder-, Pfau- und Happelstr." vom 10. April 1905 vorausgegangen.

"Unsere Firma dürfte Ihnen in Folge des von unserer gemeinsamen Konkurrenz gegen uns heraufbeschworenen Prozesses bekannt sein und gestatten wir uns heute in dieser Angelegenheit Sie um Ihre Ansicht über einige Punkte höfl. zu bitten. Aus einer alten Zeitung, die uns vorliegt, ersehen wir, was uns übrigens auch sowieso bekannt war, daß Ihre gesch. Firma in Suppentafeln die erste in Deutschland war, welche die Fabrikation aufgenommen hat. Soviel uns bekannt, ist die Firma Pramann in Radebeul die erste für den Artikel Erbswurst gewesen. Nun hat sich in unserem Prozeß die Firma Knorr bewogen gefühlt, uns u.a. wegen unlauteren Wettbewerbs anzuzeigen und die Richter in den Glauben zu versetzen, als ob die Fabrikation der Suppentafeln und Erbswürste eine unendlich schwierige, mit großen Opfern an Zeit und Geld verbundene für die Firma Knorr gewesen sei, daß die Rezepte der Niederschlag zahlloser kostspieliger Versuche und eines großen Aufwands von Erfindergabe etc. etc. sei. Unser Teilhaber Kaiser war über vier Jahre in der Firma Knorr tätig, und zwar in der Betriebsleitung, dabei ist ihm die Fabrikation eben der Suppentafeln und Erbswürste unterstanden und derselbe hat täglich die Kostproben der zur Fabrikation kommenden Sorten vorgenommen; derselbe hat die Ingredienzien für die Suppentafeln und Erbswürste beschafft, Extrakte, Speck, Rauchfleisch, Gewürze etc., derselbe hat außerdem, wie auch von gegnerischer Seite zugegeben wurde, einige neue Sorten selbst zusammengesetzt und sich alles in allem auf das intensivste mit der Rezeptur und Fabrikation abgegeben. Bei einer Beschlagnahme wurde nun unser Rezeptbuch konfisziert, und da die ersten Aufschriebe darin mit den Knorr'schen aus damaliger Zeit übereinstimmten, hat das Gericht angenommen, als sei das Rezeptbuch, um eine derartige Firma gründen zu können, auf eine gegen die guten Sitten verstößende, auf Treubruch gehende Weise abgeschrieben worden. Ganz abgesehen davon, daß das Knorr'sche Rezeptbuch bei Kaiser seinen Aufbewahrungsort hatte und daß in der Folge die Arbeitsrezepte dort des öfteren bezüglich der Zusammensetzung umgeschrieben werden mußten, was von Kaiser besorgt wurde, konnte es sich um einen Treubruch insofern nicht handeln, als Kaiser sich Notizen über die Rezepte machte, weil derselbe ja die notwendigen Ingredienzien zu bestellen hatte und außerdem über seine eigene Arbeit sich die Notizen und Kalkulationen selbstverständlich machte.



Die Knorr'schen Direktoren haben es verstanden, sowohl Staatsanwaltschaft als auch Untersuchungsrichter, die natürlich von der ganzen Konservenfabrikation nicht den geringsten Schimmer haben, in den Glauben zu versetzen, als beruhe auf dem Besitz solcher Rezepte die Möglichkeit der Gründung einer solchen Fabrik, wenn man ein solches Rezeptbuch nicht habe, so könnte man eine solche Fabrik nicht gründen. Außerdem haben die Knorr'schen Direktoren behauptet, daß diese Rezepte einen Wert von M. 100.000 bis 200.000 repräsentieren und wenn jemand käme, der ihnen einen solchen Betrag für die Rezepte böte, so würden sie solche immer noch nicht hergeben. Solche Auslassungen imponieren natürlich einem Richter und schaffen eine Voreingenommenheit, gegen die das Gewicht der ausgezeichnetsten Sachverständigen nicht aufkommen kann.

Wir hatten nämlich einen Senior in der Konservenbranche, den Herrn A. Nennich¹⁾ in Ansbach, als Sachverständigen. Derselbe hat früher eine eigene Konservenfabrik in Spigelberg besessen und später die Hohenlohe'sche Präservenfabrik gebaut, eingerichtet und in Betrieb gesetzt, hat auch eine Zeitlang die Armee-Konserven-Fabrik in Ansbach geleitet. Dieser Herr hat die Behauptungen von Knorr als von interessierter Seite genügend charakterisiert, allein man wollte eben sein Gutachten nicht gelten lassen. Er hat erklärt, daß Rezepte vielleicht einen momentanen Wert haben könnten, daß aber durch die fortwährenden Änderungen in den Rohmaterialien, in den Gewürzen und wegen der Geschmacksrichtung des Publikums immerwährend Verschiebungen in den Zutaten und deren Gewichten erforderlich sind.

Nicht bekannt war damals, daß die Firma Knorr sich 1903 einen beliebigen Koch auf einige Wochen beigezogen hat, dem sie die Geschmacksprüfung ihrer Rezepte übertragen hat und welchen sie gut, aber nicht übermäßig dafür bezahlte, daß dieser Koch dann, nachdem er bei Knorr fertig war, sich der Hohenlohe'schen Präservenfabrik angeboten hat, dort dieselbe Arbeit verrichtete und sich nunmehr auch bei uns anbot, um bei vierwöchentlicher Tätigkeit, welche mit einigen 100 M zu honorieren wäre, auch unsere Rezepte nachzuprüfen bzw. zu verbessern und nach seinen bei den verschiedenen Firmen gewonnenen Erfahrungen und Einblick in deren Arbeitsrezepte nach Zusammenstellung der neuen Rezepte für diese Firmen uns dieselben so zu arbeiten. Wir sind bis heute noch nicht darauf eingegangen, allein wir sind überzeugt, daß wenn der Koch diese Arbeit bei uns erledigt gehabt hätte, daß er dann wieder irgend anders wohin gegangen wäre, um seine speziell in dieser Branche gemachten Erfahrungen weiter zu verwerten. Wir wissen zufällig auch, daß in den übrigen Konkurrenzfirmen unserer Branche, welche Suppentafeln und Erbswürste fabrizieren, lediglich durch den Wechsel in dem betreffenden Arbeitspersonal die Arbeitsrezepte und die Herstellungsweise herunkolportiert worden ist. Es ist dies ja in der gesamten Konservenbranche, wie auch in der gesamten Industrie ein und dasselbe; aber interessant ist es, wenn die Firma auf der einen Seite ihre Rezepte mit Hunderttausenden bewertet, sich aber nicht davor schützt, wenn sie jemand mit der Nachprüfung ihrer Rezepte betraut, daß solche nicht auch bei entsetzlich hoher Konventionalstrafe an andere Konkurrenten verbreitet werden dürfen. Wie es scheint, hat auch die Hohenlohe'sche Präservenfabrik keineswegs gesagt, daß der betreffende Koch seine bei ihr gemachten Erfahrungen nicht weiterverbreiten darf, ein Beweis, wie auch diese Firma über die Geheimnis-Qualität dieser Rezepte denkt. Nebenbei bemerkt, gibt es ja eine Reihe von Händlern, die die Militärsuppen forcieren und die aus den Ingredienzien, also aus den Hülsenfrüchtemehlen oder Teigwaren

mit dem nötigen Zusatz von Gewürzen, Fleischextrakt etc. ihre Suppen zusammenstellen. Wenn also Leute, die nicht einmal in der Fabrikation der einzelnen Materialien drinstehen, sondern sich sowohl die Grundstoffe als auch die Gewürze zusammenkaufen müssen, fähig sind, solche Suppen, und zwar aufgrund vorliegender Konkurrenzproben, herzustellen, so wird man doch sagen müssen, daß die Herstellung dieser Suppen mit dem Titel "Geheimnis" nicht belegt werden kann. Wer natürlich nicht einmal die Grundstoffe für die Suppen kennt, wie z.B. ein Schneider, Schuster, Zigarrenhändler etc., dem wird die Sache selbstredend ein Geheimnis sein, allein man kann doch jemand, der jahrelang diese Sachen fabriziert, die Beurteilung über die Zusammenstellung der Fabrikate noch viel weniger abstreiten, als einem Händler, dem auch diese Erfahrung abgeht.

Es ist uns genau bekannt, daß die Firma Knorr früher Ihre Suppentafeln als Vorlagen für die Fabrikation benützt hat, also von einer Erfindung der Firma Knorr kann gar keine Rede sein, ebensowenig wie diese Firma die Erfindung des Hafermehls in Anspruch nehmen kann, nachdem sie diesen Artikel früher von anderer Seite bezog und lediglich in ihre Päckchen verpackte, ebensowenig wie die Firma Knorr ein Erfinderrecht auf Suppen nach französischem Geschmack, wie Tapioca, Tapioca-Julienne, Tapioca-Crecy, Potage à la reine, etc.etc., beanspruchen kann, nachdem die Pariser und Nancyer Firmen Groult und Block nachgewiesenermaßen ihre Vorbilder waren; die Firma Knorr ist hierwegen sogar bestraft worden, da sie diesen Firmen ihre Packungen aufs täuschendste nachgemacht hat.

Alles in allem existiert in unserer Branche keine größere Firma als die Firma Knorr, aber das sollte nicht verloren gehen, daß es andere Firmen waren, welche die Artikel erfunden und eingeführt haben.

Da wir aufgrund einer Reihe neuer Tatsachen, speziell auch wegen der Affaire mit dem Koch, die uns erst nachträglich bekannt wurde, das Wiederaufnahmeverfahren beantragen werden und mit den Vorarbeiten dazu beschäftigt sind, so wären wir Ihnen sehr zu Dank verbunden, wenn Sie uns über die Geschichte der Suppentafelfabrikation, soweit Sie uns darüber gerne Aufschluß geben, Mitteilung machen wollten; ferner ob Sie persönlich mit der Firma Knorr irgendwie schon in Konflikt gekommen sind wegen Ihrer Suppentafeln, oder ob Sie aus eigener Erfahrung die unsrige nicht bestätigen können, daß die Firma Knorr Ihnen speziell die Suppentafeln nachgemacht hat; ferner wäre uns wissenswert, Ihre Ansicht kennen zu lernen, ob Sie die Suppenfabrikation bzw. die Rezepte heute, nachdem so und so viele Fabriken den Artikel herstellen und bei den Konsumenten ja eine viel größere Aufklärung herrscht als vor 25 Jahren, selbst noch als Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse ansehen; außerdem wäre es uns interessant zu hören, ob Sie nicht ohne weiteres die Möglichkeit zugeben, daß nach Vorlage von Konkurrenzmustern diese Suppen nachzumachen sind.

Falls Sie außerdem geneigt wären, im Falle einer Wiederverhandlung als Sachverständiger in Frage zu kommen, so wäre uns eine diesbezügliche Mitteilung ebenfalls erwünscht.

Jedenfalls danken wir Ihnen im voraus verbindlichst für alles, was Sie uns zur Betreibung unserer Angelegenheit beitragen könnten. Sie werden gewiß auch das Gefühl haben, daß hier zugunsten einer gewohnheitsmäßig mit Gewaltmitteln arbeitenden Firma das Recht unterdrückt wurde. Eine Firma, die selbst von der Nachahmung der Fabrikate anderer Firmen lebt und sich vermöge einer kolossalen Reklame das Ansehen gibt, als sei sie die allein Seligmachende, sollte nicht un widersprochen solche Triumphe über ihre Konkurrenz feiern dürfen."



¹⁾ vgl. dazu A. Nennich, Geschäftsgeheimnisse in der Konservenfabrikation, in Konserven-Zeitung H.5, 9. Jg., Braunschweig 31.1.1908, S. 65; auch zur Gesch. d. Fa. Rudolf Scheller

Diese Briefe eilen der Zeit weit voraus. Es gilt zunächst, zu den Anfängen zurückzukehren.

Am Beginn der unternehmerischen Tätigkeiten Rudolf Schellers sen. stehen, soweit wir wissen, Herstellung und Vertrieb von Meerschaumwaren, wobei er Produktion und Vertrieb in der Gerbergasse 3 in Hildburghausen aufnahm. 1868/69 baute er dann dafür die Fabrik in der Georgstraße 37 (jetzt Polizeiinspektion Geschwister-Scholl-Str. 22). Scheller firmierte insoweit einmal unter 'Meerschaumwaren-Fabrik, gegründet 1860. Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thüringen)', zum anderen unter 'Meerschaumpfeifen-Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen'. Über die Anfänge und die Gründe zur Aufnahme dieses Wirtschaftszweiges wissen wir wenig. Von Rudolf Friedrich Heinrich Scheller, der 1822 in Hildburghausen als Sohn des Johann Erdmann Scheller, der Inhaber eines Bankgeschäftes und Besitzer einer Wollspinnerei war, geboren wurde, wissen wir aus seinen frühen Jahren abgesehen davon, daß er aus reichem Haus stammte - sein Vater finanzierte u.a. Joseph Meyer, den Begründer des Bibliographischen Institutes, zusammen mit seinem Bruder Johann Wilhelm Scheller aus eigenem Vermögen¹⁾ - nur, daß er nach dem Studium 1845/46 in Jena als Apotheker in Wien²⁾ Leiter einer Meerschaumwarenfabrik war und in Frankfurt/Main³⁾ seit 1854 Verwalter der Einhorn-Apotheke, wie er selbst in einem Brief vom 25.4.1887 schrieb. Wien war damals ein Zentrum der Meerschaumwarenherstellung. Dort stellte man damals schon Meerschaumwaren auch aus künstlichem Meerschaum her. Doch könnte er bereits in der Heimat mit Meerschaumverarbeitung in Verbindung gekommen sein, denn auch in dem thüringischen Ort Ruhla wurden Meerschaumwaren in größerem Umfang hergestellt. Dort hatte auch J. Chr. Dreiss einen unechten Meerschaum erfunden.⁴⁾ Nach Ruhla bestanden nachweislich Geschäftsbeziehungen. Da Meerschaumpfeifenköpfe und -zigarrenspitzen sehr begehrt waren, mag Rudolf Scheller sen. der Gedanke gekommen sein, ein einträgliches Geschäft mit solchen Waren aufziehen zu können. Als Apotheker war er chemisch bewandert. Daher liegt es nahe, daß er auch Versuche mit der Herstellung künstlichen Meerschaumes unternahm, der preiswerter als echter war. Inwieweit und wann er das tat und inwieweit er dabei auf die Entwicklungen anderer zurückgriff, entzieht sich leider wieder unserer Kenntnis. Unter den nachgelassenen Papieren fand sich ein Büchlein mit dem Titel: 'Gründliche und vollständige, auf richtige Erfahrung gestützte Anleitung nicht allein alle Arten meerschaumener Pfeifenköpfe als echte und unechte Talg- und Wachsköpfe ... fabrikmäßig zu verfertigen ...' von Christian Friedrich Gottlieb Thon in 2. Auflage, Weimar 1843, in dem sich an vielen Stellen Unterstreichungen befinden. Hieraus kann man schließen, daß R. Scheller sen. sich auch mit der Literatur eingehend beschäftigte. In seiner späteren Werbung (1888) betonte er immer wieder, daß er einen besonders raucherfreundlichen künstlichen Meerschaum erfunden habe, aus dem er 'imitierte' Meerschaumwaren

¹⁾ vgl. Johannes Hohlfield, Das Bibliographische Institut, Festschrift zu seiner Jahrhundertfeier, Leipzig 1926

²⁾ Ob er erst in Wien oder Ffm. war, ist bisher offen

³⁾ Er verwaltete, ohne daß wir wissen, wie er dazu kam, die Apotheke für die Apotheker Johann Jakob Christian Karl Jost und dessen Sohn Konrad (vgl. H. Gütler-K.J. Wiewert, Die Einhorn-Apotheke zu Frankfurt am Main 1637-1987, Frankfurt 1988)

⁴⁾ Rudolf Meinhold, Geologie, Tabak und Mythos - Kleiner Ausflug in die Geschichte des Meerschaums und des Catlinit, Fundgrube XXIV, Jg. H. 1 Bln. 1988, S. 12

herstellte.

Die Zusammensetzung dieses künstlichen Meerschaumes ist nicht überliefert¹⁾. Aus einem Angebot für den Abverkauf überzähliger Warenbestände vom 23.3.1899 wissen wir nur, daß Talcum Venetum albiss spf. 000, Alaun in Stücken und Magnesium carbon, levissimum Ph. G. Grundstoffe für die Herstellung waren, sowie wohl auch Kaolin und China clay aus Stettin.

Vertrieben wurden Pfeifenköpfe, einfache und reich geschnittene sowie Zigarrenpfeifen und später Zigarren- u. Zigarettenspitzen. Über Aussehen und Anzahl der verschiedenen Produkte geben uns noch Musterhefte und Preislisten Auskunft. Diese zeigen für die Pfeifenköpfe 1-6 sog. Ungarköpfe, für 11-16 sog. Eierköpfe, für 22-25 sog. Kugelköpfe, für 32-35 sog. Hamburger-Köpfe, für 41-44 sog. Deutsche-Köpfe, für 51-54 sog. Debreziner, für 62-65 Köpfe mit besonderen Deckeln, ebenso 72-75. Weiter gab es gerade und gebogene London-Pfeifen in 15 verschiedenen Formen. Dazu kamen ca. 40 verschiedene z.T. reich geschnittene Zigarren-Pfeifen. Welche Gegenstände aus eigener Produktion stammten, welche eventuell nur Handelsware waren, muß offen bleiben. Immerhin heißt es bei Human²⁾, daß im Hause Scheller 12 junge Leute im Zeichnen und Modellieren von 2 Wiener Meerschaumschneidern unterrichtet wurden und daß mit der Meerschaumwarenproduktion eine Etuiproduktion verbunden gewesen sei, die 1872 auf August Befner überging und von diesem nach seinem Tod 1879 auf den Kaufmann E. Kühner. Die späteren gedrehten Zigarren- und Zigarettenspitzen sind jedenfalls in eigener Produktion hergestellt worden, da im Jahre 1899 auch 4 Drehbänke aus der Produktion zum Kauf angeboten wurden, von denen es heißt, daß sie ein Holzrad von 75 cm Durchmesser haben, zum Treten eingerichtet seien, eine Tischhöhe von 86 cm und eine Tischlänge von 94 cm hätten.

Aus Schreiben vom 9.8.1879 und 25.3.1882 erfahren wir dazu, daß noch große Lagerbestände von Halbfertigware damals vorhanden waren, fertigte Pfeifen aber nicht. R. Scheller versprach, 2 Spitzen der fraglichen Suppensendung beizulegen. Die Meerschaumwarenproduktion werde z.Zt. nicht weitergeführt, da sich die Preise nicht lohnten. Hieraus könnte man schließen, daß alle Meerschaumwaren selbst produziert wurden, worauf auch die bei Human genannte Zeichen- und Modelliergruppe hinweisen würde.

Über den Umfang der Produktion und die Verkaufserfolge mit den Meerschaumwaren läßt sich wenig sagen. Immerhin scheinen Produktion und Absatz nicht ganz unbedeutend gewesen zu sein, da 1899 vier Drehbänke und vom Talcum 300 kg, vom Alaun 50 kg und vom Magnesium 15 kg sowie 8 Ztr. Kaolin und 2 Ztr. China clay aus Stettin noch zum Verkauf angeboten wurden. Ende der 60er und Anfang der 70er Jahre des letzten Jahrhunderts allerdings hatte der Absatz stagniert. Dazu sagt er in einem Brief vom 23.11.1874, daß wegen des Preisverfalles auch viele Wiener Fabriken die Produktion eingestellt hätten, was auf noch immer gute Kenntniss der Wiener Verhältnisse schließen läßt.

¹⁾ Nach einem Schreiben vom 19. Oktober 1892 könnte es allerdings sein, daß R. Scheller in dieser Zeit noch allein aus einer Pressmasse aus kleineren Meerschaumteilen seine Meerschaumwaren herstellte und nicht aus künstlichem Meerschaum.

²⁾ Armin Human, Chronik d. Stadt Hildburghausen, Hildburghausen 1886, S. 590

Ueber echtes Liebig's Fleisch-Extract.



In Montevideo in Süd-Amerika ist das große Etablissement für Herstellung des berühmten LIEBIG's Fleischextracts. In der Schlachthalle dorthin werden täglich zwischen 1000 und 1200 der schönsten, kräftigen Ochsen geschlachtet, aus deren Fleisch dieses Genußmittel bereitet wird.



Ersticken und Fröhchen sind krank, ihre Genesung währt recht lange, da thut der Arzt etwas LIEBIG's Fleischextract in ihre Milch und siehe da, die lieben Kleinen erholen sich zusehends.



LIEBIG's Fleischextract ist seiner großen, vielseitigen Vorzüge wegen so allgemein im Gebrauch, daß dasselbe fast in jedem Hause zu finden ist und besonders auch gern Kindern als Stärkungsmittel gegeben wird. Kinder, welche Bouillon von diesem Extract genießen, werden frisch und gesund.



Großmama fühlt sich kränzlich und schwach, sie wünscht eine Tasse Bouillon. Fleisch kochen und Bouillon kochen währt lange Zeit, da nehmen wir etwas LIEBIG's Fleischextract, etwas Salz und Butter oder Eidotter und in wenigen Minuten hat die liebe Großmama eine Tasse kräftige Bouillon.



Wenn die Turner auf ihrer Wanderung in Gegenden kommen, wo weit und breit kein Wirthshaus zu finden ist, so müßten sie manchmal mit langer Mühseligkeit zufrieden sein, wenn sie nicht LIEBIG's Fleischextract mit sich führten und dadurch schnell eine schöne Suppe bereiten könnten.



Man wohnt im Sommerlogis und wartet vergebens auf den Fleischer! Da würde heute Mittag wohl die beliebte Bouillon fehlen müssen, wenn man nicht seinen echten LIEBIG's Fleischextract hätte, der einem in kurzer Zeit über diese Unannehmlichkeit hinweg brächte.



„Kellnerin, ich bin von der Reise ermüdet, hungrig und durstig, was können Sie mir zur Erquickung empfehlen?“
„Mein Herr, nehmen Sie diese Bouillon von LIEBIG's Fleischextract und Sie werden erfrischt sein und sich gekräftigt fühlen.“



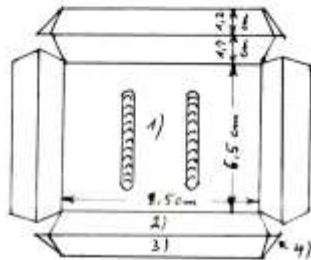
Nach Allem können wir nur jeder Hausfrau und Köchin empfehlen, das echte LIEBIG's Fleischextract stets vorrätig zu halten als bequemes und billiges Hilfsmittel in tausend Fällen.

der Berufsgleichheit eine gewisse Wesensverwandtschaft mit Rudolf Scheller.

In diese Zeit fällt auch der Beginn der Aktivitäten von Knorr und anderer späterer Konkurrenten in der Suppenfabrikation, die die Erfindung Rudolf Schellers nachahmen sollten, von denen später noch die Rede sein wird. Bei Suppen fällt dann auch leicht der Name Maggi, dessen Produkte allerdings einen anderen Anfang nahmen. Nicht vergessen werden sollen hier die Schokoladentafeln, die Rudolf Scheller immer als Vorbild für die Tafelform seiner Suppen nannte.¹⁾ Damit genug des kurzen Ausblicks.

Wenden wir uns nun den bekannten Dingen aus den ersten Jahrzehnten der Suppenfabrikation von Rudolf Scheller ²⁾ zu. - Wie wir schon gehört haben, waren die Versuche im Dezember 1870 abgeschlossen, und die Produktion konnte beginnen. Voraussetzung war allerdings, daß die technischen und räumlichen Voraussetzungen für die Produktion vorhanden und Abnehmer zu finden waren.

Zunächst fehlte es offenbar an den nötigen maschinellen Einrichtungen. Nach der Familienüberlieferung bastelte Rudolf Scheller lange an einer Maschine für die Formung der Suppentafeln, bis diese eine zufriedenstellende Leistung erbrachte. Keine Fabrik hatte eine solche liefern können. Als Vorbild für die Suppentafeln nannte er die Bouillon- und Schokoladentafeln. Welche genauen Zusammenhänge hier bestehen, wissen wir nicht. Die erste Form-Presse von 1871, eine Spindelpresse, befindet sich heute im Stadtmuseum Hildburghausen. Wir wissen nur, daß es noch bis Juni 1872 dauerte, bis der Vertrieb begann, nachdem die Firma, wohl als 'Fabrik condensierter Suppen von Rudolf Scheller in Hildburghausen Thüringen', 1871 ins Handelsregister eingetragen worden war. Die nach unten konischen Suppentafeln hatten die Maße ca. 9 x 7 x 1,5 cm, von denen es noch eine Anzahl Formen gibt.



- 1) Grundfläche: 8,5 x 6,5 cm, die durch zwei 4,5 x 0,3 cm messende Erhebungen in 3 gleiche Teile geteilt wird.
- 2) Seitenteile: obere Kantenlänge: 7,3 und 9,7 cm.
- 3) Streifen, der nach außen umgebogen ist.
- 4) Ecken, die zwischen Seitenteil (1) und umgebogenem Streifen (3) zur Befestigung der Kanten geschoben wurden. Die Kanten waren außerdem innen verlötet.

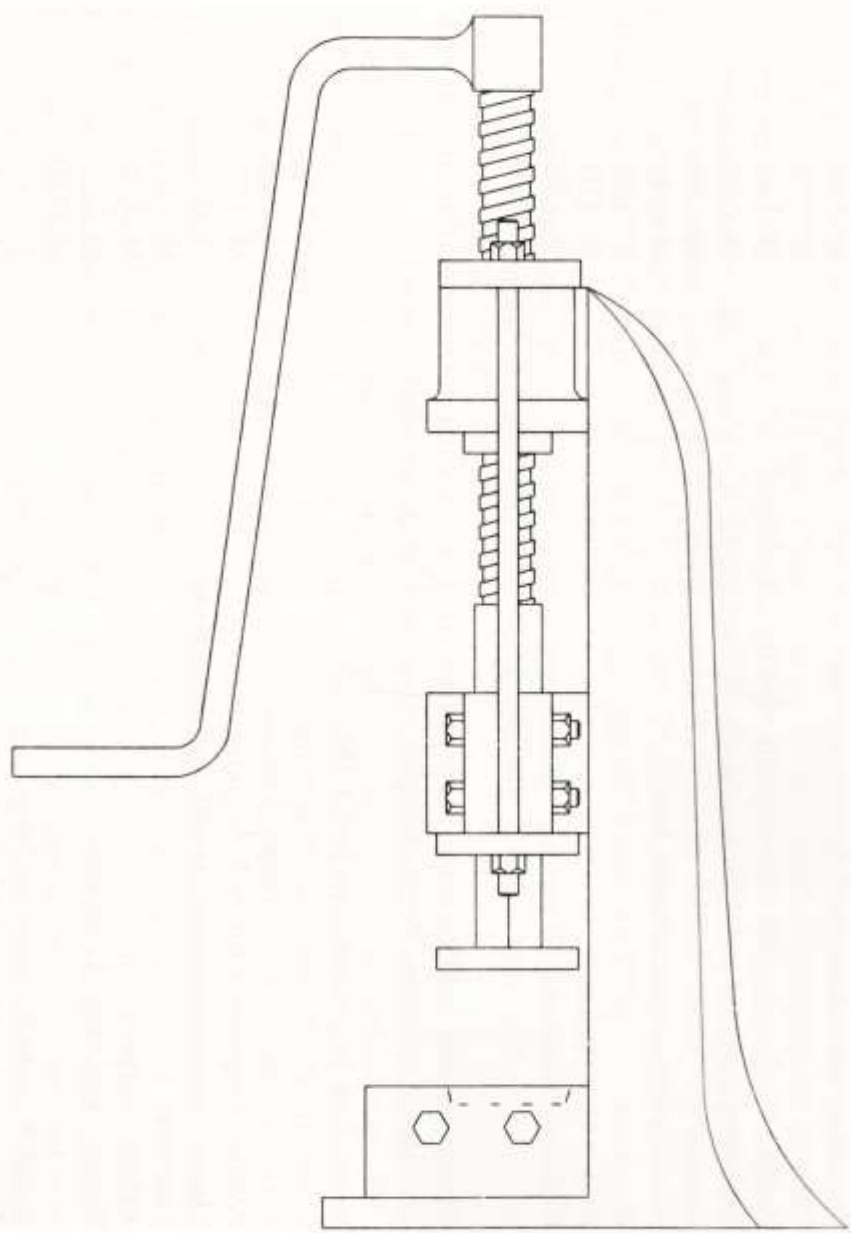
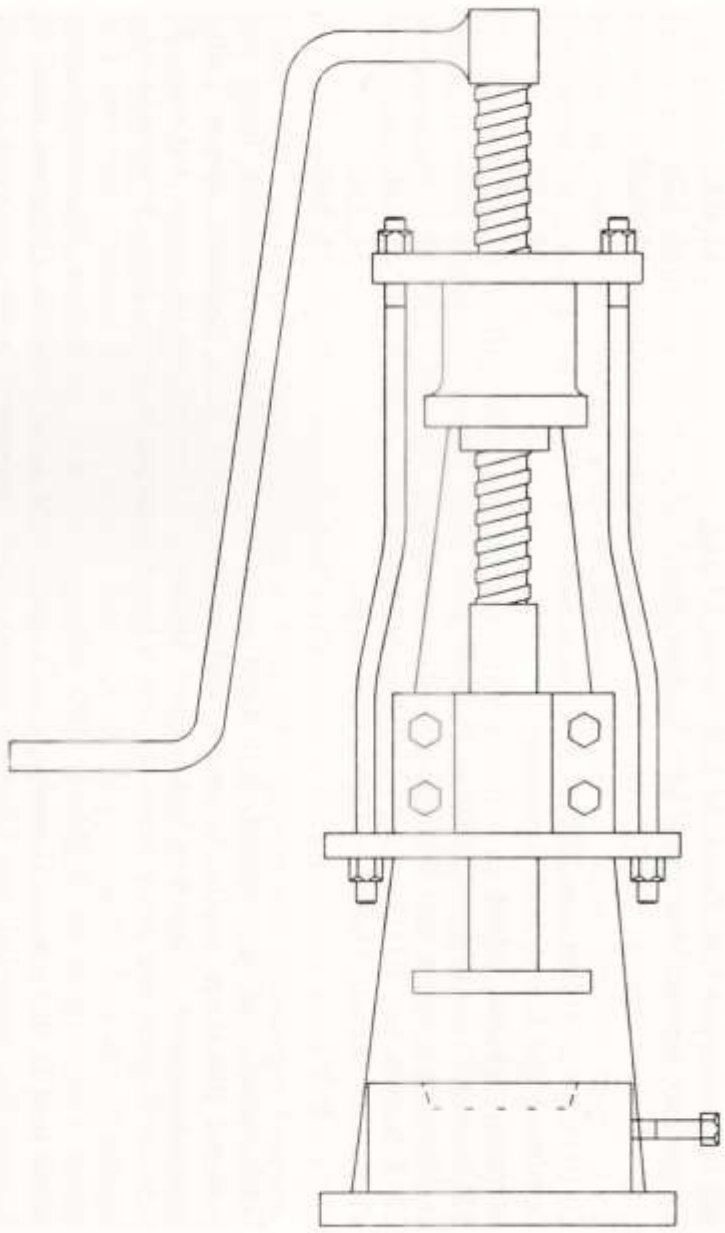
Form aus Weißblech von 0,5 mm Stärke.

Zur Kalkulation der Herstellung der Tafeln erfahren wir allerdings für die Zeit um den 30. Dez. 1900 folgendes:

A: 100 Kilo in Tafeln à 125 g:

¹⁾ Die fabrikmäßige Schokoladenproduktion hatte in der 1. Hälfte des 19. Jh. begonnen.
²⁾ V. Leonhard, 120 Jahre Fertigsuppen, Deutsche Lebensmittel-Rundschau a.a.O.





Bereitung der Masse inkl. Feuerung:	M 1,00
Formen von 800 Tafeln etc.:	M 2,00
Weißes Pergament 800 Blätter = Kilo 1,600 zu 1,- M:	M 1,60
Etiketten: Papier (pro 1000 Bogen zu 12 Stück M 12,-):	M 0,80
Druck:	M 0,50
Braunes Papier und Bindfaden:	M 0,45
Bruch etc.:	M 1,60
Arbeit (Verpacken):	M 3,00
Heizung, Licht etc.:	<u>M 1,05</u>
	M 12,00

Obwohl damit zeitlich stark vorgegriffen wird, seien auch noch die Kalkulationen von 3 weiteren späteren Verpackungsarten schon hier aufgeführt:

B: 100 Kilo in Zylinderstücken à 150 g:

Bereitung der Masse inkl. Feuerung	M 1,00
Formen von 667 Zylinderstücken	M 2,15
Weißes Pergament für 667 Zylinderstücke	M 1,50
Blauer Pergamentersatz für 667 Zylinderstücke	M 0,85
Etiketten	M 1,00
Arbeit (Verpacken)	M 3,50
Verlust, Heizung, Licht etc.	<u>M 2,00</u>
	M 12,00

C: 100 Kilo in Rollen von 250 g:

Bereitung der Masse inkl. Feuerung	M 1,00
Formen von 400 Rollen	M 3,00
400 Därme 33 cm lang, pro 1000 m M 0,35	M 4,60
Farbiges Packpapier und Bindfaden	M 0,40
400 Etiketten, pro 1000 Druck M 1,50, Papier M 0,50	M 0,80
Verpacken, Arbeit, Heizung, Licht, Verlust etc.	<u>M 2,20</u>
	M 12,00

D: 100 Kilo in Rollen von 500 g:

Bereitung der Masse inkl. Feuerung	M 1,00
Formen von 200 Rollen	M 1,50
200 Därme 33 cm lang, pro 1000 m M 40,00	M 2,80
Farbiges Packpapier und Bindfaden	M 0,70
200 Etiketten, pro 1000 Druck M 1,50, Papier M 0,50	M 0,40
Verpacken, Arbeit, Heizung, Licht, Verlust etc.	<u>M 1,60</u>
	M 8,00

Doch zurück zur Suppentafel. Jede Tafel war für eine Teilung in 6 gleiche Teile, wie sich aus der Form ergibt, teilweise vorbereitet, wobei jedes Teilstück einem Teller Suppe entsprach. Über den technischen Ablauf der Produktion ist nichts bekannt. R. Scheller begann mit einer Auswahl von 4 kondensierten Suppen: Reis-, braune Mehl-, braune Grieß- und Erbsensuppe. Die Kochzeit wurde mit 5-10 Minuten genannt. Die ersten Lieferungen im Frühjahr 1872 erfolgten in dem Städtchen Hildburghausen selbst und in die nähere Umgebung, z.B. nach Suhl oder Saalfeld. Offenbar hatte R. Scheller sich bezüglich des Absatzes verkalkuliert, vielleicht klappte auch die Technik nicht so recht, denn schon im Juli/August 1872 mußte er seinen Kunden mitteilen,

daß er nicht prompt liefern könne, daß das aber in etwa 2 Monaten besser würde, wenn er die Fabrik erweitert habe. Platz hatte er dafür jedenfalls genug in seinem großen neuen Wohn- und Fabrikgebäude in der Georgstraße 37 (jetzt Dr. Moritz-Mitzenheim-Straße 22). Aus dem Schriftverkehr ist zu ersehen, daß offenbar eine Werbung in einigem Umfang vorausgegangen ist. R. Scheller lieferte seine Suppen in 1/4, 1/2 und ganzen Kistchen zu 25, 50 und 100 Pfund zu rheinischen Talern 26, 20 Silber Groschen¹⁾ je Ztr. ab Fabrik. Auf den Ztr. gingen 400 Tafeln zu 125 g.

Als Absatzmenge, die er nur schwer bewältigen konnte, nannte R. Scheller 1/2 Ztr.²⁾ pro Tag. Den großen Abnehmern räumte er einen Rabatt von 15% und ein Zahlungsziel von einem Monat ein.

Schon im Juli 72 kamen Anfragen über die Lagerfähigkeit der Suppen. Während R. Scheller von Lagerung in Kellern wegen der Feuchtigkeit ganz abriet, erklärte er, daß er Versuche auch mit ganz warmen Zimmern gemacht habe, ohne daß sich innerhalb 8 Tagen eine Veränderung gezeigt habe. In einem Schreiben vom Sept. 72 sagte er dann, daß die Suppen bei kühler Lagerung wenigstens 1/2 Jahr lagerfähig seien.

Von Anfang an versuchte R. Scheller für einzelne Orte Grossisten, nach seinen Worten Hauptdeponitäre, anzuwerben, so z.B. für Coburg 2 bis 3 Firmen, Hildburghausen 2 Firmen, Braunschweig 5 bis 6, Rudolstadt 2, während er Kommissionäre fast immer ablehnte. Die Anwerbung erfolgte ganz überwiegend brieflich. Zu einzelnen Firmen reiste er offenbar auch. In der Korrespondenz tauchen immer wieder Hinweise auf Annoncen auf, die z.B. in der Hildburghäuser "Dorfzeitung" erschienen sind. In der Schleusinger Lokalzeitung inserierte der dortige Händler mit Unterstützung von R. Scheller wie folgt:

**Kondensierte - Suppen
Die außerordentlich günstige Aufnahme, welche die kondensierten Suppen aus der Fabrik des Herrn Rudolf Scheller in Hildburghausen in allen Kreisen, wo sie bisher bekannt wurden, gefunden, veranlaßt mich, diesen Artikel zu führen und hiermit bestens zu empfehlen. Soeben sind angekommen Erbsen-, Reis-, braune Mehl- und Grießsuppe in Tafeln à 1/4 Pfund zu 6 Portionen, Preis 2 Groschen.**

Ein Schreiben vom 5. Aug. 1872 gibt einen kleinen Einblick in die Schwierigkeiten der Fabrikation. R. Scheller schreibt nach Meiningen wegen Blechformen, wohl für die Suppentafeln, da ihn der Klempner in Hildburghausen versetzt habe. Auch Schablonen für die Beschriftung der Kistchen forderte er an.

In einem anderen Schreiben wird Bedarf an Weißblech für eine Form mit 5 1/2 x 4 1/2 rhein. Zoll³⁾ angegeben. Weiter ist im Sept. 1872 die Rede von 686 gelieferten Formen, von 3000 weiteren zu liefernden und davon, daß wöchentlich 500 zu liefern seien, sowie daß die Fabrikation der Formen mit der der Suppen Schritt halten müsse. Daraus ist zu schließen, daß es sich um Formen handelt, in denen die Suppentafeln mit Hilfe der Formpresse(n) geformt wurden.

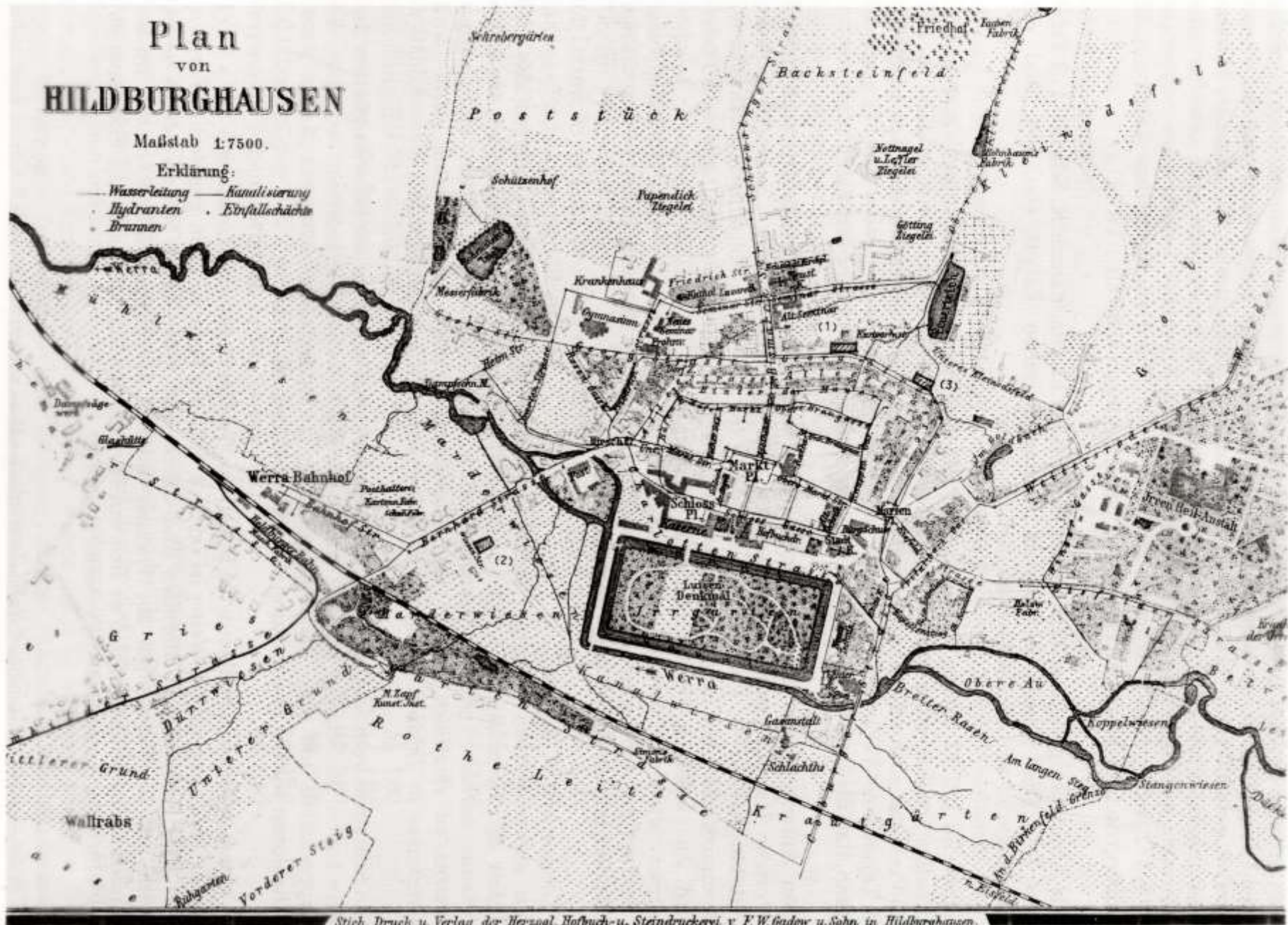
1) Silber Groschen: 1 rheinischer Taler hatte 30 Silber Groschen zu je 12 Pfennigen
2) Ztr. zu 100 Pfund, das Pfund zu 500 g
3) 1 rhein. Fuß = 31,4 cm, 1/12 Fuß (oder 1/20) = 1 Zoll

Plan von HILDBURGHAUSEN

Maßstab 1:7500.

Erklärung:

— Wasserleitung — Kanalisierung
 Hydranten · Einfallschächte
 Brunnen





Über den Bezug von Rohstoffen erfahren wir leider nur wenig. Zum Beispiel bezog R. Scheller aus Meiningen Ochsenfett. In dem Anforderungsschreiben gab er gleich Hinweise für die Behandlung und sagte dem Lieferanten, daß das Fett vor der Verpackung nach der Schlachtung erst völlig erkaltet müsse, wozu ca. 2 Stunden erforderlich seien.

Über die Verpackung der Suppen ist nur vereinzelt etwas überliefert. So war die Mehlsuppe in rötliches oder braunes Papier verpackt, die Erbsensuppe in gelbes, die Reissuppe in blaues und die Grießsuppe in rosa. Wie verschiedene Schreiben zeigen, hatte R. Scheller manchen Ärger mit Papier und Druck.

Im Sept. 1872 bedauerte er, noch keine Geschäftsverbindung zu einer Firma in Hamburg anknüpfen zu können, da er den Bedarf nicht decken könne. Er schrieb u.a.: *„Das Einrichten einer Fabrik für einen ganz neuen Industriezweig ist eine sehr schwere Aufgabe, und es entwickeln sich mit dem Fortschreiten neue Schwierigkeiten, die hemmend auf die Fabrikation einwirken.“*

Ende September hören wir dann, daß R. Scheller nun den Kreis seiner Abnehmer wieder etwas erweitern kann, da die Produktion weiter fortgeschritten sei. So bat er seinen Schwager Ferdinand Kahle, der offenbar auf einer Dienstreise in Leipzig weilte, ihm 10-20 Anschriften der besten Spezereiwarenhändler zu besorgen. Spezereiwarenhändler waren eine bevorzugte Zielgruppe. Zuschriften z.B. von Apothekern beantwortete er zu dieser Zeit meist hinhaltend. Im übrigen ging er sehr vorsichtig bei der Auswahl seiner Geschäftspartner vor und erkundigte sich immer vorher, ob sie renommierter seien.

Im Oktober 1872 interessierte sich R. Scheller für den Kauf von 2 gebrauchten '6 pferdigen' Dampfmaschinen und einer '8 pferdigen'. Offenbar beabsichtigte er, seine Produktion in weit größerem Stil zu betreiben.

Das Auswahlprinzip für den Vertrieb der Suppen führte offensichtlich zu Ärgernissen in einzelnen Städten, denn am 16. Okt. 1872 schrieb er z.B. an Hermann Scheller in Weimar, daß sich ein Geschäftsmann beschwert habe, daß sein Konkurrent die Suppen erhalte, er aber nicht und daß es wohl besser wäre, den Verkauf freizugeben. Dazu bemerkte R. Scheller:

„...daß dieses allerdings besser sein wird, hat die Erfahrung in anderen Städten bereits ergeben. In den Städten, in welchen zum Verkauf 2-3 Firmen ausgewählt, andere sich meldende Kaufleute aber nicht berücksichtigt werden konnten, hat sich eine lebhaft und nachhaltige Agitation gegen die Suppen eingestellt. Diejenigen Kaufleute, welche die Waren nicht erhalten, werden in ihrem Interesse wesentlich geschädigt, weil die anderen mit dem Verkauf der Suppen die Kundschaft der nicht Berücksichtigten an sich ziehen. Ich will nun die Einrichtung so treffen, daß in jeder größeren Stadt, auch in Weimar, ein Agent gewählt wird, der den Verkauf für die Stadt und nächste Umgebung vermittelt.“

Weiter ist die Rede davon, daß man den Agenten dann auch einen Warenkredit von 200 Talern einräumen könne. In dieser Zeit ließ sich R. Scheller weiteres Anschriftenmaterial für die

Materialwarenbranche und Spezereiwarenhandlungen aus Leipzig kommen. Außerdem vertrieb er seine Suppen noch über Delikateß- und Mehlhandlungen.

Auf Anfrage teilte er Anfang Nov. 1872 mit, daß er täglich 2 Ztr. Suppentafeln liefern und die Produktion bei Bedarf auf 10 Ztr. steigern könne. Ein anderer Brief vom 15.11. bestätigt, daß offenbar zu dieser Zeit die Aufbauphase der Fabrikation abgeschlossen war.

Um diese Zeit verstärkte man die Zeitungswerbung. Es wurden Annoncen in folgenden Zeitungen aufgegeben und versucht, im redaktionellen Teil kurze Artikel unterzubringen: Gothaer Tagblatt, Allgemeine Anzeigen in Erfurt, Hallesche Zeitung, Leipziger Tagblatt, Leipziger deutsche allgemeine Zeitung und Chemnitzer Tagblatt. Der den Zeitungen angebotene kurze Artikel hatte folgenden Wortlaut:

„Kräftiges, wohlschmeckendes und billiges Nahrungsmittel! Wir fühlen uns verpflichtet, unsere geehrten Leser auf eine sehr wichtige und wohlthätige Erfindung der Neuzeit hiermit besonders aufmerksam zu machen. Dieselbe besteht in kondensierten (verdichteten) Suppen, welche der Erfinder, Herr Rudolf Scheller, Chemiker in Hildburghausen, in Form von Schokoladetafeln liefert. Obgleich dessen Fabrik erst seit kurzer Zeit in Betrieb, ist doch die Anerkennung dieses ganz vorzüglichen Präparates schon von den verschiedensten Seiten erfolgt, so daß dies Geschäft bereits den erfreulichsten Aufschwung genommen hat. Bis jetzt werden folgende Sorten angefertigt: Reis-, Grieß-, Mehl- und Erbsen-Suppe. Dieselben enthalten alle zu einer wohlschmeckenden, nahrhaften Suppe nötigen Bestandteile und lassen sich laut Gebrauchsanweisung durch Aufkochen in (der) Zeit von 5-10 Minuten herstellen. Der Preis ist außerordentlich billig. Die Fabrik sucht nur durch sehr großen Umsatz einen entsprechenden Nutzen. Eine Tafel für 2 Silber Groschen gibt 6 Teller Suppe. Man bedenke dabei, welche großen Erfordernisse an Zeit und Brennmaterial, und man wird den Wert dieser Suppen, welche mit der größten Reinlichkeit bereitet werden, vollkommen zu schätzen wissen.“

In unserer Zeit, wo alle Lebensbedürfnisse, namentlich Fleisch etc. so hoch im Preis gestiegen, ist das Erscheinen eines ebenso nötigen als vorteilhaften Nahrungsmittels für alle Stände von höchstem Interesse und wollten wir daher nicht unterlassen, dasselbe hiermit angelegentlichst zu empfehlen.“

Gleichzeitig suchte R. Scheller durch Zeitungsanzeigen Agenten für die Einführung und den Vertrieb der Suppen. Außerdem erfahren wir von Plakaten (wahrscheinlich Werbeprospekte), die unter den Kunden verteilt werden sollten. Als weitere Werbung gab es Muster, die R. Scheller zu dieser Zeit allerdings immer in Rechnung gestellt wurden. Am 13. Nov. 1872 schickte er eine Mustersendung zur Ausstellung am nächsten Sonntag an den Vorstand des Verbandes Sächsischer Konsum Vereine in Leipzig. So entfaltete er eine rege Werbetätigkeit.

Zwar ist Anfang 1873 möglicherweise aus der Abnehmerschaft die Anregung gekommen, den Preis der Suppentafeln auf 2 1/4 bis 2 1/2 Silber Groschen zu erhöhen, was sich allerdings aus dem einseitigen Schriftwechsel nicht klar erkennen läßt. Auch die Erhöhung der Rohstoffpreise wird noch genannt. R. Scheller nennt dabei verschiedentlich als neuen Preis 43 rhein. Taler 28 Silber Groschen ab Hildburghausen, Kisten

und Verpackung frei, 15 % Rabatt, Ziel einen Monat. Doch scheint dieser Preis zunächst nicht in größerem Maße realisiert worden zu sein. Die Einführung des Preises von 2 1/4 Silbergroschen in kleineren Städten und 2 1/2 Silbergroschen in größeren Städten war offenbar schwierig, was daraus ersichtlich ist, daß vielfach noch der bisherige Preis beibehalten wurde. Mit dem neuen Nettopreis kalkulierte R. Scheller wie folgt:

- a) bei einem Tafelpreis von 2 1/4 Silbergroschen:
- | | |
|-----------------------|--|
| 1 Ztr. = 400 Tafeln: | 30 rhein. Taler - Silbergroschen (Neugroschen) |
| ./.. 15 % Rabatt: | 4 " 15 " |
| ./.. Frachtvergütung: | - " 20 " |
| Nettopreis: | 24 " 25 " |
- b) bei einem Tafelpreis von 2 1/2 Silbergroschen:
- | | |
|-----------------------|---|
| 1 Ztr. = 400 Tafeln: | 33 rhein. Taler 10 Silbergroschen (Neugroschen) |
| ./.. 15 % Rabatt: | 5 " - " |
| ./.. Frachtvergütung: | 1 " - " |
| Nettopreis: | 27 " 10 " |
- c) im Bereich der Guldenwährung¹⁾ kostet die Tafel 8 Kreuzer, woraus sich folgender Nettopreis ergab:
- | | | |
|-----------------------|-----------|------------|
| 1 Ztr. = 400 Tafeln: | 53 Gulden | 20 Kreuzer |
| ./.. 15 % Rabatt: | 8 " " | |
| ./.. Frachtvergütung: | - " " | 20 Kreuzer |
| Nettopreis: | 45 " " | - " |

Der Nettopreis bildete in dieser Zeit den Lieferpreis. Die Etiketten der Produkteinheiten waren von da an ohne Preisangaben.

Während R. Scheller, der immer wieder auf Annoncen drängte, bisher die Kosten dafür weitgehend übernommen hatte, erklärte er jetzt, daß die Abnehmer bei einem Tafelpreis von 2 1/2 Silbergroschen auch einen Teil der Kosten tragen müßten. Andererseits erklärte er, daß er bei diesem Preis 1 Taler und 25 Silbergroschen für Annoncen tragen werde, wobei sich das wohl auf die Absatzmenge von einem Ztr. bezieht.

Nur nebenbei sei erwähnt, daß R. Scheller im März 73 C.H. Knorr²⁾, Heilbronn, der bei ihm wohl wegen der Lieferung von Graupen angefragt hatte - welche Ironie des Schicksals -, den Vertrieb seiner Suppen in Württemberg angeboten hatte. Soweit ersichtlich, ist eine Geschäftsverbindung aber nicht zustande gekommen.

Offenbar liefen Versuche zur Herstellung weiterer Suppen, denn unter dem 5. Apr. 1873 schreibt er, daß noch in diesem Monat die Gerstensuppe, sprich Graupensuppe, fertig werde, während er Linsensuppe ablehnte, da diese nur in einigen Gegenden Deutschlands von der Stadtbevölkerung gegessen werde. Ab 22. Apr. 1873 bot er dann Graupensuppe mit an.

¹⁾ 1 Gulden = 60 Kreuzer
²⁾ Carl Heinrich Knorr ist der spätere Begründer einer der größten Nahrungsmittelfirmen, der C.H. Knorr GmbH, jetzt Teil des Maizena Konzerns.

Die Rezepte dieser frühen Produkte sind leider nicht mehr bekannt. Nicht unbeträchtlich scheint der Fettanteil gewesen zu sein, denn ein potentieller Kunde schrieb, daß die Suppen doch recht teuer seien, da sie nur aus Rindertalg, Salz und Gemüsezutaten bestünden ohne Zutat von Fleischextrakt, worauf R. Scheller leider nicht einging. In einem Schreiben an das Berliner Steueramt vom 31. Mai 1873 sagte er, allerdings wohl wahrheitswidrig, daß auch noch etwas Fleischextrakt in seinen Suppen sei. An Beigaben enthielten die Suppen offenbar auch Sellerie und Lauch, die er z.B. aus Würzburg bezog.

Inzwischen hatte sich, soweit ersichtlich ist, folgende vorläufige Verkaufsorganisation gebildet. Jeder konnte sich direkt beliefern lassen, auch mit kleinen Mengen, oder von dem für sein Gebiet zuständigen Depot, auch Agentur genannt. Ein Depot wurde nur für Orte über 8-10.000 Einwohner angestrebt. Die Depots (oder Hauptdepots) wurden möglichst nicht in Kommission beliefert. Kleine Mengen konnten dann allgemein außer als Proben nur beim Agenten bezogen werden. In kleineren Orten war es so geregelt, daß ein Händler sich verpflichtete, geringere Mengen gegen Kasse an andere Händler weiterzugeben, wofür er einen kleinen Rabatt erhielt. Über die Absatzmenge läßt sich kein Überblick gewinnen. Den Depots wurde eine Provision von 2% gewährt. Vertreter setzte R. Scheller offenbar zu dieser Zeit nicht ein.

Wie sich aus einer Anforderung zur Lieferung geeigneter Anschriften von Firmen für die Übernahme von Agenturen vom Juli 1873 ersehen läßt, hatte R. Scheller mit dem Aufbau der Vertriebsorganisation bisher nur teilweise Erfolg. Wie die beigefügten Listen ersehen lassen, gab es noch viele unversorgte Gegenden in Deutschland, die weiter bearbeitet wurden. Auch im Ausland hatte er noch wenig Fuß gefaßt.

Während wir von der Vertriebsseite doch einiges aus dem Schriftwechsel erfahren, wissen wir leider nicht, wie es in Schellers "Küche", sprich Fabrik, aussah und wie und von wem "gekocht", gedämpft wurde.

In einem Schreiben vom 12. Juli 1873 sagte R. Scheller zur Absatzmöglichkeit seiner Suppen etwa, daß sie sich zur regelmäßigen Bereitung größerer Mengen in Speisehäusern nicht eignen, da die Suppen in solchen Anstalten ebenso gut und billig hergestellt werden können. - Später war man da bei Scheller anderer Meinung. - Vorteil böten die Suppen lediglich für den kleinen und momentanen Bedarf, z.B. zur Aushilfe in Haushaltungen, Restaurants, namentlich solchen der Bahnhöfe, wo auch noch zu ganz ungewohnter Stunde ein Teller Suppe verlangt werde, ferner für auswärts tätige Arbeiter, Touristen, Pensionen u.a..

Aus einem Brief an seinen "Freund" Ludwig Nonne¹⁾ vom Juli 1873, der in der Schabelitzschen Buchhandlung und -druckerei in Zürich, Stüsslihofstatt 7, arbeitete und den Suppenvertrieb in der Schweiz organisieren wollte, erfahren wir, daß R. Schellers Mittel recht beschränkt waren, so daß er dem "Freund" kein Anfangskapital kreditieren konnte.

Nachdem R. Scheller Hunderte von werbenden Briefen, die z.T. schon standardisiert waren, geschrieben hatte, ließ er sich erstmals im Juli 1873 entsprechende

¹⁾ Wahrscheinlich ein Verwandter u.U. L.N., Buchhändler * 20. Juni 1853 Hildburghausen + 1904 Amerika; vgl. aber S. 76 Anm. 2.

Formschreiben drucken.

Er beschränkte, wie wir bereits sahen, seine Aktivitäten nicht allein auf Deutschland, sondern versuchte sie auch mit unterschiedlichem Erfolg auf das Ausland, so z.B. Österreich, die Schweiz, Holland, Belgien, Schweden, Frankreich auszudehnen. Zur Einführung der Suppen in der Schweiz heißt es bei Böhmert¹⁾, daß der Konsumverein in Basel die Einführung versucht habe und daß die Suppentafeln durch den Schweizer Zoll um 10% verteuert wurden. Dies war dem Absatz offenbar sehr abträglich, denn Böhmert äußerte seine Hoffnung, daß die schweizerischen Konsumvereine dies durch eine Eingabe auf Wegfall des Zolls ändern könnten. Vorher wies er auf Veröffentlichungen in Deutschland hin, aus denen sich ergebe, wie segensreich die Erfindung der fertigen kondensierten Suppen für arbeitende Klassen sei, damit Zichoriekaffee und Branntwein durch eine kräftige Suppe ersetzt werden könne. Dazu zitiert er²⁾ einen Dr. med. Fiedler aus Plauen/Vogtl. ³⁾ wie folgt:

"Unter der Bezeichnung "kondensierte Suppen" ist in neuester Zeit aus der Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen ein Präparat in den Handel gekommen, welches als Nahrungsmittel allgemeiner Beachtung um so mehr wert ist, als dasselbe neben der Reichhaltigkeit an Nährstoffen die Vorzüge der Schmackhaftigkeit, der leichten und schnellen Bereitung, der Haltbarkeit und auch der Billigkeit besitzt. - Es ist gewiss in vielen Fällen des häuslichen Lebens als Wohltat und Erleichterung zu betrachten, wenn mit diesen Präparaten eine kräftige Suppe in kürzester Zeit bereitet werden kann, indem dazu nur kochendes Wasser nötig ist. - Durch diese Suppen könnte auch eine Beschränkung des bei einer zahlreichen Klasse unserer Bevölkerung üblichen übertriebenen Genusses des bekannten dünnen Zichorienkaffees herbeigeführt werden, welcher letztere, abgesehen von seiner entschieden nachteiligen Einwirkung auf die Verdauungsorgane, bei gleichem Aufwand an Geld und Zeit eine zehnfach geringere Menge an Nährstoffen enthält, als die kondensierten Suppen. Ich erinnere hier an die Worte mit welchen der holländische Professor Donders die Vorrede zu seiner vortrefflichen Schrift "Die Nahrungsstoffe" schliesst. Sie lauten: "Von einer Ordnung der Nahrung nach gesunden Prinzipien hängt die Zukunft der Menschheit ab."

Offensichtlich konnte die Zollfrage in der Schweiz zufriedenstellend gelöst werden, denn der dortige Absatz lief bald ganz gut. Daß die arbeitenden Klassen mit den Suppen gut versorgt werden könnten, mochte richtig sein, doch haben diese, wie noch zu zeigen ist, die Suppen nicht gekauft.

Über den Absatz der einzelnen Sorten von Suppen wissen wir wenig. Anlässlich einer Beschwerde über Sand in der Erbsensuppe erfahren wir außer dem Hinweis, daß Sand immer einmal vorkomme und nicht ganz zu vermeiden sei, was später anders wurde, nur daß Erbsensuppe die am meisten verlangte Suppe war.

Im Oktober 1874 erhöhte R. Scheller wieder einmal die Suppenpreise auf 40 Taler,

¹⁾ Victor Böhmert, Arbeiterverhältnisse und Fabrikeinrichtungen der Schweiz, Band I, Zürich 1873 S. 380. (Die arbeitenden Schichten waren nicht zuletzt durch die Pariser Weltausstellung von 1867, die sich erstmals mit diesem Thema beschäftigte, mehr in den Blick des öffentlichen Lebens gerückt.)
²⁾ a.a.O., S. 379/80
³⁾ Woher das Zitat stammt, erfahren wir leider nicht. Böhmert verweist nur ganz allgemein auf öffentliche Blätter Deutschlands.

gewährte allerdings z.T. 20% Rabatt, so daß der Zentner jetzt netto 32 Taler kostete. Der Tafelpreis erhöhte sich auf 3 Silbergroschen, was z.T. am Markt nicht durchsetzbar war. Kalkulationen der Kosten pro Suppentafel aus dieser Zeit liegen nicht mehr vor.

Über das Verhältnis von Groß- und Einzelhandel sagt folgendes Beispiel einer sog. Kalkulation etwas:

1 Ztr. 400 Tafeln à 3 Silbergroschen:	Taler	40,--	Silbergroschen
./.. 15% Rabatt:	"	6,--	"
./.. Frachtvergütung:	"	-,15	"
Die Detailhändler zahlen an Sie:	"	33,15	"
Fracht nach Köln ca.:	"	1,--	"
Ihre Provision:	"	3,15	"
Ztr. netto	Taler:	29,--	

R. Scheller betonte immer wieder, daß der Bezug vom Großhändler den Abnehmer genausoviel kostete wie der Direktbezug.

Nebenbei erfahren wir, daß im Herbst 1874 großer Wassermangel aus Mangel an Regen im Raum Hildburghausen herrschte, so daß sämtliche Schneidemühlen, d.h. Sägemühlen zeitweise still standen, so daß R. Scheller große Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Kisten für den Versand hatte. Trotzdem hielt er an dieser Art der Verpackung fest, obwohl das relativ teuer war und einige Kunden eine Pappverpackung vorgeschlagen hatten.

Zur Förderung des Absatzes drängte R. Scheller besonders die Grossisten immer wieder zur Aufgabe von Annoncen in den örtlichen und Regionalzeitungen. Dazu heißt es in einem Brief vom 24.11.1874, worin u.a. auch bezüglich der Kundschaft gesagt wird, ...

„daß von den ärmeren Klassen der Bevölkerung und von den Arbeitern die Suppen selbst zu dem billigsten Preis von 2 1/2 Silbergroschen pro Tafel wenig oder nicht gekauft werden. Käufer ist die nicht unbemittelte Bevölkerung, die sie natürlicherweise unausweichlich verwendet und die durch Annoncen zeitweise immer an die neue Ware erinnert werden muß, ähnlich wie es bei dem Fleischextrakt der Fall ist. Die Vorteile der Verwendung desselben sind allgemein anerkannt, trotzdem müssen die Hauptdepositsoren viel annoncieren um Absatz zu erzielen.“

Und weiter heißt es:

„In großen Kochanstalten werden die Suppen billiger selbst bereitet, ebenso in Kasernen, nur während der Herbstmanöver habe ich an die Menage-Kommission einzelner Bataillone, die wie in Österreich für die Verpflegung selbst zu sorgen haben, viel verkauft, namentlich durch Vermittlung von Militärlieferanten.“

Vom 20. Nov. 1874 haben wir folgenden Wortlaut der sog. Annonce Nr. 6¹⁾:

„Billig, nahrhaft, wohlschmeckend, haltbar viele Monate. Schnellste Bereitung. Ersparnis an Zeit, Mühe, Brennmaterial. Größte Reinlichkeit bei der Fabrikation. Nur Verwendung der zur Suppenbereitung allgemein üblichen Materialien bester Qualität wird garantiert.“

¹⁾ Soweit ersichtlich, ist das nur der Haupttext. Es fehlt wohl die groß gedruckte Überschrift, wie z.B. Suppen.

Von diesen im In- und Ausland schnell beliebt gewordenen Suppen, zu bereiten nur mit kochendem Wasser in 5-10 Minuten, sind Hauptdepots in fast allen größeren Städten Deutschlands errichtet, von denen Wiederverkäufer zu Fabrikpreisen beziehen können; es wird denselben auf Verlangen der Preiscurant auch direkt übersendet von Rudolf Scheller, Hildburghausen.“

Zur Werbetätigkeit hören wir weiter, daß die Neueinführung der Suppen in einer Stadt immer wie folgt ablief: Reklamen in den Lokalzeitungen unter Angabe von Verkaufsstellen, dann eine Anzahl von Annoncen in den Lokalblättern¹⁾. R. Scheller schrieb dazu:

„Haben Sie hierdurch²⁾ die Sorten festgestellt, die dem Publikum zusagen, so folgt dieselbe Reklame zunächst in einem Blatt, welches einen größeren Leserkreis im Land hat und sind dann einige Hauptdepots engagiert, so muß in den Städten wieder in gleicher Weise annonciert werden.“

Die Firma übernahm einen Teil der Kosten der Annoncen und lieferte auch einen Reklametext.

An dieser Stelle soll kurz zusammenhängend auf die Art der Werbung eingegangen werden, nachdem wir an den verschiedenen Stellen bereits davon gehört haben.

Grundlage war von Anfang an und blieb es bis zum Ende der Firma Scheller der persönliche Geschäftsbrief. Die Anschriften lieferten Bekannte, Adressenbüros, Lexika, wie z.B. Militärhandbücher oder das Krankenhaus-Lexikon für das deutsche Reich, u.a.. Dieser Geschäftsbrief hatte ganz überwiegend einen individuellen Inhalt und war hauptsächlich bis zum Anfang unseres Jahrhunderts handgeschrieben. Doch kamen mehr und mehr auch solche mit standardisiertem Text und in gedruckter Form vor.

Hierher gehören die sog. Circulaires, die Zirkulare, die Rundschreiben in handschriftlicher oder gedruckter Form an die Geschäftspartner, aber auch an neue Interessenten. Anlaß war überwiegend die Neueinführung einzelner Produkte, die Änderung der Absatzwege oder der Meinungsaustausch über die Marktsituation. Durch letzteres versuchte R. Scheller, seine größeren Kunden in seine Entscheidungen, z.B. über Neueinführungen von Produkten und Verpackungsarten oder Änderungen der Zusammensetzung der Produkte einzubeziehen, um von ihren Erfahrungen zu profitieren, um eventuellen Beschwerden zu begegnen und um ihre Akzeptanz zu erhöhen.

Besonders bei Neueinführung begleitete den Geschäftsbrief die Muster- oder Probenendung, die anfangs unentgeltlich war, später z.T. aber berechnet wurde, wenn auch z.T. geringer. Zeitweise scheinen diese Sendungen einen nicht unerheblichen Teil der Produktion beansprucht zu haben. Sie wurden z.B. auch an Redakteure der Lokalzeitungen verschickt. Gelegentlich war es auch eine Möglichkeit, um einen Kleinkunden direkt zu beliefern, ohne Ärger mit Großhändlern zu bekommen.

Damit sind wir bei einer weiteren Art der Werbung, wovon bereits die Rede war, der

¹⁾ Der Unterschied von Reklamen und Annoncen ist noch nicht ersichtlich.
²⁾ Wodurch? Durch die Reaktion der Käufer?

Zeitungswerbung.¹⁾ Hier haben wir die sog. Reklame und die Annonce zu unterscheiden. Die Reklame war eine allgemeine Darstellung der Suppen, die möglichst im redaktionellen Teil der Zeitung oder Zeitschrift erscheinen und nach Möglichkeit durch journalistische Bemerkungen dazu erweitert werden sollte. Für diese verwendete Scheller vorgefertigte Texte, z.B. um 1875 17 verschiedene, die ihm ein "Literat" verfaßt hatte, da er sich nicht in der Lage glaubte, seine Reklametexte selbst zu verfassen. Mit diesen Texten war er nicht sehr zufrieden, weil sie nach seiner Meinung das Geschäft nicht gerade förderten, da sie die Wirkung hätten: "Man merkt die Absicht und wird verstimmt". Für diese 17 Reklameschriften hatte er immerhin 17 Taler gezahlt.

Ähnliches galt, wie erwähnt, für die Annoncen. Für diese schickte er den Zeitungen vorbereitete Klischees. Reklame und Annonce standen in Abhängigkeit und folgten einander u.U. in einem Abstand von z.B. acht Tagen.

In den Annoncen wurden allgemein die Namen und Anschriften der örtlichen Verkäufer genannt. Einen Teil der Annoncen veranlaßte R. Scheller selbst, einen Teil ließ er durch seine Kunden aufgeben. Ähnlich war die Bezahlung verteilt.

Weitere Beispiele für Annoncen und Reklamen sind: Eine Annonce für Kraftsuppenmehl vom Juli 1876 für das Leipziger Tageblatt und die Leipziger Zeitung lautet:

**Scheller's
Kraftsuppen-Mehl*

zur Bereitung einer sehr wohlschmeckenden wirklichen Kraftsuppe auch für die feine Küche!

Dieses ganz neue Fabrikat aus der bekannten Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen hat in einer größeren Anzahl von Haushaltungen, welche im Verlauf der letzten Wochen Proben von uns erhielten, so entschiedenen Beifall gefunden und Nachfragen veranlaßt, daß wir die sofortige Aufnahme des Fabrikats unter unsere Verkaufsartikel bewerkstelligten.

Wir empfehlen Pakete à 12 Portionen zu 25 Pfennige. Auch in den bekannten Niederlagen der Scheller'schen Suppentafeln hier und in der Umgegend ist dieses Kraftsuppenmehl zu beziehen.

*Otto Meißner & Co.
Nicolaistraße 52, Leipzig.“*

Am 18. Feb. 1876 verwendete R. Scheller in Berlin z.B. folgende Annonce:

**Suppen!
Jederzeit eine oder viele Portionen guter, nahrhafter, warmer Suppen, nur durch Aufkochen von Suppentafeln mit Wasser binnen 10 Minuten bereiten zu können, das ist der große Vorzug der im In- und Ausland rühmlichst bekannten condensierten Suppen von Rudolf Scheller in Hildburghausen. Die Tafeln sind in fünf Sorten zu*

¹⁾ In den Zeitungen gab es offenbar einen Redaktionsteil, danach einen Reklameteil und dann einen Inseratenteil.

dem jetzt auf 25 Pfennig herabgesetzten Preis in allen Kolonialwaren- etc. Geschäften zu haben. Lager im Engrosverkauf bei J.C.F. Schwarze, 112 Leipzigerstraße."

Oder:

Große Preisermäßigung

der bereits allgemein eingeführten, so sehr beliebten, wohlschmeckenden

Suppen!

jetzt nur 25 Pfg. die Tafel Reis-, Grieß-, Gerste-, Erbsen- und Mehlsuppe aus der Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen. Hauptdepot in Berlin: J.C.F. Schwarze, 112 Leipziger Straße. In allen Kolonial- etc. Handlungen zu haben."

Diese Annonce sollte vier Wochen hintereinander jede Woche dreimal im Berliner Tageblatt erscheinen.

Annonce vom August 1881:

Für jeden Haushalt

ist es wichtig, gute Suppen rasch und ohne Vorbereitung herstellen zu können. Es wird das ermöglicht bei Verwendung der von mir erfundenen, aus den besten Materialien mit größter Akkuratess und Reinlichkeit hergestellten kondensierten Suppen in Tafeln, die durch Aufkochen mit Wasser binnen 10 Minuten wohlschmeckende, nahrhafte Suppen liefern.

Diese Tafeln sind in Natural-, Delikatessen- und Drogen-Handlungen der meisten Städte zu haben in fünferlei Sorten à 25 Pfennig die Tafel zu 1 1/2 Liter Suppe. In Städten, in denen noch keine Niederlagen sind, werden solche errichtet und bis dahin auch Sendungen an Private, nicht unter 10 Tafeln gegen Nachnahme expediert. Meine Fabrikate bitte ich nicht mit Nachahmungen zu verwechseln.

Erste Fabrik kondensierter Suppen
von Rudolf Scheller in Hildburghausen."

Folgende Reklamen ließ R. Scheller in verschiedene Zeitungen aufnehmen. Gemäß Schreiben vom 3.7.1877 in:

Militär-Wochenblatt, Berlin; Deutsche Militärverwaltung, Berlin; Neue Militär-Blätter, Berlin; Unteroffizier-Zeitung, Berlin; Badisches Militärvereinsblatt, Karlsruhe; Allgem. Militärzeitung, Darmstadt; Allgem. Bibliographie der Militärwissenschaft, Leipzig; Deutsche Kriegerzeitung, Magdeburg mit nachstehendem Text:

"Für die Verpflegung der Mannschaften während der Manöver haben seit einer Reihe von Jahren die kondensierten Suppen und Erbsenpuree aus der bekannten Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen ausgedehnte Verwendung und sehr viel Beifall gefunden, wie aus einer großen Anzahl Atteste von Königlichen Militärbehörden ersichtlich ist.

Je nach Bedarf kann von den Mannschaften ein schmackhaftes Mittagessen oder auch eine nährnde gute Suppe binnen weniger Minuten, nur durch Aufkochen der Tafeln oder Würfel in Wasser hergestellt werden.

Es wird ferner anerkannt, daß die Verpackung dieser Fabrikate eine äußerst schnelle und bequeme Verteilung der Portionen an die Mannschaften ermöglicht.

Die Preise sind so billig gestellt, daß diese verdichteten Speisen in Form von größeren Blöcken (Würfel) in vielen Garnisonsmenagen wöchentlich im Gebrauch sind.

Da die Fabrik für die Manöver regelmäßig sehr stark beschäftigt ist, so empfiehlt es sich, Order schon im Juli zu erteilen."

Und in französischer Sprache sollte in dem Journal Francais politique et commercial in Bukarest folgende Reklame erscheinen:

" In der Deutschen Armee sind während der jährlichen Manöver kondensierte Suppen in Tafel- oder auch in Würfel) mit besonderer Vorliebe zur Verpflegung der Truppe in Gebrauch.

Binnen 10 Minuten stellen sich die Mannschaften damit eine vortrefflich warme Suppe nur durch Aufkochen mit Wasser her. Diese Suppen in vielerlei Sorten sind nicht nur wegen ihres großen Nährwertes, sondern auch wegen ihrer Leichtverdaulichkeit bei eintretenden Störungen im Wohlbefinden der Mannschaften von höchster Wichtigkeit.

Bezogen werden dieselben aus der in Deutschland rühmlichst bekannten Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen."

Als weiteres Werbemittel wird der sog. Prospekt genannt, besser würde man wohl von einem Handzettel sprechen, der z.B. als Beilage in einer Zeitschrift verteilt wurde.

Daneben kannte R. Scheller die sog. Zeugnisse und Empfehlungsschreiben, die eigens für die Werbung z.B. bei Ärzten bestellt wurden oder ihn von zufriedenen Kunden erreichten und für die Werbung verwendet wurden.

Ein weiteres örtliches Werbemittel war das Plakat in Buntdruck auf Kartonpapier, das in Ladengeschäften aufgestellt oder -gehängt wurde. Als Kosten gibt Scheller 1875 an: Herstellung der Platte ca. 60 Taler zuzüglich bei 1000 Stück je ca. 4 Silbergroschen = 133 Taler. Leider ist kein Plakat auf uns gekommen, doch erfahren wir etwas zu seiner Gestaltung durch eine Notiz zu einem Schreiben vom 13. März 1876, die wie folgt lautet:

"Anstatt Equipagen einen abfahrenden Fuhrmannswagen mit Kisten beladen. Keine Schleppkleider der Frauenfiguren, Blumenboskett vor dem Haus weniger groß und hoch (Anm. für das Mittelbilchen) Randverzierungen dunkler, keine Schattierung neben derselben. Das Rot der Buchstaben leuchtender und Zinnoberfarbe.

Die Deutlichkeit und Lesbarkeit der Schrift ist eine Hauptsache! Verzierungen der Schrift als möglichst gering und deshalb ist auch die Anwendung der großen und kleinen Buchstaben wie vorgeschrieben nötig.

Das Wort "Ersparnis" so groß wie Haushalt. Die Buchstaben auf dem Entwurf, bezeichnet A, müssen wohl um etwas kleiner genommen werden, weil sonst die Zeilen zu dicht aneinander stehen und damit das Lesen aus der Entfernung erschweren.

Bei Plakaten für neue Fabrikate wie die meinigen ist mehr Text erforderlich als bei bekannten Fabrikaten, und der Text muß dabei eine sehr hervorragende Rolle spielen, wenn der Zweck erreicht werden soll.

Verzierungen sind deshalb wenig und nur insoweit anzubringen, um ein gefälliges Bild zu geben. Nach dem von mir als Laien angefertigten Entwurf wurde von sachverständiger Hand der Entwurf B ausgeführt. Ich glaube letzterer ist hübsch und mit Zuhilfenahme vorstehender Anmerkungen als Vorlage gut zu benutzen."

Das Plakat sollte in Fünffarbdruk zum Preis von 50 Talern pro 1000 Stück auf starkem Karton und mit Lack überzogen ausgeführt werden. Für den Druck wären wohl die Farben Rot, Blau, Braun die erforderlichen, um ein gefälligeres, ein wärmeres Bild zu erzeugen. Der Druck erfolgte dann auf Glacépapier. In blauer Farbe wünschte R. Scheller den Aufdruck "für jeden Haushalt zweckmäßig" und auf der anderen Hälfte "Ersparnis an Zeit, Mühe, Heizung, Geld". Auf jeder Hälfte sollten dafür die ersten drei Zeilen dienen.

Für die Werbung im Schaufenster gab es Holzmodelle der Suppentafeln in der Verpackung der echten Tafeln.

Werbung erfolgte natürlich auch durch die Verpackung der Suppen, ihre Etiketten und die Gebrauchsanweisungen, die jedenfalls 1876 noch getrennt verteilt wurden und auch für einzelne Vertriebsgebiete unterschiedlich sein konnten.

Um 1874/75 nahm, wie erwähnt, die Werbung einen breiten Raum im Schriftwechsel ein. R. Scheller mahnte immer wieder, die Werbung nicht zu vernachlässigen, zahlte selbst einen Teil davon und griff gerne Ideen seiner Kunden auf, mit denen er sich ausführlich beschäftigte, was Art und Kosten der Verwirklichung betraf. Als eines seiner Prinzipie nannte er, daß durch Weglassung aller Randverzierungen der Text recht deutlich und leicht leserlich heraustritt. Mit einem Mailänder Kunden besprach er eingehend die Gestaltung der "Affichen" (Anschlag-Zettel, Aushänge), die mit einem Bild der Fabrik versehen werden sollten, wozu er dem Kunden einen "Abklatsch" der Fabrik auf präpariertem Papier schickte, "der zum Überdruck auf lithographischen Stein benutzt werden kann".

Auch im Jahre 1874 war die Phase des Aufbaus der Vertriebsorganisation noch nicht beendet, obwohl R. Scheller im Schriftwechsel immer wieder betonte, daß er Hauptdepots in jeder größeren Stadt habe, die die Einzelhändler beliefern könnten. Kein Wunder, denn vom Beginn des Suppenvertriebs hatte er damals schon gesagt: "Als ich mit meiner Erfindung hervortrat und persönlich die ersten Offerten an Grossisten abgab, fehlte nicht viel daran, daß man über meine Offerten gelacht hätte, anfangs konnte ich die Ware nur durch Detailhändler einführen."

Die Aussage über die flächendeckenden Hauptdepots war nicht sehr glaubhaft, da er noch immer Hauptdepots in keineswegs abgelegenen Gebieten anbot. So bot er unter dem 16.11.1874 einem Interessenten ein Hauptdepot für Zwickau und Umgebung an und erklärte, daß er solche in der weiteren Umgebung in Leipzig, Plauen, Annaberg, Chemnitz, Dresden und Tettau unterhalte. In Berlin verkauften 100 Geschäfte Schellers Suppen. Am 23.7.1875 erwähnte R. Scheller noch, daß er in Süddeutschland zwar Abnehmer habe, im ganzen aber sehr ungenügend vertreten sei. Er könne einen Reisenden brauchen.

Im Jahre 1874 beliefert er gleichwohl fast ausschließlich Händler, insbesondere solche, die ein Hauptdepot unterhielten, d.h. eigentlich Großhändler. Doch inwieweit es sich dabei tatsächlich um Großhandel handelte, ist nicht mehr feststellbar, da die Mengen, soweit diese bekannt sind, relativ gering sind. Immerhin verwies er wiederholt Anfragenden an Hauptdepots.

1874 kalkulierte er wie folgt:

1 Zentner = 400 Tafeln Suppe à 3 Silbergroschen, Taler:	40,--
Frachtvergütung pro Ztr. Taler	2,--
20% Rabatt	8,--
1 Ztr., Ziel 1 Monat	netto Taler 30,--

Nur vereinzelt liegen Kundenabrechnungen über einen längeren Zeitraum vor, so daß letztlich schwer zu sagen ist, was Scheller tatsächlich nach Abzug der vielen Zugeständnisse für die Einführung, wie Beteiligung an örtlichen Werbekosten, Steuervergütungen, Frachtvergütung u.a. erlöste. Aus einer Abrechnung für die Fa. Otto Meißner, Leipzig für das 2. Halbjahr 1874 ergibt sich: Warenlieferungen im Wert von 304 Talern brachten einen tatsächlichen Erlös von 198 Talern. Falls diese Abrechnung richtig gedeutet ist, hätte Scheller 106 Taler außer den bereits bei Rechnungsstellung gewährten Rabatten, Frachtvergütungen u.a. weiter aufgewendet, um seine Waren überhaupt verkaufen zu können. Im Falle der Firma Bougarde, Breslau ist das Verhältnis ganz wesentlich günstiger. Hier wurden von 658 Talern 20 Groschen Rechnungsbetrag in einem Jahr nur 19 Taler und 20 Groschen abgezogen. Seit Anfang 1875 kalkulierte er die Suppentafeln mit 30 Pf. Reichswährung, in der Umgebung von Hildburghausen und bei besonderen Bedingungen mit 25 Pf. Daraus ergibt sich:

1 Ztr. Suppe = 400 Tafeln à 30 Pf.	Mark 120,--
20% Rabatt für Wiederverkäufer	Mark 24,--
Frachtvergütung pro Ztr.	Mark 6,--
incl. Kiste pro netto Ztr. ab Hildburghausen mit Ziel 1 Monat.	Mark 90,--

Davon gingen noch Beträge ab für Annoncen, die er übernahm. Soweit 25 Pf. pro Tafel kalkuliert wurden, gab es 15% Rabatt für Wiederverkäufer und 3,-- Mark für Frachtvergütung. Hier ist noch nachzutragen, daß R. Scheller seit 1. Jan. 1875 zuerst für Auslandsrechnungen auf Reichswährung umgestellt hatte. Die Berechnung erfolgte auf folgender Grundlage: 25 Taler 10 Groschen ergaben 76,-- Reichsmark oder auch 24 Taler zu 72,-- Reichsmark, ohne daß dieser Unterschied eine Erklärung in den Unterlagen findet.

Auch über die jahreszeitlichen Eßgewohnheiten bezüglich der fertigen Suppen erfahren wir etwas aus dem Schriftwechsel. So heißt es, daß in heißen Zeiten, wie dem Sept. und teilweise noch dem Okt. 1874 wenig Suppen gegessen würden. Im Nov. 1874 gab es noch immer das gleiche Sortiment von gerösteter Mehl-, gerösteter Grieb-, Erbsen-, Reis- und Graupensuppe. Offenbar sah R. Scheller auch keine Notwendigkeit sein Sortiment zu erweitern. Im Dez 1874 beschied er einen Kunden aus Basel abschlägig, der vorgeschlagen hatte, einige neue Suppen zu produzieren. Dazu sagte er, daß Suppen aus Bohnen und Hafergrütze in Deutschland nicht beliebt

seien und Grünkernsuppen nur in Württemberg und Baden bekannt seien, außerdem sei die fabrikmäßige Darstellung schwierig, da das grüne Korn im Sommer zu sehr schwankenden und hohen Preisen eingekauft werden müsse, während die Suppen erst wesentlich später abgesetzt werden könnten, so daß es sich wegen des unverhältnismäßig hohen Preises nicht zur Fabrikation eigne. Allerdings versprach er ihm demnächst Proben von Linsensuppe zu schicken, obwohl die Herstellung besonders schwierig sei, was diese erheblich verteuere.

Die angekündigte Linsensuppenprobe wurde dann schon am 14. Dez. 1874 in zwei unterschiedlichen Würzungen verschickt. R. Scheller vermerkte dazu, daß das Entfernen der Hülsen durch rotierende Steine erfolgte. Auch die besten französischen Steine gäben leider noch Spuren von Kieselkörnchen ab, was zwischen Löffel und Teller zu einem knirschenden Geräusch führe. Um dies zu vermeiden, müsse man die Suppe nach dem Kochen 1 bis 2 Minuten absetzen lassen und dann vom Kochgefäß in die Suppenschüssel abschöpfen. Dies könne auf den Etiketten nicht vermerkt werden. Gleiches galt, wie z.B. einem Schreiben vom 3. Feb. 1875 zu entnehmen ist, für die Erbsensuppe. Abschließend bat er um Beurteilung der Suppe. Ende Dez. 1874 war dann wohl die Prüfung positiv abgeschlossen, so daß die erste Lieferung für die Zeit nach 3-4 Wochen in Aussicht gestellt wurde, womit das Suppenangebot auf 6 erweitert werden konnte. Für die Etiketten war lila Papier vorgesehen. Mitte Jan 1875 kam schließlich die Linsensuppe zur Auslieferung. Überraschenderweise wurde sie in nächster Zeit nicht weiter angeboten. Offenbar wurde sie nur für die Schweiz erzeugt. Neu kam danach das Erbspüree ins Sortiment.

Nachdem erneut davon die Rede ist, daß die Suppen abgepackt die Firma verließen, was für uns selbstverständlich ist, soll darauf hingewiesen werden, daß dies für den Lebensmittelhandel im 19. Jh. keineswegs selbstverständlich war. Die Ware wurde meist nicht vom Produzenten, sondern vom Verkäufer, dem Händler abgepackt. Feste Verpackungen mit Etiketten waren damals eine besondere Gepflogenheit des Apothekergewerbes, die erst langsam auf Fertigprodukte im Lebensmittelhandel übertragen wurde. Auch hier kam R. Scheller sein Beruf wieder zustatten

Eine Besonderheit erfahren wir aus einem Angebot vom Dez. 1874, das R. Scheller auf Vermittlung seines Schwagers Ferdinand Kahle für den Export seiner Suppen nach Amerika abgab. Es enthält den Hinweis, daß die Suppentafeln, die nach England gingen, schwerer waren. Während Tafeln in Deutschland in 1 1/2 Litern Wasser zu lösen waren, waren die für England bestimmten in 3 1/2 pints¹⁾ zu lösen.

Der erste Auftrag aus der erwähnten Geschäftsanbahnung mit der USA kam schließlich am 29. Juli 1875 zustande. Das USA-Geschäft war wohl eine große Pleite, weil, wie R. Scheller meinte, der Importeur, der Spielzeug importierte, keine einschlägige Erfahrung mit dem Lebensmittelvertrieb habe. Seinen Verlust nannte er mit 435,60 M, und brach seinen Versuch, seine Suppen dort einzuführen, ab, da er sich, wie er sagte, einen größeren Verlust als 100 Taler nicht leisten könne.

Im Winter 1874/75 gab es einen gewissen Rückschlag beim Absatz der Suppen in Deutschland, den R. Scheller darauf zurückführte, daß die Fleischpreise um 30% gesunken sind, da die Viehbestände reduziert werden mußten, weil die Futterernte

¹⁾ engl.: 1 pint = 0,568 Liter; amerikanisch: 1 pint = 0,473 Liter

des Vorjahres allgemein sehr gering war. Entsprechendes gelte für den Verkauf von Heringen, die in diesem Winter wenig Absatz fänden, obwohl er sonst in Deutschland sehr groß sei.

Offenbar im Zuge der weiteren Versuche, den Vertrieb auszuweiten und neue Kundenkreise zu erschließen, tauchte erneut die Frage der Haltbarkeit der Suppen auf, jetzt bezogen auf heiße Gegenden und den Transport auf Seereisen. Hier heißt es, daß die Haltbarkeit in heißen Gegenden über ein Jahr betrage und die Transportfähigkeit zur See gegeben sei. Die Verpackung erfolge für längere Transporte in geruchs- und geschmacksfreien, wasserdichten Papierhülsen und nicht in Tafel- sondern in Zylinder- oder Wurstform. Diese Zylinder würden in verlöteten Zinkblechkisten und diese in Holzkisten verpackt. Der Hinweis auf den Etiketten der Suppen über kühle und trockene Lagerung gelte für die Verkäufer und habe nur den Grund, daß bei ausgesprochen warmer Lagerung zwar die Haltbarkeit nicht leide, die Ansehnlichkeit aber beeinträchtigt werde, weil die Papierhülle der Suppe durchfette, so daß sich die Suppe dann schlecht verkaufe. Für die Zeit der Lagerfähigkeit von 1 3/4 Jahren allerdings bemerkte R. Scheller diplomatisch in einem späteren Brief, daß er bei einer Prüfung gefunden habe, daß es dabei so geht, wie bei allen Speisen, sie schmecken frisch besser als alt. Der Zeitpunkt, zu dem die Abnahme des ganz frischen Geschmacks eintrete, sei nicht genau anzugeben. So sei der Export mit Segelschiffen in ganz entlegene Gegenden weniger zu empfehlen.

Das Stichwort Fett erinnert daran, daß bisher viel vom Absatz der Suppen die Rede war, doch wenig von ihrer Zusammensetzung. Rezepturen der Suppen aus der Zeit vor 1893 liegen, wie gesagt, nicht vor, doch wird man, betrachtet man die spätere Entwicklung, davon ausgehen könne, daß die früheren Rezepturen den späteren weitgehend entsprachen. Dabei war Fett ein wesentlicher Bestandteil der Suppen. Dies wurde gelegentlich beanstandet, in den ersten 2 1/2 Jahren des Vertriebes 6 bis 8 mal, wie R. Scheller gegenüber einem Kunden bemerkte. Diesem sagte er, er selbst liebe fette Suppen überhaupt nicht, auch die Suppen sollten nach seinem Geschmack weniger fett sein. Zum Formen der Tafeln eigneten sich aber Suppen mit geringerem Fettgehalt nicht. Der Fettgehalt könne nur verringert werden, wenn die Suppen in Zylinder- oder Wurstform hergestellt würden. In dieser Form liefere er demnächst in wasserdichten, geschmack- und geruchlosen, weißen, feinen Papierhüllen mit einem Gewicht von 1 Pfund für den Export. Es ließen sich aber auch Zylinder mit einem Gewicht von 1/4 Pfund liefern.¹⁾

Trotz dieser Aussage nahm R. Scheller Versuche auf, den Fettgehalt auch der Suppen in Tafelform zu vermindern, so daß er bereits am 12. Feb. 1875 berichten konnte, daß die Versuche großer Wahrscheinlichkeit nach erfolgreich sein würden. Schon nach einer Frist von 8 Tagen hoffte er, Proben an seinen Geschäftspartner, die Fa. J.F. Sturm & Co., Basel schicken zu könne. Am 17. Feb. benachrichtigte er dann diesen Geschäftsfreund, daß die Verringerung des Fettes gesichert sei.

An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, daß z.B. Maggi²⁾, allerdings viele Jahre später (1884), seine erste Suppe nach dem Fettgehalt unterschied. So gab es Mager-, Fett- und Extra-Fett-Leguminose. Die Versuche zum Fettgehalt gaben offenbar den Anstoß auch

¹⁾ Dem entspricht die heute noch auf dem Markt befindliche Erbsenwurst
²⁾ Alfred G. Frei, Habermus u. Suppenwürze, Singens Weg vom Bauerndorf zur Industriestadt, Konstanz 1988, S. 119

Fabrik
sensirter Suppen
—
adolf Scheller
—
ildburghausen,
Thüringen.

Iildburghausen, den 18. April 1875

P. P.

Mit meinem neuen Artikel, Erbsen-Purée habe
ich nicht nur ein neues Gefühlsmoment offen
bekannt gemacht.

Auf meine Ausrufungen von diesem Art sind die
Majestät für die Wohlthätigkeit aufpassen und im
fasten großen Maßzahl dem Namen Erbsen-Purée.
Das auf in der Pflanz geborenen Lammung, Erbsen-
Gemüse enthält vorzugsweise mit, man unter der
letzten vom Fett überholt die jungen grünen Erbsen als
Gemüse zubereitet, wofür, und manil der Name
Erbsen-Purée allwohlt fühlend, bekannt & beliebt ist.

Mit meinem Purée ist unter größter Anwesenheit
Schwefel brennen manigen Klammern eine saure
Lüste, saure, nachgeschmeckende & fettigende Stoffe
freigekühlt.

Die Lagerhaltung von 14 bis 16 Jahren in feuchter
& kühler & die Luft ist die selbe wie bei
meinem condensirten Suppen; die Luftumgebung
des Artikels ist von jeher ist wie bei den Suppen
Vor Purée ist in mehr als 200 Kisten gepackt
für gut & fast gut bekunden werden & die
feinere Sorten geben begreifen.

Ich wünsche die mit geringstem meine kleinen
Kochgeschmack vorzuziehen für mich.

Mit Hochachtung
Rudolf Scheller

Einlage:
2. Folien über Verpackungsmittel des Erbsen-Purée etc.
1. Etiquette Erbsen-Purée.

Im Folgenden gebe ich einige Notizen über den Werth meines **Erbsen-Purée** als **Nahrungsmittel** und füge **allgemeine Bemerkungen über Nahrungsmittel** bei, die **längst Bekanntes** nur in einer jedem Gebildeten verständlichen Fassung wiedergeben sollen.

Alle Nahrungsmittel, welche der menschliche Organismus zu seiner Entwicklung und Erhaltung bedarf, zerfallen bekanntlich in 2 Gruppen:

- 1) in **stickstofffreie Nahrungsstoffe** (Respirationsmittel), welche den Athmungsprocess und damit die natürliche Körperwärme unterhalten und bei reichlichem Genuß die Fettbildung im Körper bedingen. Die wichtigsten von diesen sind Fett, die Stärkemehl enthaltenden Cerealien und Wurzeln, z. B. Kartoffeln, Zucker und zuckerhaltige Früchte; von Getränken die Alcohol enthaltenden, wie Bier, Wein etc.;
- 2) in **plastische oder blutbildende oder stickstoffhaltige Nahrungsstoffe**, d. h. diejenigen, aus welchen sich zunächst das Blut und aus diesem wieder die festen Gebilde des Körpers, wie Muskelfleisch, Sehnen, Nerven, Knochen etc. aufbauen oder ergänzen.

Alle Theile des Körpers sind im normalen (gesunden) Zustand einer langsamen, aber fortwährenden Veränderung (Abnutzung) unterworfen und werden durch neue Gebilde aus dem Blut fortwährend ersetzt. Die wichtigsten plastischen Nahrungsmittel sind: Milch, Fleisch, Eier, Hülsenfrüchte, Cerealien etc. und Produkte aus diesen, wie Käse, Brod etc.

Der Werth, den sie als blutbildende Nahrungsmittel haben, bestimmt sich durch ihren Procentgehalt an einem Körper, der allen gemeinschaftlich ist und den die Wissenschaft „**Protéin**“ benannt hat. Gleichzeitig dienen die obengenannten Nahrungsmittel auch als Respirationsmittel und zwar die animalischen durch ihren Gehalt an Fett, die vegetabilischen durch ihren Gehalt an Stärkemehl. Auch die phosphorsäuren Salze spielen im Bildungs- und Ernährungsprocess des Körpers eine wichtige Rolle, namentlich der „Phosphorsäure Kalk“ bei der Bildung der Knochen und Zähne; alle plastischen Nahrungsmittel enthalten phosphorsäure Salze. Die zur Verdauung und zur Blutbildung erforderliche Menge Kochsalz wird bei Bereitung der Speisen zugesetzt.

Unter den gebräuchlichsten und beliebtesten Nahrungsmitteln steht **Fleisch**, namentlich nicht zu fettes Ochsenfleisch, vermöge seines hohen Gehaltes an Nahrungsstoffen obenan.

Die chemischen Untersuchungen ergeben in **500 Gramm = 1 Pfund:**

	von bestem, nicht zu fettem Ochsenfleisch	von meinem Erbsen-Purée
Protéin	80 Gramm	168 Gramm
Stickstofffreie Nahrungsstoffe	113 „	330 „
Kochsalz	— „	38 „
Phosphorsäure Salze etc.	27 „	14 „
Wasser	270 „	15 „
	500 Gramm.	500 Gramm.

Der viel grössere Gehalt meines Erbsen-Purée an Nahrungsstoffen im Vergleich zu Ochsenfleisch oder jeder anderen Fleischsorte ist nicht allein entscheidend bei dem Vergleich der Nahrungswerthe beider; in weit höherem Grad noch tritt der Werth des Erbsen-Purée als Nahrungsmittel dadurch hervor, dass in demselben die nährenden Stoffe in einer leicht löslichen, leicht verdaulichen und für den Organismus vollständig assimilirbaren Form vorhanden sind, während bei den Fleischspeisen bekanntlich ein sehr belangreicher Theil der Nahrungsstoffe nicht assimilirt von dem Organismus wieder ausgeschieden wird.

Die Speisen müssen, um dem Körper die erforderliche Nahrung zu bieten, so gewählt werden,

das der Gehalt derselben an stickstofffreien Nahrungsstoffen in einer gewissen Proportion zu dem der plastischen Nahrungsstoffe steht.

Jedermann weiß, dass der menschliche Organismus bei dem Genuß von Fleisch allein nicht gedeihen kann, weil der Gehalt seiner stickstofffreien Nahrungsstoffe zu seinem Procentgehalt in der Proportion von 1½ zu 1 zu gering ist.

Mein **Erbsen-Purée** entspricht mit seinem proportionalen Gehalt von ungefähr 3 Gewichtstheilen stickstoffreicher Nahrungsstoffe zu 1 Gewichtstheil plastischen Nahrungsstoffes einer normalen Zusammensetzung kräftiger Nahrung; nur dem üblichen Gebrauch und dem Wohlgeschmack entsprechend, pflegt man Erbsen-Purée mit etwas Fleisch oder Wurst zu essen.

Die Herstellung von Erbsen-Purée auf gewöhnliche Weise erfordert etwa 3 Stunden Zeit, ebenso lange Feuerung, dabei Arbeit von sachverständiger Hand. — Mein Erbsen-Purée kann sich Jeder bei gewöhnlicher Feuerung oder mit Anwendung einer Kochlampe binnen 15 Minuten herstellen, und zwar in einer Qualität, wie sie in feinen Küchen nicht-besser geliefert wird.

Iildburghausen, im März 1875.

Rudolf Scheller.

andere Bestandteile der Rezepturen der Suppen zu überprüfen. So wurde, wie es heißt, auf Kundenwunsch die Menge an Kümmel in der Mehlsuppe reduziert. In der Rezeptur von 1904 entfiel er dann gänzlich.

Eine weitere Einzelheit zur Herstellung der Suppen erfahren wir aus einer Antwort auf eine Anfrage im Jahre 1879 nach Einlagen von Speckstückchen, Fleischextrakt oder Fleisch in Stückchen. R. Scheller legte dar, daß durch derartige Einlagen die Haltbarkeit wesentlich beeinträchtigt werde, ohne daß der Nährwert entscheidend verbessert werde, da die Menge der Einlagen zu gering sei. Diese Zusätze seien der schnellen Zersetzung ausgesetzt. Bei seinen Produkten werde daher der Räucherspeck geschnitten und ausgelassen, wodurch eine Vermengung von geräucherem und Nichtgeräucherem eintrete, die das ganze Fett des Specks haltbar mache.

In diesen Zusammenhang paßt noch ein Schreiben R. Schellers vom 30. Jul. 1877 an die Löbliche Expedition der "Deutschen Küche" in Berlin. In einer ihrer Nummern war in einem Aufsatz eines Herrn O.S. - wie R. Scheller inzwischen ermittelt hatte, eines Herrn Oscar Schölzing aus Gießen - behauptet worden, daß die Suppentafeln meistens aus Leim bestünden und daher der Gesundheit nicht zuträglich seien. Etwas ärgerlich nahm er Stellung. U.a. heißt es darin, daß er festgestellt habe, daß der Verfasser ein Apothekergehilfe sei, der Suppentafeln mit Bouillontafeln verwechsle, die früher im Handel waren und anfangs, d.h. vor ca. 28-30 Jahren aus Gelatine und Bouillon bestanden, schließlich aber fast nur noch aus Gelatine oder Leim, die aber schon seit Jahren nicht mehr zu haben seien.¹⁾ Seine Suppentafeln aber, deren Name erst von seinem Fabrikat stamme, enthielten ebensowenig wie Liebigs Fleischextrakt Gelatine oder Leim. Abschließend bat er um eine entsprechende Berichtigung und einen Bericht über seine Suppen. Die mangelnde Kenntnis der Zusammensetzung und Art der frühen Produkte erschwert uns die Beantwortung der Frage, in welchem Verhältnis das im März 1875 neu eingeführte Erbsenpüree, dessen Masse dem der sog. Erbsenwurst entspricht²⁾, zur bisher produzierten Erbsensuppe stand. Zur Einführung des Erbsenpürees hatte R. Scheller folgendes Zirkular mit einem Muster verschickt:

*Fabrik
Condensierter Suppen
von
Rudolf Scheller
in
Hildburghausen
Thüringen

Beifolgend erlaube ich mir, Ihnen Muster von meinem neuen Fabrikat

Condensiertes Erbsen Püree

zu überreichen.

¹⁾ vgl. Das Buch der Erfindungen Bd. V a.a.O. S. 252, H.-J. Teuteberg, Kleine Gesch. d. Fleischbrühe, Stuttgart 1990; Curt Wagner, Konserven u. Konservenindustrie in Deutschland, Jena 1907 S. 95

²⁾ So R. Scheller in mehreren Schreiben, anders allerdings im nachstehenden Zirkular. Eine Klärung ist nicht mehr möglich.

Königliches Commando!

Gütige Aufträge auf meine Fabrikate zur Verwendung derselben bei den Herbstmanövern bitte ich mir gefälligst recht bald und womöglich bis Mitte Juli übermitteln zu wollen, da sich im vergangenen Jahre die Bestellungen wenige Wochen vor dem Manöver zu sehr zusammengedrängten, und die Waare ohnehin schon Mitte August oder noch früher abgeschickt werden muss, weil je nach den Entfernungen von hier die gesetzliche Lieferzeit der Bahnen für Frachtgut etwa 4 bis 14 Tage dauert.

Zum Gebrauch während der Herbstübungen werden **Erbsen-, Gräupchen-, Reis- und braune Mehl-Suppe** meistens in Tafeln à ¼ Pfund verlangt, **Erbsen-Purée** in Würfeln à ¼ Pfund. Je 8 in Papier verpackte Tafeln sind in einem mit Etiquette und Gebrauchsanweisung versehenem Packet.

Jede Tafel giebt mit Wasser aufgeköcht in 10 bis 15 Minuten 1½ Liter wohlschmeckende, nahrhafte Suppe. Bei Zugabe von Fleisch und Kartoffeln genügt 1 Tafel für 2 Mann.

Der Preis dieser Sorten ist jetzt billiger notirt, es kostet 1 Centner netto = 100 Tafeln resp. Würfel à ¼ Pfund inclusive Verpackung und Kiste ab hier bei Barzahlung nach Empfang Mark 72. —

Ausserdem werden obige Fabrikate hauptsächlich für Verwendung in den Garnisons-Messagen in Würfeln à 5 Pfund angefertigt zum Preis von Mark 62. — für 1 Centner inclusive Verpackung und Kiste ab hier.

Die früheren Preise von Mark 80. — für Tafeln und Würfel à ¼ Pfund, und Mark 65. — für Würfel à 5 Pfund franco Bahnhof dort sind aufgehoben.

Den Befehlen des Königlichen Commandos gern entgegengehend, zeichnet

Hildburghausen, 8. Juli 1875.

mit vorzüglicher Hochachtung

Rudolf Scheller.

Herrn Rudolf Scheller in Hildburghausen.

Das unterzeichnete Königliche Commando beordert

Muster- sendung mit der Post.	} Stück Erbsen-Suppe	} in Tafeln oder in Probe-Würfeln à ¼ Pfund incl. Verpackung und Kiste 72 Pfennige für netto 1 Pfd. ab hier.
	 " Mehl-Suppe	
	 " Reis-Suppe	
	 " Gräupchen-Suppe	
	 " Erbsen-Purée	
Sa.	Stück		

Sendung mit der Bahn	} Pfund Erbsen-Suppe	} die Suppen in Tafeln, das Erbsen- Purée in Würfeln à ¼ Pfund inclusive Verpackung und Kiste Mark 72. — für netto 100 Pfd. ab hier.
	 " Mehl-Suppe	
	 " Reis-Suppe	
	 " Gräupchen-Suppe	
	 " Erbsen-Purée	
Sa.	Pfund		

Sendung mit der Bahn	} Pfund Erbsen-Suppe	} in Würfeln à 5 Pfund inclusive Verpackung und Kiste Mark 62. für netto 100 Pfund ab hier.
	 " Mehl-Suppe	
	 " Reis-Suppe	
	 " Gräupchen-Suppe	
	 " Erbsen-Purée	
Sa.	Pfund		

am 187

Das Königliche Commando

Mustersendungen bis zu 30 Tafeln oder Würfeln, à ¼ Pfund, wiegen mit der Verpackung nicht über 10 Pfund und zahlen somit nur den einfachen Portosatz für Packets.

Sind zur Vervollständigung der verlangten Quantitäten zu einer Sendung von Würfeln à 5 Pfund einige Pfunde in Tafeln à ¼ Pfund beizufügen, so werden diese ebenfalls nur mit Mark 62. notirt.

Zur Verpackung der Würfel à 5 Pfund dienen Kisten zu 10 verschiedenen Größen, welche gefüllt enthalten: 25, 30, 40, 60, 80, 100, 120, 150, 180, 200 Pfund, zur Verpackung der Tafeln Kisten, welche gefüllt enthalten: 25, 50, 100, 150, 200 Pfund.

HILDBURGHAUSEN, den 30. Juni 1875.

Bericht*

der Menage-Commission des 2. Bataillons 6. Thüringischen Infanterie-Regiments Nr. 95

über

die Verwendung der condensirten Suppen aus der Fabrik

von Rudolf Scheller hier

ad Verfügung

des Königlichen Bataillons-Commandos vom 26. Juni 1875.

Auf Befehl des Königlichen Bataillons wurden in der Menage des hiesigen Bataillons in letzter Zeit Versuche angestellt mit aus der Fabrik condensirter Suppen von Rudolf Scheller hier entnommenen Erbsen-Purée, Erbsen- und braune Mehl-Suppe.

Neun mal binnen 14 Tagen wurden diese Speisen als Mittagessen verwendet, und die damit bereiteten Suppen und Gemüse sind ohne Ausnahme zur grössten Zufriedenheit des Truppentheils ausgefallen.

Zubereitet wurden dieselben wie folgt:

1) Erbsen-Purée.

Um für 400 Mann ein kräftiges, wohlschmeckendes und sehr nahrhaftes Gemüse zu erhalten wurden verwandt, resp. consumirt:

75 Pfund Erbsen-Purée à 62 Pfg.	Mark 46. 50.
200 „ Kartoffeln à 2 Pfg.	„ 4. —
100 „ Ochsenfleisch à 98 Pfg. pr. Kilo	„ 49. —

mithin eine Ausgabe von Mark 99. 50.

Die Einnahme beträgt hierorts für 400 Mann 100 Mark und wurden bei diesem Essen 50 Pfennige erspart.

Wird dieses Erbsen-Purée an Stelle des Fleisches mit Wurst verabreicht, welche sich dazu vortrefflich eignet, und es erhält pro Mann 80—85 Gramm derselben, so wird eine Ersparnis von circa 10 Mark erzielt.

Das Purée kann jedoch auch gänzlich ohne Fleischgabe nur mit vielleicht 15 Pfund Speck für die ganze Mahlzeit für 400 Mann und 8 Pfund Zwiebeln als Mittagmahlzeit gegeben werden, wobei sich dann die Ersparnis auf ca. 30 Mark stellen würde.

Das Scheller'sche Erbsen-Purée ist eine sehr nahrhafte, wohlschmeckende Speise, ohne jede schädliche oder indifferente Beimischung (Hülsen etc.), wird von der Mannschaft sehr gern gegessen und dürfte sich für die Menage um so mehr empfehlen, als es dadurch möglich wird, sowohl an Brennmaterial als überhaupt bedeutende Ersparnisse zu erzielen.

* Gedruckt und versandt nach ertheilter Genehmigung des Königlichen Commandos.

2) Erbsen- und brauner Mehl-Suppe

Für 400 Mann wäre erforderlich 60—65 Pfund condensirter Erbsen- oder Mehl-Suppe.	
65 Pfund à 62 Pfg.	Mark 40. 30.
300 „ Kartoffeln à 2 Pfg.	„ 6. —
100 „ Ochsenfleisch à 98 Pfg. pr. Kilo	„ 49. —
	Summa Mark 95. 30.

Bei einer Einnahme von Mark 100. werden in Folge dessen Mark 4. 70. erspart.

Die Scheller'schen Suppen, welche bis jetzt in der Menage verwendet wurden, sind ebenfalls ein nahrhaftes, wohlschmeckendes Essen, welches von den Mannschaften gern gegessen wird.

Da sie auch nur ca. 15 Minuten zu kochen haben und das Fleisch, welches dazu gegeben wird, nur gedämpft zu werden braucht, wodurch der Mann eine grössere und nahrhaftere Fleischportion erhält, so dürften sich dieselben ebenfalls sehr gut für den Gebrauch in den Menagen eignen.

Soll Suppe als Morgen- oder Abend-Essen verwendet werden, so genügt 1/3 Liter pro Mann, dasselbe kostet circa 3 1/4 Pfennig, und könnte also mit einer Ausgabe von 15 1/4 Mark binnen 15 Minuten (wenn Wasser erst heiss zu machen ist, binnen einer Stunde) eine gute Morgen- resp. Abendsuppe für 450 Mann beschafft werden.

Scheller's Suppen und Erbsen-Purée sind zur Verwendung während der Herbstübungen besonders empfehlenswerth.

gez. von Schmid,	gez. Nonne,
Hauptmann und Präses der Menage-Commission.	Seconde-Lieutenant.

Anmerkung: Die höchst einfache und leichte Zubereitung meiner Speisen ist auf den Packeten genau angegeben. Aus den verschiedenen Sorten und Quantitäten, welche von den Königlichen Commandos und Königlichen Menage-Commissionen bezogen werden, lässt sich ein Schluss ziehen auf die Reihenfolge, in welcher sie Anhang finden; am meisten verlangt wird Erbsen-Purée, dann folgen der Reihe nach Erbsen-, Grünpchen-, Mehl-, Reis-Suppe. Rudolf Scheller.

Königliches Commando!

Meine condensirten Suppen, welche zur Verköstigung in den Menagen, namentlich aber während der Herbstmanöver bereits vielseitige Anwendung gefunden haben, werden jetzt für diese Zwecke in geeigneter Weise und viel billiger als früher, in Würfeln à 5 Pfund, fabricirt.

Zu den 4 gebräuchlichsten Sorten Suppe, „Erbsen-, Reis-, Grünpchen- und braune Mehlsuppe“, ist „Erbsen-Purée“ hinzugekommen, das sich wegen seiner schnellen Zubereitung (binnen 15 Minuten), wegen seines Wohlgeschmacks und seines hohen Gehaltes an Nahrungsstoffen, worüber ich in der Beilage nähere Angaben mache, zur Verköstigung der Truppen besonders empfiehlt.

Der Preis für jede der vorstehenden 4 Sorten condensirter Suppen und des „Erbsen-Purée“ in Würfeln à 5 Pfund ist incl. Verpackung und Kiste für 1 Centner netto Mark 65. — gegen Casse. Gütige Aufträge von mindestens 1/2 Centner werden zu demselben Preis franco Bahnhof dort ausgeführt. Der Preis der condensirten Suppen in Tafeln à 1/4 Pfund war bisher Mark 80. — für 100 Pfund.

Zu einer Mahlzeit für 100 Mann kann man nehmen:

20 Pfund Erbsen-Purée, à 65 Pfg. (= 80 Liter aufgelöstes Purée)	Mark 13. —
100 Pfund Kartoffeln (Rohgewicht)	„ 3. —
	Summa Mark 16. —

oder höchstens:

25 Pfund Erbsen-Purée, à 65 Pfg. (= 100 Liter aufgelöstes Purée)	Mark 16. 25
100 Pfund Kartoffeln (Rohgewicht)	„ 3. —
	Summa Mark 19. 25.

Speck und Zwiebel enthält mein Purée; will man indessen etwas mehr Zwiebel hinzuthuen, so kann man zu dem vorstehenden Quantum noch 2 Pfund Zwiebel mit 2 Pfund Speck bräunen und zumischen.

Von irgend einer der 4 Sorten Suppe kann man zu einer Mahlzeit für 100 Mann nehmen:

16 Pfund condensirte Suppe, à 65 Pfg. (aufgelöst = 100 Liter)	Mark 10. 40.
25 Pfund Fleisch, à 50 Pfg.	„ 12. 50.
	Summa Mark 22. 90.

Das Fleisch wird hierzu besser nicht ausgekocht, sondern mit etwas heissem Wasser übergossen und weich gedämpft.

Kleine Muster-Würfel von je 1/4 Pfund jeder Sorte, zu 1 Liter dicken Erbsen-Purée oder 1 1/2 Liter Suppe jeder Sorte ausreichend, stehen auf Befehl zu Diensten. Eine solche Probe erlaubte ich mir heute dem Königlichen Commando mit der Post einzusenden.

Soll die Waare widerstandsfähig gegen Nässe sein, dass tagelang andauernder Regen auf die unbedeckten Kisten oder direct auf die Packete nicht schadet, so geschieht die Verpackung in geruch- und geschmackfreien Hülsen von Pergamentpapier; in dieser Verpackung ist der Preis für 1 Centner 5 Mark höher.

Die rasche und einfache Zubereitung meiner condensirten Suppen und des Erbsen-Püree, die Abwechslung wohlschmeckender Nahrung, welche sie bieten, ihre lange Haltbarkeit würden sie im Krieg zu einem sehr schätzenswerthen Verpflegungsmaterial machen.

Um sie in gleicher Güte in grossen Mengen fabriciren zu können, sind nicht nur genaue Kenntnisse des Verfahrens der Fabrikation, sondern hauptsächlich auch Erfahrungen durch längere Praxis unbedingt nothwendig.

Wünschenswerth wäre es deshalb, wenn durch zeitweise Verwendung meiner Suppen oder des Püree in den Menagen, sei es auch monatlich nur ein- oder zweimal, die für Militärlieferungen eingerichtete Abtheilung meiner Fabrik in Friedenszeiten eine Ausdehnung annehmen könnte, welche deren Leistungsfähigkeit im Krieg ermöglicht.

Mein höfliches Ersuchen an das Königliche Commando geht dahin, diese Offerte geneigtest einer Prüfung unterziehen zu wollen.

Hildburghausen, Datum des Poststempels.

Des Königlichen Commando

Hochachtungsvoll ergebener

Rudolf Scheller.

Nach den mir bis jetzt von einer größeren Anzahl meiner Herren Geschäftsfreunde zugekommenen Rückäußerungen ist man von dem neuen Artikel sehr befriedigt und verspricht sich davon guten Absatz.

Der sehr hohe Gehalt an Nahrungsstoffen macht diese Püree zu einer kräftigen Nahrung für Erwachsene und durch seine leichte Verdaulichkeit ist es geeignet zur Nahrung für Kinder und schwächliche Personen.

Der Geschmack ist derart, daß es auch für den feinen Tisch Verwendung finden kann; in guten Küchen wird es schwerlich besser vom Geschmack hergestellt, in den meisten Küchen aber wohl von geringerer Güte nach zwei- bis dreistündigem Kochen und einiger Arbeit dabei von sachverständiger Hand.

Mit Zutat von etwas Wurst kann sich jeder aus meinem Püree binnen weniger Minuten ein konsistentes, schmackhaftes, warmes Essen bereiten.

Die anbei folgenden 2 Sorten unterscheiden sich nur in der Art der Verpackung; diejenige in geruch- und geschmackloser Hülse von Pergamentpapier ist für die besonderen Zwecke bestimmt, die auf dem Etikett angegeben sind. Schon vor 1 1/2 Jahren war ich mit Anfertigung von Proben dieses Artikels beschäftigt und es wurde inzwischen seine Haltbarkeit sorgfältig geprüft. Die Fabrikation im großen wird Ende dieses Monats beginnen.

Die Verpackung in Pakete und Kisten und die Preise sind wie bei meinen condensirten Suppen.

Berichte über die Resultate der chemischen Prüfungen, welche über dieses Püree gegenwärtig im Gang sind, werde ich Ihnen demnächst zusenden.

Ob der Name "Erbsen-Püree" beliebt oder abgeändert in "Erbsen-Gemüse" oder "condensiertes Erbsen-Gemüse", darüber habe ich schon bei einem Teil meiner Herren Geschäftsfreunde angefragt und ersuche Sie, mir auch Ihre Antwort gefälligst bald hierüber zukommen zu lassen. Ich muß den Namen wählen, für welchen sich die Mehrheit entscheidet.

"Erbsenbrei" wäre die entsprechendste Bezeichnung, das Wort erinnert aber zu sehr an die beliebte Kinderspeise.

Mit weiteren Proben stehe ich zu Diensten und sehe Ihren gefälligen Ordres entgegen.

Hochachtungsvoll
Rudolf Scheller*

Dem Schreiben liegt noch eine Ergänzung an, ohne daß diese verbunden ist, so daß nicht klar ist, ob sie in den Brief aufgenommen war. Sie lautet:

*Einige meiner Herren Geschäftsfreunde, die mein Erbsen-Püree ganz vorzüglich gut befunden haben, sprechen den Wunsch aus, daß so wie der Geschmack und das Aussehen des aufgelösten Püree nicht an "Erbswurst" erinnere, auch die Form der Pakete keine Ähnlichkeit bieten möge. Wenn viele Freunde dieser Ansicht beitreten sollten, so würde ich, da die Tafelform nicht anwendbar ist, das Püree in Würfeln von demselben Gewicht wie die Zylinder anfertigen. Diese würden die Größe von etwas 2 Kubikzoll haben und der Text der Etiketten käme dann mit entsprechender und zweckmäßiger Verteilung auf 3 Seiten des Würfels.

Auch hierüber erbitte ich Ihre gefällige, baldige Rückäußerung.

Wenn R. Scheller an seine Geschäftsfreunde bei Einführung des Erbsenpürees

schreibt, daß einige der Meinung seien, daß die Verpackung nicht an die "Erbswurst" erinnern dürfe, setzt das voraus, daß zu dieser Zeit (1875) bereits "Erbswurst"-Suppen, d.h. Erbswurstmasse verpackt in der Form einer Wurst allgemein bekannt waren. Bereits seit dem Krieg 1870/71 gab es jedenfalls Erbswurst, was eingangs erwähnt wurde und worauf auch später noch einzugehen sein wird. Daß eine solche Unterscheidung erforderlich schien, könnte an der mangelnden Haltbarkeit der handelsüblichen Erbswurst gelegen haben.

Aus einem Schreiben vom 27.3.1875 an die Fa. Stumm & Co., Basel ergibt sich, daß diese auf die obige Anfrage nach der Benennung des Pürees vorgeschlagen hatte, dieses als Erbsen-Gemüse zu bezeichnen und von der Würfelform abzugehen. R. Scheller lehnte dies aber mit dem Hinweis ab, daß man einmal etwas ganz anderes unter Erbsengemüse verstehe und sich der Name Erbsen-Püree in allen gebildeten Kreisen der Bevölkerung Deutschlands eingebürgert (?) habe. Zum anderen habe sich auch der weitaus größere Teil der Geschäftsfreunde so entschieden, was auch für die Würfelform gelte.

Der Kritik allerdings, daß das Püree einen störenden Beigeschmack nach Rauch habe, versprach R. Scheller abzuhefen. Diesen führte er darauf zurück, daß das Fleisch im Püree zu stark geräuchert gewesen sei. Dem werde dadurch abgeholfen, daß die Heizung in den Räucherammern geändert werde.¹⁾

Kurz darauf hören wir allerdings, daß es mit der Würfelform Schwierigkeiten gab, ohne daß über deren Ursache etwas verlautete. Einem Wiener Geschäftsfreund versprach R. Scheller deshalb am 1.4.1875, daß die nächste Probenendung in der äußeren Form schönere Würfel enthalten werde.

Die oben erwähnten Absatzschwierigkeiten ließen R. Scheller Anfang 1875 verstärkt Versuche unternehmen, z.B. Militäraufträge zu erhalten. Dabei bot er sachgerecht größere Gebinde zu entsprechend reduzierten Preisen an. Ein Zentner Erbsenpüree in Klötzen à 5 Pfund kostete 60,- incl. Verpackung und Kiste franco Empfangsbahnhof mit Ziel 1 Monat und Wechsel. Die Aufträge sollten ortsansässige Kaufleute, die für Militärlieferungen bei den jeweiligen Einheiten eingeführt waren, vermitteln.

Im März 1875 gab es außerdem einen Würfel zu ca. 125 g für 6 Teller Suppe. Die Verpackung der Suppen und des Erbsenpürees erfolgte in "Strohpapier".²⁾

Entsprechende Angebote machte R. Scheller für die Seefahrt, für die Schiffproviantierung, wobei er außer Erbsenpüree auch Suppen anbot. Die Anregung hatte er durch eine Anfrage aus Holland erhalten.

Auffällig für die schlechte Absatzlage im Winter und Frühjahr 1874/75 ist, daß einmal R. Scheller fast nicht mehr an Hauptdepots verwies, sondern auch kleine Mengen direkt versandte - ob nur an Kaufleute oder/und auch an Private ist nicht feststellbar - und zum anderen, daß er - ausnahmsweise - auch Waren im Kommission gab.

1) Inwieweit R. Scheller selbst räucherte, ist unklar. Aus dem Schriftwechsel ist jedenfalls bekannt, daß er Räucherspeck bezog.

2) Meint holzhaltiges Papier, das z.T. aus Stroh gewonnen wurde.

Auch in der Schweiz herrschte Absatzflaute, was der Baseler Geschäftspartner Stumm offenbar auf eine Marktsättigung zurückführte, denn R. Scheller bemerkte dazu: *"Wenn ein Überessen in Ihrem Lande eingetreten sein sollte, wie Sie meinen, so wäre dies möglicherweise für den Verkauf auf längere Zeit sehr störend."*

Mit welchen Absatzproblemen R. Scheller gelegentlich zu kämpfen hatte, mag eine Episode erhellen. Ein Importeur aus Konstantinopel (Istanbul) verlangte, daß der Nachweis geführt werde, daß die Suppen kein Schweinefett oder -fleisch enthalten. Zwar verwendete R. Scheller ausschließlich Rinderfett und -fleisch, doch wie sollte er das beweisen. Der erste Gedanke war, eine chemische Analyse. Doch diese brachte keine signifikanten Unterschiede zwischen den Fetten. Vergeblich machte er dem Exporteur das Angebot der Reduzierung des Fettes, so daß es nicht mehr auffalle. Nun bot er seine Suppen direkt gegenüber dem Abnehmer an und schrieb eigens in Klammern dazu: *"bestes Ochsenfett"*. Wieder nichts. Nun erfolgte die Erklärung, daß es keine charakteristischen chemischen Unterschiede der Fette gebe, was schon gar nicht zufriedenstellen konnte. Der Schriftwechsel zog sich über Monate hin. Was war zu tun? Schließlich wurde ein persönliches Gespräch zwischen R. Scheller und einem Vertreter des Importeurs aus Konstantinopel in Sonneberg/Thür. vereinbart. Dabei scheint R. Scheller so überzeugend gewirkt zu haben, daß wohl Ende Juni eine erste Lieferung erfolgen konnte.

Anlässlich dieser Absatzbemühungen erfahren wir ganz nebenbei, daß um diese Zeit die in Hülsen verpackten Suppen keine Etiketten trugen, da diese schlecht anzubringen seien.

Doch kehren wir zunächst wieder zurück zur anhaltenden Absatzkrise im Inland. Dieser begegnet R. Scheller z.B. im Mai z.T. durch Ermäßigung der Verkaufspreise wie folgt:

- 1.) 5 Sorten Suppen und Erbspüree in Hülsen
à 1/4 Pfund pro Ztr. : 67,- Mark
- 2.) in Tafeln und Erbsenpüree in Würfeln zu 1/4 Pfund : 65,- Mark
- 3.) in wasserdichten Hülsen à 1 Pfund : 60,- Mark
- 4.) in Würfeln zu 5 Pfund : 57,- Mark

Soweit möglich verlangte er auch einen höheren Preis.

Im Verkehr mit Österreich z.B. verstanden sich die Preise gegen eine Tratte 1 Monat dato factura zum Frankfurter Tageskurs.

Irgendwelche Spesen z.B. für Annoncen wurden dabei von R. Scheller nicht mehr übernommen. Nur noch Plakate wurden geliefert.

Immer wieder ersann R. Scheller Mittel und Wege, um neue Absatzmöglichkeiten zu erschließen, selbst wenn er damit gegen seine eigene Absatzorganisation handelte. So antwortete er auf die Anfrage der Konsumvereine der Postbeamten, die offenbar nach einem Direktbezug gefragt hatten, am 10. Mai 1875, daß sich eine direkte Beschaffung verbiete, da dies den mit den Vertretern und Hauptdepots getroffene Vereinbarungen zuwiderlaufe und Vertretungen habe man in fast allen Städten Deutschlands und in den größeren Städten Hauptdepots. Und nun der Ausweg: Gegebenenfalls könne man ja die Ware durch den Postdirektor oder das kaiserl. Postamt in Hildburghausen beziehen. Dafür nannte er einen Preis von 80,- Mark pro Ztr. Warum er hier einen so relativ hohen Preis nannte, ist nicht feststellbar, ebensowenig wie festzustellen ist, ob

dieser Vertriebsweg angenommen wurde.

Im Juni 1875 senkte R. Scheller den Preis der Suppen in Würfeln von 5 Pfund, da er eine neue Maschine habe. Pro Zentner kosteten sie danach 57,00 M netto ab Hildburghausen, wobei es bei den bisherigen Zahlungsbedingungen blieb. Die Würfel wurden in Kisten zu 40, 60, 80, 100, 120, 140, 180, 200 Pfund verschickt. Zum Teil waren die Kisten mit Zink ausgeschlagen. Im Feb. 1876 war R. Scheller wieder bei den Kisten zu 1/4, 1/2 und 1 Zentner.

Auch weiterhin lagen die einzelnen Rechnungsbeträge im Jahre 1875 meist unter 100,- Mark, nicht selten sogar unter 10,- Mark, was sich auch 1876 fortsetzte.

Dennoch versuchte R. Scheller das Vertriebsnetz der Grossisten, so z.B., in Schweinfurt und Umgebung, in Dortmund oder Hamburg auszubauen.

Das Auslandsgeschäft lief recht unterschiedlich. Einzelne Episoden haben wir bereits gehört. Während das Geschäft mit der Schweiz ganz gut lief, lief es mit Wien fast gar nicht, was allerdings für das übrige Österreich, insbesondere aber Böhmen, so nicht galt. Mit Böhmen einschließlich Wien machte R. Scheller vom 30. Nov. 1874-22. Mai 1875 einen Umsatz von 1.511,64 Mark. Mit Belgien kam es bis Juni 1875 zu keinerlei Geschäften, obwohl er die verschiedensten Versuche unternahm, so z.B. macht er Angebote zur Schiffsproviandierung, wie bereits erwähnt. Eine Firma aus Mailand verzeichnete von Sept. 1874 bis Juni 1875 einen Umsatz von 747,95 Mark, um dann Anfang August 1875 den Vertrieb wegen unbefriedigenden Umsatzes einzustellen.

Soweit ersichtlich orderte das Militär zwar ganz rege, doch die großen Aufträge blieben weitgehend aus, insbesondere scheiterte der Versuch der Geschäftsanbahnung über die sog. Heereslieferanten (Agenten). Das Heer wurde im allgemeinen von R. Scheller direkt beliefert. Da er das Militär weiterhin als wichtige und auch erfolgversprechende Zielgruppe ansah, setzte er seine Direktwerbung per Geschäftsbrief fort, wobei er immer wieder betonte, daß er nur bei Direktbezug die angebotenen außerordentlich günstigen Preise gewähren könne, wobei er natürlich verschwieg, daß er den Vermittlern solcher Aufträge nur 5% anbot.

Eines dieser allgemeinen Werbeschreiben an die Heeresteile hat z.B. folgenden Wortlaut:

"Königliche Hochlöbliche Intendantur!

Während der Herbstübungen sind die kondensierten Suppen des gehorsamt Unterfertigten ein bei der Armee beliebter Konsumartikel, die Erbsensuppe ist die begehrteste und zugleich auch die nahrhafteste.

Je 2 Mann erhalten gewöhnlich 1 Tafel und diese gibt 2 Portionen zu je 3/4 Liter guter, kräftiger Suppe nur durch Aufkochen mit Wasser binnen weniger Minuten, und der Preis einer solchen Portion stellt sich auf 9 Pfennige.

Wenn die Königliche Intendantur geneigte Aufträge erteilen sollte, so würde für die einzelnen Königlichen Kommandos ein nicht unwesentlicher Vorteil dadurch entstehen, daß in den meisten Fällen die Frachtkosten erspart werden, denn schon bei Aufträgen von 6 Zentnern ab wird die Ware franko geliefert.

Geschätzte Orders bittet der gehorsamt Unterzeichnete tunlichst bald zu erteilen, da sich diese bisher gewöhnlich wenige Wochen vor den Manövern sehr anhäuferten und die gesetzliche Lieferfrist für Frachtgut je nach den Entfernungen von hier 4 bis 14 Tage beträgt.

*Der Königlichen Hochlöblichen Intendantur gehorsamster
Hildburghausen, den 27. Juni 1876 Rudolf Scheller**

Obwohl sich die Heeresaufträge etwas belebten, so daß auch schon gelegentlich Liefermengen von ca. 1000 Ztr. zu 620,- Mark geordert wurden, blieb es meist bei wesentlich geringeren Aufträgen, wie überhaupt der Durchschnittswert aller einzelnen Lieferungen im Jahre 1876 weiterhin unter 100,- Mark, nicht selten unter 10,- Mark, lag. Da R. Scheller somit auch mit der Direktwerbung den Durchbruch bei Heereslieferungen nicht schaffte und immer wieder auf die eingeführten Heereslieferanten verwiesen wurde, verstärkte er erneut seine Versuche, über diese weiterzukommen. - Gewöhnlich hatte jedes Regiment, manchmal auch jedes Bataillon seinen eigenen Lieferanten. - So wandte sich R. Scheller z.B. unter dem 10.4.1876 an das Handelsinstitut 'Vorsicht', Leipzig und erbat eine Aufstellung über die Heereslieferanten in den Garnisonstädten Sachsens und der Provinz Sachsen. Außerdem befragte er Militärs, die ihm irgendwie bekannt waren, nach den Lieferanten ihrer Einheiten.

Neben dem Militär suchte R. Scheller auch andere Einrichtungen als Großabnehmer zu gewinnen, obwohl er immer wieder äußerte, daß seine Suppen für Großbetriebe wohl ungeeignet seien, da man in diesen die Suppen ebenso preiswert herstellen könne. Zu diesen Einrichtungen gehörten z.B. Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime, Armenunterstützungseinrichtungen und sonstige Anstalten mit Massenverpflegung. Daneben warb er aber auch bei Hotels, Speisehäusern, Bahnhofsrestaurants, wo er die schnelle Bereitung seiner Suppen für den Einzelgast ins Feld führte.

Im Frühjahr 1876 scheint R. Scheller die Erkenntnis gewonnen zu haben, daß es ihm endgültig nicht gelingen werde, das flächendeckende Netz von Hauptdepots zu errichten, so hatte er z.B. noch immer kein Hauptdepot in München, das er sich zum Ziel gesetzt hatte. Ob dies ein Schluß aus der bisherigen Entwicklung war, ob irgendwelche besonderen Ereignisse ihn dazu brachten, zwangen oder ob es Resignation war, muß offen bleiben. Die einzige diesbezügliche Äußerung fand sich in einem Schreiben vom 16.5.1876 an einen guten Geschäftsfreund, in dem er sagte, daß die angestrebte Vertriebsorganisation über Hauptdepots deshalb nicht funktioniere, weil die Händler, die die Hauptdepots unterhalten, gleichzeitig Einzelhändler seien. Wörtlich heißt es: *"... Hauptdepots haben auf ihren Detailverkauf zu sehr Bedacht genommen und Konkurrenzgeschäfte ihrer Umgebung gänzlich vom Verkauf ausgeschlossen."* Außerdem wollte eine nicht geringe Zahl von Einzelhändlern nicht bei der "Konkurrenz", dem Hauptdepot, beziehen.

Die Konsequenz war nun, daß sich R. Scheller ganz bewußt noch mehr als bisher schon auf den Versand (-handel) in kleineren Mengen einlassen mußte. In einem Schreiben vom 13.3.1876 heißt es dazu: *"... obwohl ich nun den Versand so kleiner Portionen gern vermeiden möchte, so läßt es sich nicht überall tun."* Man könnte hinzufügen, weil der Kleinabsatz einen nicht geringen Teil des Absatzes überhaupt

ausmachte.

Nunmehr belieferte R. Scheller ohne Einschränkung jeden Kunden mit Partien zu 5 und 8 Pfund.

Eingefügt seien hier zwei Anmerkungen zur Produktionsweise, die in diese Zeit fallen. Aus einem Schreiben vom 1.3.1876 ergibt sich, daß die einzelnen Suppensorten in Abständen von 2 bis 3 Wochen hergestellt wurden. In welcher Menge ist unbekannt.

Auf eine nicht näher bezeichnete Beanstandung seines Geschäftsfreundes aus Basel antwortete R. Scheller daß die Übelstände abgestellt werden und fügte an: 'Mir geht es wie fast allen Fabrikanten in Deutschland, wir leiden unter den Streiks der Arbeiter und können infolgedessen nicht umhin, unverschämte Anforderungen mit Entlassungen gut eingeeübter Leute zu beantworten.'

Anfang Mai 1876 hatte R. Scheller wieder ein produktionsreifes Produkt, ein 'Kraftsuppen-Mehl'¹⁾ entwickelt, für das er unter dem 10.5.1876 ein Zirkular (Circular) erstellt hatte, das er mit 3 Probepäckchen in einer Enveloppe²⁾ als Muster ohne Wert an 29 Kunden verschickte. Die Kunden saßen in folgenden Städten: Altenburg, Annaberg, Berlin, Bremen, Breslau, Cottbus, Dessau, Dortmund, Dresden, Erfurt, Freiburg i. Br., Glogau, Görlitz, Hamburg, Hannover, Karlsruhe, Kassel, Leipzig, Magdeburg, Oldenburg, Plauen, Posen, Sagan, Stettin, Stuttgart, Tübingen, Würzburg, Zittau, Zwickau. Dies waren die Städte mit den (verbliebenen) Hauptdepots in Deutschland. Noch bei Einführung des Erbsenpürees hatte er im März 63 Kunden mit Mustern bedacht, wobei allerdings auch ausländische Orte waren: Amsterdam, Annaberg, Antwerpen, Berlin, Bremen, Breslau, Chemnitz, Coburg (2x), Colditz, Cottbus, Danzig, Darmstadt, Dessau, Dresden, Eisenberg, Erfurt, Freiburg i. S., Gera, Gotha (2x), Göttingen, Halle, Hamburg, Hannover, Heilbronn, Herrnhut, Jena, Karlsruhe, Kassel, Leipzig, Liegnitz, Lübeck, Magdeburg, Mailand, Naumburg, Nordhausen, Nürnberg, Oldenburg, Pforzheim, Plauen i.V., Posen, Regensburg, Sagan, Schneeberg, Schwäbisch Hall, Schweidnitz, Schweinfurt, Soran, Stuttgart, Swinemünde, Tübingen, Weimar, Wien, Wiesbaden, Würzburg, Zittau, Zwickau. Das genannte Zirkular enthielt noch mehr Kunden. Soweit ersichtlich, handelte es sich jedoch nicht nur um Hauptdepots.

Doch zurück zum Zirkular vom 10.5.1876:

* Herrn

Schon seit längerer Zeit war es mein Bestreben, ein Fabrikat herzustellen, mit dem man in kürzester Zeit

Suppe für die feine Küche

bereiten kann, welche

1. hinsichtlich ihres Wohlgeschmacks auch dem verwöhnten Gaumen genügt,

1) Die Anregung kam u.U. von dem gleichnamigen Produkt der Fa. Hermann Hartenstein u. Co., Chemnitz (vgl. diese a.a.O.)

2) Briefumschlag, Versandtasche

2. einen so hohen Gehalt an Nahrungsstoffen besitzt, daß sie mit Recht als 'Kraftsuppe' bezeichnet werden kann,

3. so leicht verdaulich ist, daß sie auch Kindern im Alter von 5-6 Monaten und Rekonvaleszenten als eine vorzügliche, kräftigende Nahrung verabreicht werden kann.

Wie Ihnen bekannt ist, enthalten unter allen Vegetabilien die Hülsenfrüchte die größten Mengen an Nahrungsstoffen, und unter den Hülsenfrüchten sind es wieder die Erbsen, welche zur Bereitung von Suppen überall, nicht nur in Deutschland, am meisten beliebt sind.

Es lag deshalb der Gedanke nahe, das Fabrikat aus Erbsen herzustellen, aus diesem die Bestandteile, welche nicht nährend sind, zu beseitigen, ferner den Stoff aus demselben zu entfernen, welcher die Schwerverdaulichkeit der gekochten Erbsen verursacht, das Fabrikat zur Bereitung der Suppen binnen 10 Minuten herzurichten und ihm eine lange Haltbarkeit zu sichern. Dabei aber auch nur ein Produkt zu liefern, welches zubereitet nicht nur angenehm von Geschmack ist, sondern auch den nach Erbsen nicht verloren hat.

Die Pakete mußten so angerichtet werden, daß sie hinsichtlich der Quantität dem Bedürfnis tunlichst entsprechen, und der Verkaufspreis wurde billigst gestellt, jedoch so, daß er meinen Herren Geschäftsfreunden einen entsprechenden Gewinn bringt und noch ermöglicht, daß ich die nicht unbedeutenden Ausgaben auf Annoncen verwenden kann.

Alle diese Anforderungen glaube ich durch mein 'Kraftsuppen-Mehl' zum Verkaufspreis von 25 Pfennigen pro Paket à 12 Portionen erreicht zu haben.

Ich erlaube mir heute, Ihnen 3 Päckchen à 50 Gramm franko zu übersenden, und zwar des weit billigeren Portos halber nur in einer Enveloppe als Muster ohne Wert.

Haben Sie die Güte, 50 Gramm nach der beiliegenden Gebrauchsanweisung in 1 Liter Fleischbrühe aufkochen zu lassen, die Suppe zu prüfen und mir Ihre ungeschminkte Meinung über dieses Fabrikat zu sagen.

Es ist ein Ding der Unmöglichkeit, eine Speise zu gebrauchen, welche jedermann schmeckt und befriedigt, jedoch habe ich für dieses Kraftsuppen-Mehl die Hoffnung, daß es richtig, wie angegeben zubereitet, den Anforderungen der meisten Personen entsprechen wird.

Hochachtungsvoll
Rudolf Scheller*

Der Mustersendung mit Zirkular war noch eine sogenannte Kalkulation für Hauptdepots beigegeben. Danach verkaufte R. Scheller die Kraftsuppen wie folgt:

128 Pfund = 400 Pakete zu 160 g à 25 Pf. = 100,- Mark
Detailhändlerabatt 18% 18,- Mark

Provision für Hauptdepot 6,- Mark
Frachtvergütung für Hauptdepots 6,- Mark
Erlös für Scheller, mit dem er noch die Kosten für die Annoncen zu bestreiten hatte 70,- Mark

Die Abpackung für das Kraftsuppenmehl erfolgte in Packungen zu 160 g und der Vertrieb sollte nach Pfingsten 1876 beginnen. Soweit ersichtlich, haben wir es hier mit der ersten Suppe R. Schellers in Mehlform zu tun.

Bei Auslieferung des Kraftsuppenmehls erging ein neues Zirkular unter dem 2.6.1876 an 83 Geschäftsfreunde (nicht nur Hauptdepots), wobei er nochmals 3 kleine Muster zu je 50 g als Muster ohne Wert mitverschickte. Es lautete:

* Von meinem Kraftsuppen-Mehl, einem ganz neuen Artikel zur schnellen und billigen Bereitung der wohlschmeckendsten Kraftsuppe auch für die feine Küche, erlaube ich mir Ihnen hiermit Offerte zu machen.

Ich verwende ein Kistchen von 100, 200 und 400 Päckchen, jedes der letzteren gefüllt mit 160 Gramm Kraftsuppenmehl, genügend zu 12 Portionen Suppe.

Um für die ersten Versuche den Bezug in kleine Partien zu ermöglichen, verschicke ich auch Postpakete brutto 10 Pfund, 28 Päckchen enthaltend.

Der Verkaufspreis dieser Päckchen ans Publikum ist 25 Pfennige und Sie erhalten hierauf 24 Prozent Rabatt ab hier, Ziel 2 Monate, Kisten werden nicht berechnet.

Das Annoncieren des neuen Artikels besorge ich auf meine Kosten.

Alleinverkauf kann ich mit Ausnahme von ganz kleinen Städten nicht gewähren.

Kleine Muster, um hiermit einige Liter Suppe bereiten zu können, stehen Ihnen auf Verlangen ganz gratis u. franko zu Diensten.

Es wird Ihnen nicht unbekannt sein, daß sich in den letzten Jahren eine rationellere Ernährungsweise Bahn gebrochen hat, infolgedessen haben auch die Hülsenfrüchte wegen ihres reichlichen Gehaltes an Nahrungsstoffen mehr Verwendung gefunden und Erbsensuppe ist so in Aufnahme gekommen, daß sie selbst in guten Hotels häufig auf den Tisch gebracht wird. Die auf gewöhnliche Weise in den Küchen bereitete Erbsensuppe erfordert zu Ihrer Herstellung etwa dreistündiges Kochen, dabei gehörige Aufmerksamkeit und Arbeit, um das Anbrennen zu verhindern, hierauf das Durchschlagen der Erbsen durch einen Seiher, wobei ein belangreicher Rest unbenutzt zurückbleibt; schließlich hat aber diese Suppe weder den angenehmen, milden Geschmack noch die Leichtverdaulichkeit wie die aus meinem Fabrikat binnen 10 Minuten bereitete Suppe, die ich wegen ihres hohen Gehaltes an Nahrungsstoffen mit vollem Recht

Kraftsuppe

benennen durfte.

Einer weiteren Anpreisung dieses Fabrikates Ihnen gegenüber bedarf es hier nicht, jede nach der Gebrauchsanweisung richtig angestellte Probe wird für den neuen Artikel sprechen.

Ihren geschätzten Orders gern entgegengehend zeichne (ich)

Hochachtungsvoll
Rudolf Scheller*

Was R. Scheller jetzt noch zum besseren Vertrieb seiner Kraftsuppe, die er als Apotheker sicher mit gesundheitlichem "Hintergedanken" gern so nannte, benötigte, war ein positives Attest. Deshalb schrieb er am 6.6.1876 an den Arzt Direktor Dr. Theobald Werner in Breslau, Holteistraße 46, der ihm im Jan. 1874 bereits einmal ein Attest abgegeben hatte. Zur Zusammensetzung des Kraftsuppenmehls, von dem er eine Probe mitschickte, bemerkte er, daß nach seiner Analyse folgende Stoffe in ihm enthalten seien: Protein 20,27%, Asche 3,10%, Wasser 6,60%, Kohlehydrate 70,03%. Außerdem bat er, das Attest kürzer als das letzte zu halten und keine Ausdrücke zu verwenden, die nur Sachverständige verstünden. Dafür könnte er vielleicht hervorheben, daß das Kraftsuppenmehl wegen seines großen Gehaltes an Nahrungsstoffen blutbildend sei. Auch die Leichtverdaulichkeit könnte erwähnt werden, weshalb es sich auch für Kinder ab dem 3.-4. Monat eigne. Eine Empfehlung aber für Rekonvaleszenten und blutarme, skrofulöse Personen u.a. wollte er nicht, da andere Fabrikanten von Hülsenfruchtprodukten ihre Ware unter dieser Anpreisung zum doppelten und dreifachen Preis verkauften.

Offenbar war der Arzt mit den Wünschen R. Schellers nicht recht einverstanden, denn Scheller schrieb ihm unter dem 9.6.1876, daß er selbstverständlich die Resultate seiner Analyse "ohne jedwede Rücksicht" mitteilen möge.

Inzwischen erhielt R. Scheller bereits am 12.6.1876 das Gutachten für 20,- Mark, mit dem er offenbar sehr unzufrieden war, da er am 26.6. um Aufklärung bat. Zunächst wiederholte er die Analyse von Dr. Werner wie folgt:

Nährstoffe:	14,13 Teile	15,70 %
Blutbildende Stoffe:	1,14 Teile	1,27 %
Wärmeerzeug. Stoffe:	62,35 Teile	69,28 %
Asche:	4,16 Teile	4,62 %
Wasser chem. gebunden:	1,85 Teile	2,05 %
Wasser hygroskopisch:	6,37 Teile	7,08 %
-----		-----
	90,00 Teile	100,00 %

Dann bemerkte er, daß 30 Jahre vergangen seien, seit er die Universität besucht habe. Daher wohl seien ihm Abteilungen, gemeint sind wohl Unterscheidungen, wie Nährstoffe, blutbildende Stoffe, wärmeerzeugende Stoffe unbekannt. Auch in einschlägigen Werken habe er nichts darüber gefunden, so daß er um Erklärung bitte.

Den Ausgang dieser Auseinandersetzung können wir leider nicht.

Sehen wir uns stattdessen eine Beurteilung eines wohl ähnlich zusammengesetzten Suppenmehls der Fa. Hartenstein & Co, Chemnitz in der Gartenlaube von 1876¹⁾ im Auszug an, die von einem Prof. med. B. aus M. stammt. Dort heißt es u.a. sinngemäß:

"Der gesunde erwachsene Mensch braucht auf 1 Teil Eiweiß jedesmal 5 Teile Stärkemehl oder Zucker oder ein entsprechendes Äquivalent Fett (1 Teil Fett hat den Nährwert von 2,4 Teilen Stärkemehl). Chemische Analysen haben nachgewiesen, daß das Eiweiß aus dem Tierreich gleichwertig dem aus dem pflanzlichen Nahrungsmittel ist, ebenso das Fett der Öle des Pflanzenkörpers in Roggen-, Weizen-, Linsen- und Erbsenmehlen nahezu die gleichen unorganischen Bestandteile wie im Fleisch der Tiere hat, deshalb Fleischnahrung durch vegetabilische Nahrung ersetzbar ist. Nur Erregungs- oder Genußmittel fehlen, wie z.B. das Kreatin, das im Fleisch enthalten ist und zu wenig Fett, das leicht künstlich ersetzbar ist durch Zufügen zum Linsen- und Erbsenmehl von Fleischextrakt und etwas Fett in Form von Butter oder tierischem Fett - wird dann dem Ochsenfleisch gleichwertig. - Diese Erkenntnis ist wichtig für die Ernährung ganzer Volksklassen, marschierender Truppen der Besatzung der Seeschiffe sowie in national-ökonomischer Beziehung.

Leube's Fleischpräparat erspart dem Magen jede Arbeit, ist aber sehr teuer; deshalb ist eine Anwendung in weiten Kreisen hinderlich.

Erbsen, Bohnen, Linsen in Form von Mehlstaub hingegen zur Suppenbereitung verwandt, ersparen den Verdauungsorganen jede Arbeit und haben beträchtlichen Nährwert, besonders für Kranke."

Aus dieser Beurteilung ergeben sich die Motive der Benennung der Suppe aus Erbsensuppenmehl als "Kraftsuppe".

Diesen Artikel für das Kraftmehl von Hartenstein, der in dem nicht zitierten Teil die genannten Grundsätze auf dieses Kraftmehl anwendet, hatte R. Scheller wohl im Auge, als er Dr. Werner bat, eine Empfehlung für Rekonvaleszenten u.a. Personen nicht anzusprechen, weil entsprechende Produkte auf dem Markt zu überhöhten Preisen verkauft würden. Immerhin sprach er in einem Schreiben vom 22.7.1876 davon, daß das Kraftmehl von Hartenstein zu dem überhöhten Preis von 1,50 Mark pro Pfund verkauft werde.

Ob die Kraftsuppe ein Erfolg wurde, ist nicht bekannt. R. Scheller dürfte damit eher wenig Erfolg gehabt haben, da sie in späteren Angeboten, z.B. Mitte 1878 nicht mehr genannt wurde, die "normale" Erbsensuppe sowie das Erbsenpüree aber weiter im Angebot waren.

Die Erbsensuppe gehörte viele Jahre zu den beliebtesten Suppen R. Schellers und das, obwohl es, wie wir wissen, immer wieder Klagen über Spuren von Sand in der Suppe gab. Diese seien allerdings so gering, beteuerte R. Scheller wieder einmal im Mai 1876, daß der Sand den Raum eines oder gar nur eines halben Stecknadelkopfes auf eine Tafel oder ein Paket ausmache. Und während er 1876 noch erklärte, daß dieses produktionsseits nicht zu beheben sei, sondern nur dadurch, daß man die Suppe sich ein paar

1) H 9 S. 153f

Minuten absetzen ließe, was im übrigen auch bei anderen Suppen nötig sei, so z.B. bei Fleischsuppen wegen möglicher Knochensplitter oder bei Suppen aus Wurzeln wegen möglicher Spuren von Sand und Erde, teilte er am 5.4.1877 seinem Geschäftspartner Stumm in Basel mit, daß es ihm gelungen sei, die Sandspuren in der Erbsensuppe fast bis auf das letzte Körnchen zu beseitigen. Entsprechende Ware werde ab jetzt ausgeliefert. Wie er dies nun machte und warum er nicht den Sand bei der Produktion sich absetzen ließ, ist nicht mehr zu ermitteln.

Daß R. Scheller ernst damit machte, zum Direktvertrieb an Einzelhändler überzugehen, ersehen wir daraus, daß er von der Fa. Leßer u. Liman, Berlin, Anschriften von Einzelhändlern in allen größeren Orten Deutschlands anforderte und für die einzelnen von ihm benannten Orte eine genau bezeichnete Mindestzahl wünschte, so z.B. für Mannheim 8, Braunschweig 10, Wittenberge 4, Hildesheim 8, Frankfurt/M. 15, Stettin 15, Quedlinburg 6.

Um eine gewisse Vorratshaltung trotz fehlender Hauptdepots zu gewährleisten, versuchte R. Scheller einzelne Einzelhändler dafür zu gewinnen, daß sie für solche Einzelhändler, die nur einen sehr geringen Absatz haben, gegen Provision Ware vorrätig halten.

Nachdem sich das Geschäft kurz belebt hatte, kam Mitte des Jahres 1876 der in der heißen Jahreszeit übliche Absatzrückgang. Allerdings lief das Armeegeschäft im Juli/August, besonders mit dem sächsischen Heer ganz gut. Aus einer Aufstellung vom 11.2.1878 ergibt sich, daß an die sächsische Armee innerhalb von 2 Jahren Suppen in der Menge von 2.222 kg geliefert wurden.

Im März 1877 hob R. Scheller allgemein den Preis für die Suppentafel von 25 Pf. auf 30 Pf. an (z.T. galt dieser Preis allerdings bereits). So stellte sich der Preis für einen Ztr. Suppe in Tafeln auf 76,- Mark incl. Holzkiste und Verpackung ab Hildburghausen. Bei Ausschlagung der Kisten mit Zinkblech verteuerte sich die Ware netto pro Ztr. um 3 Mark. Bei dieser Gelegenheit teilte R. Scheller seinen Kunden mit, daß es ihm gelungen sei, den Fettgehalt der Suppen weiter zu senken.

Die Verpackung der Suppen zum Versand erfolgte u.a. wie folgt in Kisten mit folgenden Maßen in cm für die lichte Weite:

Kisten für Tafeln	Höhe	für Würfel à 5 Pf.	Höhe
zu 2 1/2 Pf.	16 x 11 x 11	Nr. 1	14 1/2 x 14 1/2 x 14
zu 5 Pf.	24 x 19 x 8 1/2	Nr. 2	28 1/2 x 14 1/2 x 14
zu 8 Pf.	24 x 17 x 16	Nr. 3	28 1/2 x 28 1/2 x 14
zu 12 Pf.	25 x 23 x 16	Nr. 4	42 1/2 x 28 1/2 x 14
zu 16 Pf.	34 x 23 x 16	Nr. 5	28 1/2 x 28 1/2 x 28
zu 1/4 Ztr	34 x 22 1/2 x 25	Nr. 6	42 1/2 x 28 1/2 x 28
zu 1/2 Ztr	45 x 25 1/2 x 34	Nr. 7	56 1/2 x 28 1/2 x 28
zu 1 Ztr	56 1/2 x 41 x 32	Nr. 8	71 x 28 1/2 x 28
zu 1 1/4 Ztr	56 1/2 x 41 x 39	Nr. 9	56 1/2 x 42 1/2 x 28
zu 1 1/2 Ztr	56 1/2 x 41 x 47	Nr. 10	71 x 42 1/2 x 28
zu 1 3/4 Ztr	56 1/2 x 41 x 55	Nr. 11	56 1/2 x 42 1/2 x 42
zu 2 Ztr	56 1/2 x 41 x 63	Nr. 12	71 x 56 1/2 x 28

Condensirte Suppen und Erbsen-Purée.

Billig, nahrhaft, wohlschmeckend, haltbar. Schnellste Bereitung.

Ersparnis an Zeit, Mühe, Brennmaterial und Geld.



Grösste Reinlichkeit bei der Fabrikation. Nur Verwendung der zur Suppenbereitung allgemein üblichen Materialien bester Qualität wird garantirt.

Erste Fabrik errichtet 1871 von dem Erfinder der condensirten Suppen **Rudolf Scheller** in Hildburghausen. Erbsen-, Reis-, Gräupchen-, braune Mehl-Suppe und Erbsen-Purée.

Von den vielen Anerkennungen, welche über dieses Nahrungsmittel eingegangen sind, hier nur folgende:

Ihre Suppen haben bei den Herren Offizieren und den Mannschaften allseitigen Beifall gefunden. Weitere Bestellung folgt. Cottbus, den 16. September 1875.

von **Besser**, Hauptmann und Präses der Menage-Commission des Füsilier-Bataillons 6. Brandenburgischen Infanterie-Regiments Nr. 52.

Herrn **Rudolf Scheller** in Hildburghausen wird gerne bescheinigt, dass die von ihm hergestellten Suppen-Verdichtungen, besonders dessen Erbsen-Genüsse, bei den hiesigen vorgenommenen Versuchen sich gut bewährt haben. Dieselben ergeben bei wenig Feuerung in kurzer Zeit ein anregendes, wohlschmeckendes Essen, sind leicht mitzuführen und deshalb vorzüglich im Bivak, aber auch in der Garnison-Menage, je nach den örtlichen Verhältnissen und bei richtigem Gebrauch mit Vortheil zu verwenden. Saarouis, den 30. September 1875.

Die Menage-Commission des I. Bataillons 8. Rheinischen Infanterie-Regiments Nr. 70. **Utseh**, Hauptmann und Präses.

Auf Wunsch wird dem Herrn **Rudolf Scheller** in Hildburghausen hierdurch bescheinigt, dass das diesseits entnommene Erbsen-Purée eine recht wohlschmeckende Speise ist und von den Mannschaften gerne gegessen wird. Vermöge der raschen Zubereitung ist dasselbe, insbesondere während der Bivaks empfehlenswerth. Wesel, den 2. October 1875.

Commando des I. Bataillons 7. Westfälischen Infanterie-Regiments Nr. 56. (L. S.) I. A. d. B. C. **Krause**, Hauptmann.

Das I. Bataillon 7. Brandenburgischen Infanterie-Regiments Nr. 60 hat während der diesjährigen Herbstübungen condensirte Suppen aus der Fabrik des Herrn **Rudolf Scheller** zu Hildburghausen und zwar Reis-, Gräupchen-, Erbsen- und braune Mehlsuppen mitgeführt. Dieselben sind den Mannschaften theilweise als Abendkost, theils dann verabreicht worden, wenn es sich darum handelte, dem Mann in kürzester Zeit ein warmes, nahrhaftes Essen zu verschaffen. Die mit diesen Suppen angestellten Versuche sind zur vollen Zufriedenheit des Truppentheils und der Mannschaften ausgefallen und kann deren weitere Verwendung nur empfohlen werden. Weissenburg i. Elsass, den 4. October 1875.

Die Menage-Commission. von **Laer**, Hauptmann. **Buhle**, Secunde-Lieutenant.

Auf Befehl des Herrn Regiments-Commandeurs hat die unterzeichnete Commission mit dem von Fabrikanten Herrn **Rudolf Scheller** in Hildburghausen gelieferten **Erbsen-Purée**, als Mittagmahlzeit für die Mannschaften des Regiments, Versuche angestellt.

Verwendet wurden zu je 100 Portionen

a) mit Fleisch = 10 Kilogramm Erbsen-Purée,
10 do. Fleisch,
1 Scheffel Kartoffeln,
500 Gramm Salz.

b) ohne Fleisch = 10 Kilogramm Erbsen-Purée,
2 do. fetten Speck zum Ueberbraten,
1 Scheffel Kartoffeln,
2 Liter Zwiebeln, klein geschnitten und mit dem Speck gebräunt,
500 Gramm Salz.

Diese Versuche sind zur vollständigen Zufriedenheit ausgefallen. Das Scheller'sche Erbsen-Purée, worin namentlich von Erbsenhülsen etc. nichts zu schmecken ist, giebt ein nahrhaftes und wohlschmeckendes Mittagessen, das von den Mannschaften gerne gegessen wird, so dass seit drei Monaten wöchentlich einmal mit Speck, wie oben unter a) und b) angegeben, Erbsen-Purée in der diesseitigen Menage verabreicht wird.

Berlin, den 16. März 1876.

Die Menage-Commission des Garde-Cürassier-Regiments. **Graf Lüttichau**, Rittmeister und Präses. **Graf Carmer**, Premier-Lieutenant.

Das Scheller'sche Erbsen-Purée hat sich so gut bewährt, dass es seit 1½ Jahren wöchentlich im Gebrauch ist.

Berlin, den 15. Mai 1877.

Im Auftrag: Lieutenant **Wiegelmann**, Zahlmeister des Garde-Cürassier-Regiments.

Herr **Rudolf Scheller** in Hildburghausen hat zur Verpflegung der Truppen der 26. Division (I. Königliche Württembergische) während der diesjährigen Herbstübungen **Erbsen-Purée** geliefert, welches von den Mannschaften sehr gerne gegessen wurde. Es ist wohlschmeckend und nahrhaft auch insbesondere zur Bivaksverpflegung wegen der leichten Vertheilung und raschen Zubereitung empfehlenswerth. Dies bezug auf den Wunsch des Herrn Scheller.

Stuttgart, den 24. November 1876.

Die Intendantur der 26. Division (I. Königliche Württembergische) **Gz. Gansser**, Intendantorath.

Die in letzter Zeit bei dem Grenadierregiment „Königin Olga“ (I. Württembergische) No. 119 mit dem Scheller'schen **Erbsen-Purée** angestellten Versuche haben ergeben, dass dasselbe eine sehr nahrhafte und wohlschmeckende Speise liefert, welche ohne alle Vorbereitungen in kurzer Zeit zubereitet werden kann, so dass dieses Erbsen-Purée sowohl im Frieden als im Felde zu Menage-Zwecken sehr geeignet erscheint.

Stuttgart, den 17. März 1877.

von **Brandenstein**, Oberst und Commandeur des Grenadierregiments „Königin Olga“ (I. Württembergische) No. 119.

Dem Herrn **Rudolf Scheller** in Hildburghausen wird hiermit bescheinigt, dass das von ihm entnommene **Erbsen-Purée** von den Mannschaften des Regiments gerne gegessen wird. Vermöge der schnellen Zubereitung ist es namentlich für die Cavallerie in den Bivaks als Zwischengericht zu empfehlen, da es in der Regel sehr spät wird, ehe das Mittagessen gekocht ist.

Trier, den 19. März 1877.

I. A.: **Böning**, Rittmeister und Präses der Menage-Commission des II. Rheinischen Husaren-Regiments No. 9.

Herrn **Rudolf Scheller** in Hildburghausen wird auf Wunsch hierdurch bescheinigt, dass die von ihm diesseits entnommene **Erbsen-, Reis- und Mehlsuppen** sich gut bewährt haben. Dieselben sind den Mannschaften als Abendkost verabreicht worden und kann deren weitere Verwendung zur Abwechslung empfohlen werden.

Metz, den 18. April 1877.

Die Menage-Commission des Ostpreussischen Dragonerregiments Nr. 10. **Waldschmidt**, Rittmeister und Präses.

Die **condensirte Erbsuppe** und das **Erbsen-Purée** aus der Fabrik des Herrn **Rudolf Scheller** sind in der Garnison-Menage des II. Bataillons 5. Thüringischen Infanterie-Regiments Nr. 94 und auch während des Manövers öfters verwendet worden. Dieselben ergaben ein wohlschmeckendes, nahrhaftes Gericht, welches den Vorzug der schnellen Bereitung mit dem der billigen Herstellung verbindet. Die Verwendung dieses Materials für die Menagen ist in jeder Beziehung empfehlenswerth.

Dies bezug auf Ansuchen des Herrn R. Scheller.

Eisenach, den 25. April 1877.

Die Menage-Commission des II. Bataillons 5. Thüringischen Infanterieregiments Nr. 94. **Kürchhoff**, Hauptmann und Präses der Menage-Commission. **von Einem**, Secunde-Lieutenant.

Herrn **Rudolf Scheller** in Hildburghausen wird auf seinen Wunsch gerne bescheinigt, dass die von ihm seit 3 Jahren bezogene condensirte Erbsensuppe eine schmackhafte, von den Mannschaften gerne genossene Speise ist, welche besonders dann empfohlen werden kann, wenn es sich um eine rasche Zubereitung handelt.

Strassburg i. Els., den 6. Mai 1877.

Die Menage-Commission des Badischen Pionier-Bataillons Nr. 14. **Oster**, Hauptmann und Präses.

Bei dem 12. (Königlich Sächsischen) Armee-Corps ist während der vorjährigen Herbstübungen versuchsweise **Erbsen-Purée**, welches von dem Herrn **Rudolf Scheller** in Hildburghausen geliefert, zur Verpflegung der Mannschaften gelangt. Dieses Präparat ergab nach Vorschrift zubereitet und mit Speck verabreicht, eine wohlschmeckende sättigende Mittagsmahlzeit, die von den Mannschaften gerne gegessen wurde. Dasselbe ist auch wegen seiner raschen Zubereitung, namentlich für das Bivouak- und Feldverhältniss sehr empfehlenswerth.

Solches wird dem obgenannten Herrn Lieferanten auf sein Ansuchen hiermit bescheinigt.

Dresden, am 11. Mai 1877.

Königlich Sächsische Militär-Intendantur. **Schurig**, Oberstlieutenant und Intendant.

Unterzeichnete Commission bescheinigt Herrn **Rudolf Scheller** in Hildburghausen auf Wunsch dasselben gerne:

„Dass die von ihm hergestellten Präparate, besonders das **Erbsen-Purée** und die **Erbsensuppen-tablets** diesseits seit 1½ Jahren regelmässig gebraucht wurden. Beide Präparate werden sehr gerne von den Mannschaften gegessen und sind besonders im Bivouak ein besonders werthvolles Nahrungsmittel dadurch, dass sie sich leichttransportiren, schnell und in genau gleichmässige Portionen theilen lassen und in der Zeit von 15 bis 20 Minuten zum Essen fertig zu stellen sind.“

Strassburg i. Elsass, den 12. Mai 1877.

Die Menage-Commission des I. und 3. Bataillons des 6. Infanterie-Regiments Nr. 105. **Jungblut**, **Franke**, **Altenkirch**, Hauptmann und Präses. Premier-Lieutenant und Menage-Officier. Vicefeldwebel und Menagemeister.

Verehrter Herr! Mit besonderem Vergnügen ergreife ich die Gelegenheit, Ihnen mitzutheilen, dass Ihre condensirten Suppen sich als ein vortheilhaftes, allen Witterungsverhältnissen Trotz hienütiges Nahrungsmittel bei unsinem neumannischen Orientirten bewährt haben. Die Leichtigkeit des Transports, die Geschmeidigkeit der Zubereitung, die in ihnen enthaltene Kraft und der Wohlgeschmack machen dieselben zu einer höchst empfehlenden Speise, besonders in Gegenden, welche der Cultur verschlossen sind. Auf dem Berge Athos, dem Sinai, der Insel Candia, im Innern von Griechenland sind die Suppen eine wahre Lebens- und oft Hülfe in der Noth gewesen.

Berlin, 8. April 1874. Bernhard, Erbprinz von Sachsen-Meiningen.

Im ausdrücklichen Auftrag Ihrer Hoheit der Frau Herzogin habe ich Ihnen ergebenst mitzutheilen, dass Ihre condensirten Suppen bei den unbedienten Bewohnern nicht nur der hiesigen, sondern auch der Waldorte wie des fachen Landes des Gothaischen Herzogthums als eine sehr gute und leicht zu bereitende Nahrung sehr wünschenswert und begehrt sind, wie sie auch für Kranke und Altersschwache, sowie für Kinder sich besonders bewährt haben.

Geh. Secretair Ihrer Hoheit der regierenden Herzogin von Sachsen Coburg-Gotha. Coburg, 11. April 1873. M. Förkel.

Seine Hoheit der Herzog von Coburg, sowie Ihre Hoheit die Frau Herzogin hatten mir Ihre condensirten Suppen so gelobt und empfohlen, dass ich begierig war, dieselben selbst kennen zu lernen; erst jetzt von längerer Abwesenheit heimgekehrt, finde ich Ihre Sendung, und habe mich überzeugt, wie gerecht dieses Lob Ihrer Hoheiten ist. Diese Suppen sind bei der jetzigen Theorie durch ihre Billigkeit eine Wohlthat für viele Familien, und ich kann nicht unterlassen, Sie über eine so wohlthätige Erfindung zu beglückwünschen.

Prossnitz in Mähren, am 17. December 1873. Ergebenste Gräfin Messdorf.

Die anerkannt günstigen und bedeutenden Erfolge, welche mit Hilfe der Wissenschaft auf dem Gebiete der rationellen Ernährung und speziell condensirter Nahrungsmittel erzielt worden sind, können es nur wünschenswerth erscheinen lassen, wenn die hiesigen bekannten demartigen Präparate durch neue vermehrt werden, welche die schnellere und billigere Beschaffung kräftiger Nahrungsmittel ermöglichen.

Zu diesen gehören unstreitig die condensirten Suppen, bereitet von Herrn Chemiker Rudolf Scheller in Hildburghausen, von welchen ich im Auftrage des Herrn Fabrikanten die condensirte Gersten-, Erbsen-, braune Gries- und braune Nühlesuppe beweis wissenschaftlicher Begutachtung sowohl chemisch als auch praktisch geprüft habe.

Nach diesen Prüfungen bin ich berechtigt, diese condensirten Suppen als kräftige, nahrhafte, leicht verdauliche Nahrungsmittel zu bezeichnen; ihr hoher Gehalt an blutbildenden und Nährstoffen, an Stoffen zur Unterhaltung der Respiration und natürlichen Wärme des Körpers, sowie ihre ganze übrige Zusammensetzung beweisen die reelle und rationelle Bereitungswiese dieser Präparate, welche wegen dieser Vorzüge, wegen ihrer Billigkeit und wegen ihrer so äusserst einfachen, leichten Anwendung die grösstmögliche Beachtung und Anerkennung verdienen.

Breslau, im Januar 1874. Der Director des polytechnischen Instituts und analytisch-chemischen Instituts zu Breslau. Dr. Theobald Werner.

Auch in der hiesigen Herzoglichen Irrenanstalt sind die von Herrn Rudolf Scheller bereiten condensirten Suppen als Nahrungsmittel in Gebrauch genommen und werden dieselben von den Kranken gern genossen.

Hildburghausen, März 1873. Director Dr. med. Liebmann.

Der Unterszeichnete hat sich genau Kenntnia von der Fabrication der condensirten Suppen, der für Millionen wohlthätigen Erfindung des Chemikers Herrn Rudolf Scheller hier, verschafft und bemerkt darüber Folgendes: „Diese wohlchmeckenden und nahrhaften Suppen werden nur aus den zur Suppenbereitung allerorts üblichen Materialien mit grösster Reinlichkeit bereitet, und ihre Haltbarkeit auf viele Monate hat sich bewährt. Die Billigkeit dieser Suppen, ihre stets sich gleich bleibende Güte und die grosse Erwerms an Zeit und Brennmaterial, hat denselben bereits allgemeine Anerkennung, namentlich auch von Seiten nachverständiger Hausfrauen und eine weite Verbreitung gesichert.“

Hildburghausen, März 1873. Professor Louis Müller.

Unter der Bezeichnung „condensirte Suppen“ ist in neuester Zeit aus der Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen ein Präparat in den Handel gekommen, welches als Nahrungsmittel allgemeiner Beachtung um so mehr werth ist, als dasselbe neben der Reichhaltigkeit an Nährstoffen die Vorzüge der Schmackhaftigkeit, der Leichten und schnellen Bereitung, der Haltbarkeit und auch der Billigkeit besitzt. — Es ist gewiss in vielen Fällen des häuslichen Lebens als Wohlthat und Erleichterung zu betrachten, wenn mit diesen Präparaten eine kräftige Suppe in kürzester Zeit bereitet werden kann, indem dann nur heisses Wasser nöthig ist.

Durch diese Suppen können auch eine Beschränkung des bei einer zahlreichen Classe unserer Bevölkerung üblichen übertriebenen Genusses des bekannten dünnen Cichorienkaffees herbeigeführt werden, welcher letzterer, abgesehen von seiner entschieden nachtheiligen Einwirkung auf die Verdauungsorgane, bei gleichem Aufwand an Geld und Zeit eine zehnfach geringere Menge an Nährstoffen enthält, als die condensirten Suppen. So erinnert hier an die Worte, mit welchen der heilsame Professor Sanders die Vorrede zu seiner vortheilhaften Schrift: „Die Nahrungsstoffe“ schliesst. Sie lauten: „Von einer Ordnung der Nahrung nach grossen Principien hängt die Zukunft der Menschheit ab.“

Flauen 1. Vajglt., 20. Januar 1873. Dr. med. Reinhard Fiedler.

Bericht

der Menage-Commission des 2. Bataillons 6. Thüringischen Infanterie-Regiments Nr. 95

über die Verwendung der condensirten Suppen aus der Fabrik von Rudolf Scheller hier ad Verfügung des Königlich-Entailous-Commandes vom 26. Juni 1875.

Auf Befehl des Königlich Bataillons wurden in der Menage des hiesigen Bataillons in letzter Zeit Versuche angestellt mit aus der Fabrik condensirter Suppen von Rudolf Scheller hier entnommenen Erbsen-Purée, Erbsen- und braune Mehl-Suppe.

Neun mal binnen 14 Tagen wurden diese Speisen als Mittagessen verwendet, und die damit bereiteten Suppen und Gemüse sind ohne Ausnahme zur grössten Zufriedenheit des Truppentheils ausgefallen.

Zubereitet wurden dieselben wie folgt:

1) Erbsen-Purée.

Um für 400 Mann ein kräftiges, wohlchmeckendes und sehr nahrhaftes Gemüse zu erhalten, wurden verwendet, resp. consumirt:		
75 Pfund Erbsen-Purée à 62 Pfg.	Mark 46. 50.
200 „ Kartoffeln à 2 Pfg.	„ 4. —
100 „ Ochsenfleisch à 98 Pfg. pr. Kilo.	„ 40. —
	mithin eine Ausgabe von	Mark 99. 50.

Die Einnahme beträgt hierorts für 400 Mann 100 Mark und wurden bei diesem Essen 50 Pfennige erspart. Wird dieses Erbsen-Purée an Stelle des Fleisches mit Wurst verabreicht, welche sich dazu vorzüglich eignet, und es erhält pro Mann 80—85 Gramms derselben, so wird eine Ersparnis von circa 10 Mark erzielt.

Das Purée kann jedoch auch gänzlich ohne Fleischzugabe nur mit vielleicht 15 Pfund Speck für die ganze Mahlzeit für 400 Mann und 8 Pfund Zwiebeln als Mittagmahlzeit gegeben werden, wobei sich dann die Ersparnis auf ca. 30 Mark stellen würde.

Das Scheller'sche Erbsen-Purée ist eine sehr nahrhafte, wohlchmeckende Speise, ohne jede schädliche oder indifferente Beimischung (Hülsen etc.), wird von der Mannschaft sehr gern gegessen und dürfte sich für die Menage um so mehr empfehlen, als es dadurch möglich wird, sowohl an Brennmaterial als überhaupt bedeutende Ersparnisse zu erzielen.

2) Erbsen- und brauner Mehlsuppe.

Für 400 Mann wäre erforderlich 60—65 Pfund condensirter Erbsen- oder Mehl-Suppe.		
65 Pfund à 62 Pfg.	Mark 40. 30.
800 „ Kartoffeln à 2 Pfg.	„ 0. —
100 „ Ochsenfleisch à 98 Pfg. pr. Kilo.	„ 40. —
	Summa	Mark 95. 30.

Bei einer Einnahme von Mark 100. werden in Folge dessen Mark 4. 70. erspart. Die Scheller'schen Suppen, welche bis jetzt in der Menage verwendet wurden, sind ebenfalls ein nahrhaftes, wohlchmeckendes Essen, welches von den Mannschaften gern gegessen wird.

Da sie auch nur ca. 15 Minuten zu kochen haben und das Fleisch, welches dazu gegeben wird, nur gedampft zu werden braucht, wodurch der Mann eine grössere und nahrhaftere Fleischportion erhält, so dürften sich dieselben ebenfalls sehr gut für den Gebrauch in den Menagen eignen.

Soll Suppe als Morgen- oder Abend-Essen verwendet werden, so genügt 1/2 Liter pro Mann, dasselbe kostet circa 3% Pfennig, und könnte also mit einer Ausgabe von 15 1/2 Mark binnen 15 Minuten (wenn Wasser erst heiss zu machen ist, binnen einer Stunde) eine gute Morgen-resp. Abendsuppe für 450 Mann beschafft werden.

Scheller's Suppen und Erbsen-Purée sind zur Verwendung während der Herbstübungen besonders empfehlenswerth.

Hildburghausen, 30. Juni 1875.

gez. von Schmid,
Hauptmann und Präses der Menage-Commission.

gez. Nonne,
Secunde-Lieutenant.

Kisten für Kraftmehl		Kisten für Würfel à 1/4 Pf.	
1/4 Kiste	38 1/2 x 29 1/2 x 24	A	34 x 22 x 11
1/2 Kiste	39 x 42 x 35	B	34 x 22 x 22
1/1 Kiste	57 x 57 x 35	C	34 x 34 x 33
		D	55 x 55 x 44

Die Kisten für Tafeln waren verzinkt von 1/2 bis 2 Ztr und mit Leisten von 1/4 bis 2 Ztr versehen. Die Kisten für Würfel à 5 Pf. waren ebenfalls verzinkt von Nr. 6 bis 12 und mit Leisten von Nr. 5 bis 12 versehen. Ausserdem waren die Kisten für Würfel à 1/4 Pf. verzinkt und die der Buchstaben C und D und Leisten hatten die der Buchstaben B bis D.

Die Verpackung der Suppen erfolgte etwa seit März 1877 nicht mehr mit Strohpapier, sondern mit festem Packpapier. Für die Verpackung in heiße Gegenden erfolgte die der Tafeln mit Pergament statt Strohpapier. Ausserdem gab es für diese Klimate die Verpackung in Pergamenthülsen (Wurstform).

Aus einem Schreiben vom 19.3.1877 erfahren wir, daß R. Scheller schon seit längerer Zeit keine Ware mehr in Zylinderform verpackte, da sich diese Form als unzuweckmäßig erwiesen habe. Leider erfahren wir dabei nicht, warum das so ist.

Sehen wir nun, welche weiteren Auslandsaktivitäten R. Scheller in der nächsten Zeit entwickelte.

Am 15.3.1877 bot er einer Firma in Brüssel ein Hauptdepot für Belgien an. Bedingung war u.a. im ersten Jahr ein Mindestumsatz von 100 Ztr, im zweiten Jahr von 150 Ztr und für die folgenden Jahre 200 Ztr bei 5% Provision und 1/4- oder 1/2jährlicher Abrechnung.

Im April 1877 bemühte er sich um die Übersetzung seiner Suppenetiketten ins Spanische. Bisher hatte er, soweit ersichtlich, nur englische und französische Etiketten.

In dieser Zeit verhandelte R. Scheller auch mit einem Herrn von Kauffmann in Berlin und bot ihm am 22.4.1877 an, den Russen - gemeint ist wohl die russische Heeresleitung - seine Erfindung zu verkaufen, falls sie eine Suppenfabrik zur Versorgung der Armee errichten wollten. Dabei erfahren wir, daß kürzlich in Moskau eine Fabrik für Erbswurst errichtet worden ist. Er malte bei seinem Angebot die Vorteile einer eigenen Suppenfabrik nach Schellerscher Art breit aus und bot schliesslich an, gegen Zahlung von 300.000.-- Mark alle Voraussetzungen für die Errichtung einer entsprechenden Fabrik zu schaffen. Dazu sollte z.B. die Ausbildung eines Maschinenteknikers gehören, der die Fabrik leiten konnte, und die Lieferung von Rissen für Fabrikgebäude und Maschinen. Als Referenzen gab R. Scheller 'Seine Hoheit den Erbprinzen von Sachsen-Meiningen', der Suppen von ihm bezog und seine Fabrik besichtigt habe, 'Ihre Hoheit die regierende Frau Herzogin von Sachsen Coburg-Gotha', die seit Jahren seine Suppen bezog sowie die 'Königliche Menage-Kommission des Garde-Kürassier-Regiments' sowie Herrn J.C.F. Schwartze an.

Diese Geschäftsanbahnung bleibt etwas undurchsichtig. Könnte es sein, daß aus dem Geschäft nichts werden konnte, da die Russen zu dieser Zeit, wie R. Scheller erfuh, bereits eigene Fabriken betrieben? Merkwürdig ist jedenfalls, daß schon kurze Zeit nach dem Angebot ein Schreiben vom 28.4.1877 an Herrn von Kauffmann zurückkam, weil die - vorher richtige - Anschrift falsch sei. War er abgereist, ließ er sich verlegnen? ¹⁾

Leider ergibt sich aus den Unterlagen nichts darüber, was die vorausgegangene Referenzanfrage R. Schellers bei dem Kammerherrn Freiherr von Stein ergab. Ein Ende der Geschichte ist ebensowenig überliefert.

Im Zuge des 6. Russisch-Türkischen Krieges 1877/78 setzte eine große geschäftliche Aktivität ein. Alle möglichen Firmen wollten Schellers Suppen an die russische Armee verkaufen. In dieser Zeit zogen die Preise in Deutschland allgemein an. Wegen der Unsicherheiten derartiger Geschäfte wies R. Scheller auf Anfragen immer darauf hin, daß 1/2 der Fakturenbeträge bei Bestellung zu zahlen sei und die 2. Hälfte bei einem Bankhaus zu hinterlegen oder sonst sicherzustellen sei. Von sich aus schaltete R. Scheller dabei das Bankhaus B.M. Strupp in Hildburghausen ein.

Welche Umsätze hieraus erzielt wurden, muß offen bleiben.

Im Juni 1877 bot R. Scheller den Zentner Suppen in Tafeln zu 75,- Mark, in Würfeln zu 72,- Mark bei größerer Abnahmemenge an.

In dieser Zeit erfahren wir auch, daß für Erbsensuppe orangene Etiketten verwendet wurden. Wir haben zwar von fast allen Suppen noch die Etiketten und kennen somit deren Farbe, doch ist nicht bekannt, aus welcher Zeit diese stammen, so daß unbekannt ist, ob die Farben immer gleich waren.

Weiter ist von Interesse, daß sich R. Scheller mit folgenden Entwicklungen befaßte. Ab Juli 1877 versuchte er sich an der Herstellung einer Tapioka-Bouillon, d.h. einer Tapioka-Suppe, sowie an einer Julienne-Suppe. Außerdem beschäftigte er sich damit, die Würfel durch "Furchen" (wie die Tafeln vgl. oben) teilbar zu machen. Neuerlich befaßte er sich auch damit, seine Suppen als Schiffsverpflegung in Dosen zu verpacken.

Sein laufendes Geschäft bezeichnete R. Scheller im März 1878 gegenüber seinem Reisenden Carl Nonne (wieder einmal) als außerordentlich langsam, meint schleppend. Nachbestellungen des Militärs gingen seit längerer Zeit nicht mehr ein, nicht einmal aus Dresden (sächsische Armee) kamen solche. Das Geschäft mit Belgien ist zum Stillstand gekommen. Zu allem Überfluß schickte ihm ein Geschäftsfreund auch noch 2 Muster von Pariser Suppen der Konkurrenz.

¹⁾ Möglicherweise war Schellers Forderung auch zu hoch, so daß deshalb die Verhandlung auf diese Weise beendet wurde. Oder war es nur ein Irrtum der Post? Herr von K. könnte Michael von K. (1822-1902), Generalleutnant und -adjutant und 1866-79 Chef der Haupt-Intendanturverwaltung im Kriegsministerium zu St. Petersburg, somit oberster "Verpflegungsherr" der Armee, gewesen sein. Er ist der jüngere Bruder des Generals Konstantin v.K. (geb. 1818), des Eroberers von Zentralasien und Generalgouverneurs von Turkestan. Ihr Großvater Oberstleutnant Friedrich Ludwig v.K., geb. 1742 in Berlin, war nach Rußland ausgewandert.

Carl Nonne¹⁾ war möglicherweise der erste Reisende für R. Scheller, der sonst wohl selbst reiste, da wir bisher nichts von Reisenden hörten. Er bereiste Garnisonsstädte in Deutschland, um den Absatz bei den Armeen zu fördern. Schon im Jan. 1879 war dieser aber wieder ausgeschieden und R. Scheller kündigte in einem Schreiben vom Jan. 1879 an, daß er selbst im Frühjahr das Gebiet bereisen werde. Im März 1879 scheint Nonne jedoch wieder für R. Scheller gereist zu sein. 1881 tauchten dann schließlich zwei Vertreter auf.

Auch Mitte 1878 vertrieb R. Scheller noch die gleichen 5 Suppen: Mehl-, Grieß-, Erbsen-, Reis-, Graupensuppe sowie das Erbsenpüree. Die Absatzmengen je Sendung sind auch weiterhin meist nicht groß. Der ganz überwiegende Preis für die einzelnen Lieferungen liegt weiterhin unter 100,- Mark. Beträge unter 10,- Mark sind keine Seltenheit. Trotzdem war 1878 mit ca. 82.000,- Mark Umsatz zahlenmäßig bis zum 1. Weltkrieg das umsatzstärkste Jahr (vgl. Anhang I). Ob es auch das ertragsreichste Jahr war, entzieht sich unserer Kenntnis.

Über das Geschäftsgebaren von R. Scheller wissen wir, wie die bisherigen Ausführungen zeigen, sehr wenig. Nur ganz selten erfahren wir etwas darüber. Eine markante geschäftliche Eigenart war seine große Vorsicht, fast Übervorsicht bei der Auswahl der Geschäftspartner. Daß er sich jeweils nach der Kreditwürdigkeit besonders im Auslandsgeschäft erkundigte, bewegt sich noch im Rahmen des Üblichen. Doch dürfte es diesen erheblich übersteigen, wenn er im Einzelfall auch die Geschäftslage genau überprüfte.

So hatte ihm sein Geschäftsfreund Emil Stirn aus Frankfurt/M. im Jan. 1879 geschrieben, daß ein Frl. Margarethe Fehrer dort bereit sei, das Generaldepot zu übernehmen. Er fragte daher bei diesem noch an, ob diese Fa. zu den großen dortigen Detailgeschäften gehöre, so daß man annehmen könne, es würden Detailhändler wenigstens aushilfsweise Abnehmer derselben werden. Dabei bemerkte R. Scheller, daß es ihm einigermaßen auffalle und daß er sich nicht entsinnen könne, jemals eine Firma von Bedeutung mit der Bezeichnung "Fräulein" gelesen zu haben. Die große Friedberggasse (offenbar der Firmensitz) sei auch vom Zentrum der Stadt viel zu weit entfernt. Und ohne bereits die Antwort zu kennen, fragte R. Scheller, ob nicht ein anderer Einzelhändler seine Vertretung übernehmen könne. Dies alles geschah, obwohl er gerade in Frankfurt/M. bisher (wohl) keinen festen Absatz hatte.

Die wesentliche Folge dieser strengen Auswahl scheint gewesen zu sein, daß es, soweit wir davon wissen, sehr selten Geschäftsausfälle gab. Da wir wenig über die Ertrags- und Vermögenslage der Firma Scheller wissen, ist nicht zu entscheiden, ob das aus einer Charaktereigenschaft R. Schellers folgte oder ob eine wirtschaftliche Notwendigkeit vorlag. Jedenfalls hatte er dadurch bezüglich einzelner Kunden einen sehr aufwendigen Schriftwechsel, ohne daß dieser schließlich durch den Absatz ausgeglichen wurde.

Anders als früher lehnte er kommissionsweise Lieferungen Ende 1878/Anfang 1879 nicht nur nicht mehr ab, sondern bot sie an.

¹⁾ Carl Nonne (1854-86)

Im Jan. 1879 nahm R. Scheller erstmals zur Haltbarkeit seiner Suppen bei Kälte Stellung. So erklärte er einer Firma in Amsterdam, daß sich seine Fabrikate unbedenklich in kalten Zonen 2 Jahre oder länger halten würden. Allerdings dürften sie nicht dauernder Nässe ausgesetzt sein, so daß sich seine Waren zur Schiffsverproviantierung für eine Nordpolarexpedition eigneten. Die Verpackung sollte in Hülsen à 1 Pfund und in mit Zinkblech ausgeschlagenen Kisten erfolgen.

Zur gleichen Zeit, in der wir von einem für Suppen schlechten Geschäftsgang in Dresden im Feb. 1879 wegen allgem. flauem Geschäftsgang hören, wollte ein Münchener Händler Ware wiederhaben, die er im April 1878 zurückgegeben hatte, weil er sie während 2 1/2 Jahren nicht hatte absetzen können. R. Scheller hatte es danach offenbar abgelehnt, die Ware zu vergüten. Natürlich war die alte Ware nicht mehr vorhanden. Ähnliche Schreiben wegen Rücknahme alter nicht abgesetzter Waren erfolgten noch mehrere. Besonders bezeichnend ist es für München, das zu der süddeutschen Region zählte, in der, wie zu hören ist, R. Scheller zu keiner Zeit festen Fuß fassen konnte.

Der Preis für die Suppen betrug im Feb. 1879 noch immer um 76,- M pro Zentner.

Im Juni 1879 brachte sich R. Scheller wie alljährlich beim Militär unter Hinweis auf die Herbstmanöver wieder in Erinnerung durch eine Art Rundschreiben. Ein späteres Schreiben vom 12.9.1879 läßt uns dazu wissen, daß R. Scheller nur die sächsische und die württembergische Armee regelmäßig (seit 3 Jahren) belieferte.

Zeitgeschichtlich ist an diesem Zusammenhang interessant, daß R. Scheller Briefe an höhere Militärs und Adelige vielfach wie folgt beschloß:

Mit vorzüglicher Hochachtung
Euer Excellenz
(von Excellenz führt dann ein ca. 8-10 cm hoher fragezeichenförmiger Schnörkel zu:)
gehorsamster
Rudolf Scheller

oder

Mit vorzüglicher Hochachtung
Euer Hochwohlgeboren
(von Hochwohlgeboren führt dann ein ca. 8-10 cm hoher fragezeichenförmiger Schnörkel zu:)
ergebenster
Rudolf Scheller.

Offenbar auf eine entsprechende Anfrage hin teilte R. Scheller einem Interessenten unter dem 5.7.1879 mit, daß er ihm in ca. 14 Tagen auch Bohnen- und Linsensuppe und -püree liefern könne, da er das auch früher hergestellt habe - was nach dem bisherigen Kenntnisstand nur sehr beschränkt für Linsensuppe richtig sein dürfte. - Hierauf orderte der Kunde 1000 Portionen Bohnenpüree = 1000 Würfel zu 125 g und 1000 Portionen Erbsenpüree in Wurstform = 250 Hülsen zu 1 Pfund. Darauf bekannt er am 23.7.1879 (gegenüber dem gleichen Kunden), daß er das Bohnenpüree erst im Herbst allgem. bei seinen Abnehmern einführen wolle.

Wieder und wieder lesen wir, daß sich der Absatz verschlechtert habe. Bezüglich der Ursachen geht R. Scheller u.a. davon aus, daß es z.T. daran liegen dürfte, daß auswärtige Kunden nicht mehr kauften, weil nicht an jedem kleinen Ort annonciert werden könne. Hieraus ist wieder einmal zu ersehen, welche Bedeutung er Annoncen beimaß.

Soweit die Kundschaft sich direkt an ihn wende, werde er diese, betonte er, auch trotz eines Hauptdepots direkt beliefern. Hieraus ist zu folgern, daß er immer mehr zum Versandhandel überging. Es ist leider nicht mehr feststellbar, wieviel des Absatzes überhaupt noch über die Hauptdepots lief. Jedenfalls dürfte der Anteil schon damals gering gewesen sein. Die Heereslieferungen jedenfalls erfolgten schon bisher im Direktversand. Einzelhändler in Gegenden ohne Hauptdepot, von denen es eine größere Zahl gab, wurden sowieso aus Hildburghausen direkt beliefert. Privatpersonen wurden nur noch selten an Händler verwiesen. Da die Eingangskorrespondenz nicht mehr vorhanden ist und die Empfängeranschriften eine Trennung nach Händlern und Privatpersonen nicht zulassen, ist nicht feststellbar, welcher Anteil schließlich noch über den Handel lief.

So fand sich im Copiebuch 1879/80 im Feb. 1880 ein bedruckter Zettel im Format 7 cm x 4 cm, der z.B. auf eine Postkarte zu kleben war, mit folgendem Text:
*Nach Orten, in welchen sich keine Niederlagen der Fabrik befinden, versendet diese direkt gegen franko Einsendung des Betrages franko mit der Post:
20 Stück in Sorten nach Auswahl zu M 5,-
32 Stück in Sorten nach Auswahl zu M 7,50
kleinere Portionen 10 Stück ab à 25 Pf unfrankiert.
Die Fabrik condensierter Suppen von Rudolf Scheller in Hildburghausen.*
Dieser Aufkleber bestärkt die oben geäußerte Vermutung des fortschreitenden Versandhandels.

Wenn man sieht, wie immer häufiger Mengen von wenigen Pfund mit Rechnungspreisen unter 10,- M ausgeliefert wurden, worauf bereits mehrfach hingewiesen wurde, so ist verständlich, daß der Umsatz rückläufig sein mußte. Ob die Ursache dafür wirklich an mangelnder Werbung lag, ob an einer Sättigung des Marktes oder vielleicht an der inzwischen entstandenen Konkurrenz, muß unklar bleiben.

Immerhin schrieb R. Scheller am 24.11.1880, daß wegen der mehr und mehr aufkommenden Konkurrenz jeder auch kleinere Mengen an Ort und Stelle beziehen können muß. Das zeigt die große Schwierigkeit, in die er geraten war. Einerseits war es ihm nicht gelungen, ein wirklich flächendeckendes Netz von Großhandelsdepots und Einzelhandelsgeschäften für seine Produkte aufzubauen, andererseits drängte offenbar eine Vielzahl von Konkurrenzfirmen auf den Markt, die mindestens die jeweiligen regionalen Märkte stark beeinflussten, um nicht zu sagen dominierten. Da konnte auch der Versandhandel, den Scheller aufzog, nur bedingt Abhilfe schaffen, d.h. meist konnte er wohl nur mühsam das Absatzgebiet verteidigen, wie die rückläufigen Umsatzzahlen beweisen. Noch deutete nichts darauf hin, daß R. Scheller den Absatzrückgang um fast 40% seit dem Spitzenjahr 1878 als dramatisch ansah. Doch könnte der Schriftwechsel täuschen, da ausschließlich Korrespondenz mit der kaufenden Kundschaft überliefert ist. Grundlegende Änderungen im Vertrieb scheint R.

Fabrik
condensierter Suppen
von
Rudolf Scheller
Hildburghausen,
Thüringen.

Königlicher Commando!

Bei den Hannover und den Preussischen Adolphe of mir mein, für meine Kauf von Suppen bei der Comma handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

Meinen Sabotage haben bei billigen Preis gibt, pfundhafte Verpackung in der für meine Handführung mit für meine handfchen Condensierten Suppen.

Unter Topfplanmerke 4 Tische Suppen gibt fünf Topfplan mit Wasser können vorangehen Manieren 4 Me Liche der Condensierten Suppen à 9 Pf für Mehl Kette - Perle gibt fünf von 11 Pfennig gibt 4 Liche bei, welche Perle mit Suppen in der für meine handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

Günstige Preise auf meine Sabotage für die Manieren bei in der für meine handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

Günstige Preise auf meine Sabotage für die Manieren bei in der für meine handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

Günstige Preise auf meine Sabotage für die Manieren bei in der für meine handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

Günstige Preise auf meine Sabotage für die Manieren bei in der für meine handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

Günstige Preise auf meine Sabotage für die Manieren bei in der für meine handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

Günstige Preise auf meine Sabotage für die Manieren bei in der für meine handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

Günstige Preise auf meine Sabotage für die Manieren bei in der für meine handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

Günstige Preise auf meine Sabotage für die Manieren bei in der für meine handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

Conserven-Fabrik
von
Rudolf Scheller
Hildburghausen.

Hochlöbliche Menage-Commission!

Die anerkannte Wichtigkeit der Beschaffung solcher „Eisernen Portionen“, welche den Mannschaften die Bereitung einer nahrhaften, wohlschmeckenden, warmen Speise binnen 10 bis 15 Minuten ermöglicht, ferner die Thatsache, daß nach einer Mobilmachung eine Reihe von Wochen vergehen dürfte, bevor der Bedarf an diesen zweckmäßigsten Eisernen Portionen gedeckt werden kann, wenn nicht die Waare in den Garnisonstädten schon vorhanden ist, giebt mir Veranlassung Hochlöblicher Menage-Commission nachstehende Mittheilungen zu gütiger Prüfung zu unterbreiten.

In Folge neuer Fabrikeinrichtungen ermdgliche ich von jetzt ab die Anschaffung meiner Fabrikate d. i. Erbsepurée und 4 Sorten Suppe, in der für „Eiserne Portionen“ zweckmäßigsten Qualität und Packung zu Preisen und Bedingungen, die eine zeitweise Verwendung in den Mengen und Erfah der verbrauchten Quantitäten gestatten, ohne daß die üblichen monatlichen Ausgaben für Menagezwecke überfliegen werden.

Umgehend gebe ich darüber unter No. V. das Nähere an.
Die Wichtigkeit der Beschaffung zweckentsprechender Eiserner Portionen möge die Ausführllichkeit meiner Mittheilungen entschuldigen.

Schließlich erlaube ich mir noch hinzuweisen auf die unter No. VI. notirten, von jetzt ab billigeren Preise meiner Fabrikate in Würfel à 5 Pfund und sehr geschätzten Aufträgen gern entgegen.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Hildburghausen, im November 1880.

Rudolf Scheller.

Mit vorzüglicher Hochachtung
als königlicher Commando

Günstige Preise auf meine Sabotage für die Manieren bei in der für meine handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

Günstige Preise auf meine Sabotage für die Manieren bei in der für meine handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

Günstige Preise auf meine Sabotage für die Manieren bei in der für meine handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

Günstige Preise auf meine Sabotage für die Manieren bei in der für meine handfchen Condensierten Suppen mit namenklich Kette - Perle in genuig Harmonie zu bringen.

I. Die Conserve als Eiserner Portion.

Unter allen bis jetzt gebräuchlichen, zum Theil von mir selbst erfundenen und eingeführten Conserven, welche sich zu Eisernen Portionen eignen, steht die jetzt noch immer eintrichtig und gut bereitete **Erbsen-Conserve als das Beste** an, weil sie angenehm von Geschmack, höchst nahrhaft, schnell zur Nahrung fertig zu machen und unter allen ähnlichen Sorten **weitans die bekannteste und beliebteste** ist.

II. Die Erbsenwurst und ihre Fehler.

Die außerordentlich großen Dienste, welche seiner Zeit die Erbsenwurst geleistet hat, sind unbestreitbar. Ein Hauptfehler, welcher bei der Fabrication der Erbsenwurst vorgegangen wurde, und theilweise auch heute noch begangen wird, besteht darin, daß man die genügende Haltbarkeit nicht erzielt, so daß nach Verlauf einiger Zeit die Güte und der Geschmack des Fabricats bedeutend beeinträchtigt werden. Es ist, um nur eines hervorzuhoben, ein Fehler, wenn dem Fabricate **Speck** oder **Fleisch** in kleinen Stücken, wenn auch in geschüttem Zustand, zugesetzt wird, weil die Lebensdauer des Specks und die Fleischtheile einer baldigen Fäulnis unterworfen sind und dann weiter zerbrechend auf die Wasse einwirken, ohne daß bei dem geringen Gehalt eine auch nur nebenswerthe Verbesserung des Geschmacks oder des Nährwerthes dagegen geboten ist.

III. Mein Erbsen-Purée als Eiserner Portion.

a. Bestandtheile und Nahrungswert.

Schon bei der Erläuterung meiner Fabrik vor 10 Jahren erkannte ich die vorsehend angegebene Fehler und nannte zu Unterscheidung meine von den Mängeln der Erbsenwurst befreite Erbsen-Conserve **„Erbsen-Purée“**.

Die in demselben enthaltenen Theile sind beides Nervenmittel und besser gedauertem Fondpud, beide durch Ausschmelzen so sorgfältig als möglich von ihrer Zerkunftsung befreit. Dem Zufuss von Salz und Gewürz habe ich bei meinem Erbsen-Purée auf das unumgänglich nöthige und bescheidenste Maß reduziert, damit bei dem Gebrauch im Feld der Durst der Mannschaften nicht angezogen werde.

Die chemischen Untersuchungen ergeben Folgendes:

von meinem Erbsen-Purée	von besten, nicht zu fetten Ochsenfleisch
blühende Nahrungstoffe 52 Gramm	45 Gramm
sichstofffreie „ 166 „	57 „
Kochsalz „ 18 „	„
phosphorsaurer Salz k. „ 7 „	13 „
Wasser „ 7 „	136 „
250 Gramm	250 Gramm

Chemische Untersuchung meines Erbsen-Purée entspricht von vorzüglichen Qualität v. Wiede im Archiv der Pharmazie von Prof. Dr. Richter in Jena. Mai 1877.

b. Verpackung.

Nicht das beste Verfahren der Verpackung der Eisernen Portionen rüthien mir noch vielen angelegten Verfahren das alte gebräuchliche, welches darin besteht, daß ein Maße in wasserichte Hälften von starkem Pergamentpapier eingefüllt und diese an beiden Enden zugeseiht werden (Preparation der Buchform). Diese Hälften werden schließlich noch mit einem starken Papier umwickelt. Eine deraartige Hülse im Gewicht von 500 Gramm läßt sich bequem im Leinwand unterhängen, zerbricht nicht und hält sich selbst bei andauernden Wärschen vollständig unversehrt, wenn das Einspacken in den Leinwand nicht von gut zu ungeschickter Hand besorgt wird.

Die Conserven in Form von Tafeln oder kleinen Würfeln haben sich bei dem Gebrauch während der Wanderei gut bewährt, aber die Form und Verpackung, wie sie bei diesen zur Anwendung kommt, ist für Eisernen Portionen viel zu wenig haltbar und deshalb für diese **nicht geeignet**.

c. Die Quantität einer Eisernen Portion Erbsen-Purée.

Fünf Hälften wie vorstehend erwähnt von 500 Gramm (1 1/2 Liter) von je nach diesen Würfel 4 Liter, zu jedem Theil in nur 3 Liter Wasser auf.

Wenn unumgänglich nöthig noch grösser die Hälfte einer heutzutage Hülse, also 250 Gramm, zu einer vollständig ausreichenden Mahlzeit im Feld, wenn keine anderen Nahrungsmittel dazu geboten werden können. Derselbe Quantität ist auch bei dem Königl. VI. Armeecorps als Eiserner Portion festgesetzt.

IV. Die Verwendung meines Erbsen-Purée in den Menagen.

a. Zur Mittagmahlzeit ist in vielen Menagen nachfolgende wohlthätigende und zur Ernährung vollständig ausreichende Portion eingeführt:

40 Kilo Erbsen-Purée	Mahlzeit für 400 Mann.	à 1/2 „	à 1/2 „
	(in Packung der Eij. Portionen 80 Stück Hälften)		
8 „ Speck	à 1/2 „	1,50	12,80
5 „ Zwiebeln	à „	0,80	1,–
12 1/2 „ Kartoffeln	à „	0,10	7,50
2 1/2 „ Salz			6,40
			<u>37,70</u>

pro Portion ca. 18 1/2 Pfennig.

Das durch Klappen oder Schneiden zertheilte Purée wird mit 50 Liter warmen Wasser zu einem gleichmäßigen dicken Brei vermischt, dann werden 200 Liter Wasser und die geschälten, geschnittenen Kartoffeln mit dem Salz zugesetzt und gut zertrübt. Speck und Zwiebeln, Klein geschnitten und zusammen geschmeert, werden dem fertigen Brei zugemischt.

b) Auch zur **Beizsuppe** kann Erbsenpurée verwendet werden. Für 400 Mann:

12 Kilo Erbsen-Purée	gelöst in 144 Liter Wasser unter Zufuss von 300 Gramm Salz.
	Kosten pro Portion ca. 4 Pfennig.

V. Offerte für Bezug meines Erbsen-Purée oder auch meiner condensirten Suppen als Eiserner Portionen.

Die für den Fall einer Mobilmachung erforderliche Quantität an Eisernen Portionen Erbsen-Purée in bester Beschaffenheit, in Hälften à 500 Gramm verpackt, liefere ich zum Preise von **M 65 pro 50 Kilo** als Frachtgut **franco**, wenn das Purée etwa einmal wöchentlich zur Mittagmahlzeit in der Menage verwendet wird, demnach der ganze Vorrath jährlich etwa dreimal, mindestens aber halbjährlich verbraucht und die verbrauchte Waare abdemann ernewert wird. **Ich beanspruche dagegen nur monatliche Zahlung der während**

des Monats verbrauchten Quantitäten, aber mit einer einrückenden Mobilmachung gleichzeitige Zahlung des ganzen Vorkaufes. Damit geprüft werden kann, ob die Verwendung meines Erbsen-purée zur Mittagmahlzeit, so wie in vielen anderen Menagen, den Aufwendungen entspricht, ferner wie sich der Verbrauch in der Menage gestaltet, und eventuell bestimmt werden kann, wie viel Eisernen Portionen pro Mann auf Lager gehalten werden sollen, erlaube ich mir in Vorschlag zu bringen, daß ich die für den Fall einer Mobilmachung erforderliche Quantität erst nach und nach, etwa binnen 6 Monaten liefere, und möchte für den Anfang den Bezug einer Sendung von 400 oder 500 Stück à 500 Gramm empfehlen. Je 100 Stück Hälften = 50 Kilo, sind in eine Kiste verpackt.

Erfahrungsgemäß treten mit einer Mobilmachung bedeutend höhere Preise derjenigen Rohmaterialien ein, die zu den genannten Conserven verwendet werden: schon dreifach könnte ein Betrag nicht über diesen Zeitpunkt hinaus erstreckt werden.

Ich glaube meine Offerte dadurch am präzisesten stellen zu können, daß ich mir erlaube, nachfolgenden Entwurf zu einem Vertrag beizufügen. In ähnlicher Weise habe ich dieser Wörschläffe gezeichnet.

Vertrags-Entwurf.

Zwischen dem Königlich (Regiment, Bataillon) und Rudolf Scheller in Hildburghausen ist unter dem heutigen solennen Pflanzungs- resp. Kaufvertrag abgeschlossen worden.

§ 1. Scheller macht sich hiermit verbindlich, binnen Monaten Stück Erbsenpurée à 500 Gramm Kilo in Hälften von Pergamentpapier verpackt und in bester Beschaffenheit zum Preis von **M 65 pro 50 Kilo** mit Frachtgut **franco** an das Königl. zu liefern.

§ 2. Diese Sendung lagert bei dem Königl. zunächst für Rechnung des Militärs, jedoch unter Verschluß des eisernen. Dasselbe ist berechtigt, beliebig von der Sendung zu nehmen und zu verbrauchen und verpflichtet, die ganze Sendung binnen 4 bis 6 Monaten zu verwenden.

§ 3. Je am Schluß des Monats erhält Scheller Meldung über den Verbrauch, der innerhalb des Monats stattgefunden, und Vorzahlung für die verbrauchten Quantitäten. Zeitweilig erhält Scheller Anweisung, die gebräuchten Quantitäten in Partien von drei oder mehr Kisten à 50 Kilo durch Nachlieferung zu ersetzen.

§ 4. Das Königl. verpflichtet sich, bei jeder Mobilmachung die ganze Quantität der bei ihm auf Lager befindlichen Vorräthe gegen Vorzahlung zu übernehmen. Hiermit hört der Vertrag in diesem Falle auf.

§ 5. Das Königl. macht sich ferner verbindlich, die von Scheller geliefert werden den Waaren anzunehmen und in einem trockenen, nicht geheizten Lagerraum aufzubewahren, wozu Scheller für die Güte und Haltbarkeit der Waare auf sechs Monate garantiert.

§ 6. Dieser Vertrag dauert, den Fall sub. § 4 ausgenommen, fort, bis er von der einen oder anderen Seite gekündigt wird, in diesem Falle hört er nach Ablauf von sechs Monaten von der Kündigung ab auf. Die bei Ablauf dieser Frist etwas noch vorhandenen Vorräthe übernimmt das Königl. gegen Zahlung des stipulirten Kaufpreises.

Beide Theile sind mit diesem Vertrage einverstanden und haben denselben zum Zeichen dieses Einverständnisses in 2 Ausfertigungen unterschrieben.

VI. Gleichzeitig empfehle ich meine Fabricate in der billigsten Form (Würfel à 5 Pfund) für den Gebrauch in den Menagen zu herabgesetzten Preisen.

Erbsen-Purée	in Würfeln à 2 1/2 Kilo (5 Pfund) 100 Kilo jeder Sorte M 120 inclusive Verpackung und Kiste, ob Hildburghausen. Ziel 1 Monat.
Erbsen-Suppe	
Weis-	
Wurst-	

Dieselben Sorten, Purée in Würfeln à 125 Gramm, die Suppen in Tafeln à 125 Gramm zum Gebrauch während der Herbstmonate liefere ich 100 Kilo mit M 140 inclusive Verpackung und Kiste ob Hildburghausen, Ziel 1 Monat. Die sehr einfache Verpackungsart ist auf den Packeten angegeben.

Maßnahmen stehen zu Diensten.

Bei Aufträgen von 200 Kilo oder mehr erfolgen Frachtgutleistungen franco, oder die Frachtauflagen können bei Bezahlung der Rechnungen gekürzt werden.

Zahlreiche **Atteste** über die Güte und Brauchbarkeit meines Erbsenpurée in den Menagen und während der Wanderei, zeuglichen über meine condensirten Suppen liegen vor und stehen auf Verbit zu Diensten.

Hildburghausen.

Rudolf Scheller.

Conserven-Fabrik
von
Rudolf Scheller,
Hildburghausen.

Der gesteigerte Verbrauch meiner Fabrikate in den Menagen ermöglicht mir die **Herabsetzung der Preise wie umstehend angegeben.**

Zur Mittagsmahlzeit ist mein **Erbsenpurée** als nahrhafte und beliebte Speise begehrt, zu Abendsuppen finden meine **condensirten Suppen** ausgedehnte Verwendung.

Auch meine **Suppenextracte** kann ich zur Herstellung einer **sehr billigen** Morgen- oder Abendsuppe etc. von angenehmen milden Geschmack empfehlen, eine Portion von reichlich $\frac{1}{4}$ Liter kommt auf nur **2 $\frac{1}{2}$ Pfennig** zu stehen.

Zu **Eisernen Portionen** ist eine richtig und gut bereitete Erbsenconserven bis jetzt noch immer das Beste was geboten werden kann; meine condens. Suppen liefern dazu auch Abwechslung der Nahrung.

Bei Abschlüssen auf Lieferung der Eisernen Portionen und deren zeitweisen Verwendung in den Menagen, gewähre ich besondere Vortheile, übersende auch auf Verlangen einen Vertragsentwurf zur gefälligen Prüfung.

Zahlreiche **Atteste** hoher Königlich-Commandos und Menage-Commissionen sende ich auf Verlangen ein.

Ich bitte um Zuwendung geschätzter Befehle und zeichne

mit vorzüglicher Hochachtung

Hildburghausen, im December 1880

Rudolf Scheller.

Erbsen-Purée, condensirte Reis- Gräupchen-, braune Mehl- und Erbsen-Suppe.

$\frac{1}{2}$ Kilo Purée giebt 4 Liter fertigen Brei.
 $\frac{1}{4}$ „ cond.Suppe „ 6 „ fertige Suppe.

In den Menagen eingeführt:

Vorstehende 5 Sorten in Würfel-Form à 2 $\frac{1}{2}$ Kilo, $\frac{1}{4}$ Kilo 60 Pfg., 100 Kilo M. 120.

Während der Manöver gebraucht:

do. do. das Purée in Würfel-Form à 125 Gramm } $\frac{1}{4}$ Kilo 70 Pf.
die Suppen in Tafel-Form do. / 100 Kilo M. 140.

Zu Eisernen Portionen:

do. do. In starken Hälsen von wasserdichtem Pergamentpapier (Wurstform) à Stück $\frac{1}{2}$ Kilo 65 Pfennig, 100 Kilo M. 180.

Suppen-Extracte.

Zur Verwendung als Früh- oder Abendsuppe etc. in den Menagen Erbsen-, Reis-, Gräupchen-, braune Mehlsuppe, jede Sorte lose in Kisten verpackt, werden nur in Kisten à 25 Kilo Inhalt versendet. $\frac{1}{4}$ Kilo 42 Pfennig, 100 Kilo M. 84.
 $\frac{1}{4}$ Kilo giebt 6 $\frac{1}{2}$ Liter fertige Suppe.

Sendungen von **200 Kilo** und mehr erfolgen mit Fruchttgut **franco.**

Die Preise sind notirt **Ziel 1 Monat**, aber bei grösseren Aufträgen werden auf Verlangen die Zahlungstermine auf **einige Monate** erstreckt und vereinbart.

Die einfachen **Gebrauchsanweisungen** sind jeder Sorte beigegeben.

Zur **Mittagsmahlzeit** wird in den Menagen häufig verwendet zu 400 Portionen:

40 Kilo Erbsenpurée à M. 1,20	M. 48,-- Pf.
8 „ Speck „ „ 1,00	„ 12,80 „
5 „ Zwiebeln „ „ 0,20	„ 1,-- „
125 „ Kartoffeln „ „ 0,06	„ 7,50 „
2 $\frac{1}{4}$ „ Salz „ „ „ 0,40	„ „
per Portion ca. 17 $\frac{1}{2}$ Pfennig. M. 63,70 Pf.	

Das durch Klopfen oder Schneiden zertheilte Purée wird mit 50 Liter warmem Wasser in einem gleichmäßig dicken Brei verrührt, dann werden 300 Liter Wasser und die geschälten, zerschnittenen Kartoffeln mit dem Salz zugesetzt und gar gekocht. Speck und Zwiebeln, klein zerschnitten und zusammen geschmeert, werden dem fertigen Brei zugemischt.

Zu 400 Portionen **Abendsuppe aus cond. Suppen:**
12 Kilo (aufgekocht in 144 Liter Wasser) à M. 1,20. M. 14,40,
pro Portion 3 $\frac{1}{2}$ Pfennig.

Zu 400 Portionen **Abendsuppe aus Suppenextract:**
12 Kilo (aufgekocht in 120 Liter Wasser) à $\frac{1}{2}$ M. 1,20. M. 14,40,
pro Portion 3 $\frac{1}{2}$ Pfennig.

Hildburghausen

Rudolf Scheller.

Scheller weder durchgeführt noch geplant zu haben. Immerhin hätte sich angeboten, z.B. eine größere Anzahl von Vertretern in den bedrohten Absatzgebieten einzusetzen. Damit wäre allerdings auch ein verstärkter Kapitaleinsatz verbunden gewesen. Ob ihm das möglich gewesen wäre oder ob dies bereits bedeutet hätte, daß er die Kapitalbasis hätte verstärken müssen, z.B. indem er Beteiligungen in sein Unternehmen hätte aufnehmen müssen, läßt sich mangels Kenntnis der Vermögenslage nicht sagen.

All das sind Spekulationen, die wegen der Überlieferungslage nicht weiterführen. Wenden wir uns daher wieder dem Firmenalltag zu.

Für das Jahr 1880 fehlen uns bis Nov. die Unterlagen.

Anfang 1881 tauchen Werbemaßnahmen für 4 'Suppenextrakte' auf, die R. Scheller für 42,- M pro Zentner anbot. Die Einführung dürfte im Nov./Dez. 1880 erfolgt sein, da in einem Zirkular vom Nov. 1880 noch keine Rede davon ist, ein Zirkular dann aber vom Dez. diese Suppenform enthält. Die Entwicklung allerdings dürfte vor Nov. 1880 liegen.

Was darunter zu verstehen ist, ist nicht eindeutig geklärt. Angeboten wurden die Suppenextrakte zur Zubereitung von Früh- oder Abendsuppe. An Sorten wurden Erbsen-, Reis-, Gräupchen-, und Mehlsuppe angeboten. Es scheint eine Suppenmasse für dünnere Suppen gewesen zu sein. In einem Schreiben vom 5.8.1882 heißt es dazu: *"Suppen-Extrakte sind etwas weniger fett und gewürzt als kondensierte Suppen, die Masse ist fest in Kisten eingestampft, nicht vorher in Formen gebracht, zu je 25 kg."*

Auch 1881 galten die größten Bemühungen um die Steigerung des Absatzes dem Militär, was sich auch im 1. Halbjahr 1882 fortsetzte. Gleichzeitig kümmerte sich R. Scheller auch verstärkt um andere Kunden. Dabei zeigte er sehr große Flexibilität bei der Preis- und Provisionsgestaltung, ohne daß man den vorliegenden Unterlagen ein System entnehmen könnte. Es kam zu Provisionsätzen u.a. von 3, 5, 7, 10% und zu Schwankungen der seit Jahren stabilen Preise von 62,- bis 100,- M pro Zentner.

Von Adressenagenturen hatte sich R. Scheller Anschriften von Personen und Firmen geben lassen, die Verbindungen zum Militär haben sollten. Diese schrieb er einheitlich wie folgt an:

"Hildburghausen, Datum des Poststempels

P.P.

Ihre werthe Adresse wurde mir von befreundeter Seite zur Übernahme einer Agentur für den dortigen Platz empfohlen.

Mein Interesse erfordert eine dauernde Vertretung für Offerten an das Militär und Entgegennahme von Aufträgen, denn in den Commandos und in den Menagen Commissionen, welche die Aufträge erteilen, tritt mit dem häufigen Wechsel der Herren Offiziere nicht selten auch ein Wechsel der Ansichten über den Bezug von Konserven ein.

Genügende Kenntnisse meiner Fabrikate werden schnell und leicht durch die beilie-

Hohes Commando!

Die bevorstehenden Uebungsmärsche und Manöver geben mir Veranlassung, meine Fabrikate **Erbsenpurée** und **condensirte Suppen**, die sich seit 10 Jahren ganz vorzüglich zur Verpflegung der Mannschaften bewährt haben, in geneigte Erinnerung zu bringen.

Namentlich mein Erbsenpurée in Würfeln à 125 Gramm hat wegen seines angenehmen Geschmacks, hohen Nährwerthes und seiner bequemen Vertheilung an die Mannschaften immer grösseren Eingang zur Verpflegung während der Manöver gefunden, und seit einer Reihe von Jahren werde ich mit dessen **alleiniger Lieferung für sämtliche Truppen des XII. und XIII. Armeecorps beehrt.**

Ueber die Güte meiner Fabrikate stehen zahlreiche **Atteste** Königlicher Militärbehörden zu Diensten, auch Proben versende ich auf Befehl.

Angebogen füge ich **Preisliste** bei und bitte bei Bedarf mir, dem Erfinder und ersten Fabrikanten der condensirten Suppen, geschätzte Aufträge gütigst zuwenden zu wollen.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Hildburghausen, im Juli 1881.

Rudolf Scheller.

Die gesetzliche Lieferfrist für **Frachtgut** beträgt nach dort die Hälfte dieser Zeit.

Tage, für Eilgut

Hildburghausen, im Juli 1881.

Rudolf Scheller.

Preis-Liste.

In vielen Garnisons-Menagen eingeführt.	Erbsen-Suppe Mehl-Suppe Reis-Suppe Gräupchen-Suppe Erbsen-Purée	in Würfeln à 2¼ Kilo (5 Pfund) <u>100 Kilo M. 120. —.</u> (1 Pfd. 60 Pf.)
In dieser Form während der Manöver gebräuchlich.	Erbsen-Suppe Mehl-Suppe Reis-Suppe Gräupchen-Suppe Erbsen-Purée	das Purée in Würfeln à 125 Gr., die Suppen in Tafeln à 125 Gr., <u>100 Kilo M. 140. —.</u> (1 Pfd. 70 Pf.)
Zu Eisernen Portionen.	Erbsen-Suppe Mehl-Suppe Reis-Suppe Gräupchen-Suppe Erbsen-Purée	in Wurstform à ½ Kilo <u>100 Kilo M. 130. —.</u> (1 Pfd. 65 Pf.)
Billigste Suppen für den Gebrauch in den Menagen.	Erbsensuppenextract Mehl " " Reis " " Gräupchen " "	lose verpackt in Kisten à 25 Kilo <u>100 Kilo M. 84. —.</u> (1 Pfd. 42 Pf.)

Die sehr einfache **Gebrauchsanweisung** ist auf den Packeten angegeben.
Die geschätzten **Aufträge** werden in **jeder verlangten Quantität ausgeführt**; aber **vollgefüllt** fassen die zum Versandt bereiten Kisten:
zu Würfeln à 125 Gramm Kilo 48. 64. 75. 87¼. 100
" " à 2¼ Kilo " 50. 60. 75. 90. 100.
Nur die Suppenextracte werden ungetheilt in Kisten à 25 Kilo versendet.
Bei **Aufträgen** von **200 Kilo** einer oder mehrerer Sorten erfolgen Frachtsendungen **franco Bahnhof dort**, oder die Frachtauslagen können bei Bezahlung der Rechnung gekürzt werden.
Die **Preise** sind notirt inclusive Verpackung und Kiste ab Hildburghausen, **Ziel 1 Monat.**
Zu Beschaffung des **Eisernen Bestandes** gewähre ich **besonders günstige Bedingungen** und stehe mit näheren Angaben über diese jederzeit zu Diensten.

gende gedruckte Information erlangt und aus der ebenfalls beiliegenden Preisliste erschen Sie, daß Sorten und Preise nicht viel zu merken geben.

Schon seit einiger Zeit wird die Frage über eine allgemeine Einführung der hier in Frage stehenden Konserven für die Eisernen Bestand (auch Eiserner Portionen genannt) bei einigen Truppenteilen erörtert, vielleicht ist gegenwärtig auch dort ein günstiger Moment zur Erzielung von Abschlüssen.

Der Eiserner Bestand beträgt für ein Bataillon ca. 20-30 Ztr. meiner Fabrikate; er wird nach und nach in den Menagen verwendet und gewöhnlich im Verlauf eines Jahres erneuert, mitunter auch in kürzerer Zeit.

Auch wenn Eiserner Bestand nicht eingeführt wird, so gebraucht ein Bataillon zu Abendssuppe durchschnittlich pro Jahr 20-30 Ztr. in Würfeln à 5 Pfund oder in Suppen-Extrakten.

Im Juni und Juli ist Bedarf für die Vorübungen zu den Manövern und im Juli und Anfang August erfolgen Aufträge zu den Manövern selbst.

Die event. erhaltenen Aufträge wären mir von Ihnen nur zu überschreiben, die Sendung und Abwicklung des Geschäftes geschieht direkt zwischen den Militärbehörden und mir.

Ich gewähre Ihnen fünf Prozent Provision für alle Aufträge, die ich durch Ihre Vermittlung erhalte nach Eingang der Zahlung; ferner vergüte ich auch Ihre Auslagen an Briefporto und Depeschekosten in meinen Angelegenheiten.

Daß meine Fabrikate in fast allen Städten durch Detailhandlungen an das konsumierende Publikum verkauft werden, ist Ihnen vielleicht bekannt. Über etwaige Ausdehnung dieses Verkaufes werde ich Ihnen event. in meinem nächsten Brief berichten.

Ich bitte um Ihre gesch. Rückantwort im Verlauf der nächsten acht Tage.

Für den Fall, daß Sie keinen Gebrauch von meiner Offerte machen wollen, ersuche ich um gütige Rücksendung sämtlicher Ihnen heute überschickten Papiere unter Kreuzband. Eine Briefmarke darf ich (weil Wertzeichen) hier dem offenen Kuvert nicht beilegen und bitte deshalb eintretenden Falls die wenigen 3 Pfg. Porto zu opfern.

Achtungsvoll
Rudolf Scheller

Einlagen:
1 Preisliste, 1 Information
1 Geschäftskarte und Atteste*

Das Ergebnis dieser 'Anwerbeaktion' läßt sich nicht mehr genau feststellen. Zwar ist bei einigen Empfängern das Ergebnis vermerkt, doch ist nicht klar, ob bei den Empfängern ohne Vermerk dieses negativ war. Die Reaktion scheint überwiegend ablehnend gewesen zu sein.

Da das vorstehende Formschreiben somit nicht den erhofften Erfolg hatte, folgte schon bald unter dem 13.6.1882 ein neues persönliches an die Geschäftsfreunde.

*Hildburghausen, den 13. Juni 1882

Herrn ...
Zum Verkauf meiner kondensierten Suppen und Erbsen-Püree an das Militär dort brauche ich einen tüchtigen und geeigneten Agenten, der sich bemüht, Aufträge zu übermitteln. Sendungen gehen direkt an das Militär, ebenso wird die Abwicklung direkt mit demselben von hier aus besorgt.

Die Anknüpfung von Verbindungen mit dem Militär erfordert anfangs Zeitaufwand und Bemühungen; sind die Geschäfte aber einmal eingeleitet, so erfolgen in der Regel dauernde Aufträge ohne sonderliche Mühewaltung.

Die Preise für das Militär sind so gedrückt, daß ich nur Fünf Prozent + Provision gewähren kann; dabei vergüte ich noch Porto- und Depeschekosten in meinen Angelegenheiten.
Sie sind vielleicht in der Lage, mir einen oder einige für meine Zwecke geeignete Agenten empfehlen zu können, wofür ich Ihnen im voraus besten Dank sage.

Ich sehe Ihren gefälligen baldigen Nachrichten entgegen und zeichne

Hochachtend
Rudolf Scheller

Einlage: 1 Briefmarke
1 Information für die Herren Agenten*

Über den Erfolg dieser Aktion wissen wir nichts.

Im Juni 1882 appellierte R. Scheller wieder, wie alljährlich, an alle möglichen Truppenteile per Rundschreiben, rechtzeitig vor den Manövern zu bestellen, da später sehr viele Aufträge zu erledigen seien, so daß es dann zu Lieferverzögerungen kommen könne. Auch seine Agenten benachrichtigte R. Scheller von dieser Aktion und forderte sie auf, beim Militär vorzusprechen.

Da es zeitlich paßt, sei hier eingefügt, daß, soweit ersichtlich, erstmals unter dem Datum vom 26. Juni 1882 Kopien, Vervielfältigungen in den Unterlagen auftauchen, die auf irgendeinen anderen als drucktechnischen Vorgang zurückzuführen sind, ohne daß die Technik genannt werden könnte.

Ganz offensichtlich beobachtete R. Scheller auch eingehend die Politik und nutzte das Geschehen sofort. So schrieb er kurz nach Beginn der Aufstände in Ägypten im Jahre 1882 an einen Geschäftsfreund in Hamburg, daß er gehört habe - vielleicht dachte er sich das auch nur so - daß die englische Militärverwaltung für die Versorgung der Armee in Ägypten Erbsenwurst, sprich nach der Benennung von R. Scheller Erbsenpüree benötige und fragte, ob er einen entsprechenden Exporteur habe. Bezüglich seiner Leistungsfähigkeit sagt R. Scheller, daß er z.Zt. vor den Manövern lebhaft beschäftigt sei, doch könne er in der ersten Woche nach Auftragserteilung 50



Gestatten Sie mir, Ihre Aufmerksamkeit auf meine für den Export geeigneten **Suppentafeln** (condensirte Suppen) zu richten. Die von mir erfundenen und seit dem Jahre 1871 fabricirten Suppentafeln haben den Zweck, jede beliebige Anzahl Portionen **guter, nahrhafter** Suppen nur durch Aufkochen mit Wasser binnen 5-10 Minuten herzustellen. Jede Tafel giebt 1 1/2 Liter = 6 Teller Suppe. - Es werden 6 Sorten fabricirt: **Erbsen-, Bohnen-, Reis-, Grünpfehn-, Gersens-, braune Mehl- und braune Grössuppe.** Alle Tafeln sind mit dem Namen der Sorte und Gebrauchsanweisung versehen.

Ich leiste Garantie, dass nur solche Materialien **besten Qualität** zur Verwendung kommen, die zur Suppenbereitung allgemein gebräuchlich sind, und dass größte Sorgfalt und Reinlichkeit bei der Fabrication geübt wird. Ich bitte, meine Fabricate nicht mit denen Sachhändler zu verwechseln. Meine Fabricate bieten folgende Vorteile:

- 1. **Grösste Bequemlichkeit** bei dem Gebrauch und **Zeitersparnis.**
- 2. **Lange Haltbarkeit.** Bei Lagerung in einem trocknen Lokal (dieses oder heisse Lokale sind zu vermeiden) hält sich die Waare ein Jahr lang unverändert.
- 3. **Ersparnis an Ausgaben.**

Die für den Export bestimmte Waare wird in besonderer Weise angefertigt und kommt stets frisch bewahrt zur Verwendung.

Der **billigste Exportpreis** (transit) ist für **netto 50 Kilo = 100 Tafeln** à 125 Gramm **Mark 90.** Inachste Kiste, mit Zinkfutter versehen, ausser mit eisernen Reifen, **geeignet für langen Seetransport.** Bei Abnahme von mindestens **netto 50 Kilo** an Lettern ich **franco Hamburg oder Bremen.**

Pfüllung der Kisten mit Answahl der 6 Sorten je nach Order.

Für heisse Länder ist besonders folgende **Packung der Tafeln in Blechkästen** billig:
Je 20 Tafeln sortirt nach Wahl werden in Blechkästen verpackt, diese verlohlet so versende ich
Kisten mit **12 18 24 27 30 36** Blechkästen à 20 Tafeln
Inhalt dieser Kisten **240 360 480 540 600 720** Tafeln à 125 Gramm
Netto **30 45 60 67 75 90** Kilo

Ein solches Packung verlohlet sich der Preis um 30 Pfg. für jedes Blechkästchen.
Die Suppentafeln werden je nach Wunsch gepackt in Etiketts in deutscher oder englischer, französischer, holländischer, spanischer Sprache.

Rahatt 10" och
Cassessanta 10"
Erste Fabrik
Condensirte Suppen
1871
Rudolf Scheller, Hildburghausen
Hildburghausen

Ztr. und danach pro Woche 100 Ztr. herstellen. Nach dieser Mitteilung müßte man die damalige Spitzenleistung der Suppenfabrik wohl mit ca. 150 Ztr. pro Woche veranschlagen.

Kehren wir zurück zu den anderen Aktivitäten Schellers in dieser Zeit.

Unter dem 21.4.1882 z.B. hatte er seinem langjährigen Geschäftsfreund J.F. Stumm in Basel mitgeteilt, daß er schon seit langer Zeit daran arbeite, seine Suppentafeln in eine kompaktere Form zu bringen ohne Veränderung der bisher bewährten Massen. Gleichzeitig wolle er auch die Verpackung ändern und statt des Stroh- und Seidenpapiers künftig Pergamentpapier verwenden. Durch letzteres werde vermieden, daß das Fett der Suppen an heißen Tagen durch das Papier schlagen könne. Doch werde das noch ca. 2 Monate dauern. Muster aber könne er schon in 8 Tagen schicken.

Auch seine Auslandsaktivitäten führte R. Scheller fort. Seit Jahren versuchte er weitgehend erfolglos in Frankreich ins Geschäft zu kommen. Nun wollte ihm der Neffe seines Geschäftsfreundes Stumm ohne Basel helfen. Der Warenexport sollte dabei über Basel erfolgen. Einen guten Einblick in die mit dem Frankreichgeschäft verbundenen Schwierigkeiten gibt ein entsprechender Brief an Stumm vom 16.6.1882:

* ... Wenn die direkten geschäftlichen Beziehungen zwischen Deutschland und Frankreich nicht ihre besonderen Schwierigkeiten hätten, so würde ich mich schon längst bemüht haben, mir für den Verkauf in diesem Lande und für den Pariser Export ein Absatzgebiet zu eröffnen.

Allein die Scherereien, welche die französischen Zollämter deutschen Eingangswaren verursachen und die in neuester Zeit wieder recht hervorgetreten sind, bewirken, daß eine direkte Geschäftsverbindung wenig einladend ist. Aus derselben Ursache hätte ich schon vor Jahren Ihr Vorhaben gern akzeptiert, die Vermittlung des Absatzes nach Frankreich zu übernehmen.

Zu den von Herrn Klein (Ihrem Neffen) entwickelten Aussichten habe ich folgendes zu bemerken: Die Konsumenten der kond. Suppen in Deutschland sind nicht, wie ich bei Beginn des Geschäfts vermutet habe, in der weniger bemittelten Bevölkerung zu suchen, sondern der hauptsächlich Konsum findet statt von seiten der wohlhabenden Klasse der Bevölkerung und die Ursache für die Tatsache liegt darin, daß der einfache Mann sich schwer entschließt, Speisen zu genießen, die ihm neu sind und daß die sparsame Hausfrau Suppen noch etwas billiger herstellt, als sie mit den kond. Suppen selbst bei billigster Preisnotierung geboten werden können.

Der Konsum in den wohlhabenderen Kreisen ist dadurch bedingt, daß die Hausfrauen der gegenwärtigen Zeit sich durchschnittlich weniger in der Küche zu schaffen machen, als das früher der Fall war, auch unerfahrener im Kochen sind und gar nicht so selten bei dem häufig vorkommenden Mangel einer ordentlichen Köchin selbst zur Herstellung einer einfachen aber gut und richtig bereiteten Suppe mit allerhand Umständen und Schwierigkeiten zu kämpfen haben. Für solche Hausfrauen - und deren Zahl ist groß - sind meine kond. Suppen wie geschaffen, denn deren Zubereitung erfordert weder Zeit noch Kenntnisse und Bemühungen.

Diesen Frauen ist es auch vollständig gleichgültig, ob sie unter diesen Umständen für 6 Teller Suppe 10 Centimes mehr oder weniger auszugeben haben, für den Verbrauch

in deren Haushaltungen kommt es nur darauf an, daß die Suppen bekannt und probiert werden.

In Belgien hatte ich den Verkaufspreis mit 40 bis höchstens 45 Centimes vorgeschlagen, es wurde aber von dort berichtet, daß der Verkaufspreis von 50 Centimes eingeführt und nirgend zu hoch befunden worden sei, u. daß die kond. Suppen selbst bei der intelligenteren Arbeiterbevölkerung verwendet werden, um Zeit und Brennmaterial zu ersparen.

(Aber Werbung ist erforderlich.)

Ich habe seit den elf Jahren, seit denen ich die Suppen fabriziere und verkaufe mehr als M 70.000,- auf diese Ausgaben verwendet, trotzdem habe ich auf meinen Reisen die Erfahrung gemacht, daß wohl weitaus der größere Teil der Bevölkerung überhaupt noch nichts von dem Fabrikat gehört hat.

Es vergeht kaum eine Woche, in welcher nicht Briefe eintreffen, in denen dieser u. jener meldet, er habe da oder dort von meinen Suppen gehört u. bittet um Anstellung oder um Mitteilung von Verkaufsstellen.

Einen jährlichen Umsatz von 400 Zentnern, den Herr Klein meint in Frankreich erzielen zu können, ohne den Verkauf an Exporteure hinzuzurechnen, finde ich eher niedrig als hoch gegriffen, wenn die nötigen Reklamen gemacht werden, aber wenn Herr Klein vermutet, diese Reklamen und Annoncen mit Frs. 1.000,- bewerkstelligen zu können, so befindet er sich im Irrtum.

Anlehnend an die Aufstellung des Herrn Klein gebe ich nachstehend eine Vorstellung, wie ich mir den Verkauf u. die damit verknüpften Spesen denke, vorausgesetzt, daß meine Suppen dem dortigen Geschmack entsprechend befunden werden; bei brauner Mehl- und Grießsuppe wird das wohl wenig der Fall sein, das hat aber gar nichts zu sagen, denn 3 Sorten genügen auch den Anforderungen.

100 kg = 800 Tafeln à 50 Centimes Verkaufspreis	frs.	400,-
Den Detailisten ab Paris 25% Rabatt		100,-
	frs.	300,-
Preis loco Fabrik	190,-	
Fracht und Zoll	24,-	frs. 214,-
Brutto Gewinn pro 100 kg		frs. 86,-

pro Ztr. frs. 43,-

Geschäftsspesen:

Miete	frs.	1.000,-
Reisen	frs.	1.000,-
Annoncen u. Reklamen	frs.	7.000,-
Diverses	frs.	1.000,-
	frs.	10.000,-

Angenommener Verkauf 400 Ztr. pro Jahr

à brutto Reingewinn	frs.	17.200,-
ab obige Spesen	frs.	10.000,-

Nettogewinn	frs.	7.200,-

Die Offerten für Exportgeschäfte müßten natürlich mit einer mäßigen Avance von etwa 10% geschehen, wenn Absatz darauf erzielt werden soll. ..."

Ein Schreiben vom 16. Mai 1882 enthielt den Hinweis, daß bereits vor Jahren Versuche scheiterten, außer nach Nordamerika - wir hörten oben davon - in spanisch und portugiesisch sprechende Länder zu exportieren. Für Engländer bot er Mitte 1882 gegen einen Aufpreis von 10,- M ein mit Schinken versetztes Erbspüree an, obwohl er dies bisher wegen geringer Haltbarkeit immer angelehnt hatte. Dazu bot er noch eine Haltbarkeitsgarantie von 3 Monaten für heiße Gegenden und ohne Fleisch für 8 Monate an. Doch wiederrief er die Haltbarkeitszusage bei Fleischzusatz unmittelbar darauf wieder und wies darauf hin, daß der geringe Fleischzusatz ja auch den Nährwert nicht nennenswert erhöhe. Dabei nannte R. Scheller sich selbst Chemiker und Sachverständiger. - Aus einem Brief vom 9.8.1881 wissen wir, daß sich R. Scheller seit 12 Jahren, d.h. etwa seit 1869 (ausschließlich?) mit Lebensmittelchemie beschäftigte. - Außerdem fügte er hinzu, daß sein Erbsenpüree, wie Erbswurst auch Frisch in ausgelassener Form enthalte. Nebenbei bemerkte er, daß es auch bei der Militärproduktion von 1870 in Berlin Klagen wegen der Verderblichkeit gegeben habe.¹⁾

Die Frage der Haltbarkeit der Suppen wurde bereits mehrfach behandelt. Hier soll noch nachgetragen werden, daß R. Scheller bereits Ende 1880 einmal ohne ersichtlichen Grund, entgegen seinen sonstigen Angaben, gesagt hatte, daß diese nicht ein Jahr und länger betrüge, sondern nur 1/2 Jahr. Ein Anlaß ist nicht ersichtlich.

Im Aug. 1882 hören wir aus einer Vielzahl von Briefen an die Hauptgeschäftspartner, daß, während beim Militär ein wachsender Absatz zu verzeichnen sei, in einzelnen Städten (richtig wäre "in allen Städten", wie sich aus der Menge der entsprechenden Briefe ergibt) der Absatz an die Bevölkerung weiterhin "sehr stark nachgelassen" habe. Als Grund dafür sah R. Scheller über die bisher geäußerten Gründe hinaus nachlassendes Interesse und noch immer mangelnden Bekanntheitsgrad. Das nachlassende Interesse sah er dadurch begründet, daß einmal die Neugier auf einen nicht mehr neuen Artikel entfallen sei, zum anderen daß die Wege häufig viel zu weit seien, um die Suppen zu erwerben, wozu noch komme, daß sie durch ungeeignete und zu lange Lagerung oft im Geschmack gelitten hätten.

Doch es wäre nicht R. Scheller, wenn er nicht inzwischen eine Idee gehabt hätte, wie hier Abhilfe zu schaffen sei. Das Rezept lautete, künftig die Suppen durch

¹⁾ Das Geheimnis bestand damals im Zusatz von Salzen, welche verhindern sollten, daß der Wurstbrot säuerte. Grüneberg nannte sein Konservierungsmittel 'Lupus' (vgl. Daheim, 6. 1871, S. 775). Ein anderes Problem war übrigens die Haltbarkeit der Pergamentdärme, die als Ersatz für teure Tierdärme verwandt wurden. Die vernähten Därme erwiesen sich als unbrauchbar, da das Fett durch die Stichlöcher herausstreten konnte. Unter Zusatz von Kalisalz wurde schließlich ein Klebstoff aus Gelatine entwickelt, der Feuchtigkeit widerstand und den Geschmack nicht beeinflusste (vgl.: Emil Maximilian Dingler, Polyt. Journ. 198, 1870, S. 181 f. u. 207, 1873, S. 248 f.), vgl. auch Meinert, Die neueste Ernährungstheorie a.a.O. S. 449.

Haustürverkauf Abnehmern ins Haus zu bringen. Dies, meinte er, werde bereits durch Delikatessenhändler mit großem Erfolg praktiziert, desgleichen durch die größten Verlagsbuchhandlungen Deutschlands, wie z.B. die "Millionäre" Brockhaus und Meyer ¹⁾ in Leipzig, die ihre Konversationslexika durch Kolportage, d.h. durch Hausier- und Wanderhandel vertreiben ließen. So sollten für eigene Rechnung gewandte, tätige, gut aussehende und sauber gekleidete Frauenzimmer, d.h. Austrägerinnen den Verkauf der Suppen an der Haustür übernehmen, die einen Gewinn von mindestens 3 1/2 Pf. pro Tafel haben sollten, wobei die Ware von den Hauptdepots besorgt werden sollte. Die Hauptdepots sollten den Verkauf gleichzeitig durch Annoncen unterstützen. Er malte auch gleich aus, wie stark dadurch der Umsatz zu steigern sei.

Einige seiner Wiederverkäufer machten unterschiedliche Bedenken dagegen geltend. So versuchte er in einem Schreiben vom 16.8.1882 Bedenken aus Zwickau z.B., die dahin gingen, daß die durch den Suppenverkauf zu erzielenden Erlöse den dort üblichen Tageslohn nicht erreichen könnten, damit zu zerstreuen, daß er darauf hinwies, daß seiner Meinung nach der Suppenverkauf nicht als Hauptbeschäftigung ausgeübt werden sollte, sondern als Nebentätigkeit, vielleicht täglich, vielleicht auch nur in der Woche für einige Male und je einige Stunden.

Vorschläge der Hauptdepositäre liefen darauf hinaus, daß der Verdienst der Austrägerinnen erhöht werden und 5 Pf. pro Suppentafel betragen sollte, um sie zu veranlassen, sich ihrer Aufgabe mit Eifer und Erfolg anzunehmen, woran sich die Firma Scheller beteiligen sollte. Offenbar war dieser Vorschlag mit der Drohung verbunden, anderenfalls das Hauptdepot nicht weiterzuführen. Dabei handelte es sich um Depositäre aus Nürnberg, Kassel, Breslau, Halle und Chemnitz. Es handelte sich wahrscheinlich um sehr wichtige Kunden, denn R. Scheller gab nach und stimmte einem Verdienst von 5 Pf. pro Tafel für die Verkäuferinnen zu. Außerdem erklärte er sich bereit, wenn der Verkauf durch Austrägerinnen erfolge, den Preis pro Ztr. auf M 68,- ab Hildburghausen, Ziel 1 Monat festzusetzen. Dafür müßten sich die Hauptdepositäre aber außer zum Einsatz von Austrägerinnen verpflichten, diesen und den Einzelhändlern, die von ihnen kaufen wollten, die Ware franko mit 80,- M pro Ztr. gegen Kasse zu verkaufen.

Da die Sache für R. Scheller nun gut durchdacht erschien, verfaßte er folgendes Zirkular, das er am 22.8.1882 drucken ließ:

"Hildburghausen"

(Platz für Anschrift)

Mit der Einlage beehre ich mich Ihnen ein Zirkular zu überreichen, welches Sie von der verbesserten Form und Packung meiner Suppentafeln benachrichtigt.

Schon vor längerer Zeit wurde mir von Geschäftsfreunden der Vorschlag gemacht, zur Belebung des Umsatzes denselben Weg einzuschlagen, der auch bei großen Delikatessenhandlungen immer mehr in Aufnahme gekommen ist, die einzelnen Sorten ihrer Waren durch Austräger direkt an die Haushaltungen bringen und ver-

¹⁾ von Rudolf Schellers Vater einst finanziert, vgl. oben.

kaufen lassen, und zwar mit ganz enormem günstigem Erfolge.

Wenn die größten Verlagsgeschäfte Deutschlands ihre Verlagswerke, z.B. die Millionäre Brockhaus, Meyer etc. in Leipzig ihre Konversations Lexika größtenteils mittels Kolportage verkaufen, so braucht man sicherlich keinen Anstand zu nehmen auch Suppentafeln durch Austräger absetzen zu lassen, die für ihre eigene Rechnung von den Hauptdepots kaufen und wieder verkaufen.

Die Übelstände bei der bisherigen Art des Verkaufs sind folgende:

Die Ware lagert in einzelnen Sorten oft viel zu lange in den Detailgeschäften (nicht in den Hauptdepots) mitunter auch in nicht trockenen Regalen, wodurch sie verderbt. - Die Wege, die das Publikum zu machen hat, um sich ein oder einige Täfelchen Suppe zu holen, sind meistens viel zu weit, um deshalb Mühe und Zeit zu opfern.

Meine Annoncen verschwinden in der von Jahr zu Jahr sich mehrenden Menge anderer Inserate, der größte Teil der Bevölkerung hat niemals etwas von kondensierten Suppen gehört oder gelesen, und nur ein kleiner Teil derselben hat sie genossen. Infolge der mir gemachten Mitteilungen wurde auf meine Veranlassung nach und nach von einer größeren Anzahl der Herren Hauptdepositäre die benannte Art des Verkaufs eingeführt, und da der Erfolg ein über alle Erwartungen günstiger war ¹⁾ - nach eingegangenen Berichten hat selbst der Detailwarenverkauf der Hauptdepots zugenommen -, so liegt der Beweis vor, daß meine kondensierten Suppen heute noch ebenso wie vor 11 Jahren ein geschätztes Aushilfsmittel in den Haushaltungen ist.

Gegenwärtig bin ich bemüht, die allgemeine Einführung dieser Art des Verkaufs herbeizuführen.

Nach vielseitigen Verhandlungen mit meinen Herren Geschäftsfreunden hat sich ergeben, daß eine geeignete Austrägerin nicht unter 5 Pf. pro Tafel verdienen darf, wenn sie sich des Verkaufs mit Eifer annehmen soll. Ebensoviele müßten auch die Herren Detaillisten verdienen, die vom Hauptdepot gegen Kasse entnehmen.

Ich habe mich nun mit den Herren Hauptdepositären, welche bis jetzt den Verkauf in dieser neuen Weise übernommen haben, dahin geeinigt, daß ich 1 Ztr. = 400 Tafeln in Sorten nach ihrer Wahl und incl. Kiste ab hier mit netto DM 68,-, Ziel 1 Monat liefere, und die Herren Hauptdepositäre verpflichten sich dagegen, franko an die Herren Detaillisten sowohl als auch an die Austrägerin mit M 80,- pro Ztr. gegen Kasse zu verkaufen.

Der Verkaufspreis an das Publikum bleibt der bisherige: 25 Pfg. pro Tafel.

Durch Annoncen unterstütze ich den Verkauf, und wenn nicht andere Wünsche sich geltend machen, so wird in diesen Annoncen künftig nur das Hauptdepot als Verkaufsstelle benannt.

Ich ersuche Sie höflichst um Ihre bald gefällige Mitteilung, ob Sie geneigt sind, den Verkauf in der obengenannten Art und Weise einzurichten und das Hauptdepot

¹⁾ Dies ist offenbar nur eine Hoffnung R. Schellers, denn eine solche Aussage konnte er gar nicht treffen, da die Vorstellung der Idee und die Befragung der Depositäre erst ca. 10 Tage vorher erfolgte.

meiner Fabrikate für Ihre Stadt und Umgegend zu den genannten Bedingungen auch ferner fortzuführen.

Mit Hochachtung
Rudolf Scheller

Zum Austragen der Tafeln wird sich wohl in den meisten Fällen ein gewandtes und reinliches Frauenzimmer am besten eignen, die je nach der Größe der Stadt entweder ihre ganze Tätigkeit dem Verkauf widmet oder nur einen Teil der Zeit.

Die Austrägerin wird wohl überall in den Häusern anzugeben haben, daß sie die Suppen für ihre eigene Rechnung bei dem Hauptdepot dort kauft und ebenso für ihre eigene Rechnung verkauft.

Für die Austräger habe ich eine kurze Information drucken lassen, die alles enthalten wird, was sie zu wissen nötig haben, sollten auch Sie diese Information wünschen, so stehe ich damit zu Diensten.*

Es folgt das Merkblatt für die Austräger:

*Zur Information für die Austrägerin.

Die von Rudolf Scheller in Hildburghausen erfundenen kondensierten Suppen haben den Zweck, einen, mehrere oder viele Teller voll guter, nahrhafter Suppe ohne alle Zutaten nur durch Aufkochen mit Wasser binnen 10 Minuten herzustellen.

Diese Suppen in Form von Schokoladetafeln sind seit 11 Jahren in den meisten Städten Deutschlands eingeführt und namentlich bei der wohlhabenden und gebildeteren Klasse der Bevölkerung ein geschätzter Konsumartikel des Haushalts geworden.

Es werden fünf Sorten fabriziert: Erbsen-, Reis-, Grüpchen-(Gersten-)Suppe, schließlich Mehl- und Grießsuppe.

Garantiert wird die Verwendung nur solcher Materialien bester Qualität, die zur Suppenbereitung allgemein üblich ist, auch größte Akkuratess und Reinlichkeit bei der Fabrikation.

Bei Lagerung in einem trockenen Lokal (nicht in feuchten oder heißen Lokalen) hält sich die Ware mindestens 1/2 Jahr lang unverändert.

Alle Tafeln sind mit dem Namen der Sorten und Gebrauchsanweisung versehen, alle Sorten haben ein und denselben billigen in Deutschland eingeführten Verkaufspreis von 25 Pfennig für eine Tafel.

Es empfiehlt sich, da, wo die Ware noch nicht bekannt ist, immer Erbsensuppe zuerst zu offerieren, ist einmal ein Versuch gemacht, dann sind sicher weitere Käufe zu erwarten.

Für den Verkauf ist es zweckmäßig, sich Namen feiner Haushaltungen zu merken, welche die Suppen öfter kaufen und diese Namen gelegentlich in solchen

Haushaltungen zu nennen, in denen die Suppen noch nicht bekannt sind. In diesen Häusern ist auch ein Prospekt mit Attesten abzugeben. Straßen und Hausnummern, in denen gekauft wird, sind zu notieren, um nicht vergebliche Gänge in Häuser zu machen, in denen man nicht kauft. Es ist anzugeben, daß die Ware ganz frisch vom Hauptdepot dort gekauft ist.

Auf den Prospekten ist angegeben, welche Zusätze man zu den Suppen machen kann, auch 1 Teelöffel Fleischextrakt kann auf 1 Tafel zugesetzt werden aber niemals gesalzene Fleischbrühe, weil die kondensierten Suppen schon Salz enthalten.

Zur Lösung der Tafeln darf nicht mehr oder weniger Wasser genommen werden als vorgeschrieben ist; wenn weniger genommen wird oder wenn man die Suppe einkochen läßt, ohne das verdampfte Wasser zu ersetzen, so würde sie zu salzig schmecken.

Daß eine Austrägerin sehr reinlich gekleidet sein muß und die Ware nur in einem ganz reinlichen Korb austragen darf, ist selbstverständlich.*

Es gab wohl weiter Zweifel an der Durchführbarkeit der neuen Idee des Hausierhandels. Man hatte wohl auch Bedenken, geeignete Austrägerinnen zu finden. Deshalb führte R. Scheller allen Schreibern nochmals die gedachten großen Vorteile vor Augen und betonte, daß man die Austrägerinnen auch durch Annoncen finden könne.

Es erfolgte nunmehr wieder eine groß angelegte Werbeaktion per Brief für neue Agenturen unter dem neuen Konzept. Da die Anwerbung und Auswahl der Mädchen offenbar große Schwierigkeiten bereitete, verfaßte R. Scheller dazu Anfang Sept. 1882 ein Rundschreiben, in dem er empfahl, notfalls ein Vermittlungsbüro einzuschalten oder eine Annonce aufzugeben, für die er auch einen Mustertext lieferte.

Die Klagen Schellers über den weiterhin außerordentlich schlechten Umsatz im Jahre 1882, dem er durch den Vertrieb im Kolportagehandel zu begegnen versuchte, finden auch in den Umsatzzahlen (vgl. Anhang I) ihre Bestätigung. Dieser Umsatzrückgang dürfte, wie oben bereits angesprochen, in der rasch weiter zunehmenden Konkurrenz liegen, denn die Konjunktur verbesserte sich in dieser Zeit gerade. Von einer erheblichen Konkurrenz hören wir erstmals durch ein Schreiben vom 10. März 1876 an den Wiener Grossisten, das sich auf einen Brief vom Herbst 1875 bezieht, in dem es heißt, daß die Einführung Schellerscher Suppen in Wien wegen der Konkurrenz - wie wir an späterer Stelle erfahren¹⁾, durch die Fa. Ig. Eisler u. Breden, Wien, Inzersdorf, die noch heute in der Inzersdorfer Nahrungsmittelwerke GmbH (als KG)²⁾ dort weiter besteht - gescheitert ist. Der Absatz in Wien, der dort 1874 aufgenommen worden war,

¹⁾ vgl. Schr. v. 5.3.1881

²⁾ Zur Frühgeschichte der Fa. gibt diese an: Betriebsgründung 1870 (oder 1873) durch den Pasteten- und Feinkostspezialisten Ignatz Eisler mit dem Champignonzüchter Adalmar von Breden. Betrieb begonnen im ehemaligen Meierhof des Schlosses des "Ziegelbarons" Heinrich Drasche (1811-1880) (vgl. Felix Czeike, Das große Grosse Wien Lexikon, Wien-München-Zürich 1974). Schon 1877 täglich 100.000 Portionen à 350 Gramm Suppenextrakte, 100.000 Dosen Fleischkonserven. Tagesfleischbedarf 120 Ochsen. Auszeichnung als "k.u.k. ausschließlich priv. Conserven- und Suppen-extrakt-Fabrik Ig. Eisler & Comp.". Vgl. auch Ferdinand Opl, Liesing, Wien 1982.

war so schlecht, daß der Grossist schließlich Ware zurückgab.

In allen anderen Fällen hören wir zunächst nichts von dramatischen Entwicklungen, vielmehr heißt es immer, daß die jeweils genannten Konkurrenten nicht gefährlich seien - in der Summe waren sie dann offensichtlich doch gefährlich -, da sie schlechtere Ware und meist teurer lieferten und deshalb sehr bald jeweils am Ende gewesen seien oder sein würden. In diesem Zusammenhang darf daran erinnert werden, daß R. Scheller, wie eingangs erwähnt, darauf hingewiesen hatte, daß immer wieder versucht worden sei, seine Fabrikationsmethoden auszukundschaften, oder auch darauf, daß es nicht schwer sei, die Produkte nachzuahmen. Gegen das Ausspionieren versuchte er sich dadurch zu schützen, daß er die Rezepte anfänglich verschlüsselte und, wie er sagte, so für Geheimhaltung der Fabrikationsdaten gesorgt habe, 'daß seine sämtlichen Arbeiter zusammen sicher nicht in der Lage seien, auch nur eine Tafel seiner Suppen allein herzustellen'.

Seit wann es und in welchem Ausmaß Konkurrenten gab, ist nicht erforscht. Im Juli 1877 erwähnte R. Scheller, daß er im Laufe der Jahre in Deutschland und der Schweiz sechs Konkurrenten gehabt habe, von denen keiner mehr existiere. Letzteres ist, wie nachstehend gezeigt werden wird, so wohl nicht richtig. Am 19. Dez. 1877 hieß es, daß seit zwei Monaten eine konkurrierende Fabrik bestehe, die die Schellerschen Suppen in schlechter Weise nachahme und dazu noch teurer sei, d.h. ihre Ware ab Fabrik mit 80,- M verkaufe. Um welche Firma es sich handelte, konnte bisher nicht geklärt werden.

Uns sind aber inzwischen besonders durch Hinweise in den Büchern von R. Scheller allein bis 1882 mehr als 10 Hersteller für fertige Suppen bekannt und darüber hinaus weitere für die Folgezeit.

Dabei standen am Anfang die Hersteller von Erbsensuppe, von Erbswurst, wie oben erwähnt wurde. Genannt wurden folgende Konkurrenzfirmen, wobei ein Teil von ihnen bereits bestand, bevor sie Suppen produzierten:

1. Fa. Pramann Radebeul¹⁾, die als 1. Erbswurstfabrik bezeichnet wird, ohne daß das bestätigt werden konnte.
 2. Die Berliner Heeresfabrik, die Königliche Konservenfabrik²⁾, die für kurze Zeit in den Jahren 1870/71, betrieben durch die Intendantur der preußischen Armee, bestand und Suppenmasse für Erbswurst für die Armee herstellte.
- Der Berliner Koch Johann Heinrich Grüneberg (1819-1872) hatte die Herstellung der sog. Erbswurst³⁾ erfunden und sie fabriziert. Die Grünebergsche Fabrikation hatte das

1) Später 'identisch' mit Fa. Nr. 6 Alexander Schörke vgl. Konserven-Zeitung H. 2, 9. Jg., S. 21 Braunschweig 1908

2) B. Poten, Handwörterbuch d. ges. Militärwissenschaften, Stichwort: Erbswurst, Bielefeld u. Leipzig 1877; Illustriertes Konversations-Lexikon f.d. Volk, Stichwort: Erbswurst, 1887; Berlin u. seine Arbeit, Berlin 1898, S. 441; Das Buch d. Erfindungen, V. Bd. a.a.O. S. 260; H.-J. Teuteberg, Kleine Geschichte der Fleischbrühe, Stuttgart 1990 S. 62

3) In der Zeitschrift 'Küche und Keller' Ausgabe Nr. 15 Seite 6 (Jahrgang unbekannt, jedenfalls kurz nach 1898) ist nachfolgendes Erbswurstrezept abgedruckt, das als Originalrezept Grünebergs (wenn auch mit falschen Hinweisen) bezeichnet wird: 'Nachstehende Präserven, von Herrn Georg Backhaus mitgeteilt, sind Originalrecepte des verstorbenen Küchenmeisters Grünberg, Braunschweig, wie sie im deutsch-französischen Kriege zur Anwendung kamen. Ob die in den Recepten erwähnten

preußische Kriegsministerium mit dem Rezept für 111000,- Mark oder 37000,- Taler gekauft, um Erbswurst unter der Leitung von Grüneberg in großem Stil herzustellen. Die genauen Umstände und Bedingungen, die damals zur Massenfabrikation der Erbswurst führten, lassen sich aufgrund der problematischen Quellenlage jedoch nicht eindeutig klären. Einen anschaulichen Bericht über die Fabrik gibt der Zeitungsredakteur Th. Cossmann im 'Daheim': 1)

"... Auf freiem Felde ist das Local errichtet; eine Seitenstraße des Kanals, in der Nähe des Zoologischen Gartens, führt dahin 2)....als wir ... auf das Feld einbogen, glaubten wir uns in eine Messe, auf den Jahrmarkt einer kleinen Stadt versetzt, eine solche Reihe von Buden und Baracken (hier aber zu einem ganzen vereint), und eine solche Menge emsiger Menschen, Zuschauer, Polizei etc. im regsten Gewimmel erblickten wir über 1000 Menschen ..."

Demnach dürfte diese erste Erbswurstfabrik vom Kriegsministerium in kürzester Zeit anlässlich des Kriegsausbruchs im Frühsommer 1870 als Provisorium angelegt, bei wachsendem Bedarf erweitert und nach Beendigung des siebenmonatigen Krieges wieder abgeschlagen worden sein.

Zur Produktion heißt es:
An 40 Kessel verrührten jeweils zwei Köche die Wurstmasse aus Erbsmehl, Speck, Zwiebeln und Salz, die man anschließend durch 150 Wurstspritzen in Därme brachte. Zur Fabrik gehörte nicht nur eine Feuerspritze mit Mannschaft, sondern auch eine kleine Militärwache. Wurden im Spätsommer 1870 etwa 1200 Personen beschäftigt, so zählte die Belegschaft im Winter bereits bis zu 1900 Mitglieder, die täglich 60.000 bis 75.000 Würste à 500 Gramm herstellten. Darüberhinaus verarbeitete man im Winter 1870/71 täglich 100 Ochsen zu Fleischkonserven (Gulasch, Roastbeef, Zunge,

angeführten Mehlsorten des guten Geschmacks wegen von dem Erfinder der Erbswurst, dem verstorbenen Küchenmeister Grüneberg, zusammen als bestes Material befunden wurden, da daselbe auch die Eigenschaft einer vorzüglichen Verbindung der ganzen Masse ergeben hat. Erbswurst. Man nehme ca. 9 Kilo Rindertalg, 7 Kilo gut durchwachsenen Speck, schneide denselben in Würfel und lasse beides auf hellem Feuer im Kessel aus, derart, daß der Speck ziemlich ausgebraten erscheint. Dann nehme man 1 Liter Zwiebeln, die klein geschnitten werden; 10 Gramm Majoran, 5 Gramm Thymian, 8 Gramm Safran, 10 Gramm Muscatblüthe, 15 Gramm naßer Pfeffer, 1 Theelöffel Paprika, 1 Theelöffel Natron bicarbonicum hinzu. Wenn obige Mischung durch längeres Kochen braun und weich ist, so schüttele man 12 1/2 Kilo Erbsenmehl, von den Röhlichen Mühlen aus Stralsund und circa von obigem Quantum die Hälfte Erbsenmehl von Wittekop aus Braunschweig obiger Mischung hinzu und rühre die ganze Masse tüchtig durcheinander, bis dieselbe breiartig weich resp. glasirt gar ist. Die heiße Masse wird sofort in eine Wurstspritze gefüllt und in Pergamentdärme eingespritzt und bald darauf in Würsten von 1/2 Kilo abgebunden. Selbstverständlich müssen die Papierdärme zuvor in Wasser eingeweicht werden, um dieselben fest binden zu können, wodurch die Wurst auch rund und ansehnlich hergestellt wird. Man nimmt in der Regel circa zu 100 Gramm Erbswurst 1 Liter Wasser; zusammengekocht ergibt dies eine gute Suppe."

1) Th. Cossmann: Erbswurst-Fabrikation in Berlin, in: Daheim, 6. (1870), S. 775 f. und ders.: Verproviantierung unserer Armee, in: 'Daheim', 7. (1871), S. 224. vgl. auch N.N.: Die Erbswurst-Fabrik in Berlin in: Polytechnisches Journal, 198. (1870), S. 181 f. (Anm.: Der Autor beruft sich auf einen Artikel in der 'Deutschen Industriezeitung', der nicht ermittelt werden konnte).

2) Möglicherweise handelt es sich um ein Gelände im Lützower Feld (Gebiet um den späteren Lützow-Platz), nahe dem Landwehrkanal, das bereits um 1871 zum Berliner Weichbild gehörte und kurz darauf eingemeindet wurde. Das außerdem in Frage kommende Tiergartenfeld, mit einem damals unbebauten, fiskalen Gelände neben dem Hippodrom und der königl. Baumschule (heute Gelände an der Jebensstraße) gehört hingegen noch heute zu Charlottenburg. Auf zeitgenössischen Stadtplänen (1871/73) ist die Fabrik nicht auffindbar. (vgl. Clausewitz/Zogner: Die Pläne von Berlin ..., S. 103-105 u. 151 f.).

Bouillon). Zulieferer für das gemahlene und getrocknete Erbsmehl war die Bierbrauerei d'Heureuse & Busse¹⁾. Über Fleischermeister Hermann Müller²⁾ bezog man das Fleisch vom neueröffneten Strousberg'schen Viehhof, Speck und Talg aus dem Betrieb von Müller. Die Gesamtausgaben der Fabrik beliefen sich 1870, noch ohne die Konservenherstellung, auf 37.000 Thaler täglich.

Neben Heinrich Grüneberg als technischem Leiter, war auch eine seiner drei Töchter in der Fabrik als Aufseherin beschäftigt, um auf 'Zucht und Ordnung' zu achten. Die Oberleitung hatte der Feldhauptproviandamtscontroller Schott, als Oberaufseher wird ein Herr Simonsohn genannt.

Die Beschäftigungszahlen lassen sich nur teilweise rekonstruieren:

	Aug. 1870	Dez. 1870	Lohn p. Tag (Thlr. Gr.)
Köche	50	68	3,- bis 3,25
Fleischer	250	420	1,15 bis 1,50
Klempner	-	80	1,-
Böttcher	18	-	-
Buchhalter	24	-	-
Arbeiter	500	-	-,15 bis -,20
Frauen	200	-	-,20
insgesamt	1200	1900	

Diese Firma war, wie oben dargestellt wurde, Anregung für R. Schellers Produktion. Über deren Herstellungskosten sagte Scheller noch, daß das Pfund Erbswurst 6 1/2 Silbergroschen betragen habe und zeitweise sogar 1 Taler.

3. Die bereits erwähnte Wiener Firma Ig. Eisler u. Breden, Wien-Inzersdorf.
4. Firma Hermann Hartenstein & Co.³⁾, Chemnitz (vorher Niederwiesa) produzierte um 1876 das Chemnitzer Kraftmehl. Das Kraftsuppenmehl bestand nach R. Scheller aus einer Mischung von Hülsenfruchtmehl (Erbsen und Bohnen) und Weizenmehl, kostete 1,50 M pro Pfund und wurde für verschiedene medizinische Zwecke ähnlich

1) Nach Wisso Weiß, Zeittafel zur Papiergeschichte, Leipzig 1983 S. 371, lieferte der Fabrikant Carl Brandegger die Pergamentpapierdärme; wohl Fa. A. Brandegger, Fabrik chem. techn. Artikel, Stuttgart, Forststraße 152.

2) 'A. Müller', Berlin NO. Neue Königstr. 65/66, Schlächterei u. Fabrik feiner Wurst- und Fleischwaren mit Dampftrieb, Erbswurst- u. Konservenfabr., Spez.: Schmalz u. Speck, Armeelieferant. Inhaber: Adolf Müller (1911: 'Berliner Fleischwaren- und Wurstfabrik A. Müller', Inh.: Ww. Anna Müller geb. Schmagar, Max u. Rudolf Schmagar). Die Fabrik ist aus der seit 1850 bestehenden Schlächterei von Wilhelm August Müller (1810-1865) hervorgegangen, der das Anwesen seinen Söhnen August Adolph Oscar (1842-1910) und Friedrich Wilhelm Hermann (1844-1880) hinterließ. Hermann Müller war während des Krieges 1870/71 Speck- und Fleischlieferant der ersten Erbswurstfabrik. Im Januar 1871 ging der Betrieb in den alleinigen Besitz von Adolph Müller über, der die Firma weiter ausbauen konnte. Neben Wurst- und Fleischwaren wurden seit etwa 1880 auch Konserven und Erbswurst hergestellt. Nach dem Tod von Adolph Müller wurde der Betrieb eingestellt und die Gebäude verkauft.

3) vgl. Gartenlaube 1876, H. 9 S. 153 f. (vgl. auch oben)

den Revalescents empfohlen, z.B. anstatt der Leube Fleischsolution.¹⁾ R. Scheller hielt den Preis für völlig überhöht.

5. Fa. Adolph Brandt, Leguminosen u. Fleisch-Präparate, Altona u. Ottensen. Sie wurde am 6.12.1867 in das Firmenregister des Amtsgerichts Altona eingetragen; Inhaber war der Kaufmann Adolph David Brandt in Altona; 1870 u. 75 wurde sie als Mehlhandlung u. Niederlassung der Voorder Mühle im Adreßbuch geführt. Am 15. Dez. 1877 wurde sie mit obiger Bezeichnung im Zeichenregister eingetragen. Am 1.6.1879 ging die Fa. auf den Kaufmann Joh. Carl Albert Kahl aus Hamburg über, der den Sitz nach Ottensen verlegte und sie bereits am 15. Dez. 1879 an den Kaufmann Justus Karl Wilhelm Ludwig Krüger aus Hamburg weiterveräußerte, der mit 'Adolph Brandt Nachf.' firmierte. Im Adreßbuch von Ottensen wurde sie letztmalig 1882 genannt. Zu dieser Zeit dürfte sie die Produktion eingestellt haben; gelöscht wurde sie 1888.

Über ihre Produkte sagte R. Scheller 1877, daß deren Geschmack wesentlich schlechter sei als der von gleichen Produkten, die 2 Jahre vorher in Braunschweig²⁾ hergestellt worden seien. Sie schmeckten so, als habe man statt Suppengemüse Apothekerkräuter verwendet. Ähnliche Produkte seien vor Jahren auch aus London angeboten worden. Außerdem seien sie zu teuer.

6. Nach den Unterlagen R. Schellers stellte eine Fa. Alexander Schörke, Görlitz 1878 Erbswurst her. Nachforschungen in Görlitz konnten nicht klären, ab wann diese Fa. bestand. Als Erbswurst- und Hülsenfrucht-Präserven³⁾-Fabrik taucht sie erst 1883 auf. Die Adresse Rothenburger Straße 976, unter der schon früher (1874) ein Fabrikbesitzer Schörke in dem Adreßkalender genannt ist, läßt vermuten, daß die Fa. um 1874 gegründet worden sein könnte. 1889 firmierte sie: Erste Deutsche Erbswurst- u. Hülsenfrucht-Präservenfabrik, Inhaber Alexander Schörke. Daneben findet sich unter anderer Anschrift seit 1883 eine Firma: Schörke, Alexander & Co. (Max Steinitz), Berliner Straße 30, 1886 Obermarkt 24. Beide Firmen gehören offenbar zusammen, denn 1891 heißt es dann: Alexander Schoerke, Erste Deutsche Erbswurst- u. Hülsenfrucht-Präserven-Fabrik Inhaber A. Schörke. Alexander Schoerke & Co Älteste Erbswurst- u. Leguminosen-Präserven-Fabrik. Inh. Max Steinitz. Um 1889 vereinigt mit Fa. Wilhelm Pramann, Radebeul; 1907 Konkurs der Fa. Alex. Schörke Nachf., Radebeul, Inh. Emil Enge⁴⁾.

Von Schörkes Erbswurst sagte R. Scheller, sie sei so schlecht, wie die Berliner von 1870/71.

7. Die Berliner Erbswurstfabrik, Berlin, Alte Schönhauser Str. 48/49, Inh. Louis Lejeune, Berlin,⁵⁾ Schlachter (1835-1893) wurde 1872 gegründet. 1876-93 firmierte sie als Berliner Erbswurst- u. Konserven-Fabrik und befand sich in Berlin N, Brunnenstr.

1) Schonendes Präparat für Magenranke zur Fertigung einer Fleischbrühe, benannt nach Dr. med. Wilhelm Leube (1842-nach 1905).

2) Die Braunschweiger Fa. wurde nicht genannt u. konnte auch bisher nicht ermittelt werden. Von ihr sagte R. Scheller nur, daß sie eingegangen sei.

3) Präserven = Konserven, u.U. für Trockenkonserven

4) Konserven-Ztg. 9. Jg. (1908) 21.

5) vgl. Berliner Adreßbuch; R. Béringuier, Die Stammbäume d. Mitglieder d. Franz. Kolonie in Berlin, Berlin 1887; Sterberegister d. Konsistoriums d. Franz. Gemeinde

171. Sie erzeugte seit um 1879 fertige Suppen. R. Scheller sagte 1880, daß der Inhaber Fleischer sei und daher seiner Erbswurst früher jedenfalls Speck in Stücken zugesetzt habe. Auch gebe er seinen Suppen in fehlerhafter Weise Fleischextrakt zu, so daß deren Haltbarkeit beeinträchtigt sei. Der Preis der Suppen war mit 80,- M pro Ztr. geringfügig höher als der von Schellers Suppen. Die Suppentafeln wogen 125 g und wurden mit 20 Pf. verkauft. Die Erbswurst wurde mit 60 Pf pro Pfund angeboten. 1894-97 finden wir die Firma als Berliner Konservenfabrik Louis Lejeune, Erbswurst, weiter in der Brunnenstraße. Inhaber ist jetzt allerdings der Sohn Georg Lejeune (geb. 1869 Berlin). 1899 wird sie als Berliner Konserven-Fabrik Georg Lejeune & Co., Berlin W, Steglitzer Str. 58, Inh. G. Lejeune u. Herm. Fitzler geführt; privat: Georg Lejeune, Charlottenburg, Grolmannstr. 56. Außerdem findet sich 1899 eine Berliner Konserven-Fabrik Mähner u. Katschke, Berlin N, Brunnenstr. 171, Inh.: Franz Mähner u. Friedr. Katschke (möglicherweise sind die Anschriften der Firmen vertauscht). 1900 laufen beide Firmen unter Berlin C, Weinmeisterstr. 4, wobei für beide als Inhaber Mähner u. Katschke angegeben sind. 1910 gibt es nur noch Mähner u. Katschke, Berliner Konservenfabrik, gegr. 1897, Berlin C, Weinmeisterstr. 4, Inh. wie vor. Dem folgen 1915 Mähner u. Katschke, Berliner Konservenfabrik, Berlin SO 36, Köpenicker Str. 32a, Inh.: wie oben u. 1940 Mähner u. Katschke, Colonialwarengroßhandlung, Berlin SW 68, Neue Jacobstraße 12, bis die Produktion irgendwann nach 1940 eingestellt wurde.

8. Die königl. Armeekonservenfabrik in Mainz wurde wohl um 1876/77 errichtet¹⁾ und 1879²⁾ eröffnet. Der Militärfiskus hatte bereits im Dez. 1872 das Grundstück erworben und wenig später mit dem Bau begonnen³⁾. Nach dem Versailler Friedensvertrag wurden die Maschinen entfernt, die Fabrik aber von der französischen Besatzungsmacht weiter entsprechend genutzt. Die Gebäude wurden schließlich 1934 abgerissen. R. Scheller war seinerzeit wegen ihrer Errichtung sehr beunruhigt und erkundigte sich bei seinen Geschäftsfreunden eingehend über deren Geschäftsumfang.

9. Die Deutsche Armeekonservenfabrik⁴⁾ befand sich in Ansbach, deren Leiter zeitweise A. Nennich⁵⁾ war, der Teilhaber einer gleichartigen Fabrik in Spiegelberg war. Die Fabrik wurde 1886 durch den Kammerherrn Hauptmann a.D. Freiherr von Molitor gegründet. Wegen wirtschaftlicher Schwierigkeiten nach dem Ende des 1. Weltkrieges wurde die Firma in eine Aktiengesellschaft umgewandelt und mit der Bayer. Nahrungsmittel- u. Mühlenwerken AG, Gunzenhausen, fusioniert und schließlich 1926 stillgelegt.

10. Im Handelsregister der Stadt Dresden wurde am 15.5.1872 (Bl. 2102) die Fa. Dr. Louis Naumann⁶⁾ eingetragen. Inhaber war Dr. phil. Carl Louis Naumann, 1882

1) vgl. B. Poten, Handwörterbuch d.ges. Militärwissenschaften, Bd. 1. a.a.O.

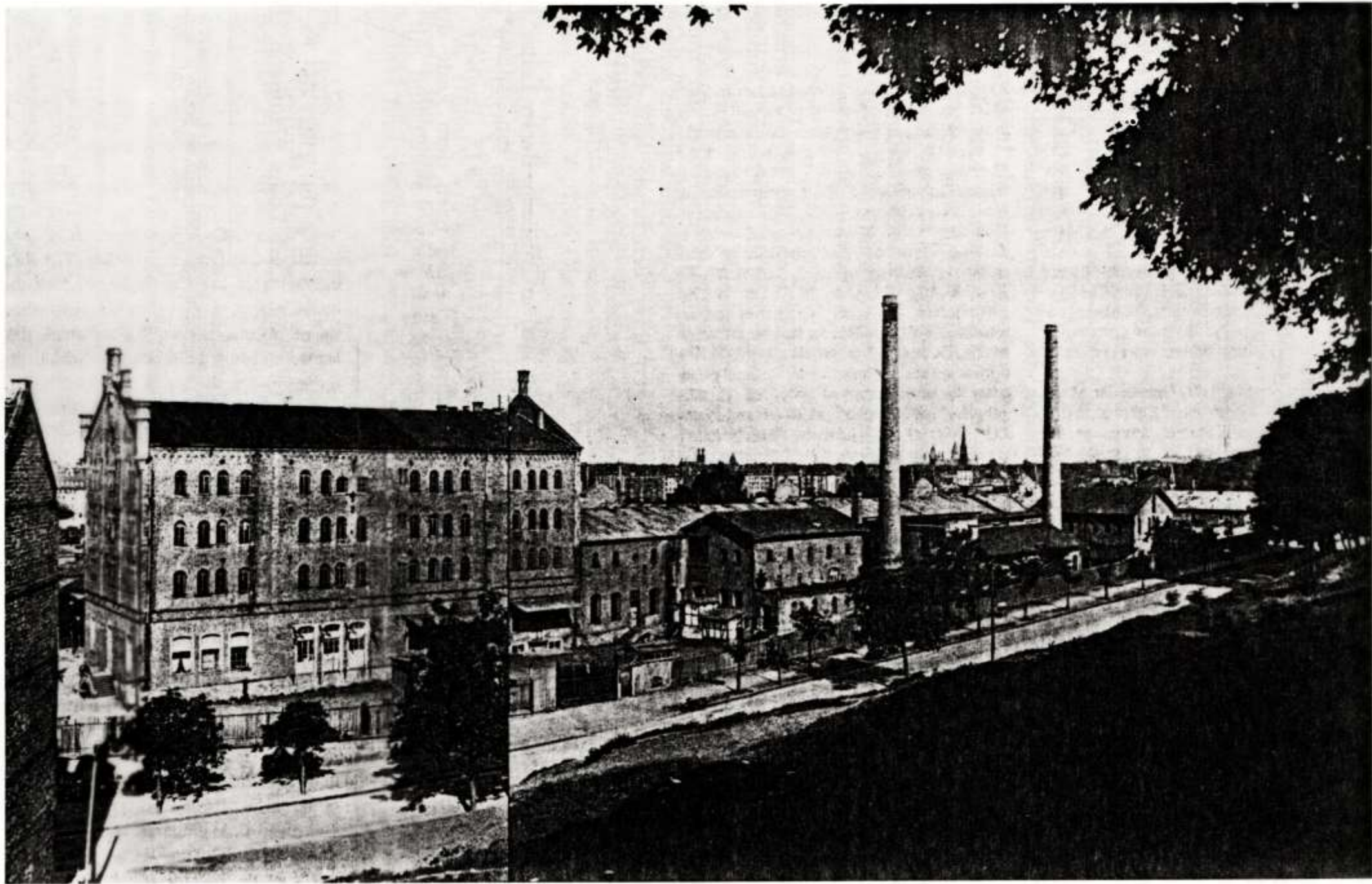
2) So R. Scheller. Die Fabrik soll von Louis Lejeune (Ziff 7) eingerichtet worden sein, so Berlin u. seine Arbeit, Berlin 1898, S. 441

3) vgl. Mainz. 6. Jg. 11. 7. 148

4) vgl. Konserven-Zeitung 10. Jg. Braunschweig 1909, S. 881

5) vgl. oben, vgl. auch Ziff. 13

6) Dr. Leo (Oberstabsarzt): Bericht über die Ergebnisse der innerhalb der königl. XII. Armeekorps angestellten praktischen Versuche mit den von Dr. L. Naumann in Dresden-Plauen bereiteten Gewürz-Extract-Präparaten, in: Beiheft zum Militärwochenblatt, Jg. 1877, S. 278-284



wurde er im Adreßbuch von Dresden-Plauen als Fabrikant von Gewürzextrakten und Königl. Hoflieferant genannt. Die Firma produzierte jedenfalls um 1879 fertige Suppen. Nach dem Handelsregister wurde die Fa. 1897 nach Dresden-Plauen verlegt. Mit Eintrag vom 12.11.1923 wurde das Unternehmen in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Am 12.9.1933 wurde sie als Dr. L. Naumann, Gewürz-, Konserven- u. Essenzfabrik in Dresden (Bl. 22884) eingetragen. Karl Gerhard Naumann und Martha Alice Sigrid Naumann haben Handelsgesellschaft und Firmen von der Dr. L. Naumann AG erworben. Seit 11.2.1935 war Martha Alice Sigrid Naumann Alleininhaberin. Die Fa. bestand 1944 noch.

11. Fa. O. Dennerlein & Co, später mit dem Zusatz Internationale Präserven-Compagnie, Erbswurst- u. Konservenfabrik, spec. Militär- (Armee-)Konserven, Inh. Oscar Dennerlein, Leutnant a.D., stellte in Berlin-Charlottenburg, Bismarckstraße 114 a und unter anderen Anschriften um 1878 kondensierte Suppen her. Sie bestand um 1890 jedenfalls noch.

12. 1882 wurde bei R. Scheller als weitere Konkurrenzfirma die Firma Sartorius Rheinhold, Celle, genannt. Nach Auskunft des Stadtarchivs Celle handelte es sich um eine 1823 in Hannover gegründete Firma, die Niederlassungen in Celle, Hameln, Hildesheim, Munsterlager u. Verden hatte. Auf den internationalen Ausstellungen für Volksernährung u. Armeeverpflegung hat sie 1892 in Leipzig eine silberne und 1894 in Wien eine goldene Medaille erhalten. In Hannover ist die Firma erst im Adreßbuch von 1880 als Militär-Lieferant in Hannover, Herschelstraße 12, Inhaberin Witwe Seraphine Josephine Reinhold zu ermitteln. Im Adreßbuch von 1890 heißt es dann: S. Reinhold, Verpflegungs-Artikel en gr., Konservenfabr., Bureau d. verein. Norddeutsch. u. Dessauer Kieselguhr-Ges. Rheinhold & Co., Celle u. Klieken b. Coswig i. Anhalt, Kont. Herstelstr. 29 P.- Inh. We. Seraphine Josephine Rheinhold, geb. Ochse, Kfl. Sartorius u. Otto Rheinhold. Die letztgenannte S. u.O. Rheinhold waren auch von 1897-1914 Konzessionäre für die Bewirtschaftung der Kantine der Infanteriekaserne in Celle. Ab 1932 befand sich die Fa. S. Rheinhold, die seit 1926 Kommanditgesellschaft war, in Liquidation und wurde 1939 letztmalig im Adreßbuch von Hannover genannt.

13. Als weitere Konservenfabrik wurde eine solche in Spiegelberg genannt, wo um 1890 die Fa. Betz & Nennich bestand. Nach Louis Rachels Neustem Handels-Adreßbuch des Königreichs Württemberg u. Hohenzollern, Stuttgart 1891 befaßte sie sich mit der Herstellung von Hafergrütze, Paniermehl u. getrocknetem Gemüse. Angegliedert waren eine Kunstmühle und eine Bäckerei.

14. Die Hohenlohische Präservenfabrik¹⁾ wurde 1889 als Teigwaren- u. Nahrungsmittelfabrik von Israel Landauer (jüd. Industriepionier) in Gerabronn/Schwäbisch Hall gegründet. 1897 wurde sie AG. 1903 war sie mit der Kasseler Hafer-Kakaofabrik Hausen & Co AG, Kassel, vereinigt worden. 1923 fusionierte sie mit der Fa. Schule-Hohenlohe AG, Plüderhausen unter deren Namen. 1949 wurde sie stillgelegt und in den 50er Jahren liquidiert.

15. 1900 entstand mit der Gründung der Heilbronner Nahrungsmittelfabriken Otto

¹⁾ F.C. Huber, Festschrift zur Feier des 50jährigen Bestehens der Württembergischen Handelskammern II. Teil Großindustrie u. Großhandel in Württemberg, Stuttgart 1910

und Kaiser, Heilbronn, wie wir oben gehört haben, der Fa. Rudolf Scheller ein weiterer Konkurrent. Diese Fa. wurde später von dem mächtigen Konkurrenten am Ort, der Fa. Knorr, in die Knie gezwungen und aufgekauft.

16. Armeekonservenfabrik Haselhorst bei Spandau.¹⁾ Die Fabrik wurde auf dem Gelände des ehemaligen Gutshofes Haselhorst errichtet, der seit 1889 im Besitz des Militärfiskus war und hat 1892 den Betrieb aufgenommen. Der Bau war notwendig geworden, nachdem die Armee-Konservenfabrik in Mainz den steigenden Anforderungen der Militärverwaltung nicht mehr nachkommen konnte. Nach dem ersten Weltkrieg war sie Margarinefabrik, dann Aufkauf und Abriß durch Fa. Siemens.

Nicht einmal für alle diese Firmen trifft R. Schellers - sich Mut machende? - wiederholte Bemerkung zu, daß diese Firmen eingegangen seien oder eingehen würden.

Noch nicht in die Betrachtung einbezogen wurden die Firmen Maggi und Knorr, die später entscheidende Konkurrenz. Die Firma Julius Maggi & Cie, Kempttal/Schweiz, nahm um 1881/82 die Produktion fertiger Suppen aus Hülsenfrüchten auf.²⁾ Die Fa. C.H. Knorr, Heilbronn, produzierte angebegemäß 1882 die erste Fertigsuppe. Diese Firmen machten Scheller zunächst noch keine fühlbare Konkurrenz. Für die Branche markierte das Aufkommen dieser beiden Firmen schon bald, ebenso wie die aufkommende Produktion z.B. der bereits erwähnten Fa. Nestle eine neue Phase der industriellen Nahrungsmittelproduktion, die man mit: "vom Kleinbetrieb zum Großbetrieb" umschreiben könnte.

Im Frühjahr 1883 wurde für R. Scheller die Konkurrenz von Knorr erstmals bemerkbar. So fragte er in verschiedenen Briefen bei langjährigen Kunden in Stuttgart, Nürnberg, Hannover, Lübeck Mitte Februar an, ob die Knorr'schen Suppenmehle dort sehr gangbar seien, wieviel der Kunde von diesen pro Jahr umsetze, zu welchem Preis sie geliefert würden und ob für sie "dort" vielfach annonciert würden.

Offenbar kamen postwendend beruhigende Äußerungen, denn bereits am 26.2.83 schrieb R. Scheller an seinen Geschäftsfreund in Basel, daß er aus seinen Erkundigungen ersehen habe, daß die Nachfrage nach diesen Fabrikaten gering sei und hauptsächlich die geringe Zahl der "Vegetarier" diese verwende. Gleichzeitig warnte er den Geschäftspartner jedoch nachdrücklich vor Nachahmungen seiner Produkte unter der Bezeichnung "Carne pura"³⁾, die eine gleichnamige Gesellschaft vertreibe, vor der er schon im Dez. 1882 gewarnt habe.

Nachforschungen haben ergeben, daß es sich um folgende Firma handelt: "Carne Pura Patent Fleischpulver-Fabrik", Bremen-Berlin. Gründung im September 1881 als Aktiengesellschaft in Hamburg (Stammkapital 600.000 Mark), der Hauptsitz wurde noch im selben Jahr nach Bremen verlegt (Ansgarikirchhof 1, i. Fa. L.G. Dyes & Co) und 1885 nach Berlin, bis sie etwa 1891 erloschen ist. Die Firma unterhielt eine Filiale

¹⁾ A. Hengsbach, Aus der Geschichte d. Stadtteile Siemensstadt u. Haselhorst, Berlin 1954, S. 10
²⁾ vgl. Alfred G. Frei, Habermus u. Suppenwürze, Singens Weg vom Bauerndorf zur Industriestadt, Konstanz 1987, S. 115 f.
³⁾ Carne pura ist ursprünglich Fleischmehl von getrocknetem Fleisch; vgl. Das Buch der Erfindungen, V. Bd. a.a.O. S. 25

in Buenos Aires (Direktor: Heinrich Hollmann). Gesellschafter: Ludwig Gottfried Dyes¹⁾, Bremen (Vorsitzender); George A. Albrecht²⁾, Bremen (stellv. Vors.); Franz Eduard Lax, Minden; Arthur von Genschow, Berlin (bis 1883); Dr. Carl Alphons Meinert³⁾, Berlin (technischer Beirat; bis 1883); Carl August Franzius⁴⁾, Bremen (seit 1883); Conrad Warnecke⁵⁾, Hamburg.

R. Scheller sagte von diesen Produkten, daß ihnen getrocknetes und pulverisiertes Fleisch aus Buenos Aires zugesetzt sei. Gerade in neuester Zeit werde dafür viel Reklame gemacht. Der genannte Zusatz von Fleisch sei nicht appetitlich und die Suppen entwickelten sowohl bei frischem Bruch der Tafeln aus auch beim Kochen einen höchst unangenehmen aasartigen Geruch und einen nicht weniger unangenehmen Geschmack.

An dieser Stelle soll noch als eine weitere Konkurrenzfirma die Fa. H. Zeidler in Dresden genannt werden, über deren Erbswurst sich ein lobender Artikel in den Schellerschen Unterlagen fand, ohne daß dessen Herkunft zu ermitteln war. Dieser Artikel erwähnt auch alle die Eigenschaften, die schon R. Scheller ansprach:

*"Zur Ehrenrettung der Erbswurst.
 Was das Wort Wurst schon allein und nun gar mit dem Bestimmungswort Erbs anbelangt, so gehört es keineswegs zu den begriffsbezeichnenden Schönheiten. Dazu kam, ihrer ursprünglichen Bestimmung angemessen, eine kommißartige Schärfe, welche nicht Jedermanns Sache ist. Was Wunder, wenn die Erbswurst, die jedenfalls für das Militär ihre Schuldigkeit gethan hat, an den Privattischen verpönt war? Heutzutage hat man jedoch Fabrikate, welchen man die ursprüngliche Abneigung förmlich abbiten möchte, so sehr passen sie sich den Bedürfnissen der auf Feinheit und Milde der Speisen Anspruch machenden Kostgänger an. Vor Allem angelegentlichst empfehlen möchte ich die Delikateß-Erbswurst der Firma H. Zeidler in Dresden, Ammonstr. 22. Die Firma rechtfertigt das Vertrauen, das man in sie als die älteste Dresdener Präserven-Fabrik setzt. Wie schon der Name dieser köstlichen Erzeugnisse besagt, stehen sie auf einer höheren Stufe der Verfeinerung, als die gewöhnliche Sorte. Der Zusatz von Schinken, Speck, Schweinsohren und Champignons steht nicht nur auf der Etikette, sondern ist in der aus den Präserven bereiteten, herrlichen Suppe sichtbar vertreten. Und doch, was würde das alles nützen, wenn man das Mahl vor Salz- und Pfefferüberhäufung nicht genießen könnte! Dies ist hier höchst rühmensewerterweise nicht der Fall. So verständig, wie nur immer die besorgteste Köchin würzen kann, ist dies hier geschehen. Dabei haben die Delikateß-Erbswurstsuppen keinen medizinischen Schaden."*

¹⁾ Ludwig Gottfried Dyes (1832-1903), aus Hildesheim gebürtig, seit 1856 als Überseekaufmann in Bremen (u.a. Firma L.G. Dyes & Co), 1870-1895 k.u.k. österr.-ungar. Generalkonsul. (vgl. J. Hilken, Konsularliste d. Freien Hansestadt Bremen von 1866-98, Bremen 1958)
²⁾ George Alexander Albrecht (1834-1898), Inhaber des Baumwoll-Handelshauses Joh. Lange Sohn Wwe & Co, Bremen; 1895-1898 k.u.k. österr.-ungar. Generalkonsul. (vgl. J. Hilken, Konsularliste, a.a.O.)
³⁾ Dr. Carl Alphons Meinert (+ vor 1894), veröffentlichte ernährungswissenschaftliche Untersuchungen (1880), Teilhaber der Fa. M. Meinert (Leipzig). (vgl. Craff + Botho Frhr. v. Eberstein, Almanach d. Guten Geschellsch. Deutschlands, Bd. 3, Berlin 1894)
⁴⁾ Carl August Franzius (1835-1913), Versicherungskaufmann in Bremen (vgl. St. A. Br.-Sammlung der "Maus")
⁵⁾ Johann Conrad Warnecke jun. (1818-1893), Kaufmann in Fa. Conrad Warnecke, Hamburg (Kolonialwaren und skandinavische Güter) (vgl. Mitgliederlisten d. Hamb. Bürgerschaft 1858-1958 maschinenschr. Manuskript, o. J. o. verf. Staatsarchiv Hamburg DC 1 (601))

schen Geschmack wie andere Präserven, sondern in Geruch und Wohlgeschmack das natürliche, liebliche Aroma. So ist auch die Farbe des Erbswurstinhaltes schön erbsgelb, und nicht von mißfarbenem Grau. Man könnte die fein mundende Creme gleich zu genießen, wenn man es nicht doch vorzöge, sich eine warme Suppe daraus zu bereiten. Die in Pergament und Staniol gefüllte Delikateß-Erbswurst ist in 1/1-, 1/2- und 1/4-Pfundgröße zu 60, 35 und 18 Pf. zu haben. Letzte Packung ist namentlich für kleinere Familien recht bequem. Sie reicht für 5-6 Personen und giebt, in ungefähr 1 1/4 Liter Wasser aufgekocht, eine sehr seimige, jedem Feinschmecker zusagende, gehaltvolle Suppe. Bedenkt man ihre Nahrhaftigkeit, Leichtbekömmlichkeit und schnelle Zubereitungsweise, so muß man, da man alle Ursache hat, mit der genannten Erbswurst zufrieden zu sein, ihr alle Ehre widerfahren lassen.*

Im Jahre 1879 sprach im übrigen R. Scheller noch von Freiburger Fabrikanten, ohne daß nähere Angaben gemacht wurden, so daß sie nicht ermittelt werden konnten. Ähnliches gilt für die Firmen von Georg Milarch, Th. Timpe und Gebrüder Weibezahn, die Leguminosenmehle produziert haben sollen¹⁾. Kehren wir zum Kolportagevertrieb zurück. Verschiedene Schreiben vom Feb. 1883 enthalten die Mitteilung, daß der geplante Verkauf der Suppen durch Austrägerinnen an einer Anzahl von Orten nicht zustande gekommen ist. Den Grund erfahren wir leider nicht. R. Scheller verstärkte als Antwort die Werbung mit Annoncen.

Aus einem Geschäftsbrief nach Basel vom 27.3.1883 hören wir dagegen, daß dort der Kolportagehandel angelaufen ist. Weiterhin ergibt sich aus diesem Brief, daß
1. das Gewicht der Suppentafeln zwischen 120 g und 140 g schwankt, wobei 125 g die Kalkulationsmenge geblieben ist, wobei jetzt ein festes Gewicht erreicht zu sein scheint.
2. die Grißsuppe am wenigsten geht. Sie wurde in neuerer Zeit weniger stark geröstet, was auch für die Mehlsuppe galt.
3. die Mehrzahl der Konsumenten keinen ausgeprägten Geschmack der Schellerschen Suppen will.

Unvermindert sind die Bemühungen R. Schellers um Heeresaufträge. Dem "Hohen Commando" in Harburg teilte er im Feb. 1883 z.B. mit, daß sein Erbsenpüree einen wohlschmeckenden und sehr nahrhaften Brei ergebe, der unterschiedlich dick zubereitet und mit Fleisch oder Kartoffeln und in Speck geschmorten Zwiebeln gereicht werden könne. Dies könnte Teil der Bemühungen Schellers gewesen sein, durch Einschaltung von Vertretern und Heereslieferanten, denen er besondere Provisionen versprach, das Militär zum Kauf von Erbsenpüree (=Erbswurst) als eiserne Reserve²⁾ zu bewegen.

In einem Brief vom 16.3.1883 erinnerte R. Scheller einen Geschäftspartner daran, daß er seit 6 Jahren die ganze königl. sächsische Armee mit seinem Erbsenpüree zu deren voller Zufriedenheit versorge. Aus einer Provisionsabrechnung vom 31.3.1883 ist ersichtlich, daß R. Scheller zwischen 13.10.1882 und 4.3.1883 für 1.662,- M an Truppenteile in Straßburg geliefert hat. Anfang April 1883 bot man die großen Würfel Erbsenpüree für 58,- M Ztr. bei Ziel 6 Wochen an und gewährte u.U. einen Nachlaß auf 56,- M. In diesem Zusammenhang ist zu erfahren, daß ein Bataillon gewöhnlich

¹⁾ vgl. H. Kühner, Buch d. Gesundheit (1887) a.a.O. H. 2 S. 87
²⁾ Proviant für 3 Tage, den ein Soldat im Felde oder Manöver für Notfälle mit sich zu führen hat.

20-25 Ztr. jährlich für eiserne Portionen benötigte.

Wie sich R. Scheller einen Vertrag mit dem Militär vorstellte, ergibt ein Entwurf vom 21.4.1883:

"Zwischen dem Königlichen ... in ... und Rudolf Scheller in Hildburghausen ist heute folgender Lieferungs- resp. Kaufvertrag abgeschlossen worden.

*Scheller macht sich verbindlich binnen Zentner seines Erbsen-Purée in Wurstform à 1 Pfund oder in Würfeln à 1/4 Pfund verpackt in Kisten à 100 resp. 200 Pfund in bester Beschaffenheit zum Preise von M 65,- pro Zentner mit Frachtgut franco an das Königliche ... zu liefern.
Bei Zahlung einen Monat nach Empfang der Ware kommen 5% Rabatt in Abzug.*

Zeitweise bekommt Scheller Anweisung, die gebrauchten Quantitäten in Partien von 4 oder mehr Zentner durch Nachsendung zu erneuern.

Das Königliche ... wird die von Scheller gelieferten Waren in einem trockenen, nicht geheizten Lagerraum aufbewahren, wogegen Scheller für die Güte und Haltbarkeit der Ware auf ... garantiert.

*Beide Teile sind mit diesem Verträge einverstanden u. haben denselben zum Zeichen dieses Einverständnisses in zwei Ausfertigungen unterschrieben.**

Da verschiedene Truppenteile offenbar nicht sofort die ganze im Laufe der Zeit benötigte Ware ordern wollten, bot R. Scheller nach anfänglichem Weigern Ende April 1883 dann einen entsprechend geänderten Vertrag an:

**Vertrags-Entwurf.*

Zwischen dem Königlichen ... in ... und Rudolf Scheller in Hildburghausen ist heute folgender Lieferungs- resp. Kaufvertrag abgeschlossen worden.

§ 1. Scheller macht sich hiermit verbindlich binnen Centner seines Erbsen-Purée ... Stück in Wurstform und im Gewicht von 1 Pfund pro Stück, verpackt in Kisten à 100 Pfund, in bester Beschaffenheit zum Preise von M 65,- pro Ctr. mit Frachtgut franco an das Königliche ... zu liefern.

§ 2. Diese Sendung lagert bei dem Königlichen ... zunächst für Rechnung des Absenders; jedoch unter Verschluss des ersteren. Dieses ist berechtigt, beliebig von der Sendung zu nehmen und zu verbrauchen und macht sich verbindlich die ganze Sendung binnen ... zu verwenden.

§ 3. Je am Schlusse des Monats erhält Scheller Abrechnung über den Verbrauch, der innerhalb des Monats stattgefunden, und Baarzahlung für die verbrauchten Quantitäten. Zeitweise erhält Scheller die Anweisung, die gebrauchten Quantitäten in Partien von vier oder mehr Kisten à 1 Centner durch Nachsendung zu ersetzen.

§ 4. Das Königliche ... wird die von Scheller gelieferten Waaren in einem trockenen, nicht geheizten Lagerraum aufbewahren, wogegen Scheller für die Güte und Haltbarkeit der Waare auf ... garantiert.

§ 5. Das Königliche ... übernimmt bei einer Mobilmachung die ganze Quantität der bei ihm auf Lager befindlichen Vorräthe gegen Baarzahlung.

*Beide Teile sind mit diesem Verträge einverstanden u. haben denselben zum Zeichen dieses Einverständnisses in zwei Ausfertigungen unterschrieben.**

Im Zuge von Schellers Werbung beim Militär für den Einkauf von Erbsen-Purée für den Eisernen Bestand, kam häufig vom Militär die Anfrage, ob man nicht einen Vertrag schließen könnte, wonach Lieferung erst bei Mobilmachung erfolgen sollte, was R. Scheller stets ablehnte, wobei er darauf hinwies, daß er dafür größere Massen lagern müsse, daß die Frischhaltung schwierig sei, daß die Rohstoffkosten bei Mobilmachung, wie der Krieg 1870/71 gezeigt habe, erheblich steigen und daß dann erhebliche Transportprobleme entstehen.

Ihnen bot er auch den erwähnten Sukzessivlieferungsvertrag an. Wie seine Erfolge damit waren, ist nicht ersichtlich. Doch war in dieser Zeit das Militär offenbar der einzige größere Abnehmer für Schellers Erzeugnisse. Deshalb galt diesem fast der ganze Briefwechsel.

Einem Schreiben an einen Geschäftsfreund in Berlin vom 20.7.1883 ist zu entnehmen, daß R. Scheller zwar militärische Einheiten belieferte, jedoch nicht preußische, da dort Eigenversorgung und Konkurrenz zu groß waren. Überhaupt hören wir in dieser Zeit mehr und mehr von Konkurrenz auch beim Militär. Sie scheint für R. Scheller nun unübersehbar spürbar geworden zu sein, denn er forderte im Apr. 1883 seinen Vertreter auf, daß er sich erkundige, zu welchem Preis und zu welchen Bedingungen die Konkurrenz Lieferungen für die Eiserner Ration anbiete. Dabei fragte er speziell nach den Firmen Dennerlein, Lejeune und Schörke und ihren Aktivitäten im Raume Stuttgart und Ulm. Im Schr. v. 14.2.1885 hören wir dazu später, daß das Konkurrenzunternehmen Lejeune in Breslau einen Militärauftrag weggeschnappt hat, den R. Scheller bisher immer hatte.

Offenbar war R. Scheller darüberhinaus durch steigenden Absatz und eine wachsende Zahl von Anzeigen von Carne pura beunruhigt. Er forderte seine Vertretungen deshalb auf, gegen die Verbreitung von Produkten dieser Firma bei den Militärs zu kämpfen. Welche Firma dieses Produkt verbreitete, erwähnte er nicht, sei es, daß es so bekannt war, daß dies jeder wußte, sei es, daß er selbst nicht so genau wußte. Jedenfalls scheinen die Produkte von der Carne pura-Gesellschaft über eine Firma in Leipzig vertrieben worden zu sein. Generaldepot für die Carne pura Nahrungsmittel hatte die Fa. M. Meinert, Leipzig¹⁾, die auch die Vertretung für den Fleischextrakt der

¹⁾ Dazu im Adreßbuch von 1883-86 von Leipzig:
Meinert, Anna Margar. verehel. D., Inh. d. Firmen: M. Meinert. General-Depot v. Buschenthals Fleischextract u. Commissions-Geschäft; u. Genral-Depot der Carne pura-Nahrungsmittel, M. Meinert, Emilienstr. 23 pt.
Meinert, C. Em., B. u. H., Kaufm., Ritter, Proc. der Firmen: M. Meinert u. General-Depot der Carne pura-Nahrungsmittel, M. Meinert, Emilienstr. 23 pt. Wohn- Rittergut Imnitz (Absteigequartier Kurprinzstr. 8 ll.). Nach (Dr.) C. (arl) A. (lphons) Meinert, Wie nährt man sich gut und billig?, Berlin 1882, S. 39 f, handelt es sich um Produkte aus dem sog. Patent-Fleischpulver, das danach von dem Autor zusammen mit dem späteren Leipziger Prof. Dr. med. Franz Hofmann (1843-1920) um 1872 entwickelt wurde. Zu Carne pura zitiert Dr. A. Kühner in Buch der Gesundheit 1. Hälfte, Heft II,

Firma Buschenthal u. Co., Montevideo, hatte.

Aus einem Schreiben vom 27.3.1884 an einen Herrn Paul Bauer, Stuttgart, erfahren wir, daß R. Scheller einen Teil seines Absatzes bei der württemb. Armee durch das Eingreifen der Agenten der Carne pura-Gesellschaft verloren hat, besonders dadurch, daß diese zu den Eisernen Portionen, die damals jeder Truppenteil anschaffen mußte, Carne pura-Fabrikate erwarb. Doch scheint der Höhepunkt des Absatzes dieser Produkte zu dieser Zeit überschritten gewesen zu sein, denn R. Scheller fuhr weiter fort:

"Ich habe vorausgesehen, daß diese Präparate dauernd nicht beibehalten werden konnten, weil sie schon nach kurzer Zeit einen höchst unangenehmen Geruch entwickeln. Nach Ludwigsburg sind schon wieder meine Beziehungen lebhafter und es könnte wohl sein, daß auch in Stuttgart wieder Verbindungen anzuknüpfen sind."

Eine vage Hoffnung nach dem andauernden Absatzeinbruch. Doch die Hoffnung trog. Schnell und unaufhaltsam machte sich eine neue Konkurrenz dort breit, die der Firma C.H. Knorr, Heilbronn.

Fast wie eine unbedeutende Episode liest sich angesichts der kommenden Konkurrenz von Knorr der Hinweis vom Mai 1883, daß die Fa. Dr. Naumann, Dresden-Plauen, R. Scheller Lieferungen zu den Manövern 1882 weggenommen hatte.

Doch verhalten wir hier kurz, um einer längst fälligen Frage nachzugehen. Wer produzierte eigentlich zur damaligen Zeit die Scheller'schen Suppen? Wir erfahren es nicht. Nur bei den Briefen können wir aus der Handschrift feststellen, daß R. Scheller verschiedene Schreiber, offenbar auch gleichzeitig, hatte. Seine Enkelin hat einmal gesagt, daß sie nur wisse, daß die Familie nicht eingespannt gewesen sei, was jedoch nur teilweise richtig sein dürfte, wie später noch zu zeigen ist. Wir sind hier weitgehend auf Vermutungen angewiesen, dürften aber nicht fehlgehen in der Annahme, daß jedenfalls weitgehend unter der persönlichen Leitung von R. Scheller produziert wurde nach dem Motto mancher Gaststätten: Hier kocht der Chef selbst. Sicher arbeitete er, wie später auch, weitgehend mit Hilfskräften. Dies würde einmal der Art der Produkte entsprechen und zum anderen die Anpassung an die besonders nach Jahreszeiten unterschiedliche Produktion ermöglichen. Doch zurück zu Knorr.

Zunächst hören wir ganz harmlos, daß R. Scheller Kochversuche mit Knorr'schen Suppenmehlen unternommen hat. Dazu heißt es:

Frankfurt /M 1887, S. 84 aus Dietzsch, Die wichtigsten Nahrungsmittel u. Getränke 4. A. Zürich 1884. "Carne pura ist ein neueres, dem Fleischextrakt gleichwerthiges oder selbst übertreffendes Präparat, welches von einer Aktiengesellschaft in Bremen theils in Buenos-Ayres, theils in Berlin fabrizirt wird. Das frische Fleisch wird von Fett, Sehnen und Knorpeln befreit, sofort in Trockenschränken conservirt und zu feinem Pulver gemahlen. So kommt es als Patentfleischpulver, Carne pura, für sich oder in Verbindung mit getrocknetem Gemüse oder Gries, Graupen, Cacao und dergl., sowie in Form von Biscuits und Kinderwieback in den Handel. Es enthält alle Nährstoffe des frischen Fleisches, ist aber wegen seiner Pulverform leichter verdaulich als gekochtes Fleisch. Mit kochendem Wasser liefert es sofort eine kräftige Bouillon oder Suppe mit Gemüsen und dergl." Nach H.-J. Teuteberg, Kleine Gesch. d. Fleischbrühe, Berlin 1990, S. 107, soll der Unternehmer Franz Hofmann der Erfinder des Patent-Fleischmehls "Carne pura" gewesen sein (vgl. auch Das Buch d. Erfindungen, Bd. V a.a.O. S. 252; Kirchenberger, Carne pura. Eine neue Fleischkonserve u. ihre Verwendbarkeit im Felde, in Neue militärische BL, Bd. 26 (1885), 224-33).

"Nach meinen Proben erhält man aus ihnen ohne Fleischbrühe, nur nach Vorschrift mit Butter und Salz bereitet, keine genießbare, viel weniger eine schmackhafte Suppe."

In dem Konkurrenzverhältnis versucht R. Scheller in einem Schreiben vom August 1883 den Qualitäts- und Preisunterschied zwischen seiner Ware und der von Knorr - immerhin lieferte er z.B. Erbsen-Purée den Ztr. zu 64,- M, C. Knorr in Heilbronn verlangte dagegen nur 34,- M - wie folgt zu erklären:

"Zum Preis von 34,- M ist keine Fabrik im Stande Erbsen-Purée in der von mir gelieferten Qualität und Form herzustellen, geschweige denn zu verkaufen."

Ich habe zuerst Erbsen-Purée fabriziert, bin auch der Erste, der es sowohl in den Handel als auch bei dem Militär eingeführt hat und deshalb kompetent ein Urteil darüber abzugeben, woraus das verdickte Erbsen-Purée besteht:

Erbsen-Purée muß dargestellt werden aus feinstem gedämpftem Erbsmehl, viel geräuchertem deutschem Speck und bestem Nierenfett, beide müssen ausgelassen, das ist geschmolzen und von allen häutigen Teilen auf das Sorgfältigste befreit werden, ferner aus Suppengemüsen, namentlich Zwiebeln, Gewürzen und Salz. Die Masse wird bis zu einer Temperatur erhitzt, daß das Wasser auf ca. 3% verdampft ist, dann geschieht das Formen der Masse in Würfel und die feste Packung in Pergamentpapier. Solche Würfel bilden eine vollständige Speise, ihre Verpackung ist derart, daß sie im Zimmer bis an die Decke geworfen, nach dem Herunterfallen eine wesentliche Beschädigung nicht erleiden und somit auch beim Transport im Tornister einem etwaigen Druck oder Stoß kräftig Widerstand leisten.

Herr Knorr in Heilbronn fabriziert seit Jahren gedämpfte Mehle, die er früher unter der Bezeichnung "Suppen-Extracte" in den Handel brachte und jetzt unter dem Namen "Suppen" verkauft, so auch Erbsmehl in Papier-Enveloppes.¹⁾ Ich vermute fast, daß er dieses Erbsmehl anstatt Erbsen-Purée verkaufen will und ich komme auf diese Vermutung, weil sich gedämpftes Erbsmehl in obiger Packung zu 34,- M pro Ztr. mit ganz hübschem Nutzen herstellen läßt.

Aus Erbsmehl kann natürlich keine feste Masse bereitet werden, wie aus Erbsen-Purée und sollten es die Mannschaften schaffen obige Packung im Tornister zu tragen, so dürften sie davon leicht mehr auf die Kleider als in den Magen bekommen.

Ich habe nie bei meiner ausgedehnten Kundschaft, die teilweise die Knorr'schen Fabrikate führt, gehört, daß er auch Purée oder kondensierte Suppen fabriziert und ich müßte mich dagegen verwahren, wenn unter dem Namen meines bekannten und beliebten Erbsen-Purée Erbsmehl verkauft würde.

Zu meiner Rechtfertigung habe ich geglaubt, das Gesagte Euer Hochwohlgeboren vortragen zu dürfen, will damit aber keineswegs gesagt haben, daß ich mich nicht getauscht haben könnte, da es möglich ist, daß Herr Knorr richtiges Erbsen-Purée sich verschafft und dasselbe mit Schaden verkauft hat, um ins Geschäft zu kommen. Über

¹⁾ Papier-Hüllen

die auch heute mitgeteilten Bestandteile meines Erbsen-Purée habe ich schon seit Jahren Mitteilung an Königliche Intendanturen ergehen lassen."

Mit großem Aufwand führte R. Scheller seine Werbung beim Militär trotz aller Schwierigkeiten weiter.

Ehe wir zu einem neuen Abschnitt in der Geschichte der Fa. R. Scheller kommen, sind einige Dinge nachzutragen.

Ein Schreiben vom April 1883 besagte für Suppenextrakte, daß die noch heiße Masse unmittelbar nach der Bereitung in 25 kg Postkistchen gefüllt wurde.

Von dem Kolportagehandel ist zu hören, daß er sich nur an einigen Orten einführen ließ, weil die Kaufleute allgemein gegen diese Verkaufsart waren. Aus einem Brief an die Basler Geschäftsfreunde Stumm vom April 1883 erfahren wir etwas zum (Auf)kochen der Schellerschen Suppen. Danach sollen sie nicht länger als 10 Minuten kochen, da sie sonst zu dick werden und Reis- und Graupensuppen zu schleimig. Außerdem sollte das verdunstende Wasser ersetzt werden, damit die Suppen nicht zu salzig schmecken.

Anfang 1883 hatte R. Scheller in Max Schulze wieder einen reisenden Vertreter im süddeutschen Raum zum Besuch der Truppenteile. Offenbar waren die Vertreter auch damals nicht anders als heute, denn, da der Vertreter wohl z.T. mehr versprach als er halten konnte, fragte ihn R. Scheller am 28.4.1883: "Sind Ihre Berichte genau oder sind sie es nicht?"

Im April 1883 erklärte R. Scheller wieder einmal, daß er grundsätzlich keine Ware in Kommission gebe, schränkte aber gleich ein, daß er dies trotzdem ausnahmsweise jedoch dann tue, wenn die Menge nur gering sei.

Im April schaltete R. Scheller für Dresden folgendes Inserat:

** Condensierte Suppen*

in Tafeln à 25 Pfg u. in Serlei Sorten, zu haben in fast allen renomierten Colonial- und Drogenhandlungen u. im Hauptdepot für Dresden u. Umgegend bei Albert Herrmann, Gr. Brüdergasse 11. Weitere Verkaufsstellen werden gesucht. Diese von mir erfundenen u. im Jahre 1871 in den Handel gebrachten Suppen werden bezüglich guten Geschmacks von keinem der nachgeahmten Fabrikate erreicht. Rudolf Scheller in Hildburghausen."

Hieraus ist zu ersehen, daß die Werbung bisher fast unverändert geblieben ist, wenn sie auch etwas allgemeiner wurde mit dem Hinweis auf fast alle renomierten Kolonial- und Drogenhandlungen.

Anfang Mai 1883 versuchte R. Scheller erneut einen Händler für ein Hauptdepot für München und Umgebung zu gewinnen. Diesem sollten 70,- M pro Zentner Suppe mit 2 Monaten Ziel berechnet werden, wobei er den Zentner für 80,- M weiterzuverkaufen hatte. Wie wir bereits oben gehört haben, war es einer der Orte, an denen die Firma Scheller nicht recht Fuß fassen konnte.

Ein Brief vom 12.4.1883 vermeldet, daß der Absatz in Amsterdam fast vollständig zum Stillstand gekommen ist.

Zur Ankurbelung des Umsatzes, der sehr schleppend war, bot R. Scheller im Juni 1883 für die Vermittlung von Aufträgen auch Agenten z.B. in Straßburg statt 5% für alle Suppen 7% Provision außer den Suppen-Extrakten, für die es bei 5% blieb. In anderen Fällen bot er auch 6%. In einem weiteren Fall hob er den Rabatt von 12 auf 15% an. Welche genauen Voraussetzungen für die unterschiedlichen prozentualen Anhebungen maßgebend waren, ist nicht ersichtlich.

Aus einem Schreiben vom Juli 1883 erfahren wir, daß das Gewicht der Würfel reichlich bemessen war und durchschnittlich 6-7% mehr betrug. Zur Haltbarkeit seiner Suppen erklärte R. Scheller wieder einmal im Juni 1883, daß er gewöhnlich für 1 Jahr die Garantie übernehme, daß sie sich aber auch 18 Monate und länger halten, so daß er ausnahmsweise auch die Garantie für 18 Monate übernehme.

Überraschenderweise fragte R. Scheller bei einer Auskunftei an, ob in den Ländern Europas und der USA Patente auf Fabrikate aus Genußmitteln (das sind Fabrikate aus Gewürzen etc.) erteilt werden.

Außerdem erkundigte er sich im Juli 1883 nach den Generalvertretungen ausländischer Firmen für Fleischextrakt für Deutschland. Hierauf hatte er z.B. erfahren, daß Liebig u. Com., Fray Bentos eine Vertretung in Antwerpen unterhielt, Fa. Kemmerich, Santa Elena, als Vertreter die Firma William Pearson u. Com. in Hamburg hatte, Fa. Buschenthal, Montevideo, durch die Fa. M. Meinert, Leipzig, vertreten wurde, die auch die Carne pura-Gesellschaft vertrat und Sydney Comp., Australien, die Fa. A. Gleichmann, Hamburg. R. Scheller fragte noch nach der Vertretung einer Fa. Tooth, Buenos Aires und Sydney, weiter hören wir davon nichts mehr. U.U. war sie identisch mit der Fa. Sydney Comp..

Des Rätsels Lösung dieser Anfragen ergibt sich aus dem Schreiben vom 10.9.1883 an die Firma Liebig:

"An den Herrn General-Vertreter für Liebig u. Comp. in Fray Bentos, Antwerpen.

Zur häufigeren Verwendung von Fleisch-Extrakt fehlte bisher ein Fabrikat, das nicht nur zweckentsprechend, sondern auch so billig ist, um zum allgemeinen Gebrauch dienlich zu sein. Es ist das die von mir jetzt ganz neu fabrizierte Suppenkräuter-Essenz ohne Gehalt an Alkohol.

Es ist Ihnen bekannt, daß Suppenkräuter-Essenzen existieren, deren wesentlicher Bestandteil Alkohol ist, ebenso ist Ihnen bekannt, daß derartige Essenzen auch nicht in kleinster Quantität der Bouillon zugemischt werden können, ohne deren Geschmack zu verderben.

Es ist nicht nur meine auf reichen Erfahrungen beruhende Ansicht, sondern auch diejenige sehr kompetenter Beurteiler, daß meine Suppenkräuter-Essenz für den

größeren Konsum von Fleisch-Extrakt unbedingt von Wichtigkeit werden muß.

Ich bitte Sie deshalb, meinem neuen Unternehmen Ihre Gewogenheit gütigst zuzuwenden zu wollen.

Mit der Einlage überreiche ich Ihnen eine Offerte, wie sie für die Herren Engrosverkäufer von Fleisch-Extrakt in Deutschland bestimmt ist und bitte um gütige Mitteilung der Firmen in Deutschland, die den Engrosverkauf Ihres Fleisch-Extraktes übernommen haben, um denselben Anstellung machen zu können.

Wollten Sie die Güte haben, mir von den Grossisten, welche die Herren Liebig u. Comp. im Ausland vertreten, geeignete Firmen aufzugeben, deren Solidität und Solvenz keinem Zweifel unterworfen ist und mit welchen ich in deutscher Sprache korrespondieren kann, so würde ich das sehr dankbar von Ihnen entgegennehmen und diesen Herren einen viel weiteren Wirkungskreis offerieren als den Herren Grossisten in Deutschland.

Meine Fabrik ist für größte Lieferungen eingerichtet und der billig gestellte Preis für entsprechend großen Absatz berechnet.

Sogleich nach Empfang Ihrer gefälligen Antwort werde ich Ihnen Muster meiner Essenz einsenden. Sie ist eine konzentrierte wässerige Lösung der riechenden und schmeckenden Bestandteile derjenigen Kräuter und Wurzeln, die zum Würzen der Fleischbrühe allgemein verwendet werden, sie sieht auch wasserhell aus.

Ich möchte Sie noch ganz ergebenst bitten, dort anfragen zu lassen, wie ich diese Essenz für den Eingang in Belgien deklarieren soll, damit bezüglich der Verzollung dieser Muster keine Weitläufigkeiten entstehen.

Es wäre eine richtige Deklaration auch wegen des späteren Eingangs der Ware nach Belgien und deren möglichst niedriger Verzollung wünschenswert.

Vorläufig fabriziere ich nur diese eine Sorte von Essenz; es sollen aber nach Verlauf einiger Zeit noch eine vielleicht auch zwei Sorten angefertigt werden, um den verschiedenen Geschmacksrichtungen des konsumierenden Publikums Genüge leisten zu können.

Ihrer geneigten Antwort entgegensehend zeichne ich

*hochachtungsvoll
R.... Sch...."*

Wir haben es hier mit einer neuen Idee und Entwicklung R. Schellers zu tun, von der er sich einen großen Umsatzsprung erhoffte. Damit wollte er sich auch maßgebend an der Herstellung der Suppen am häuslichen Herd beteiligen, soweit er diese durch seine Fertigsuppen nicht erreichen oder verdrängen konnte. So gab es eine Vielzahl von Suppen, deren Grundlage die Bouillon, der Fleischextrakt war, den er aus seiner Zeit als Apotheker z.B. in Frankfurt/Main in der Jost'schen Apotheke¹⁾ kannte. Eine

¹⁾ Gemeint ist die Einhornapotheke, die zu dieser Zeit einem Apotheker Jost gehörte, in der R. Scheller

Bouillon ohne Suppenkräuter schmeckte nicht. Die Suppenkräuter jeweils zu kochen, war zeitraubend und in gewisser Weise mühsam, wobei wir uns allerdings erinnern müssen, daß es zu dieser Zeit in bürgerlichen Haushaltungen noch reichlich Küchenpersonal gab. Anders war die Situation in Arbeiterhaushalten, in denen es zur Überlastung der jetzt auch in der Produktion arbeitenden Hausfrauen kam. Doch erreichten diese weder die Produkte Schellers noch die seiner Konkurrenten, da sie im Verhältnis zu teuer waren. Diesen Personenkreis erreichten die Produkte nur indirekt über wohltätige Einrichtungen. Allerdings beruhte ursprünglich die Suppen- und Würzproduktion Maggis darauf, daß diesem Kreise geholfen werden sollte.¹⁾ Diese Suppenkräuter-Würzung sollte erleichtert werden. So stellte R. Scheller einen Auszug aus den wichtigsten Suppenkräutern²⁾ her, eine, wie er zunächst sagte, Essenz. Später allerdings nannte er es Extrakt.

Hören wir hierzu R. Scheller selbst. Er bot folgenden Artikel Zeitungen zur Veröffentlichung an (vgl. 8.1.1884), wobei wir allerdings der Zeit wieder etwas vorausseilen, denn Mitte des Jahres 1883 bis Ende haben wir erst noch mehr mit der Vorbereitungsphase zu tun.

"Etwas Neues.

Der Erfinder und erste Fabrikant der kondensierten Suppen, Rudolf Scheller in Hildburghausen, bringt einen neuen Artikel auf gleichem Gebiete, welcher Anspruch auf allgemeine Beachtung mit umso größerem Recht erheben kann als seine kondensierten Suppen sich längst als ein ebenso vorzügliches als billiges Nahrungsmittel eingebürgert haben. Diese neue Erfindung besteht unter dem Namen Suppenkräuter-Essenz in einer wasserhellen Lösung der aromatischen Bestandteile des Sellerie, der Rübe, des Lauchs überhaupt derjenigen Suppengemüse, welche allgemein als Würze der Fleischsuppe benutzt werden.

ab 1854 Verwalter war (vgl. oben).

- 1) Unterstützt wurde die Produktion Maggis durch den "Örtlichen Wohlfahrtsverein", sprich die Schweizerische Gemeinnützige Ges., die sich auf die Ideen des Arztes und Fabrikinspektors Dr. Fridolin Schuler (1832-1903) stützte, die in der Jahresversammlung 1882 in Glarus Gegenstand der Sitzung waren. Schuler wies 1882 auf die Mängel hin, die bei der Ernährung der Fabrikarbeiter entstanden waren. Zu deren bevorzugten Nahrungsmitteln zählten inzwischen vor allem (Zichorien-)Kaffee, Kartoffeln und Branntwein. Als Gründe für diese Entwicklung gab Schuler neben den schlechten Einkommensverhältnissen auch mangelnde Kenntnis der Arbeiterfrauen über gute Ernährung an. Zuvor hatten in Deutschland Wissenschaftler wie der Physiologe Carl von Voit (1831-1908) oder der Chemiker Joseph König (1843-1930) Ernährungstheorien zur Volksernährung entwickelt, die wohl bei der Massenernährung (Militär, Krankenhaus, Gefängnis) Anwendung finden konnten, doch für die Hausfrau kaum praktikabel waren. Schuler spottet darüber in seinem Gutachten für die genannte Jahresversammlung, das unter dem Titel: Die Leguminose als Volksnahrung, Zürich 1885, veröffentlicht ist. Dort heißt es u.a.: "Bald wird kein Kochbuch ... mehr existieren, das nicht mit einer mehr oder weniger gelungenen populären Physiologie der Ernährung beginnt und Professor Voits bekannte 118 Gramm Eiweiß, 56 Gm. Fett, 500 Gm. Kohlehydrate als unantastbare Richtschnur für jeden Küchenzettel proklamirt. Und wenn die in solcher Weise wissenschaftlich gebildete Kochin ... noch die analytischen Tabellen von Prof. König sich kauft - wie herrlich! Die braucht nur ein Büfchen zu rechnen und ihr Menu entspricht allen Anforderungen der Theorie."
- 2) Inwieweit wir es hier mit einer eigenständigen Idee Schellers zu tun haben, muß offen bleiben. Immerhin produzierte die Fa. Dr. W. Naumann in Dresden-Plauen (vgl. oben) seit 1875 einen Gewürz-Extrakt (Gewürzsalze), über den es einen Erfahrungsbericht eines Dr. Leo, in Beihefte zum Militärwochenbl. 1877 a.a.O. gibt. In seinem Erfahrungsbericht führt Dr. Leo auch Versuche innerhalb des XII. Königl. Sächs. Armeekorps in der Festung Königstein im Jahre 1872/73 an.

Der wohlworbene gute Ruf der Solidität der Firma bietet Garantie, daß zur Bereitung dieser Suppenkräuter-Essenz keine anderen Materialien als die genannten, und zwar in bester Qualität zur Verwendung kommen, namentlich enthält die Essenz keinen Alkohol, der bekanntlich selbst in den kleinsten Quantitäten nicht zu Bouillon oder Suppe zugesetzt werden darf, wenn der Geschmack nicht verdorben werden soll.

Wir zweifeln nicht, daß auch dieses neue Fabrikat, welches mit Hinzunahme von Fleischextrakt, Salz und heißem Wasser in einer Minute die schmackhafteste Bouillon billig herzustellen ermöglicht, sich schnell und dauernd in Familien, Restaurationen, Hotels, Spitälern etc. einbürgern wird.

Liebigs Fleischextrakt und Schellers Suppenkräuter-Essenz reichen sich zum Wohle des Publikums, welches eine Tasse schmackhafte Bouillon liebt, in glücklichster Weise die Hand.

*Wie wir hören, haben größere Geschäfte, die Fleischextrakt führen, den Verkauf der Essenz übernommen.**

Auf den Etiketten der Essenzflaschen stand:
Bei Benutzung des Fleischextraktes wird mit dieser Essenz, Kochsalz und heißem Wasser binnen einer Minute eine sehr schmackhafte Bouillon bereitet.

R. Scheller dachte es sich so, daß seine Essenz künftig mit dem Fleischextrakt gekauft würde, sei es, daß er die Vertretungen der ausländischen Fleischextraktfirmen beliefern würde, die den gemeinsamen Weiterverkauf übernehmen würden, wie er hoffte, sei es, daß er seine Essenz an die Einzelhändler, die auch Fleischextrakt führten, zum Verkauf überließ, was später tatsächlich geschah.

Aus keiner Unterlage ist zu entnehmen, daß er die Idee gehabt hätte, etwa beides zu mischen und selbst als (einheitliche) Brühwürze zu verkaufen. Wir wissen nicht, warum dem so war. Ebenso scheinen aber auch die Fleischextraktfirmen nicht auf die Idee gekommen zu sein. - Möglicherweise war es eine vertane Chance. Vielleicht handelte es sich auch um eine Frage der Haltbarkeit?! Doch eilt dies wieder der Entwicklung zeitlich weit voraus.

Nachdem die Generalvertretung von Liebigs-Fleischextrakt in Antwerpen offenbar dem neuen Produkt "wenig Vertrauen" entgegen gebracht hatte, wie es heißt, d.h. den Vertrieb nicht mitübernehmen wollte und offensichtlich auch die Anschriften ihrer Abnehmer nicht mitgeteilt hatte - die Nennung dieser erfolgte erst viel später - wandte sich R. Scheller dem eigenen Vertrieb zu. Anlaufstellen für den Vertrieb sollten nun außer seinen eigenen Händlern die der Vertriebsfirmen für Fleischextrakt sein. So erfragte er zuerst von Auskunfteien die Engroseschäfte und Depots für Liebigs Fleischextrakt in bestimmten Städten im In- und Ausland.

Zu welchen Bedingungen sich R. Scheller das Geschäft vorstellte, ergibt sich aus einem vorgedruckten Werbebrief etwa aus dieser Zeit.

Mit Ende Sept. 1883 versuchte R. Scheller einen Kaufanreiz zu schaffen, indem er sein Erbsen-Purée in Würfeln zu 125 g verbilligt mit dem Hinweis anbot, daß dies Reste der

Lieferungen für die Manöver seien. - Ob es sich tatsächlich um Reste aus dem Verkauf zu den Manövern handelte, ist nicht mehr feststellbar. Schließlich hatten wir gehört, daß er allgemein nicht auf größere Vorräte hinarbeitete, denn alles sollte und konnte immer frisch sein. - Er verkaufte die kleinen Würfel zum Preis der großen Würfel von 2 1/2 kg, d.h. zum Preis von 60,- M pro Ztr. mit Ziel ein Monat, soweit der Vorrat reichte. Dazu bot er noch 7% Rabatt und Lieferung frei Empfänger ab 100 kg netto.

Aus einem Schreiben vom 2.10.1883 ist zu entnehmen, daß Bohnen-Purée schon seit 2 Jahren nur noch äußerst selten in den Menagen des Militärs und als Eiserne Portionen verwendet wurde, weil man allgemein Erbsen-Purée verlangte. Daher stellte R. Scheller seit 1 Jahr kein Bohnen-Purée mehr her. Aus einem Schreiben vom 7.4.1883 erfahren wir dazu, daß auch Bohnen-Wurst kaum noch hergestellt wurde. Ergänzend heißt es am 23.4.1883:

"Bohnen- und Linsen-Suppe fabriziere ich schon seit längerer Zeit nicht mehr, weil diese beiden Sorten viel zu wenig verlangt wurden."

Bei den Heereslieferungen erscheint zu dieser Zeit weitgehend nur noch die Württemb. Armee, doch ist nicht ausgeschlossen, daß auch andere z.B. die sächsische weiter beliefert wurden, ohne daß es mit diesen zum Schriftwechsel kam.

Zu dem viel zitierten Eisernen Bestand eines jeden Soldaten wurde am 9.11.1883 folgendes angegeben: Büchsenfleisch und z.B. Erbsen-Purée. In den Magazinen der Truppenteile mußte davon immer so viel vorhanden sein, daß sie, wenn sie vollzählig ins Feld ausrückten, 4x abkochen konnten. Dieser Bestand mußte längstens im Verlauf eines Jahres in den Menagen verwendet und das Verbrauchte jeweils ersetzt werden. Ein Bataillon, das in Friedenszeiten 400 Mann stark war, brauchte einen Bestand von 20 Ztr. Erbsen-Purée.

Am 2.10.1883 beantragte R. Scheller eine Aufnahme in das "Fabrikanten- und Grossisten Adreßbuch für 1884/85" bei der Expedition "Bezugsquellen" in Kiel.

Wie wir gesehen hatten, verfolgte R. Scheller seinen Plan des gemeinsamen Verkaufs von Fleischextrakt und seiner Suppenkräuter-Essenz weiter. Die Ablehnung der Generalvertretung von Liebigs Fleischextrakt hielt ihn nicht davon ab, die einzelnen Händler in Deutschland anzuschreiben. Anfang Oktober 1883 ließ er Prospekte für den Vertrieb seiner Suppenkräuteressenz in Coburg bei A. Robtentscher auf gelb Median Papier drucken. Im November 1883 begann er eine flächendeckende Werbung für seinen neuen Artikel, die Suppenkräuteressenz. Er bot wie in den Musterschreiben vorgesehen an. Dabei sprach er u.a. seine bisherigen Abnehmer an und nannte ihnen die Verteiler von Liebigs Fleischextrakt in ihrer Nähe.

Die flüssige Essenz sollte in Flaschen vertrieben werden. Gerade dieser Punkt sollte schon bald ganz unterschiedliche Probleme aufwerfen. Wir wissen nichts über die Form der Flaschen.

Über viele Einzelheiten des neuen Produktes führte er mit seinen langjährigen Geschäftsfreunden einen sich über Monate hinziehenden Gedankenaustausch. So sagte R. Scheller von seiner Suppenkräuteressenz:

**Meine Suppenkräuter-Essenz ist eine konzentrierte Lösung der gebräuchlichen Suppengemüse u. Wurzeln in Wasser. Sie enthält eine ganz geringe Spur von*

*Kochsalz aber keinen Alkohol (Spiritus). Das Letztere ist auch von großer Wichtigkeit für die Höhe des Zollsatzes¹⁾. Ich habe deshalb auch deklariert: Suppenkräuter-Essenz ohne Alkohol.**

Ergänzend schrieb R. Scheller am 19.11.1883 an die Fa. J.C.F. Schwartze, Berlin, daß er den Zusatz von Salz etwas vermehrt habe. Die Essenz schmecke dadurch ziemlich salzig. Deshalb lasse er nun auf die Rückseite der vorhandenen gelben Prospekte, die jeder Flasche beigegepackt werden, drucken:

**Die Essenz hat einen Zusatz von Kochsalz, ungefähr 1 Teelöffel voll auf eine Flasche zu 120-140 Teller Suppe.*

*Das übliche Salzen der Suppen darf deshalb nicht verringert werden.**

Zur Änderung der Verpackung sagte er:

Ferner will ich anstatt des Verschlusses mit Flaschenlack blaue Stanniolkapseln nehmen, ich erwarte diese in den nächsten Tagen, einstweilen ohne meine Firma, in 14 Tagen mit dieser.

In den Annoncen für die Wiederverkäufer der Essenz warb R. Scheller wie folgt:

Suppenkräuter-Essenz zu haben in den Geschäften, die Fleisch-Extrakt führen. Niederlage für den Engrosverkauf zu Fabrikpreisen hat die Firma N.N. übernommen, und es werden die Herren Wiederverkäufer ersucht, ihren Bedarf von derselben zu beziehen.

Als weitere Reklame war vorgesehen, daß, sobald der jeweilige Verkauf beginnt, kleine gefällige Plakate zum Ankleben an die Fensterscheiben der Auslagen ausgegeben würden. Außerdem gab er die Erklärung für die Erhöhung des Salzgehaltes, indem er schrieb:

Um die Haltbarkeit der Essenz auch bei schlechtem Verschließen der Flaschen während des Gebrauchs zu ermöglichen, habe ich den Salzgehalt der Essenz etwas vergrößert ...

In diesem Zusammenhang sollten wir uns wieder einmal vergegenwärtigen, daß wir keinen arbeitsteiligen Betrieb vor uns haben, sondern gewissermaßen einen Einmannbetrieb, bei dem alles über eine Person, Rudolf Scheller, lief, der experimentierte, erfand, organisierte, Absatzart und -wege erfand, Verpackungen entwarf und selbst den Verkehr mit den Kunden im Schriftverkehr inhaltlich bestimmte. Daneben gab es nur noch "Hilfskräfte", die das Erdachte ausführten, wie "Küchenhilfen", Schreiber, Vertreter, Agenten u.a.

Daher erfahren wir auch alles von ihm besonders aus Briefen an besonders gute Geschäftsfreunde, wie Stumm aus Basel, mit dem er nun schon seit 12 Jahren

¹⁾ Ist die Bemerkung eines Schreibens in die Schweiz. Doch auch in Deutschland gab es z.B. bei der Einführung der Suppen 1873 noch Zollschranken, die manche Schwierigkeiten bereiteten. Die Einführung der Suppen in Berlin scheiterte damals zunächst daran, daß das Hauptsteueramt für inländische Waren und Produkte eine Steuer auf die Suppen erhob, wodurch diese zu teuer wurden. Scheller betonte in seinem Schreiben an das Steueramt vom 31.5.1873, daß dies die einzige Stadt in Deutschland sei, ja selbst im Ausland, so würden z.B. in Wien seine Suppen mit keiner städt. Steuer belegt.

R. Scheller korrigierte die Preise noch mehrmals. Der bei der Einführung von den Großabnehmern zu zahlende Preis für die kleinen Flaschen war nun 56,25 M bei einem Einzelhandelspreis von 60,- M für 100 Flaschen und für die großen Flaschen 90,- M bei einem Einzelhandelsabgabepreis von 95,- M für 100 Fl. Dabei gewährte er allgemein 8% Rabatt. Die Werbung erfolgte, wie gehabt, über die Presse. Für Werbekosten stellte R. Scheller 10,- M pro verkaufte 100 Flaschen (= 1/1 Flaschen) und für die 1/2 Flaschen pro verkaufte 100 6,- M zur Verfügung.

Er versuchte bei Zeitungen und Zeitschriften, z.B. im "Frankfurter Journal", redaktionelle Beiträge über seine Essenz zu erreichen, weshalb er an die Redaktionen Probeflaschen mit Unterlagen verschickte.

Am 29.1.1884 schrieb R. Scheller wieder einen seiner aufschlußreichen Briefe an seinen Geschäftsfreund Stumm, Basel, über seine Überlegungen zur Einführung der Essenz:

"Bei Beginn meines Suppengeschäftes habe ich mit Ausnahme der bedeutendsten deutschen Städte, in denen ich persönlich passende Hauptdepots erwarb (wohl: anwarb), die Nachfrage, welche durch Reklame und Annoncen entstand, ebenso wie Sie es mir mitteilten, an mich herankommen lassen, und das war sehr zum Schaden des Geschäfts, denn in sehr vielen Städten waren es nicht die großen und guten Geschäfte, sondern unbedeutende Firmen, die sich an mich wandten, die auch Ware erhielten und verkauften, wenn sie nur solid waren. Aber dadurch entstand der große Nachteil, daß sich häufig gerade die angesehensten Geschäfte der betreffenden Städte weigerten, meine Suppen zu führen, nachdem sie in den Händen kleiner Firmen waren und in den Annoncen deren Namen genannt wurden ... In Städten, in denen ich Niederlagen mit Engrosverkauf noch nicht erreicht habe, sind Agenten, die den Absatz vermitteln, teils engagiert, teils suche ich sie noch zu gewinnen. Auch in diesen Städten suche ich mit der Zeit Niederlagen für den Engrosverkauf zu werben.

Für kleine Städte, die keinen lebhaften Fremdenverkehr haben (Anm.: gemeint ist die Schweiz), für die auch der Satz: "Zeit ist Geld" keine Bedeutung hat, paßt die Essenz nicht, auf den Verkauf in solchen Orten habe ich bei Aufstellung meines gedruckten Offertbriefes nicht reflektiert."

Mit der Fa. Stumm sprach er auch die Etiketten für die französische Schweiz in französischer Sprache ab.

Am 31. Januar 1884 z.B. gab R. Scheller Anweisungen zur richtigen Dosierung. Er betonte, daß man von der Essenz nur weniger (gemeint ist ein Teelöffel auf einen Teller Bouillon) nehmen dürfe, nicht aber mehr, wenn man vermeiden wolle, daß der Selligeschmack zu kräftig hervortrete. An anderer Stelle betonte er, daß in seiner Essenz auch aromatische Bestandteile der gelben Rübe seien, die wichtiger Bestandteil von Julienne ist. Der Geschmack derselben ist aber weniger merklich als das Aroma der übrigen Ingredienzien.

Wie wir oben gehört hatten, war die Hauptvertretung von Liebig's Fleischextrakt Schellers Essenz gegenüber ablehnend. Jetzt versuchte R. Scheller deshalb unter dem 4.2.1884 mit der Firma William Pearson u. Com., Hamburg, der Vertreterin der Fa. für Fleischextrakt Kemmerich, Santa Elena, ins Geschäft zu kommen und bot dieser zwei

Möglichkeiten der Geschäftsverbindung an. Einmal könne Pearson ihm seine Hauptdepots für den Vertrieb von Fleischextrakt benennen, damit er mit diesen in Geschäftsverbindung treten könne, wofür P. 2% von den von den Hauptdepots eingegangenen Beträgen erhalte. Wenn P. das Geschäft aber direkt mit ihm machen wolle, dann würde er ihr nicht 2% und 8% an die Niederlagen zahlen, sondern gleich 12% gegen Kasse an ihn.

Gleichzeitig beantwortete R. Scheller ein Angebot für Fleischextrakt von Pearson für seine Suppenproduktion dahingehend, daß er keinen Fleischextrakt benötige. Nur ein Nachahmer seiner Suppen, die Fa. Louis Lejeune in Berlin setze den Fertigsuppen Fleischextrakt zu, was aber nicht gut sei, denn der Fleischextrakt halte sich in dieser Form als Beimischung nicht, wodurch die Suppen bald einen unangenehmen Geschmack annähmen. Dies habe er schon vor ungefähr 14 Jahren erprobt. Fleischextrakt dürfe den Suppen nur beim Aufkochen zugesetzt werden, sei aber für die Suppenproduktion ungeeignet.

Pearson gab R. Scheller offenbar ein Anschriftenverzeichnis seiner Vertretung für Norddeutschland.

Seit etwa Februar 1884 richtete R. Scheller Werbebriefe auch an die Vertreter anderer Firmen für Fleischextrakt und warb bei allen möglichen Händlern durch Annoncen, Zeitungsartikel, Werbeflaschen. Anfang Februar 1884 hatte er seinen Großhändlern vorgeschlagen, jeweils ein Dutzend Flaschen zum kommissionsweisen Verkauf an wichtige Firmen, die Fleischextrakt führen, zu geben. Überhaupt gab er die erste Lieferung auf Wunsch in Kommission, obwohl er sonst fast nie kommissionsweise Lieferungen machte.

Die ersten Reaktionen zeigten, daß das Interesse an der Suppenkräuternessenz sehr groß war. Aus einem Schreiben vom 20.2.1884 geht hervor, daß auch das Depot general de la Liebig's Extract of meat Company in Antwerpen nun doch seine Engrosniederlassungen in Deutschland nannte. Darunter befand sich auch die Fa. E. Merck, Darmstadt.

In einem Schreiben vom 3.3.1884 hören wir von der Fa. Dr. Naumann¹⁾ als Konkurrenten von Suppengewürzen. Sie sind nach Meinung Schellers wegen ihres starken Gehaltes an Alkohol nicht brauchbar.

Aus einem anderen Brief vom 3.3.1884 ist zu erfahren, daß R. Scheller die Absicht wieder aufgegeben hat, seine Essenzflaschen mit einer Stanniolkapsel zu versehen, da diese sich unschön mache. Außerdem könne es sein, daß die Essenz, die der Kork aus der Flasche dringen lasse, mit dem Stanniol in Berührung komme, was zu Problemen führen könne, da die Essenz Salz enthalte.

Am 26.3.1884 schrieb R. Scheller seinem Geschäftsfreund Stumm, Basel, seine Meinung zur Einführung der Essenz in der französischen Schweiz aufgrund seiner bisherigen Erfahrungen:

"In einer größeren Anzahl von Städten hat die Einführung der Suppenkräuter-Essenz

¹⁾ vgl. oben

Schwierigkeiten gemacht und macht sie teilweise heute noch, am besten gehen die 1/2 Flaschen. Da die Einführung der Essenz nach den bisherigen Erfahrungen in der Schweiz ebenfalls mit besonderen Schwierigkeiten verbunden ist, so glaube ich es würde zweckmäßig sein, in der französischen Schweiz zunächst nur Offerte in 1/2 Flaschen zu machen, ... Ich suche die Schwierigkeiten der Einführung lediglich darin, daß so außerordentlich viele Schwindelfabrikate in den Zeitungen angepriesen werden."

Ein nicht gerade ermutigendes Ergebnis der bisherigen überaus großen Mühen R. Schellers. Schließlich muß man "Schwindelfabrikate" doch wohl als Konkurrenzfabrikate lesen.

Offenbar beschwerten sich Kunden über flockige Trübungen der Bouillon durch Beigabe von Essenz, so daß er am 3.4.1884 folgendes erklärte:

"... ist die Essenz keineswegs verdorben, weil sie Flocken absetzt, sondern die Sache verhält sich wie folgt: Alle Würzen und Kräuter enthalten große Mengen eines gelatinösen, geruchs- und geschmackslosen Körpers, sogenannten Pflanzenschleim oder Pektin, namentlich alle Rüben enthalten dieses in sehr großer Menge und es geht bei dem Kochen in die Bouillon über. Spuren von diesem Pektin (noch nicht der tausendste Teil desselben) gehen gelöst in Essenz über und scheiden sich nach längerer Zeit wieder aus und setzen sich zu Boden. Diese Trübung schadet nicht im mindesten. Es wird mir aber wahrscheinlich gelingen, sie noch besser zu entfernen als bisher."

Im Schreiben vom 14.4.1884 teilte R. Scheller seine jüngsten Erfahrungen beim Verkauf seiner Produkte namentlich der Essenz mit und bat seinen Geschäftsfreund Stumm, Basel, um seine Meinung. So heißt es:

"Der Erfolg bezüglich des Verkaufs der Essenz ist im allgemeinen bis jetzt hinter den gehegten Erwartungen zurückgeblieben. Die Qualität der Essenz wird teils befriedigend, teils gut, mitunter als vorzüglich gut bezeichnet, der Preis jedoch soll zu hoch sein, das sollen wenigstens Hausfrauen sagen, die gewohnt sind, wenn auch oft, doch immer nur für 20-30 Pfg. Suppengemüse zu kaufen. Klagen über den Geschmack sind mir von keiner Seite zugekommen und es ist sehr wahrscheinlich, daß die Essenz in Zürich entweder gar nicht oder nicht ordentlich geprüft worden ist (Anm.: offenbar hatte man sich in Zürich über den Geschmack beklagt).

Bekannt ist Ihnen, welche großen Veränderungen sich im Verkehr seit dem letzten Decennium vollzogen haben. Die Annoncen nützen nicht mehr viel, weil die Menge derselben zu groß geworden ist und sie infolgedessen viel weniger als früher beachtet werden. Viele Fabrikanten haben mit Erfolg den Konsumenten direkte Offerten gemacht, und ich bin eben im Begriff, zunächst nur versuchsweise denselben Weg einzuschlagen. Die nächste Veranlassung geben mir die sich mehrenden Anfragen von Privaten aus Orten, in welchen ich keine Niederlagen habe. Namentlich kamen sie aus dem Beamtenstand, unter diesen am zahlreichsten von Forstbeamten, Geistlichen, Ärzten, Lehrern, auch viele von Restaurationen, Erziehungsanstalten, sehr viele aus der reichen Damenwelt behufs Verteilen der Tafeln an Bedürftige.

Eine zahlreiche Kundschaft aus diesen Kreisen habe ich schon seit vielen Jahren ohne Offerten meinerseits erhalten. Die Bestellungen sind durchschnittlich 8 Pfund-

Kistchen.

Eine weitere Veranlassung, diese Art des Verkaufs in größerer Ausdehnung zu versuchen, war der schon längst erkannte Übelstand, daß in einer nicht unbedeutenden Anzahl von Niederlagen die Ware unter ungünstigen Umständen lagert, entweder in nicht trockenen Lokalen oder neben anderen Waren so geschichtet, daß sie deren Geruch annehmen kann. Werden dann solche Tafeln nicht begehrt, so werden sie auch noch zu alt aber trotzdem von manchen Kaufleuten als gut und frisch verkauft.

Zunächst gedenke ich, versuchsweise im Verlauf eines Monats täglich etwa 300-500 Offertbriefe unter ... denen je 1 Prospekt beigelegt wird, an verschiedene der oben genannten Adressen zu versenden. Adreßbücher für meinen Teil der genannten Bereiche erscheinen jährlich in neuer Auflage im Buchhandel, ein anderer Teil ist wiewohl teuer, von Adressenbüros zu beziehen.

Sollte das Vorgehen Erfolg haben, so würde ich nach und nach die Offerten auch auf diejenigen Städte ausdehnen, in denen ich ungenügend vertreten bin.

Ich schreibe Ihnen über diese Sache deshalb so ausführlich, um Ihre Ansicht darüber zu hören.

... Man könnte in der Schweiz ähnlich verfahren. Ich werde Ihnen nach Verlauf einiger Zeit über die Resultate Bericht erstatten. Wenn diese Art des Verkaufes mit den Tafeln glücken sollte, so würde ich dann mit dem Verkauf der Essenz gerade so verfahren, ich kann dann den größeren Konsumenten, wie Wirten etc. die Essenz billiger liefern. Raten möchte ich, vorläufig weitere Offerten und Annoncen gänzlich einzustellen."

In der nächsten Zeit versuchte R. Scheller, sich die entsprechenden Anschriften für seine Werbeaktionen zu besorgen.

Die Essenz bot er weitgehend nicht mehr an. Er erwähnte sie aber immer wieder und sagte, daß er daran arbeite, sie durch größere Konzentration billiger zu machen, was noch Monate dauern könne. Außerdem fragte er jetzt die, die nicht mehr bestellten, nach deren Gründen.

Ausländischen Abnehmern gegenüber begründete R. Scheller seine Nichtlieferung damit, daß Zölle und Fracht zu hoch seien, so daß die Essenz zu teuer werde. Er arbeite an deren Konzentrierung. Dies könne bis August dauern und werde die Essenz wesentlich verbilligen. Seine Abnehmer vertröstete er deshalb bis August.

Die Suppenreklame verstärkte R. Scheller flächendeckend besonders durch persönliche Geschäftsbriefe. Erstaunlich ist dabei, daß seine Suppen in den 12 Jahren des Vertriebs nicht so eingeführt waren, daß sie allgemein bekannt waren. Am 12.5.1884 berichtete er schließlich seinem Geschäftsfreund Stumm, daß seine Werbung für den Direktverkauf an Private verhältnismäßig wenig gebracht habe. Möglicherweise sei auch die Jahreszeit nicht günstig, meinte er. Allerdings habe er bei Gastwirtschaften, namentlich Bahnhofsgastwirtschaften, Erziehungsanstalten, Pensionaten und Konsumvereinen mehr Aufträge erhalten.

Hier soll kurz eingehalten werden. Ein Blick auf den Umsatz zeigt erfreulicherweise,

daß die großen Anstrengungen im Jahre 1883 doch einen gewissen Erfolg gebracht haben. Gegenüber 1882 mit einem Umsatz (Warenausgang) von ca. 38.000,- M, brachte das Jahr 1883 einen solchen von ca. 40.000,- M. Allerdings war das immer noch weniger als die Hälfte des Rekordjahres 1878, in dem der Betrag immerhin bei ca. 82.000,- M lag.

Zur Art des Versands ist festzustellen, daß dieser vorwiegend per Bahn erfolgte. Bei kleineren Mengen allerdings benutzte man die Post. Wie bisher auch lagen die Werte der einzelnen Lieferungen im Durchschnitt weiter bei 100,- M und darunter, was immer wieder den enormen Aufwand kennzeichnet. Größere Lieferungen erfolgten fast ausschließlich an das Militär. Hier hatte R. Scheller durch seine Idee, die gelieferten Eisernen Rationen im Laufe des Jahres verbrauchen zu lassen und immer frisch nachzuliefern, einigen Boden gutgemacht. Wieviel das allerdings ausmachte, läßt sich nicht mehr feststellen. Der Suppenpreis pro Ztr. lag 1883/84 noch immer bei ca. 70,- bis 73,- M bei Großabnahme.

Leider haben wir weiterhin keinen Überblick über die tägliche Produktion und auch nicht über die Produktionskapazität. Einen kleinen Hinweis gibt ein Schreiben von Ende Februar 1884, in dem er sagte, daß er seine tägliche Produktion innerhalb von 14 Tagen auf 50-60 Ztr. steigern könne. Er sagte aber nicht wovon das abhängt. Gehen wir einmal davon aus, was nahe liegt, daß es eine Frage des Rohstoffeinkaufs war, so könnten wir von einer Kapazität von 50-60 Ztr. pro Tag ausgehen.

In dieser Zeit verwies R. Scheller wieder mehr Einzelhändler für Suppen an seine Grossisten. Über Neulinge holte er bei größeren Aufträgen sofort Auskünfte ein.

Aus dem Schreiben vom März 1884 an Herm Theodor Müller, Berlin, ist zu ersehen, daß R. Scheller 1883 auf der Kochkunstausstellung in Leipzig ein Diplom erhielt, das von Th. Müller als Präsidenten des Verbandes Deutscher Gastwirte mitunterzeichnet war. Von ihm erbat er Hinweise auf Anschriftenverzeichnisse von Gastwirten für Werbezwecke.

Außerdem fragte er bei einem Adressenverlag in Dresden nach solchen von Konsumvereinen für Lebensmittel in Deutschland und solchen von protest. Geistlichen, neuen Zielgruppen.

Für die Suppen warb er außerdem weiter in den Zeitungen wie bisher.

Am 25.4.1884 hören wir erstmals, was R. Scheller längst vorausgesehen hatte, daß nämlich das Publikum im Raume Hannover die Carne pura-Produkte "erst jüngst gründlich zurückgewiesen hat", wie der dortige Vertreter berichtete, der auch Liebigs' Fleischextrakt verkaufte. Doch die Konkurrenz lauerte weiter überall. Im Januar 1884 hatte R. Scheller noch auf die Fabrikate des Konkurrenten Schoerke als eine billige aber sehr ordinäre Nachahmung hingewiesen.

Neue Ideen R. Schellers kündigten sich im Schriftwechsel durch Anfragen bei Adreßbüros oder -verlagen an. So forderte er jetzt Anschriften von Agenten, Verkäufern, Kommissionären usw. an. Dazu schrieb er seinem Geschäftsfreund Stumm, daß er solche Leute verstärkt künftig einsetzen wolle. Auf diese Weise sollte besonders auch in kleineren Orten der Direktverkauf bei den dort ansässigen Kunden

verstärkt werden. Wohl keinen setzte er ein, ohne ihn zu überprüfen, sei es durch Auskunfteien oder Geschäftsfreunde oder ... Wie er auch die meisten seiner Kunden überprüfte, wie wir gehört haben. In diesem Zusammenhang wies er darauf hin, daß er keine Bedenken bezüglich des Direktvertriebes habe, wenn schon die "vielfachen Millionäre der Liebigs Compagnie" "durch Agenten direkt an größere Konsumenten verkaufen". Dabei erwähnte er auch, daß Liebigs' Compagnie neuerdings den Zeitungen "Bilderbogen" als Werbung beilegen ließ.

Wir haben hier erstmals einen Direktvertrieb von Schellers Waren über Agenten in größerem Stil. Etwas Ähnliches gab es bisher nur mit einzelnen Vertretern gegenüber dem Heer, freilich waren die Vertreter Angestellte Schellers.

Wie das gedacht war, erfahren wir aus einem Brief vom 20.5.1884:

"Den Verkauf durch Engrossisten an Detaillisten muß ich nach meinen langjährigen Erfahrungen über den Verkauf meiner Fabrikate als nicht geeignet bezeichnen. Der Verkauf des Artikels kann mir, Ihnen (Anm.: als Grossist) und den Einzelverkäufern nur dann rentieren, wenn große Quantitäten abgesetzt werden. Das kann aber nur durch möglichst billige Verkaufspreise und durch eine geeignete Art des Verkaufs erzielt werden.

In Deutschland hat man schon seit einer Reihe von Jahren Agenten oder Kommissionäre, die den Verkauf von Konsumartikeln in kleinen und großen Partien mit einem mäßigen Gewinn direkt an das konsumierende Publikum, d.h. nur an größere Konsumenten vermitteln, und mit dieser neuen Art des Verkaufs werden von Fabrikanten u. Grossisten namhafte Umsätze ohne Risiko gemacht.

Diese Agenten haben meistens nur Muster in Händen, die sie gegen Bezahlung des Detailpreises abgeben. Sie senden die erhaltenen Aufträge, die fast immer nur gegen Nachnahme oder gegen Einsendung des Betrages expediert werden, an die Grossisten oder Fabrikanten ein. Dabei arbeiten diese Agenten mit einer mäßigen Provision, je nachdem der Artikel ist mit 5, 10, 15 Prozent Rabatt.

Sicherlich sind solche Agenten auch in den größeren Städten Hollands vorhanden, und diese sind meistens geeignete Personen, die sich für den Verkauf eines Artikels, der ihnen Gewinn bringt, wirklich bemühen, indem sie die größeren Konsumenten persönlich besuchen und ihnen Muster vorlegen. Macht es sich dann nötig, so könnte ja immer noch ein Ladengeschäft für den Einzelverkauf gewonnen werden.

Der Detaillist stellt den neuen Artikel in den Laden, empfiehlt denselben vielleicht auch 10 oder 20 Personen, die in den Laden zu ihm kommen, wenn er gerade an den Artikel denkt und damit ist eine Tätigkeit in fast allen Fällen erschöpft. Er verlangt nun möglichst viele Annoncen und Reklamen, die das Publikum aufmerksam machen sollen, daß der Artikel bei ihm zu haben ist, damit ihm mit dem neuen Artikel auch neue Kundschaft für seine übrigen Verkaufsartikel zugeführt wird." ... "Die Vermittlung des Verkaufs durch Zuziehung von Grossisten (Anm.: für Holland) Ihrerseits, die nun wieder an Detaillisten verkaufen, die hohe Prozente zu nehmen gewohnt sind, ohne viel dafür zu leisten, das würde die Ware viel zu sehr verteuern und wir würden keinen nennenswerten Absatz erzielen."

Für R. Scheller bedeuteten diese neuen Überlegungen eine weitgehende Abkehr von seinem bisher praktizierten Verteilungssystem. Er unterließ damit praktisch weitgehend sein eigenes Depotsystem. An der Entwicklung der Absatzweise durch R. Scheller sehen wir, wie wenig zu seiner Zeit das Absatzwesen erprobt und entwickelt war. Auch hier mußte er also Entwicklungsarbeit leisten, die ihn Geld kostete. Ob er die Früchte all seiner Entwicklungsarbeit später noch ernten konnte, wird die weitere Geschichte der Firma zeigen.

Das System der Verkaufsvermittlung durch Agenten (statt z.B. Vertreter, die fest angestellt sind), konnte nur gelingen, wenn diese genügend Geschäfte vermitteln konnten, so daß sie davon leben und möglichst einen darüberhinaus gehenden Gewinn erzielen konnten, da nur dann das nötige Interesse besteht. Wenn das nicht gewährleistet ist, könnte z.B. auch ein gemischtes System helfen, bei dem aus der Anstellung ein Grundentgelt kommt und dazu Provisionen. Rückschauend hätte dieses System für R. Scheller das Geeignetste sein können.

Offenbar befand sich die Adressenvermittlung zu dieser Zeit noch in den Kinderschuhen, denn R. Scheller stellte der C. Herm. Serbe's Verlagsbuchhandlung, Leipzig, im Mai 1884 ihre Anschriftensammlung wegen mangelnder Eignung wieder zur Verfügung und forderte sein Geld unter Androhung gerichtlicher Schritte zurück. Er hatte ausdrücklich Agenten für die Nahrungsmittelbranche für den Direktverkauf an größere Konsumenten gesucht und wiederholt erfolglos nachgefragt. Das gelieferte Material hatte immerhin 54,80 M gekostet und stand unter der Ankündigung im Prospekt: "Agenten, Commissionäre etc., welche sich mit Verkauf von Konsumartikeln an das Publicum befassen". Tatsächlich enthielten die Listen nicht nur eine Aufzählung von Groß- und Einzelhändlern, sondern bei der größten Zahl stand ausdrücklich die Bemerkung: "keine Agentengeschäfte" oder "kein Agent". Außerdem standen die Geschäftsgegenstände der Genannten ganz überwiegend nicht mit der Nahrungsmittelbranche in Verbindung. Es fanden sich z.B. Kaufleute für Korb-, Glas-, Messer-, Porzellan-, Spielwaren, z.T. waren auch gar keine Angaben über das Handelsgut vorhanden, z.T. waren sie sogar selbst Hersteller, oder auch Agenturen für Versicherungsgesellschaften.

Einen weiteren Versuch machte R. Scheller im Mai 1884 mit der Fa. Lesser u. Liman, mit Niederlassungen in Berlin, Hamburg, Frankfurt, in Berlin, von der er Anschriften für zunächst 40 Städte zu 1,50 M pro Stadt bestellte. Da das offenbar auch nicht den gewünschten Erfolg brachte, annoncierte er jetzt in einer ganzen Anzahl von Zeitschriften. Die Anzeigen lauteten:

"Agenten gesucht in allen Städten und in bedeutenden Fabrikorten Deutschlands, die den Verkauf eines Konsumartikels direkt an größere Konsumenten vermitteln. Nur auf respektable, tätige Persönlichkeiten wird reflektiert. Hohe Provisionen. Offerten unter Chiffre E.E.No. ... franco erbeten an die Expedition dieses Blattes."
Gleiche Suchannoncen gab er auch für das Ausland, z.B. Belgien und Holland auf.

Im Juli 1884 versuchte R. Scheller auch den Kolportage- oder Hausierhandel mit Suppen weiter zu führen und zu beleben, wobei 5 Pf. an der Tafel zu verdienen waren. Der Einzelverkaufspreis einer Suppentafel lag 1884 weiter bei 25 Pf.

Zur Absatzlage hören wir weiter, "daß es sich schon seit längerer Zeit beim Verkauf der Suppen u. in neuerer Zeit auch bei der Essenz ergeben hat, daß die Herren Kaufleute die Einladung von einem errichteten Hauptdepot zu beziehen ziemlich unwillig aufnehmen, ich habe gerade in letzter Zeit bei Einführung der Essenz das durch eine nicht immer angenehme Korrespondenz wieder lebhaft fühlen müssen und bin daher davon abgekommene Hauptdepots in der früheren Weise für größere Bezirke oder auch für einzelne Städte wieder zu errichten."

Daher stellte es R. Scheller den Kaufleuten frei, ob sie direkt oder über Hauptdepots beziehen wollten. Dabei gewährte er seit etwa April 1884 im Direktversand bereits ab 32 Suppentafeln Großhandelspreise. Das war der Inhalt eines Postkistchens. Diesen Vorteil konnten z.B. Gastwirte leicht in Anspruch nehmen.

Ehe der Vertrieb der flüssigen Suppenkräuteressenz ganz beendet wurde und das neue Trockenprodukt im September 1884 produktionsreif war, bemerkte R. Scheller zur Haltbarkeit seiner Essenz, daß diese jedenfalls neun Monate betrage. Länger habe er sie bisher nicht prüfen können, da er sie erst seitdem produziere.

Nach entsprechender Ankündigung brachte R. Scheller um den 26.9.1884 seinen neuen "trockenen" Suppenkräuter-Extrakt in Schachteln in den Handel. Gute Geschäftsfreunde forderte er sogleich auf, die etwa noch vorhandenen Flaschen auszuliefern und ihm zu schicken, damit er danach den Wert gutschreiben könne. Bei der Kalkulation in Deutschland verwies er auf einen Offertbrief und einen Prospekt. Für das Ausland, die Schweiz stellte sich der Preis wie folgt:

*Für Dosen à		55	100	200	Portionen
Ladenpreis	frs	80,-	140,-	240,-	(260,-) ¹⁾
Die Grossisten gaben den					
Detaillisten 20% Rabatt	frs	16,-	28,-	48,-	(52,-)
Kaufen verzollt u. franco					
ab Niederlage mit	frs	64,-	112,-	192,-	(208,-)
Für Grossisten soll Gewinn					
von 12% verbleiben	frs	7,68	13,44	23,03	(25,-)
Schellers Exportpreise					
netto Kasse	frs	45,-	72,-	144,-	
Es erübrigen für je					
100 Stück Dosen	frs	11,32	26,56	24,96	(20,-)
zur Bezahlung der sehr geringen Spesen für Fracht und Zoll und zur Bestreitung der Annoncen.*					

Stumm, Basel, dem R. Scheller am 26.8.1884 Muster der neuen Suppenkräuteressenz zur Beurteilung geschickt hatte, wies darauf hin, daß Schwierigkeiten bei der Einführung beständen, wozu jener am 15.10.1884 bemerkte, daß das auch seine Meinung sei. Er sagte dazu weiter, daß er deshalb auch beim Vertrieb neue Wege gehen wolle und erklärte:

¹⁾ Die Zahlen in Klammern sind mit Bleistift beigelegt. Sie enthalten die Preise, die R. Scheller in einem Schreiben vom 10.12.1884 einem Geschäftsfreund mit der Bemerkung übermittelte, daß die anderen ein Irrtum gewesen seien.

"Alle meine Herren Geschäftsfreunde bekamen ein Muster¹⁾ gratis u. die gedruckten Offerts etc.

Zunächst wird in politischen Zeitungen u. Tageblättern nicht annonciert, sondern in Hausfrauen- u. illustrierten Blättern, in denen Annoncen und Reklamen mehr ins Auge fallen. Die Inserate werden ungefähr so lauten, wie Sie aus der Einlage ersehen wollen. Die Redaktionen der Blätter, die ich bisher zu Annoncen benutzt habe, erhalten ebenfalls Muster mit wenigen Zeilen, in denen ich bitte, das Fabrikat zu prüfen u. falls es für gut befunden wird, durch einige Zeilen in ihren Zeitungen zu empfehlen, weil der Artikel für das große Publikum von allgemeinem Interesse sein dürfte."

... "Die Herren Detaillisten schaffen durchschnittlich Waren nicht an, wenn sie nicht öfter bei ihnen verlangt werden; auf die oben erwähnte Weise glaube ich das Publikum am einfachsten mit der Ware bekannt zu machen."

Hieraus ersehen wir auch, daß um diese Zeit die illustrierten Zeitungen und Hausfrauenzeitungen stark im Kommen waren, worauf sich R. Scheller einstellte.

Die große Werbung mit Geschäftsbriefen und die Zurücknahme der Flaschen der Suppenkräuteressenz und deren Vergütung begannen schließlich erst in der ersten Hälfte Dez. 1884. Dabei stellte er auch den Verkauf dafür, wie oben gesagt, um. Offenbar benötigte die Produktionsentwicklung diese Zeit für die Absatzreife. Mitte Dez. 1884 liefen auch die Verhandlungen mit den Agenten in größerem Stil an. Mit Schreiben vom 24.12.1884 fragte er bei den Agenten für Deutschland, die er am 13. des Monats angeschrieben hatte, ob sie für ihn arbeiten wollten oder nicht und forderte sie auf, gegebenenfalls einen Ersatzagenten zu benennen. Die Briefe gingen an 35 Agenten. Davon nahmen 10 an, 21 lehnten ab, wovon 14 Ersatz empfahlen, und 4 äußerten sich gar nicht. Soweit es ging, versuchte R. Scheller auch die Hauptdepots u.a., die nach dem bisherigen System arbeiteten, auf das neue Agentensystem umzustellen. Mit der Essenz bot er erneut seine Suppen an. Im Schriftwechsel bezeichnete er häufig seine Agenten als Vertreter, denen er 5% von den eingegangenen Beträgen bot.

Als örtliche Werbemittel setzte R. Scheller z.B. einfache, nur etwa handgroße Plakate auf Blech zum Ausstellen in Schaufenstern ein und solche auf Karton.

In einem Schreiben vom 24.1.1885 an Stumm, Basel, folgerte R. Scheller, daß z.Z. in der Schweiz "eine Kundschaft für die Essenz²⁾ nicht besteht, für den Extrakt³⁾ also erst gesucht werden muß; daß die Kundschaft für Suppen sehr reduziert ist, geht aus Ihren Bezügen hervor." Zur Besserung empfahl er deshalb den Einsatz von Agenten. Dazu heißt es:

"In den Städten Deutschlands von ca. 10.000 Einwohnern an, in denen ich nicht schon genügend vertreten war, habe ich mir durch ein solides Auskunftsbüro solide, in den besseren Delikatessen-, Kolonial- und Drogengeschäften gut eingeführte Agenten geben lassen. Je nach der Größe der Städte erhielt ich auf diese Weise die Adressen von 2 bis 6 Agenten pro Platz. Mit diesen habe ich mich durch Zirkulare, ... in

¹⁾ Interessant ist, daß R. Scheller nur Originalware als Muster versandte, nicht etwa besondere kleinere Musterpackungen.
²⁾ Essenz = Extrakt = altes und neues Produkt
³⁾ Extrakt ist die Bezeichnung des Trockenprodukts mit sächlichem Prädikat.

Verbindung gesetzt und jetzt schon, nach Verlauf von wenigen Wochen, eine zahlreiche u. feine Kundschaft nicht nur für das Extrakt, sondern auch neue für die Suppen gewonnen. ... *"Weniger als 5% Provision den Agenten zu bieten ist nicht anzuraten, sie sind sonst zu schwer zu gewinnen, wenn sie aber mit geringerer Provision angenommen haben, so kümmern sie sich nicht viel um das Geschäft."*

Ungewöhnlicherweise bot R. Scheller am 8.2.1885 von sich aus einem Berliner Geschäftsfreund die Einführung des Suppenkräuterextraktes bei kommissionsweiser Übernahme des Artikels an. Wie verschiedenen Briefen zu entnehmen ist, betrachtete er die Phase der Prüfung und Werbung für den neuen Artikel im Feb. 1885 als ausreichend und drängte nun auf Abschlüsse, nachdem er zahllose Briefe geschrieben und entsprechend viele Muster und Prospekte verteilt hatte.

Wegen des Vertriebes durch Agenten korrespondierte R. Scheller mit solchen in vielen Gegenden Europas, z.B. in Paris, London, Brüssel, überhaupt in ganz Belgien und Holland, St. Petersburg u.a., so auch mit mehreren Agenten in Wien. Leider erfahren wir aus diesen Briefen nichts mehr zu den früheren wenig erfolgreichen Versuchen, seine Suppen in Wien abzusetzen.

Am 17. Feb. 1885 schrieb R. Scheller erneut 22 Agenten in Deutschland an, von denen nur einer annahm, 11 absagten und der Rest sich nicht rührte.

Die Intensität der Werbung Ende 1884/Anfang 1885 wird auch dadurch dokumentiert, daß die Kopien der Schreiben in dieser Zeit ein ganzes Kopierbuch von 1000 Seiten vom 8. Dez. 1884 bis 12. März 1885 füllten, obwohl davor z.B. ein Kopierbuch ca. ein Jahr reichte.

Für diese Zeit werden als Arbeiterinnen durchschnittlich 10 Mädchen angegeben.¹⁾

Von dem Anschlußbuch ist nichts erhalten. Ab 19. August 1885 begann ein neues Buch, von dem nur wenige, fast gänzlich zerfallene Blätter erhalten sind. Noch immer machte R. Scheller eingehende Reklame für den Absatz seines Suppenkräuter-Extraktes mit Geschäftsbriefen und Annoncen. So versandte er z.B. am 31.8.1885 20 Annoncenbriefe an 20 verschiedene Zeitungen für 267,42 M.

Es folgt das Kopierbuch Nr. 31 vom 5.2.1886-13. Sept. 1886. Aus einem Schreiben vom 22.2.86 ergibt sich, daß R. Scheller seit über einem Jahr keinen flüssigen Kräuterextrakt mehr vertrieb. Die nicht verkaufte Ware rief er zurück. Auch 1886 warb R. Scheller weiter um Agenten. Um den 4. Feb. 1886 gab es eine neue Schwierigkeit beim Absatz. Er erhielt, wie er sagte, unter dem Namen "Verband Thüringischer Kaufleute der Kolonialwarenbranche" ein Zirkular, in dem mitgeteilt wurde, daß eine Anzahl von Firmen, die namentlich genannt wurden, sich verpflichtet hätten, von Firmen, die an Konsumvereine lieferten, nichts mehr zu beziehen. Dies veranlaßte R. Scheller, die genannten Firmen, die seine Kunden waren, anzusprechen und zu fragen, ob sie die bisherige Geschäftsverbindung damit als aufgehoben betrachteten. Dazu bemerkte er noch, daß er nicht geneigt sei, sich irgendwelche Vorschriften über sein "Absatzgebiet"²⁾ machen zu lassen.

1) Armin Human, Chronik d. Stadt Hildburghausen, Hildburghausen 1886, S. 592
2) Hier paßt das eine nicht zum anderen: R. Scheller meinte sicher nicht das "Absatzgebiet", sondern die

Ehe wir dem weiteren Gang der Firmengeschichte folgen, müssen wieder einige Dinge nachgetragen werden, die in keinem größeren Zusammenhang stehen.

Aus Stuttgart erwarb R. Scheller eine Plombierzange nebst Plomben (Schr. vom 26.9.1884). Dessen Stempel sollte auf der einen Seite Rudolf Scheller und auf der anderen Hildburghausen abdrucken, auf einer runden Plombe von ca. 1,5 cm. Wofür er diese Plombierzange verwendete, ist nicht bekannt. Vielleicht setzte er sie bei der Verpackung ein.

Im Herbst 1884 bezog R. Scheller keine Tulpenzwiebeln aus Erfurt, was er einem Geschäftspartner mitteilte und ihm riet, sich selbst an die Firma Platz und Sohn, Erfurt, zu wenden. Er fügte noch hinzu: "Wenn Sie ein recht buntes Beet haben wollen, so bestellen Sie einfache Tulpen im Rommel (?)¹⁾". War R. Scheller ein besonderer Gartenfreund? Woher wußte der Geschäftsfreund von seinem sonstigen Bezug? War es eine Gefälligkeit oder gab es zeitweise einen Nebenhandel mit Tulpenzwiebeln? Wir wissen es nicht.

In diesen Jahren ruhte der Meerschamwarenvertrieb auch weiter gänzlich. Auf besonderen Wunsch eines Kunden oder eines Freundes legte R. Scheller gelegentlich kostenlos eine Zigarrenspitze zum persönlichen Gebrauch den Suppenpaketen bei.

Die zurückgerufenen Suppenkräuter-Essenz-Flaschen dürfte R. Scheller in seinem Fabrikgebäude gelagert haben, falls er nicht zu große Mengen an neuen Flaschen gekauft hatte, was daraus zu schließen ist, daß sein Sohn bei Räumung des Hauses, mehr als 10 Jahre später, versuchte, größere Mengen von Flaschen zu veräußern.

Weiter gingen auch die umfangreichen Angebote an Heeresteile, die z.B. bisher Erbsensuppe oder -püree bezogen hatten. Diesen machte er z.B. folgendes Angebot:

"Sollte die Verwendung dieser Tafeln in der Menage zu teuer gekommen sein, so möchte ich einladen, einen Versuch mit meinen äußerst billigen und dabei sehr nahr- und schmackhaften Suppen in Blöcken à 25 Kilo machen zu wollen, die von vielen Truppenteilen bezogen und von den Mannschaften recht gern genossen werden. Ein Liter dieser Suppen kostet nur ca. 6 Pfg.

In neuerer Zeit fabriziere ich auch eine II. Qualität Erbswurst zum Preis von 50,- M je 50 Kilo, die ich ebenfalls sehr empfehlen kann."

Dem Brief legte er eine Preisliste bei.

So ließ sich R. Scheller immer wieder etwas einfallen, um seinen Umsatz zu steigern. Offenbar hatte er schließlich auch einen Agenten für Wien gefunden, denn er inserierte in der Deutschen Zeitung, Wien I, Wollzeile am 10.2.1886. Das Inserat diente wie immer der Unterstützung des Absatzes.

¹⁾ "Empfänger seiner Waren", seine Abnehmer.
²⁾ Rommel oder Rummel meint ohne Ordnung. Hier ist wohl gemeint: gemischt, nicht sortiert.

Außerdem fragte er bei der 'Wiener Presse', Wien I, Schottenring 9, am 13.2.1886 nach dem Inseratenpreis. Der Auftrag erfolgte dann am 17.2. Vertreter Schellers in Wien war 1885/86 ein Herr Carl Berck, Wien I, Wollzeile 9, dem 25% auf den österreichischen Ladenpreis gewährt wurden.

Inserate erschienen bis 15.3.1886 in Wien wie folgt:	
Neue Freie Presse 6x	Neues Wiener Tageblatt 6x
Wiener Fremdenblatt 6x	Pharmazentrale Post 3x
Prager Abendblatt 1x	Wiener deutsche Zeitung 4x
Allgemeine Wiener mediz. Zeitung 1x	Medizinische Wochenschrift 1x
Mediz. Presse 1x	Mediz. Chirurg. Centralblatt 1x
Illustrierte Wiener Gewerbe-Zeitung 4x)
Wiener Presse 6x) Waren am 15.3.86 noch nicht
Neue Illustrierte Zeitung 4x) alle erschienen
Oesterreichische Gartenlaube 3x)

Wenn von Agenten keine ausreichenden Bestellungen trotz Annoncen kamen, löste R. Scheller das Agenturverhältnis.

Am 27.3.1886 schreibt R. Scheller nach Wien den denkwürdigen Satz:

"In Hamburg, Paris, London etc. verkauft der Fabrikant, der Brauchbares bringt, mit Leichtigkeit seine ganze Ware an eine Firma; wir Fabrikanten in kleineren Orten müssen nicht nur fabrizieren, sondern auch verkaufen und da fehlt es dann nur zu häufig an disponiblen Fonds für ein geeigneteres Vorgehen mit den Annoncen."

Einer der Gründe für diese resignierende Bemerkung war offenbar die Konkurrenz, die immer mächtiger und spürbarer wurde. Im Brief vom 24.2.1886 an Max Schulze, Halle/Saale, hören wir dann auch von starker Konkurrenz durch Knorr. U.a. heißt es dort:

"Sie fragen an, ob Sie nicht recht viel Geschäfte für den Verkauf der Suppen gewinnen sollten. Nach bisherigen Erfahrungen scheint es nicht viel zu nützen, wenn eine große Anzahl von Kaufleuten die Suppen führt. Knorr wird wohl ähnliche Erfahrungen machen.

Sie könnten versuchsweise sehen, ob Sie in sehr frequentierten Geschäften ankommen, die auch Knorr's Suppen führen, denn Sie können mit voller Zuversicht sagen, daß das beste an Knorr's Suppen die Packung ist und jeder Versuch leicht zeigen wird, daß meine Fabrikate viel angenehmer im Geschmack sind.

Von Magdeburg aus wollen Sie Ihre Wohnung depeschieren.

Markschaffel in Merseburg schrieb, daß er Knorr's Suppen führe, u. daß diese besser seien. Ich habe ihm geantwortet, daß die Packung gut sei, sonst nichts; er gehört zu den Chicomeuren (?)."

Dieses Schreiben ging wohl an einen reisenden Vertreter/Agenten. Zu dieser Zeit scheinen die Produkte von Knorr schon sehr weitgehend eingeführt gewesen zu sein.

Auch von Maggi hören wir erstmals in dieser Zeit. R. Schellers Antwort auf den Brief der Fa. Maggi & Comp., Kempptal, Schweiz, vom 20.2.1886 am 22.2.1886:

**In Erwidrung Ihres Geehrten vom 20. dss. sandte ich Ihnen heute 2 Schachteln u. 2 Dosen meines Suppenkräuter-Extraktes in 2 Päckchen als "Muster ohne Wert", da Paketsendung durch die Verzollung umständlich u. durch Porto diese Proben verteuert hätte.*

Ich vermute aus den gedruckten Angaben Ihres Briefbogens, daß Sie mein Extrakt¹⁾ vielleicht zu Fabrikationszwecken verwenden wollen und würde Ihnen für diesen Fall andere Packungen vorschlagen u. weitaus billigere Preise notieren. Sollten Sie aber eine ausgedehnte Kundschaft unter den Detaillisten haben u.d. Extrakt an diese zu verkaufen beabsichtigen, so stehe ich mit Engrospreisen zu Diensten u. bitte ich darüber um gefällige Mitteilung.

Früher habe ich ein flüssiges Suppenkräuter-Extrakt fabriziert, das ich schon seit 1 Jahr durch m. besseres u. viel billigeres jetziges Fabrikat ersetze."

Auf den Brief setzte er folgende Rechnung:

2 Schachteln S.Kr.Extr. à Cts:	75,- fcs	1,50
2 Dosen dschl. à Cts.	1,20 fcs	2,40
	fcs	3,90

Was Maggi antwortete, ist uns nicht bekannt. Doch schrieb ihm R. Scheller ziemlich ausführlich am 6.3.1886 wie folgt:

**Auf Ihre gefällige Anfrage mit geehrtem vom 3. dss. Monats teile ich Ihnen mit, daß mein Suppenkräuter-Extrakt zu Fabrikationszwecken hauptsächlich zum Würzen von Fleischextrakt und Fleischextraktlösungen, Suppenmehlen und auch zu kondensierten Suppen, die jetzt viel im Ausland angefertigt werden, sowohl in der Ihnen gesandten Stärke als auch genau und in der doppelten Stärke fabriziert wird.*

Der Versand geschieht in Dosen à 1 und in solchen à 4 Kilo, und der außerordentlich billig gestellte Engrospreis ist für die Verwendung zur Fabrikation.

*M 12,50 pro Kilo für das einfache Extrakt
M 25,- pro Kilo für das Extrakt doppelter Stärke
netto Kasse ab hier.*

1 Kilo des einfachen Extraktes dient zum Würzen von 1250 Liter, 1 Kilo des Extraktes doppelter Stärke zum Würzen von 2500 Liter Bouillon oder Suppe.

Das Post-Porto für Br. 5 Ko. beträgt nach der Schweiz M 0,80, die Fracht für Br. 100 Ko. bis Basel ca. M 7.--.

Die Eingangssteuer für ... Extrakt nach der Schweiz ist unbedeutend.

¹⁾ Damals noch "das Extrakt"

Für Beimischung meines Extraktes zu den genannten Fabrikaten sind einige einfache regeln zu beachten, diese sind natürlicherweise verschieden, je nach der Art der zu mischenden Materialien.

Auf Anfragen habe ich sie den Herren Interessenten, z.B. auch den großen Fleischextrakt-Kompanien mitgeteilt und stehe Ihnen auf Verlangen ebenfalls damit zu Diensten. Ihren geschätzten Orders gern entgegengehend zeichne ..."

Gleichzeitig holte er bei Lesser u. Liman, Ffm., eine Auskunft darüber ein, ob Maggi u. Cie gut für 1000,- M sei.

Welche neuerliche tragische Verknennung der Lage!

Am 24.3.1886 ergänzte R. Scheller wie folgt an Maggi u. Com., Kempptal:

"In höflicher Erwidrung Ihrer ... Karte vom 22. dss. Mts. teile ich Ihnen mit, daß es nicht möglich ist, die Qualität roher Suppenkräuter anzugeben, welche einer Portion zu Grunde gelegt ist. Im allgemeinen ist die Ausbeute an Extrakt, trotz der rationellsten u. sorgfältigsten Fabrikation eine sehr geringe, sie differiert indessen je nach der Beschaffenheit des Bodens, auf dem die Gemüse gewachsen sind und namentlich je nach dem mehr oder minder günstigen Einfluß der Witterung in den Monaten, in welchen die hauptsächlichste Entwicklung der Wurzeln vor sich geht."

Das reichte Maggi - als Produktionsinformation oder ? - R. Scheller forderte ihn schließlich am 8.7.1886 vergeblich auf, zu sagen, ob er Suppenkräuterextrakt kaufen wolle oder nicht. Für den Fall des Nichtbezugs sollte Maggi wenigstens die offene Forderung von 3,90 Francs bezahlen.

Heute muß diese Verknennung der Entwicklung wie ein Witz klingen. Doch was hätte R. Scheller damals wissen können, was tun?! Wir haben keine Hinweise darauf, ob er die Gefahr der Konkurrenz in vollem Umfang erkannt hat und die Ursachen seines Umsatzrückgangs völlig richtig beurteilte. - Da es keine Patente oder ... auf seine Erfindungen gab, hätte er die Konkurrenz nur durch Werbung, Werbung und nochmals Werbung besiegen können. Und was ist die beste Werbung? Nach dem was wir bisher von diesem Markt wissen, spielte der Preis eine erhebliche Rolle. Daneben waren natürlich die Prozente an die Vermittler, an die Verkäufer von großer Bedeutung. All das erforderte Kapital und das hatte R. Scheller, wie wir den wenigen Bemerkungen zu diesem Thema entnehmen müssen, nicht. Ob er zu dieser Zeit an die Aufnahme von Fremdkapital dachte, ist uns nicht übermittelt. Seinem Charakter dürfte es jedenfalls nicht entsprochen haben, finanzkräftige Teilhaber aufzunehmen oder seine Firma in eine Gesellschaft einzubringen. So führte er den Konkurrenzkampf, seinen Existenzkampf zunächst allein weiter.

Erinnern wir uns in diesem Zusammenhang daran, daß ganz am Anfang der Suppenfabrikation sein Schwager Ferdinand Kahle die Absicht hatte, als Teilhaber in die Firma einzutreten, nachdem er die Leitung der Porzellanfabrik Rauenstein aufgegeben hatte. Ferdinand Kahle siedelte am 10. Okt. 1872 nach Hildburghausen über und nahm dort ca. seit 16. Okt. die Tätigkeit als Prokurist in der Firma Scheller auf. Er brachte damals wohl einen Betrag von ca. 4.500,- fl in die Firma ein. Schon Ende Mai 1873 endete seine dortige Tätigkeit. Offenbar konnte man sich über die

Teilhaberschaft nicht endgültig verständigen. Beim Ausscheiden blieb der genannte Betrag als Darlehen stehen¹⁾. Dies war bisher der einzige Fall, in dem wir von Teilhaberschaft o.ä. hörten.

Aus der Korrespondenz mit Maggi haben wir erfahren, daß R. Scheller nun 2 Stärken von Suppenkräuter-Extrakt herstellte. Im Schreiben vom 7. März 1886 kündigte er einem Vertreter dazu an, daß er sich entschlossen habe, auf seine Mitteilung hin für die Menagen des Militärs Extrakt von doppelter Stärke anzufertigen, und zwar so billig, daß die Würze für 400 Liter Suppe nur M 2,80 koste. Auch sollten 2 Arten Extrakt angefertigt werden: Die eine Sorte so wie bisher (nur in doppelter Stärke), in der Sellerie etwas vorschmeckte, und eine andere Sorte, in welcher der Lauchgeschmack vorherrschend sei. Es sei dadurch eine gänzliche Umänderung der Offertbriefe nötig, die in Arbeit sei. Diese würde aber erst in etwa 8 Tagen fertig.

Ein Problem aus dem Fabrik-Alltag von R. Scheller: Die Etiketten hielten auf dem Blech der Extrakt-Dosen schlecht. Deshalb rauhte man dieses mit feinem Sand auf, der mit einem angefeuchteten Kork aufberieben wurde. Viele verlangten diese Dosen leer zu Reklamezwecken.

Mehr und mehr hatte R. Scheller auch im Ausland gegen die Konkurrenz zu kämpfen, so drohte nach mehr als einem Jahrzehnt interessanter Zusammenarbeit die Geschäftsverbindung mit J.F. Stumm u. Co, Basel, zu enden. Dazu schrieb R. Scheller am 7. Mai 1886 an diesen u.a. wie folgt:

"Ich vermute, daß Knorr, der jetzt auch Suppentafeln fabriziert, mir Konkurrenz in der Schweiz macht, ebenso wie er bei meiner Kundschaft in Deutschland meine Suppen durch seine Fabrikate zu verdrängen bemüht ist.

Im Vertrauen auf unseren langjährigen freundschaftlichen Verkehr bitte ich mir ohne Rückhalt zu sagen, ob Sie die Knorr'schen Fabrikate auch führen, oder wenn nicht, ob Sie mir Vorschläge machen können, welche verhindern, daß der Absatz meiner Suppentafeln nach der Schweiz ganz aufhört.

Indem ich bitte, meine offene Frage gütigst zu entschuldigen, begrüße ich Sie hochachtungsvoll u. freundschaftlichst

R. Sch."

Da R. Scheller in Deutschland noch ganz gute Geschäfte mit Frauenvereinen zu wohl-tätigen Zwecken und Hospitalern machte, empfahl er diese Geschäfte auch Stumm. In dieser Zeit des Niedergangs der Geschäfte in der Schweiz stellte das Schreiben vom 4. April 1886 eines Apothekers H. Naumann aus Winterthur/Schweiz, einen kleinen Lichtblick dar, in dem er anbot, wenn er Fleischpräparate fabriziere und vertreibe, Schellers Extrakt mit zu verkaufen. Dazu wollte er ein Generaldepot Schellerscher Ware für die Schweiz, was R. Scheller mit dem Hinweis beantwortete, daß das nur gehe, wenn er ihm ein gewisses Minimum an Absatz garantiere.

Unermüdlich wehrte sich R. Scheller gegen die Konkurrenz soweit er nur konnte, mit günstigen Offerten, Prozenten und Preisnachlässen. Trotzdem gingen die Umsätze

¹⁾ vgl. Deutsches Familienarchiv Bd. 98-100, Neustadt / Aisch 1987, S. 34/4

weiter und weiter zurück. Im Frühjahr 1886 machte er weiter starke Reklame für den Extrakt und gewährte sehr unterschiedliche Prozente, einmal 10%, dann 12% oder 15%. Da hieß es z.B.:

**Neu! Suppenkräuter-Extrakt*

für je 100 Dosen à	55	100	240 Portionen
billigster Engrospreis Mark	32,50	52,-	104,-
incl. Kiste u. Verpackung, netto Kasse bei Abnahme für mindestens 50,- M frei Hamburg.*			

Am 20.4.1886 bot er für den Export 50% Rabatt netto Kasse auf die in Deutschland eingeführten Ladenpreise an Exporteure. Bei einem Absatz von 10 Ztr. pro Jahr gewährte er seinen Geschäftsfreunden ab April 1886 einen zusätzlichen Rabatt von 12%. Anderen gewährte er 10% schon bei einem Jahresabsatz von 5 Ztr., wieder anderen schon von 2 Ztr. an.

Wirte, Restaurateure, Hilfsorganisationen waren jetzt bevorzugte Zielgruppen. Detaillisten bot er für den Extrakt 30% Rabatt. So machte er ab 27. Mai 1886 folgenden Vorschlag für den Vertrieb des Extrakts:

- 1) Verkauf durch persönliche Empfehlung an die Ladenkundschaft unter Abgabe des kleinen Prospektes.
- 2) 30% Rabatt für die Endverkäufer auf herabgesetzte Ladenpreise.
- 3) Das Annoncieren entfällt.
- 4) Zur Schaufensterdekoration liefert R. Scheller kostenlos eine Anzahl leerer etikettierter Dosen, da der Extrakt weder Sonnenstrahlen noch Wärme ausgesetzt werden darf.
- 5) Die bisherigen Prospekte mit den Ladenpreisen werden durch neue ersetzt.

Es ergaben sich dann folgende Ladenpreise für den Extrakt:

Dosen à	55	100	240 Portionen
alter Preis	50	80	160 Pfg./Stück
neuer Preis	30	50	100 Pfg./Stück
Rabatt der Verkäufer 30%	9	15	30 Pfg./Stück
Preis ab Werk M	21,-	35,-	70,- je 100 Dosen

Besonders in der Schweiz erschien R. Scheller diese Vorgehensweise unbedenklich, da dort bisher kein Extrakt abgesetzt werden konnte. Dazu heißt es:

Je Dose à	55	100	240 Portionen
Ladenpreis Centimes	50	90	180
Je 100 Dosen Ladenpreis frs	50,-	90,-	180,-
Den Detaillisten franko u. zollfrei			
ab Basel 40% Rabatt	20,-	36,-	72,-
frs	30,-	54,-	108,-
Ihnen incl. Zoll u. Fracht			
20% Rabatt	6,-	10,80	21,60
frs	24,-	43,20	86,40
= M	19,20	32,56	69,12
Ich würde Ihnen aber rund			
notieren netto Kasse	M	19,-	34,-
			69,-

Aus einem Schreiben vom 28.5.1886 ergibt sich, daß der Absatz in Wien sich auch nicht gerade gut entwickelte, weil, so meinte R. Scheller, der Preis zu hoch sei. In Deutschland, sagte er, habe er hingegen mit folgendem Rezept Erfolg:

**Ich überlasse den ganzen Betrag, den ich bisher auf Annoncen verwendet habe, als Rabatt auf meinen Verkaufspreis meinen Geschäftsfreunden, u. diese lassen dagegen das Extrakt an ihre Kundschaft unter Abgabe meines kleinen Prospektes mündlich empfehlen. Namentlich in den Geschäften, in denen Fleischextrakt verkauft wird, ergibt sich diese Art der Empfehlung u. des Verkaufs auf die leichteste Weise.*

Es ist Ihnen bekannt, daß Annoncen u. Reklamen heutzutage nichts oder nur sehr wenig nützen, wenn sie nicht in großer Anzahl ausgegeben werden, aber auch eine große Zahl derselben bringt keinen Absatz, wenn die Verkaufspreise zu hoch sind.

Ich erlaube mir deshalb, Ihnen folgende Vorschläge zu machen:

Die herabgesetzten Ladenpreise sind:

für Dosen à	55	100	240 Portionen
für 1 Dose kr.:	30	50	100
für 100 Dosen öw/fe (?)	30	50	100
<i>Sie gewähren Ihren Geschäftsfreunden</i>			
40% Rabatt franko u. zollfrei ab Wien:	12,-	20,-	40,-
<i>Sie verkaufen an diese mit öw/fe (?)</i>			
fc 100,- = 160,- M	28,80	48,-	96,-
Mein Preis ab hier per Kasse	M	20,-	35,-
<i>Verbleiben Ihnen ohne Abzug</i>			
<i>der geringen Fracht- und Zollspesen</i>			
für den Engrosverkauf	M	8,80	13,-
26,-			

40% auf die Ladenpreise ist meiner Erfahrung nach der geringste Rabatt, der den Detailgeschäften gewährt werden muß, wenn sie sich für den Verkauf ohne Beihilfe von Annoncen bemühen sollen, vielleicht auch mit Annoncen, die sie für andere Waren aufnehmen lassen, gleichzeitig das Extrakt empfehlen."

In welchem Verhältnis bisher Umsatz und Aufwendungen für Annoncen standen, ergibt sich aus folgender Aufstellung:

	Umsatz	Annoncen	in Prozent ca.
1872:	14.065,- M	-	
1873:	45.375,17 M	-	
1874:	80.328,36 M	-	
1875:	52.953,19 M	-	
1876:	68.633,27 M	1.396,29 M	2%
1877:	80.712,06 M	2.313,29 M	2,8%
1878:	82.062,43 M	2.037,79 M	2,5%
1879:	65.102,23 M	2.888,38 M	4,2%
1880:	51.267,77 M	2.253,98 M	4,4%
1881:	47.935,75 M	2.294,78 M	4,8%
1882:	38.190,85 M	1.326,08 M	3,9%

1883:	40.085,29 M	1.336,62 M ¹⁾	4,3%
1884:	29.875,18 M	1.461,21 M ¹⁾	4,6%
1885:	29.722,71 M	1.869,00 M ¹⁾	6,2%
1886 ²⁾ :	18.131,61 M	1.303,40 M ¹⁾	7,2%

Zu alle dem ließ die Zahlungsmoral der Kunden zu wünschen übrig, wie wir es vom Anfang des Suppenverkaufs kennen. Damals hatten zahlreiche Abnehmer das ihnen eingeräumte Zahlungsziel von einem Monat weit überschritten und auf Zahlungsaufforderungen z.T. recht unwillig mit dem Hinweis reagiert, daß die Suppen nicht so gut absetzbar seien. Ein immer wieder genannter Grund dafür war auch damals der Preis. Eine Hausfrau, hieß es, könne die gleiche Suppe billiger herstellen. Dem begegnete R. Scheller damals mit dem Hinweis, daß man die Hausfrauen eben überzeugen müsse. Sie hätten sicher nicht nur nicht alle Kosten, wie z.B. die der Brennstoffe berücksichtigt, sondern auch nicht die große Zeitersparnis, da schließlich eine Tafelsuppe längstens in 10 Minuten fertig sei. Auch bei unverhofftem Besuch könne man sogleich eine gute Suppe den Gästen vorsetzen. Zum anderen empfahl er damals neuerlich Werbung mit Annoncen.

Mitte 1886 drängte R. Scheller auf Bezahlung der Kommissionsware aus 1885, die zu einem nicht unerheblichen Teil noch nicht bezahlt war.

1886 beabsichtigte er eine große Werbekampagne bei Kolonialwaren- und Delikatessengeschäften, wozu er sich aus 150 Städten Anschriften von der Anschriftenfirma Lesser u. Liman, Berlin, kommen ließ. Mitte 1886 wurden Hunderte von Werbeschriften mit einem einheitlichen Text verschickt, handschriftlich unter Beilage von 2 Prospekten und einem roten Zettel für die Extrakt-Werbung. Genau 1362 Werbebriefe wurden vom 22.6.-30.6.1886 an Kolonialwaren- und Delikatessengeschäfte in den 150 Städten versandt.

Für die Suppentafeln lag der Preis derzeit noch immer bei 25 Pfg.

1886 gab es schließlich neue Schwierigkeiten für R. Scheller, da das Militär jetzt gewisse Nährwerte forderte: 20% Eiweiß, 20% Fett, 41% Kohlehydrate. Diese Anforderungen glaubte er mit seinem Erbsen-Püree zu erbringen. Dieser Umstand brachte allerdings einen regen zusätzlichen Schriftwechsel, den er sofort mit einer neuen Werbekampagne verband.

Auch das Problem der Reste von Sandspuren in der Erbsensuppe tauchte wieder einmal auf. Offenbar gab es noch immer oder wieder Spuren von Sand. R. Scheller empfahl wie immer, die Suppe sich kurz absetzen zu lassen.

Am 28.6.1886 verlangte er von Lesser u. Liman, Berlin, Anschriften von Vertretern der amerikanischen Firmen für Corned Beef, wie z.B. von Fairbank-Canning u. Co., Chicago, ohne daß zur Sprache kam, wozu er diese benötigte.

Von Knorr hören wir am 8.6.1886 wieder:

1) Einschließlich der Annoncen für Suppenkräuter-Extrakt.
2) Ausgaben für Annoncen in Österreich für Suppenkräuter-Extrakt bei einem Umsatz von 650,17 M betragen 299,- M.

"Die mir gesandten Knorr'schen Muster habe ich geprüft, angenehm schmecken sie nicht u. 1 Liter Suppe kostet 20 Pfg.; von meiner 1 1/2 Liter 25 Pfg., große Konkurrenz können sie nicht machen."

Die Kundschaft war offensichtlich, wie wir bereits gesehen hatten, anderer Meinung, sei es, daß ihr Knorrs Suppen tatsächlich besser schmeckten, - über Geschmack kann man bekanntlich streiten - sei es, daß der Preis Wirkung zeigte. Vielleicht kam dazu noch die Aufmachung, die selbst R. Scheller lobend erwähnt hatte, der er allerdings hätte begegnen können. Auch beim Preis hätte er mithalten können, hätte er sein Format geändert. Schließlich ist beim Einkauf überwiegend der Stückpreis ausschlaggebend.

Wie hart inzwischen der Konkurrenzkampf besonders mit Knorr tobte, ergibt sich aus folgendem Vorgang. Es begann mit einem Brief vom 2.7.1886:

*"Privatim.
Herrn Paul Bauer, Stuttgart.*

Mit Gegenwärtigem erlaube ich mir die Anfrage, ob Sie vielleicht geneigt wären, mein Interesse auf Lieferung bei der dortigen Königl. Intendantur gegen Gewährung guter Provision zu vertreten.

Es soll jetzt von Seite der Korps Intendantur der Eiserne Bestand¹⁾ an reinem Erbsengemüse²⁾ ohne jeden Zusatz von Fleischbestandteilen, so wie ich es unter dem Namen Erbsenpüree seit 12 Jahren für sehr viele Truppenteile geliefert habe, beschafft werden.

Es ist dabei sehr wesentlich, daß ich das Erbsenpüree 6 aufeinander folgende Jahre für das Kgl. Württemb. Armeekorps behufs Verproviantierung zu den Herbstmanövern zu liefern hatte. Es kam dann Konkurrenz von Seite d. Carne pura Gesellschaft u. anderen Lieferanten, die ihren Konserven Fleischbestandteile zusetzen u. mit Aufwand großer Reklame als etwas Vorzügliches anpriesen. Von der Unzweckmäßigkeit des Fleischzusatzes hat man sich jetzt endlich allgemein überzeugt u. so hat auch die Intendantur in Ullm mir die Lieferung zu den Manövern im vorigen Herbst wieder übergeben.

Nicht nur aus meiner 6jährigen Lieferung sondern auch aus den beifolgenden Attesten der beiden Kgl. Württemb. Intendanturen werden Sie gl. ersehen, daß man mit meinem Erbsenpüree sehr zufrieden war.

C.H. Knorr in Heilbronn soll sich, wie ich höre, sehr bemühen, die Lieferung zu erhalten u. dazu Aussicht haben, weil er schon im vorigen Jahr Erbsenpüree an Württemb. Truppen geliefert habe, aber mit dem jetzt verpönten Fleischzusatz.

¹⁾ Ist der Mundvorrat für ca. 3 Tage (vgl. Transfeld, Wort u. Brauch im deutschen Heer. z. A., hg. Otto Quenstedt, Hamburg 1876, S. 159)

²⁾ vgl. Königl. Preuss. Kriegsministerium (Hg), Getreide u. Hülsenfrüchte als wichtige Nahrungs- u. Genußmittel m. bes. Berücksichtigung ihrer Bedeutung f. d. Heeresverpflegung, Teil 1, Berlin 1894 S. 203

Wenn eine ganz besondere Protektion für Knorr nicht vorhanden ist, so dürfte es nicht schwer halten, mit meinen Fabrikaten hinsichtlich vorzüglicher Qualität u. billiger Preise mit Erfolg zu konkurrieren.

Jedenfalls sind auf der Intendantur die Preise, die Knorr u. vielleicht andere Konkurrenten verlangen, schon bekannt u. wären wohl bei etwaiger Bemühung Ihrerseits nicht allzu schwer zu erfahren.

Der Betrag der verlangten ca. 820 Ztr. Erbsen-Gemüse (Erbsenpüree) wird sich auf mehr als M 40.000,- belaufen u. ich würde Ihnen bei meiner Preisstellung, wenn die Konkurrenzpreise nicht gar zu sehr gedrückt sind, mindestens fünf Prozent des Betrages nach Eingang der Kasse gewähren.

Ich nehme an, daß die Königl. Intendantur in der Weise regulieren wird, daß mindestens die Hälfte des Betrages sofort nach Empfang der Ware bezahlt wird, der Rest später, nach Übereinkommen, nicht nur für die erste große Lieferung sondern auch für spätere Lieferungen, die zum Auffrischen konsumierter Ware zeitweise zu erfolgen hätte. Je nach Art der Zahlung würde ich meine Verkaufspreise zu stellen haben.

Sie würden mich durch eine möglichst rasche Antwort, ob ... zu besonderem Dank verpflichten."

"P.S. Ich kann schließlich noch eine ganze Reihe von württemb. Truppenteilen namhaft machen, die mein Erbsenpüree jahrelang zur Zufriedenheit bezogen haben. Atteste darüber sind auch in dem einliegenden Büchchen enthalten."

Bauer war interessiert. Er antwortete, daß er die Fragen demnächst beantworten wolle. R. Scheller fuhr fort:

"Es ist wahrscheinlich, daß auch Kaffeeconserven in Packungen à 25 Gramm verlangt werden; obwohl ich diese momentan noch nicht anfertige, so wäre doch für die Folge darauf Rücksicht zu nehmen; Knorr wird sie ebenfalls noch nicht führen."

Diese Bemerkung erscheint zunächst nicht erklärlich.

Aus einem Brief an Bauer vom 12.7.1886 hören wir dann, daß Befehl gegeben wurde, daß der Bedarf der württemb. Armee an Gemüse-Konserven durch Konserven von C.H. Knorr zu decken sei, "da solcher schon an einzelne Truppenteile seine Konserven geliefert hat u. solche als sehr gut befunden wurden." U.a. heißt es, daß der erwähnte Befehl ganz plötzlich gekommen sei. Trotzdem sollte Herr Bauer nach Meinung Schellers noch weiter versuchen, ob er noch etwas für ihn erreichen könne.

Doch schon nach dem nächsten Schreiben stand fest, daß alles für Knorr gelaufen ist. Den Ausschlag für Knorr soll die Nähe seiner Fabrik gegeben haben.

Wer war diese Fa. Knorr, Heilbronn, die R. Scheller immer größere Schwierigkeiten, immer größere Konkurrenz machte? In dieser Zeit war bei Knorr bereits die 2. Generation im Geschäft. Schließlich war der Firmengründer Carl Heinrich Knorr¹⁾,

¹⁾ NDB 12 Bd (1980)

der am 15. Mai 1800 in Meerdorf/Braunschweig geboren war, über 20 Jahre älter als R. Scheller. Überblickt man beider Leben, so fällt eine gewisse Ähnlichkeit auf. Wenn auch der eine ursprünglich Apotheker war, der andere aber von Anfang an Kaufmann, so ist deren Entwicklung doch insoweit ähnlich, daß beide z.B. zeitweise ganz verschiedenartige Produktionen unterhielten, die sie wieder aufgeben mußten. Der eine hatte, wie wir gesehen haben, außer der Suppenproduktion eine für Meerschamwaren, der andere¹⁾ außer einem Lebensmitteleinzelhandel in Heilbronn eine Zichorienfabrikation²⁾, die er seit 1839 betrieb und 1854/55 wohl wegen finanzieller Schwierigkeiten verkaufen mußte. Seit 1857 betrieb Knorr dann eine Tuchfabrik mit Spinnerei, Appretur und Walkerei, die er wegen finanzieller Schwierigkeiten 1858 auch wieder verkaufen mußte. So blieb der Lebensmittelhandel, insbesondere mit Mehlen von Hülsenfrüchten, Grünkern, Hafer und Trockengemüsen, der besonders im Versandhandel (Großhandel) betrieben wurde. Zwei typische Vertreter der Gründerzeit also. Seit 1870 vollzog sich bei Knorr der Generationenwechsel zu seinen beiden Söhnen, während R. Scheller seine erste Suppenproduktion vorbereitete.

Erst seit Anfang bis Mitte der 80er Jahre wurden schließlich bei Knorr erste Fertigsuppen hergestellt, obwohl man schon längst Suppenmehle vertrieben hatte. In den 90er Jahren geriet die stark expandierende Firma in Finanzschwierigkeiten, so daß sie 1899 zur Kapitalbeschaffung in eine Aktiengesellschaft umgewandelt wurde. Doch das eilt wieder einmal der Zeit weit voraus.

Verlassen wir also Knorr zunächst wieder und wenden uns kurz der Fa. Maggi zu, die von R. Scheller, wie wir gehört haben, Suppenwürze und Produktionsinformationen bezogen hatte, ohne sich weiter zu äußern. Einem Geschichtsüberblick³⁾ ist zu entnehmen, daß Maggi im Jahr 1887 mit der Produktion seiner Suppenwürze begann. Ein Zusammenhang könnte greifbar erscheinen, doch wir wissen es nicht, ob Maggis Produktion von Scheller in irgendeiner Weise (unfreiwillig) gefördert wurde. Noch heute (1993) ist seine Enkelin jedenfalls der Meinung, daß hier gewissermaßen ein Fall von "Werkspionage" vorliegt. Dagegen spricht allerdings, daß die Maggi-Würze eine grundsätzlich andere Grundlage hat und auch wohl von Anfang an anders geschmeckt hat.⁴⁾

Während R. Scheller seinen Suppenkräuter-Extrakt als wässerigen Auszug aus Suppenkräutern herstellte, der vorwiegend nach Lauch, später mehr nach Rüben schmeckte, verarbeitete Maggi für seine Würze bisher für die menschliche Nahrung nicht zu verwendende "Abfälle" seiner Mehlmühlen, die er chemisch aufbereitete, was zu einer Würze führt, die nach Liebstöckel schmeckt, ohne solches Gewürz zu enthalten. Dazu bedient sich Maggi als Rohstoff pflanzlicher Eiweißbestandteile - Proteine - aus Weizen, Mais, Reis u.a., die durch saure Hydrolyse in Aminosäuren aufgespalten werden. Dem liegt ein Verfahren der beiden Forscher H. Braconnot und J.J. Berzelius aus den Jahren 1820 und 1831 zugrunde⁵⁾.

¹⁾ Bernd Klagholz, Die Industrialisierung der Stadt Heilbronn von den Anfängen bis zum Jahre 1914, Heilbronn 1986: Archiv d. schwäb. Wirtschaftsgesch. o.D.S. 453 (maschinenschriftl.)

²⁾ Kaffeersatz

³⁾ Vgl. Presse-Information der Maggi GmbH v. 16.4.1987 100 Jahre Maggi-Würze in Deutschland, NDB 15. Bd. (1987)

⁴⁾ Außerdem gab's Dr. Naumann vgl. oben

⁵⁾ vgl. Presse-Information a.a.O.

Fabrik für Suppen- und Gemüse-Conserven,
errichtet 1871
von **Rudolf Scheller in Hildburghausen.**
(Erfinder der condensirten Suppen und des Suppenkräuter-Extracts.)

Hohes Commando!

Zu den bevorstehenden Manövern erlaubt sich der Unterzeichnete seine Fabrikate in geneigte Erinnerung zu bringen und neueste Preisliste anzufügen.

Meine Fabrikate, nur aus besten Materialien mit größter Sorgfalt bereitet, sind von reinem Geschmack und finden seit 15 Jahren bei vielen Truppentheilen Verwendung.

Industrie- oder Lebensmittel-Ausstellungen habe ich niemals besichtigt, kann deshalb Prämienvverzeichnisse nicht anführen; dagegen stehen zahlreiche empfehlende Atteste von hohen Commandos und Menage-Commissionen zu Diensten.

Ich ersuche das hohe Commando und die Herren Offiziere, mich mit Aufträgen zu beehren, die ich prompt und mit größter Sorgfalt ausführen werde.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Hildburghausen,
Datum des Poststempels.

Rudolf Scheller.

2. August 1887.

Preisliste.

Preise inclusive Packung und Kiste ab Fabrik.

Erbfengemüse (Purée, feinste Sorte Erbswurst).

In Würsteln à 125 Gramm 400 Stück = 50 Kilo Mk. 56.—,
in Rollen zu 4 Portionen à 150 Gramm }
" " " 3 " " 200 " } 50 Kilo " 50.—.

Condensirte Suppen in Tafeln à 125 Gramm.

Erbsen-, Reis-, Grünspitzen- und braune Mehlsuppe.

1 Tafel giebt 1 1/2 Liter guter und kräftiger Suppe.

Preis pro Tafel 14 Pf. 400 Tafeln = 50 Kilo Mk. 56.—.

Alle Sorten in fester Pergamentpapier-Packung und mit Gebrauchsanweisung versehen.

Für Verwendung in den Menagen:

Billige Mittags- oder Abend-Suppen, lose Masse in Kisten.

Erbsen-, Reis-, Grünspitzen- und braune Mehl-Suppe.

Diese bieten den Mannschaften eine willkommene Abwechslung bei der sonst üblichen Menagekost.

1 Kilo giebt 13 Liter guter und nahrhafter Suppe. Nur in Kisten à 50 Kilo Mk. 35.—

Scheller's Suppenkräuter-Extract, zum Würzen der Suppen, der Fleischbrühe und des Kochfleisches. Das Extract, ein vollständiger und gleichwerthiger Ersatz frischer Suppen-Gemüse, verbindet mit dem Vortheil langer Haltbarkeit wesentliche Ersparniß an Ausgaben. — Dasselbe ist aus den geräucherten Wurzelknollen Sellerie, Lauch und Rüben in Pulverform bereitet, löst sich sofort auf und bietet einen ganz vorzüglichen und sehr billigen Ersatz für diese Suppen-gemüse, die, wie bekannt, dem schnellen Verderben unterliegen.

Es wird in Blechbojen von 2 Kilogr. Inhalt verpackt und franco verandt:

2 Kilo zum Würzen von 5000 Liter Suppe Mk. 25.—

4 " " " " 10000 " " 48.—

Für einen ersten Versuch liefere ich auch 1 Kilo franco für " 13.—.

Zum Würzen von je 100 Liter Suppe gehören 40 Gramm Extract; diese kosten nur 60 Pf., ein Preis, der billiger ist, als eine entsprechende Quantität frisch geernteter Gemüse.

Für die Herren Offiziere auch ganz kleine Dosen zum Würzen von 50 Liter Bouillon. 35 Pf., incl. Köpfchen zum Abmessen des Extracts.

Hildburghausen.

Rudolf Scheller.

Kehren wir nach diesem kleinen Ausflug in die Welt der Konkurrenz zurück zu dem täglichen Konkurrenzkampf R. Schellers um die Kundschaft. Auch weiterhin war seine bevorzugte Zielgruppe das Militär.

In einem Schreiben an mehrere Kunden mit gleichem Wortlaut heißt es am 16.4.1887, daß die Brauchbarkeit seiner Fabrikate namentlich für die Verpflegung der Truppen vielfach Veranlassung zu Nachahmungen gegeben habe, ohne daß bis jetzt die vorzügliche Qualität erreicht worden sei. Für den Eisernen Bestand lieferte er Erbsen-Konserven in Qualität und Form der von der "Königlichen Conservenfabrik" in Mainz eingeführten Patrone (?). In derselben Packung und zu demselben Preis würden bei Bedarf auch Bohnenkonserven angefertigt. Dazu heißt es noch werbend: "Ich werde Ihnen nach den Quantitäten, die Sie von mir entnehmen, größtmöglichen Rabatt gewähren."

Zur Qualität von R. Schellers Erbsen-Konserven erfahren wir gleich mehr aus einem Brief an einen Redakteur Cracan in Leipzig vom April 1887, in dem er mit der Beschreibung der Entwicklung der Erbswurst im Kriege 1870/71 begann. Angeregt war das dadurch, daß der Redakteur in Nr. 30 seiner Zeitschrift¹⁾ über Schellers Nahrungsmittel einen Artikel gebracht hatte, und in dieser Nr. auch ein Artikel über die Erbswurst stand. Dazu gab ihm R. Scheller folgenden kurzen geschichtlichen Überblick:

"Zu der Erbswurst von 1870/71 wurde rohes Erbsmehl mit Schweinefett, Zwiebeln und Speckstückchen unter Erwärnung gemischt und die Masse in Därme von Pergamentpapier gefüllt.²⁾

Dieses Fabrikat hatte natürlicherweise den Nachteil geringer Haltbarkeit³⁾, die Speckstückchen wurden schnell ranzig, und wenn diese Erbswurst nicht mindestens 20-25 Minuten gekocht wurde, so hatte sie den nichts weniger als angenehmen Geschmack nach rohen Erbsen.

Ich war der erste Fabrikant, der 1871 diese Übelstände beseitigte, das Mehl durch Abdämpfen so weit als möglich entwässerte und anstatt des Zusatzes von geräucher-tem Speck in Stückchen diesen geschmolzen und von allen häutigen Teilen befreit zusetzte.

Das wesentlich bessere Fabrikat nannte ich zum Unterschied von der Erbswurst "Erbsen-Purée" und führte dasselbe bei einem großen Teil der deutschen Armee zur vollkommenen Befriedigung ein.

Erst mit dem Jahre 1877 entstanden Nachahmungen meiner Suppen und des Erbsen-Purées.

Die Fabrikanten wollten bei diesem Verbesserungen vornehmen, indem sie geringe

1) u.U. die "Leipziger Blätter für Nahrungsmittel Hygiene"
2) vgl. dazu Daheim Jg. 6 (1870) S. 775/76, wonach die Zutaten nicht nur erwärmt gemischt wurden, sondern gekocht.
3) Nach "Daheim" a.a.O. war die Masse durch ein Konservierungsmittel, "Lupus" genannt, haltbar gemacht.

Spuren Fleischextrakt den Suppentafeln zusetzen, teils auch Fleisch in Substanz, ohne Kenntnis davon zu haben, daß sich sowohl Fleischextrakt als Fleisch in dieser Form nur auf kurze Zeit konservieren läßt.

Den Höhepunkt dieser sinnlosen Fabrikation erreichten die Fabrikate der Carne pura Gesellschaft, die, wie Ihnen vielleicht bekannt sein wird, getrocknetes, pulverisiertes Fleisch, teils nur mit etwas Gewürzen, teils mit Mehlen oder Grießen vermischt, (alle Sorten in Pergamentpapier (Papierhülsen) verpackt) in den Handel brachte und mit enormen Ausgaben für Reklamen dem Publikum und auch dem Militär anpries.

Die genannte Gesellschaft hatte nur kurze Zeit bestanden und soll, wie ich hörte, mit großen Verlusten liquidiert haben. Auch gegen diese schweren Verirrungen der Fabrikation habe ich vor ca. 2 Jahren namentlich durch eine Eingabe an die Truppenkommandos, die ich hier ebenfalls beilege, mit Erfolg Front gemacht, denn seit jetzt sind die bezüglichen Fabrikate mit Fleischzusatz von den Preislisten der Fabrikanten verschwunden und werden auch nicht mehr verlangt.

Es scheint aber, daß meine ohne weitere Umstände vorgebrachte Aufklärung über diesen Gegenstand namentlich von solchen Herren nicht gerne angenommen wurde, die sich für einen möglichst großen Fleischzusatz zu den Suppen- und Gemüse-Konserven sehr erwärmt hatten, ich bitte deshalb recht sehr bei einer etwaigen Benützung meiner Angaben nicht zu erwähnen, daß ich eine bezügliche Eingabe an die Militär-Kommandos gerichtet habe.

Von Bohnen und Linsen habe ich s.Zt. sowohl Suppen als auch Pürée fabriziert, fertige sie auch heute noch auf Bestellung an.

Industrie-Ausstellungen habe ich mit meinen Fabrikaten nie beschickt, weil es ja längst allgemein bekannt ist, daß die Erteilung von Prämien nur einen sehr 'relativen' Wert besitzt.¹⁾

Ich kenne Fabrikanten, deren Prospekte mit Abdrücken ihrer Prämien übersät, deren Waren aber von einer recht zweifelhaften Güte sind.

Entschuldigen Sie diese Auseinandersetzungen, vielleicht finden Sie aber darunter Stoff, den Sie bei Gelegenheit benutzen können.*

Nochmals hören wir von der Geschichte der Erbswurst am 29.11.1887 an Dr. med. August Kühner, seinerzeit in Frankfurt/Main, in dem es u.a. heißt: "Alexander Schörke, dessen Fabrikate Sie in Ihrer Broschüre²⁾ hervorheben, hat Sie sowohl als auch das große Publikum getäuscht, indem er seine Konservenfabrik auf seinen Prospekten, Preisverzeichnissen etc. als "älteste deutsche Erbswurstfabrik" oder als "älteste Präservenfabrik" etc. bezeichnet.

Seine Fabrikate, wie er sie nun nennen mag, ahmte er den meinigen erst nach, nachdem diese 5 Jahre im Handel waren

¹⁾ Im Text heißt es allerdings: "besitzen".
²⁾ Dr. A. Kühner, Buch der Gesundheit, in Heften, H. 2 Frankfurt/M 1887 H. 3 1888. Erwähnt im Heft 2 S. 87 die Suppentafeln von Scheller. A. Kühner war ein weitläufiger Verwandter über die Verwandtschaft Nonne.

Die sehr schlechten Fabrikate der Carne pura Gesellschaft wurden trotz meiner Kritik kurze Zeit vom Publikum gekauft. Das Unternehmen ist eingegangen ..."

Daß R. Scheller immer wieder auf die Carne pura-Produkte zurückkam, dürfte deutlich zeigen, wie sehr ihm diese Konkurrenz zugesetzt hat.

In einem Schreiben vom 19.10.1887 gibt R. Scheller schließlich einen Grund dafür an, warum er es schon früher abgelehnt hatte, Linsensuppe herzustellen. Da heißt es: "Linsen sind sehr hart und eignen sich deshalb nicht zur Herstellung kondensierter Suppen. Obgleich sie keine Spur von Sand enthalten, so erzeugen sie doch aus genanntem Grund ein sandiges Gefühl auf der Zunge und veranlassen Reklamationen von Seiten des Publikums."

Ein Schreiben vom Dez. 1887 handelt dann auch wieder einmal von den ganz geringen Spuren an Sand in der Erbsensuppe. R. Scheller sagte dazu jetzt, daß das von jeher so gewesen sei und sich nicht ändern lasse.

Im Jahre 1887 nannte R. Scheller das Püree doch auch häufig "Gemüse": Erbsen-Bohnen-Gemüse.

Wie einem Brief vom Juni 1887 zu entnehmen ist, war R. Scheller in Ulm und Augsburg zu dieser Zeit nur mit je einer Verkaufsstelle vertreten.

In Dänemark sind einem Schreiben vom April 1887 zufolge Schellers Produkte überhaupt noch nicht eingeführt. Nun machte er einen Versuch der Einführung. Sein Suppenpreis ist dabei 63,- M/Ztr. = 400 Tafeln fürs Ausland netto inkl. Kiste ab Hildburghausen.

Unter dem 21.4.1887 erfahren wir, daß der Preis für Suppenkräuter-Extrakt gegenüber 1886 gesenkt wurde und der Rabatt für Wiederverkäufer von 20% auf 30% erhöht.

An die Fa. O. Dennerlein u. Co., Charlottenburg, schrieb R. Scheller auf deren Anfragen u.a. im Nov. 1887: "Sollten Sie das Extrakt (meint Suppenkräuter-Extrakt) bei der Fabrikation verwenden, so bitte ich zu berücksichtigen, daß es der Masse, so lange sie heiß ist, nicht zugesetzt werden darf, da sich sonst die aromatischen Bestandteile des Extrakts sehr leicht verflüchtigen."

Auf Anregung des Redakteurs Cracan begann R. Scheller eine besondere Werbung in Badeorten. Unter dem 28.4.1887 verschickte er 88 vervielfältigte Werbeprospekte an Firmen in Badeorten, worin es u.a. heißt, daß die Suppentafeln allgem. zu 25 Pfg/Stück verkauft würden, in Badeorten würden sie aber zu 30 Pfg oder 35 Pfg angeboten.

Verstärkt tauchen jetzt auch Reklamen für Apotheker auf, die offenbar eine neuerdings bevorzugte Zielgruppe bildeten. Bei dieser Gelegenheit wies R. Scheller ausdrücklich auf seine berufliche Stellung hin. Unter seinem Namen vermerkte er: "vormals Colledge", wovon er sich offenbar Werbewirksamkeit versprach. Auch hier könnte der Redakteur Cracan irgendwie im Spiel gewesen sein, denn in einem Schreiben vom April 1887 bekannte er diesem gegenüber: "Ich stelle mich Ihnen vor

als früherer, jetzt alt gewordener Kollege, ich war in den 50er Jahren lange Zeit Verwalter der Einhornapotheke in Frankfurt/Main."

In den Briefen an die Apotheker knüpfte R. Scheller gewissermaßen an alte Erfahrungen an. So heißt es, daß in kleinen Orten der Absatz auf den Apotheken ruhen könne, da seine Suppen auch von Ärzten für Rekonvaleszenten empfohlen würden.

Unter dem 23.5.1887 ist zu erfahren, daß R. Scheller seit einiger Zeit seinen Suppenkräuter-Extrakt auf vielfachen Wunsch dahingehend geändert hat, daß der Geschmack nach Lauch etwas schwächer, dagegen der nach Rüben etwas merklicher wurde. Auf Wunsch war er allerdings auch weiterhin bereit, wie er einem Kunden schrieb, den Extrakt für ihn in der alten Geschmacksrichtung herzustellen. Zum Geschmack des Suppenkräuter-Extraktes heißt es weiter in einem Schreiben vom 8.11.1887, daß dieser aus den gebräuchlichen Wurzelknollen Sellerie, Lauch und Rüben bereitet sei, und zur Konservierung diejenige Quantität Zucker verwendet werde, die beim üblichen Abkochen der Gemüse in die Bouillon etc. übergeht. Trotzdem ist nicht von einem süßlichen Geschmack auszugehen.

Im Jahre 1887 hören wir immer wieder von Fällen, in denen Ware, die länger z.T. seit 1885 bei Händlern lag, zurückgegeben werden sollte, da diese schlecht geworden sei. Worauf dies beruhte, ist nicht genau ersichtlich. Möglicherweise liegt diese Häufung daran, daß R. Scheller versuchte, auch ältere offene Forderungen beizutreiben, was er wegen der verschlechterten Absatzlage in verstärktem Maße getan haben dürfte.

Am 28.11.1887 kündigte R. Scheller an, daß auf Veranlassung eines Teils seiner kaufmännischen Kundschaft die braune Griefsuppe durch die weiße ersetzt würde, weil diese beim konsumierenden Publikum bekannter und beliebter sei. Auf vielseitigen Wunsch werde jetzt auch Bohnensuppe angefertigt.

Zur Art der Werbung erfahren wir folgendes: per Karte machte er seine Kunden darauf aufmerksam, daß er in etwa 6 Tagen ein Inserat aufgeben werde und forderte sie deshalb auf, falls sie keine Vorräte mehr hätten, schnell zu bestellen, damit sie die Nachfrage befriedigen könnten.

In der Zeit vom 19.-26.11.1887 waren adelige und hochgestellte Damen das Ziel besonderer Werbung. Die Anschriften kamen von dem A. Dressels Verlag, Berlin Großbeerenstr. 62.

Anfang 1888 zeigte R. Scheller weitere Aktivitäten. Unter dem 14.2.1888 fragte er nach Anschriften von Landratsämtern in Preußen. Außerdem besorgte er sich gemäß Schr. vom 17.2.1888 Anschriften feiner adeliger Damen jetzt aus den Niederlanden/Holland. Dazu ließ er sich Geschäftstexte ins Holländische übersetzen. Bereits am 29.2.1888 lief die Werbung bei den preuß. Landratsämtern an. Am 7.3.1888 warb er bei den adeligen Damen in Holland. Beiden bot er seine Suppen für wohltätige Zwecke an. Man verschickte dazu viele, viele Werbeprospekte. Doch blieb ein durchschlagender Erfolg aus. Die Firmenkorrespondenz fuhrte in 1888 zeitweise Sohn Wilhelm.

Der rückläufige Suppenabsatz machte R. Scheller große Sorgen. Recht resignierend klingt denn auch folgender Brief vom 2.5.1888 an die Löbliche Expedition der

Wochenschrift für Nahrungsmittel und Kochkunst, Leipzig:

"Für Ihr gefälliges Anerbieten mit Zuschrift vom 30. vorigen Monats danke ich bestens.

Es ist seit einigen Jahren eine so große Zahl von Fabriken entstanden, die meine Fabrikate nachahmen, und die Preise der Fabrikate sind dadurch so stark herabgedrückt worden, daß es für mich nicht mehr rentiert, durch Aufnahme von Annoncen und Besprechungen, die ich früher in großer Ausdehnung veranlaßt habe, weitere Kreise für den Artikel zu interessieren.

Zu meinem lebhaften Bedauern kann ich deshalb von Ihrer gütigen Offerte keinen Gebrauch machen."

Da dürfte es ein kleiner Lichtblick gewesen sein, daß ihm Dr. med. August Kühner ein Exemplar der Frankfurter Zeitung mit einem Artikel "Über Ernährung" von sich schickte, für den er sich unter dem 12.4.1888 bedankt hatte.

Die jeweiligen Liefermengen der Einzellieferungen waren in 1888 sehr gering, so daß R. Scheller fast nur noch wie ein Einzelhändler im Versandhandel tätig wurde, und die Zahlungsmoral war offensichtlich schlecht. Dazu heißt es in einem Angebotsbrief vom 17. Okt. 1888: *"Sendungen kleiner Partien sind so zahlreich geworden, daß es sich als notwendig erwiesen hat, Postkistchen nur unter Nachnahme des Betrages zu versenden. Nachnahmegebühren werden nicht verrechnet."* Das bisherige Vertriebssystem scheint weitgehend zusammengebrochen zu sein.

Auch in 1888 war die Produktpalette offenbar unverändert. R. Scheller lieferte weiterhin folgende Suppentafeln: Erbsen, Bohnen, Reis, Graupen, Mehl, Grieß. Linsensuppe stellte er aus den bekanntesten Gründen auch jetzt nicht her, obwohl immer wieder einmal danach gefragt wurde.

Immer häufiger finden wir im Schriftverkehr den Hinweis, daß im Zielort leider z.Z. kein Depot von Schellers Artikeln vorhanden sei. Auffällig ist ebenso, daß aus dem Schriftverkehr die Namen der Grossisten, mit denen er jahrelang einen sehr eingehenden Meinungsaustausch hatte, fast gänzlich verschwunden sind. Ein Blick in die Umsatzzahlen dieses Jahres zeigt, daß der Umsatz gegenüber dem Vorjahr (1887) um 30% gesunken ist.

Der Preis für 50 kg Suppentafeln betrug im Okt. 1888 65,- M netto ab Hildburghausen. Gelegentlich ist der Preis auch einmal noch höher (Prospekt 75,- M). Jedoch auch von weiteren erheblichen Preiszugeständnissen ist zu hören. So war R. Scheller am 6. Nov. 1888 bereit, mit dem Preis für den Ztr. Erbswurst, Erbspurée in Würfeln zu 225 g auf 50,- M netto incl. Verpackung franco Trier herunterzugehen. Die Erbswurst wurde sonst in Hülsen zu 600 g bestehend aus 4 Portionen zu 150 g in Pergamentpapier geliefert. Ob es zu dieser Zeit auch kleinere Erbswürste gab, ist nicht vermerkt. Für die Reissuppentafeln verlangte er bei gleichen Bedingungen 54,- M. Im Schreiben vom 15.11.1888 hören wir von einer Maschine, die Erbswürfel herstellte.

Da die Absatzlage durch die Konkurrenz so schlecht war und eine Besserung nicht in Sicht, überlegte man, wie man das Einkommen der Familie sichern könnte. R.

Scheller sagte, daß es in Deutschland eine Überproduktion an "Konserven", sprich Suppen gebe. Welche Überlegungen es da gab, ist uns im einzelnen nicht überliefert. Wir wissen nur, daß man sich der Meerschamwarenfabrikation erinnerte, zumal noch größere Mengen von Fertig- und Halbfertigfabrikaten im Hause lagerten. Am 21. Nov. 1888 bestellte R. Scheller bei der Fa. Ferdinand Flinsch in Leipzig neue Briefbögen für die Suppenfabrik, wobei er solche für die Meerschamwaren-Fabrik von 1860 mitbestellte.

Da die Konkurrenz auch bei Meerschamwaren groß war, griff man zunächst nicht auf die lagernden Waren zurück. Jetzt galt es billige Massenartikel zu vertreiben, die preiswert waren und wegen ihrer besonderen weiteren Eigenschaften das Interesse der Käufer weckten. Weil das Rauchen zwar nach wie vor weit verbreitet war, jetzt aber die Zigarre die Pfeife stark verdrängt hatte, und die Zigarette erst im Kommen war, mußte man auf die Zigarre setzen. Bei der seinerzeitigen Gründung der Firma war das noch anders, da rauchte man noch überwiegend Pfeife. Die Zigarre war erst in ihren Anfängen. Damals hatte R. Scheller daher hauptsächlich Meerschampfeifen und, wie er meinte, als zukunftsweisend Pfeifen für Zigarren angeboten. Die Pfeife für Zigarren hatte sich nicht durchgesetzt. Man rauchte die Zigarre lieber mit einer Spitze. Besonders beliebt war eine Spitze aus Meerscham, da sich daraus der Rauch angenehm einziehen ließ.

Also galt es, Meerschamspitzen herzustellen. Die frühere Methode der Herstellung der Meerschamwaren aus gepfeiften Meerschammasse aus Abfällen von echtem Meerscham, wie es in einem Schreiben vom 19.10.92 heißt, war zwar schon billiger als solche aus echtem Meerscham, doch jetzt mußten sie noch billiger sein, wenn man die starke Konkurrenz ausstechen wollte. Also wurden die Spitzen aus imitiertem Meerscham hergestellt. Das Produkt kostete nur noch 1/3 von dem, was es aus Naturmeerscham gekostet hätte und hatte noch weitere vorteilhafte Eigenschaften. Die Zusammensetzung der neuen Masse wird wohl ein Geheimnis von R. Scheller bleiben. Er sagte davon nur, daß es eine ganz neue Imitation sei, die aus mineralischen Bestandteilen bestehe, wie echter Meerscham. Zur Verarbeitung bemerkte er lediglich, daß die Spitze "nur mit reinem Bienenwachs wachsiert" sei und "nicht vorher im Fett oder Spermacet¹⁾ gesotten, wie bei den echten und bisherigen unechten Spitzen unbedingt nötig war. Weiter heißt es: "Der Fettgehalt gibt aber dem Rauch immer einen unangenehmen Geschmack, nachdem die Spitze einige Wochen im Gebrauch ist." Damit haben wir gleich einen weiteren Vorteil der neuen Herstellungsweise, den besseren Geschmack des Rauches, gehört. Doch das Fehlen des Fettes bedingte noch einen weiteren Vorteil, die Masse nahm besser den "Tabaksaft" auf und die "brenzlichen Dämpfe", was, wie es hieß, zu dem "angenehmsten und gesundensten" Rauchen führte. Außerdem sollten die Spitzen sich "schnell und schön anrauchen." Diese Eigenschaften gaben zu den größten Erwartungen Anlaß.

Hören wir nochmals, wie das in der Werbung zum Ausdruck kam:

"Bei den wohlhabenden Cigarrenrauchern hat bekanntlich die frühere Liebhaberei, echte theure Meerschamspitzen zu benutzen, sehr abgenommen, weil das Rauchen

¹⁾ Ist gereinigter Walrat, dessen Kristallisationsfähigkeit durch Zusatz von 3% Wachs oder Paraffin aufgehoben wurde. Besonders in England und Nordamerika wurden daraus durchsichtige farblose Kerzen hergestellt.

aus allen diesen Spitzen, auch aus den sogenannten Trockenrauchern, den Beigeschmack nach Tabaksaft hat, aber eine Spitze, wie die meinige, aus der das Rauchen wirklich angenehm schmeckt, und bei deren Benutzung selbst ein größerer Verbrauch an Cigarren die Schleimhäute des Magens nicht belästigt, ist jederzeit und jedem Raucher angenehm, Anfänger im Rauchen vertragen, bei Benutzung meiner Spitzen nach gegebener Vorschrift, das Rauchen leichter Cigarren durchschnittlich ohne die gewöhnlichen unangenehmen Folgen. Bei Cigarrenrauchern, die in bescheidenen Verhältnissen leben, besteht durchgehends der Wunsch nach dem Besitz einer sich schön anrauchenden Cigarrenspitze, und diesen ist der billige Ladenpreis meiner Spitze ein sehr willkommener. Sehr angenehm ist bei Benutzung meiner Spitze der Umstand, daß man mit dem Reinigen derselben, Entfernen des schmierigen stinkenden Tabaksaftes, gar nichts zu thun hat."

Hat der Abnehmer es auch so gesehen, hat er sich überzeugen lassen?

Wo und durch wen nun die Produktion aufgenommen wurde, wissen wir nicht. Der geschäftliche Briefwechsel könnte darauf hindeuten, daß R. Scheller die Spitze nicht selbst hergestellt hat. Er spricht meist davon, daß er die Spitzen anfertigen lasse. Dies müßte in Hildburghausen selbst geschehen sein, denn es gibt dazu und zur Herstellung der Etuis sowie der Mundstücke keine Geschäftsbriefe. Wir hören nur gelegentlich, wenn Sonderwünsche für die Ausstattung der Etuis vorgebracht werden, daß diese nicht erfüllbar seien, da der Hersteller nur in größerer Stückzahl liefere. Ob damit davon auszugehen ist, daß im Hause Scheller gar nicht produziert wurde, ist fraglich. Wahrscheinlicher ist, daß dort wenigstens das Meerschamteil gedreht wurde¹⁾ und mindestens die Endmontage der Spitzen, d.h., Verleimung des Mundstücks mit dem sog. Meerschamrohr, die wohl leicht erfolgen konnte und, worauf Bemerkungen am Ende der ersten Geschäftsbriefe hindeuten könnten, das Einlegen der Spitzen in die Etuis erfolgte. Die Herstellung wurde wohl zunächst nach Muster der früheren Produktion betrieben.

Geschäftsanschriften für Abnehmer hatte sich R. Scheller besorgt, so daß am 29. Nov. 1888 die Werbung in ganz Deutschland anlaufen konnte. Schon bald gingen die ersten Anfragen ein, so daß bereits am 6. Dez. 1888 die erste schriftliche Vorstellung des Produktes erfolgte. Gleichzeitig erhielt der Interessent ein Muster mit Hornmundstück und Pappfutteral, das, wenn eine Anmerkung am Ende einer Briefkopie richtig gedeutet wird, aus einer Produktion von Anfang Dez. 1888 stammte. Das Hornmundstück dürfte von einer Fa. Thiem aus Waltershausen gefertigt worden sein.

Nachdem das erste Interesse offenbar Anlaß zu Hoffnungen auf guten Absatz gegeben hatte, erfahren wir Mitte des Jahres 1889, daß der Absatz nicht so gut läuft. Vorsichtshalber wurde die im Juli bei einer Coburger Druckerei bestellte Anzahl von Gebrauchsanweisungen im August von 5000 zunächst auf 2500 Stück reduziert und dann auf 1500. Gleichzeitig wurden die Verkaufsbemühungen verstärkt.

Neben der Zigarrenspitze lieferte man zunächst eine Zigarettenspitze, und bereits im Sept. 1889 nahm man eine dicke Zigarettenspitze für dünne Zigarren und dicke Zigaretten dazu. Die Spitzen konnten mit Horn- (dunkles Büffelkernhorn oder selte-

¹⁾ vgl. oben die Hinweise auf die Verwertung der Drehbanke

ner helles Brasilkernhorn, das weniger geliefert wurde, weil die entsprechende Qualität des Rohmaterials nicht immer zu haben war) oder gelbem Buchsbaummundstück bezogen werden, außerdem in Holz- oder Pappetuis. Dazu wurde präparierte Watte geliefert.

Es kosteten: Eine Spitze mit Etui und einem Wappäckchen:

	Ladenpreis	En gros-Verkaufspreis netto Cassa ab Hildburghausen
Nr. I Zigarrenspitze (11 cm lang)	1,50 M	1,10 M
II Zigarettenspitze (stark, 9 cm lang)	1,20 M	0,90 M
III Zigarettenspitze (dünn, 9 cm lang)	1,00 M	0,75 M

1 Wappäckchen (reichte für 600 Zigarren oder Zigaretten) kostete für:

- a) Zigarrenspitze: Nachkauf: 14 Pf. ohne Spitzenkauf: 20 Pf.
b) Zigarettenspitze: " : 10 Pf. " : 15 Pf.

Im Export angeboten:

I 100 Zigarrenspitzen in Pappetuis:	60 M (wurde später nicht mehr geliefert)
in Holzetuis:	64 M
III 100 Zigarettenspitzen:	42 M
100 Päckchen Watte:	8 M
und später	
II 100 Zigarettenspitzen (stark):	48 M

Für Länder mit hohen Einfuhrzöllen, wie USA wurden angeboten:

Unmontierte Meerschamrohre zu 100 Stück	
bei 6 cm, incl. Verpackung:	18,- M
bei 7 cm, " "	21,- M
bei 8 cm, " "	24,- M
bei 9 cm, " "	27,- M

Im übrigen wurde für Wiederverkäufer noch ein Rabatt von 20% gewährt.

Zunächst hatte R. Scheller versucht, die Meerschamspitzen an den Einzelhandel direkt und über Grossisten zu vertreiben, und nur gegen Barzahlung, nicht kommissionsweise. Doch kam er hiervon bald ab und versuchte nun den Verkauf über Agenturen, die Hausierer belieferten, durch Vertreter, die Tabakwaren vertrieben, sowie durch selbständige Reisende gegen Provision (20%). Die Vertreter sollten hauptsächlich den Tabakeinzelhandel beliefern, während die Hausierer z.B. an Bahnhofsgaststätten oder Marktstände verkaufen sollten. Die Vertreter suchte er durch die Agentur Lesser u. Liman, Berlin, zu gewinnen. Im Okt. 1889 scheint das Geschäft etwas besser gelaufen zu sein. Für Mitte März 1890 wird die Zahl der Provisionsreisenden mit 15 angegeben. Zu dieser Zeit gab man auch Ware in Kommission.

Geworben wurde inzwischen auch außer mit Annoncen und Plakaten in den Geschäften mit Musterkistchen, die man ins Schaufenster stellen konnte. Die Vertreter erhielten kleine Kästchen mit Mustern zum Vorzeigen sowie Plakate.

Die Besserung des Absatzes hielt offenbar nicht lange an. Schon im März/April 1890 wurde erneut versucht, den Absatz zu beleben. Einmal bot R. Scheller nun zusätzlich Gegenstände aus seinem Lager von Meerschamwaren aus dem früheren Betrieb an, zum anderen senkte er die Ladenpreise wie folgt:

Spitze Nr. I jetzt	1,20 M
II " "	1,00 M
III " "	0,90 M

was er damit begründete, daß die Kosten für Annoncen weggefallen seien. Auf diese Preise gewährte er dann 30% Rabatt für Verkäufer. Gleichzeitig stellte er den Vertrieb der Zigarettenspitzen praktisch ein. Er nannte jetzt z.T. auch recht unterschiedliche Preise und Rabatte. So z.B. am 31. März 1890: 100 St. Zigarrenspitzen im Holzetui 53,- M und im Pappetui 48,- M einschließlich Kiste und Verpackung und 5% Rabatt bei Zahlung in 30 Tagen.

Aus seinen Altbeständen bot das Haus Scheller an Meerschamwaren ca. 70 verschiedene Artikel an, von denen offenbar noch große Bestände vorhanden waren. So nannte er den Bestand an London-Pfeifen im April 1890 mit 1000 Dutzend (12000 St.). Im Okt. des gleichen Jahres bezifferte R. Scheller den Wert seiner Restbestände mit 20000,- M, wobei unbekannt ist, von welchen Preisen er dabei ausging.

Diese Altbestände setzten sich hauptsächlich aus Pfeifen, Pfeifenköpfen und Zigarrenpfeifen zusammen, die aus gepreßter Meerschammasse gefertigt waren. Von dieser Meerschammasse heißt es, daß sie dem Material der echten Wiener Meerschamware entspreche und aus Abfällen echten Meerschamwesens hergestellt sei. Zu den Zigarrenpfeifen gehörten auch solche mit reicher plastischer Verzierung.

Eine Preisliste aus dieser Zeit liegt uns nicht mehr vor. Da offenbar für diese Ware trotz der niedrigen Preise kein richtiges Interesse bestand, kam man auf die Idee, diese in größeren Städten versteigern zu lassen. Doch auch dies brachte trotz allen Bemühens um geeignete Auktionatoren keinen Erfolg. Ebenso mißlang der Versuch, offenbar noch vorhandene halbfertige Ware an Meerschamwarenfabriken zu verkaufen.

Währenddessen gingen die anderen Verkaufsbemühungen weiter. Mit großer Geduld wurde geworben und beraten. Oft ging die Beratung sogar in Einzelheiten, so riet R. Scheller z.B. Reisenden, die Leute an den Tischen der Gaststätten aufzusuchen, da dann mehreren gleichzeitig angeboten werden könne, wodurch der Zeitaufwand geringer und die Absatzchance größer werde, besonders da man dann nicht so auf Einzelheiten eingehen müsse. Zerbrochene oder sonst beschädigte Spitzen untersuchte er, versuchte die Ursachen der Schäden zu klären und zu erklären und tauschte auch gelegentlich eine Spitze um. Inzwischen war bis Mitte des Jahres 1890 der Ladenpreis der Zigarrenspitzen - die anderen wurden nicht mehr angeboten - auf 1,- M im Pappetui und 1,20 M im Holzetui gesenkt worden. Aus den Namen und den Gewerben der Angesprochenen ist zu schließen, daß es R. Scheller inzwischen ganz gleichgültig war, wer die Ware absetzte, Hauptsache er war zahlungskräftig. So belieferte er z.B. jetzt auch Juden, die er vorher nicht so gern im Geschäft haben wollte, ohne daß ausgesprochen wurde, warum. Oft ließ er jetzt auch unverkaufte Ware am Lagerort versteigern, die er früher immer zurückgerufen hatte. Außerdem versuchte R. Scheller, wie oben bereits erwähnt, die Produktionsmittel zu verkaufen.

Im letzten Halbjahr des Jahres 1890 versuchte man noch einmal, mit großem Fleiß den Absatz anzukurbeln. Vergeblich. - Seit Jan. 1891 wurde dann diese Geschäftstätigkeit langsam eingestellt. Waren und Musterkästen wurden zurückgenommen, Abrechnungen verlangt, Angebote nur noch wenige auf Anfrage erteilt. Dies zog sich noch bis Ende 1892, Anfang 1893 hin. Eine der letzten Aktivitäten war der nochmalige Versuch, die erwähnten Halbfertigfabrikate im Herbst 1892 an Meerschamwarenfabriken abzusetzen.

Kehren wir nach diesem eingehenden Exkurs bezüglich Meerschamwaren zurück zur Suppenfabrikation im Jahre 1889. Kennzeichnend ist für 1889 rein äußerlich, daß der geschäftliche Schriftverkehr gegenüber 1888 weiter zurückgegangen ist. Der überwiegende Schriftverkehr erfolgte im übrigen jetzt per Postkarte. 1889 ging der Umsatz erneut um fast 30% gegenüber 1888 zurück. Größere Werbeaktionen sind nicht zu verzeichnen. R. Scheller verkaufte weiter im Versandhandel wie ein Einzelhändler. Er reagierte, soweit ersichtlich, nur noch auf die eingehenden Bestellungen, die offenbar immer weiter abnahmen. So begann auch das Jahr 1890.

Inwieweit diese Situation durch die zunehmende Konkurrenz bedingt war, inwieweit durch eine allgemeine Teuerung bei den Lebensmitteln, von der wir aus einem Schr. vom 22.1.1890 erfahren, die eine Zurückhaltung beim Kauf von fertigen Suppen u.a. bewirkte, läßt sich nicht sagen. Wir hatten schon früher gehört, daß die Fertigsuppen weniger wegen des Preises gekauft wurden. Immerhin verkaufte R. Scheller auch im Juli 1890 die Suppentafel noch für 25 Pfennige, für 100 Tafeln zahlte der Einzelhändler 18,-.

Während R. Scheller weiter seine 6 Suppensorten (Erbsen-, Bohnen-, Mehl-, Grief-, Reis- und Graupensuppe) in Tafel- und loser Form und seinen Suppenkräuter Extrakt herstellte, gingen seine 'Nachahmer', seine Konkurrenz, wie Knorr und Maggi daran, zunehmend mehr Sorten herzustellen, was, wie er am 25.8.1890 schrieb, ein großer Fehler sei, weil dadurch die Ware viel zu lang beim Händler liege. Schließlich sei auch die beste Suppe nur 1 Jahr lagerfähig und alle Behauptungen über längere Zeiten seien unwahr (soso).

In diesem Jahr jedenfalls stellte R. Scheller seine Suppen jeweils in Partien zu 5 Zentnern her, wobei die Produktion 2 Tage dauerte. Erbsenwurst gepackt in Stücken zu 1/2 kg heißt es, sei ganz abgekommen, weil das Militär sie nun in Rollen à 600 g bestehend aus 4 Portionen beziehe.

Im Zusammenhang mit den in loser Form gelieferten Suppen, die im Wasser aufzulösen sind, wie Erbsen- und Reissuppe, wies R. Scheller darauf hin, daß diese nicht mit den auf dem Markt angebotenen Suppenmehlen zu verwechseln seien.

Dem Militär wurden besondere Gebinde loser Suppen angeboten in Holz-Kisten zu 50 kg zu 35,- M inklusive Kiste ab Hildburghausen, Erbsenpüree allerdings zu 42,- M. Außer in Holzkisten verpackte man seit einiger Zeit die Suppen auf Wunsch auch in Pakete aus starker Pappe.

Den pulverisierten Suppenkräuter-Extrakt bot er weiter in Dosen zu 55 Portionen zum Laden-Einzelpreis von 30 Pf, zu 100 Portionen für 50 Pf und zu 240 Port. für 100 Pf an.

Rudolf Scheller's Suppenkräuter-Extract,

die feinste Würze

für alle Suppen, Bouillon und Kochfleisch.

Das Suppenkräuter-Extract, dessen Verwendung sich in allen Küchen, im kleinen Haushalt wie auch in Hotels, Restaurants, in den Anstaltsküchen und in den Militär-Menagen als vorteilhaft erwies, ist aus den zum Würzen der Suppen und der Fleischbrühe gebräuchlichen Suppenkräutern und Wurzeln, wie Rüben, Sellerie, Lauch, Petersilie etc. in concentrirter Form und jedermässiger Mischung hergestellt, dient als Ersatz für diese und besitzt deren **Geschmack in vorzüglicher Reinheit**; es ist pulverförmig und löst sich sofort auf.

Dosen zum Würzen von **250 Portionen** (inhalt 50 Gramm Extract) pro Dose **50 Pfg.**

Für grosse Anstalten, Menagen etc. wird das Suppenkräuter-Extract in 1 Kilo-Dosen geliefert:

1 Kilo Suppenkräuter-Extract

zum Würzen von **1250 Liter Suppe** oder von 5000 Portionen Bouillon, Fleisch etc.

Mark 8,-

Das Suppenkräuter-Extract bietet den grossen Vorteil, dass mit ihm das ganze Jahr hindurch den Suppen, der Bouillon und dem Kochfleisch derselbe **angenehme, erquickende und würzige Geschmack** erteilt wird, der den frisch geernteten Suppengemüsen eigen ist, es verbindet mit dem Vorteil langer **Haltbarkeit** (mehrere Jahre lang) grösste **Bequemlichkeit, Zeitersparnis** und vor allem auch **wesentliche Ersparnis** an Ausgaben, denn die Würze zu **5 Portionen kostet nur 1 Pfg.**

Die einfache Gebrauchsanweisung mit Messlöffelchen wird jeder Dose beigelegt. Das Suppenkräuter-Extract wird **nicht** mit der Suppe gekocht, sondern der fertig gekochten Suppe beigemischt und löst sich sofort auf. Mit Fleischextract, Rudolf Scheller's Suppenkräuter-Extract, etwas Salz und heissem Wasser kann man binnen einer Minute eine wohl-schmeckende Bouillon bereiten.

Der edle Gewürzmeistermeister Herr Dr. Hermann Hager in Gera a. C. hat sich durch seine langjährige Erfahrung als vortrefflicher Suppenkräuter-Extract in Gera durch seinen Geschmack nicht nur nicht allein einen vortrefflichen Geschmack, sondern auch einen angenehmen Geruch, der sich bei Anwendung leicht bemerkbar macht, und bei Anwendung leicht bemerkbar macht, und bei Anwendung leicht bemerkbar macht.

Das bei uns mit vornehmster Sorgfalt herbeigekochte Suppenkräuter-Extract ist eines der besten, die es gibt, und es ist ein vortreffliches Mittel, um den Geschmack der Suppen zu verbessern, und es ist ein vortreffliches Mittel, um den Geschmack der Suppen zu verbessern.

Der edle Gewürzmeistermeister Herr Dr. Hermann Hager in Gera a. C. hat sich durch seine langjährige Erfahrung als vortrefflicher Suppenkräuter-Extract in Gera durch seinen Geschmack nicht nur nicht allein einen vortrefflichen Geschmack, sondern auch einen angenehmen Geruch, der sich bei Anwendung leicht bemerkbar macht, und bei Anwendung leicht bemerkbar macht.

Fabrik von
Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thüringen)

Erfinder der landwirthschaftlichen Suppen- und des Suppenkräuter-Extracts

Erste Fabrik, errichtet 1871.

Rudolf Scheller's Dörrgemüse

in hydraulisch gepressten Catein à 100 Gramm, jede Catein für ca. 6 Portionen:

Schnittbohnen	pro Catein à 100 Gramm	30 Pfg.
Petersilie (Blätter)	100	30
Wirsinghohl	100	20
Lauch (Porree)	100	20
Rothkohl	100	18
Grünkohl	100	18
Weisskohl	100	18
Carotten	100	15
Julienne, extrafein	100	18
Julienne, mittelfein	100	15

Preise inclusive Verpackung und Kiste:

Bei Bezug von 200 Catein an gewährt ich 1% Sconto, Sendung ab Hildburghausen.

400	2%	
600	3%	
1200	5%	u. sende franko dort. Bahnstation.

Meine Dörrgemüse sind ganz **hart**, in **Forma** und **Geschmack** vorzüglich, sie entsprechen ungefähr dem 12- bis 14fachen Gewicht von frischen Gemüsen, also 1 Catein à 100 Gramm = ca. 2 1/2 Pfund frische Gemüse.

Die Preise meiner Dörrgemüse sind ebenso niedrig wie die Preise für frische Gemüse zur Erntezeit im Sommer. Die Gemüse, in **Dosen** und **Flaschen** conservirt, sind viel **teurer** und bei weitem **nicht so gut**.

In gekochtem Zustand sind meine Gemüse **von frischen nicht zu unterscheiden**, auch der **Nährwert** ist derselbe, da ihnen nur das Wasser entzogen ist, um Gärung und Fäulnis zu verhindern.

Es ist auch zu berücksichtigen, dass frische Gemüse oft zum Teil verdorben sind oder schnell verderben, dass Dörrgemüse in loser Form leicht Farbe und Geschmack verlieren, während meine Dörrgemüse nur aus den **feinsten** sortesten Gemüsen bestehen, gepulvt, gewaschen und geschnitten sind und in den gepressten Catein sich **sehr lange halten**.

Fabrik von
Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thüringen)

Dörrgemüse stellte R. Scheller jedenfalls um 1890/92 nicht her. 1891 versuchte er den Absatz durch eine groß angelegte Werbekampagne bei Einzelhändlern zu steigern. Für seine Werbungen benutzte er vielfach Adreßbücher. Z.T. bot er ihnen besondere Bedingungen dafür, daß sie zwei weitere Händler namhaft machen. Vor allem warb er für seinen Extrakt. Allen bot er Werbe-Begleitung durch Annoncen an. Dabei hatte er die Philosophie, daß es darauf ankäme, einstweilen nur einige der besten Detailgeschäfte der Branche für den Verkauf zu gewinnen, damit man dann mit Annoncen vorgehen kann. Die übrigen Detailhandlungen kämen anschließend von selbst.

Eine Annonce vom 23.5.91 lautete z.B.: *"Den verehrlichen Hausfrauen wird es von Interesse sein, zu erfahren, daß ein wirklich feines Würzen der Suppen und der Bouillon jetzt auf die einfachste und billigste Weise erreicht wird durch Verwendung des auch in diesen Blättern annoncierten Suppenkräuter-Extrakt von Rudolf Scheller, Hildburghausen in Thüringen."* In den Neuesten Nachrichten, München.

Aus einem Schr. vom 24.5.1891 ergibt sich, wie man sich die Dichte der Verkaufsstellen vorstellte. Für

Frankfurt/M.:	180.000	Einwohner	
Bockenheim:	19.000	*	(heute Stadtteil von Frankfurt/M)
Offenbach:	36.000	*	
Hanau:	25.000	*	
Homburg:	9.000	*	
	269.000	*	

sollten 30 bis höchstens 40 Verkaufsstellen genügend sein. Die "Vermittlungsprovision" sollte 6% betragen.

Die Haltbarkeit des Suppenkräuter-Extrakt benannte R. Scheller gegenüber einem Kunden mit 1 1/2 Jahren, obwohl er sie in seiner Werbung nur mit 1 Jahr angegeben habe.

Außerdem erfahren wir aus diesem Brief, daß "Blechplakate in eleganter Ausstattung zum Aufstellen in das Schaufenster" in Arbeit sind.

Weiter heißt es: "Ich bin keineswegs gesonnen, ein Hauptdepot dort zu errichten, wie Sie zu wünschen scheinen, das ich auch nirgends etabliere.

Ich selbst muß die Gewißheit haben, daß mein Extrakt frisch aus der Fabrik direkt an die Kundschaft kommt, ebenso sende ich meine Rechnungen direkt." Offenbar hat R. Scheller das einst angestrebte System des Absatzes über Hauptdepots zu den Einzelhändlern nun endgültig gezwungenermaßen ganz aufgegeben, schließlich kann die Frische der Ware bei der Dauer der Haltbarkeit nicht der Grund dafür sein, daß man nun die Direktbelieferung der Einzelhändler (und der Abnehmer) zum primären Absatzweg machte.

Die Absatzzahlen des Jahres 1891 ließen sich ebenso bescheiden an wie 1890, was R. Scheller u.a. weiter auf die allgemeine Absatzkrise zurückführte, jedoch machte er auch seine Konkurrenten dafür mitverantwortlich. So schrieb er wieder einmal am 13.6.1891 u.a.: "Die Suppen aus Knorr's Tafeln sind nichts weniger als schmackhaft und er und einige andere Fabrikanten, die ähnliche ordinäre Ware führen, haben viel dazu beigetragen, daß die Suppentafeln überhaupt nur noch wenig gekauft werden. Knorr macht sein ausgebreitetes Geschäft hauptsächlich mit seinen Suppenmehlen

und mit getrockneten Gemüsen, die er, wie ich höre, aus verschiedenen Dörranstalten Württembergs bezieht, in kleine Pakete packt, auf deren Etiketts übertriebene Anpreisungen stehen."

Besondere Hoffnungen setzte er weiterhin, wie bereits dargelegt, auf den Absatz des Suppenkräuter-Extrakt, wie schon 1890 und noch 1892. Bevorzugte Zielgruppe waren die Delikatessen- und Kolonialwarengeschäfte, die er verstärkt über Agenten und Vertreter anzuwerben versuchte. Die Anschriften der Agenten und Vertreter dafür besorgte er sich hauptsächlich vom Verein Creditreform. Zudem versicherte er immer wieder, so in einem Schreiben vom 23.6.1891, daß ein konkurrierender Artikel "seines" Suppenkräuter-Extrakt nicht existiere. Weiter heißt es:

"Die flüssigen Extrakte, von denen Sie berichten, sind die alkoholischen Essenzen von Naumann, die vom Handel nicht oder nur vereinzelt aufgenommen wurden, die als Suppenwürze vollständig unbrauchbar sind, dagegen zum Würzen von süßen Speisen, Saucen etc. von Damen direkt vom Fabrikanten in eleganten Kästchen im Preis von M 10,- bis M 30,- häufig gekauft werden, da Naumann seine Essenzen in allen Kochbüchern anpreist." Ergänzend dazu wird in einem Schreiben vom 24.6.1891 gesagt: Naumanns "angebliche Würzen für Suppen sind, weil sie Alkohol enthalten, nirgends in Gebrauch gekommen."

Zum Verhältnis zur Konkurrenz heißt es weiter: "Von Maggi existiert eine flüssige sehr teure Soja-Würze für Saucen und Suppen, für die viel Reklame ohne nur nennenswerten Erfolg gemacht wurde."

Aus einem Schreiben vom 30.6.1891 erfahren wir dazu noch: "Mein Suppenkräuter-Extrakt ist ohne Konkurrenz, denn eine Würze, die unter dem Namen Soja von Maggi offertiert wird, ist

- 1) mehr zur Würze von Saucen als Suppen geeignet
- 2) sehr teuer."

Und zu Naumann hieß es nochmals:

"Dann existieren noch alkoholische Auszüge aus Gewürzen von Naumann. Die sind vom Handel gar nicht aufgenommen. Sie werden direkt an Private und immer in Kästchen von einer größeren Anzahl, 10-20 der verschiedensten Gewürze, also auch zu sehr hohen Preisen, verkauft."

Am 7.7.1891 wurde als weiterer Konkurrent für den Suppenkräuter-Extrakt eine Hildesheimer Konservenfabrik genannt.

Gelegentlich hören wir noch von unverkäuflichen Restbeständen des früheren flüssigen Suppenkräuter-Extrakt, dessen Rücknahme allgemein abgelehnt wurde.

Ein Schreiben vom Juni 1891 enthält den Hinweis, daß R. Scheller den früher für Lieferungen an das Militär hergestellten "sehr billigen, natürlicherweise aber nicht feinen" Suppenkräuter-Extrakt wegen zu geringer Aufträge nicht mehr fabriziere. Im Juni/Juli 1891 verschickte R. Scheller verstärkt hunderte persönliche Werbebrieve für seinen Suppenkräuter-Extrakt. Die Texte waren weitgehend gleich. Darin empfahl er, begleitend besondere Werbung in der Lokalpresse zu machen. Gleichzeitig schaltete er Annoncen für seinen Extrakt. Häufig wurden dann im Feuilleton der Zeitungen Schellers Produkte besprochen, wenn gleichzeitig eine Annonce erschien.

Einem Brief vom 14.7.91 ist zu entnehmen, daß R. Scheller um diese Zeit sogar nicht

einmal einen Verkäufer für seinen Suppenkräuter-Extrakt in Leipzig hatte. Immer wieder müssen an einzelnen Orten die Vertretungen neu angeworben werden, insbesondere für die jeweils neuen Produkte, so z.B. für den Suppenkräuter Extrakt, auch wenn die Suppen dort längst verkauft wurden.

Ende Dez. 1891 gab R. Scheller die Ladenpreise für Suppenkräuter-Extrakt fürs Ausland wie folgt an:

für je 1 Dose	à 100 Portionen	à 250 Portionen
England	sh 1,-	sh 2,-
Frankreich, Belgien, Schweiz	frcs 1,20	frcs 2,40
Italien	Lire 1,20	Lire 2,40
Holland	hollfl 0,60	hollfl 1,20
Österreich	öWfl 0,60	öWfl 1,20
Türkei	francs 1,20	francs 2,40

Im Jahre 1891 tauchten immer häufiger Waren in Kommission auf, obwohl dies offiziell auch weiterhin ausdrücklich abgelehnt wurde. Mehr und mehr nahm R. Scheller auf die Konkurrenz Rücksicht und mußte es wohl auch. Längst waren die Zeiten vorbei, als er noch glaubte, daß diese nicht Fuß fassen könnte. Sie gab nunmehr den Ton an.

So fragte R. Scheller am 21.10.92 bei seinem Sohn Willy, der für die Firma reiste, an, ob er ermittelt habe, ob die Konkurrenz Angebote für Suppentafeln in Kassel und Düsseldorf an Magistrate, Spitäler, Frauenvereine usw. gemacht habe und zu welchen Preisen. Die Antwort erwartete er bald, um nicht zu zu hohen Preisen anzubieten. Außerdem benannte er für Kassel einen Probekäufer, der für ihn bei der Konkurrenz kaufen sollte.

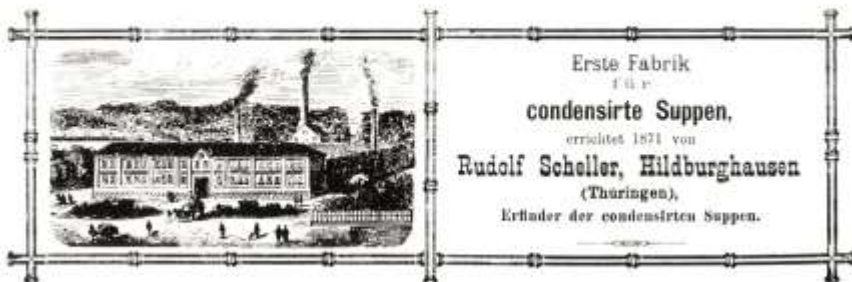
Zu den neuen besonderen Absatzbemühungen gehörte es, daß R. Scheller Fabrikanten anscrieb und ihnen für ihre Belegschaft Suppen anbot. Z.B. bot er einer Firma Franz Licht, Stahlwarenfabrik in Farnroda/Thür. für ihre Mitarbeiter den Zentner Suppentafeln für 64,- M netto Kasse ab Hildburghausen an. Über die Erbs- und Bohnenwurst sagte er dabei, daß er nur die ganz feine Sorte in Rollen zu 600 g und diese geteilt in 4 Stücke zu je 150 g fabriziere. Hiervon bot er den Zentner zu 54,- M netto Kasse Hildburghausen an.

Im Okt. 1892 ließ er die beachtliche Zahl von 20.000 Prospekten herstellen (Inhalt unbekannt).

Unter dem 26. Okt. 1892 bot R. Scheller dem Militär "Suppen lose Masse": Erbsen-, Bohnen-, Reis-, Gräupchen-, braune Mehlsuppe netto 50 kg zu nur 35,- M bei Abnahme von netto 200 kg franco Düsseldorf an.

Im Jahre 1892 waren übrigens die allgemeinen Werbeaktivitäten stark reduziert. Zu dieser Zeit bemühte er sich vorwiegend um das Militär, die Kommunen und die Krankenanstalten. Die Resonanz war aber offenbar bescheiden, denn der Absatz war, wie die Umsatzzahlen zeigen, weiter rückläufig.

In einem Schreiben vom 15. Nov. 1892 wies R. Scheller wieder einmal ausdrücklich darauf hin, daß seine Suppen kein Fleisch enthalten und die geringfügigen



Erste Fabrik
für
condensirte Suppen,
errichtet 1871 von
Rudolf Scheller, Hildburghausen
(Thüringen),
Erfinder der condensirten Suppen.

Zur Unterstützung Bedürftiger haben meine Suppentafeln als eine der zweckmässigsten Gaben von Jahr zu Jahr grössere Verwendung gefunden. Den Preis habe ich so niedrig als möglich gestellt, um für diesen wohlbekannteren Zweck die billigste Anschaffung zu ermöglichen und zur Verwendung der Suppentafeln in grösseren Partien beizutragen.

Als Muster sende ich Postkisten von
20 Tafeln franco zu M. 4.—
32 " " " " 6.—

Der billigste Preis für Bezüge in grösseren Partien ist für je
100 Tafeln ab hier M. 16.—

inclusive Packung und Kiste, netto gegen Cassa.

Die Füllung der Kisten kann in Sorten ganz nach Wahl geschehen, verpackt in Kisten von 100 bis 800 Tafeln.

Es werden 6 Sorten fabricirt:

Erbsen-, Bohnen-, Reis-, Graupen-, braune Mehl- und braune Griessuppe.

Jede Tafel wiegt ¼ Pfund und giebt reichlich 6 Teller Suppe; jede Tafel ist mit der sehr einfachen Gebrauchsanweisung versehen.

Nur durch Aufkochen mit Wasser, ohne jede Zubehat, kann mit meinen Suppen jede beliebige Anzahl Portionen guter nahrhafter Suppen binnen 10 Minuten hergestellt werden.

Ich bitte, meine Fabricate nicht mit deren Nachahmungen zu verwechseln, die auch nur in Tafeln à ½ Pfund angefertigt werden.

Ich leiste Garantie, dass meine Suppentafeln nur aus solchen Materialien bester Qualität hergestellt werden, die zur Suppenbereitung allgemein üblich sind.

Es gelingt mir auch unedelmaterielle und frisch hergestellte Waare zur Verwendung.

Meine Suppen sind nahrhaft, wohlschmeckend und leicht verdaulich und sind wegen ihrer Billigkeit und Ersparnis an Kosten ein geschätzter Consumartikel des Haushaltes geworden.

Für Kranke und Recoverescenten werden sie viel verwendet. Die **Herzogliche Heilanstalt** hier bezieht seit ca. 20 Jahren ununterbrochen in grösseren Partien zu ihrer vollen Zufriedenheit.

Für Arme ist dies oft lange Zeit entbehrte Genuss einer guten Suppe eine wahre Wohlthat. Meine Suppentafeln sind die besten und billigsten Gaben für Bedürftige.

Ich zweifle nicht, dass die Verwendung meiner Suppentafeln auch dort Beifall finden wird, wo sie geschätzten Leistungen gerne entgegen.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Hildburghausen
(Thüringen)

Rudolf Scheller.

Einlage: 1 Prospekt.

Handwritten note: 12/1/92
1502

Condensirte Suppen.

Billig, nahrhaft,
wohlschmeckend, haltbar.
Schnellste Bereitung.

Ersparnis an Zeit, Mühe,
Brennmaterial und Geld.



Grösste Sorgfalt bei der
Fabrication.

Nur Verwendung der zur
Suppenbereitung all-
gemein gebräuchlichen
Materialien & bester
Qualität wird garantiert.

Erste Fabrik, errichtet 1871 von Rudolf Scheller in Hildburghausen.

Der Unterzeichnete erlaubt sich, den Hohen Königlichen Commandos und den Herren Offizieren der Menage-Commissionen seine Fabricate in geeignete Erinnerung zu bringen.

Die im Kriegsjahre 1870 noch recht mangelhaft hergestellte Erbswurst war die einzige Conserve, die damals zur Aushilfe für die Verpflegung der Mannschaften existirte. Dieser Umstand gab mir Veranlassung, während der Dauer des Kriegs mit grösster Anstrengung und bedeutenden Geldopfern mich der Aufgabe zu unterziehen, für den Bedarf im Feld Suppenconserven herzustellen, die den Mannschaften nicht nur wohlschmeckende und kräftige Nahrung, sondern auch Abwechslung bieten.

Erst im Jahr 1871 war es mir gelungen, meine Fabricate auf rationelle Weise und in untadelhafter Qualität herzustellen und die erste Fabrik für diese Armeeconserven zu errichten.

Alle Fabriken ähnlicher Art, auch diejenigen, denen meine Concurrenten die Bezeichnung Älteste Armee-Conserven-Fabrik, Älteste Praeserven-Fabrik u. s. w. beilegen, sind unter Benutzung meiner Erfindung erst später entstanden, da Patente auf Nahrungsmittel in Deutschland nicht ertheilt werden.

Aus dem hier Gesagten geht vielleicht hervor, dass ich mir einige Verdienste um die Art der Verpflegung der Mannschaften im Feld erworben habe,

und deshalb erlaube ich mir die Bitte auszusprechen, durch gütige Ertheilung von Aufträgen in den jetzigen Friedenszeiten mein Unternehmen zu unterstützen.

Zu billigen Mittags- und Abendessen kann ich meine Suppenconserven in 6 Sorten zu M. 35.— pro Ctr. besonders empfehlen.

Lieferungen von Eisernen Portionen werden sorgfältig und prompt ausgeführt. Zahlreiche Atteste Königl. Militärbehörden stehen zu Diensten.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Hildburghausen.

Rudolf Scheller,

Chemiker,
Erfinder und erster Fabrikant
der condensirten Suppen.

Erste Militärconservenfabrik für Suppen und Gemüse,

errichtet 1871 von

Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Grösste Sorgfalt bei der Fabrication. Nur Verwendung der zur Suppenbereitung allgemein gebräuchlichen Materialien bester Qualität wird garantiert.

Meine Conserven geben lediglich durch Aufkochen mit Wasser sehr nahrhafte, wohlschmeckende Suppen; ich bitte, sie nicht mit Suppenmehlen zu verwechseln. Alle Sorten sind mit Gebrauchsanweisungen versehen.

In Gegenden, wo man gewohnt ist, dicke Suppen zu genießen, werden meinen condensirten Suppen Kartoffeln zugesetzt.

Suppen- und Gemüse-Conserven.

Billigste condensirte Suppen zu Mittags- und Abend-Mahlzeiten.	Gräupchen - Suppe	Lose Masse. Nur in Kisten à netto 50 Kilo.	} pro 50 Kilo M. 35.—
	braune Mehl-		
	Reis-Bohnen-Erbsen-		

1 Kilo giebt 13 Liter Suppe.

Condensirte Suppen in Tafeln à 125 Gramm (¼ Pfund).	Gräupchen - Suppe	Alle Sorten in fester Pergamentpapier- Packung und mit Ge- brauchsanweisung. 1 Tafel giebt 1 ½ Liter gut u. kräftiger Suppe.	} pro 50 Kilo M. 56.—
	braune Mehl-		
	Reis-Bohnen-		
	Erbsen-		

1 Kilo giebt 12 Liter Suppe.

Erbsen-Gemüse. (Erbswurst Ia. Qualität.)	In Rollen zu 2 Portionen à 225 Gramm	} pro 50 Kilo M. 48.—
	" " " 3 " " 200 "	
	" " " 4 " " 150 "	

als lose Masse nur in Kisten à netto 50 Kilo „ 42.—

Bohnen-Gemüse. (Bohnenwurst Ia. Qualität.)	In Rollen zu 2 Portionen à 225 Gramm	} pro 50 Kilo „ 51.—
	" " " 3 " " 200 "	
	" " " 4 " " 150 "	

Die Preise für diese Suppen- und Gemüse-Conserven sind notirt inclusive Verpackung und Kisten ab hier.

Bei Aufträgen von 200 Kilo liefere ich franko Garnison.

Hildburghausen.

Rudolf Scheller.

Fleischeinlagen der Konkurrenz nur die Haltbarkeit beeinträchtigten.

Nebenbei erfahren wir, daß es in der Nacht vom 11. auf den 12.1.1893 in Hildburghausen 20° (Reaumur) kalt war, die bisher kälteste Nacht diesen Jahres.

Im Januar 1893 versuchte R. Scheller wieder einmal in Wien, Budapest und Prag ev. auch Triest Niederlagen und Vertretungen einzurichten. Davon die Wiener mit großem Aufwand. Hierbei behauptete er offenbar ganz verzweifelt, daß er einen guten Absatz an Suppentafeln in Österreich gehabt habe, bis ihm dieser durch den hohen Zoll unmöglich gemacht worden sei.

In diesem Monat fertigte R. Scheller auch folgende "Standardexposés", die er bei Bedarf entsprechend weitergab, so z.B. an seine Wiener Interessenten:

**Notizen über meine Würze.*
 Mein Fabrikat wird überall recht gut befunden wegen seines stets reinen und kräftigen Geschmacks nach frischen Suppengemüsen.
 Das richtige Würzen besteht bekanntlich darin, die Speise wohlschmeckend zu machen, ohne daß der Geschmack der verwendeten Würze sehr merklich hervortritt. Es darf also nicht zu viel von meiner Würze hinzugesetzt werden.
 Bei meinem Extrakt ist absichtlich der Geschmack nach Sellerie etwas vorwaltend, wie er im In- und Ausland beliebt ist, und es hat sich überall in den weitesten Kreisen bestätigt, daß das Extrakt der üblichen Geschmacksrichtung entspricht.
 Von Maggi wird eine flüssige Pflanzenwürze - er nennt sie Bouillon-Extrakt - für Saucen und Suppen mit großer Reklame angepriesen.
 Dieses Fabrikat ist überhaupt keine Würze, sondern gibt der Suppe einen unangenehmen Beigeschmack, und kostet das Mehrfache meines Fabrikats.
 Dieses Pflanzen-Extrakt auch als Ersatz für Fleischextrakt anzubieten, wie es von Maggi geschieht, ist geradezu lächerlich.
 Getrocknete Suppenkräuter, Julienne genannt, ... geben, wie das nicht anders möglich ist, der Suppe keinen angenehmen Geschmack, denn die Bestandteile, welche der Suppe oder Bouillon den angenehmen würzigen Geschmack geben, sind durch das Trocknen größtenteils verloren gegangen.
 Bouillonkapseln¹⁾ bestehen aus einer Lösung von sehr wenig Fleischextrakt in Salzwasser, etwas Fett, einer Mischung von Gewürzen, aber nicht von Suppenwürzen. Diese Bouillon, nach Vorschrift hergestellt, ist dünn und schwach, so daß sie wohl niemand, der an den Genuß einer ordentlich bereiteten Bouillon gewöhnt ist, befriedigen kann.
 Der Salzgehalt ist dagegen genügend für 1 große Tasse; deshalb ist es nicht tunlich, etwa durch Hinzunehmen von noch einer Kapsel zu 1 Tasse den Geschmack verbessern zu wollen.*

**Über Annoncen*

Die nachfolgenden Angaben sind dem Zeitungskatalog dieses Jahres von Rudolf Mosse entnommen.
Die Zeitungen, in denen Sie Inserate wünschen, sind:

1) Bouillonkapseln bestehen aus einer in einer Kapsel von Gelatine eingeschlossenen Fleischextraktlösung. Maggi produzierte diese seit 1892. 2 Kapseln waren in einem Röhrchen zusammen verpackt (vgl. Frei, Habermus u. Suppenwürze a.a.O. S. 138)

	Auflage	Raum	Preis ohne Rabatt
1) Neues Wiener Tageblatt	42000	ca. 35 Zeilen	à 12 Kr=f. 4,20
2) Gastevea (Organ des Gastwirtverbandes)	?	35	à 20 Pfg.=f 4,20=7,- M
3) Wiener Hausfrauen-Ztg.	3800	35	à 12 Pfg.=f 2,50=4,20 M
4) Neue freie Presse (Abendblatt)	40000 ?		

Die Inserate des Abendblattes werden nach Millimeter Raum, den sie einnehmen, bemessen.*

Die Annonce selbst lautete:
"In Dosen zum Würzen von 100 Portionen 50 Kreuzer zu haben in den größeren Delikatessen-Materialwaren- u. Drogenhandlungen. Hauptniederlage Wien Karl Pirringer Stefansplatz 6 Zwettelhof."

Mit Einverständnis vom 14.2.1893 startete der Wiener Händler Karl Pirringer außerdem eine Verteilung von Proben der Schellerschen Würze in Wien durch "Ausläufer" (Verteiler) an 1000 ausgewählte Frauen. Den Proben wurde folgender Brief beigegeben:

P.T.
Euer Hochwohlgeboren

beehre ich mich hierbei Probe einer feinen Würze für Bouillon u. Suppen mit der ergebensten Bitte zu übersenden, diese geneigtest beachten und prüfen zu wollen. Das Nähere besagt der beiliegende Prospekt.

Sollte diese Würze, wie ich hoffe, den Beifall Ew. Hochwohlgeboren finden, so bitte ich ganz gehorsamst, sie in den Kreisen Ihrer geehrten Bekannten zu empfehlen.

Die Würze ist sowohl in meinem Geschäft als auch in den größeren Materialwarenhandlungen zu erhalten.

Mit vorzüglicher Hochachtung
Karl Pirringer, Wien I
Stefansplatz 6, Zwettelhof

Haupt-Niederlage des Suppenkräuter-Extraktes von Rudolf Scheller, Hildburghausen

Einlagen: 1 Dose Würze zu 20 Portionen
1 Löffelchen zum Abmessen
1 Prospekt über Schellers Suppenkräuter-Extrakt

Ähnliche Musterverteilungen wie in Wien veranlaßt R. Scheller auch in Brüssel und Amsterdam sowie in Berlin durch die Neue Berliner Paketfahrt Aktien-Gesellschaft, wobei das Porto pro Sendung 3 Pfg. bei 1000 Proben einschließlich der Adressierung betrug. In Berlin stellten sich keine Erfolge ein, was er darauf zurückführte, daß dort die ganze Konkurrenz ihn durch niedrige Preise unterbiete.

Zu den Probeaktionen vertrat R. Scheller folgende Philosophie: "Bis sich 1000 Frauen entschließen, 1 Dose Extrakt zu kaufen, da kann selbst in einer großen Stadt viel Geld für Annoncen ausgegeben werden."

Haben die Frauen aber Proben in der Hand, so prüfen sie auch schon aus Neugierde, haben sie aber geprüft, so ist 10 gegen 1 zu wetten, daß sie auch mit Bekannten darüber sprechen, so daß auf diese Weise die Ware bei den Frauen schnell bekannt wird, und das wäre die Hauptsache."

So wie sich R. Scheller um den Absatz in Österreich, in Wien bemühte, bemühte er sich Ende Jan. 1893 auch um den in Belgien und den Niederlanden, nachdem der frühere dortige Absatz offenbar weitgehend zusammengebrochen war. Er suchte Großhandelsfirmen mit Abnehmern jeweils im ganzen Land, in Brüssel und Amsterdam oder in Antwerpen und Rotterdam, mit denen er möglichst deutsch korrespondieren konnte. Für Belgien war ihm z.B. eine Fa. Erneste Volkenrath, Brüssel, empfohlen worden, die Kneipps Malzkaffee für die Fa. Kathreiner, München, in Belgien verkaufte.

Als niedrigsten Exportpreis für Suppentafeln pro Zentner nannte er 62,- M inkl. Kiste. Die Kalkulation bei einem Grossisten sollte sich wie folgt stellen:

50 kg: 400 Tafeln à 125 g in allen Sorten inkl. Kiste:	
Ladenpreis 400 Tafeln à 40 Centimes=fes	160,-
ab an die Detaillisten	
25% Rabatt frances niederl. Brüssel	40,-
	120,-
15% Rabatt den Grossisten	18,-
	fes 102,-
Vergütung dem Grossisten für Fracht 7	
" für Annoncen 18	25,-
	fes 77,- = M 61,60

Schließlich schickte er, da der Absatz keine rechten Fortschritte machte, Herrn Max Schumann aus Hildburghausen als Reisenden nach Belgien und Holland, der den Vertrieb aufbauen sollte, und dem er dafür 2% Provision von allen Geldern, die während eines Jahres aus Belgien und Holland eingehen statt eines bestimmten Honorars zusagte.

Als Instruktion erhielt dieser folgende Weisung mit:

"Zuerst sind sowohl in Brüssel als in Amsterdam Erkundigungen einzuziehen, ob Suppentafeln dort verkauft werden, was für Sorten und zu welchem Preis. Erkundigungen in Brüssel und Amsterdam, ob Bouillonkapselabriken in Belgien und Holland sind, eventuell sind solchen Fabriken dieselben Offerten zu machen wie den Fleischextrakt-Fabriken: 2-fach S.Kr. (S.=Suppen, Kr.=Kräuter) Extrakt mit Salz bereitet 1 Kilo ab hier M. 19,50. 1 Kilo 2faches Extrakt genügt zum Würzen von 12000 Bouillonkapseln (jede Bouillonkapsel ergibt 1 Tasse Bouillon). Der Preis des Suppenkräuter-Extraktes ist bedingt durch die außerordentlich geringe Menge an aromatischen Bestandteilen, die die Suppengemüse enthalten. Sollte sich der Verkauf von Suppentafeln und kleinen Dosen Suppenkräuter Extrakt nicht mit Grossisten direkt machen lassen, auch nicht mit Hauptdepots direkt, so wurde ein Agent zu engagieren sein, und die Hauptdepots würden so viel Prozente weniger Rabatt erhalten, als der Agent Prozente Provision erhält.

Es soll nichts in Kommission gegeben werden, sondern, wenn es verlangt wird, bis zu 20 Suppentafeln oder 20 kleine Dosen Suppenkräuter-Extrakt gratis und franko als Muster."

Letzteres ist sehr gut verständlich, da aus zahlreichen Mahnschreiben zu entnehmen ist, daß R. Scheller für in den Jahren 1891 f bei Suppenkräuter-Extrakt über Agenturgeschäfte in Kommission gegebene Ware vielfach keine Bezahlung erhielt. Insoweit forderte er im Frühjahr 1893 Zahlung oder Ware zurück.

Um die gleiche Zeit bot R. Scheller unter dem 24.1.1893 den Generalagenten von Liebig's Fleischextrakt erneut seinen Suppenkräuter-Extrakt als Zusatz zum Fleischextrakt zum Würzen von Bouillon an. Als Exportpreis für 1 kg des konzentrierten 2-fachen Suppenkräuter-Extrakts verlangte er 20,- M inkl. Verpackung netto Kasse Hildburghausen. Als Verpackung nannte er Blechdosen zu 1 oder 2 kg. Mit 10 g dieses Extraktes zum Preis von 20 Pfg. seien 25 Liter = 100 große Tassen à 1/4 l Bouillon oder 125 gewöhnliche Tassen à 200 g Bouillon zu würzen, somit koste die Würze zu 6 gewöhnlichen Tassen Bouillon 1 Pfg. Für 100 kg des flüssigen gesalzenen Fleischextraktes heißt es, sei 1 kg von Schellers zweifacher Würze erforderlich. Die Zeit der Auflösung betrage 1 Minute. Daneben gebe es einen einfachen Extrakt. Der 2-fache Suppenkräuterextrakt sei einmal mit Salz konserviert. Es gebe aber auch solchen, der mit Zucker konserviert sei.

Zu diesem Thema gab R. Scheller noch folgenden Hinweis:

"Es wäre möglich, daß Liebig u. Cie. oder eine andere der größeren Fabriken sich mit Bezug von Würze nicht vom Fabrikanten abhängig machen wollen und deshalb nichts bestellen. In dem Falle wäre ich bereit, für eine entsprechende Summe nicht nur mein ganzes Fabrikationsverfahren aufs Genaueste mitzuteilen, sondern Ihnen auch eine Fabrikations-Einrichtung auf meine Kosten herzustellen bis zur Produktion von 12000 Kilo der zweifachen Würze. Also Würze für 1 200000 Kilo flüssiges Extrakt, für den Betrag von 1. 8000. Dabei ist angenommen, daß die Fabrik in Deutschland, Belgien oder England errichtet wird. Bei der Einrichtung sind die dazu nötigen Gebäude nicht inbegriffen. Es versteht sich ferner, daß ich das Verfahren nur unter der Bedingung mitteile, daß das Fabrikat nur zum Würzen des selbstfabrizierten Fleischextraktes gebraucht und mir weder direkt noch indirekt Konkurrenz gemacht wird. Ebenso versteht sich, daß sie dann das Fabrikat sich für einen wesentlich billigeren Preis selbst herstellen können."

Zu erwähnen ist hier, daß man natürlich auch erneut versuchte, mit den anderen bekannten Fleischextraktfirmen ins Geschäft zu kommen. Dabei wurden außer den früher genannten Firmen folgende erwähnt:

Armours Fleischextrakt Comp., Chicago; Fairbank, Canning u. Co., Chicago, Generalvertretung; Fa. Knauth u. Co., Berlin; Bolivar Extract of Meat Comp.; Bovril's Fleischextrakt Comp.; Moris Comp.

Wohl als Einführungstext für die in Belgien und der Niederlande anzuwerbenden Händler verfaßte R. Scheller Ende Jan. 1893 folgenden Text, der einen kurz zusammengefaßten und bezeichnenden Überblick über Firma und Produkte gibt.

**Suppentafeln*

Rudolf Scheller in Hildburghausen hat 1870 die Condensirten Suppen oder Suppentafeln erfinden und 1871 die erste Fabrik errichtet.

Da seit Ende der 70er Jahre Patente auf Nahrungsmittel nicht mehr erteilt werden, so entstanden Nachahmungen und es wurde eine durchschnittlich schlechte und

unnatürlich bereite Ware mit großer Reklame angepriesen, nur auf elegante Packung wurde gesehen, und so ist es heute noch.

Knorr in Heilbronn ist der hauptsächlichste Nachahmer. Die meisten seiner Suppen schmecken so, als wären sie in einer Apotheke bereitet, und er sucht, wie auch andere Nachahmer, durch Namen, die er seinen Suppen gibt, zu täuschen. So nennt er z.B. seine Suppen, denen er eine so geringe Quantität von Fleischextrakt zusetzt, daß dieses gar keinen Einfluß auf den Geschmack hat, Suppen mit Bouillon und andere Nachahmer machen das auch so.

Seine gewöhnliche braune Mehlsuppe oder Röstmehlisuppe bezeichnet er mit dem Namen Mockturtl, also Schildkrötensuppe.

Meine Tafeln wiegen 125 g also 400 Tafeln = 50 Kilo. Die Konkurrenz fertigt Tafeln von 100 g, also 500 Tafeln = 50 Kilo.

Meine Tafeln geben 1 1/2 Liter Suppe, die der Nachahmer 1 1/5 Liter."

Ware für den Export nach heißen Ländern wird extra angefertigt und meistens bestellt in Blechkästen à 20 Tafeln; Tafeln sortiert oder unsortiert, je nach Wunsch.

Für solche Blechkästchen eignet sich nun Packung à 12, 18, 24, 27, 30 u. 36 Blechkästchen, um die Kisten zu füllen.

Die Blechkästchen werden pro Stück mit 90 Pfg. berechnet.

50 Kilo stellen sich franco Bahnhof Amsterdam auf (?) M 50,- Ziel 1 Monat mit 2% Kassa-Skonto.

Überall, wo steht franco, versteht sich der Preis franco "Bahnhof Bestimmungsort (?)."

Für die Fleischextraktfabrikanten ist folgendes zu bemerken:

Das flüssige Fleischextrakt wird in Blechbüchsen oder Glasflaschen gefüllt, und wenn dasselbe in Gebrauch genommen wird, so muß vorher die Flasche gut geschüttelt werden. Das wird wohl auf den Etiketten aller Flaschen der verschiedenen Fleischextraktfabriken stehen.

Es ist wohl zu bemerken, daß nach dem Zusatz meiner Würze zu flüssigem Fleischextrakt, wenn es aus großen Gefäßen in die Fläschchen gefüllt wird, ebenfalls das flüssige Fleischextrakt in den großen Gefäßen öfters, etwa alle Minuten 1mal umgerührt wird."

Aus einem Schreiben vom Feb. 1893 ergibt sich, daß die Firmen Liebig's und Cibils und Kemmerich es wieder abgelehnt haben, ihren Fleischextrakt (mit Schellers Würze) zu würzen, weil sie vergeblich Versuche mit Würzen gemacht hätten.

Nur vereinzelt gelang es R. Scheller, seine Würze zur Bouillonbereitung durch andere Firmen abzusetzen. So belieferte er eine Fa. Quaglios' Bouillonkapsel- u. Conserven-Fabrik Aktiengesellschaft, Berlin 27, Holzmarkt 67, mit seinem 2-fachen Suppenkräuter-Extrakt, konserviert durch Salz. Möglicherweise auch die Firma Louis Lejeune, Berlin, wohl die Berliner Erbswurst- u. Conservenfabrik (vgl. oben), die u m 1893 auch Bouillonkapseln herstellte.

Es bleibt immer wieder unerklärlich, warum R. Scheller nicht selbst Bouillon herstellte, wenn er doch so überzeugt war, daß diese seiner Würze bedürfte.

In einem Brief von Anfang 1893 erklärt R.Scheller zur Herstellung seines Suppenkräuter Extraktes, daß er diesen nur im Herbst nach der Gemüseernte herstelle, und weiter heißt es dort: *... "ich pachte selbst die erforderlichen Ländereien und lasse sie für meine Rechnung bestellen und bepflanzen, weil der Ankauf der betreffenden Gemüse zu teuer kommen würde.*

Große Bestellungen, lieferbar von Oktober ab, müßten deshalb schon bis spätestens Ende Februar erteilt werden, damit die Bestellung der Felder und die Kultur der Pflanzen, die schon Ende Februar beginnt, in entsprechender Ausdehnung vorgenommen werden können."

Wir können heute nicht mehr prüfen, welchen Umfang die gepachteten Flächen ausmachten, so daß wir nicht wissen, ob sie überhaupt von Bedeutung für die Produktion waren oder nur Zwecken der Reklame dienten¹⁾.

Im Laufe der Schilderung der Geschichte der Suppenfabrik und der Absatzwege haben wir immer wieder gesehen, wie einfallreich R.Scheller bei seiner Werbung war. Wollte er durch diesen Hinweis nur (rechtzeitig) Bestellungen hereinholen oder wurde ihm diese Reklame gewissermaßen durch die Konkurrenz aufgezwungen? Immerhin wissen wir, daß z.B. Maggi²⁾ für seine Suppenfabrikation eine eigene Gutswirtschaft in Kempthal unterhielt. Jedenfalls scheint diese Reklame wenig Erfolg gebracht zu haben. Immer wieder fragte man bei Scheller nach der Würze von Maggi, immer wieder mußte er sich zu dem Konkurrenzprodukt äußern, von dem er glaubte, daß es keine Zukunft habe.

So schrieb er am 24.2.1893 nach einem der "lästigen" Frager u.a.:

"Da Sie sich für Maggis Würze lebhaft interessieren, so teile ich Ihnen darüber folgendes mit. Wohl früher als Maggi habe ich mich mit der Darstellung derselben Würze beschäftigt und kenne sie genau. Die fabrikmäßige Herstellung derselben war für meine Zwecke nichts weniger als geeignet, und ich habe sie nicht im Großen ausgeführt. Auf 100 Kilo Ihres flüssigen Fleischextraktes sind 37 Kilo Maggis Extrakt aux fines herbes zum Würzen erforderlich.

Der Hauptbestandteil dieser Würze ist Pflanzenextrakt, das in südlichen Ländern in sehr verschiedener Qualität hergestellt wird und auf dessen Bezug sehr lange Zeit vor der Lieferung feste Lieferabschlüsse gemacht werden müssen, wenn man Ware in größeren Partien haben will. Die Preise sind schwankend und hoch. Die eigenen Kosten einer Würze nach Maggi's Art würden sich durchschnittlich auf M. 3 1/2 pro Kilo stellen, nehmen Sie dazu den Gewinn des Fabrikanten mit 25% auf hundert, so haben Sie den Preis von M. 4,40 pro Kilo.

Der Zusatz der Würze auf 100 Kilo flüssiges Fleischextrakt beträgt 37 Kilo Extrakt aux fines herbes à M. 4,40 = Mark 162,-.

Allerdings würden Sie dann das Gewicht Ihres flüssigen Fleischextraktes um 37 Kilo vermehrt haben, aber der Name Fleischextrakt würde damit auch der Konkurrenz gegenüber vielleicht nicht gut aufrecht zu erhalten sein.

Daß sich meine Würze nicht für alle Länder eignet, davon bin ich selbst überzeugt, z.B. weniger geeignete ist sie für Belgien und Frankreich, vielleicht auch nicht für Spanien und Rußland, aber meine Sorten III und IV, von viel milderem Geschmack, eignet sich doch wohl für die meisten Länder."

Diese Ausführungen über Maggis Würze setzte R. Scheller in einem Brief vom 3.3.1893 wie folgt fort:

... "Daß der hauptsächlichste Bestandteil von Maggis Würze ein aus südlichen Ländern bezogenes Pflanzenextrakt sei, habe ich Ihnen schon mitgeteilt. Dieses Extrakt heißt im

1) Bekannt ist z. B., daß er Grundstücke aus der Verwandtschaft Nonne gepachtet hatte.

2) vgl. A.G. Frei, Habermus a.a.O. S. 123

Handel Soya¹⁾ Maggi nannte vor Jahren seine Würze selbst Soja-Würze. Es wird gewonnen aus der Sojabohne einer in Japan und China einheimischen und in Südasiens kultivierten Pflanze. Die Samen (Bohnen) dieser Pflanze sind wohlschmeckend, werden als Gemüse gegessen, auch wird aus denselben eine Sauce bereitet, die als schmackhafte Zutat zu Fleischspeisen dient.

Diese Sauce wird bereitet, indem man die gekochten Soja-Bohnen mit gerösteter Gerste 2 bis 3 Monate im Salzwasser liegen läßt und dann den entstandenen braunen Saft abgießt.

Es ist das die rechte, aber auch recht asiatische Bereitung einer Sauce; einem Sachverständigen oder Chemiker steigen die Haare zu Berge, wenn er solche Vorschrift liest.

Von Soya²⁾ existieren verschiedene Sorten im Handel, namentlich Soya japonica und Soya anglica, letztere viel billiger und schlechter als erstere.

Vor etwa 10 Jahren wurde von englischen Lieferanten eine enorme Reklame für Soya gemacht, das Fabrikat sollte Fleischextrakt und Würze gleichzeitig ersetzen, seit einigen Jahren ist still, sehr still damit geworden, und ein Berliner Berichtersteller schrieb vor einiger Zeit in einem unserer bestredigierten Journale, der "Gegenwart": "auch den Soya-Schwindel sind wir losgeworden..."

Kurze Zeit später ließ sich R.Scheller nochmals ausführlich zu dieser Würze ins sehr ähnliche Weise, aber mit gewissen Änderungen allgemeiner Art aus.

Beim Besuch in Antwerpen im April 1893 hatte ein Kunde R.Schellers Sohn Wilhelm einen flüssigen Fleischextrakt mitgegeben mit dem Hinweis, daß er gerne eine solche Würze habe. Diesem Kunden schrieb R.Scheller am 1.5.1893 u.a.:

"..Dieselbe Würze habe ich vor etwa 10 Jahren versuchsweise hergestellt, sie aber als ungeeignet für meine Zwecke befunden..."

Der Hauptbestandteil der Würze bildet ein im Handel mit dem Namen Soya benanntes flüssiges Pflanzenextrakt. Es wird dargestellt aus der in Japan und im südlichen Asien als Nahrungsmittel gebauten Sojabohne, indem die Bohnen mit gerösteter Gerste gemischt aufgekocht und diese Mischung mit Salz versetzt einige Monate lang einer Gärung unterworfen werden. Der von dieser vergorenen Masse gepreßte Saft gibt die sog. Soya. Bei dieser rohen, ganz unrationellen, recht asiatischen Darstellungsweise ist es natürlich, daß das Produkt in seinen Eigenschaften so verschiedenartig ausfällt, wie es in der Tat in den Handel gebracht wurde und wohl auch heute noch, aber sehr wenig verwendet wird.

Vor etwa 10 Jahren brachten es englische Spekulanten mit großem Aufwand an Reklame nach Deutschland, die Soya sollte der Reklame zufolge nicht nur Saucen-, Suppen- und Gemüsewürze sondern auch Fleischextrakt vollständig ersetzen.

Die nährenden Bestandteile, welche alle Bohnen enthalten sind aber durch die Bereitungsweise der Soya vollständig zerstört. Der Absatz von Soya ist schon seit langer Zeit kaum noch nennenswert.

Die Aktiengesellschaft Maggi in der Schweiz setzt der Soya etwas Würze zu und verkauft das Fabrikat in Deutschland unter dem Namen "Bouillon-Extrakt" oder auch "Extrakt aux fines herbes". In Deutschland ist trotz eines ganz enormen Aufwandes an Reklamen und Annoncen die Einführung dieser Würze vollständig mißglückt. Nicht viel anders ist es in Österreich und in der Schweiz..."

1) vgl. dazu A.G. Frei, Habermus ... a.a.O. S 123

2) Nach Sch. ist die Soja-Sauce aus dem Soya des Handels gefertigt.

Im Juni 1893 hören wir aus einem Schreiben an seinen Sohn Wilhelm noch von einer weiteren flüssigen Würze aus Leipzig, die Purum genannt werde "und jedenfalls die wenig gewürzte Soya von Maggi" sei, "die er in Gläsern mit Goldkapseln versehen verkauft und Extractum purum nennt." Seine Soya aux fines herbes (mit grüner Kapsel) sei etwas stärker gewürzt. Von beiden Fabrikaten koste 1 Flasche von 2 Pfund engl. Gewicht = 900g M. 6,-. Da nun 3 Teelöffel voll = 15 g auf 1 Liter Fleischbrühe gehören, so sei diese Maggi-Würze gerade 5 mal so teure wie Schellers Würze, schmecke aber dabei nichts weniger als angenehm, am wenigsten nach Suppenkräutern.

Auch mit dem Geschmack seiner Brühwürze hatte R.Scheller weiterhin Schwierigkeiten, so schrieb er zwar am 9. Februar 1893 einem Kunden, daß der etwas vorherrschende Geschmack seiner Würze nach Sellerie in Europa und Amerika allgemein beliebt sei, eine Ausnahme davon seien Frankreich, Spanien und Belgien. Dorthin liefere er die andere Sorte B, die mehr auf Rüben basiere und indifferenter sei. Gleichzeitig ergibt sich, daß er sich für Belgien und Holland bereit erklärte, diesen Geschmack abzumildern und fertigte gleich neue Sorten, die sog. Sorten III und IV und bot außerdem an, den Selleriegeschmack evtl. weiter abzumildern. Ende Februar 1893 stellte er dann eine Sorte V, noch weniger nach Sellerie schmeckend, probeweise her.

Anfang März 1893 schrieb er dazu seinem Sohn Wilhelm, der als Reisender tätig war, hoffnungsvoll: Meine Suppenkräuter Extrakt Sorte V hat großen Beifall gefunden und wird sich wohl in weiten Kreisen Bahn brechen.

Anfang Juni 1893 nannte R.Scheller schließlich eine neue Suppenwürze VI als etwas kräftigere Würze. Offenbar experimentierte er noch immer an dem Geschmack herum. Wie es mit den Sorten weiterging, ist nicht feststellbar, so daß auch die Sorte 9a die 1896 genannt wurde, nicht einzureihen ist. Im April 1893 versuchte er, den Absatz von Suppenkräuter-Extrakt dadurch anzukurbeln, daß er den Rabatt von 20% auf 30% anhob.

Ende April 1893 besorgte er sich Anschriften von Hotels, Gasthäusern und Restaurants, um dort für seine Suppenkräuter-Extrakte als wertvollem Bestandteil von Bouillon und Suppen zu werbe. Seine anschließenden Werbeschreiben gingen dann jeweils in die Hunderte, z.B. einmal an 690 Hotels.

Im Frühjahr 1893 wurde das Absatzsystem wieder etwas modifiziert. So heißt es: "So viel steht fest, alles Aussenden von Mustern etc. nützt wenig, die Abnehmer müssen persönlich Offerten erhalten, wenn Absatz erzielt werden soll. In Städten über 10000 Einwohnern werde ich Platz-Agenten zum Vertrieb der Würze engagieren, also in Leipzig, Halle, Magdeburg, Berlin, Dresden, Chemnitz..."

In diesen Zusammenhang gehört ein Schreiben vom 9.6.1893 an seinen reisenden Sohn Wilhelm, das den Hinweis enthält, daß die Suche nach Provisionsreisenden durch Annoncen nicht gut sei, da brauchbare, aber noch viel mehr unbrauchbare Adressen einlaufen und es dann Anfragen über die einzelnen bei Creditreform gibt und viele Kosten und viel Zeitverlust entsteht. Deshalb habe er sich entschlossen, sich geeignete Platzagenten durch Creditreform für die nächsten 100 Städte vorschlagen zu lassen. Sohn Wilhelm sollte daher in den Büros von Creditreform vorschreiben und die Agenten selbst einweisen und u.U. mit Ihnen selbst erste Besuch machen. So

meinte R. Scheller, in kurzer Zeit in ca. 200 Städten in Deutschland und einer entsprechenden Zahl von Städten zunächst in Österreich und in der Schweiz durch Provisionsreisende vertreten zu sein. Für London, New York, Chicago suchte er deutsche solide und tätige Platzagenten, wie er Creditreform Anfang Juni 1893 schrieb zum Besuch von Hotels und Restaurants.

Erheblicher Schriftwechsel mit Creditreform zeigt, daß offenbar auch dieser Weg, zu geeigneten Provisionsreisenden zu kommen, steinig war. Über Creditreform in Sachsen beklagte sich R.Scheller bitter bei seinem Sohn Wilhelm und bat ihn wegen deren "schlampigen" Auskünfte bei vertrauenswürdigen Wirten nach geeigneten Vertretern zu fragen. So sollte dieser auch in Prag bei Hotelbesitzern geeignete Vertreter erfragen.

Wie schwer es offenbar war, ein flächendeckendes Netz von Agenten aufzubauen, ergibt sich auch aus dem Brief an seinen Sohn Rudolf, der auf Reisen war, vom August 1893, in dem es u.a. heißt:

"Überall, wo durch Agenten in Deutschland und im Ausland nichts zu machen ist, werde ich versuchen, durch geeignete Demigros-Geschäfte der Delikatessen- oder nötigenfalls der Spezialebranche an Hotels etc. zu verkaufen bei 20% Rabatt und frankierter Sendung, die ersten in Kommission.

Du wirst nun selbst zu prüfen haben, ob das gleich in Augsburg, evtl. in München und Nürnberg nötig ist und demnach Deine Offerten einrichten."

Wie in der Zeit 1892/bis Mitte 1893 der Suppenabsatz war, läßt sich nicht sagen. Dazu enthalten die Korrespondenzen keine Angaben. Suppenverkäufe werden nur wenige erwähnt. Dafür haben wir aus dieser Zeit Rezepte der frühen Suppen, die hier beispielhaft eingefügt sein sollen. Es muß allerdings offenbleiben, welche Entwicklung die Rezepten bis zu diesem Zeitpunkt genommen haben.

Bohnensuppe (Etikett schwarz auf altrosa):

1. Jan. 1893	(Tafeln)	(lose Form) ¹⁾
a) Fett:	34 Pfund ²⁾	27 Pfund
b) Sellerieöl:	25 g	12 g
c) Salz:	19 Pfund	23 Pfund
d) Bohnenmehl:	98 Pfund	136 Pfund
e) Braunmehl:	15 Pfund	18 Pfund

1) 2 Ztr. Masse. Seit wann Suppen in loser Form vertrieben wurden, ist offen. Dazu bedurfte es keiner besonderen Entwicklung, da auch die Suppen in Tafelform "trocken" gemischt, bevor sie gepreßt wurden (vgl. Fritz Ruf, Die ältesten Formen d. zubereiteten Nahrung in d. Gesch. unserer Ernährung: Brei, Mus und Suppe, Velbert-Neviges 1993, der dazu folgendes schreibt: "... Über den technischen Ablauf dieser Produktion, d.h. wie es in Schellers Küche, der Fabrik aussah, ob überhaupt und wenn ja, wie und von wem gekocht wurde, ist nichts bekannt. Doch läßt der Einsatz der genannten Suppenformen und Formpressen vermuten, daß gar nicht "gekocht", sondern nur "condensirt" (=zusammenpressen, verdichten aus lat. condensare) wurde, d.h. die eingekauften getrockneten Rohstoffe (Grundstoffe) mit einem hohen Anteil erwärmten Rinderfett (Talig) und den Gewürzen vermischt und die Mischungen im abgekühlten Zustand zu Suppentafeln gepreßt (getormt) wurden. Lediglich zur Qualitätskontrolle wurden die "condensirten Suppen" nach Gebrauchsanweisung gekocht" ...

2) 500 g

Erbsensuppe (gelb) (Verpackung anfangs gelb, Etikett schwarz auf gelb und rot auf gelb):

1. Jan. 1893	(Tafeln)	in loser Form ¹⁾
a) Fett, Nieren-:	39 Pf.	27 Pf.
b) Sellerieöl:	18 g	12 g
c) Salz:	19 Pf.	23 Pf.
d) Erbsmehl (gelb?):	113 Pf. ²⁾	155 Pf. ²⁾

Graupen- (Gersten-) Suppe (Etikett schwarz auf orange):

1. Jan. 1893 (Tafeln)	
a) Fett, Nieren-:	29 Pf.
b) Sellerieöl:	18 g
c) Macisöl:	450 g ³⁾
d) Salz:	27 Pf.
e) Graupen:	140 Pf. -grieß
f) Braunmehl:	50 Pf. ⁴⁾

Braune Grießsuppe (Verpackung anfangs rosa, Etikett schwarz auf hellblau):

1. Jan. 1893 (Tafeln) ⁵⁾	
a) Fett, Nieren-:	31 Pf.
b) Sellerieöl:	18 g
c) Salz:	25 Pf.
d) Weizengrieß geröstet:	126 Pf.
e) Braunmehl:	28 Pf. ⁶⁾
f) Muskatnuß: ⁷⁾	400 g
g) Graupenmehl:	28 Pf. ⁶⁾

Linsensuppe (Etikett anfangs lila, später schwarz auf hellgrün):

um 1893	
a) Fett, Nieren-:	36 Pf.
b) Zwiebeln:	3 Pf.
c) Sellerieöl:	36 g
d) Citronöl:	12 g
e) Salz:	22 Pf.
f) Linsenmehl:	152 Pf.

1) Für eine Fertigmenge von 2 Ztr.

2) Kein Hinweis, ob auch grün

3) Die Bezeichnung lautet hier Sun, ohne daß es ganz klar ist, was damit gemeint ist. Nach dem Zusammenhang dürfte es sich aber nur um Muskatnuß oder -öl handeln. Die Rezepte dieser Zeit enthalten vielfach verdeckte Bezeichnungen, offenbar um die Zusammensetzungen geheimhalten zu können. Meist sind es Abkürzungen des richtigen Wortes von hinten gelesen, so daß hier Sun = Nuß zu lesen wäre.

4) Zunächst war offenbar Graupenmehl verwendet worden.

5) Entsprechende Rezeptur gilt auch für Suppen in loser Form: Menge: 2 Ztr., Fett: 19 Pf., Muskatnuß: 300 g, Sellerieöl: 18 g, Salz: 23 Pf., Grieß: 120 Pf., Graupenmehl: 21 Pf., Braunmehl: 21 Pf.

6) Seit Juli 1893 wurde nur noch Braunmehl verwendet. Die entsprechende Menge erhöhte sich auf 56 Pf.

7) In der Vorlage heißt es Sun. Dies dürfte, wie bereits angemerkt, Muskatnuß heißen.

Braune Mehlsuppe (Verpackung rötlich oder braun, Etikett schwarz auf hellbraun):

1. Jan. 1893 ¹⁾	(Tafeln)	(lose) 2 Ztr.
a) Fett, Nieren-:	32 Pf.	24 Pf.
b) Kümmel:	3 Pf.	2 Pf.
c) Sellerieöl:	10 g	8 g
d) Salz:	19 Pf.	23 Pf.
e) Braunmehl: ²⁾	109 Pf.	157 Pf.

Reissuppe (Verpackung zunächst blau, Etikett später schwarz auf grün-grau-blau):

1. Jan. 1893		
a) Fett, Nieren-:	36 Pf.	20 Pf.
b) Muskatblüten:	300 g	150 g
c) Safran:	25 g	10 g
d) Sellerieöl:	22 g	14 g
e) Salz:	26 Pf.	23 Pf.
f) Reisgrieß:	157 Pf.	143 Pf.
g) Reismehl:	24 Pf.	18 Pf.

Erbsenpüree:

1. Jan. 1893 ³⁾ 4)		
a) Fett:	33 Pf.	38 Pf.
b) Sellerieöl:	12 g	24 g
c) Salz:	16 Pf.	18 Pf.
d) Erbsmehl:	156 Pf.	115 Pf.
e) Zwiebelöl:	-	12 g

Bohnenpüree:

1. Jan. 1893 ³⁾ 4)		
a) Fett:	25 Pf.	33 Pf.
b) Sellerieöl:	22 g	22 g
c) T...öl: ⁵⁾	12 g	8 g
d) Salz:	16 Pf.	15 Pf.
e) Bohnenmehl:	166 Pf.	120 Pf.

Erbswurst (in Rollen zu 500 g und 250 g für Suppe) (Etikett rot auf gelb):

1. Jan. 1893 (mit Speck) (in Papierdarm: 30 cm)	
a) Fett, Nieren-:	32 Pf.
b) Sellerieöl:	12 g
c) Zwiebeln:	4 Pf.
d) Salz:	18 Pf.
e) Erbsmehl: ⁶⁾	156 Pf.
f) Speck:	10 Pf.

1) Die frühesten erhaltenen Rezepturen stammen zwar aus dieser Zeit, doch kann davon ausgegangen werden, daß die früheren Rezepturen dieser entsprachen

2) = Roggenmehl

3) Offenbar für Suppe, "Gemüse lose Masse in Kisten" (so in den Unterlagen)

4) 2. Rubrik: Form nicht feststellbar: "Gemüse zu Formen" (so in den Unterlagen)

5) Identität nicht feststellbar

6) Unbekannt, ob gelb oder grün oder beides

Man muß befürchten, daß um 1893 der Suppenabsatz sehr schlecht war, so daß deshalb der Absatz des Suppenkräuter-Extraktes so zu fördern versucht wurde. Auffällig ist, daß R.Scheller seine Suppen nicht jeweils mit anbot. Im 2. Halbjahr 1893 tauchten schließlich wieder mehr Hinweise auf Suppenverkäufe auf. Doch beider Absatz stagnierte. Im Juli 1893 hören wir dazu:

"... Mit Schwartze habe ich seit 20 Jahren gearbeitet, er hat früher meine Suppentafeln geführt, nachher aber die Knorr'schen Tafeln, die leichter im Gewicht und einige Pfennige billiger sind, weil von Knorr sehr große Reklame gemacht wurde. Seitdem ist Berlin und Umgebung auch von einer Unzahl anderer Konservenfabriken mit Suppenkonserven in Tafel- und Wurstform so überhäuft, und die Preise sind so gedrückt, daß an dem Artikel nichts mehr zu verdienen ist. So ist es auch mit den Gemüse- und Suppenkonserven, die das Militär gebraucht. Die Menagen der Truppenteile erhalten ihren hauptsächlichsten Bedarf aus den staatlichen Konservenfabriken zu Mainz und Spandau und beziehen nur hin und wieder, ebenfalls zu sehr niedrigen Preisen, aus verschiedenen Privatfabriken. Es ist auch mit diesem Artikel nach Berlin kein Geschäft zu machen, obgleich es zeitweise noch von mir versucht wurde.

Schwartze habe ich im März a.C. ein Depot meines Suppenkräuter-Extraktes übergeben und zahlreiche Muster zur Gratis-Abgabe an Private; diesselbe hatte wenig Erfolg. ... Auf den Konsum des Extraktes von Familien ist gar nicht zu rechnen, weil sie zu geringen Bedarf haben und gerade in Berlin gewohnt sind, ihren Bedarf an Küchenkräutern für wenige Pfennige auf 2-3 Tage einzukaufen..."

Ergänzend heißt es dazu ein paar Tage später: *"...In Deutschland, Österreich, der Schweiz etc. habe ich den bisherigen Verkauf durch Detaillisten fast gänzlich aufgegeben und verkaufe (den Suppenkräuter-Extrakt) durch eine große Anzahl von Platz-Agenten direkt an solche Hotels und Restaurants, die großen Fremdenverkehr haben, auch an sehr gut besuchte Speisehäuser." Für diese Aktion hatte R.Scheller ab Ende Mai 1893 über Anzeigen Reisende gesucht. Offenbar hatte er diese Werbeaktion bedacht vorbereitet, denn fast gleichzeitig hatte er eine umfangreiche Anzeigenserie in Zeitschriften für das Hotel- und Gaststättengewerbe z.B. in "Der Gastwirt", Breslau u. Darmstadt, der Zeitung "Restaurant-Hotel-Revue" Leipzig, der Bayerischen Gastwirtszeitung, München, dem Bayerischen Gastwirt, Nürnberg, der Deutschen Wirtszeitung, Stuttgart, der Zeitung "Der Bahnhofsrestaurateur", Landsberg/Warthe, der "Hotel- u. Wirtszeitung", Straßburg, in "Das Gasthaus", Berlin u.a. für seine Suppenwürze gestartet.*

Im November 1893 ließ R.Scheller dann verschiedenen Zeitungen, so z.B. der Zeitung "Der Gastwirt" in Darmstadt, oder der "Das Gasthaus", in Berlin, Prospekte seines Suppenkräuterextraktes beilegen, insgesamt ließ er so ca. 30000 Prospekte verteilen. Dies setzte er auch mit Tausenden von Prospekten 1894 weiter fort.

Im Verbandskalender und Adreßbuch der Zeitung "Der Gastwirt", Darmstadt für das Jahr 1894 ließ er eine ganze Werbeseite mit der Abb. seiner Fabrik mit folgendem Text einrücken:

"Erste Fabrik für Suppenkräuter-Extrakt

gegründet von dessen Erfinder

Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thüringen)

Die feinste Würze zu Suppen und Bouillon

9/12.93. v. Gatorn hier 250 Stück per Stück.

Erste Fabrik

für
Suppenkräuter-Extract

gegründet von dessen Erfinder

Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Telegraph-Adresse: Rudolf Scheller.



N. 31.

Hildburghausen, den 1. December 1892.

(50 Stück ohne Monat
2. Jahr.)

Sehr geehrter Herr!

In Interesse Ihrer Honoren Mitglieder des Gastwirths-Vereins
erlaube ich mir, Sie auf das von mir erfundene und fabricirte

Suppenkräuter-Extract

aufmerksam zu machen.

Alle Sachverständigen, die meine Würze richtig geprüft haben,
sprechen sich lobend über sie aus, und erste Autoritäten haben dieser
Würze ihre Anerkennung ertheilt.

Für Hotels, Restaurants, Speisehäuser, Bahnhofrestaurationen ist
mein Suppenkräuter-Extract von größtem Werth und unentbehrlich.

Ich bitte das Nähere über diese Würze aus einliegendem Prospekt
zu ersehen.

Meine ganz ergebene Bitte, geehrter Herr, geht dahin, wenn hier
befolgendes Suppenkräuter-Extract nicht nur selbst zu prüfen, sondern
auch prüfen zu lassen; ich bin überzeugt, dass es Ihren vollen Beifall
finden wird, dann möchte ich Sie bitten, mein Suppenkräuter-Extract
den Honoren Mitgliedern Ihres Vereins in der nächsten Versammlung
der Beachtung würdigst empfehlen zu wollen.

Hochachtungsvoll

Rudolf Scheller.

Einlagen:

- 1 Dose = 100 Port. S.-Kr.-Extract
- 12 Prospekte.

Erste Fabrik
für
Suppenkräuter-Extract
von
Rudolf Scheller
Hildburghausen.

20/4.94.

500 Stück v. Vorparcungs-Dr. geliebt
= Kilo 2, 500

Hildburghausen.

18

Offerte
für Hauptniederlagen in Deutschland. N. 31

Ihre werthe Firma würde mir zur Uebernahme einer Hauptniederlage meines Suppenkräuter-Extracts bestens empfohlen, ich erlaube mir deshalb, Ihnen Offerte zu machen.

Auf die Verkaufspreise pro Dose à 100 Portionen,	à 250 Portionen
Mk. 0,60	Mk. 1,20

gewähre ich Ihnen 25% Rabatt, Ziel 2 Monate, inclusive Verpackung und Kiste, schon von 1 Postcollo an franco. 1 Postcollo fasst ca 50 grosse oder 100 kleine Dosen.

Mein Suppenkräuter-Extract wird in Deutschland fast nur an grössere Consumenten verkauft, diese sind: Hôtels, Gast- u. Speisehäuser, Restaurants, Bahnhofrestaurationen etc.

Die Wirthe beziehen, nachdem sie erst Versuche gemacht haben, gewöhnlich in Partien von 5 bis 10 und mehr Dosen à 250 Portionen Suppenkräuter-Extract.

Wird mein Extract von Hôteliere etc. einmal verwendet, dann wird es auch zu der Zeit weitergebracht, wenn frische Suppengemise billig zu haben sind.

Eine gute Würze aus frischen Suppenkräutern, aus denen mein Suppenkräuter-Extract bereitet ist, bedingt fast den halben Werth der Suppen oder Bouillon; es kommt deshalb der ohnehin verschwindend geringe Preis meiner Würze von $\frac{1}{2}$ Pfg. pro Portion bei keinem verständigen Wirth in Betracht.

Ihren Bestellungen würde ich eine grössere Partie Prospekte und Circulare (betreffend Hauptniederlage) beifügen, die Sie mit Ihrem Firmenstempel versehen an Hôtels etc. abgeben lassen können; am meisten wirken natürlicherweise persönliche Offerten und sind lohnend, da die Wirthe grössere Partien consumiren und beziehen.

Durch meine Annoncen und Beilagen von Prospecten in Gasthaus- etc. Zeitungen sind von meiner Würze die meisten Gastwirthe etc. schon unterrichtet, nun suche ich durch geeignete Geschäfte mein S.-Kr.-Extract an diese Kundschaft zu verkaufen und Sorge noch für weitere Bekanntmachung durch die Fachzeitschriften für Hôtels, Restaurants etc.

Zur Abgabe von Mustern für Hôteliere und Restaurateure, da wo es sich bei Offerten als zweckmässig erweist, würde ich Ihrer ersten Bestellung vorläufig _____ Dosen à 100 Portionen Suppenkräuter-Extract gratis zur Gratisabgabe beifügen.

Jetzt ist die günstigste Zeit für den Verkauf meines Suppenkräuter-Extracts, da die frischen Suppengemise an Aroma verloren haben oder auch verdorben sind.

Ihren gefälligen recht baldigen Nachrichten sehr ich gern entgegen.

Hochachtungsvoll

Rudolf Scheller.

Einlagen:

- 1 Dose à 100 Port. S.-Kr.-Extract,
- 1 Prospect über " " "
- 1 Circular betr. Hauptniederlage.

gibt Scheller's Suppenkräuter-Extrakt; es wird verwendet anstatt der sonst gebräuchlichen Abkochung von Suppenkräutern und Wurzeln.

In Hotels und Restaurants, wo Bouillon oder Suppe fast zu jeder Tageszeit schnell verlangt wird, ist mein Suppenkräuter-Extrakt von großem Wert und unentbehrlich. Eine oder viele Tassen guter Bouillon sind mit Fleischextrakt und meinem Suppenkräuter-Extrakt binnen 1 Minute herzustellen. Das S.Kr.Extrakt gewährt größte Bequemlichkeit bei dem Gebrauch und Zeitersparnis, seine lange Haltbarkeit ermöglicht, daß man den Suppen und der Bouillon das ganze Jahr hindurch den erquickenden Geschmack nach frischen Suppenkräutern geben kann.

Ich versende in Deutschland franko:

5 Dosen á 100 Portionen Würze (zu M 0,60 pro Dose) zu M. 3,- oder 5 Dosen á 250 " " (zu M 1,20 pro Dose) zu M. 6,-

gegen Nachnahme. Bei Bestellungen unter 5 Dosen werden Nachnahme und Porto mit 40 Pfg. berechnet. Bei Sendungen von 10 Dosen und mehr kommen 5% Rabatt in Abzug.

Rudolf Scheller, Hildburghausen."

Auch die modernen Kommunikationsmittel hielten in Hildburghausen Einzug. In einem Schreiben vom 29. Nov. 1893 nach Zürich taucht erstmals eine Telefon-Nr. zum Abdruck in einem Prospekt auf.

Im Feb. 1894 annouciert Scheller in der "Hotel-Revue":

"Ist es wahr,

daß eine gute Würze aus frischen Suppenkräutern den halben Wert der Suppen oder Bouillon bedingt?

Wenn Sie diese Frage bejahen,

so kaufen Sie das als vorzüglich anerkannte Suppenkräuter-Extrakt (die Portion nur 1/2 Pfg.)

aus der Fabrik von

Rudolf Scheller in Hildburghausen

Die Fabrik versendet in Deutschland

franko gegen Nachnahme:

5 Dosen á 100 Port. á Dose 60 Pfg. zu M. 3,-

5 " á 250 Port. á Dose 120 Pfg. zu M. 6,-

bei kleineren Sendungen werden 40 Pf.

für Porto und Nachnahme berechnet.

Von 10 Dosen an 5% Rabatt."

Am 16.1.1894 hatte sich R.Scheller über Bovrils Würze dahingehend ausgelassen: "Sie besteht aus einer Mischung von gepulvertem Samen, wie Kümmel etc. mit fein gemahlenem Salz. Suppenkräuter und -wurzelknollen sind in demselben weder in Substanz noch in Extraktform vorhanden."

Seit 6.2.1894 hatte R.Scheller für Provisionsreisende in Suppen-Würze regelmäßig die Provision von 15% auf 20% angehoben.

Anfang März 1894 schließlich nahm er eine groß angelegte Suppenwerbung bei Krankenhäusern auf, denen er Großgebilde á netto 50 Kilo zum Preis von 54.- Mark franko Empfangsbahnhof anbot. Der Erfolg war auch dabei außerordentlich gering.

Anfang Apr. 1894 schloß sich eine umfangreiche briefliche Werbung beim Militär mit Preislisten vom 16.11.1892 an. Dieser folgte Mitte Apr. eine Direktwerbung per Brief

bei den Delikatessengeschäften für die Suppenwürze. Ein großer Teil der angeschriebenen Geschäfte antwortete gar nicht, nur ganz wenige bestellten. Für den Absatz der Suppenwürze stieg zu dieser Zeit der Rabatt auf 25%. Von Annoncen hören wir derzeit nichts. Möglicherweise ließ er keine mehr einrücken, da sie ihm inzwischen zu ineffizient erschienen. So hatte es in einem Brief vom 3.3.1893 geheißen:

"Zufolge meiner langjährigen Erfahrungen mit dem Annoncieren meiner Suppen und Suppenwürzen gestatten Sie mir wohl eine Mitteilung darüber. Ich habe gefunden, daß mir Annoncen in Fachblättern (Delikatessen-, Materialwarenzeitungen) wohl etwas Erfolg brachten, viel nicht. Teure Annoncen in politischen Zeitungen haben viel Geld gekostet und waren nicht lohnend.

Am meisten wirkten für meine Artikel ganz kurz gehaltene Reklamen, eigentlich nur eine kurze Bemerkung über meine Fabrikate und dann Annoncen, aber auch nur ganz kurz gehalten, in den Frauenzeitungen."

Für die Zeit von Mitte 1894 - Aug. 1896 fehlen aus unerklärlichen Gründen die Kopien der Firmenkorrespondenz. In dieser Zeit erlebte die Firma einen außerordentlichen Tiefstand, wie wir aus anderen Quellen wissen, worüber noch zu berichten ist. Hieraus resultieren auch die vorausgegangenen vielfältigen (fast verzweifelten) Werbebemühungen. Der Umsatz, der im Jahre 1893 gegenüber 1892 geringfügig durch die außerordentlichen Absatzbemühungen verbessert werden konnte, konnte 1894 zwar gehalten werden, um 1895 auf ca. 4600.- M. und 1896 schließlich auf den absoluten Tiefpunkt von 2263,85 M. zu sinken.

Um diese Zeit nahm R. Scheller Gelder - eine stille Beteiligung (?) auf. Im Zusammenhang damit stehen die im nächsten Kapitel zu beschreibenden Ereignisse, deren genaue Anfangsumstände bisher ungeklärt sind. Jedenfalls ging er nicht den Weg der Kapitalisierung seiner Fa. durch Errichtung einer Aktiengesellschaft, den Maggi schon 1860 gegangen war und Knorr 1899 ging.



1895-1899

Um 1895 verlangte ein Hermann Reich aus Nordhausen, der dort unter Reich und Hübotter ein Haushaltswarengeschäft betrieb, als Bevollmächtigter von Blume'schen Erben die Rückzahlung von Geldern, die der oder die Verstorbene Rudolf Scheller sen. offenbar darlehensweise gegeben hatte. Dieser konnte nicht zahlen. Das Rückzahlungsbegehren kam wohl unerwartet. Auch eine Umschuldung war offenbar nicht möglich, da sich die geschäftlichen Aktivitäten, wie wir gesehen haben, in einer schweren Krise befanden.

Herr Reich übernahm daher für die Erben das Haus Hildburghausen, Georgstraße 277b ist Georgstraße 37, heute Geschwister Scholl Str. 22, das R.Scheller sen. um 1868/69 errichtet hatte, und die Fabrikationseinrichtungen unter Anrechnung auf die Verbindlichkeiten in Besitz.

Wer "Blume" war, ist leider ungeklärt. R.Scheller's Enkelin, Frau Irmgard Sendelbach, sagt, daß es ein guter Bekannter des Großvaters, ein Apotheker aus dem Raum Hannover oder Göttingen gewesen sei. Aus einem Brief von Herrn Reich vom 19.5.1902 ergibt sich, daß jedenfalls seine Auftraggeber, die Erben, um diese Zeit in Hannover lebten. Ein Erbe dürfte Th. Flebbe, Postsekretär, 1898 wohnhaft Hannover, Alte Cellerheerstraße 47 gewesen sein.

Das Schellersche Haus Georgstraße 277b wurde schließlich am 2. März 1899 an Carl Metzgeroth¹⁾ zum Preis von 47000,- M. verkauft. Rudolf Scheller jun., der zunächst seit 1895 faktisch die väterliche Firma geführt hatte und noch in dem Haus wohnte und produzierte, schloß daher unter dem 21.3.1899 einen Mietvertrag mit Herrn Metzgeroth über ein Zimmer mit Alkoven im Vorderhaus parterre, die Räume im Hinterhaus, die er für seinen Fabrikbetrieb gegenwärtig inne hatte, ein Stück Gartenland sowie die Mitbenutzung von Waschküche, Dachboden und Keller ab. Der Mietzins betrug jährlich 300,- M. Mit der Mietzahlung für das 4. Quartal 1900 erhöhte sich die Zahlung von 75,- M. auf 80,- M., bis es ab 1. Quartal 1904 wieder 75,- M. waren. Letzte Zahlung erfolgte für das 3. Quartal 1906. Schon seit Mai 1900 befand sich dort nur noch die Produktion.

Die Forderung der Blume'schen Erben betrug offenbar wenigstens 60000,- M., da ein Kontrakt in einem Schreiben vom 22.6.96 erwähnt wird, wonach bei Erlösen aus einem Weiterverkauf des Hauses von mehr als 60000,- M. der Mehrerlös hälftig geteilt werden sollte. Dieser Passus sollte nur bei Verkauf des Hauses in Jahresfrist gelten. R.Scheller jun. drängte seinen Vater damals auf Verlängerung zu pochen. Hieraus ergibt sich einmal, daß die Blume'schen Erben offenbar in irgendeiner Weise Zugriff auf das Haus hatten und daß der genannte Kontrakt, der wohl die Übertragung des Hauses und aller Produktionsmittel beinhaltete, im Herbst 1895 geschlossen worden war. Teil dieser Forderung war offenbar eine Hypothek der Stadt. Sparkasse Römhild über 15000,- M., für die am 30.10.97 noch Zinsen vom Schwager des Herrn Reich, Herrn Postsekretär Flebbe, für die Zeit vom 1.2.-30.9.1895, die er von R.Scheller jun. 1898 forderte, verlangt wurden. Wie sich aus einem Schreiben vom 5.Feb.1898 an

¹⁾ Von diesem ging es an den Kupferstechereibesitzer Franz Doelcke über, von dem es der Staat 1919 für die Taubstummenschule erwarb (vgl. Festschrift zur 600. Jahrfier, Hildburghausen 1924), zuletzt wurde dort die Polizei untergebracht.

Reich ergibt, lasteten weitere Hypotheken auf dem Grundstück, die auch nach dem Übergang auf Blumes Erben verblieben waren. Inwieweit die Schulden von den Blume'schen Erben beglichen wurden, ist nicht zu beantworten. Nach dem Tod von R.Scheller sen. im Jan. 1900 jedenfalls gibt es einen Schriftwechsel um eine Lebensversicherung ohne nähere Angaben.¹⁾ Unter Umständen wurden durch diese die Restschulden abgedeckt.

Wie sich aus weiteren Schriftstücken ergibt, war die Familie Scheller dadurch um 1896 ohne Mittel. R.Scheller jun. sagt u.a. in einem Brief an seinen Vater: *"Wenn Herr Reich Dir jetzt sogleich wenigstens 1000,- M. zahlen würde, -dieser Betrag könnte dann ja später, wenn die Fabrik verkauft wird, bei der Teilung des Überschusses abgezogen werden,- dann könnte ich ja das Geschäft hier (Anm.: Gemeint ist Hildburghausen, denn der Vater, der Empfänger des Schreibens, wohnte zu dieser Zeit in Berlin und zog von dort nach Münchegosserstädt zu seinem Sohn Arndt) weiterbetreiben. Wenn es so weitergeht und immer die Mittel fehlen sollten, - jetzt habe ich nicht einmal Geld, um Offerten machen zu können - da kann mir doch wirklich niemand verdenken, wenn ich dieses jämmerliche Dasein mit einer Stelle vertausche, in der ich mein gutes Auskommen habe."*

In seiner Antwort vom 25.6.85 ergeht sich sein Vater R.Scheller sen. in Hoffnungen bezüglich der Verwertung der anderen Aktivitäten und meinte:

".. und wenn Du hierher (Anm.: Gemeint ist Berlin) kämst, so würde das Geschäft hier ²⁾ zu halten sein, sonst schwerlich, es müßte bis zu Beschaffung von Kapital unterbrochen werden. Ich selbst bin jetzt unfähig, das Geschäft zu führen, die Geldsorgen und die täglichen heftigen Ärgernisse haben mich neroös und krank gemacht. Mit Tinte kann ich jetzt ebensowenig schreiben wie im vorigen Herbst."...

"Ich suche natürlich einen Teilhaber, der mit Dir das Geschäft übernimmt. Vielleicht könntest Du auch für Dich einen solchen suchen."

Schon im Schreiben vom 28.6.96 forderte R.Scheller sen. seinen Sohn auf, alle persönliche Habe der Familie zu verkaufen und schilderte auch seine geschäftliche Lage in Berlin als hoffnungslos, d.h. den Vertrieb der Schwimmernapparate. Um Berlin verlassen zu können, benötigte R.Scheller sen. 200,- M., die er von "Wilhelm" erhielt. Von Berlin wollte er nach Leislau gehen. Am 14. Aug. 1896 schrieb R.Scheller sen. dann aus Leislau (auf einem Bogen mit Kopf "Fabrik für Schwimm-Übungs-Apparate. Rudolf Scheller, Hildburghausen"). Aus diesem Brief ergibt sich, daß Herr Reich einen "Betriebsfonds" von ca. 930,- M. für R.Scheller jun. zur Verfügung gestellt hatte.

R. Scheller sen. gab seinem Sohn dann Hinweise zur Verwertung der restlichen Meerschaumwaren. U.a. heißt es:

"Einen Vertrag mit Dir will Reich erst dann abschließen, nachdem er die Vorschriften

¹⁾ Es könnte die Versicherung für R. Sch. sen. bei der Baseler Lebensversicherung, Basel, über 8000 Taler, Police Nr. 11130, Auslauf 30.9.1900 gewesen sein.

²⁾ Gemeint ist der Vertrieb der Schwimmernapparate. Eine unter Nr. 88997 als Reichspatent am 5.9.1896 patentierte Erfindung R. Scheller sen.. Der Apparat kostete 1897 20,- M.

zur Meerschaumbearbeitung erhalten hat."

Hieraus könnte geschlossen werden, daß R. Scheller sen. irgendwelche wichtigen "Erfindungen" bezüglich der Meerschaumbearbeitung gemacht hat, doch erscheint das fraglich nach der Kenntnis über die damalige Verarbeitung von Meerschaum. R.Scheller sen. schrieb allerdings an anderer Stelle, daß er eine besondere Form künstlichen Meerschaumes erfunden habe. Er riet davon ab, die Meerschaumwaren über Reich zu vertreiben und empfahl, auch keine anderen Verträge mit Reich zu schließen. Dabei ging er noch immer von einem Wert des Hauses von 60000,- M. und einem solchen der Fabrikeinrichtung von 10000,- M. oder mehr aus. Er meinte, von Reich sei nur dann noch etwas zu erwarten, wenn dieser Schellers braucht, weil er sonst die Waren nicht verwerten könne.

Wie sich aus verschiedenen Unterlagen ergibt, hatte R.Scheller jun. in dieser Zeit versucht, Suppenfabrikation und -vertrieb weiterzuführen. Hierfür erhielt er offenbar das Geld von Herrn Reich (vgl. oben). Reich hatte wohl im Sinne, die vorhandenen Rohmaterialien aufarbeiten zu lassen. Mit dem Ergebnis scheint Reich nicht zufrieden gewesen zu sein. In einem Schreiben vom 15.10.96 erklärte ihm R.Scheller jun., daß das Ergebnis nicht besser sein könne. Bei dieser Art des Abverkaufes (welcher?) könne wenig herauskommen, wenn immer wieder Ware zugekauft werden müsse, um die andere zu verbrauchen, die in kleinen Mengen gekauft, teuer sei, so daß kaum etwas erwirtschaftet werden könne. Auch der Abverkauf zu herabgesetzten Preisen sei schwer möglich. Für den Verlust, den diese Art Geschäft bisher gebracht habe, könne er, R.Scheller, nicht aufkommen.

Außerdem bot er Herrn Reich für die Blume'schen Erben erneut zwei Bilder zum Kauf an: Einmal das Ölgemälde "Römische Landschaft" von Salvator Rosa (1615-1673), das seinerzeit vom Großvater¹⁾ für 400 Taler = 1200,- Mark gekauft worden sei, zum anderen das Gemälde "Arcon auf dem Delphin" von Abraham von Diepenbeck (1596-1675), einem Schüler von Rubens, wie es heißt.

Aus einem Schreiben vom 21.10.96 von R.Scheller jun. an Reich ergibt sich außerdem, daß dieser ihn offenbar aufgefordert hatte, möglichst bald Haus und Fabrik zu verlassen. Das mache er gern, erwiderte R.Scheller jun., doch sei das so schnell nicht möglich, da erst noch 300,- M. Geschäftsschulden abgetragen werden müßten. Diese könne er vielleicht aus dem Warenrest erwirtschaften, wenn er dazu noch das Lager erhalte.

Außerdem kündigte er Herrn Reich an, daß er ihm das Bild "Römische Landschaft" schicken werde, um damit die Schulden seines Vaters bei ihm i.H.v. 109,- M. abzudecken. Den Überschuß nach Verkauf des Bildes möge er seinem Vater gutbringen, wobei er meinte, daß dieses zu 600,- M. zu verkaufen sein müßte.

R.Scheller jun. bemühte sich zu dieser Zeit auch weiterhin mit geringem Erfolg, die Schwimmernapparate seines Vaters zu vertreiben.

Außerdem versuchte er die Erfindungen zur Herstellung des Suppenkräuterextraktes für 6000,- M. zu verkaufen, wie sich aus einem Schr. v. Nov. 1896 ergibt. Ein entspre-

¹⁾ Erdmann Scheller

chendes Angebot zu 8000,- M. machte er am 26.11.1896 dem Depot generale de la Liebig's Extract of meat Company, wobei er wieder hervorhob, wie zweckmäßig es wäre, wenn der Fleischextrakt bereits mit Suppenkräuterextrakt versetzt verkauft würde.

Auch die Erfindung des Schwimmlernapparates bot er zum Preis von 15000,- M an.

Unabhängig davon betrieb R.Scheller jun. weiterhin persönlich Werbung durch Briefe für seine Suppen, von denen noch größere Mengen fertig vorhanden waren. Im Schr. v. 17. Dez. 1896 an Reich sprach er von 8 Zentnern. Dabei erfahren wir auch, daß die neuen Schulden inzwischen ca. 450,- betragen. Zum Ausgleich wiederholte er die früheren Vorschläge, allerdings mit der kleinen Änderung, daß er nun die Rohstoffe auf Raten von Reich zum Preis von 300,- M. kaufen wollte. Weiterhin drängte er wieder, feste Vereinbarungen zu treffen. Seit August 1896 machte R.Scheller jun. wieder allgemeine Reklame für alle Produkte.

Nach einem Schreiben vom 24.Aug. 1896 kamen Handelswaren neu hinzu: 1) boiled beef und 2) corned beef; boiled beef; bestes gekochtes Rindfleisch mit Bouillon in Dosen à 6 Pf. engl. = Kilo 2,7, pro netto 50 Kilo Mark 53,- franko Empfangsort; corned beef: kräftiges, vollständig knochen- und sehnenfreies Rindfleisch vom besten Teil des Schlachtviehs. Fairbanks Löwenmarke wird als das beste hinlänglich bekannte Fabrikat in Dosen à 6 Pf. engl. = Kilo 2,7, pro netto 50 Kilo Mark 66,- franko Empfangsort; in Dosen à 14 Pf. engl.= Kilo 6,3, pro netto 50 Kilo Ware 63,- franko Empfangsort bezeichnet.

Verstärkt bot er auch seine sog. Gemüsekonserven (Erbsen- und Bohnen-Püree) an. Die kondensierten Suppen in loser Form in den 6 Sorten offerierte er inklusive Kiste pro netto 50 Kilo zu 46,- franko Empfangsort; das Erbsen-Gemüse zu M. 45,- oder 47,- und das Bohnen-Gemüse zu M. 47,- oder 45,- netto 50 Kilo inklusive Kiste franko Empfangsort.

Wie es zum Angebot der Rindfleischartikel kam, ob man hier etwas Neues versuchen wollte oder ob man einen Artikel aus einem Kompensationsgeschäft zu verkaufen versuchte, ist offen.

Gelegentlich tauchten jetzt immerhin Angebote für Kompensationsgeschäfte auf. So bot R.Scheller jun. an, daß er bei großer Bestellung geneigt sei, von dem Käufer Wein und Zigarren abzunehmen.

Offenbar gab es Schwierigkeiten mit letzterem Fleischartikel, denn aus einem Schr. v. 24. Sept. 1896 hören wir folgendes:

.. "Betreffs des boiled beef bin ich vollständig überzeugt, daß sie nur gute und tadellose Ware führen, aber ich habe den Artikel noch nie gehabt und vor allem ist das Vorurteil gegen boiled beef in Deutschland zu groß, als daß man ohne belangreiche Spesen ordentlichen Absatz damit erzielen kann; einen Geschäftsgewinn kann ich deshalb daran nicht haben. Außerdem wird seit mehreren Monaten fortwährend in fast allen deutschen Fachzeitschriften und Tagesblättern gegen das Büchsenfleisch amerikanischer und australischer Abstammung agitiert, namentlich wegen der ungenügenden Fleischkontrolle in Australien und Amerika, während man in Deutschland durchweg eine strenge Kontrolle gegen die inländischen Fleischwaren ausübt, deshalb

will man darauf dringen, daß entweder das nach Deutschland einzuführende ausländische Büchsenfleisch einer ebenso scharfen Fleischkontrolle unterzogen sein müsse oder daß dessen Einfuhr aus hygienischen und sanitären Gründen und Rücksichten verboten würde, wenn die Fleischkontrolle so mangelhaft wie bisher bleibe."

Der Artikel lief wohl auch schon bald aus, denn dem Militär in Meiningen wurden 17 Dosen boiled beef bereits im Okt. 1896 mit dem Hinweis angeboten, daß die Lager geräumt werden müßten.

Unter dem 19. Sept. 1896 schrieb R.Scheller jun. an das Königl. Preuß. Kriegsministerium, Militär-Oekonomie-Departement, Berlin:

"Vor etwa 6 Jahren richtete ich an Seine Majestät, den Deutschen Kaiser, eine Immediat-Eingabe¹⁾ und führte darin aus, daß die im Kriegsjahre 1870 noch recht mangelhaft hergestellte Erbswurst die einzige Konserve war, die damals zur Aushilfe für die Verpflegung der Mannschaften existierte. Dieser Umstand gab mir Veranlassung, während der Dauer des Krieges mit größter Anstrengung und bedeutenden Geldopfern, mich der Aufgabe zu unterziehen, für den Bedarf im Feld Suppenkonserven herzustellen, die den Mannschaften nicht nur wohlschmeckende und kräftige Nahrung, sondern auch Abwechslung bieten. Erst im Jahre 1871 war es mir gelungen, meine Fabrikate auf rationelle Weise und in untadeliger Qualität herzustellen und die erste Fabrik für diese Armeekonserven zu errichten. Alle Fabriken ähnlicher Art sind unter Benutzung meiner Erfindung erst später entstanden, da Patente auf Nahrungsmittel in Deutschland nicht erteilt werden. Auch die staatliche Königl. Conservenfabrik in Mainz hatte szt. Muster von mir bezogen. Die neu errichteten Privat-Fabriken lieferten Waren, die keineswegs den meinigen an Güte gleichkamen, hatten auch nicht billigere Preise, verwendeten aber bedeutende Mittel zu Offerten, Reisen etc., ich konnte dagegen nicht ankämpfen und wurde nach und nach verdrängt.

Ich glaubte, mir einige Verdienste um die Art der Verpflegung der Mannschaften im Feld erworben zu haben und erlaube mir die untertänigste Anfrage, ob nicht durch Zuweisung von Aufträgen in den jetzigen Friedenszeiten mein Unternehmen unterstützt werden könnte.

Diese Immediat-Eingabe gelangte ans Königlich Preußische Kriegsministerium zur Prüfung, worauf ich die Nachricht erhielt, daß vom Königl. Kriegsministerium aus grundsätzlich den Truppen hinsichtlich der Wahl der Bezugsquellen für ihre Menagebedürfnisse²⁾ freie Hand gelassen wird.

Ich bot nun den einzelnen Königl. Menage-Kommissionen von Jahr zu Jahr wiederholt meine Fabrikate an, erhielt aber den Bescheid, daß sie von den Königl. Proviantämtern beziehen müßten. Diese Mitteilung gaben mir auch Garnisonen, die Hildburghausen am nächsten liegen, und an die ich früher wie überallhin zur größten Zufriedenheit geliefert hatte.

Meine Offerten an die Königl. Proviantämter aber waren ebenfalls ohne Erfolg, so erhielt ich z.B. vom Königl. Proviantamt zu Erfurt die Nachricht, daß seine Bestände an Fleisch- und Gemüse-Konserven durch die fiskalische Conservenfabrik in Spandau³⁾ ergänzt werden und Ankäufe solcher aus Privatlagern nicht in Aussicht

1) Unmittelbar an den Monarchen gerichtete(s) Eingabe, Ersuchen

2) Militär. Verpflegung

3) Meint die Armeekonservenfabrik Haselhorst bei Spandau, die ca. 1892 errichtet wurde. Sie bestand bis 1918 und wurde dann zur Margarinefabrik bis die Fa. Siemens in den 1930er Jahren das Gelände

stehen. Die untertänigste Bitte erlaube ich mir deshalb auszusprechen, ob nicht in irgendeiner Weise eine Ausnahme gemacht werden könnte, so daß die Königl. Proviantämter oder einzelne Truppenteile nicht ihren ganzen Bedarf von den staatlichen Fabriken zu entnehmen haben würden, und daß von mir etwas zu bezogen würde, versuchsweise vielleicht etwas Neues, etwa kondensierte Reis- und Graupensuppen in irgendwelcher gewünschter Form und Packung. Ich vermute, daß in einem Kriegsfall die hiesige Konservenfabrik zur Deckung des Bedarfes für Verpflegung einige Dienst leisten kann.

In größter Hochachtung
zeichne untertänigst
Hildburghausen, 19. September 1896
Rudolf Scheller"

In der 2. Hälfte 1896 warb R. Scheller jun. besonders bei Krankenhäusern für seine losen Suppen.

Möglicherweise rechnete man im Hause Scheller um diese Zeit mit der Übernahme der Firma durch Dritte. So bat R.Scheller jun. am 19.10.1896 für R.Scheller sen. die Expedition der Deutschen Kolonial-Zeitung, Berlin, um Stornierung der am 1.9. in Auftrag gegebenen Annonce, "da meine Fabrik demnächst in andere Hände übergeht", nachdem erst am 12.9.1896 in dieser Zeitung ein Artikel über Schellers Produkte erschienen war.

In einem Schr. v. 23.10.1896 heißt es dann merkwürdigerweise: "Wie ich Ihnen im Brief vom 28.10.95 mitteilte, ist das Geschäft in andere Hände übergegangen, ich kann deshalb" So R.Scheller jun. für R.Scheller sen. Wie ist das zu verstehen? War nun die Firma bereits vor dem 28.10.1895 in andere Hände übergegangen oder sollte sie es erst demnächst?

Gemäß den anderweitigen Unterlagen müssen wir davon ausgehen, daß mit dem Übergang von 1895 die Übernahme durch die Blume'schen Erben gemeint sein könnte, für die R.Scheller jun. anschließend versucht hatte, die Restbestände zu verwerten. Mit dem im Okt. 1896 genannten Übergang könnte aber auch ein solcher an Dritte gemeint sein, immerhin war nie beabsichtigt, daß die Blume'schen Erben selbst die Firma betreiben. Oder ist der Übergang von R. Scheller sen. auf R. Scheller jun. gemeint? Wir wissen es nicht.

Im Nov. 1896 wurden jetzt folgende Sorten Suppenkräuter-Extrakt:
1) Zweifacher Skr.E.Sorte 9a zu 14,70 M., netto Kasse/Kilo ab Hildbgh.
2) Zweifacher Skr.E.Sorte 9b zu 14,50 M., netto Kasse/Kilo ab Hildbgh.
3) Zweifacher Skr.E.Sorte 9c zu 14,50 M., netto Kasse/Kilo ab Hildbgh.
vertrieben, wobei deren Verhältnis zu den früher genannten unbekannt ist. Trotz aller Schwierigkeiten blieb man zu dieser Zeit auch bei den Suppentafeln zu 125g zu 25 Pfg., obwohl die Konkurrenz, wie wir wissen, die Tafeln zu 100 g zu einem Preis von 20 Pfg. verkaufte.

außkaufte (vgl. Archiv für Stadtgesch. Spandau; Arne Hengbach, Aus der Gesch. der Stadtteile Haselhorst-Siemensstadt, in Spandauer Heimatbette, H.1 S.40f)

Auch sonst blieb R.Scheller jun. beim Bisherigen. Er bot z.B. seine Produkte, besonders seine Suppen auch größeren Firmen, wie F.Krupp, Essen zur Verteilung an ihre Arbeiter an.

Er empfahl seine Suppen, besonders seine Großgebilde: 50 Kilo in loser Form in mit Pergament ausgeschlagenen Kisten, auch für Suppenanstalten¹⁾ und Stadtverwaltungen für die Armenspeisung, wobei er darauf hinwies, daß es besser sei, Suppen auszuteilen statt Geld, da Geld oft doch nur wieder in Alkohol umgesetzt werde. Soweit ersichtlich, schrieb R.Scheller jun. für die Firma erstmals am 20. Jan 1897 einen Brief in ausländischer, hier in engl. Sprache und zwar nach London.

In den 1890er Jahren belieferten mehr und mehr die staatlichen Fabriken die Truppen der deutschen Länder, wie wir gehört haben, so daß R.Scheller jun. anfragte, ob er nicht doch wieder einmal liefern dürfte, nachdem er seit 20 Jahren ununterbrochen geliefert habe.

Seit Dez. 1896 fragte R.Scheller jun. bei verschiedenen Firmen an, ob sie ihm nicht billig unter Abwandlung bei ihnen vorhandener Bildplakate ein Werbeplakat herstellen könnten. Das gedachte Bild beschreibt er etwa so: *"Im Vordergrund eine Köchin oder ein junges Mädchen (Teint so zart und weich wie möglich, natürlich von hervorragender Schönheit) eine Suppentafel in der Hand emporhaltend, daneben in großen Lettern die weithin leuchten und auf große Entfernung leicht leserlich sind (also ohne Verzierungen oder Schmörkel) in Farben, die dem Bild entsprechen, etwa folgender Text: Die Suppentafeln aus der Fabrik von Rudolf Scheller, Hildburghausen, sind die besten, nahrhaftesten und billigsten oder: Schellers Suppentafeln sind die besten, nahrhaftesten und billigsten, Fabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen in Thüringen. Text könnte auch in hübschem Arrangement über und unter dem Bild sein, auf der Suppenterrine etwa noch die Worte "Scheller's Suppe". Im Hintergrund eine Familie am Mittagstisch Suppe essend. Format der Plakate etwa 30x40 cm oder 35x50 cm (hochkant)."*

Bei dieser Gelegenheit ist zu erfahren, daß Scheller bisher nur Plakate mit Text, nicht aber mit Bild benutzte.

Gelegentlich schlug er auch noch den Text vor:

"Wir essen nur Schellers Suppen, sie sind die besten, nahrhaftesten und billigsten. Und unter dem Bild die Worte: Conservenfabrik Rudolf Scheller Hildburghausen, Thüringen. Nur echt, wenn jede Tafel mit dieser Firma versehen ist."

Das Plakat sollte nicht nur ein Reklameplakat sein, sondern eine wirkliche Zierde. Es sollte künstlerisch schön ausgeführt sein und war für Schaufenster gedacht. Einmal schlug er auch alternativ vor: Ein Gruppenbild junger Hausfrauen, die ihren pausbäckigen hübschen Kindern, die verlangend bitten, Suppe verteilen im

¹⁾ Waren Volksküchen, die Bedürftige mit einer bescheidenen Mahlzeit versorgten. Diese Sozialeinrichtung war Ende des 18 Jh. geschaffen worden, zuerst in München, dann in weiteren Großstädten. Zu den ersten öffentlichen Speiseanstalten dieser Art gehörte die von Benjamin Thompson (1753-1814), später engl. Graf von Rumford, 1784-1799 bayer. Staatsrat u.a. begründete, die noch heute nach ihm benannte Rumford Suppe verteilt wurde, bestehend aus äußerst wenig Fleisch (12 Pf. auf 1200 Personen) Gemüse, Graupen, Erbsen, Salz, Essig und Brot u. pro Person 15 g Eiweiß, 2 g Fett und 57 g Kohlehydrate. 1886 kostete in Leipzig eine Portion 20 Pfg. Viele konnten sich nur 1/2 Portion leisten. Vgl. G.Richter, Die gute alte Zeit im Bild, Alltag im Kaiserreich 1871-1914, München 1988, S.114

Hintergrund. Im Juli 1897 hatte er noch kein Plakat, denn er bat am 5. Juli 1897 um ein Angebot für vorläufig zweihundert und dreihundert Plakate ähnlich dem Brahma-Elixier-Plakat mit folgendem Text:

*"Schellers
Suppentafeln
sind die besten
nahrhaftesten und billigsten
Schellers Hafermehl, bestes
Kindernährmittel
nur echt, wenn auf jeder Tafel u. Paket steht:
Conservenfabrik
Rudolf Scheller
Hildburghausen i. Thüringen"*

Aus diesem Text ist zu ersehen, daß R.Scheller nun auch beabsichtigte (?), Kindernahrungsmittel¹⁾ zu vertreiben.

Ende 1898 hatte er dieses Bildplakat immer noch nicht. Die Sache mit dem Bildplakat ist nicht ganz verständlich, denn bereits Anfang der 90er Jahre werden 2 "Blechplakate": Bild mit Korb und Bild mit Schlüssel (?) bei der Werbung für den Suppenkräuter-Extrakt erwähnt. Entsprechend wurde im Copierbuch für den Suppenkräuter-Extrakt erwähnt: *"An folgende Firmen in Deutschland wurde am 10. und 11. Dezember 1891 das Plakat (Bild mit Schlüssel?) als "Muster ohne Wert" franko versandt." "Beigefügt war jedenfalls die Drucksache P.P. "haben Sie die Güte, das beifolgende kleine Plakat..."*

An dieser Stelle sei noch erwähnt, daß als Werbemittel auch leere Dosen mit Etiketten (9 pro Niederlage) zur Verfügung gestellt wurden.

Umfangreiche Reklame für den Export machte R.Scheller bei Exporthäusern in Hamburg, Paris u.a..

Interessant ist, daß es in einem Brief vom Februar 1897 heißt, daß in Belgien keine Niederlage bestehe. War die Werbung dort erfolglos oder? Wir müssen wohl einfach davon ausgehen, daß es dort tatsächlich nicht gelungen war, eine Niederlage zu errichten.

Anfang September 1897 gab es in Schlesien große Not durch Überschwemmungen. Zur Linderung dieser bot R.Scheller sofort seine Suppen mit 6% Nachlaß an. Auch in Sachsen scheint es schwere Überschwemmungen gegeben zu haben, denn unter dem 16.12.1897 bot er auch dort seine Suppen dem Landeshilfskomitee zur Unterstützung der Hochwassergeschädigten im Königreich Sachsen in Dresden an.

Dabei erfahren wir, daß er schließlich an die Frauenvereine in Schlesien zunächst ca. 3000 Suppentafeln und danach noch ca. 14000 Tafeln geliefert hat. Diese Lieferungen durften sich wie folgt gestaltet haben. Anfang Dezember 1897 erfolgte eine Lieferung

¹⁾ Kindernahrungsmittel werden hier erstmals erwähnt. Ein anderes Mal findet sich ihre Erwähnung in F.W. Rademacher, Firmenregister für den Exporthandel, Ausgabe 1903, 2. Auflage Hamburg 1903 bei der Nennung von Schellers Produkten

an den Provinzialverband der vaterländischen Frauenvereine in Schlesien mit 7550 Suppentafeln zu 1019,25 M. netto. Ein Erfolg der vielen Schreiben über Monate hinweg. Am 4. Dezember 1897 lieferte er noch 2100 Tafeln für 283,50 M.. Eine weitere Sendung folgte am 8. Dez. mit ebenfalls 2100 Tafeln. Am 10. Dez. folgten dann noch 1100 Tafeln zu netto 148,50 M.

In der Folgezeit wurden weitere 10000 Tafeln nach Schlesien geliefert. Am 7. Mai 1898 hieß es schließlich, daß R.Scheller 50000 Suppentafeln für die Überschwemmungsoffer geliefert habe.

Außer den Wohltätigkeitsvereinen und den Armenverwaltungen der Städte bot er in den Jahren 1896/97 vor allem Krankenhäusern und ähnlichen Einrichtungen sowie weiterhin der Armee besonders seine Suppen an. Den verhältnismäßig größten Erfolg dürfte er bei den Wohltätigkeitsvereinen, wie Frauenvereinen und Krankenhäusern¹⁾ gehabt haben. Es folgten die Armenverwaltungen, während die Armeeaufträge sehr bescheiden gewesen sind. Ebenso bescheiden waren wohl die Erfolge bei Exportaufträgen.

Anfang Mai 1898 bot R.Scheller (wieder?) Selleriepulver in Gläsern á 50 g, pro 100 Gläser zu M. 80,- an.

Wie ging es sonst mit der Firma weiter? Auch weiterhin versuchte er, die Schwimmlernapparate²⁾ für 15,- bis 20,- M. je Stück und die Meerschamwaren abzusetzen. Offenbar ohne nennenswerten Erfolg.

Am 12. Januar 1897 gab R.Scheller jun. gegenüber Reich an, daß noch ca. 16 1/4 kg Öle vorhanden sind, und 12 Zentner Mehle sowie 6 1/4 Zentner fertige Suppen. Außer seinen bisherigen Vorschlägen bot er nunmehr an, die "Fabrikation" zu 100,- M. höchstens zu 200,- M. im Jahr zu mieten und die Öle in Kommission zu nehmen.

Aus einer Karte an Reich vom 23.1.1897 ergibt sich, daß noch Drehbänke, das Stück zu 10,- M., und ein Schleifstein - aus der Produktion der Meerschamwaren - zum Verkauf standen.

Durch einen Brief vom 1.2.1897 erfahren wir, daß sich in der östlichen unteren Etage des Hauses eine Wohnung befand, die für 500,- M./Jahr vermietet war.

Gemäß Vertrag vom Juni 1897 übernahm R.Scheller jun. (Paul Rudolf Sch.) schließlich die Firma Rudolf Scheller von den Blume'schen Erben. Der Vertrag lautet: *"Laut Vereinbarung zwischen dem Bevollmächtigten der Blume'schen Erben, Herrn Reich, und Paul Rudolf Scheller in Hildburghausen ist heute folgendes Abkommen getroffen worden:*

Vom heutigen Tag ab, führt Scheller das unter der Firma Rudolf Scheller betriebene Geschäft für eigene Rechnung weiter und haben die Blume'schen Erben keine Verpflichtung mehr, welche aus der Führung des Geschäftes entstanden sind. Die kleinen Passiva, die noch vorhanden sind, verpflichtet sich Scheller zu bezahlen. Dagegen kommt Scheller die vorhandene bare Kasse sowie Außenstände zu. Hildburghausen H.Reich 26. Juni 1897 Paul Rud. Scheller"

¹⁾ Woher die Anschriften dazu kamen, ist nicht bekannt. Seit der Jahrhundertwende jedenfalls benutzte Scheller "Das Krankenhaus-Lexikon für das Deutsche Reich". hrsg. von Dr.A. Gutstadt, Berlin 1900
²⁾ Reichspatent Nr. 88997

Erste Militärconservenfabrik
errichtet 1871 von
Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Erfinder der condensirten Suppen.
Telegramm-Adresse: Rudolf Scheller.



1897er Preisliste
über
CONSERVEN
für
Manöver, Uebungen,
eisarne Bestände
und für die Menagen.

Bedeutende Preis-Ermässigungen !

Ich fabricire die Conserven von jeher aus allerfeinsten Materialien. Die vorzügliche Qualität meiner Fabrikate ist hingänglich bekannt.

Suppen- und Gemüse-Conserven.

Billigste condensirte Suppen zu Mittags- und Abend-Mahlzeiten.	Grünpchen-Suppe braune Meh- braune Gries- Reis- Bohnen- Erbsen-	„ „ „ „ „ „	Lose Masse. Nur in Kisten à netto 50 Kilo.	pro 50 Kilo M. 30.-
--	--	----------------------------	--	---------------------

1 Kilo giebt 13 Liter Suppe.

Meine Conserven geben lediglich durch Aufkochen mit Wasser sehr nahrhafte, wohlschmeckende Suppen; ich bitte, sie nicht mit Suppenmehlen zu verwechseln. Alle Sorten sind mit Gebrauchsanweisungen versehen.

Erbsen-Gemüse feinste Sorte Erbsenwurst.	In Rollen zu 4 Portionen à 150 Gramm, auf Wunsch auch in anderen Gewichten. Genau nach Vorschrift des Königl. Kriegsministeriums. Oder als lose Masse nur in Kisten à netto 50 Kilo M. 37.-	pro 50 Kilo M. 40.-
---	--	---------------------

Bohnen-Gemüse feinste Sorte Bohnenwurst.	In Rollen zu 4 Portionen à 150 Gramm, auf Wunsch auch in anderen Gewichten. Genau nach Vorschrift des Königl. Kriegsministeriums. Oder als lose Masse nur in Kisten à netto 50 Kilo M. 39.-	pro 50 Kilo M. 42.-
--	--	---------------------

Condensirte Suppen in Tafeln à 125 Gramm (¼ Pfund)	Grünpchen-Suppe braune Meh- braune Gries- Reis- Bohnen- Erbsen-	„ „ „ „ „	Alle Sorten in fester Pergamentpapier-Packung und mit Gebrauchs-Anweisung. 1 Tafel giebt 1½ Liter guter und kräftiger Suppe.	pro 50 Kilo M. 43.-
---	--	-----------------------	---	---------------------

1 Kilo giebt 12 Liter Suppe.

Die Preise sind inclusive Verpackung und Kiste ab Hildburghausen.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Hildburghausen,

Rudolf Scheller.

Dieser Vertrag erfuhr nach einer Inventur auf den 1. Juli 1897 eine Ergänzung im August, die wie folgt lautet:

Hildburghausen, 2. August 1897

Nach Inventuraufnahme vom 1. Juli 1897 übernimmt Paul Rud. Scheller laut untenstehendem Verzeichnis Waren zu den notierten Preisen. Herr Herm. Reich als Bevollmächtigter der Blume'schen Erben stellt von diesem Tage ab dem Scheller bis zu einem event. Verkauf des Hauses die Fabrikräume zur Verfügung. Herr Scheller verpflichtet sich dagegen, die Reinigung der Straße, die Fortschaffung der Asche, die Entleerung der Gruben und vorkommende Reparaturen an Maschinen auf seine Kosten besorgen zu lassen und die Steuer für das Grundstück zu entrichten, ebenfalls vom 1. Juli 1897 ab.

Die Waren, die Scheller übernimmt, sind:

Fertige Suppentafeln	223 Kilo	à 50	Pf	111,50 M.
Graupen	100	"	" 18 1/2	" 18,50
Grieff	21	"	" 14	" 2,95
Erbsen	225	"	" 14	" 31,50
Bohnen	225	"	" 25	" 62,50
Braun Mehl	65	"	" 19	" 11,35
Fett	37	"	" 64	" 23,68
Salz	80	"	" 18	" 14,40
12 Säcke à 30 Pf				3,60
16 Kisten à 16 Pf				2,56
11 Kisten à 70 Pf				7,70
1 Kiste à 95 Pf				0,95
5 Kisten à 35 Pf				1,75
12 Kisten à 16 Pf				1,92
52 Blechkästen à 30 Pf				15,60
40 K-Packpapier à 21 Pf				8,40
16 mille Etikette à 75 Pf				12,00
8 K-Pergamentpapier à 25 Pf				2,00
Prospekte und Preislisten				19,00
diverse Papiere etc.				5,00

				356,86

Die vorhandenen Blechdosen, Öle etc. für Suppenkräuter-Extrakt übernimmt Scheller nicht für feste Rechnung, sondern in Kommission je nach Bedarf. Der obengenannte Betrag von 356 M 86 Pf ist in 5 gleichen Raten zahlbar am 15. Oktober 1897, 15. Januar 1898, 15. April 1898, 15. Juli 1898 und 15. Oktober 1898.

H. Reich
Paul Rud. Scheller

Von Mitte August 1897 liegt noch eine Vermögensaufstellung folgenden Inhalts vor:

A. Geschäftssachen:	
Fertige Suppenconserven durchschnittlich	M 400,-
Rohmaterialien dazu	M 650,-
Kisten	M 45,-
Etiketten, Prospekte, etc. u. Geschäftsbücher	M 220,-
Pack- und Pergamentpapiere	M 150,-
Brennmaterial	M 30,-

Blechkästen, Zinkblech, Nägel etc.	M 30,-
Bindfäden, Seile	M 10,-
B. Privatsachen:	
1 Bett	M 60,-
Waschgestell mit Zubehör	M 7,-
4 Stühle (2 á 6M. u. 2 á 2M.)	M 16,-
1 Spiegelschrank	M 12,-
3 Anzüge á 54,35 u. 20 M., 1 Mantel á 20 M.	M 139,-
Wäsche	M 125,-
Vorhänge und Rouleau (x)	M 45,-
2 Paar Stiefeletten á 10 2 Paar Schuhe á 4M.	M 28,-
1 Schirm (m. 5,-) 2 Spiegel, 2 Thermometer	M 12,-
1 Taschenuhr	M 15,-
Brieftaschen, Lig.-Etuís, Portemonnaie etc.	M 15,-
Literarische Bücher	M 30,-
Küchengeräte; Eimer, Teller etc.	M 7,-
1 Opernglas	M 12,-
1 Teppich	M 2,-
Fotografie-Album, Taschen-Necessaire etc.	M 10,-
Handschuhe, Bürsten, 2 Rasiermesser etc.	M 15,-

	M 2085,-

Welche Bedeutung diese Vermögensaufstellung hatte, ist nicht eindeutig. Dies gilt besonders deshalb, weil die Zahlen von den in der Aufstellung im Kaufvertrag vom 2.8.97 genannten Zahlen stark abweichen und sich auch nicht mit denen in der Versicherungsaufstellung vom 24.11.98 völlig decken. Zusammen jedenfalls zeigen sie, daß Rudolf Scheller jun. zu diesem Zeitpunkt, abgesehen vom Kapital seines Wissens und Könnens, praktisch mit Null wieder anfing.

Sein Vater blieb belastet mit den weiteren Schulden an verschiedene Kapitalgeber aus der Familie und Verwandtschaft in Höhe von mehr als 10.000,- M., die zurückzuzahlen zunächst keinerlei Aussicht bestand.

Wie sich aus den Verkaufsversuchen dieser Zeit ergibt, dürfte das Haus voll von Gegengeständen früherer Produktion und Handelstätigkeit gewesen sein. Abgesehen von den großen Mengen unverkaufter Meerschaumware und Meerschaumbruch hören wir von Mengen unverkäuflicher Gläser, Drehbänken, Kesseln, Tischen, Schachteln u.a. Das Kaufinteresse war offenbar sehr gering, wie die häufigen Angebote in den Kopie-Büchern zeigen. Entsprechendes gilt für die Versuche, Teilhaber für die verschiedenen Produktionen zu interessieren oder die Patente und Erfindungen zu verkaufen.

All das wurde allein von R.Scheller jun. abgewickelt. Vater R.Scheller sen. hatte sich, wie wir hörten, zunächst 1895 nach Berlin und etwa im Okt 1896 nach Münchengosserstädt zu seinem Sohn Arndt "abgesetzt" und lebte weiter der Idee vom ertragreichen Verkauf seiner Schwimmlernapparate, in deren Absatzversuche er auch

seinem Sohn stark eingeschaltet hatte. Entsprechendes gilt von dem Frottierapparat¹⁾ den sein Sohn Wilhelm erfunden hatte und von dem ein Interessent einmal äußerte, daß man mit einem Handtuch das gleiche machen könne. Ob dies altersbedingt ist, immerhin war R.Scheller sen. bereits über 70 Jahre alt, oder charakterbedingt, läßt sich heute nicht mehr feststellen. Jedenfalls sagte sein Neffe Ludwig Ferdinand Kahle, der ihn noch persönlich kannte, von ihm:

"Rudolf Scheller war ein Mann von ausgeprägter Eigenart, ein kluger erfindungsreicher Kopf, aber kein Mann, der seine Ideen geschäftlich zu verwerten verstand und keiner, der mit einem anderen zusammen auf der Basis der Gleichberechtigung zusammenarbeiten konnte."

In den Unterlagen gibt es aber auch Hinweise auf eine gesundheitliche und starke seelische Krise, was vor dem gesellschaftlichen Hintergrund allzu verständlich ist. Mit dem weiteren Geschehen um die Suppenfabrik beschäftigte er sich, wie sich aus den erhaltenen Briefen ergibt, nach 1896 nahezu nicht mehr. Ja, er scheint sogar etwas verärgert darüber, daß sich sein Sohn um die weitere Abwicklung dieser und gar Weiterführung der Produktion kümmerte, statt zu ihm zu kommen (bereits nach Berlin) und beim Vertrieb der Schwimmlernapparate behilflich zu sein und die Suppenfabrik Herrn Reich zu überlassen. Für den Vertrieb der Schwimmlernapparate hatte er einen eigenen Briefbogen mit Briefkopf: "Fabrik für Schwimmlern-Apparate, Rudolf Scheller, Hildburghausen". Lediglich um den Verkauf des Bildes "Römische Landschaft" von Salvator Rosa kümmerte er sich noch, das Reich an den Kunstverein Hannover zum Verkauf auf eine Ausstellung gegeben hatte, ohne daß es jedoch zu einem Verkauf kam. Ein neuer Versuch, das Bild in Dresden zu verkaufen, scheiterte offenbar auch, da das Bild im Sept. 1897 nach Münchengosserstädt zurückging. Aus einem Schreiben vom 30.6.1897 an den Kunstverein in Hannover erfahren wir dann, daß das Monogramm fehlte, da das Bild am Rand beschnitten worden sei, und daß es unsachgemäß restauriert worden sei. Trotzdem meinte er, daß der Wert wenigstens 8 bis 10000 M. betrage. Sein Sohn hatte es allerdings mit 600,- M. bewertet (vgl. oben).

R.Scheller jun. kümmerte sich weiterhin außer um die Suppen nicht nur um den Verkauf aller überflüssigen Gegenstände im Haus, sondern um die Beschaffung der Teile für die Schwimmlernapparate, deren Absatz und sogar für die Beschaffung der Teile des Frottierapparates für seinen Bruder Wilhelm.

Aus Schreiben vom 11. und 23. Sept. 1897 an Herrn Reich ist zu erfahren, daß Herr Carl Metzgerth um diese Zeit für seinen graphischen Betrieb, sein kartographisches Institut, seine Kunstanstalt - er beschäftigte 6 Kupferstecher, 3 Lehrlinge, 3 Drucker und einen Buchhalter - im Schellerschen Haus bereits eine ganze Anzahl Räume gemietet hatte. R. Scheller jun. bemühte sich fast verzweifelt, das Haus zu räumen. So schrieb er wiederholt an die Fa. Chr. Schütze Söhne, Ruhla, wegen der Übernahme der restlichen Meerschaumwaren, die er ihr schließlich am 2.10.97 und 4.10. in 13 Kisten kostenlos schickte. Gleichzeitig wurde das ganze Haus hergerichtet und die Suppenfabrik bezog neue kleinere Räume.

Da R. Scheller jun. voller Hoffnung war, daß mit der Suppenfabrik weiterhin

¹⁾ Ein breites Band aus Frottierstoff mit Griffen an beiden Enden. Für diesen hatte Wilhelm Scheller das Reichspatent Nr. 86514

Neu!

Deutsches Reichspatent.

Neu!

Wichtig für Jeden, der etwas auf seine Gesundheit hält, ist

Scheller's Frottirapparat.

Derselbe, für jeden Körperumfang stellbar, ermöglicht es einem Jeden,

ohne fremde Hülfe,

in wenigen Augenblicken eine nach Wunsch beliebig stark ausgeführte, gründliche nasse oder trockene Abreibung des Körpers vorzunehmen.

Durch die mit Scheller's Frottirapparat bewirkten kalten Abreibungen wird das Blut in die Haut getrieben, und damit der Körper kräftig durchwärmt.

Es werden durch dieselben auch die Hautporen geöffnet, durch welche Luft und Licht — die Faktoren der Gesundheit — nach innen geleitet, verbrauchte Gewebsbestandtheile nach aussen befördert werden.

Die mittels solcher kalten Abreibungen nach der Haut geführte Blutströmung entlastet innere Organe, erfrischt somit Körper und Geist und stärkt die Nerven; der Körper wird abgehärtet und widerstandsfähig gemacht oder erhalten.

Sind aus den genannten Gründen richtig ausgeführte kalte Abreibungen schon für den Gesunden von hervorragendem Werthe, so bilden sie bei einer grossen Anzahl von Erkrankungen, hervorgerufen durch Stockungen im Kreislauf des Blutes, ein wirksames Heilmittel, so bei allen Nervenleiden oder nervösen Schwächezuständen (Congestionen, Schlaflosigkeit).

Es giebt viele blutarme, empfindliche, nervöse Personen, welche namentlich im Winter zurückschrecken vor der äusserlichen Verwendung des Wassers, mag dasselbe auch in den mildereren Formen angewendet werden.

Diesem besonders sei Scheller's Frottirapparat warm empfohlen, denn die bequeme Handhabung des Apparates und die damit ermöglichte sofortige Wärmeentwicklung des Körpers lässt den von solchen Personen sonst so gefürchteten, nervenstörenden Einfluss des kalten Wassers nicht aufkommen. Auch ihnen kann nun die erfrischende heilkräftige Wirkung des kalten Wassers zu Theil werden.

Herr Dr. med. P. Heubach, pract. Arzt, Berlin, Friedrich-Strasse 133 II, schreibt:

Berlin, den 14. März 1895.

Der Scheller'sche Frottirapparat findet seit drei Monaten Anwendung in meiner Praxis und leistet mir bei meinen Patienten, namentlich bei den Neurasthenikern, **sehr gute Dienste**. Er ist einfach zu handhaben, verbindet die kalte Abreibung mit der Muskelbewegung und erspart vor allen Dingen den theuren Frotteur, wodurch sehr häufig eine kalte Abreibungscur illusorisch war. **Ich kann den Apparat dringend empfehlen.**

Dr. med. P. Heubach, pract. Arzt.

Herr Dr. Strathausen, pract. Arzt, Hildburghausen, schreibt:

Hildburghausen, den 2. Juni 1895.

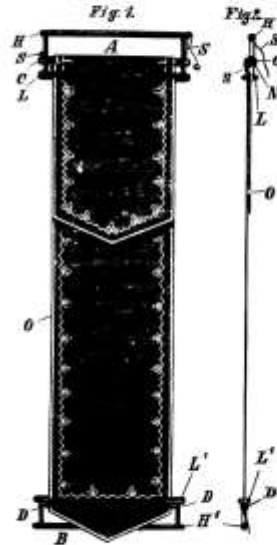
Mit dem Scheller'schen Frottirapparat bin ich sehr zufrieden, da er infolge seiner Handlichkeit die Abreibungen des Körpers ungemein erleichtert, er ermöglicht bei einiger Übung eine gründliche Abreibung des ganzen Körpers in kürzester Frist ohne fremde Hilfe.

Dr. Strathausen, pract. Arzt.

Nützliches Geschenk!

Scheller's Frottirapparat. Deutsches Reichspatent.

Der Frottirapparat vorliegender Erfindung kennzeichnet sich hauptsächlich dadurch, dass der Frottirstoff beim Gebrauch des Apparates nach allen Seiten hin gespannt erhalten wird, so dass in allen Fällen ein festes Anschmiegen desselben an dem Körper stattfinden muss.



Der Frottirstoff O ist, wie aus der beiliegenden Zeichnung hervorgeht, zwischen zwei mit Handhaben H H' versehenen Rahmen A u. B befestigt.

An dem einem Ende ist der Frottirstoff O mit einer seiner Breite nach eingewühlten, aber leicht ausziehbaren Stange D versehen und in den Rahmen B dadurch befestigt, dass ein in der Leiste L' des Rahmens angebrachter Längsschlitz für diese Stange gleichsam ein Widerlager bildet und hierdurch Stoff und Stange festhält.

Das andere Ende des Frottirstoffes O ist an dem Rahmen A verstellbar angebracht, und zwar ist dieses Stoffende zunächst durch den Längsschlitz der Leiste L gesteckt, hierauf um die Stange C geschlagen und wieder durch den Schlitz der Leiste L nach aussen geführt, wo es frei herabhängt (Fig. 2).

Kine an dem einen Ende des Rahmens A befestigte, querlaufende Sehne S, welche sich in eine Längsnähe N der Stange C legt, und am andern Ende des Rahmens A in einem Einschnitte der Handhabe H festgeklemmt wird, verhindert ein unwillkürliches Lösen des Frottirstoffes O, während der Apparat gebraucht wird.



Gebrauchsanweisung.

Der Frottirstoff kann jederzeit von den Rahmen entfernt und gewaschen werden, zum Trocknen nach dem Gebrauch ist das Abnehmen des Frottirstoffes nicht nöthig, da die Construction des Apparates genügend Luftzutritt gestattet.

Der Apparat ist verstellbar für alle Körpergrößen: man lockert die Sehne, stelle den Apparat, indem man den Frottirstoff am Ende zieht, lang oder kurz, so wie man ihn braucht, ziehe die Sehne wieder straff und klemme sie ein.

Geschäfte zu machen seien, bat er unter dem 5.10.98 seinen Onkel (welchen?) um ein kurzfristiges Darlehen über 300-400,- M. zu 10% Zinsen, das er ab 1.1.98 in Raten bis April zurückzahlen wollte.

Ob er dieses Darlehen bekam, wie zu vermuten ist, da er nicht ganz unerhebliche Einkäufe für die Suppenfabrik tätigte und am 5.1.1898 eine erste kleinere Rate auf die Schuld seines Vaters an Reich zahlte, oder ob der Absatz der Restware doch so viel erbrachte, bleibt offen. In den Büchern findet sich auch wieder eine erhebliche werbende Aktivität. Wie sparsam sich R.Scheller jun. dabei verhielt, ergibt sich z.B. aus der Kleinigkeit, daß er in verstärktem Maße Postkarten statt Briefe schrieb. Um billige Rohwaren und Verpackungs- sowie Druckerzeugnisse zu bekommen, fragte er immer nach den niedrigsten Preisen und stellte größere Bestellungen als möglich in den Raum, während er zunächst nur kleine Mengen "zur Probe" bezog. - Wie es dem damaligen Bedarf wohl auch entsprach. -

Inzwischen leistete R.Scheller jun. regelmäßig die vereinbarten Zahlungen an Reich und kaufte Stück um Stück für "seine" Produktion zurück. So ergänzte er im Laufe des Jahres 1898 seine Vereinbarung mit den Blume-Erben wie folgt:

"Dem Kontrakt vom 2. August 1897 zwischen dem Bevollmächtigten der Blumeschen Erben, Herrn Hermann Reich zu Nordhausen und Paul Rud. Scheller zu Hildburghausen wird hiermit hinzugefügt, daß Scheller gegen eine Zahlung von 80 Mark die vorhandenen Öle und Döschen zu Suppenkräuter-Extrakt erhält; ferner, daß er sämtliche Fabrikräume, mit Ausnahme der einen kleinen Kammer, die Herr Metzger hat, dafür aber das Zimmer, das Scheller im Hauptgebäude jetzt bewohnt, bei einem eventuellen Verkauf der Gebäude noch mit sechsmonatiger Kündigungsfrist zu gleichen Bedingungen wie bisher zur Miete hat. Die Bedingungen sind: Scheller verpflichtet sich, die Reinigung der Straße, die Fortschaffung der Asche, die Entleerung der Gruben und vorkommende Reparaturen an Maschinen auf seine Kosten besorgen zu lassen und die Gebäudesteuer

- a) Staatssteuer, die z.Z. pro Jahr M 46,56,
- b) Kommunalsteuer, die z.Z. pro Jahr M 43,30 beträgt, zuzüglich zu entrichten."

Im März 1898 hatte er sich bereits ein Fahrrad Modell "Waltraud" gekauft. Im August annoncierte er dann im Kreisblatt, Hildburghausen:

"Schreiber im Alter von etwa 15 Jahren mit sehr schöner Handschrift für ein Fabrikgeschäft in Hildburghausen gesucht. Selbstgeschriebene Offerten mit Angabe des Alters, der bisherigen Tätigkeit etc. unter Nr. ... a.d. Exped.d.Bl."

Einen solchen stellte er auch ab 1.9.98 für einige Monate ein. Aus einem Zeugnis vom 30.9.1899 erfahren wir, daß die Fa. Scheller vom 1.1.98-30.9.99 einen Volontär im Kontor beschäftigte.

Über die Vermögensverhältnisse hören wir wieder etwas aus dem Schreiben vom 24.Nov.1898 an die Frankfurter Versicherungsgesellschaft Providentia:

"Die Versicherungssumme meines Eigentums betrug am 4 Dez 1897 laut Police No. 129481 durchschnittlich Mark 2.430,-, sie hat sich inzwischen um Mark 2.000,- vermehrt, beträgt also jetzt 4.430,-. Ich bitte, den Nachtrag veranlassen zu wollen."

Es folgt folgende Aufstellung:

	am 4. Dez. 1897	v. 24. Nov. 98
1. Möbel, Spiegel	M 35,-	M 35,-
2. Haus- und Küchengeräte	M 20,-	M 40,-
3. Kleidungsstücke, Wäsche, Leinwand	M 325,-	M 400,-
4. Bettwerk und Matratzen	M 60,-	M 60,-
5. Vorhänge, Decken, Teppiche	M 50,-	M 50,-
6. Porzellan, Glas, Lampen	M 20,-	M 35,-
7. 1 Taschenuhr	M 20,-	M 20,-
8. gedruckte Bücher	M 40,-	M 80,-
9. Gemälde, Fotografien, etc.	M 50,-	M 50,-
10. Holz und Kohlen	M 50,-	M 100,-
11. 2 eiserne Zimmeröfen	M 60,-	M 60,-
12. Rohmaterial zu kondensierten Suppen u. zu Suppenkräuter-Extrakten	M 500,-	M 1100,-
13. Fertige u. in Arbeit befindl. Geschäftserzeugnisse	M 700,-	M 1100,-
14. Kisten	M 50,-	M 100,-
15. Etiketten, Prospekte u.dgl.Art.	M 250,-	M 550,-
16. Blechkästen, Zinkblech, Nägel	M 40,-	M 130,-
17. Bindfäden	M 10,-	M 20,-
18. Pack- und Pergamentpapier	M 150,-	M 200,-
19. Schürzen u.dgl. Effekten f.d. Arbeiterinnen		M 30,-
20. Effekten zum Waschen und Bügeln		M 25,-
21. Schiebkarren u.dgl. Effekten		M 35,-
22. 1 Fahrrad mit Zubehör		M 210,-
	M 2430,-	M 4430,-

Unter dem 26.11.1898 hat er weitere Gegenstände zurückgekauft. Es heißt: *"Laut Übereinkommen zwischen Herrn Reich aus Nordhausen als Bevollmächtigter der Blume'schen Erben und Rudolf Scheller aus Hildburghausen hat heute Scheller gegen Zahlung bis 15. Jan. 1899 folgende Gegenstände übernommen:*

1 Pult	M 30,-
1 Pult mit Schränkchen	
1 Stehpult	
2 Tische	M 6,-
2 Schränke	M 9,-
1 Hängelampe	M 1,-
2 Stühle	M 1,50
1 Paketwaage mit Gewichten	M 3,-
1 Briefwaage	M 1,-
1 Kopierpresse	M 4,50
Bücher	M 3,-
4 Tische à 4 M	M 16,-
6 Stühle à 1 M	M 6,-
1 kleiner Tisch	M 1,-
2 Gage-Schränke	M 15,-
2 Dezimalwaagen mit Gewichten	M 18,-
2 Hängelampen	M 4,-

1 Tisch	M	2,-
3 Bänke	M	3,-
1 Handwagen	M	7,50
Blechformen	M	40,-

	M	171,50
<i>(Mehrbetrag vgl. Schr. vom 18.1.1899)</i>		
	M	10,-

	M	181,50

Sogleich meldete R.Scheller dann der Versicherung unter dem 27.11.98 eine Erhöhung seines Eigentums und der Versicherungssumme um 580,- M., so daß diese nunmehr 5.010,- M. betrug. Dabei gab er an:

zu No.1 Möbel	noch	M	110,-
zu No.6 Lampen	noch	M	5,-
Kontoruntensilien			
Paketwaage, Briefwaage,)		
Kopierpresse, Handwerkszeug)	M	30,-
zu No.23 6 Arbeitstische		M	40,-
zu No.24 6 Stühle (wohl 8?),			
3 Bänke		M	27,-
zu No.25 2 Schränke		M	20,-
zu No.26 3 Hängelampen		M	10,-
zu No.27 1 Handwagen		M	13,-
zu No.28 2 Dezimal-Waagen			
mit Gewichten		M	45,-
Zu No.29 ca. 3 1/2% Blechformen		M	280,-

		M	580,-

Gelegentlich tauchen in den Büchern auch durchgehandelte Waren auf. Die Werbung erfolgte um diese Zeit ebenso wie bisher, hauptsächlich indem man einzelne Personen, Institutionen und ausgewählte Geschäfte und Agenten anscrieb, wobei Zielgruppen bevorzugt Heereseinrichtungen, Krankenhäuser, Altenheime, Frauenvereine, Wohltätigkeitsorganisationen u.a. waren. Dies war, wie sich zeigt, eine mühsame Art des Vertriebes, die keine große Steigerungsrate zuließ. Es blieb häufig bei relativ kleinen Mengen -wobei bisher Vergleichszahlen anderer Unternehmen fehlen-, und es dürfte so die relativ billige Arbeitsweise des Familienbetriebs durch die höheren Kosten des kleinen Einkaufs und der relativ hohen Verpackungs- und Frachtkosten wieder mehr als wettgemacht worden sein. Dazu kamen die relativ hohen Kosten von Probesendungen, wenn man diese auch allgemein in Rechnung stellte.

Zu keiner Zeit betrieb R.Scheller, soweit ersichtlich, den Absatz in nennenswertem Umfang durch Vertreter. Im jetzigen Zeitpunkt wäre dies auch wegen der Vermögenslage wohl kaum möglich gewesen. Ob es aber früher oder später nicht möglich gewesen wäre, muß offenbleiben. Damit fehlte es jeweils vor Ort an einer Person, die im Eigeninteresse den Absatz gefördert hätte. Andere Firmen konnten so

die örtlichen Märkte an sich ziehen. Diese Vertriebsweise hätte wohl auf Dauer nur erfolgreich sein können, wenn er seinen Absatz auf die nächste Umgebung beschränkt hätte, was wegen der geringen Bevölkerungsdichte nicht rentabel sein konnte, oder wenn er große Dauerkunden gehabt hätte -wie kurze Zeit im Ersten Weltkrieg die staatliche Verteilungsorganisation (vgl. unten)-.

Wenn R.Scheller noch in Zeitungen und Zeitschriften für seine Artikel warb und in von ihm belieferten Geschäften Plakate aushängen ließ, so stellt auch das allenfalls eine kleine Unterstützung des Absatzes dar, wenn dies nicht in großem Umfang geschieht, wie, soweit ersichtlich, hier nicht (mehr). Wenn man dann liest, daß er z.B. unter dem 17.12.1898 von den Eisenwerken Gaggenau AG, Gaggenau in Baden ein Angebot für ca. 500 Plakate, gemeint sind wohl bei der Art der Firma Werbetafeln einholte, hat man gleich den Eindruck, daß deren Wirkung wegen der kleinen Zahl bei der Firma, die in ganz Deutschland (und dem Ausland) absetzten will, verpuffen wird. Die Idee für die Gestaltung der Tafeln scheint allerdings nicht schlecht. Da heißt es:

"Das Plakat müßte eine wirkliche Zierde sein, der Text weithin leuchten und aus großer Entfernung leicht zu lesen sein. Ich dachte mir ein Plakat für meine Zwecke passend etwa so: Im Vordergrund ein junges Mädchen von hervorragender Schönheit. Teint so zart und weich wie möglich, eine Suppentafel in der Hand emporhaltend; im Hintergrund eine Familie beim Mittagstisch Suppe essend. Oder: Eine Dame ihren Kindern, die verlangend bitten, Suppe verteilend. Text am Kopf des Bildes:

Wir essen nur Rudolf Scheller's Suppen, sie sind die besten, die nahrhaftesten und billigsten.

Unter dem Bild die Worte:

*Conseroenfabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen/Thüringen
Nur echt, wenn jede Tafel mit dieser Firma versehen ist." (vgl. oben)*

Daß die Firma Scheller zunächst im 1.Jahrzehnt ihres Bestehens offensichtlich florierete, liegt wohl hauptsächlich, abgesehen von dem großen Fleiß der Inhaber, an der noch geringen nicht leistungsfähigen Konkurrenz, wie wir gesehen haben. Der erneute Aufstieg, den wir gerade miterleben, ist zunächst dem zähen Fleiß von R.Scheller jun. zu danken und dem Umstand, daß er vorerst noch mit einem relativ kleinen Umsatz arbeitete, der das Risiko des Direktvertriebes begrenzte. Ein weiteres Risiko lag insbesondere später auch in dem breitgefächerten Sortiment, das jedoch wohl eine Frage der Konkurrenz war.

Für die Monate Jan. bis März 1899 finden wir folgende Statuszahlen:

18.1.1899:	Zahlungsverpflichtungen:			
Kassenbestand:	M	230,-	Jan.	1160,-
Außenstände:	M	1020,-	Feb.	350,-
			März	200,-
		-----		-----
	M	1250,-	außerdem noch	400,-
1.2.1899:				
Kassenbestand:	M	250,-	fällige Zahlung	660,-
Außenstände:	M	630,-	außerdem im Feb.	390,-
		-----		-----
	M	880,-		1050,-

		März	200,-	
		Apr.	170,-	
	außerdem noch		400,-	
1.3.1899:				
Kassenbestand:	M	250,-	fällige Zahlung	810,-
Außenstand:	M	730,-	außerdem im März	300,-
		-----		-----
	M	980,-		M 1110,-
			Apr.	170,-
			Mai	50,-
			außerdem noch	400,-

Eine Übersicht der Zahlungen an Reich ergibt, daß R.Scheller jun. an diesen im Jahre 1897: M. 71,37 und im Jahre 1898: M. 710,62 gezahlt hat.

Aus einem Schreiben vom 24.1.1899 erfahren wir, daß Reich das restliche Inventar versteigern lassen wollte ("Verstrich abhalten"). R.Scheller aber, der das für ehrenrührig hielt, wollte den Rest erwerben.

Aus der anschließenden Aufstellung vom 6.2.1899 für Herrn Reich ist nicht nur zu erfahren, was das Haus noch alles barg, sondern auch, mit welchen Gerätschaften die Suppenfabrik ausgestattet war. Es heißt dort:

3 Zylinderformer)	1 Gewürzmühle	5,-	
1 Würfelformer)	M	23,-	
1 große Presse	M	30,-	1 Wiegemesser mit Gestell	10,-
1 kleine Tafelpresse	M	20,-	1 Flaschenzug mit Kette	10,-
1 Gemüseschneidemaschine	M	12,-	3 eiserne Kessel mit Gestell	
1 Zwiebelschneidemasch.	M	10,-	(Glaser abgesprungen)	12,-
9 eiserne Kessel (Glaser ganz abgesprungen)	M	27,-	1 Spritze	8,-
1 Mörser	M	6,-	1 Eisenschiene	10,-
2 Kessel v. Eisenblech	M	6,-	die Kessel und Apparate mit ihren Einmauerungen	250,-
Blechgeschirr	M	8,-	die Gläser (zum Einschmelzen für Glashütte)	30,- (?)
5 alte Tische	M	12,-	alles übrige, meist Weißblechstückchen, das noch zu verwenden ist, alte defekte Sachen (für Brennholz)	
18 Holzbottiche	M	36,-	etc., u. Kleinigkeiten	33,-
4 mit Blech gefaßte Kisten	M	12,-		-----
Regale, Bretter,				M 600,-
Treppen u. Leitern	M	30,-		

Außerdem wurde weiteres altes Zeug auf dem Dachboden erwähnt.

Im Anschluß hueran schlossen Reich und Scheller unter dem 2.3.1899 folgende weitere Vereinbarung:

"Unter Aufhebung des Übereinkommens vom 26.November 1898 habe ich heute von Herrn Reich aus Nordhausen als Vertreter der Blume'schen Erben das gesamte Inventar des Kontors sowie der Suppenfabrik inklusive der großen Destillationskessel,

letztere jedoch ohne Einmauerung zu dem Preis von 900,-M., geschrieben neunhundert Mark, käuflich erworben. Die Zahlungsbedingungen sind folgende: Ich bezahle an Herrn Reich heute Mark 200,-, 1. Juli 1899 Mark 100,-, 1. Oktober 1899 Mark 100,-, 1. Januar 1900 Mark 150,-, 1. April 1900 Mark 150,-, 1. Juli 1900 Mark 100,-, 1. Oktober 1900 Mark 100,-; Summe Mark 900,-.

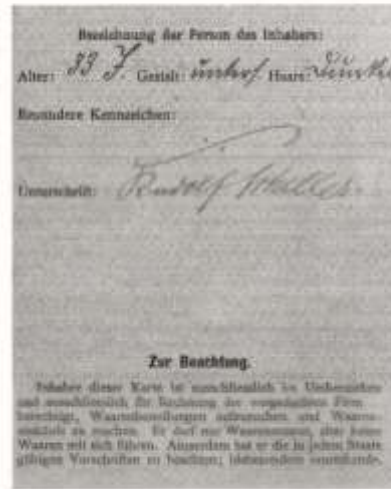
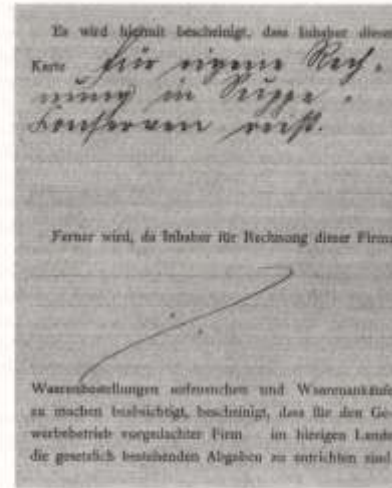
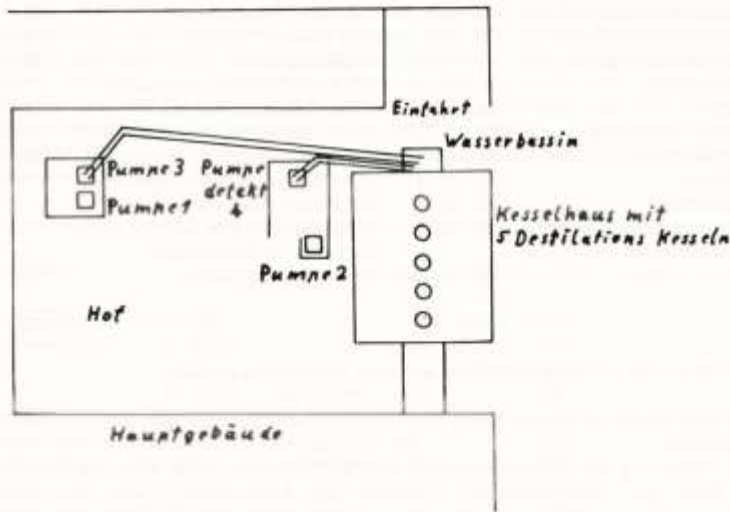
Auch verpflichte ich mich bis zum 1. April des Jahres, die alten Sachen vom Boden zu räumen.

Da dieser Vereinbarung keine Liste der verkauften Gegenstände beigegeben ist, entstand in der Folgezeit ein Schriftwechsel darüber, soweit es sich um ortsfest installierte Gegenstände handelte, die offenbar z.T. auch der Hauskäufer beanspruchte.

Es kam dann am 25.5.1899 zu folgender Konkretisierung der Kaufgegenstände durch Scheller:

"Laut Übereinkommen vom 2. März 1899 verkaufte ich als Bevollmächtigter der Blume'schen Erben an Rudolf Scheller in Hildburghausen das gesamte Inventar und Einrichtungen der Suppenfabrik. Von den nicht beweglichen Sachen habe ich an Scheller verkauft, die zur Fabrikation dienenden Einrichtungen, wie die beiden Pumpen (in beifolgender Skizze bezeichnet 3 und 4), die beide durch Blechrohre das Wasser zu den eisernen Wasserbehälter in der Halle leiten; dagegen gehören die beiden Pumpen im Hof (bezeichnet 1 und 2), die keine Leitung nach dem eisernen Behälter haben, Herrn Metzgeroth.

Ferner verkaufte ich an Scheller den eisernen Träger für den Flaschenzug, alle Kessel mit Heizeinrichtung, die zur Fabrikation dienen (die Kessel in der Waschküche natürlich nicht). Von den 5 großen Destillationskesseln gehört die Ummauerung Herrn Metzgeroth, während ich die Ummauerungen der anderen Kessel, Misch- und Röstapparate sowie das Wasserbassin an Scheller verkaufte."



Für diese Zeit entnehmen wir einem Angebot vom 8. Feb 1899, daß die Firma Scheller die maximale Tagesleistung der Fabrik mit Anfertigung von 30000 Portionen à 150 g Gemüsekonserven angibt. Über die Verpackung wird gesagt: Die Gemüse- und Suppenkonserven sind in starkes Pergament und Papierummhüllung gepackt, auf Verlangen werden sie auch in Pergament und bleifreier Zinnfolienummhüllung oder in Blechdosen mit Falzverschluß geliefert. Dazu heißt es noch:

"Die Gemüsekonserven werden in Rollen à 4 zylinderförmigen Stückchen à 150 g verpackt oder je nach Order auch in anderer Weise. Die Portionsstückchen kann ich in zylinderförmigen und in viereckigen Stückchen liefern." Die Ware kam in starken (Über)Kisten zum Versand.

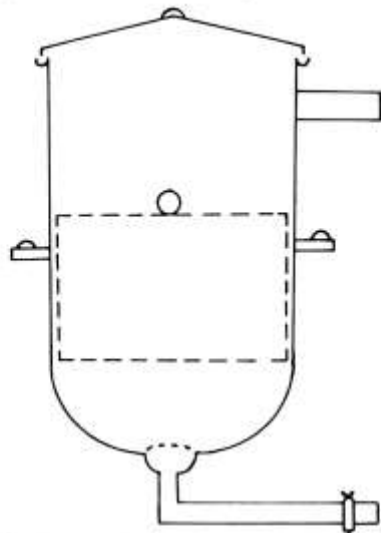
Weiter ergibt sich aus den der Übernahme der Waren von Reich folgenden neuerlichen Bemühungen um den Verkauf der nicht mehr benötigten Gegenstände, daß Scheller keine Suppenkräuteressenzen mehr herstellte und deshalb versuchte, 7000 Flaschen zu 400 g und 250 g Inhalt zu verkaufen sowie 5 Pressen oder, wie es später heißt, 13000 Flaschen sowie ca. 3000 Schilfhülsen für die Verpackung der Flaschen.

Bei der Versicherung erhöhte R.Scheller die Versicherungssumme um 1935,- M. auf 6945,- M., wobei er folgende gekauften Gegenstände mitversicherte, die er auch weiter behalten wollte:

- 1 große Presse M 140,-
- 1 Tafelpresse mit Zubehör M 70,-
- 1 Gemüseschneidemaschine M 30,-
- 1 Zwiebelschneidemaschine M 30,-
- 1 große Zylinderformmaschine M 70,-
- 4 kleinere Zylinder-u. Würfelformmaschinen M 60,-
- 1 Gewürzmühle M 10,-
- 1 kleine Presse M 10,-
- 1 großes Wiegemesser mit Gestell M 20,-
- 1 Differentialflaschenzug mit Kette M 60,-
- 1 eiserner T-Träger, 15 m lang M 60,-
- 2 große Destillationskessel mit Seiber-Einsätzen M 300,-
- 2 große Röstapparate mit Ummauerung M 100,-
- 1 Dämpf- u. Mischapparat mit Ummauerung M 70,-
- 5 Kochkessel mit Ummauerung M 100,-
- 1 Pumpe mit Hochleitung M 60,-
- 3 eiserne Kessel, glasiert mit Gestell M 30,-
- 9 eiserne Kessel, glasiert M 72,-
- 2 Kessel von Eisenblech M 15,-
- 1 großer Mörser mit Stößer und Gestell M 20,-
- diverses Blechgeschirr M 40,-
- 10 Tische M 60,-
- 6 Stühle M 18,-
- 18 Holzbottiche M 120,-
- 4 mit Blech gefaßte Kisten M 20,-
- Regale M 70,-
- Bretter, Balken, Podien etc. M 80,-

Treppen, Leitern etc.	M 45,-
1 Feuer-Handspritze	M 25,-
4 Schränke	M 25,-
1 chemische Waage u. diverse Laboratorien- geräte	M 105,-
Sa.	M 1.935,-

Inwieweit wir hierin die Fabrikationseinrichtung zu sehen haben, muß offenbleiben. Unter dem 12. April 1899 bot Scheller aus seinem Bestand 4 große Destillationskessel zum Verkauf an. Daten: Die Kessel sind von starkem Eisenblech, nur der Deckel von Weißblech, zum Abheben und Einstellen in eine rings um den Kessel laufende Rinne. Jeder Kessel enthält ein Abflußrohr mit Ablaufhahn; für jeden Kessel habe ich auch einen Seiher-Einsatz von starkem Eisenblech, an allen Seiten durchlöchert, oben frei, nur einige Eisenstäbe mit Ring zum aufziehen. Höhe von 3 Kesseln: 250 cm, Durchmesser: 130 cm; ein Kessel: Höhe 200 cm, Durchmesser: 110 cm.



Als weitere zum Verkauf stehende Gegenstände tauchen auf:
1 große Pumpe mit 50 mm Rohranschluß, 2 Schrotmühlen sowie die Zwiebel-schneidemaschine.

Die Schrotmühlen werden wie folgt beschrieben:
1) Walzen-Länge 37 1/2 cm 2) 35 cm
Walzen-Durchmesser 15 cm 21 cm
Übersetzung ca. 1:3 1:2
Schwungraddurchmesser 142 cm 75 cm.

Die Zwiebel- oder Rübenschneidemaschine zum Drehen hat eine Scheibe von 75 cm Durchmesser; diese Scheibe wird mit der Kurbel gedreht, hat 100 Stück ca. 12 mm

breite Schneider. Die Pressen werden wie folgt beschrieben:
2 Pressen: Höhe 125 cm, Preßfläche 42 cm² Gewindelänge 50 cm, Gewindedurchmesser 40 und 35 mm.
Eine kleinere Presse: Gewindelänge 35 cm, Gewindedurchmesser 30 mm.
1 Presse: ganze Höhe ca. 2 m, 10 Ztr. oder mehr Gewicht,
Presstisch 90 cm hoch, auf 4 Rädern fahrbar, Gewindedurchmesser 70 mm, auf je 2 cm Höhe ein Gewinde.

Fast alle Gegenstände waren am 28.2.1900 noch nicht verkauft, was kein Wunder sein dürfte, da es sich doch um recht spezielle Ware handelte.

Aus einem Übersetzungsauftrag vom 19.8.1899 zur Übersetzung ins Spanische, Portugiesische, Englische, Französische und Holländische ist zu entnehmen, daß die Firma Scheller ihre Produktion (wieder) stark erweitert hatte oder erweitern wollte, wobei einige Suppen, wie z.B. Krebsuppe, wie sich aus dem Schriftwechsel ergibt, neu waren. Es werden folgende Produkte genannt: gelbe und grüne Erbsen-, Linsen-, Bohnen-, Reis-, Gersten- oder Gräupchen-, Braune Mehl-, Grieß-, Sago-, Hafermehl-, Grünkern-, Julienne-, Tapioka-, Krebs-, Mockturtle-, Oxtail-Suppe, Erbs-, Bohnen-, Linsenwurst, feinste Sorten Gemüse, Kartoffel- mit Gemüse, Körbel-, Rumford-, Zwiebel-, Curry-, Frühlings-, Wilbretsuppe; Potage à la reine, Delikatess-Erbswurst mit Speck, mit Schinken, mit Schweinsohren. Desgleichen beabsichtigte er offenbar, die Produktion des Suppenkräuter-Extraktes wieder weiter zu führen, allerdings in Gebinden von 50 g (die größeren Flaschen hatte er gerade alle verkauft). Die Öle, die Scheller z.T. selbst hergestellt hatte, bezog er jetzt wohl ausschließlich von Dritten. Wie sich aus verschiedenen Aufträgen aus 1899 ergibt, bezog Scheller zu dieser Zeit auch das Dörrgemüse von Dritten.

Zu dem Suppenkräuter-Extrakt ist folgendes zu sagen:

Suppenkräuterextrakt:

Um 1893 gab es, wie erwähnt, verschiedene Sorten, doch sind die Rezepturen dazu zum Teil nicht mehr entzifferbar (verschlüsselt); zum Teil waren sie offenbar auf Salzbasis, zum Teil aber auch auf Zuckerbasis. In späterer Zeit sind folgende Herstellungsweisen belegt:

	25. Sept 1897	14. Nov. 1898
	zweifacher Sukreextr.	einfacher Se.
a) Zucker:	-	6 Pf.
b) Sellerieöl aus Blättern:	70 g	45 g
c) Öl T 1898 (?) ¹⁾ :	-	12 g
d) Zwiebelöl:	-	12 g
e) Petersilienöl:	10 g	-
f) Pimentöl ²⁾ :	15 g	-
g) Salz:	6 Pf.	-

Am 7.9.1899 nahm R.Scheller jun. bei seiner Tante Frau Laura Schaubach geb.

1) Vielleicht verlesen, u.U. T = P wie Petersilienöl
2) Öl der Früchte von Pimenta officinalis, riecht dem Nelkenöl ähnlich

Scheller, einen Kredit über 400 M. zu 15% für 3 Monate auf. Am 28.11.99 zahlte er ihr 200 M. zuzüglich 15 M. Zinsen zurück und fragte, ob er die restlichen 200 M., die er auch gleich zahlen könne, noch etwas zum gleichen Zinssatz behalten dürfe. Am 30.12. zahlte er weitere 100 M. zurück, den Rest schließlich im Dez. 1900. Wie aus Zahlungsbelegen zu ersehen ist, hat R.Scheller jun. an seinen Vater Zahlungen (zur Unterstützung ?) geleistet. Ein weiterer Hinweis, daß die Geschäfte ganz gut liefen.

Da er am 19.1.1900 die Übersetzung für Champignon- und Morchelsuppe in verschiedene Sprachen verlangte, weitete er wohl dahingehend sein Angebot aus.

Unter dem 27.3.1900 schaffte R.Scheller jun. erneut ein Fahrrad an, ein Damenfahrrad zum Preis von 160,- M.

Die weiteren Raten an Herrn Reich zahlte er pünktlich, so auch die am 14.1900. Alle Zahlungen erfolgten, soweit ersichtlich, prompt.

Um den 28.5.1900 zog R.Scheller jun. privat mit seiner Frau, die er am 1.5.1900 geheiratet hatte, von der Georgstrasse 277b, in der die Fabrikation verblieb, um in eine Wohnung in der Bismarckstraße 638 in Hildburghausen. Wie sich aus einem Schreiben vom 11.5.1900 ergibt, handelte es sich wahrscheinlich um eine 3-Zimmer-Wohnung im Haus der Lehrerswitwe Rößner, die zu dieser Zeit noch nicht fertig renoviert und tapeziert war.

Unter teilweiser Streichung versicherter Gegenstände im Werte von 820,- M. versicherte er folgende Gegenstände neu, die sich in der neuen Wohnung befanden:

1) Möbel und Spiegel	M 1100,-
2) Haus- und Küchegeräte	M 146,-
3) Kleidungsstücke, Wäsche, Leinwand	M 1694,-
4) Bettwerk und Matratzen	M 320,-
5) Vorhänge, Decken, Teppiche, Stickereien	M 312,-
6) Porzellan, Glas, lackierte und plattierte Sachen, Lüster etc.	M 200,-
7) Silberzeug	M 237,-
8) Gold- und Schmucksachen	M 141,-
9) 1 Taschenuhr	M 20,-
10) 1 Wanduhr	M 30,-
11) gedruckte Bücher, Musikalien, Schreibzeug, Briefpapier etc.	M 130,-
12) Gemälde, Fotografien, andere Bilder, Bilderwerke, Statuen, Nippsachen u. sonstiger Zimmerzierrat	M 165,-
13) diverse Toiletten- u. andere Gegenstände	M 107,-
14) Lebensmittel zum Haushalt	M 60,-
15) Heizmaterial zum Haushalt	M 50,-
16) 2 Fahrräder mit Zubehör	M 400,-
	M 5.112,-

Hieraus ist ebenfalls ein zunehmender Wohlstand zu erkennen.



Ludwig Freyhoff



Hoflieferant.



Inhaber der Silbernen Verdienst-Medaille.
Preisamt mit dem ersten Preise.
Kochkunst-Ausstellung zu Halberstadt 1882.

KREBS-
MAESTEREI



KREBS-
CONSERVEN-
FABRIK

Carlsmühl-
Freyhoff-Schwedt.

Schwedt a. S., den 26 ten Juni 1899.
(Preuss. Bundesland)

Herrn Rudolf Scheller, Wildbunghausen

Ich danke Ihnen für den mir durch Karte v. 23. 9.
gefälligst erhaltenen Auftrag und habe das Vergnügen, Sie hierdurch von dem
erfolgten Abband der unten berechneten Waaren zu unterrichten.
Ich werde stets bemüht sein, Sie zu Ihrer Zufriedenheit zu bedienen,
halte mich bei fernerm Bedarf bestens empfohlen und grüsse Sie
mit aller Vertheiligung

LUDWIG FREYHOFF.

L. F.	Sowohl durch die Post Nach	Mark	Fl.
	1 Packet entf.		
	4 1/2 K ^o Krebssuppenpulver 4 ²⁵	19.10	
	Postgebühren	- 30	
		<u>Ab. 19.80.</u>	

Netto Casse

Ich notwende Ihnen noch
angegeben komend 0,25 pro Ludwig Freyhoff
Krebenpulver, welches seit langer Jahre die
besten Kunden laufend in 4, 50 Pfundpacken, ich
hoffe, Ihnen beim den Winter kommen liefern
zu können, ich habe Freude, welche 100 Kilogramm bestehen
1899.

NEUNAUGEN-
MARINIR-
ANSTALT.



NEUNAUGEN-
FISCHEREI

Nr. 211

Schleusingen, den 21. März 1899.

Schleusinger Maschinenpapier- & Dütenfabrik
A. Kessler.



Rechnung für Herrn Rudolf Scheller, Wildbunghausen.
Die uns durch Herrn A. Kessler gefälligst bestellten Waaren sind heute für
Ihre weither Entfernung und Gefahr durch die Post ab hier.
Bei 2 Monatszinsen mehr nach dem Verlauf der Zeit.

Nr.	Paack	inland	ab hier	in 30. 12. 99
1	4 1/2 K ^o Krebspulver	19.10		
	Postgebühren	- 30		
		<u>Ab. 19.80.</u>		

Postzinsen
Kessler

17. 12. 99. eingekauft 1 Blau. Papiermühle
Schleusingen, den 21. März 1899.
Schleusinger Maschinenpapier- & Dütenfabrik A. Kessler
Wit. Wittes bei Correspondenz und Verrechnungen genau nach dem Preis, "Schleusinger Maschinenpapier- & Dütenfabrik" also kein Zusatz zu machen
aber vor "A. Kessler" also kein Zusatz zu machen

ausgegeben, in welchem die Waare nicht abgeholt & gegen nach dem Verlauf der Zeit
gründlich. Bei Abnahme der Waare sind die Waaren zu zahlen

Andernach 21. April 1899



FABRIKEN
VON
KAFFEE-WÜRZE
UND DÖRRGEMÜSEN

HERZOG & FUCHS

VEREINIGTE
FABRIKEN
VON
KAFFEE-WÜRZE
UND DÖRRGEMÜSEN

Lieferung von
Menage-Bedarfs-Artikeln

REICHSBANK-GIRO-CONTO
COBLENZ

FERNSPRECHER N° 9

ANDERNACH

VEREINIGTE
FABRIKEN
VON
KAFFEE-WÜRZE
UND DÖRRGEMÜSEN

VEREINIGTE
FABRIKEN
VON
KAFFEE-WÜRZE
UND DÖRRGEMÜSEN

VEREINIGTE
FABRIKEN
VON
KAFFEE-WÜRZE
UND DÖRRGEMÜSEN

RECHNUNG für Herrn Rudolf Scheller, Hildburghausen

In empfangen erfolgte Ihre durch Nr. Karte vom 14. d. M. 99. eine gutgeleitete Lieferung per Post

H&F		Zahl - Monats oder per Cassa mit - % Skonto	
N°	1 Packchen à 5 kg Julienne Cacao für netto	1.10	5.00
	1 Karton à 100 gr. Karotten	1.00	10.00
	Porto		50.00
			115.00

Hochachtungsvoll
König & Fuchs

In Kartons verpackt, wenn nicht anders vermerkt, stellt sich die Ware selbst bei.

NB! Bei Beträgen unter 15 M sind Portoabzüge nicht gestattet!

Telegraph-Adresse: HERZOG ANDERNACH

Filiale Gotha.

Brangs & Heinrich



WAGNER
Papierfabrik
Dackpapiere & Pappen
sowie
wasserdichten Packpapiere

Telegraph-Adresse:
Wester Gotha.

Telegraph-Adresse:
Hildburghausen.
Fernsprecher
N° 92.

Gotha, den 21. April 1899.

Factura für die Firma Rudolf Scheller, Hildburghausen

Zahlung hier, netto gegen unsere Karte à Monat oder gegen Kassenzettel 1% Skonto

Sandten Ihnen für Ihre Rechnung und Befehl vermittelt. Bahnfranco:

Zeichen mit Nummer	Zahl	Pack oder Rolle	Preis	Netto	Format Dezimeter	Gewicht Ein	Preis Zus	Betrag Net	Betrag Rg.
B&H N° 409	1	Pack	Echtes Weiss Pergament	107.76		36	1.	36.-	

Ausstellungen jeder Art werden nur dann berücksichtigt, wenn sie innerhalb 6 Tagen nach Empfang der Ware gemeldet.
Einsender der Bestellungen richtet sich an die Fabrikanten für vollständige Verpackung und Preisunterlegung 6 Seiten.

Für Haushalt
unserer Fabrikate leisten
volle Garantie.

Tafelmehl.
Dieses Sortiment bietet alle
Gebrauchseigenschaften Anrecht.

Seisepulver, Seisefischl,
als
pharman. und Speisezusatz,
durch eigenartige Fabrikation von
exquisitester Haltbarkeit.

Speiseöhl,
aus bester gewaschener Frucht, von
hervorragend gutem Eigenschaften.

Keisig u. Weissungsspreit,
aus besten weissen Weizen, von
höchster Mächtigkeith.

Graupen (Rohgrütze),
aus grossen
Sortiment in den vorzüglichsten
Qualitäten,
Kornstücken und Postlagen.

Schleiermehl,
zart und gepulvert.

Futtermehl,
aus besten und Erbsen.

**Weizengries
und Hartgries,**
in den besten Sorten.

Pollirte Schälfröse.

Sago und Kartoffelmehl.

Nudeln und Macaroni,
in zahlreichen Sorten u. Qualitäten.

Hafergrütze,
als bekannter Preuss.

Präparirtes Hafermehl,
vorzügliches Kindererkrankungsmittel.

**Präparirtes
Grünkorn u. Grünkornmehl.**
(Suppenzuzage.)

Knochenkohle,
aus Pflanzenweizen.

Beischwars,
dieses gemahlene und gepulvert
gibt grüner Qualität.

Landesprodukte:

Äpfel	Äpfel	Äpfel
Birnen	Birnen	Birnen
Kirschen	Kirschen	Kirschen
Obstweizen	Obstweizen	Obstweizen
Obstweizen	Obstweizen	Obstweizen
Obstweizen	Obstweizen	Obstweizen

u. A. D.

**Preis-Courant
und Special-Offerten**
(auf Wunsch mit Muster)
stehen zu Diensten.



Gebrüder Born - Erfurt.
Erfurt, den 11. Mai 99.

Rechnung von Gebrüder Born.
Erfüllungsort ist Erfurt

Das
ist 2. Monat oder Quers mit 1. 2. Monat

G. B.
Besten Dank auf Ihre Güte für Ihre werthe Rechnung und Gefähr
durch *A. Behn* Betrag


15982	19. B. 100 H. Hafermehl	35.
83	19. 100 - Landweizen	20.
		M 55.40



Adresse für
Preussische
Gebrüder Born - Erfurt.
Telegraphen:
Born - Uversgebolen.
Schlüsselmark:
Gebrüder Born - Uversgebolen.
Verrechnungen werden ausschließlich
an Station Uversgebolen bewirkt.

Erfurt, den 11. Mai 99.

Herrn Rudolf Scheller, Hildburghausen



EDMUND MÜLLER
Kisten- & Holzschachtelfabrik, Sägewerke

Fehrenbach Str. 11/12 - 1899
in Erfurt

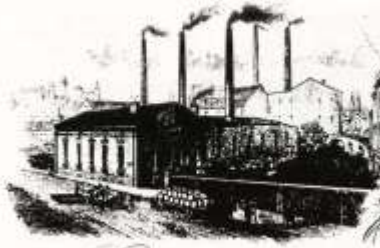
Factura für *Herrn R. Scheller*
Hildburghausen

über die gültig bestellten und für Ihre werthe Rechnung & Gefahr
per Bahn verladenen Waren

	Mk.	Pf.
<i>20 Röhren 75 44</i>	<i>20</i>	<i>11</i>
<i>20 . . . 41</i>	<i>20</i>	<i>6</i>
<i>20 . . . 64</i>	<i>20</i>	<i>14</i>
	<i>60</i>	<i>31</i>
	<i>27</i>	<i>25</i>
	<i>87</i>	<i>25</i>

Belang darüber erhalten
für die werthe
R. Scheller

Telegramm-Adresse: EDMUND MÜLLER, FEHRENBACH



Vierberg den 31 Januar 1899

Margarine-Fabrik
VON
HERMANN BAUER & Co.

Telegraph-Adresse:
Hermann Bauer, Nürnberg
Telephon Nr 477

Herrn Rudolf Scheller, Hildburghausen

Unter die uns zum Jahresabschluss
gütigst bestellten Waren haben wir, aus Ihren unbestätigter Rechnung zur gef. Gutheißung
in erhalten und werden Ihnen franco zugewiesen. Leistungen entgegenzubringen
achtungsvoll.



RECHNUNG

Zahlbar hier, Ziel Monat

H. B.

Sollten Ihnen für Ihre werthe Rechnung und Gefahr per Banco		
56	196 4/5 32 2 4/5 163 5 4/5	39 4/5 121 -
<p>Im Ganzen gefälligst 1903 95 1/2 pfennige nur die Hälfte, Restbetrag auf den Herrn Scheller haben wir Ihnen zu Gunsten der Herrn Bauer, 1903 1/2 für die Herrn Bauer</p>		

Zahlungen erhalten wir aus direct

© Hermann Bauer, Nürnberg, 1899

Gegründet 1714

Telegraph-Adresse:
WIEDEMANN, SAALFELD/SAALE
Fernsprech-Anschluss Nr 4

**LITHOGRAPHIE
STENDRUCKEREI**



Saalfeld (Saale), den 18 Juli 1899

RECHNUNG für Herrn Rudolf Scheller
Hildburghausen

Ziel 3 Monate netto oder gegen sofortige Cassa mit 2% Banco. Erfüllungsort Saalfeld.
Berechtigte Reklamationen finden nur Berücksichtigung, wenn solche sofort nach Empfang der Waaren gemacht werden.

Sollten Ihnen auf Ihre werthe Order, Rechnung und Gefahr durch Wirt L. Hentze W. S. 66

1000 Couverts mit Erma	2-	20 -
Kiste		1 7/8
		21 7/8

Bitte auch by Banco
zu erwirken.

C.F. HILDEBRANDT
Mühlenwerke
GISPERSLEBEN
Gute Waare - Preisverhältnisse

Graupenfabrik. Thüringer Landesprodukte. Erbsenschälerei.
Königliche Fabrikanten von polierten Erbsen
Disch. Rechts. Pat. No. 63801.
Telegramm-Adresse: Hildebrandt, Gispersleben.
Gispersleben Thür. am 18. Oktober 1899.

Herrn: Rudolf Scheller, Hildburghausen
Sehr dankbar für den unermüdeten Eifer, den Sie durch Ihre werthvolle Hilfe bei der Herstellung der oben genannten Waaren bewiesen haben, und unterbreite ich Ihnen die Bitte, die Lieferung derselben durch Ihre Güte zu bewerkstelligen. Bei Bedarf halte ich mich bestens empfohlen.

RECHNUNG
Hilfswortvoll C.F. Hildebrandt
fab. Brauerei Hildburghausen

An Herrn auf Zahlung der unten stehenden Rechnung innerhalb 30 Tagen nach dem Datum dieser Rechnung.

1005	1 Takt à 100 x 1 1/2 egl. Erbennel mit T. b. sup	16 00	1005	1 Takt à 100 x 1 1/2 egl. Erbennel mit T. b. sup	16 00
Hilfswort für Lieferung und Zahlung in Gipsersleben.					

Bamberger Gemüse- und Obst-Präservenfabrik



Rechnung für Herrn Rudolf Scheller in Hildburghausen

B. P. N^o 1188/91

1/2	Ny. Gewürze (siehe Notizen) à 100	50
1	Speisestärke	2 80
1	Milchpulver	3 -
1	Feinmehl	2 -
1	Petersilien	4 50
1	Myrris	3 80
1/2	Maisgöl. à 200	1 10
1	Kaffeebohnen	5 40
1	Zucker I ff	1 80
1	Zucker II	1 50
	Porte	50
		<u>26 90</u>

Condition: Zahlung hier oben Abzug gegen unsere 3 Monate-Traute per compant innerhalb 30 Tage à dem Factore 1/100. Resto.
Die Waare ist trocken und dunkel zu lagern.

Wir haben das Begehrte, Ihnen hiermit vorstehend Rechnung über die uns durch Ihre Güte gelieferten Waaren zu stellen.
Bei fernem Bedarf halte ich mich bestens empfohlen.
Landgraf & Merlet

1900 - 1905

Gemäß Handelsregistereintragung¹⁾ vom 14. Mai 1900 übernahm R. Scheller jun. zu dieser Zeit, nachdem sein Vater am 14. Januar 1900 gestorben war, auch offiziell die Firma, mit der er seit Kinderzeiten vertraut war. Nachdem er das Gymnasium von Ostern 1876 bis Ostern 1884 bis zum Einjährigen mit Erfolg besucht hatte, hatte ihn sein Vater zur Lehre bis 1887 in die Firma genommen, obwohl er lieber Apotheker geworden wäre. So hatte er denn auch manche Zeit in der Neustädter Apotheke bei dem Apotheker Hofrat Lösecke, einem Freund der Familie, verbracht. Nach seiner Lehrzeit war er in der väterlichen Firma geblieben, wo er insbesondere die anfallenden Kontorarbeiten erledigt hatte. In einem Zeugnis seines Vaters für ihn von 1890 bescheinigt dieser außer bester fachlicher Qualifikation, daß er ihn "mit bestem Gewissen als fleißigen, ordnungsliebenden durchaus zuverlässigen und in jeder Hinsicht soliden jungen Mann empfehlen" kann.

Aus verschiedenen Bestellungen, besonders in der Mitte des Jahres 1900, ist ersichtlich, daß es mit der Firma weiter aufwärts ging. Allerdings waren die Finanzen noch sehr angespannt, so daß er mit der derzeitigen Produktion am Rande seiner finanziellen Möglichkeiten war. So bat er am 8.8.1900 schließlich offenbar nach einer Mahnung Herrn Reich um Aufschub der Raten für Juli und Oktober bis Dez. 1900. Die letzte Ratenzahlung erfolgte schließlich am 31.12.1900.

Immerhin gab R. Scheller sein steuerwirksames Einkommen für 1899 und 1900 mit jeweils 1681,- M. an.

Im September 1900 erfahren wir aus dem Schriftverkehr etwas über einen anlaufenden (Rot)weinhandel, für den Stroh- oder Binsenhülsen für die Flaschen eingekauft werden sollten. Da die Firma auch Staniolflaschenkapseln kaufte, ist ersichtlich, daß in der Firma eine Flaschenabfüllung vorgenommen wurde. Aus einem Entwurf für ein Rechnungsformular und einer Preisliste ca. von 1900/1902 ist zu entnehmen, daß es sich um verschiedene spanische Weine handelte, die man nicht nur in Flaschen, sondern auch in Fässern zu 16, 32 und 64 l vertrieb. Die Weine kamen aus Malaga. Aus einem Antrag, mit dem er erstmals den Wein zur Versicherung bei der Providentia anmeldete, ergibt sich, daß die Weinvorräte im Nov. 1900, mit 1200,- M. und das Zubehör, wie Fässer, Flaschen u.a. mit 250,- M. bewertet wurden. Ein Schreiben vom 17. Dez. 1900 an den spanischen Weinlieferanten, Herrn Küstner, erzählt uns von den großen Schwierigkeiten, die mit der Einführung und dem Absatz der Weine bei der Kundschaft verbunden waren. R. Scheller hatte offenbar zunächst Wein im Wert von 1125,- M. in Kommission. Da der Lieferant per 1. Feb. 1901 durch Wechsel über 300,- M. verfügen wollte und per 15. März 1901 über weitere 825,- M., legte er ihm dar, daß er bisher nur ganz geringe Absatzerfolge erzielt habe, daß insbesondere keine Krankenanstalt auf sein Weinangebot reagiert habe, und daß er wohl bis Februar den erforderlichen Umsatz erzielen werde, nicht aber den weiteren bis März.

Ein Schreiben vom 28.2.1901 an Küstner besagt, daß der Absatz der Weine, die R. Scheller zunächst als Krankenwein und dann wegen des Mißerfolges beim Absatz als "stärkende Frühstücks- und Tafelweine" anbot, sich nicht verbessert hatte. Die

¹⁾ Handelsregister Nr. 55 des alten Handelsregister; seit 3.3.1900 HR A21.

Abrechnung per 28.2.1901 lautet:

Fa. Scheller bezog folgende Kommissionsware gemäß folgenden Rechnungen:

13.08.1900 Wein in 5 Sorten	557,25 M
27.09.1900 Portwein	39,00 M
16.09.1900 Cognac	41,25 M
20.10.1900 Wein in 5 Sorten	192,00 M
4.12.1900 Wein in 5 Sorten	<u>730,50 M</u>
	1.560,00 M

Davon wurden verkauft:

Malaga 1 Faß á 16 l	26,00 M
36 Flaschen á 3/4 l = 27,1 l, pro 64 l 100,- M.	42,20 M
Lacrimae Christi 49 Fl. á 3/4 l = 38 1/4, pro 64 l 90,- M.	53,79 M
Sherry 1 Faß á 64 l	95,00 M
32 Flaschen á 3/4 l = 24 l, pro 64 l 95,- M.	35,62 M
Madeira 31 Flaschen á 3/4 l = 23 1/4 l, pro 64 l 98,- M.	35,60 M
Portwein 38 Flaschen á 3/4 l =	
(rot) 28 1/2, pro 64 l 104,- M.	46,31 M
Cognac 3 Fl. á 3/4 l = 2 1/4 l, pro 16 l 55,- M.	<u>7,72 M</u>
	Gesamtabsatz 342,24 M
	Rabatt 25% <u>85,56 M</u>
	256,68 M

R. Scheller betonte noch, daß er für die Werbung mehr ausgegeben habe, als er aus dem Verkauf für sich erlöst habe.

Trotz dieses schlechten Absatzergebnisses zahlte er den 2. Wechsel über 825,- M. pünktlich zum 15. März 1901. Auch bis zum Mai verbesserte sich der Absatz nicht. Bis zu diesem Zeitpunkt hatte R. Scheller nur für weitere 99,- M. abgesetzt bei einem Anteil für sich von 24,75 M.. Ungeachtet dieses schlechten Geschäftes unternahm er den Versuch, 3 neue Sorten ins Angebot aufzunehmen: Valdepennas rot und weiß und Rioja Clarete. Dies, obwohl er auch wegen der Unzuverlässigkeit des Lieferanten viel Ärger hatte. Erst im Dezember 1901 konnte er seiner Tante Laura Schaubach berichten, daß der Weinabsatz endlich etwas besser lief.

Über die Finanzierung der Firma geben die vorliegenden Unterlagen nur unzureichend Auskunft. So ist es umso interessanter, daß sich aus einem Brief an seine Tante Laura Schaubach vom 27.6.1901 ergibt, daß diese wieder aushalf und ihm diesmal 2 Pfandbriefe über 1000 M. und 500,- M. als Sicherheit am 5. Dez. 1900 geliehen hatte, von denen er den über 500,- M. am 1.7.1901 hätte zurückgeben müssen, was er offenbar nicht konnte, da er darum bat, diesen noch ein paar Wochen behalten zu dürfen. Diese Papiere hatte er beleihen lassen. Den Pfandbrief über 500,- M. gab er am 4.8.1901 zurück.

Ein Brief an seinen Bruder Wilhelm, der zu dieser Zeit in Leipzig wohnte, vom 15. Juli 1901 zeigt, daß sich R. Scheller neben allen Sorgen um das eigene Unternehmen auch noch um diesen sorgte und versuchte, ihm nicht nur bei der Übernahme von Vertretungen für andere Firmen zu helfen, sondern ihm auch mit dem Vertrieb der Weine besonders entgegen zu kommen. Aus früheren Briefen hatte sich ergeben, daß Wilhelm offenbar nie recht gut als reisender Vertreter verdiente. Er hatte zeitweise

Erste Fabrik für condensierte Suppen.
Errichtet 1871.



Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thüringen)

Telegraph-Adresse:
Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Erfinder der **
condensierten Suppen.

Hildburghausen in Thüringen.

Meine condensierten Suppen eignen sich sehr gut zur Verpflegung **Kranker** und haben deshalb von Jahr zu Jahr immer größere Verwendung in **Krankenhäusern, Heilanstalten, Hospitälern** gefunden.

Meine Suppen werden nur aus **allerfeinsten Rohmaterialien** bereitet, man sieht sie sowohl auf dem Tisch des Reichthums, als auch wegen ihrer **Billigkeit** auf dem Tisch des Arbeiters, sie sind von **höchstem Nährwert**, haben absolut nichts Scharfes wie die Nachahmungen meiner Fabrikate, sondern sind **sehr mild, kräftig** und von **vorzüglichem, angenehmem Geschmack, leicht verdaulich**, haben einen **hohen Gehalt an blutbildenden Stoffen und Nährstoffen**, an Stoffen zur **Unterhaltung der Respiration** und **natürlichen Wärme des Körpers**, deshalb eignen sich meine Suppen **ganz vorzüglich als Krankenkost**, sowie für **Kinder und Altersschwache**; für Arbeiter, die ausstrengende Thätigkeit haben und viel Nahrung gebrauchen, selbstverständlich auch.

Für die Anschaffung meiner Suppentafeln zwecks Verwendung als Krankenkost wie auch zur Unterstützung Bedürftiger stelle ich den Preis **so niedrig, als ich nur kann**, um zu ermöglichen, dass zu diesem Zweck meine Suppen **in grossen Partien** bezogen werden.

An Anstalten, deren Bedarf an Suppen **gross** ist, wie an **grössere Krankenhäuser, Heilanstalten, Diakonissenanstalten, auch Armenhäuser, Kinderbewahranstalten, Sappenanstalten, Waisenhäuser** etc. befahre ich meine condensierten Suppen in 12 Sorten genau in derselben besten Qualität wie meine Suppentafeln auch als **„Jose Masse“** in mit Pergamentpapier gefüllten Kisten à netto 50 oder 25 Kilo gepresst (immer nur eine Sorte in einer Kiste à netto 50 oder 25 Kilo). Der Bezug von Suppen in „Jose Form“ empfiehlt sich natürlich nur für Anstalten, in denen selbst die Suppen genossen werden; zwecks Verteilung an Bedürftige zur Mitnahme nach Hause dagegen sind nur meine Suppentafeln verwendbar.

Für Arme ist der Genuss **einer guten warmen Suppe**, die **längere Zeit entbehrt** werden musste, eine **wahre Wohltat!**

Von **vielen Magistraten, Armen-Verwaltungen und Frauen-Vereinen** werden meine condensierten Suppen, die wegen ihres vorzüglichen Geschmacks, ihres hohen Nährwertes, ihrer leichten Verdaulichkeit und Billigkeit Allgemein beliebt sind, mit **bestem Erfolg** verwendet; die Unterstützung Bedürftiger mit meinen Suppen **wirkt bei weitem besser**, als Geldunterstützung allein. Geldunterstützung wirkt sehr oft gerade entgegengesetzt als beabsichtigt, fördert in vielen Fällen den Alkohol-Misbrauch, während Verteilung meiner Suppentafeln zum häuslichen Wohlbefinden der Bedürftigen sehr viel beiträgt und vor allem auch deren ganzen Familien zu gute kommt.

Bei Benutzung meiner Suppen wird nicht nur **sehr viel Zeit und Arbeit gespart**, sondern **that-sächlich auch ganz bedeutend an Geld**, denn die Suppe aus meinen condensierten Suppen stellt sich **belangreich billiger**, als die aus den zugehörigen Materialien bereite, und man erhält wirklich **nahrhafte Speisen**. Bei Verwendung meiner Suppen wird auch das Auskochen des Fleisches vermieden, und die **Fleischspeisen behalten ihren Nährwert**.

Für **körperlich Kranke** sind meine Suppen ein **vorzügliches Stärkungsmittel**. Meine condensierten Erbsen-, Bohnen- und Linsen-Suppen sind fast gleichbreitig, sie enthalten:

Kleinses Fett	30 1/2 %
Öl	25 %

Die anderen condensierten Suppen enthalten etwas weniger Eiweiss und Fett, haben dagegen höheren Gehalt an Kohlehydraten. Sowohl bezüglich der Zusammenstellung der blutbildenden Stoffe und Nährstoffe, als auch bezüglich der Abwechslung in der Kost ist es empfehlenswert, alle Sorten meiner condensierten Suppen zu verwenden. Ich bin überzeugt, dass auch dort mit meinen Suppen recht gute Erfolge erzielt würden, und bitte, davon Gebrauch zu machen.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Rudolf Scheller.

Erste Fabrik für Condensierte Suppen von
Rudolf Scheller, Hildburghausen
Erfinder der Condensierten Suppen, (Thüringen).

Errichtet 1871.

Gestatten Sie mir, Ihre Aufmerksamkeit auf eine Art der Armen- und Krankenpflege zu lenken, die mehr und mehr die herrschende werden dürfte. Es wird Ihnen stets daran liegen.

1. die Gaben wirklich den ganzen Familien zukommen zu lassen und nicht lediglich den Familienvätern, die ohnehin oft einen ungebührlich hohen Teil der Einnahmen für sich beanspruchen und Frau und Kinder hungern lassen. Geldspenden sind daher mehr oft nicht nutzbringend
2. wird darauf gesehen, dass den Armen nur wirklich Notwendiges geboten wird, man will die absolute Gewissheit haben, dass tatsächlich einem Mangel abgeholfen wird. Das ist bei Spenden von Kleidern, Strümpfen und Schuhen durchaus nicht immer der Fall.
3. ist es erklärlich, dass die Wintermonate die drückendsten sind und so meistens zum Branntweingenuss verführen, dass es sich ein daraus handelt, die Armen gegen Hunger und Kälte zu schützen.
4. soll die Verteilung der Gaben eine möglichst einfache und bequeme sein, alle Nebenkosten sollen vermieden werden.
5. soll den verschiedenen Wünschen der Armen, soweit tunlich, Rechnung getragen werden u. a. m.

Alle diese Anforderungen erfüllen meine condensierten Suppen. Es dürfte kaum etwas geben, was sich so vorzüglich für die Armen- und Krankenpflege eignet. Nur wenige Minuten genügen, um überaus nahrhafte und wohlschmeckende, sowie die mannigfachen Bedürfnisse berücksichtigende Suppen herzustellen. Dabei ist die Zubereitung so einfach, dass jedes Schulkind ohne weiteres die Suppen kochen kann.

Bei Hunderten von Armenverwaltungen sind meine Fabrikate seit vielen Jahren ständig in Gebrauch und haben sich glänzend bewährt. Viele väterländische Frauenvereine und andere Wohltätigkeitsvereine, Fürsten und Fürstinnen lassen meine Suppen zur Armen- und Krankenpflege verwenden.

An Krankenanstalten, Armen- und Versorgungshäuser, Volksküchen, Kinderbewahranstalten, Waisenhäuser liefere ich grosse Mengen meiner Fabrikate.

Sehr viele Arme und Kranke, die es nötig hätten, gehen aber nicht zu den Köchen, lassen sich in die Anstalten nicht aufnehmen; wie oft findet man, dass die Frau trotz Krankheit den Haushalt weiterführen will, da der Mann zur Fabrik oder sonst auf Arbeit muss, um zu verdienen. Die Nahrung besteht zumeist aus Kartoffeln und Brot, einer ganz unzureichenden Beköstigung für Arbeiter, noch unzureichender für Kranke und Kinder; so sieht die Frau dahin und mit ihr leidet die ganze Familie.

Frauenvereine, Gemeindediakonissinnen und Schwestern verwenden in solchen Fällen mit vorzüglichstem Erfolg meine Suppentafeln.

Hinsichtlich der Verteilung meiner Suppentafeln an verschämte Arme bitte ich, auch das sittliche Moment, das darin liegt, in Anschlag zu bringen, insofern einestheils ein Misbrauch der Armengaben, wie dies bei Geldspenden der Fall sein kann, ausgeschlossen ist, andernteils haben gerade solche Gaben mehr den Charakter helfender Liebe und werden von den Armen gewiss nicht als beschämende Almosen empfunden. Diese Art der Unterstützung ist überdies weit wirkungsvoller als Geldspenden von mehrfachem Betrag.

In grossen industriellen Betrieben werden meine Suppenkonserven ebenfalls gern verwendet, sowohl in den Fabrik-Kantinen als auch als Extra-Gaben zum Lohn.

Auch zur Schulkinderbeköstigung werden meine Suppenkonserven in sehr vielen Orten verwendet. Es ist zwar Sache der Eltern, ihre Kinder zu ernähren, aber es gibt unendlich viele Fälle, wo dies nicht in genügendem Masse geschieht, teils sind die häuslichen Verhältnisse, die drückenden Sorgen, die Armut daran schuld, teils der weite Weg nach Hause, so bleiben viele Kinder während der Mittagspause oft nur mit einem Stück trockenen

Brot in der Schule. Manchenorts wird in den Schulen warmer Kaffee solchen Kindern gegeben, er wärmt den Körper wenigstens etwas, doch Kaffee hat keinen Nährwert. Die Suppe wird teils umsonst den Kindern verabreicht, teils zahlen deren Eltern für die Portion 3 oder 4 Pfg., so dass den Eltern eine wöchentliche Ausgabe von höchstens 24 Pfg. und falls an den Mittwochen und Samstagen kein nachmittäglicher Unterricht stattfindet, eine solche von nur 16 Pfg. erwächst. Kinder und Eltern sind durch die Veranstaltungen hochbeglückt. Behörden und Vereine, die meine Suppenkonserven zur Schulkinderbekämpfung verwenden, gaben mir Nachrichten über die glänzenden Erfolge: diese bestehen neben einer gesundheitlichen Besserung der Kinder in der Hebung des Schulbesuchs und der Förderung des Lernerfolgs.

Ich bitte, die Verwendung meiner Suppen zu wohltätigen Zwecken gütigst in Erwägung ziehen zu wollen. Geschätzte Aufträge werde ich stets sorgfältigst und prompt ausführen.

In grösster Hochachtung!

Hildburghausen. RUDOLF SCHELLER.

Eine beliebige Suppentafel ^{würde ich gern auf Wunsch} ~~bestellen~~ ^{ich mir} zur gefälligen Prüfung ~~hier beizugeben~~ ^{Kostenfrei senden.}

eng mit seinem Vater zusammengearbeitet und versucht, diesen beim Vertrieb der Schwimmlernapparate zu unterstützen. Aus anderen Unterlagen wissen wir, daß R.Scheller in den ersten Jahren der Firmenübernahme auch seine Eltern unterstützt hatte und später wieder seine Mutter.

Über die Zahl der Mitarbeiter der Firma haben wir wenig aufschlußreiche Unterlagen. Aus der Kopie eines Fragebogens der Berufsgenossenschaft vom 22.Nov. 1901 erfahren wir zufällig, daß es um diese Zeit 4 in der Produktion waren. Interessant ist auch die angefügte Bemerkung: "Die ganze Betriebseinrichtung ist so einfach und vollständig gefahrlos wie der Betrieb einer einfachen kleinen Haushaltsküche". Dies wirft ein Licht auf den damaligen Zuschnitt der Fabrikationsanlage. Ergänzt wird diese Aussage durch die Antwort an seinen Bruder Wilhelm vom 13.Jan 1902, in der er ihm mitteilte, daß er mit der derzeitigen Einrichtung pro Jahr 10000 Kilo Suppenkräuterextrakt herstellen könne. Die Kosten für den Suppenkräuterextrakt beziffert er z.Z. mit 1,- bis 1,20 M./Kilo, doch sei der Preis von der Ernte abhängig.

Immer wieder hören wir aus den Firmenschreiben, daß auch weiterhin Hauptzielgruppen für den Absatz Krankenhäuser, Wohltätigkeitseinrichtungen, wie vaterländische Frauenvereine und das Militär waren. Der Hauptabsatz lief auch weiterhin über das schriftliche Angebot mit Direktbelieferung. Von Reisenden ist zwar gelegentlich die Rede, doch scheinen sie keine wesentliche Rolle gespielt zu haben, abgesehen von Reisen seines Bruders Wilhelm und eigenen Reisen R.Schellers.

Die Firma stellte Anfang 1902 (wohl jedenfalls seit 1895) kein eigenes Dörrgemüse her. Sie bezog dieses vielmehr von der Andernacher Dörrgemüse- und Präservenfabrik GmbH, Andernach/Rh. und vertrieb es im eigenen Namen. In einem Schr. vom 10. März 1902 heißt es dann:

"Seit neuerer Zeit stelle ich auch Dörrgemüse her, und zwar in hydraulisch gepreßten Tafeln á 100 g. 1 Tafel reicht für etwa 6 Portionen."

Er führte auf:

Schnittbohnen Tafel zu 100 g	0,30 M
Petersilie (Blätter) Tafel zu 100 g	0,30 M
Wirsingkohl "	0,20 M
Lauch (Porree) "	0,20 M
Rotkohl "	0,18 M
Grünkohl "	0,18 M
Weißkohl "	0,18 M
Karotten "	0,15 M
Julienne extrafein "	0,18 M
Julienne mittelfein "	0,15 M

Seit 14.9.1904 korrespondierte R.Scheller mit den Herren Luithlen und Sachse, Andernach/Rh. wegen Dörrgemüsen. Was mit der Fa. Andernacher D... wurde, ist nicht ersichtlich. Jedenfalls war der Lieferant identisch.

Anfang 1902 erfahren wir wieder etwas über die angespannte Finanzlage der Firma. R.Scheller gibt gegenüber seinem Bruder Wilhelm in einem Brief vom 18.1.1902 seine derzeitigen Schulden mit 4000,- M. an. Bei einem Umsatz von 10 - 12000,- M. im Jahr ein nicht unerheblicher Betrag. Dazu heißt es: "Oft kann ich die kleinste Ausgabe nicht

machen."

Am 1. März 1902 wohnten Schellers in Hildburghausen, Bismarckstraße 25, wohl noch die 1900 bezogene Wohnung, deren Hausnummer sich geändert hatte.

Im Juni/Juli 1902 sank der Absatz der spanischen Weine fast auf Null.

Aus einem Brief an Tante Laura Schaubach vom 15.Dez. 1902 folgt, daß R.Scheller den beliebigen Pfandbrief über 1000,- M. noch nicht zurückgeben konnte, da er ihn im Herbst weiter beliehen hatte, nachdem er im Sommer diese Schuld fast getilgt hatte. Wir hören aus dem Schriftverkehr auch immer wieder, daß Wechsel im Umlauf sind, die offenbar stets pünktlich eingelöst wurden, was bei den geringen Betriebsmitteln recht schwierig gewesen sein dürfte.

Weiter zeigt der Schriftwechsel, daß er beim Wareneinkauf um den Preis außerordentlich feilschte. Den Abnehmern aber gegenüber ist eine gewisse Großzügigkeit zu erkennen, sei es, daß er durch die Absatzsituation dazu gezwungen war oder sich gezwungen glaubte, sei es, daß da eine Charaktereigenschaft mitspielte. -Jedenfalls das Verhalten eines klugen Geschäftsmannes.

Anfang 1903 gab er gegenüber der Unfallversicherung die Zahl seiner gewerblichen Angestellten mit 3 an.

Die Verkaufsabrechnung über den Vertrieb der spanischen Weine für 1902 im Jan. 1903 fiel wieder sehr bescheiden aus. So hatte er z.B. von Okt. bis Dez. 1902 nur insgesamt 226 Flaschen zum Preis von 176,90 abgesetzt. Der Absatz der Suppen und der durchgehandelten Dörrgemüse dagegen lief 1902 einigermaßen. Trotzdem warfen alle Geschäfte zusammen nur einen bescheidenen Gewinn ab. Hierzu haben wir zunächst die Steuererklärungen für die Jahre 1902 bis 1906:

Einkommen 1902: 1800,- M.	
davon gehen ab:	
Alters- und Invaliden-Vers. für die Arbeiter	52,- M
Krankenvers. für die Arbeiter	46,80 M
Haftpflicht-Unfallvers. f.d. Arbeiter	9,50 M
Beitrag z. Nahrungsmittel-Ind.-Berufsgenossen-	
schaft-Vers. f.d. Arbeiter	5,30 M
Feuervers. des Geschäftsmobils	7,30 M
steuerbares Einkommen	1679,10 M

Einkommen 1903: 2000,- M (ohne Abzüge)
 Einkommen 1904: 2000,- M (ohne Abzüge)
 Einkommen 1905: 2000,- M (ohne Abzüge) a) Miete für Wohnung 400,- M/Jahr
 Einkommen 1906: 2400,- M (ohne Abzüge) für Geschäftsräume 300,- M/Jahr

Dazu liegen uns noch Einnahmen- und Ausgabenbücher vor, aus denen sich folgendes ergibt: (leider fehlen die dazugehörenden "Kontokorrentbücher", so daß die Vollständigkeit nicht prüfbar ist) (vgl. auch Tabellen im Anhang mit teilweise unterschiedlichen Angaben)

Einnahmen ab 1903: (enthält auch die Kreditmittel)		Ausgaben ab 1903 (enthalten auch Privat- ausgaben, wie z.B. Unter- stützung der Mutter u.a., aber ohne Privatent- nahmen v. R.Scheller)	
	Einnahmen 1904		Ausgaben 1904
Jan.	997,66 M	832,10 M	2139,04 M
Feb.	745,44 M	600,92 M	615,57 M
März	1114,04 M	1043,12 M	1256,40 M
Apr.	618,08 M	484,12 M	1736,15 M
Mai	822,13 M	504,65 M	412,08 M
Juni	979,61 M	960,20 M	1044,65 M
Juli	800,00 M ¹⁾	276,22 M	548,06 M
Aug.	789,31 M	807,85 M	630,28 M
Sept.	251,52 M	271,38 M	455,37 M
Okt.	717,53 M	647,60 M	1205,04 M
Nov.	1276,54 M	1134,93 M	1030,89 M
Dez.	2091,19 M	1172,80 M	1552,78 M
	11203,05 M	8735,89 M	12201,90 M
		2400,00 M	10111,51 M
			Privatentnahmen

Einnahmen 1905		Ausgaben 1905		Einnahmen 1906		Ausgaben 1906	
Jan.	1545,98 M	900,69 M		2168,60 M		1976,90 M	
Feb.	1516,91 M	1602,12 M		1670,96 M		1425,15 M	
März	1223,30 M	1007,17 M		1491,60 M		1318,39 M	
Apr.	928,96 M	397,50 M		1309,40 M		1147,33 M	
Mai	809,37 M	1174,45 M		1190,60 M		1037,33 M	
Juni	2214,08 M	1643,42 M ²⁾		1952,92 M		1725,03 M	
Juli	2532,91 M	2848,76 M ⁴⁾		1164,77 M		959,23 M	
Aug.	5048,27 M ³⁾	4683,54 M ⁴⁾		486,51 M ⁵⁾		397,59 M	
Sept.	1414,49 M	1137,56 M		805,49 M ⁵⁾		842,23 M	
Okt.	1716,62 M	1587,64 M		841,89 M ⁵⁾		608,86 M	
Nov.	2084,17 M	1958,39 M		1797,57 M		1993,50 M	
Dez.	1688,43 M	1429,35 M		2660,82 M		1813,64 M	
	22723,49 M	20470,59 M		17541,13 M ⁶⁾		15255,08 M ⁷⁾	

- 1) Juli geschätzt, da Angabe fehlt.
 2) Enthält Lohnkosten für Heeresauftrag von 450,30 M.
 3) In 1905 wurde ein Heeresauftrag über 8.640,- M abgewickelt, mit Zahlung am 4. August. Wie dieser verbucht wurde, konnte nicht festgestellt werden.
 4) Wechselzahlungen für Heereslieferungen.
 5) Wohl Folge des Umzuges ins neue Haus (vgl. unten).
 6) Die Kredite für den Neubau laufen nicht über diese Aufstellung.
 7) Soweit feststellbar, laufen nur vereinzelt Kosten des Neubaus über das Ausgabenbuch, wie z.B. Zinsen für Kredite dafür und Ratenzahlungen für das Grundstück.

Damit werden die Steuererklärungen in etwa zahlenmäßig bestätigt. Doch bleiben die Privatkosten offen, so daß nicht ersichtlich ist, wie die Gesamtlage der Familie Scheller war. Dies gilt insbesondere, da immer wieder Darlehen bei der Verwandtschaft aufgenommen wurden, die jeweils bald zurückgezahlt wurden.

Außerdem ist deutlich ersichtlich, daß der Absatz in den Sommer- und Herbstmonaten gegenüber den Winter- und Frühjahrsmonaten erheblich geringer ist, was mit der Versorgung mit frischen Feldfrüchten zusammenhängt.

Im Frühjahr 1903 gingen die Geschäfte wohl wieder schlechter, denn am 15. April 1903 mußte er eine Firma, der er 529,10 M. schuldete, um Zahlungsaufschub bis Ende Mai bitten. Inzwischen wurde offenbar versucht, den Weinabsatz über die Verwandtschaft zu verbessern, was aber nur ein paar Bestellungen mehr brachte.

In dieser Zeit wurde die Firma in F. W. Rademacher, Firmen- Register f.d. Exporthandel, Ausgabe 1903, Hamburg, S. 241 mit folgenden Produkten genannt: Fabrik für Gemüsekonserven, Gemüse, getrocknete u. geprefte, Schiffsproviant, Kindernährmittel, Suppentafeln, Präserven.

Langsam konnte der häusliche Wohlstand vermehrt werden. So erhöhte man die Hausratsversicherungssumme von 5110,- M. um 640,- M auf 5750,- M.

Auch im Juni konnte R.Scheller das Wertpapier, daß ihm die Vereinsbank beliehen hatte, noch nicht an seine Tante Laura zurückgeben, da der Geschäftsgang weiterhin schwierig war. Das gleiche gilt für das Jahresende.

Durch Inventur zum 31.12.1902 und eine Aufstellung für die Feuerversicherung vom Nov. 1903, die sich mit geringen Abweichungen decken, soweit nicht die Warenvorräte z.B. andere sind, bekommen wir einen Überblick über das Geschäftsinventar und seinen Wert:

Kontormöbel, Schränke, Tische, Stühle, Sofa	196,00 M
Vorhänge, Brettverschlag, Taschen, Wasser- becken u.a.	88,00 M
Karten und Bücher	130,00 M
2 Kontorlampen und 6 Geschäftslampen	25,00 M
Packwaage m. Gewichten u. Briefwaage m. Gew.	15,00 M
Kopierpresse	25,00 M
1 chemische Waage u. diverse Laboratorien- geräte	97,00 M
1 Spiegel	2,00 M
Handwerkzeug	39,00 M
Firmenstempel, Siegelstempel, Trockenstempel	25,00 M
2 eiserne Zimmeröfen mit Rohren	60,00 M
2 Röstapparate	120,00 M
1 Dämpf- u. Mischapparat	67,00 M
5 Kochkessel	95,00 M
1 große Presse	235,00 M
1 Tafelpresse mit Zubehör	70,00 M
1 Gemüseschneidemaschine	30,00 M
1 Zwiebelschneidemaschine	30,00 M

1 Mühle (mit Walze)	30,00 M
1 Gewürzmühle	10,00 M
1 kleine Presse	18,00 M
1 großes Wiegemesser mit Gestell	24,00 M
5 große Seiher-Einsätze	40,00 M
Roststäbe separat	20,00 M
1 große Zylinderformmaschine	70,00 M
4 kleinere Zylinder- u. Würfelformmaschinen	80,00 M
ca. 3 1/2 mülle Blechformen	275,00 M
1 Differentialflaschenzug mit Kette	58,00 M
1 einfacher Aufzug mit Seilen	12,00 M
2 Dezimalwaagen mit Gewichten	50,00 M
2 eiserne Kessel, glasiert, mit Gestell	28,00 M
9 eiserne Kessel, glasiert, ohne Gestell	68,00 M
2 Kessel aus Eisenblech	14,00 M
1 Wasserkessel aus Eisenblech	20,00 M
3 mit Blech gefaßte Kisten	19,00 M
18 Holzbottiche	116,00 M
1 doppelwirkende Saug- u. Druckpumpe mit 2- facher Antriebsvorrichtung	114,00 M
1 großer Mörser mit Stößer und Gestell	25,00 M
1 Handfeuerspritze	25,00 M
diverses Blechgeschirr	30,00 M
Siebe	18,00 M
ca. 13 m lange eiserne Schiene für den Flaschenzug	20,00 M
1 Handwagen	68,00 M
1 Schiebekarren	25,00 M
1 Schlitten	15,00 M
Treppen, Leitern u.a., Tragkorb	54,00 M
Bretter, Balken, Podien u.a.	83,00 M
Regale	74,00 M
16 Arbeitstische	78,00 M
12 Stühle und 5 Bänke	36,00 M
4 Schränke	35,00 M
Schürzen für die Arbeiter und Waschstelle	30,00 M
Säcke	20,00 M
2 hölzerne Drehbänke ¹⁾	16,00 M
Gläser	45,00 M
Blechrohre u.a.	16,00 M
Blechkästchen, Zinkblech, Nägel	250,00 M
Blechdöschen zu Suppenkräuterextrakt	70,00 M
Blechlöffelchen (zur Portionierung)	52,00 M
Etiketten f. Suppenkräuterextrakt, Dörngemüse	240,00 M
Pack- und Pergamentpapier	280,00 M
Bindfaden	30,00 M
Plakate für Suppen u. Suppenkräuterextrakt	230,00 M
Kisten	225,00 M
Briefpapier, Umschläge, Prospekte u.a.	300,00 M

1) Wohl noch von der Meerschamwarenproduktion

Heizmaterial (durchschnittlich)	100,00 M
Rohmaterial f. kondensierte Suppen und Suppenkräuterextrakt	1100,00 M
fertige u. in Arbeit befindl. Suppenkonserven	1200,00 M
Dörrgemüsevorrat durchschnittlich	800,00 M
Wein	1200,00 M
Emballagen als Fässer, Flaschen, Korken, Kapseln, Flaschenhüllen	180,00 M
Feuerversicherung Wert d. gewerbl. Vermögens	
Nov. 1903:	9385,00 M
(Inventurwert per 31.12.1902)	7808,50 M

Soweit ersichtlich, stellte die Fa. Scheller im November 1903 und wohl auch bereits längere Zeit vorher, selbst keine Gewürz- und Gemüseöle mehr her. So bestellt sie z.B.:

	Preis/Kilo
50 g Daucussamen-Öl	120,00 M
50 g Dill-Öl	30,00 M
50 g Estragon-Öl aus frischem Kraut	70,00 M
50 g Lorbeer-Öl aus Blättern	24,00 M
500 g Macis- (Muskatnuß-)Öl	5,60 M
50 g Majoran-Öl	54,00 M
100 g Petersilien-Öl aus Samen	25,00 M
100 g Piment-Öl	19,00 M
500 g Sellerie-Öl aus Samen	48,00 M
100 g Wacholderbeer-Öl	14,50 M

In einem frühen Brief an seinen Bruder Wilhelm hatte R.Scheller dazu bemerkt, daß die eigene Produktion zu teuer sei und auf der bisherigen Basis zu wenig haltbar.

Leider würde nur eine langwierigen Untersuchung Licht in die Absatzzahlen für die einzelnen Produkte, wie z.B. die Suppensorten, bringen. Auffällig ist aber, daß R.Scheller sehr viel Erbsen, Bohnen und Hafer bezog sowie Pergamentdärme mit einer Breite von 86 mm flachgelegt, die wohl für z.B. Erbs- und Bohnenwürste bestimmt waren. Auch Linsen-, Grief- und Reissuppe scheint gut gegangen zu sein, wie entsprechende Etikettenbestellungen zeigen. Aus einer Anfrage für vorgedruckte Buchungsformulare vom 12.3.1904 ergibt sich für diese Zeit folgendes Sortiment:

Kondensierte Suppen: (eigene Produktion)
Gelbe Erbsen-, grüne Erbsen-, Linsen-, Bohnen-, Reis-, Gräupchen-, braune Mehl-, Grief-, Kartoffel-, Sago-, Hafermehl-, Grünkern-, Julienne-, Krebs-, Champignon-, Morchel-, Erbsenwurstsuppe, Linsen- und Bohnensuppe mit Speck und Schinken, Linsen- und Bohnenwurst mit Julienne.
Dörrgemüse: (fremdes Erzeugnis)
Schnittbohnen, Petersilie, Wirsing, Lauch, Rotkohl, Grünkohl, Weißkohl, Karotten, Julienne extrafein, Julienne mittelfein, Rosenkohl, Kohlrabi in Stiften, Sellerieblätter, Sellerieknollen in Scheiben.

Spanische Weine:

Malaga, Lacrima Christi, Sherry, Madeira, Portwein rot, Rioja Clarete rot.

Dabei fällt auf, daß R.Scheller offenbar zu dieser Zeit keinen Suppenkräuter-Extrakt mehr vertrieb.

Seit Mai 1904 suchte er neue Wohn- und Geschäftsräume zur Miete oder zum Kauf, da er sich mit dem Gedanken trug, Fabrikation und Wohnung wieder zu vereinigen, um billiger produzieren zu können.

Da er offenbar im Juni 1904 wieder finanzielle Sorgen mit der Firma hatte, erbat er von der Tanta Laura Schaubach wieder das Wertpapier über 500,- M. zur Beleihung, das er auch erhielt. Gleichzeitig versprach er, beide Papiere bis spätestens 19. Dez. 1904 zurückzugeben, was nicht geschah. Zu dieser Zeit bot R.Scheller, soweit ersichtlich, wie vorher schon überzählige Firmengegenstände zum Kauf an.

Im Mai 1905 war es der Firma gelungen, einen Großauftrag des Oberkommandos der Schutztruppen in Berlin zur Lieferung fertiger Suppen für Deutsch-Südwest-Afrika zu erhalten. Sie forderte u.a. telegrafisch per Eilgut 5000 m Pergamentdärme an, per Eilgut 8 Ztr. und per Frachtgut 20 Ztr. Premierjus (Nierenfett), per Eilgut 4 Ztr. und per Frachtgut 20 Ztr. Tafelsalz, per Eilgut 10 Ztr. und per Frachtgut 50 Ztr. Graupenstücke sowie per Frachtgut 50 Ztr. Erbsmehl. Dies zeigt eine sehr sorgfältige Vorbereitung. Außerdem annoncierte sie noch für 20 Arbeiterinnen und bestellte 5 kg Bindfaden u.a. Weiterhin suchte sie nach einem Lieferanten für 400 kg Julienne. In verschiedenen Schreiben erbat R.Scheller für diesen Regierungsauftrag Zahlungsaufschub von den Lieferanten bis Anfang oder Mitte Juli, da er dann Zahlungen erwarte. Die Lieferanten kamen dieser Bitte nach und schickten Wechsel zum Akzept.

Den Auftrag mit einem Volumen von 8640,- M. führte die Firma zwar am 21. Juni aus, die Zahlung erfolgte jedoch bis Mitte Juli nicht. Deshalb drohten R.Scheller wegen der Wechselverbindlichkeiten Schwierigkeiten. Daher bat er am 27.7.1905 Rechnungsrat Richard Volk, den Vater seiner Schwägerin um kurzfristigen Kredit in Höhe von 4000,- M.. Alle anderen Kreditmöglichkeiten waren, wie es heißt, erschöpft. Bei dieser Gelegenheit erfahren wir etwas über die Kalkulation, denn er schrieb, daß ihm nach Abzug der Kosten aus diesem Auftrag ca. 1200,- M. verbleiben, d.h. ca. 14%. In diesem Zusammenhang ersehen wir aus einem Schreiben an R.Schellers Bruder Arndt, daß die Zahlungsanweisung noch am 29.Juli kam, so daß die Vereinsbank entsprechende Gelder kreditierte und R.Scheller seinen Verpflichtungen nachkommen konnte. Im Zusammenhang mit der Stundung der Zahlungen an die Lieferanten erfahren wir wieder etwas über seinen lautereren Charakter, denn er vermerkte bei den nur um wenige Tage verspäteten Zahlungen: "Besten Dank für Ihr Entgegenkommen. Verzugszinsen bitte ich mir bei der nächsten Lieferung in Rechnung zu stellen."

Weiter ist dem Schreiben an Arndt zu entnehmen, daß dieser seinem Bruder 600,- M. zu 5% geliehen hatte, von denen sofort 200,- M. mit Zinsen zurückbezahlt wurden. In diesem Zusammenhang erzählte R.Scheller diesem auch ein wenig über die Konkurrenzsituation bei Großaufträgen. So war im letzten Winter eine Lieferung von 34 Ztr. ausgeschrieben. Die Fa.Scheller war der billigste Bieter und hatte den Zuschlag bereits erhalten. Da unterbot sie die Knorr AG und der Auftrag wurde zurückgezogen. So blieb auch der erwähnte Großauftrag ein Einzelfall.

Von Interesse dürfte aus dem Schriftwechsel auch sein, daß die Suppen damals noch in Zinkblech- (oder auch Weißblech-) Büchsen verpackt und in Holzkisten ins Ausland verschickt wurden - ein für heutige Verhältnisse unvorstellbarer Aufwand -.

Beispielhaft sollen hier einige Kistengrößen und deren Preise einmal genannt werden

(Okt. 1905):

Postkistchen	Länge,	Breite,	Höhe,	Holzstärke	Menge	Preis je St.
	cm	24	17	13	5 mm	20 St.
		23	16	19	5 mm	50 St.
		34	18	10	6 mm	20 St.
Bahnkisten	37	24	29	12 mm	10 St.	40 Pf
	43	25	37	12 mm	10 St.	60 Pf
	55	41	37	15 mm	10 St.	90 Pf
	55	41	54	15 mm	10 St.	1,10 M
	43	41	34	15 mm	10 St.	70 Pf

Bretter beidseitig gehobelt.

Hieraus sind auch die hauptsächlichen Versandwege: Bahn und Post ersichtlich.

Doch waren auch schon Pappschachteln im Gespräch.

Aus den Unterlagen ersehen wir, daß R.Scheller in 1906 immer mehr per Wechsel kaufte. Weiter ergibt sich aus einem Schreiben v. 9.6.1906 an Ludwig Bohn¹⁾, daß er von diesem seit Dez. 1905 ein Darlehen über 600,- M. hatte, das er jetzt in eine Bürgschaft für die Kreiskasse umwandelte. Am 16.9.1906 bat R.Sch. seinen Bruder Arndt um ein weiteres Darlehen von 500,- M. oder eine entsprechende Bürgschaft (zu den bisherigen 774,- M.). Arndt schickte darauf ein Wertpapier über 300,- M. zur Beleihung und am 13. Okt. weitere 200,- M.²⁾

¹⁾ Ein Bruder seiner Mutter

²⁾ Aus den Daten der Briefe ist zu ersehen, daß die Post damals 1 Tag zur Briefbeförderung benötigte, z.B. von Hildburghausen nach Müncheggosserstädt.

1906-1918

Mit dem Jahre 1906 wurde für die Fa. Scheller ein neues Kapitel eingeleitet. Ende 1905, Anfang 1906 fand er passende Grundstücke für ein Wohn- und Geschäftshaus an der neu erschlossenen Querstraße zur Bernhardstraße in Hildburghausen, der späteren Wiesenstraße, die spätere Liegenschaft Wiesenstraße 1. Am 27.03.06 kaufte er von den Geschwistern Biber ein Teilgrundstück, ca. 650 qm zum Preis von 3,50/qm und am 5.4.06 von Ludwig Eckhardt ein Teilgrundstück von 250 qm à 2,- M für 500,- M., so daß er nach genauer Vermessung ein Gesamtgrundstück von 877 qm für 2.694,50 M. erwarb. Das Teilgrundstück Eckhardt war so preisgünstig, weil an diesen Kauf die Bedingung geknüpft war, daß dessen Schwager, der Maurermeister und Bauunternehmer August Leffler den Neubau errichtet. Mit diesem wurde auch unter dem 5.4.06 ein entsprechender Bauvertrag über 23.000,- M. für die schlüsselfertige Errichtung des Wohn- und Geschäftshauses abgeschlossen. Das Gebäude hatte im Keller Arbeits- und Lagerräume, im Erdgeschoß Koch-, Kontor- und Packräume sowie im 1.OG eine 5-Zimmer-Wohnung mit Küche (zunächst ohne Bad und Toilette, letztere waren in einem Anbau) und im Dachgeschoß Wohn- und Lagerräume. Bemerkenswert ist, daß nur 3 der 5 Zimmer im 1.OG und die Küche mit Gasanschlüssen für Licht versehen wurden und daß für die Wasserausfußbecken extra Verschlüsse, d.h Siphons, vereinbart wurden, um Gerüche abzuhalten. Das bedeutet, daß es um diese Zeit offenbar noch nicht üblich war, regelmäßig Siphons zu installieren. Die lichte Höhe der Kellerräume wurde mit 2,30 m, die des EG und des 1.OG mit 3,20 m, und die der Dachgeschoßräume mit 2,80 m geplant. Die Maße des Hauses betragen 13 auf 13 m. Das Haus sollte bis 1. Okt. bezugsfertig sein. (Es existiert noch heute als Finanzamt.)

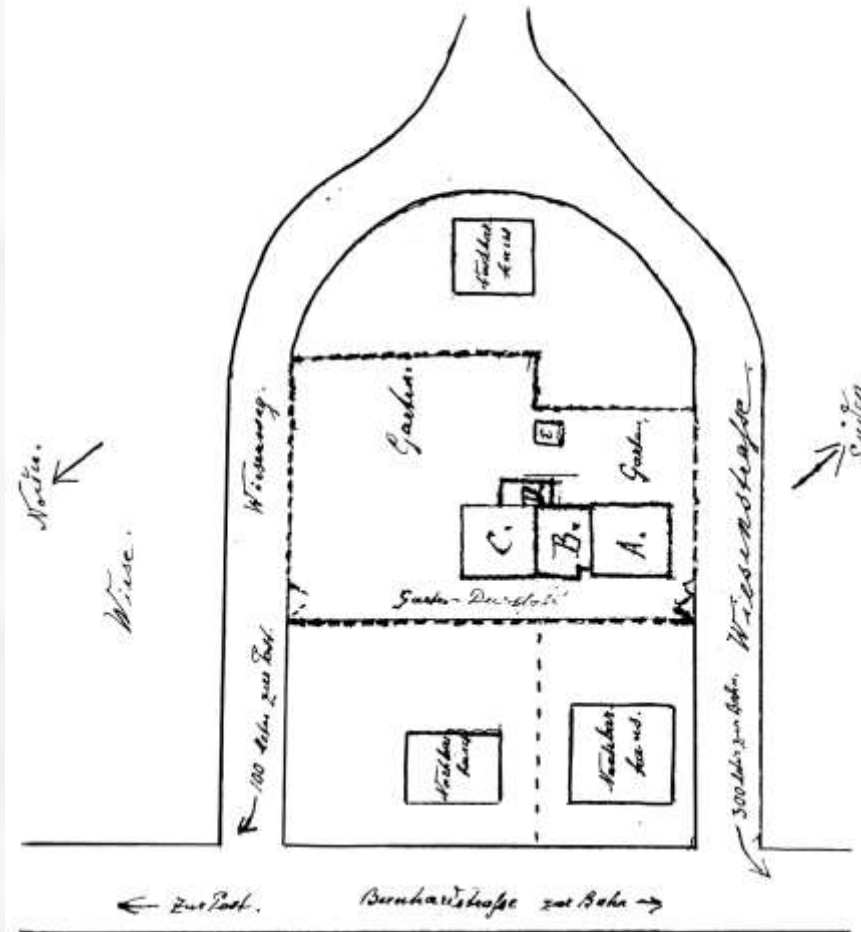
Die Bauzeit wurde eingehalten. Die Fabrikationseinrichtungen wurden bis Ende Sept. in die neuen Räume verbracht; die Mieträume zum 30.9. gekündigt. Da die Baufirma offenbar stark beim Umzug und beim auf Aufbau der Produktionseinrichtungen, die z.T. ortsfest waren, beteiligt war, endete deren Abschlußrechnung vom 13. Dez. 1907 mit einem Betrag von 23.780,84 M.. Nach Handzetteln mit Kostenaufstellungen dürfte der Neubau mit allen Nebenkosten einschließlich der der Grundstücke und des Umzuges schließlich ca. 27.300,- M. gekostet haben.

Zur Finanzierung des Neubaus ist den Unterlagen folgendes zu entnehmen: Richard Volk hatte bereits im März ein Darlehen über 18.000,- M. zu 4% Zinsen zugesagt. Er wünschte dafür eine 1. Hypothek. Dieses Hypothekendarlehen wurde z.T. durch Beleihung von Wertpapieren durch R.Volk bei Banken finanziert. Aus einem Notizzettel ergibt sich, daß der Bauunternehmer Leffler die 2.Hypothek über 7.000,- M. zu 4 1/2 % Zinsen gewährte.

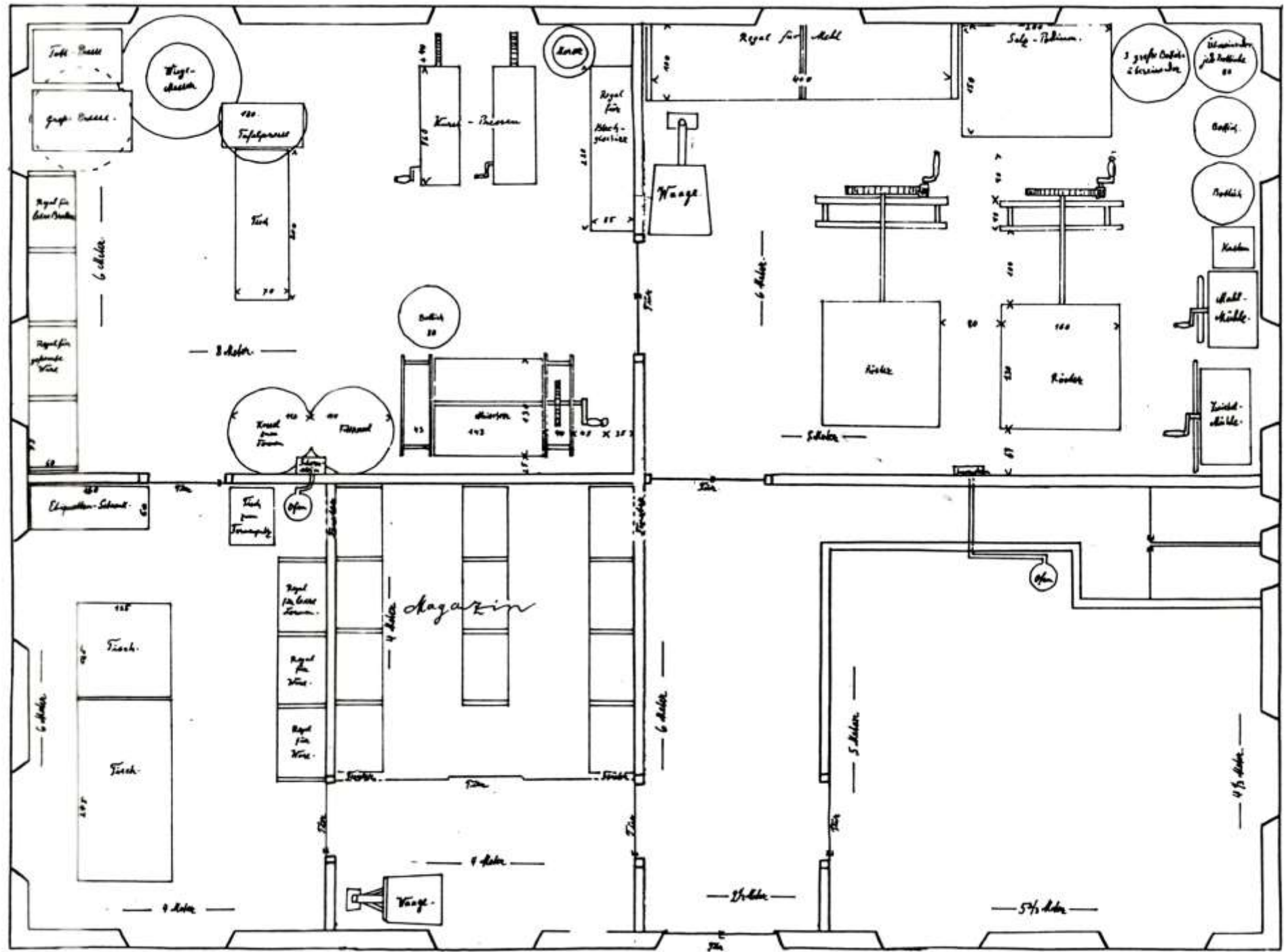
R. Scheller wurde nach Abschluß der Vermessungen erst am 1. Nov. 1906 ins Grundbuch als Eigentümer eingetragen, gleichzeitig mit den beiden Hypotheken.

Über Einrichtung von Firma und Wohnung im neuen Haus unterrichtet uns der Feuerversicherungsantrag an den Versicherungsmakler vom 24.9.1906:

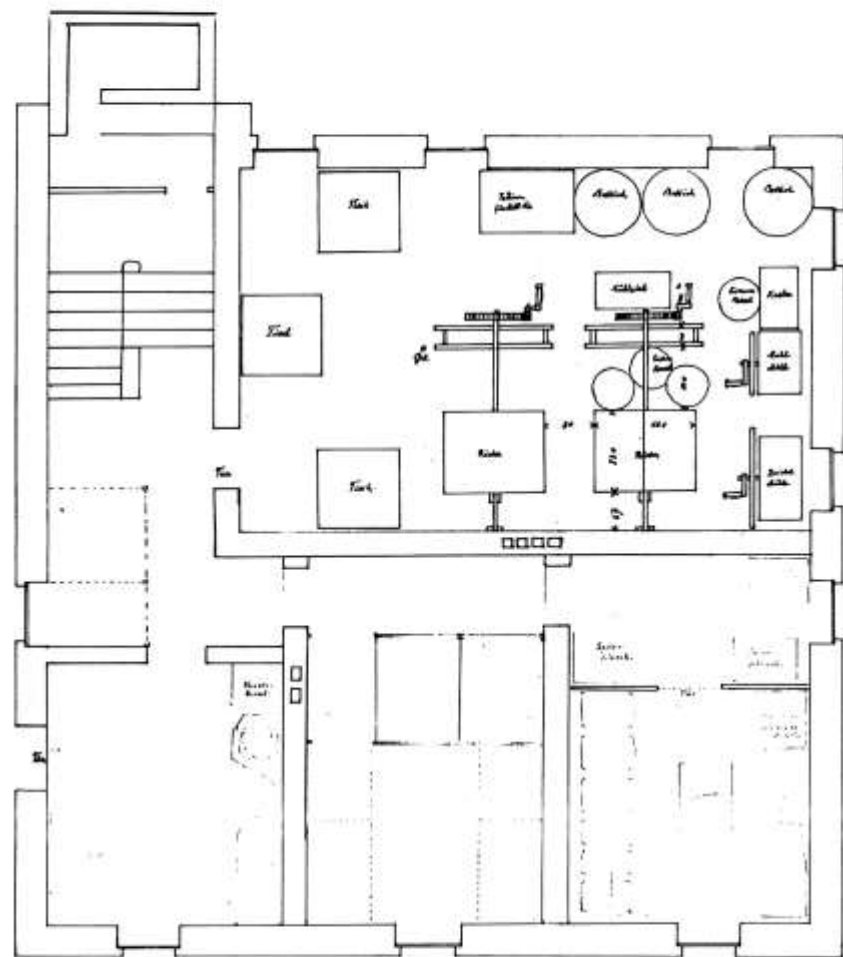
*Am 1.Juli 1906 übernahmen Sie die Versicherung gegen Feuer für das dem Rudolf Scheller und Frau Margarete geb. Bohn gehörende Haus b./d. Bernhardstraße in Hildburghausen gelegen zur Taxe ohne Grund- und Kellermauern: 22.290,- M.. Das



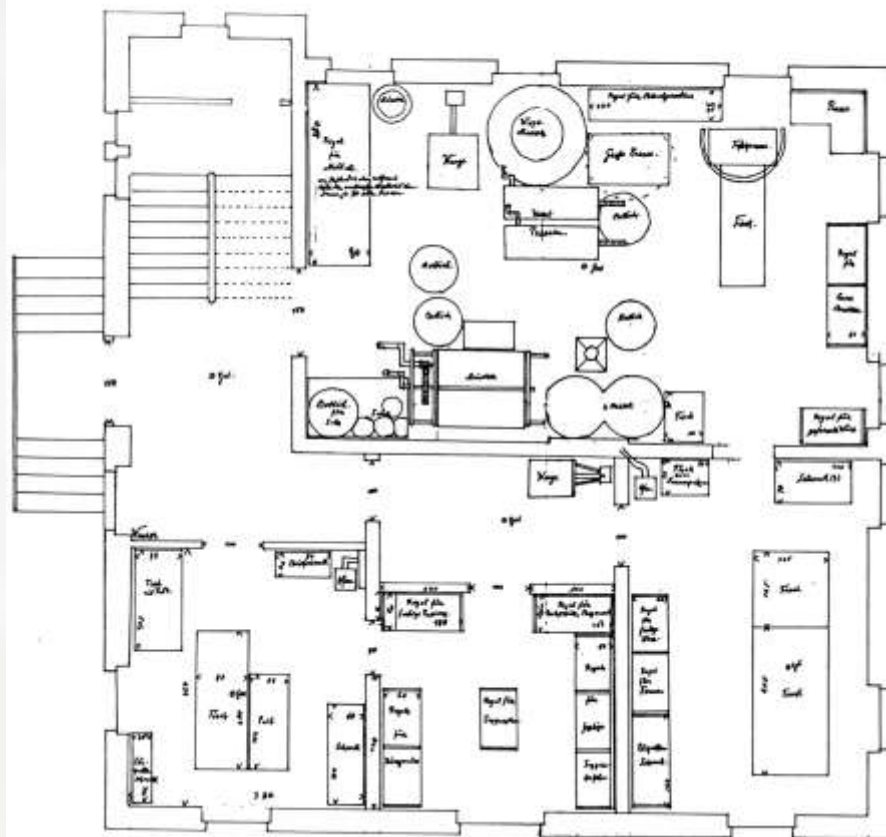




1897/98



Keller.



Parkhaus.

Haus ist jetzt fertig und wir bitten, von nun an die Versicherungssumme voll gelten zu lassen.

Unsere Geschäftssachen (Police-No. 162218, Sa. M. 9.390,-, Prämie vorausbezahlt bis 28. Nov. 1906) sowie unser Wohnungsmobilar (Police-No. 159838, Sa. M. 5.750,-, Prämie vorausbezahlt bis 2. Juni 1907) haben wir in unser oben bezeichnetes Haus geschafft. Durch Änderungen und Neuanschaffungen vermehren sich die Versicherungssummen wie folgt:

1. Immobilien
Police-No. 176113 vom 1. Juli 1906 Versicherungstaxe des Hauses ohne Grund- und Kellermauern 22.290,- M..
Dazu sind folgende Einrichtungen gekommen:
Im Keller:
Wand-Abteilungen 40,00 M
Kellerfenstergitter von Draht- und Eisenstäben 50,00 M
2 Waschkessel mit Ummauerung 100,00 M
2 Röstkessel mit Ummauerung 240,00 M
Im Parterre:
2 eiserne Zimmeröfen mit Rohren 70,00 M
1 Dämpf- u. Mischapparat mit Ummauerung 150,00 M
2 Kochkessel mit Ummauerung 100,00 M
Im 2. Stock:
Fußböden besser geliefert als im 1. Versicherungsantrag kalkuliert
Mehrbetrag 40,00 M
mehr und größere Fenster als erst geplant
Mehrbetrag 100,00 M
Summe der Immobilien 23180,00 M

2. Geschäfts-Mobilar

1) Comptoir-Möbel und 1 kleiner Spiegel (Schreibtisch 70,- M.; 3 Tische 20,-, 20,- u. 10,- M.); 7 Stühle 35,- M., 2 Schränke 35,- M. u. 30,- M. und 2 Pulte 10,- M.) 232,00 M
2) Vorhänge, Taschen, Kissen u. dergl. 35,00 M
3) 1 Paket- u. 1 Briefwaage mit Gewichten, Tafelwaage ohne Gewichte 25,00 M
4) 2 chemische Waagen, Laboratoriengeräte, Platina und Chemikalien 70,00 M
5) Dezimalwaagen mit Gewichten 45,- u. 40,- M. 85,00 M
6) Kopierpresse, Firmenstempel, 2 Siegelstempel, Trockenstempel, Schreibzeug und Löscher 50,00 M
7) Petroleumlampen u. Kanne Sa. 20,-, Gaslampen im Geschäft 50,- M. 70,00 M
8) Bücher und Karten 180,00 M
9) Handwerkszeug 60,00 M
10) 1 große Presse 275,- M., Tafelpresse 110,- M., 2 kl. Pressen je 18,- M. 421,00 M
11) 1 Gemüseschneidemaschine 40,- M., 1 Zwiebelschneidemaschine 30,- M., 1 Mühle mit Walzen 40,- M., 1 Gewürzmühle 8,- M. 118,00 M
12) 1 großes Wiegemesser mit Gestell 35,- M., 1 Mörser mit Gestell und Stösser 20,- M. 55,00 M
13) 2 Zylinderformmaschinen 50,- M., 3 Würfelformmaschinen 80,- M. 130,00 M

14) ca. 3500 Blechformen 280,00 M
15) 10 eiserne Kessel, glasiert u. 3 Gestelle dazu 80,- M., 2 Kessel von Eisenblech 14,- M., 1 großes eisernes Kühlblech 15,- M., 1 großer Weißblechkessel 15,- M., 3 mit Zinkblech gefaßte Kisten 24,- M. 148,00 M
16) 18 Holzbottiche mit Deckel 180,- M., Kisten-Vorrat 300,- M. 480,00 M
17) 1 Aufzug mit Seilen 12,- M., 1 Feuerhandspritze 25,- M., 1 Mischapparat 10,- M. 47,00 M
18) Blechgeschirr 30,- M., Siebe 24,- M., Blechkästchen 160,- M., Zinkblech 60,- M., Nägel, Schrauben und Bandisen 20,- M. 294,00 M
19) Blechdöschen u. Löffelchen zu Suppenkräuter-Extrakt 70,00 M
20) Regale 72,- M., 5 Schränke 60,- M., 16 Arbeitstische 90,- M., 12 Stühle und Bänke 36,- M. 258,00 M
21) 92 Regalkästen 70,- M., Treppen, Leitern u. Tragkorb 54,- M., Podium, Bretter u. Balken 60,- M. 184,00 M
22) 1 Handwagen 68,- M., 1 Schiebkarren 25,- M., 1 Schlitten 15,- M. 108,00 M
23) Schürzen f.d. Arbeiter, Waschzeug u. Waschgestell 30,00 M
24) Gläser 45,- M., Säcke 20,- M. 65,00 M
25) Maschinen-Ersatzteile u. Roststäbe 50,- M., 1 hölzerner Drehbock 60,00 M
26) Etiketts zu Suppenkonserven u. Dörrgemüse 240,00 M
27) Pack- und Pergamentpapier 280,00 M
28) Bindfaden 40,00 M
29) Plakate für Suppen u. Suppenkräuter-Extrakt 170,00 M
30) Briefpapier, Kuverts, Prospekte u. dergl. 300,00 M
31) Heizmaterial 135,00 M
32) Rohmaterial zu kondensierten Suppen u. Suppenkräuter-Extrakt 1190,00 M
33) Fertige u. in Arbeit befindliche Suppenkonserven 1500,00 M
34) Dörrgemüse-Vorrat 800,00 M
35) Wein-Vorrat 1200,00 M
36) Emballagen als Fässer, Flaschen, Korke, Kapseln, Flaschenhülsen 180,00 M
Summe des Geschäftsmobilers 9500,00 M

1906/07 kamen weitere Gegenstände dazu u.a.
Dörrapparat mit 30 Hürden 700,00 M
Gläser mit Schrauben 75,00 M
Dosen 300,00 M
Dosen-Verschlußmaschine 90,00 M

3. Wohnungsmobilar

1) Möbel und Spiegel 1540,00 M
2) Haus- und Küchengeräte 230,00 M
3) Kleidungsstücke, Wäsche, Leinwand 1921,00 M
4) Bettwerk u. Matratzen 534,00 M
5) Vorhänge, Decken, Teppiche u. Stuckereien 405,00 M
6) Porzellan, Glas, lackierte und plattierte Sachen, Lampen u. Lüster 271,00 M
7) Silberzeug 307,00 M
8) Gold- und Schmucksachen 168,00 M
9) 1 Taschenuhr und 1 Damenuhr 50,00 M

10) Wanduhr, Regulator 33,- M., Wecker 2,- M. 35,00 M
11) Diverse Toiletten- u. andere Gegenstände 106,00 M
12) gedruckte Bücher und Musikalien 430,00 M
13) Gemälde, Kupferstiche, Fotografien, andere Bildwerke, Statuen, Nippsachen u. sonstige Zimmerziersachen 292,00 M
14) Lebensmittel zum Haushalt 60,00 M
15) 1 Damenfahrrad 160,- M., 1 Herrenfahrrad 100,- M. 260,00 M
16) verschiedene Sachen, kleine 21,00 M
Summe des Wohnungsmobilers 6630,00 M

Im Jan. 1907 sprach R.Scheller wieder von erheblichen Geldsorgen, da der Anteil an Eigenmitteln von ca. 3000,- M. für die Kosten in Verbindung mit dem Neubau doch erheblich sei. Man habe zwar 1/3 aufgebracht, aber nun sei ein weiteres 1/3 fällig. Er konnte daher nicht einmal Zinsen an seinen Bruder zahlen. Im Januar 1907 erfahren wir auch zum ersten Mal etwas mehr über Arbeitnehmer, d.h. über eine Arbeiterin, die seit 7 Jahren bei der Firma war. Sie erhielt 1,50 M. Tageslohn. Die Kranken-, Alters- und Invalidenversicherung trug allein die Firma u. hatte die Versicherungen während des Kindbettes von Meta Lauterbach aus Weiterroda, geb. 3. Juni 1885, weiterbezahlt, und nun wurde sie noch krank. Jetzt aber forderte die Ortskrankenkasse R.Scheller schriftlich auf, "aufgrund des Gesetzes" sie sofort abzumelden, was er unter Protest tat. Wenige Tage danach schrieb er der Ortskrankenkasse unter Schilderung des Vorganges nochmals, daß er dagegen "protestiere", daß er sie abmelden mußte. Er verstehe es nicht, da er die Frau doch weiterbeschäftigen wolle.

Dies ist eine der wenigen Unterlagen über die Beschäftigung von Angestellten und/oder Arbeitern und Arbeiterinnen aus dieser Zeit. Aus den Aufzeichnungen über Ausgaben der Firma müssen wir schließen, daß es bisher allenfalls ein bis 2 Dauermitarbeiter gab. Da die Ausgaben für Arbeitslöhne von Monat zu Monat sehr schwankten, dürfte man in dieser Zeit je nach Auftragslage auf (Hilfs-) arbeiter(innen) zurückgegriffen haben.

R.Scheller bemühte sich auch weiterhin um Geldgeber für seine Firma, ob nur im Familienkreis oder auch darüber hinaus, wissen wir nicht. Erhalten sind uns bruchstückhafte Unterlagen, die alle die nähere und weitere Familie betreffen. Er war offenbar davon überzeugt, daß er die Firma, hätte er nur Geld, weiterbringen könnte. Ein Rückblick läßt da allerdings Zweifel aufkommen. Zwar ist unbestreitbar, daß es R.Scheller durch unglaublichen Fleiß und Entbehrungen gelang, sie von dem Nullpunkt im Jahre 1895 wieder auf die Beine zu stellen, ja er hatte sogar ein neues Haus gebaut, das allerdings völlig fremdfinanziert und erst noch abzuzahlen war.

Aus den wenigen Unterlagen zur Firmengeschichte ergibt sich, wie dargestellt, daß die Firma sich etwa bis in die Mitte der 80er Jahre des letzten Jahrhunderts steil aufwärts entwickelt hatte, um dann mit einigen Schwankungen bis zur Übernahme durch R. Scheller jun. im Jahre 1895 bis fast zum Nullpunkt abzustiegen. Was war die Ursache? Die Ursache dieses Niedergangs war nicht etwa, daß die Blume'schen Erben die gewährten Darlehen oder Bürgschaften zurückverlangten. Die Ursachen lagen tiefer. Sie sind primär in einer veränderten Marktlage zu suchen, für die die bisher verfolgte Firmenstrategie nicht mehr zeitgemäß war. R. Scheller sen. hatte Pionierarbeit geleistet. Er hatte die Fertigsuppe erst entwickelt und 'salonfähig' gemacht und

solange man solchen Produkten skeptisch gegenüber stand und insbesondere solche nicht im Laden nebenan kaufen konnte, funktionierte der Direktbetrieb an Verbraucher und auch Händler über das postalische Angebot, verbunden mit entsprechender Werbung in Zeitungen und Zeitschriften sowie gelegentlichen Reisen. Doch dann, dann hätte R.Scheller "an allen Orten gegenwärtig" sein müssen. Dies konnte nur bedeuten, daß ein Heer von Vertretern ausgeschwärmt wäre, um Schellers Suppen beim Handel zu vertreiben. Dafür gab es zwar gewisse Ansätze, so auch die Errichtung von Depots bei Agenten, doch erfolgte das in zu bescheidenem Rahmen und blieb damit letztlich erfolglos. - Es fehlte das Geld, heißt es in der Familie. Doch war es wirklich das Geld? Wäre es nicht in der guten Zeit vorhanden und durch Beteiligungen zu beschaffen gewesen? Wir haben weder genügend Unterlagen aus den guten noch aus der kritischen Zeit, die uns etwas Sicheres über die Überlegungen R.Schellers sen. dazu aussagen. Doch erinnern wir uns, wie ihn sein Neffe Ludwig Ferdinand Kahle (1873-1940), der der Familie bis zu seinem Tode verbunden war, in seiner Familiengeschichte charakterisierte: "Rudolf Scheller war ein Mann von ausgeprägter Eigenart, ein kluger, erfindungsreicher Kopf, aber kein Mann, der seine Ideen geschäftlich zu verwerten verstand und keiner, der mit einem anderen zusammen auf der Basis der Gleichberechtigung zusammenarbeiten konnte." Zu diesem Charakterbild paßt es, daß R.Scheller sen. in der Phase des Niedergangs der Firma um 1895 sich nach Berlin abgesetzt hatte und von dort versuchte, eine andere Erfindung, die des Schwimmlernapparates, zu vermarkten.

So meine ich, daß es letztlich am Charakter des Gründers lag, daß die Zeichen der Zeit nicht erkannt oder beherzigt wurden oder/und geldgebende Teilhaber nicht "gefunden" wurden, die dem Unternehmen ein breite finanzielle Basis hätten geben können. Damit war die Chance des Aufstieges zur führenden Firma nicht genutzt worden. Demgegenüber hatten Knorr und Maggi die Chance zur ausreichenden Kapitalisierung ihrer Firmen, wie bereits erwähnt, genutzt.

Was R. Scheller jun. nach 1895 bewog, an der Firma festzuhalten und mit unglaublichem Einsatz und Entbehrungen diese weiterzuführen, ist nur sehr vage überliefert, wenn er in einem Brief an seine Tante Cäcilie Kahle Anfang 1899 schrieb, daß er sich moralisch verpflichtet fühle, das Geschäft abzuwickeln und es deshalb solange weiterführen müsse, bis es gelungen sei, die relativ hohen Verbindlichkeiten zu regeln. Auch seine Tochter Irmgard Sendelbach konnte dazu keine ergänzenden Angaben machen, so daß wir weiter nur Spekulationen anstellen können. Er änderte jedenfalls die Strategie der Firma grundsätzlich nicht. Dies hätte er auch wohl nur gekonnt, wenn er vermögende Teilhaber gefunden hätte, die trotz der Lage der Firma bereit gewesen wären, in den Betrieb einzusteigen. Doch solche fanden sich offenbar nicht, immerhin hatte besonders Herr Reich, der größtes Interesse daran hatte, vergeblich danach gesucht.

Nun stand also 1907 wieder eine Firma da, die etwas darstellte. Doch inzwischen waren mehr als 10 Jahre vergangen. Jahre des weiteren Aufstieges der Konkurrenz. Und die Firma war finanziell außerordentlich beengt. Notgedrungen erfolgte der Warenvertrieb noch immer auf dem direkten Weg an private Wohltätigkeitsorganisationen, Armeneinrichtungen der öffentlichen Hand, Krankenhäuser und ähnliche Einrichtungen und an Privatpersonen. Beim Militär war bereits der Konkurrenzdruck so stark, daß die Firma nur noch vereinzelt zum Zuge kam. Das geschah alles im Stile eines Nahrungsmittelversandhauses mit überwiegend relativ

kleinen Mengen, deren Vertrieb verhältnismäßig aufwendig und teuer sein mußte. Einen kleinen Einblick in die Konkurrenzsituation in dieser Zeit auf dem Gebiet des Marktes fertiger Suppen gibt der Prozeß zwischen Knorr und Otto und Kaiser von den Heilbronner Nahrungsmittel-Fabriken, der oben bereits angesprochen wurde und dessen Hintergrund aus der Sicht von Otto und Kaiser in dem Brief vom 10.4.1905 skizziert ist. Über die Sicht der Fa. C.H. Knorr AG geben Sitzungsprotokolle des Aufsichtsrates vom 19.11.1903 und vom 14.4.1904 Auskunft:

Dort heißt es in etwa:

(19.Nov. 1903): Die Affäre O.u.K.: Die Firma Knorr sei schon seit langen Jahren alleinige Lieferantin des württ. Armeekorps gewesen und seit 2 Jahren sei die Hälfte der jährlichen Lieferung an O.u.K. gefallen. Schon dazumal hatte die Fa. Knorr die Intendantur aufmerksam gemacht, daß eine billigere Lieferung seitens einer Konkurrenz unmöglich sei und nachdem wir dann im letzten Jahr mit unserer neuen Offerte ganz durchgefallen sind, hat die Direktion unter Vorlage ihrer Kalkulation der Intendantur klargelegt, daß es bei einer noch billigeren Lieferung seitens der Konkurrenz nicht mit rechten Dingen zugehe. Darauf hat die Intendantur die Firma O.u.K. ausdrücklich gewarnt, genau nach Rezept zu liefern, aber nichtsdestoweniger haben O.u.K. nicht allein den Fleischextrakt vergessen, sondern auch an Fettgehalt bis zur Hälfte gespart....(14.Apr. 1904): ...Zur Tagesordnung übergehend erinnert der Herr Vorsitzende an die letzte Sitzung vom 19.Nov., in der man damals eingehend über die Affäre O.u.K. beraten habe und daß die Direktion sowohl Strafantrag wegen der gestohlenen Rezepte als auch Diebstahlsanzeige gegen Kaiser eingereicht habe. In dieser Sitzung sei auch mitgeteilt worden, daß sich die Direktion an Rechtsanwalt Dr. Gumbel I gewendet habe, um durch diesen eine Nebenklage wegen unlauteren Wettbewerbes zu erheben. Von einer Klage in der Hafermehl-Angelegenheit habe die Direktion später Abstand genommen. ...Sehr bedauerlich sei, daß er Verlauf der öffentlichen Verhandlung für unsere Firma so ungünstig ausgefallen sei, was wohl in der Hauptsache auf die unerwarteten Angriffe der Angeklagten und auf die unsicheren Aussagen unserer Zeugen zurückzuführen sei. Nachdem nun in den letzten Tagen auch Angriffe in der Presse gegen uns erhoben wurden, sei die Frage: was tun? Und er bitte die anwesenden Herren, hierzu das Wort zu ergreifen.

Herr Kommerzienrat Adolf Schmidt fragt, ob dem Inserat keine Tatsachen zugrunde liegen, um sich nicht einer Blöße auszusetzen. Er müsse auch leider konstatieren, daß die Verhandlungen einen ungünstigen Eindruck auf unsere Firma hervorgerufen haben und er könne nur bedauern, daß der Nebenkläger so wenig Gelegenheit genommen habe, die gegen uns erhobenen Angriffe energisch zurückzuweisen. ...Zur Aufklärung der Anschuldigungen betreffs der Verwendung verdorbener Hafergrütze und Haferflocken verliest Herr Eberhardt nun die auf seine Veranlassung niedergeschriebene Mitteilung. ...Sämtliche konstatieren, daß in der Mühle wohl die Versuche gemacht wurden, die zurückgekommenen Haferflocken zu vermahlen, nachdem dies technisch aber nicht zu machen war, wurde die zurückgekommene Ware größtenteils unter das Futtermehl geworfen. Einstimmig erklären aber alle, daß die Ware als verdorben nicht bezeichnet werden konnte. ...Der Vorsitzende richtet nun schließlich an das gesamte Kollegium die Frage, welche Gegenmaßnahmen in der Affäre O.u.K. heute zu ergreifen seien. Herr Komm. Knorr schlägt vor, irgendwelche Schritte vorerst nicht zu tun, welcher Ansicht sich auch die übrigen Herren anschließen. Herr Knorr befürwortet dagegen, jetzt raschestens einen gewandten Herrn zur Repräsentation der Firma an die größten Plätze zu entsenden, sei es, um genauere Berichte über die Lage des Geschäftes zu bekommen, wie auch, nötigenfalls aufklärend

Erste Fabrik für **Kondensierte Suppen, Dörrgemüse,**
Hafermehl, Haferflocken, Kräuterwürzen usw.

Rudolf Scheller, Hildburghausen in Thür.

Erfinder und erster Fabrikant der Kondensierten Suppen
Brief- und Telegramm-Adresse: **Rudolf Scheller, Hildburghausen**

Errichtet **1871** Fernsprecher **268**

Postscheck-Konto Leipzig
Nr. **6474**

Zum **Wiederverkauf** erlaube ich mir Ihnen meine

Dörrgemüse,

die den Ruf **ausgezeichneter Qualität** genießen, anzubieten.

Meine Dörrgemüse sind aus den **feinsten Gemüsen** mit **allergrößter Sorgfalt** hergestellt, nach dem Dörren zu **Tafeln gepreßt** und **verpackt**, deshalb **peinlichst sauber**, werden **nie staubig**, nie unrein, bleiben immer tadellos, verderben nicht. Man hat die Ware nicht abzuwiegen, hat keinen Verlust.

Eine Tafel von 100 Gramm genügt für **6 große Portionen**. Gebrauchsanweisung ist auf jeder Etikette.

Eine Tafel Dörrgemüse gibt eine überraschend große Schüssel voll fertiges Gemüse, es stellt sich ebenso billig als frisches Gemüse zur Erntezeit.

Ihre Kundschaft wird für diese guten, gesunden Gemüse großes Interesse haben, viele andere Hausfrauen darauf aufmerksam machen, und Sie werden Ihr Absatzgebiet dadurch erweitern.

Bitte wenden!

Machen Sie, bitte, zunächst einen Versuch

z. B. mit folgender kleinen Probebestellung:

	Tafeln à 100 Gramm	Engrospreise:	Ihre Verkaufspreise:
Schnittbohnen	20 Tafeln	à 33 = Mark 6,60	à 45 = Mark 9,—
Brechbohnen	20 "	„ 36 = „ 7,20	„ 50 = „ 10,—
Wirsing	20 "	„ 18 = „ 3,60	„ 25 = „ 5,—
Rotkohl	10 "	„ 18 = „ 1,80	„ 25 = „ 2,50
Grünkohl	10 "	„ 18 = „ 1,80	„ 25 = „ 2,50
Weißkohl	10 "	„ 15 = „ 1,50	„ 22 = „ 2,20
Karotten	20 "	„ 12 = „ 2,40	„ 20 = „ 4,—
Steckrüben	10 "	„ 12 = „ 1,20	„ 20 = „ 2,—
Rosenkohl	10 "	„ 40 = „ 4,—	„ 50 = „ 5,—
Kohlrabi	10 "	„ 25 = „ 2,50	„ 35 = „ 3,50
Spinat	10 "	„ 30 = „ 3,—	„ 40 = „ 4,—
Selleriescheiben	10 "	„ 22 = „ 2,20	„ 30 = „ 3,—
Sellerieblätter	5 "	„ 12 = „ 0,60	„ 16 = „ 0,80
Petersilie	5 "	„ 25 = „ 1,25	„ 35 = „ 1,75
Lauch	10 "	„ 20 = „ 2,—	„ 25 = „ 2,50
Zwiebelscheiben	10 "	„ 20 = „ 2,—	„ 25 = „ 2,50
Julienne, mittelfein	5 "	„ 16 = „ 0,80	„ 20 = „ 1,—
Zuckererbsen, extrazart	5 Pakete	„ 45 = „ 2,25	„ 55 = „ 2,75
„ zart	5 "	„ 40 = „ 2,—	„ 50 = „ 2,50
„ l	10 "	„ 35 = „ 3,50	„ 45 = „ 4,50
Suppengrün in Blättern und Streifen à 40 Gramm	100 "	„ 7 = „ 7,—	„ 10 = „ 10,—
Bouillonwürfel	500 Stück	„ 1,6 = „ 8,—	„ 15, bei 20 Stück 20,—
		67,20	
Bei Bezug im Fakturenbetrag von 60 Mark an 2% an Kasseskonto		1,35	
		Mark 65,85	Mark 101,—

Diese Sortierung ist die im allgemeinen gangbarste.

Ich habe hier die niedrigsten Ladenpreise angegeben, dabei verbleibt Ihnen ein Verdienst von 35 vom Hundert — ca. 54 auf Hundert.

Auch meine anderen Fabrikate: **Suppentafeln, Haferpräparate** usw. sind von **feinster Qualität** und werden denen aus anderen Fabriken vorgezogen.

Ich bitte, einen Versuch zu machen.

Rudolf Scheller.

über die Affäre O.u.K. zu wirken und schlägt hierzu den Prokuristen Elschner vor. Herr Pielenz, der den Vorschlag des Herrn Knorr unterstützt, meint, daß es auch zweckmäßig und im Interesse des Geschäftes wäre, wenn ab und zu Herr Treine eine wenn auch kurze Tour machen soll. Der gesamte Aufsichtsrat ist mit dem Vorschlag des Herrn Komm. Knorr einverstanden. ...Über das erste Urteil berichtete die Heilbronner Zeitung vom 28. März 1904 wie folgt:

Heilbronner Zeitung.

Heilbronn, den 28. März 1904, Abend 4 Uhr.

Prozeß gegen die Heilbronner Nahrungsmittelfabriken.

Heilbronn, 28. März. Dem nachmittag 3 Uhr wurde bei Fotolicht in der Sitzung des Publikums die Urteil in der Strafsache gegen Otto u. Kaiser veröffentlicht. Es lautet: 1. Der Angeklagte Kaiser wird wegen eines Betruges bei Unterbringung eines Bergens des bekann- ten und eines Bergens des bekann- ten Bergens zu einer Gefängnisstrafe von 3 Monaten und 3 Tagen verurteilt. 2. Monate 10 Tage der Untersuchungshaft werden abgezogen. Deren nicht Kaiser wegen eines Betruges des unläuteren Wettbewerbs an der Gefängnisstrafe von 1200 Mk., an deren Statt im Untersuchungsfall weitere 3 Monate Gefängnis treten, eventuell. (Bewegung im Publikum.) Von der Haftung eines Bergens des Bekann- ten wird Kaiser freigesprochen. Das Verfahren gegen einen weiteren Bergens des unläuteren Wettbewerbs wird eingestrichelt. 3. Otto wird wegen eines betrübten und eines betrübten Betruges im Zusammenhang mit einem Bergens gegen des Nahrungsmittelgesetz zu einer Gefängnisstrafe von 8 Monaten (Bewegung im Publikum), wegen

eines Betruges des unläuteren Wettbewerbs zu einer Gefängnisstrafe von 1200 Mk., an deren Statt im Untersuchungsfall weitere 3 Monate Gefängnis treten, verurteilt. 4. Neben Angeklagten werden die bürgerlichen Ehrenrechte an die Kaiser von zwei Jahren aberkannt. (Otto's Besetzung und Freiden des Bekann- ten im Jahrverrechnen. Der Vorliegen des Bergens des Bekann- ten und seine bei Befragung der Beweismittel im Wiederholungsfall an.) 5. Die Angeklagten haben an die Firma C. H. Knorr ein Schadenersatz von 2000 Mk. zu bezahlen. 6. Die Befugnismannschaften Rezeptbücher und Rezeptrezepte werden eingezogen. 7. Die Angeklagten haben die Kosten des Verfahrens zu tragen, mit Ausnahme der Kosten derjenigen Fälle, in welchen Freisprechungen bzw. die Einstellung des Verfahrens erfolgte. Außerdem haben sie bei der Rebenführung Knorr erschiedenen Kosten zu erlassen.

Verantwortlicher Herausgeber: Carl Metz. — Druck und Verlag von Carl Metz in Heilbronn.

Sonderabdruck aus Nr. 50, 51 und 52, 1907, der Konserven-Zeitung.

Geschäftsgeheimnisse und unlauterer Wettbewerb?

Eine Befremden erregende Notiz über den Ausgang des bekannten, seit dem Jahre 1904 schwelenden Prozesses gegen die Fabrikanen Otto & Kaiser, Inhaber der Firma Heilbronner Nahrungsmittelfabrik in Heilbronn i. W., zwingt uns, auf diesen für alle Interessenten der Nahrungsmittel- und Konservenindustrie gleich beachtenswerten Fall insoweit zurückzukommen, als er die Frage des unlauteren Wettbewerbs und der Geschäftsgeheimnisse berührt. Leider müssen wir vor vorläufigem bemerken, daß unsere Ansicht über diesen Teil des Prozesses, wie schon in Nr. 24, Jahrgang 1904, angedeutet, sich mit dem Urteil der Heilbronner Strafkammer in keiner Weise deckt. Wir sind entschieden anderer Auffassung und mit uns jedenfalls die meisten derjenigen Praktiker, welche als solche ein tiefergehendes Verständnis und eine weiterreichende Erfahrung auf dem Gebiete der Nahrungsmittelfabrikation und des Handels haben.

Zur Sache selbst wäre an Hand des von uns gesammelten Materials etwa folgendes zu bemerken: Kaiser war ca. vier Jahre in der Fabrikation bei der bekannten Firma C. H. Knorr, tätig und besorgte u. a. die Kontrolle des Betriebs und der Fabrikate nebst der Rezeptur und Beschaffung der Materialien. Die Arbeitsrezepte in den Fabriksbüchern waren seiner ständigen Aufsicht und Bearbeitung unterstellt, so daß er, wie festgestellt ist, auch Neuschöpfungen in Suppenpräparaten bzw. Verbesserungen derselben herausschöpfte. Ein von ihm angelegtes Rezeptbuch gab er während der Zeit an den Prokuristen P. ab, der es dann für weitere Einträge benutzte. Im Jahre 1899 ist Kaiser rein persönlicher Gründe halber ausgetreten und gründete dann mit seinem Schwiegervater Otto eine eigene Fabrik. Im Jahre 1903, also vier Jahre später, wurde auf Grund einer Denunziation der Firma Knorr bei Kaiser ein Rezeptbuch nebst sonstigen Notizen beschlagnahmt. Dieses Buch enthält eine Anzahl Rezepte, welche auch im Knorr'schen Rezeptbuch enthalten waren. Aus der ansehender gleichen Reihenfolge (im Knorr'schen Rezeptbuch war eine weit größere Anzahl enthalten) folgte das Gericht, daß Kaiser sein Buch direkt aus dem von Knorr zu Zwecken des Wettbewerbs abgeschrieben habe. Kaiser bestritt das, weil das Rezeptbuch längst nicht mehr in seinem Besitz gewesen sei, vielmehr sei dasselbe, wie der Prokurist P. auch bezeugte, bei diesem verwahrt worden. Kaiser behauptete, daß er fortlaufend auf Grund der ihm obliegenden Bearbeitung der Fabrikationsrezepte (also der in den Fabriksbüchern angelegten) tabellarische Notizen geführt habe, um Unterlagen für die Beschaffung der Rohmaterialien zu haben.

Offenbar war doch im Knorr'schen Geschäft bekannt, daß Kaiser Aufzeichnungen über Rezepte geführt hatte. Aber weder ein Geheimhalten dieser Notizen wurde jemals von ihm verlangt, noch weniger eine Herausgabe bei seinem Fortgehen, und ist dieses in Hinblick auf den späteren Standpunkt der Firma Knorr jedenfalls sehr auffällig. Wenn bei dieser Sachlage dann die Klage ein Schaden von 100000 Mk. angibt, der ihr durch die „Utreaux“ Kaisers erwachsen sei, so muß man sich füglich wundern, warum diese angeblich so „wertvollen“ Schätze nicht durch einen entsprechenden Vertrag mit den Angestellten geschützt wurden. Auch gibt der Umstand zu denken, daß erst vier Jahre nach dem Austritt Kaisers Anzeige erstattet wurde, nachdem dessen Fabrikate doch schon ca. drei Jahre im Handel waren.

Geredet unglücklich aber ist die Tatsache, daß die Klage alle Betriebe der Firma Otto & Kaiser, auch die Teigwarenfabrik, die Mühle und die Dörrenfabrik, als lediglich durch ähnliche unlautere Umstände ermöglichte Gründung bezeichnet. Nur die energische Abwehr seitens der Angeschuldigten und deren Angestellten konnte sie bezüglich dieser Punkte retten. Lehrbücher über die Teigwarenfabrikation und Amer Kalender, der bekanntlich auch die Präservenindustrie umfaßt, mußten das Gericht überzeugen, daß diese weit verbreiteten Industrien niemals Geschäftsgeheimnisse der Firma Knorr bedeutet haben.

Markwürdigerweise hielt bezüglich der Erbwurst- und Suppenrezepte das Gericht für erwiesen, daß solche „Geheimnisse der Firma Knorr“ darstellen, obgleich Kaiser sehr richtig erklärte, daß er so gut als jeder Fachmann auch ohne Notizen jederzeit in der Lage sei, Knorr'sche oder andere Suppen herzustellen. Er habe die Rezepte für keine Geheimnisse innerhalb der Branche angesehen, denn was auch nur 50 Leute wissen und verstehen, sei doch kein Geheimnis mehr.

Unsere Leser werden hiernach fragen, wo da die Sachverständigen blieben. Nun, ein offenbar sehr gewissenhafter Bücher-Sachverständiger erklärte „generell“, wie er sich ausdrückte, Rezepte seien Geschäftsgeheimnisse. Das wurde ihm wenigstens bezüglich der Teigwaren, Dörrenwaren und Molkereiprodukte wiederlegt. Der zweite Sachverständige, ein Herr N., der schon mehrere Präservenfabriken eingerichtet und in Betrieb gesetzt hatte, resumierte auf Grund seiner jahrelangen Erfahrungen, daß die Suppen- und Erbwurstrezepte keine Geheimnisse der Firma Knorr darstellen. Diesem Sachverständigen wurde die weitere Frage vorgelegt, ob er ein Rezeptbuch einem

anderen geben würde, von dem er wisse, daß er ein Konkurrenzgeschäft anfangen? „Eine Frage, die, in dieser Form gestellt, unangreiflich ist. Das ganz selbstverständliche Vermutung wurde, wie es scheint, dann aber doch als Bestätigung dafür genommen, daß die Rezepte Geheimnisse sein müssen. Wir vermuten stark, daß man auch in Süddeutschland, dem klassischen Boden der Gemütlichkeit, nicht so weit geht, das man Konkurrenten zur Etablierung gar behilflich ist! Aber was man einem andern nicht sagen will, braucht darum noch lange nicht ein Geheimnis zu sein!

Das Urteil lautet gegen Vergeben des unlauteren Wettbewerbs für jeden der beiden Inhaber auf 3000 Mk. Geldstrafe etc. nebst einer Buße von 2000 Mk. an die Firma Knorr. Der Teilhaber Otto, früher Apothekenbesitzer zu Heilbronn, wurde nämlich als überführt angesehen, daß er die unlautere Art, wie Kaiser die Rezepte an sich gebracht habe, gekannt, deren Benützung zugelassen, sowie den entsprechenden Nutzen daraus gezogen habe.

Ist hier ein Richterpruch ergangen, der die tatsächlichen Verhältnisse der Nahrungsmittelindustrie berücksichtigt? Wenn die Firma Knorr, was sie aber doch wohl unterlassen wird, die Erfindung der von ihr fabrizierten Suppen für sich beanspruchen könnte, so wäre ihr Vorgehen erklärlich. So aber muß zur Steuer der Wahrheit und im allgemeinen Interesse ausdrücklich festgestellt werden, daß die Firma Knorr wohl die meisten ihrer Erzeugnisse den schon vorher im Handel befindlichen mehr oder weniger nachgeahmt hat, was jeder wirklich sinngewohnte Fachmann weiß. Es müßte deshalb sagen an, wenn sie sich den Schein gibt, als ob hier von einem ihr zukommenden Geheimnis die Rede sein könne. Jedermann kann diese Suppenpräparate nachmachen, ohne Schwierigkeiten fürchten zu müssen. Ob wir hier an Nudeln oder getrocknete Bohnen, an eingepselte Frächts oder Gelees, eingelaesene Bohnen oder dergleichen denken, bleibt sich gleich. Und wie verhält es sich mit Erbwurst und Suppentafeln im besonderen? Wie sich darüber informieren will, findet nicht nur im Lehrbüchern, sondern sogar im Konversationslexikon Aufschluß. Außerdem erteilt auch gerade für diesen Fabrikationszweig unsere Veranschauung schon seit Jahren alle in Betracht kommenden Informationen. Nur nebenbei sei bemerkt, daß die Sache sehr einfach und absolut nicht schwer ist. Die Präparate bestehen bekanntlich aus dem Grundstoff und aus Fett und Gewürzen. Die Fabrikanen wärzen ebenso, wie es jede Hausfrau macht. Dies abzumucken, ist für den Fachmann, den Koch etc. keine Kunst, und was geübt ist, findet man in jedem Kochbuch. Auch Kohlenversuche und Untersuchungen der Trockenmasse können angewendet werden, um Zusammensetzungen von irgend welchen Fabrikanen heraussublimieren. Die Knorr'schen Fabrikate sind ebenso gut wie die ihrer Konkurrenten, haben aber keine besondere Eigenart gezeigt, so oft sie auch in unserer Versuchsanstalt im Vergleich mit anderen chemisch oder bakteriologisch untersucht wurden. Es ist außerdem festgestellt, daß die Zusammensetzung der Knorr'schen Suppen einem öfteren Wechsel unterworfen war, was schon, wie jeder Fachmann weiß, durch die Qualitätsunterschiede der Rohstoffe bedingt ist. Auch liegt in der Kalkulation begrifflicherweise ein sehr günstiger Grund für fortgesetzte Rezeptänderungen, und da man weder die Grundstoffe, noch die Pette und Gewürze Geheimnisse darstellen, auch die Zusammenstellung derselben einer Abweichung unterliegt, so kann füglich keine Rede davon sein, daß Aufzeichnungen aus beliebig gewählter Zeit, die für die augenblicklichen Verhältnisse kaum noch passen, als feststehendes Geheimnis bezeichnet werden. Was für einen Interessenten auf im übrigen legalen Wege erkennbar und zu ergründen ist, ist kein Geheimnis und genießt keinen bezüglichen Schutz. Suppenrezepte sind nach allgemeiner Auffassung Freigut der kulinarischen Wissenschaft.

Hiernach müssen wir es leider als ein unangreifbares Bemühen der Firma Knorr bezeichnen, ihre Fabrikate, das nichts weiter als eine mehr oder weniger gute oder geringere Komposition längst bekannter Produkte darstellen, als „eigene Geschäftsgeheimnisse“ auszugeben. Wie sollte solchen hinführen, fragen wir wohl mit Recht im Interesse unserer sehr zum Segen des gesamten Volkes so schön entwickelten Nahrungsmittelindustrie? Denn, und dieses sei hier ausdrücklich hervorgehoben, wir haben bei den vorstehenden Ausführungen nur die Wahrung der allgemeinen Lebensbedingungen der Konservenindustrie in ihrer Gesamtheit im Auge und jede persönliche Parteinahme liegt uns fern.

Nehmen wir doch ruhig an, daß die bei Kaiser gefundenen Schmöker alias Rezeptbücher, wie wir sie gerade in unserer Industrie fast bei jedem Betriebsleiter, Meister oder Koch finden, die angeblichen Knorr'schen Zusammensetzungen enthalten haben. Was will man dann beweisen? Will man Kaiser nicht soviel Kaptus wie unseren halbwegs verständigen Kochmeistern vertrauen, daß er nämlich diese primitiven Zusammensetzungen, die er hundert und tausendmal in der Praxis bei Knorr herstellte resp. herstellen ließ, auch ohne die nun einmal von ihm gemachten Niederschriften vornehmen könnte? Oder sollte Kaiser verpflichtet sein, auch sein Gedächtnis, soweit es sich auf diese primitiven Suppen, Erbwurst und Breie bezog, der Firma zu lassen? Will man generell dergleiche Niederschriften verlieren und damit einen großen Teil der oben erwähnten Leute als vor dem Strafgericht gehandelt bezeichnen? Denn, und hierauf weisen wir ganz besonders hin, die „Fachhilfsmittel“ zum Privatvergnügen in Form von Rezeptbüchern aller Art ist wohl nirgends so allgemein zur Übung geworden wie gerade bei uns!

Unsere Leser wissen ja, wie wir seit Jahren gegen diese verwerfliche Geheimniskrämerer kämpfen, die gerade für unsere Industrie zu einem Unglück geworden ist. Wir gehen soweit, daß wir sagen, Knorr hat etwas wenig Geheimnisse wie unsere gesamte Industrie, und man hat sich nach unserem Dafürhalten in dieser Richtung vielleicht irreführen lassen, indem angenommen ist, daß eine Firma bei den bekannten finanziellen Erfolgen auch notwendigerweise etwas besondere, nämlich Fabrikationsgeheimnisse, haben müsse.

Aber das ist grundfalsch. Ehe Knorr war, haben, wie schon gesagt, tüchtige Leute langst das erfunden und in der Praxis ausgeführt, was er dann durch Unmacht, Geschäftsroutine und sehr weit gehende Bekanntheit geschickt ausgenutzt hat. Ohne diese Firma irgendwas zu nahe treten zu wollen — denn sie ist uns ebenso lieb und ebenso gleichgültig als Kaiser & Otto —, aber sie hat in der Hauptsache, wie es so oft im Leben geht, die Früchte geerntet, wo andere vorher säten, und deshalb soll sie nun auch andern etwas gönnen und sich nicht als ein Hemmschuh in der Nahrungsmittelindustrie erweisen.

Wir soll es hinführen, wenn in unserer noch jungen und erst in der Entwicklung begriffenen Konserven- bzw. Nahrungsmittelindustrie abgehende oder gekündigte Angestellte derart noch nach Jahr und Tag verfolgt werden? Denn wie wir schon erwähnt haben, Notizen über die jeweiligen Fabrikationsarten machen sie sich wohl alle und heben sie auch alle sehr feinsamlich auf! Wir kennen selbst ältere Fachleute, die durch diese Aufschreibemane eines ganzen Ballast von Notizen von Stellung zu Stellung mit sich schleppten. Was mancher dieser Praktiker hat uns schon angeboten, seine „wertvollen“ Niederschriften

— auch speziell solche der gerade in diesem Prozeß erwähnten Fabrikate — in Form eines „Lehrbuchs für die Nahrungsmittelindustrie“ in unserem Verlag erscheinen zu lassen, aber keine dieser Angebote haben wir bis jetzt akzeptiert. Sie enthalten alle nichts Neues und sind ebenso wertvoll oder ebenso belanglos, wie die fragl. Notizen von Kaiser.

Betrachten wir die Sache nun zum Schlusse auch noch kurz von psychologischer Seite, so bringt es das menschliche Gemütsleben allgemein mit sich, daß man dergleiche Niederschriften auch als Erinnerung an die frühere Tätigkeit, an die beruflichen Erlebnisse in jungen Jahren u. a. m. aufhebt. Wohl jeder hat solche alte Erinnerungen, und auch Kaiser mag in diesen alten Kannelen, zern noch ab und zu geblättert und nachgesehen haben, ob er dieses oder jenes Rezept noch jetzt ebenso macht oder wie anders. Aber ihm drans einen dolos zu konstruieren, ließe der Geheimniskrämerer zum Nachteil einer gesunden Fortentwicklung unserer Konserven- und Nahrungsmittelindustrie und zum Schaden der gesamten Volksernährung, für die gerade diese Produkte immer wichtiger werden, Tür und Tor öffnen.

Geschäftsgeheimnisse und unlauterer Wettbewerb!

Mit großem Interesse haben wir in der neuesten Nummer der Konservenzzeitung den Artikel „Geschäftsgeheimnisse und unlauterer Wettbewerb?“ gelesen und können nicht umhin, der Redaktion unsere Anerkennung auszusprechen über die sachliche Art, wie sie den Prozeß der Firma Knorr gegen die Firma Otto & Kaiser behandelt hat. Sie spricht damit, wie wir sicher wissen, einer großen Anzahl Interessenten aus der Seele. Möge dieser Artikel es uns noch erleben lassen, daß ein hier gebotenes Unrecht nach Möglichkeit wieder gut gemacht wird.

Zweck dieses ist nun, die Redaktion der Konservenzzeitung zu bitten, im Interesse der Sache und zur Illustration der Geschäftsgeheimnisse der Firma Knorr nachstehende Briefe in ihre Zeitung aufzunehmen.

Straßburg i. E., 30. November 1907.

An die

Firma C. H. Knorr A.-G.

Heilbronn.

Wir haben zuverlässige Kenntnis davon erhalten, daß Sie vor wenigen Tagen den Artikel „Spartanensuppe“ als Ihre neue Suppe sowohl im Handel als auch bei Militär-Kochenverwaltungen offeriert haben. Nachdem wir diesen Artikel als unsere Nachricht schon seit Monaten verkaufen und Ihr Fabrikat sowohl der Zusammensetzung, als auch dem Namen nach lediglich eine Imitation darstellt, die Sie auf Veranlassung eines unserer Konkurrenten aufgenommen haben, erziehen wir Sie um eine zureichende Erklärung, wie Sie angesichts dieser Sachlage Ihre Maßnahmen rechtfertigen wollen und in welcher Weise Sie die Konsequenzen zu ziehen beabsichtigen. Es ist uns in zu frischer Erinnerung, wie Sie uns schon einmal bei den Militärbehörden zu diskreditieren suchten, und wir müssen, obgleich es jedermann frei steht, unsere Suppe zu kopieren, uns auf das Entschuldigende Ihrer Rechtfertigung verlassen, wenn Sie nicht wiederum das Privatgeheimnis Ihrer Fabrikation gegen uns auszusprechen wollten.

Ihren umgehenden Nachrichten sehen wir entgegen; bis zu deren Eintreffen behalten wir uns alles Weitere vor.

Achtungsvoll

Deutsche Nahrungsmittel-Gesellschaft Straßburg i. E. ger. Jos. Hauptmann & Cie.

Wie die Prozeßsache O.u.K. weiterging, ist nicht ganz klar. Aus dem Schreiben der Fa. O.u.K. vom 10.4.1905 müssen wir schließen, daß es nach Rechtskraft zu einem Wiederaufnahmeverfahren kam. Der Prozeß scheint schließlich im Jahre 1907 beendet worden zu sein. In diesem Jahr nahm die Konserven-Zeitung, Fachblatt für die Fabrikation der Gemüse-, Obst-, Fleisch- und Fischkonserven, Präserven und Nahrungsmittel, Verlag Konserven-Zeitung GmbH, Braunschweig, in ihren Nr. 50-52 unter dem Titel: „Geschäftsgeheimnisse und unlauterer Wettbewerb?“ zu wesentlichen Teilen des Prozesses und ihrer Beurteilung durch das Gericht wie folgt Stellung.

Der in den Leserschriften in der Konservenz-Zeitung erwähnte Streit über die "Spartanersuppe" mit der Fa. Knorr fand auch in einer Anzahl Zuschriften in der Neckar-Zeitung, Heilbronn, Nr. 7 vom 10. Jan. 1908 S. 4, Nr. 8 vom 11. Jan. 1908 und Nr. 10 vom 14. Jan. 1908 seinen Niederschlag. Wir lesen da nach dem Abdruck des Schr. der Deutschen Nahrungsmittel-Gesellschaft Straßburg i.E. Jos. Hauptmann u. Cie vom 5. Dez. 1907 folgende Frage der Fa. Heilbronner Nahrungsmittel-Fabriken Otto u. Kaiser, Heilbronn v. Anfang Januar 1908 an die Direktoren der Fa. Knorr:

In vielen Fällen liegt ein besonderes Interesse darin, daß es sich um einen in die Kategorie gehörenden Artikel handelt, wegen deren ungleicher und ungleicher Behandlung mit bestraft wurden, ferner daß wir die Lieferanten der Stuttgarter Firma mit der Ihnen im März letzten Jahres bei dem Einkauf des Artikels Spartanersuppe übergeben hatten. Es ist uns interessant gewesen, welche "Gegensätzlichen" Beurteilung die Stuttgarter Lieferanten hinsichtlich der Lieferanten für den Importeur aus dem Ausland gegeben haben. Diese für Ihren Betrieb mit dem von uns dafür geführten Namen "Spartanersuppe", sowie für die Verpackung, wie für eine Anzahl der Firma Knorr, vorgezeichnet hätten. Es ist nicht eine Firma im Geschäft, daß die Firma Knorr mangels eigener Verkaufsgebiete diese "Kreier" angekauft hat die Firma Knorr, gegen welche Sie mittels einflussreicher Bekanntheits-Begeisterung gerichtliche Strafe und Buße für dieselbe "Leistung" beantragt und erwirkt.

Wir glauben der Öffentlichkeit diese egyptischen Streitigkeiten zu unserem Zweck nicht vorzuziehen zu sollen, nachdem freierlich das öffentliche Interesse von unserm Regieren für diese Angelegenheit so weitgehend erregt wurde.

Es wird sich nun für und die Frage auf, wie wir diesem die die Wirkung der Firma Knorr:

Herrn Kommerzienrat Karl Knorr
Ch. Eberhardt
G. Pöhlmann

Herrn:

Es sind mehrere Briefe an Sie, wo Sie mehrere nachgemacht haben, und immer Ihre Geschäftskunden! Glauben Sie Ihre geschäftlichen Angelegenheiten, die Sie als Kaufmann gegen uns abgeben haben, und können erklären, aber haben Sie es nicht an der Zeit, Ihre damaligen "Anfragen" nicht gut zu machen, nachdem Sie sich, wie bei Paul Hauptmann liegt, mehrere Anträge haben!

**Heilbronner Nahrungsmittel-Fabriken
Otto & Kaiser.**

Heilbronn a. N., Anfang Januar 1908.

Auf diese öffentliche Anfrage erklärte sich die Knorr AG, Heilbronn in der Neckar-Zeitung Nr. 8 wie folgt:

Erklärung.

Wie Sie in der Öffentlichkeit erhalten können, sind unsere "Spartanersuppe" nachgemacht zu haben, wodurch wir das folgende:

Ein auswärtiger Besucher teilte bei uns eine vollständig so genaue "Spartanersuppe" und gab dabei die Beschreibung an, aus denen die Suppe genau nachgemacht sein sollte. Zugleich wurde zur Herstellung von Suppen verwendet werden, was auch die die Geheimnisse. Was während eines bestimmten Zeitraums die Eigenartlichkeit gegenüber anderen aus bestimmten Gründen nicht beschreiben können, sind die Zutaten und deren Mischungsverhältnisse. Das kann man nicht durch einen Rezeptur lesen, denn von einem Sachverständigen bei Ihnen die Idee ist. Und nur aber vollständig jene Zutaten und deren Mischungsverhältnisse richtig nicht wiedergeben können. In völlig freien, individuellen Verfahren haben wir mit dem Namen der Suppe angeordnet. Von irgendwelcher Nachahmung kann dabei keine Rede sein. Eine Nachahmung nur von einem, daß unter der Bezeichnung "Spartanersuppe" nur ein Rezeptur-Verfahren in den Handel gebracht sein. Wir hoffen daher keinen Schaden, die von den Herren genannte Bezeichnung

"Spartanersuppe" abgeben, einseitiger, als es richtig ist, die sogenannten Mischungsverhältnisse unter dem Namen "Spartanersuppe" in den Handel zu bringen.

Der erste Versuch unter der Bezeichnung "Spartanersuppe" geschah im 12. November letzten Jahres. Diese Nachahmung wurde uns bekannt, daß der Name unzulässig benutzt wurde. Das haben wir sofort an dem Namen die Bezeichnung "Spartanersuppe" fallen lassen und den Artikel unter ganz anderem Namen verkauft.

Wir wollen dabei die in den Anträgen der Firma Otto & Kaiser enthaltenen Mischungsverhältnisse und Verhältnisse in gleicher Weise möglichst genau und genau ermitteln, und in eine weitere Vereinbarung mit dieser Firma eingeleiten.

C. H. Knorr A.-G.

Heilbronn a. N., 11. Januar 1908.

Hierauf erwiderte die Firma Heilbronner Nahrungsmittel Fabriken Otto u. Kaiser, Heilbronn in Nr. 10 der Neckar-Zeitung:

Erwidern in Sachen Knorr-Kaiser-Otto.

Wie die Erklärung der Firma C. H. Knorr A.-G. in der Sonntags-Zeitung, bekanntlich mit uns auf folgende Weise:

- 1) Die Firma Knorr hat sich für den Vorwurf, der in der Neckar-Zeitung und in der Sonder-Zeitung erhoben war, was wir so genau als ihre Angelegenheit bereits veröffentlicht haben, nicht interessiert.
- 2) Die Firma Knorr hat die Erklärung nicht bestritten, daß wir im März 1907 eine Suppe, unter anderem Namen und mit der neuen Bezeichnung "Spartanersuppe", in den Handel gebracht haben. Wir hat auch immer die Erklärung nicht bestritten, daß Sie sich nachher auch eine Suppe mit genau der gleichen Zusammensetzung und genau dem gleichen Namen herzustellen und verkaufen hat.
- 3) Die Firma Knorr, bekanntlich, der Name "Spartanersuppe" und deren Verhältnisse ist für den Namen auswärtigen Käufer ungeschickt. Deshalb hat die Firma Otto & Kaiser die Erklärung abgegeben und nicht gesagt, was

falls die Firma Knorr die Spartanersuppe als ihre Marke herausbringen und auch zum Verkauf anbieten.

- 4) Die Firma Knorr gibt an, Sie habe seit Ende November die Bezeichnung "Spartanersuppe" fallen lassen und verkauft seit dieser Zeit den Artikel unter ganz anderem Namen. Wir, nachdem die Firma Otto & Kaiser den Namen "Spartanersuppe" in den Handel gebracht haben, am 20. November 1907 der Firma Knorr den oben abgedruckten Brief geschrieben hat, daß Knorr den Namen fallen und selbst die Suppe mit dem Namen "Spartanersuppe" verkaufen soll!

Sapientia ist.

**Heilbronner Nahrungsmittel-Fabriken
Otto & Kaiser.**

Heilbronn, den 14. Januar 1908.

Damit sei der kleine Exkurs über die Konkurrenzsituation beendet. Es ist verständlich, daß R. Scheller jun., wie er in seinem Brief vom 14. Feb. 1905 schreibt (vgl. oben), nicht als Sachverständiger in dem Rechtsstreit auftreten wollte. Schließlich hatte er eigene Interessen zu vertreten und da war es wenig ratsam, eine so übermächtige Konkurrenz wie Knorr zu verärgern, ohne dabei etwas zu gewinnen.

Um die damaligen Größenverhältnisse ein bißchen zu beleuchten, sei auf folgendes hingewiesen. Während R. Scheller 1906 stolze ca. 27.000,- M. investierte, um eine neue Produktionsstätte zu haben, investierte die Fa. Knorr AG z.B. im Jahre 1904 in ein Silo einschließlich Gebäude und Maschinen ca. 241.000,- M. und in eine Makkaronifabrik ca. 203.000,- M..

In diesem Stadium suchte nun R. Scheller wieder nach Beteiligungen. Welche Absicht verband er damit? Leider weisen gerade hier die Unterlagen wieder große Lücken auf. Es scheint aber, daß er die Idee hatte, daß er mit mehr Kapital größere Risiken bei Bewerbungen im Rahmen von Ausschreibungen eingehen könne und so den Umsatz steigern. Bei größerem Umsatz könnte er dann soweit rationalisieren, daß er vom Preis her an immer bessere Geschäfte kommen könne.

So verhandelte er auf Drängen der Verwandtschaft im Jahre 1907 mit dem branchenunkundigen Kaffeehändler, seinem Schwager Roderich Pfaff in Santos/Brasilien, dessen Frau, eine geborene Bohn, das Klima in Brasilien nicht vertrug und für den er ein paar Geschäfte in Deutschland betreut hatte. Das Geld hieraus verwaltete er noch. Dieser hatte 1903 bereits bei R. Scheller angefragt, ob er nicht ins Kaffeegeschäft einsteigen wolle. Er selbst war der brasilianischen Kaffeeexportfirma Theodor Wille u. Co, Santos, Rua Santo Antonio 54 u. 56 und Sao Paulo, Largo do Ouvidor 2 Geschäftsführer. In Raten ließ er R. Scheller zunächst bis Ende 1907 7.710,- M. zu 5% p.a.. Danach wurde man handelseinig und er sagte für eine Beteiligung weitere Mittel zu. Die Beteiligung stellte man sich zu je 1/2 mit einer Einlage von je 15.000,- M. für Pfaff und Scheller vor, wobei die Gebäude im Privatvermögen von R. Scheller bleiben sollten. Die Kapitalkonten sollten mit 4% p.a. verzinst werden. Doch zogen sich die Verhandlungen noch hin. Bis Ende 1908 erhöhte R. Pfaff sein bisheriges Darlehen auf 14.210,- M. zu 5% p.a. im Vorgriff auf seine Einlage. Aus einem Brief von Pfaff vom 1.6.1908 erfahren wir, daß sich R. Scheller jetzt mit dem Gedanken trug, "vorderhand mit Wiederverkäufern" zu arbeiten. Pfaff erinnerte ihn daran, daß er früher einmal geschrieben hätte, daß er sich nicht viel davon verspreche.

Mit Schreiben vom 8. Feb. 1909 kündigte Familie Roderich Pfaff endlich ihre Abreise für den 14.4. und die Ankunft für Mitte Mai in Hamburg an. Die Familie beabsichtigte, ganz nach Hildburghausen zu übersiedeln und löste deshalb den Haushalt in Santos auf. In diesem Zusammenhang erfahren wir auch aus einem Brief v. 22.3.1909, daß das Kaffeegeschäft sehr schlecht ging. Pfaff hatte also allen Grund zum Wechsel, während Scheller zwar Kapital erhielt, aber keinen sachkundigen Mitstreiter.

Schließlich trat Pfaff am 1. Juli 1909 tatsächlich in die Fa. Scheller ein, wie einer gedruckten Mitteilung an die Geschäftsfreunde zu entnehmen ist, wobei der Firmenname "Rudolf Scheller" beibehalten wurde.

Es wurde auf den 1. Juli 1909 folgender Gesellschaftervertrag skizziert und wohl auch abgeschlossen:

Hildburghausen, 1. Juli 1909.

*Zwischen Herrn Roderich Pfaff und Frau Else Pfaff geb. Bohn in Hildburghausen einerseits und Herrn Rudolf Scheller und Frau Margarete Scheller geb. Bohn in Hildburghausen andererseits ist heute folgender Vertrag geschlossen worden.

§ 1

Herr Roderich Pfaff tritt am 1. Juli 1909 als tätiger Gesellschafter in die Fa. R.Sch. in Hildburghausen ein. Die Fa. wird dadurch in eine offene Handelsgesellschaft verwandelt. Der Name der offenen Handelsgesellschaft bleibt wie bisher, nämlich Rudolf Scheller.

§ 2

Rudolf Scheller gibt in das gemeinschaftlich zu betreibende Geschäft seinen ganzen Geschäftsbetrieb, die Fabrikationsmethode, alle geschäftlichen Beziehungen, die Kundschaft, und dies alles wird als eine Geschäftseinlage von 15.000,- M. betrachtet und mit 4% im Jahr verzinst.

§ 3

Roderich Pfaff gibt am 1. Juli 1909 in das gemeinschaftlich zu betreibende Geschäft eine Bareinlage von 15.000,- M., diese Einlage wird ebenfalls mit 4% pro Jahr verzinst. Ein Teil der Einlage ist bereits eingezahlt.

§ 4

Der am 1. Juli 1909 berechnete Geschäftsgewinn gehört Scheller. Ist dieser Gewinnbetrag nach Abzug der von Scheller bisher erhobenen Beträge für Haushalt und Privatausgaben geringer als 500,- M., so erhält Scheller trotzdem 500,- M. zur Begleichung eines Darlehens vom Hausbau.

§ 5

Das Grundstück und das Gebäude verbleiben alleiniges Eigentum des Scheller. Scheller hat die auf dem Haus ruhenden Lasten allein zu tragen. Aus der Geschäftskasse erhält Scheller jährlich 700,- M. für die Benutzung sämtlicher Geschäftsräume im Untergeschoß, Parterre und Dachraum.

§ 6

Gewinn und Verlust am Geschäft werden zu gleichen Teilen am Ende des Geschäftsjahres zwischen Pfaff und Scheller geteilt.

§ 7

Jeder Teilhaber ist berechtigt, sich monatlich bis zu 300,- M. à conto eines Geschäftsgewinnes aus der Geschäftskasse auszahlen zu lassen.

§ 8

Frau Else Pfaff

§ 9

Frau Margarete Scheller hat dieselben Rechte am Geschäft wie Rudolf Scheller und kann ihn in allen geschäftlichen Angelegenheiten vertreten. Nach dem Tode Rudolf Schellers tritt Frau Margarete Scheller an ihres Mannes Stelle.*

Bis zu dem Eintrittstermin verringerte sich das Darlehen von Pfaff auf ca. 7.300,- M.. Neben diesem Darlehen hatte R. Scheller folgende Geschäftsdarlehen in 1907: Von Arndt Scheller ein Darlehen über 984,41 M. einschließlich Zinsen zum 30.6.07. Außerdem schuldete er ihm die Rückgabe einer beliebigen Aktie. Bei der Vereinsbank hatte er ein Darlehen über 382,22 M. per 30.6.. Ein Darlehen bei der Kreissparkasse belief sich auf 500,- M. und ein solches bei der Lebensversicherung auf 280,- M..

Die geschäftliche Entwicklung in 1907 und 1908 ist schwer zu beurteilen, da uns dazu

kaum Unterlagen vorliegen. Wir haben lediglich Umsatzzahlen, Einnahmen- und Ausgabenaufstellungen und sog. Bilanzen auf den 30.6. jeden Jahres mit entsprechenden Inventuren, auf die an anderer Stelle einzugehen ist. Aus Rechnungen ist ersichtlich, daß R.Scheller 1908 verschiedene Investitionen in Betriebsanlagen vornahm. Im Herbst 1909 ließ er für 7.000,- M. einen Betriebsanbau hinter dem Wohn- und Geschäftshaus von 1906 errichten. Dieser hatte die Maße 13 x 9,5 m, ein Backsteinmassivbau mit Betondecke, eingedeckt mit Dachpappe und unterkellert. Das Erdgeschoß enthielt 2 große Arbeitsräume.

Für 1909 hören wir noch, daß das Dachgeschoß des Neubaus für 1.500,- M. zu einer vollständigen Wohnung ausgebaut wurde (wohl für Familie Pfaff).

Für 1907 hatte R.Scheller ein steuerbares Einkommen von 2.400,- M. angegeben. Für 1909 aus Gewerbe ein solches von 1.750,- M. und aus dem Haus einschließlich eigener Wohnung ein solches von 650,- M., d.h. zusammen (ohne Abzüge, wie es heißt) ebenfalls 2.400,- M.. Dazu haben wir folgende Einnahmen- und Ausgabenaufstellung¹⁾ :

	Einnahmen 1907	Ausgaben	Einnahmen 1908	Ausgaben
J	1.481,75	1.316,51	4.468,57	4.187,31
F	1.652,42	2.033,82	2.311,50	1.995,48
M	1.806,65	1.098,66	3.394,46	3.520,01
A	1.572,82	1.382,20	2.054,15	2.101,41
M	1.730,82	1.763,09	2.455,01	2.123,26
J	2.937,49	3.015,41	1.472,09	1.303,85
J	1.614,75	1.403,58	2.278,36	1.978,79
A	1.674,03	1.101,76	1.671,83	1.503,43
S	3.780,64	3.523,81	1.596,43	1.410,57
O	3.196,06	2.930,74	1.664,86	1.700,47
N	2.106,74	2.122,89	5.478,36	4.963,18
D	4.690,57	4.174,54	4.825,27	3.711,27
Sa.	28.244,74 M	25.867,01 M	33.670,89 M	30.499,03 M
% Ausg.	25.867,01 M		30.499,03 M	

	Einnahmen 1909	Ausgaben	Einnahmen 1910	Ausgaben	Einnahmen 1911
J	9.967,22	10.333,36	10.405,58	10.049,72	4.956,25
F	8.887,22	8.532,48	8.540,75	8.953,85	5.109,50
M	5.865,69	5.480,08	11.657,22	11.246,15	4.259,53
A	10.763,34	10.398,73	7.972,38	8.226,06	2.856,33
M	3.758,94	3.610,28	7.143,91	7.294,99	5.722,35
J	6.127,90	6.059,48	6.771,34	6.461,42	2.422,25

¹⁾ Diese Zahlen weichen weitgehend erheblich von den von der Firma zusammengestellten "Umsatzzahlen" im Anhang ab, ohne daß es eine Erklärung gibt.

Herr

Hierdurch beehre ich mich Ihnen mitzuteilen, daß am heutigen Tage Herr Roderich Pfaff als Teilhaber in mein Geschäft eingetreten ist, das unter der bisherigen Firma

Rudolf Scheller

weitergeführt wird.

In der Erwartung, daß Sie auch fernerhin meiner Firma Ihr Vertrauen erhalten werden, bitte ich Sie, von der untenstehenden Handzeichnung meines Herrn Associé gef. Kenntnis nehmen zu wollen.

Hofachtungsvoll

Rudolf Scheller.

Herr Roderich Pfaff wird zeichnen: 

J	2.424,01	2.440,52	4.668,59	4.989,32	2.682,23
A	1.940,93	1.674,09	2.855,68	2.839,58	2.384,49
S	1.909,29	1.781,54	4.125,03	4.105,63	3.722,84
O	3.089,41	3.141,19	3.239,76	3.194,55	6.471,78
N	5.221,08	5.555,20	7.359,77	7.326,32	4.849,07
D	16.225,96	16.289,13	9.071,48	9.442,87	7.812,24
Sa.	76.180,99 M	75.657,08 M	83.811,49 M	75.130,46 M	53.248,86 M
% Ag.	75.657,08 M		75.130,46 M		
Unt.	523,91 M		8.681,03 M		

Im August 1909 schrieb R. Scheller, daß er künftig auch Kakaopulver zu vertreiben beabsichtige. Auch finden wir zusätzlich Dörrobst und Pilze und wieder Kräuterwürzen 1909 im Programm. Beim Dörrobst ist besonders an Zwetschen zu denken, die er getrocknet bezog. Später hören wir auch z.B. von Birnen, Pfirsichen, Aprikosen und Feigen. Auch Nudeln bot er an, die er von Dritten bezog. Außerdem experimentierte er offenbar mit Pflanzenfett, wohl um das bisher in den Suppen verwendete tierische Fett durch dieses zu ersetzen.

In einer Erklärung an das Steueramt vom 2. Juli 1911 gab R. Scheller schließlich sein Geschäftsergebnis per 30. Juni 1908 - er hatte ohne ersichtlichen Grund seit 1907 wohl im Zusammenhang mit dem Geschäftseintritt von R. Pfaff (?) das Geschäftsjahr vom 1.1. bis 31.12. auf die Zeit vom 1.7. bis 30.6. verlegt - mit 1.367,- M., per 30.6.1909 mit 9.347,- M.¹⁾ Gewinn, per 30.6.1910 mit 286,- M. Verlust und per 30.6.1911 wieder mit 366,- M. Gewinn an. Wie wir im übrigen aus einer Eingabe an das Steueramt vom 2. Febr. 1911 erfahren, schied R. Pfaff wegen des schlechten Betriebsergebnisses zum 28. Dez. 1910 wieder aus der Firma aus. In diesem Zusammenhang ist zu hören, daß R. Scheller für die Pflege seiner bettlägerigen Mutter in Apolda jährlich 500,- M. zahlen mußte (sein Bruder Arndt nochmals die gleiche Summe), - bei dem geringen Firmenertrag eine erhebliche Summe -.

Es war also R. Scheller auch während der Zusammenarbeit mit seinem Schwager nicht gelungen, die Lage der Firma entscheidend zu verbessern, obwohl der Umsatz besonders auch mit Fremdprodukten weiter gesteigert wurde. Gerade dieser Umstand aber mußte ihn erneut veranlassen, darüber nachzudenken, wie er die Firma weiterführen könnte. Wir kennen seine Überlegungen nicht, doch läßt sein Verhalten gewisse Rückschlüsse zu. Weiterhin stütze er sich ganz wesentlich auf den Direktvertrieb in der oben beschriebenen Weise. In späteren Zeiten wies er immer wieder darauf hin, daß der Umstand, daß er in den letzten Kriegsjahren des 1. Weltkriegs an Sammelstellen liefern mußte und dadurch seine Kunden kaum noch beliefern konnte, der Firma (und später zusammen mit der Inflation) den Stoß versetzt habe, von dem sie sich nie mehr erholt habe. Daraus ist zu schließen, daß er die Nische für sein geschäftliches Überleben im Direktvertrieb an bestimmte Zielgruppen sah. Er nahm wohl an, daß das (inzwischen) der einzige Weg war, die Firma fortzuführen.

Einige der Zielgruppen sind aus der Werbung von 1910 zu erkennen z.B. die Wohltätigkeitsvereine, Frauenvereine, die Armenfürsorgestellen der Kommunen,

1) Anders oben

Krankenanstalten, Krippen, Kinderheime und Waisenhäuser zur Speisung von Armen. So wurden z.B. von der Fürstl. von Donnersmarckschen Verwaltung jährlich 12000 bis 20000 Suppentafeln für die Speisung von Kranken und Kindern, bezogen. Gezielt warb er dabei ausschließlich für den Direktbezug mit dem Argument, daß die Ware im Geschäft allgemein nicht so frisch sei wie beim Direktbezug. Ein anderer Versuch des "Nischenvertriebs" war das Angebot von Sonderfertigungen. Zu dieser Zeit war die Reissuppe "feingriefflich". Als Vorteil der "feingriefflichen" Suppen hob er hervor, daß sie so auch getrunken werden könnten. Für einen Kunden bot er nun z.B. speziell an, eine Reissuppe mit ganzem Reis herzustellen. Aus einem Schr. vom 10.11.1910 ist zu erfahren, daß R. Scheller bereit war, seine Ware bei größerer Abnahme auch mit Etiketten ohne Firmenaufdruck zu liefern.

Die häusliche Suppenzubereitung entsprach unserer heutigen. In einem Schr. v. 24.10.1910 heißt es dazu, daß die Suppenkonserve zerdrückt werde, mit etwas kaltem Wasser zu einem gleichmäßigen Brei gestrichen und 5-10 Minuten lang gekocht werde.

Zur Südpolar-Expedition vom 8.6.1901 hatte Carl Bödiker, Hamburg, Asiahaus, Gröningerstr. 25, von Scheller: Grüne Erbsen-, Bohnen- u. Tapioka-Sagosuppe bezogen. Zur Deutschen Südpolar-Expedition 1911 bot er nun eine größere Auswahl und seine Dörrgemüse an.

Vereinzelt lieferte er auch vegetarische Suppen mit Pflanzenfett, während die anderen Fabriken, wie er sagte, die Fabrikation derartiger Suppen aufgegeben hatte. Am 4.4.1911 hören wir dann allerdings, daß er die vegetarischen Suppen nicht mehr herstellte, da keines der besten Pflanzenfette für die Dauerware geeignet sei. Für Naturheilvereine fabrizierte er fleischlose Suppen mit nur wenig Nierenfett.

Am 28.12.1910 bot er folgende Extrakte (flüssig) an: Sellerie, Blumenkohl, Wirsing, Petersilie in 10 kg-Flaschen in 2 Formen zu 2,80 M. und dick eingedampft zu 6,10 M. pro kg.

Die Dörrgemüse in gepreßten Tafeln waren offenbar relativ fest gepreßt, da R. Scheller sich über die Nachteile des Dörrgemüses in loser Form ausließ, das durch Staub, Fliegen, Maden gefährdet sei. Durch die festgepreßte Tafelform verliere es dagegen auch nichts an Geschmack, Aroma und Aussehen.

Wieder einmal hören wir davon, daß Kunden nicht zahlten. Nach eigener Mahnung übergab man solche Fälle dem Verein Creditreform, in dem die Firma Mitglied war, zur weiteren Veranlassung.

Unter dem 15.4.1911 teilte R. Scheller mit, daß er künftig keinen span. Portwein mehr führe, sondern portugiesischen Douro-Portwein. Außerdem führe er nur noch Flaschen zu 3/4 Ltr. und das Faß zu 64 Ltr. (nicht mehr Fässer zu 16 und 32 Ltr.) Außerdem beabsichtigte er, herben franz. Rotwein Midoc und deutschen Weißwein Laubenheimer einzuführen.

Unter dem 20.4.1911 lehnte er eine vierjährige Haltbarkeitsgarantie für seine Konserven ab. Noch am gleichen Tag bot er jedoch einer anderen Firma eine vierjährige Haltbarkeitsgarantie für Dörrgemüse und Erbswurst in Rollen, verpackt in Kisten



mit Zinkeinsatz, an.

Auch weiterhin finden wir fast ausschließlich Versandabsatz zu den Endabnehmern, wobei Krankenhäuser, Armenpflege und Schulkinderspeisung einen sehr breiten Raum einnahmen. Vereinzelt wurden noch Heeresgruppen, besonders mit Dörrgemüse beliefert.

Absatzgebiete sind außer Deutschland in geringem Umfang Spanien, die Schweiz und Argentinien. Dagegen gab es noch nicht unbeträchtliche Lieferungen an Hamburger Exportfirmen, bei denen nicht feststellbar ist, wohin geliefert wurde.

Soweit ersichtlich, erfolgte um diese Zeit weitgehend außer der direkten brieflichen Werbung keine Werbung in Zeitungen und Zeitschriften.

1911 war ein sehr trockener und heißer Sommer und die Gemüseernte entsprechend bescheiden, mit einem Wort eine Mißernte.

Soweit erkennbar, lag der Produktschwerpunkt des Absatzes um diese Zeit im Dörrgemüse. Zwar hatte die Firma gedruckte Preislisten, doch wichen die Angebote teilweise davon ab. So machte er z.B. folgendes abweichende Angebot:

Dörrgemüse in loser Form in Säcken à netto 25 bis 50 kg einer Sorte	Kondensierte Suppen in loser Form in mit Pergament gefütterten Kisten, gepreßt à netto 25 bis 50 kg einer Sorte
Preise für netto 100 kg.	Preise für netto 100 kg.
Karotten * Mark 80	Gelbe Erbsensuppe *
Steckrüben * 95	grüne Erbsen *
Weißkohl * 90	Linsen *
Julienne * 92	Bohnen *
Wirsing * 128	Reis *
Rotkraut * 128	Graupen *
Grünkohl * 128	braune Mehl *
Lauch * 150	braune Grieß * (alle Mark 62)
Kohlrabi * 190	Sago *
Schnittbohnen * 250	Hafermehl *
Zuckererbsen * 270	Julienne *
Rosenkohl * 304	Erbsenjulienne *
Spinat * 250	Reisjulienne *
Sellerischescheiben * 195	Gerstenjulienne *
	Grießjulienne *
	Sagojulienne *
	Familien * (alle Mark 72)
	Grünkern *
Braunmehl, fertig geröstet für Gemüse, Saucen etc. in Kisten mit Pergament * 50	Tapioka *
getrocknete Zwetschen * 66	Tapiokajulienne *
	Kraft *
	Körbel *

getrocknetes Mischobst (mit Südfrüchten) Mark 75	Rumford * (alle Mark 82)
	Frühlings *
	Königin *
	Wildpret *
	Mockturtle *
	Oxtail *
	Curry * (alle Mark 104)
	Krebs *
	Champignon *
	Morchel * (alle Mark 144)

Alles franko Koeslin (=Empfangsort)

Vereinzelt verkaufte er Kräuter und Gemüse in fein gemahlener Form - offenbar zum Würzen - so z.B.:

Sellerieblätter	kg.	1,- M.
Sellerieknollen	*	2,30 M.
Petersilienblätter	*	2,50 M.
Majoran	*	1,60 M.
Dill	*	1,40 M.
Estragon	*	1,50 M.
Thymian	*	1,20 M.
Krauseminze	*	1,80 M.
Basilikum	*	2,- M.
Zwiebeln	*	2,20 M.
Suppengrün	*	1,70 M.
Karotten	*	1,25 M.
Lauch	*	1,90 M.
Wirsing	*	1,70 M.

Wie ganz persönlich und individuell R.Scheller seine Kundschaft bediente, ergibt sich z.B. aus einem Brief vom 12.7.1911, in dem er darauf hinweist, daß er auf Wunsch der Heil- und Pflegeanstalt Eglfing/Haar/München seine Suppenmasse dorthin in mit Pergamentpapier gefütterten Leinenbeuteln zu 12 1/2 kg (4 solcher Säcke in einem Übersack) lieferte. Dort bot er außer seinen 44 Sorten noch folgende Suppen an: Suppe mit Eierbandnudeln, Fadennudeln und Gemüse für 100 kg zu 85,- M. Suppe mit Grießhörnchen und Gemüse für 100 kg zu 88,- M frei Station Haar.

Das war wohl nötig, um den Absatz zu halten. Letzterer Kunde dürfte auch von besonderer Bedeutung gewesen sein, da mit dem altbayerischen Raum immer Absatzschwierigkeiten bestanden. Ein anderes Beispiel ist die Offerte an die Stadt Mühlhausen/Th. vom 17.7.1911, in der er anbot, auf Wunsch den Salzgehalt der bestellten Suppen zu verringern. Daß die Erfüllung solcher Wünsche natürlich zu Lasten des Ertrages gehen mußte, ist selbstverständlich.

Mit dem Auslandsgeschäft war es weiter schwierig. Nur noch vereinzelt Aufträge kamen z.B. aus der Schweiz, Deutsch-Ostafrika, Finnland oder aus Böhmen. Ein Schreiben v. Juli 1911 besagt, daß um diese Zeit der Absatz in Spanien fast ganz zum Erliegen gekommen war. Lediglich mit einer Firma in Malaga, die die Produkte nach

Melilla in Afrika lieferte, stand er noch in Geschäftsverbindung. Die Firma hatte u.U. etwas mit seinem Weinbezug von dort zu tun. Ein weiterer Kunde saß in Barcelona, dem er Versuche mit der Trocknung von Sauerampfer versprach.

1911 herrschte keine allzu gute Zahlungsmoral. Es mußte eine größere Zahl von Rechnungen, die z.T. über 3 Monate alt waren, angemahnt werden.

Auch wenn jemand mit einer Lieferfrist von mehr als 1/2 Jahr bestellte, gewährte R.Scheller auch bei erheblicher Erhöhung der Einkaufspreise der Rohwaren trotzdem noch den Preis, der bei Bestellung galt. Wenn man dazu noch die schleppende Zahlungsweise in dieser Zeit (1911/12) sieht, so ist man erstaunt, daß doch noch etwas erwirtschaftet wurde, zumal wegen der Konkurrenz knapp kalkuliert werden mußte.

Soweit ersichtlich ist, lief das Geschäft 1911 ganz überwiegend mit Dörrgemüse und in geringerem Umfang mit Dörrobst. Das Geschäft mit Suppen scheint von der Konkurrenz dominiert worden zu sein. Daher war die Firma um so mehr vom Wetter abhängig. So hören wir im August 1911 von großer Hitze und Dürre nicht nur in ganz Deutschland, sondern europaweit¹⁾. Sie haben die Gemüsekulturen so geschädigt, daß bezüglich des zu dorrrenden Rohmaterials größere Schwierigkeiten entstanden. Das galt besonders für die Bohnenernte. Als geschickter Geschäftsmann forderte R. Scheller seine Kunden auf, bald zu bestellen, um noch beliefert werden zu können. Außerdem hob er seine Preise an.

Bemerkenswert ist, daß 1911/12 fast gar keine Privatkunden, die für den Eigenbedarf kauften, mehr unter den Abnehmern waren. Die meisten Kunden waren solche, die für Dritte, sei es für wohltätige Zwecke, sei es für den Weiterverkauf einkauften. Die Geschäfte liefen ohne größere Probleme. Allerdings ging der Umsatz 1912 zurück. Doch läßt sich keine Dramatik darin erkennen. Die Ursachen sind nicht ersichtlich. Möglicherweise spielten die Dürre des Vorjahres und die Nässe und Kälte dieses Jahres eine Rolle, die zu Verknappungen und Verteuerungen geführt haben. Wieder waren in 1.Linie die Bohnen betroffen.

Im März 1912 war wieder einmal vom Gemüse-Extrakt zum Würzen von Suppen die Rede. Man stellte 2 Sorten her:
Sorte 1 mit Salz: 50% Gemüse-Extrakt; vorwiegend aus Wirsing, Sellerie, Petersilie, Rüben; 35% Salz und 15% Wasser. Das Kilo kostete 4,80 M.
Sorte 2 ohne Salz (nicht länger haltbar): 85% Gemüse-Extrakt aus Petersilie, Sellerie, Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi, Karotten und Zwiebeln; 15% Wasser. Letztere Sorte setzte R. Scheller auch seinen Suppen zu.

Auf Wunsch wurde auch Extrakt anderer Zusammensetzung z.B. weniger Gemüse, mehr Salz, mehr Wasser hergestellt.

Neben den losen Suppen stellte die Firma Scheller auch weiterhin Suppen in Tafeln her. (Sept. 1912). Beide Suppenformen waren von gleicher Qualität. Dabei wies R.Scheller einmal wieder darauf hin, daß die Suppenmasse der Tafeln der losen Form vollständig entsprach. Beide Massen waren auch vollständig trocken.

¹⁾ Vgl. Konservenzzeitung v. 8.3.1912. Die Wirkung der vorjährigen Dürre auf die Beschaffenheit des Saatgutes

Erste Fabrik für Condensierte Suppen, Dörrgemüse, Hafermehl, Haferflocken, Kräuterwürzen etc.
RUDOLF SCHELLER & **HILDBURGHAUSEN** i. Thür.

Erfinder und erster Fabrikant der Condensierten Suppen
 Postfach-Konto Leipzig Nr. 6474
 Fernsprecher 268
 Hildburghausen, Herbst 1912.

Rudolf Scheller's
 Suppen, Dörrgemüse etc. sind die Besten!

Labels shown include:
 - **Hafermehl** 500 Gramm
 - **Champignonsuppe**
 - **Schnittbohnen** vollständig zubereitet
 - **Rostkohl** Red cabbage
 - **Wirsing** Savoy cabbage
 - **Mooswurmsuppe**
 - **Rosenkohl**
 - **Erbsen**
 - **Choucroute**
 - **Wirsing**
 - **Choucroute**

Erste Fabrik für Condensierte Suppen, Dörrgemüse, Hafermehl, Haferflocken, Kräuterwürzen etc.
RUDOLF SCHELLER & **HILDBURGHAUSEN** i. Thür.

Erfinder und erster Fabrikant der Condensierten Suppen
 Postfach-Konto Leipzig Nr. 6474
 Fernsprecher 268
 Hildburghausen, Herbst 1912.

Labels shown in the display case include:
 - **Rosenkohl**
 - **Schnittbohnen**
 - **Wirsing**
 - **Rostkohl**
 - **Erbsen**
 - **Hafermehl**
 - **Champignonsuppe**
 - **Mooswurmsuppe**

Erste Fabrik für Condensierte Suppen, Dörrgemüse, Haferflocken, Kräuterwürzen etc. von
Rudolf Scheller, Hildburghausen i. Th.

Erfinder und erster Fabrikant der Condensierten Suppen - Errichtet 1871 -
 Postfach-Konto Leipzig Nr. 6474
 Fernsprecher-Konto Leipzig Nr. 6474

Hildburghausen, Herbst 1912

Labels shown in the display case include:
 - **Dörr-Rosenkohl**
 - **Dörr-Schnittbohnen**
 - **Dörr-Rotkohl**
 - **Dörr-Wirsing**
 - **Erbsen**
 - **Hafermehl**
 - **Champignonsuppe**
 - **Mooswurmsuppe**

Rudolf Scheller's
 Suppen, Dörrgemüse etc. sind die Besten!

Infolge guter Ernte konnte ich die Preise meiner sämtlichen Artikel bedeutend niedriger stellen als bisher.

Diese Preisliste enthält meine äußerst niedrigen Engrospreise für große Bezüge per Bahn. Die Preise sind inklusive Verpackung und Kiste. Jede verlangte Zusammenstellung z. B. von Suppentafeln, Suppenrollen, Dörrgemüsen, Hafermehlpaketen, Würzen wird genau ausgeführt.

Bei Bestellung von 200 Stück an (Tafeln, Rollen etc.) gewähre ich 1% Skonto. Bei 400 " " " " 2% " " " " 3% " " " " 3% Skonto und sende mit Frachtgut franko de-tiger Station in Deutschland.

Wird zur Postsendung gewünscht, so stelle ich, um auf die Kosten zu kommen, 30 Pf. pro Postpaket an Spesen in Rechnung. Postselbstverständlich auch. Die Waren dagegen bereite ich auch bei sehr kleinen Bezügen zu meinen niedrigsten Engrospreisen. Bei Postsendungen empfiehlt es sich, Postpaket von brutto 5 kg zu bestellen, um das Porto abzumitteln. Ein Postpaket von brutto 5 kg füllt 34 Suppentafeln, oder 18 Suppenrollen von 250 g, oder 42 Dörrgemüse à 100 g, oder 9 Pakete Dörrgemüse à 500 g, oder 32 Strahlbüchsen Würze, oder die verschiedenen Artikel entsprechend sortiert. Ich bitte, das Quantum und die Sorten stets vorzuschreiben.

Vorzüge von Rudolf Scheller's Suppenkonserven:

- 1. Sie sind äußerst nahrhaft. Meine Erbsen-, Linsen- und Bohnensuppen sind nachweislich sogar nahrhafter als Rindfleisch! Sie enthalten 24% Eiweiß, 22% Fett und 36 1/2% Kohlehydrate. Fast ebenso nahrhaft sind meine übrigen Sorten. Die sonst getrockneten Wassersuppen kommen demgegenüber überhaupt nicht in Frage.
2. Sie sind leicht verdaulich. Die Nährstoffe und blutbildenden Stoffe der Hülsenfrüchte usw. sind, wenn die Erbsen u. dergl. im ganzen gekocht werden, wenig assimilierbar; diese Nährstoffe und blutbildenden Stoffe werden aber vom Körper in der ausgiebigsten Weise aufgenommen, wenn die Suppen so wie die meinigen zubereitet sind und so sind sie auch ganz leicht verdaulich.
3. Sie enthalten absolut nichts Scharfes wie die Nachahmungen meiner Fabrikate; meine Suppen sind mit nur feinstem Tafelsalz ganz mild gesalzen.
4. Sie sind sehr haltbar; sie bleiben ein Jahr lang unverändert.
5. Sie sind überaus wohlschmeckend. Ich verwende nur feinste Rohmaterialien und achte auf peinlichste Sauberkeit bei der Fabrikation. Ich bitte, aus dem Attesten zu ersehen, daß immer wieder gerade der Wohlgeschmack rühmend hervorgehoben wird und daß meine Suppen in der bürgerlichen wie in der feinen Küche zurusee sind.
6. Sie bieten eine reiche Abwechslung (44 Sorten) und entsprechen den verschiedensten Bedürfnissen und Wünschen.
7. Die Zubereitung ist eine spielend leichte und überraschend schnelle und kann von jedem Schulkind besorgt werden. Die Masse wird zerdrückt und unter Umrühren in Wasser 5 bis 10 Minuten lang aufgekocht, alle Zutaten sind in den Suppen enthalten. So einfach und leicht ist die Zubereitung, daß normale ein mißratenes Essen auf den Tisch kommen kann.
8. Der Preis meiner Suppen ist überaus gering. Ich fabriziere in sehr großen Partien und bin dadurch in der Lage, die Konserven billiger zu verkaufen als die Rohmaterialien im Einzelkauf kosten würden. Meine Suppentafeln sind viel größer und schwerer und geben dreimal soviel Suppe als die Tafeln anderer Fabriken und meine Preise sind ganz wesentlich niedriger.

Ich fabriziere die Suppentafeln als erster und zwar seit dem Jahre 1871. Die Nachahmungen meiner Fabrikate sind wesentlich teurer. Dabei werden meine Fabrikate sowohl bezüglich des Nährwerts, als auch vor allem bezüglich ihrer vorzüglichen Schmackhaftigkeit von keiner Nachahmung erreicht.

Bei Benutzung meiner Suppen wird nicht nur sehr viel Zeit und Arbeit gespart, sondern tatsächlich auch ganz bedeutend an Geld.

Hildburghausen.

Rudolf Scheller.

Ich mache keine Bekannde wie die Konkurrenz-Fabriken, liefere dagegen bessere Ware zu niedrigeren Preisen.

Rudolf Scheller's Suppenkonserven (kondensierte Suppen).

Table with 4 columns: Suppentafeln, Suppenrollen, Kondensierte Suppen in „loser Form“, and Suppenrollen. It lists various soup types like Gelbe Erbsensuppe, Grüne Erbsensuppe, etc., with their respective prices and quantities.

Von kondensierten Suppen in „loser Form“ enthält jede Kiste 2000 Gramm netto. In loser Form enthält jede Kiste 2000 Gramm netto. Preis pro Kiste von netto 25 Kilogr. Preis pro Kiste von netto 50 Kilogr. Preis pro Kiste von netto 100 Kilogr. Preis pro Kiste von netto 200 Kilogr. Preis pro Kiste von netto 500 Kilogr. Preis pro Kiste von netto 1000 Kilogr. Preis pro Kiste von netto 2000 Kilogr.

Rudolf Scheller's Dörrgemüse sind die besten!

1911 war ein Mißernte-Jahr für fast sämtliche Gemüse in ganz Mittel-Europa; in manchen Sorten war auch die Qualität sehr gering.

Das Jahr 1912 brachte eine gute Ernte, vor allem tadelloses Rohmaterial! Ich erwähne z. B. meine fadenlosen Bohnen, die von Jahr zu Jahr mehr verlangt werden und überall im In- und Ausland sehr beliebt sind. 1912er Bohnen habe ich reichlich, und diese sind von so feiner Qualität, daß mir mehrere Kunden schrieben, meine Dörrbohnen seien besser als frische, zur Erntezeit gekochte Bohnen.



Meine Dörrgemüse entsprechen ungefähr dem 12-14fachen Gewicht von frischen Gemüsen, also 1 Tafel von 100 Gramm = ca. 2 1/2 Pfund frische Gemüse; die Preise sind ebenso niedrig wie die für frische Gemüse zur Erntezeit im Sommer, aber die Verwendung meiner Dörrgemüse ist bequemer, da diese nur aus den feinsten, artzesten Gemüsen bestehen, auf das sorgfältigste gepulzt, gewaschen und geschnitten sind. Es ist auch zu berücksichtigen, daß frische Gemüse oft zum Teil verdorben sind oder schnell verderben.

In gekochtem Zustand sind meine Gemüse von frischen nicht zu unterscheiden, doch sind meine Dörrgemüse besser bekömmlich als frische; auch der Nährwert ist derselbe, da ihnen nur aus den feinsten, artzesten Gemüsen bestehen, auf das sorgfältigste gepulzt, gewaschen und geschnitten sind. Es ist auch zu berücksichtigen, daß frische Gemüse oft zum Teil verdorben sind oder schnell verderben.

Auch sind meine Dörrgemüse in den gepressten Tafeln von unbegrenzter Haltbarkeit, während Dörrgemüse in loser Form Geschmack und Farbe mit der Zeit verlieren, bisweilen sogar unruin werden können.

In gesundheitlicher Beziehung sind meine Dörrgemüse die denkbar besten, was man bei Gemüsen in Dosen (sogen. Dosenfleisch) oder in Flaschen konserviert (Zersetzung) nicht mit solcher Bestimmtheit behaupten kann, auch sind die Gemüse in Dosen usw. im Gebrauch viel teurer und bei weitem nicht so gut.

Ein Zentner frisches Gemüse wird durch das Dörren auf 7 bis 8 Pfund reduziert; die Dörrgemüse sind z. B. vorherigen Abwaschen in frischem Wasser mit kaltem oder lauwarmem Wasser (ca. 2 Liter für je 100 Gramm Dörrgemüse) und bei gut bedecktem Kochtopf gar zu kochen. (Kochdauer ca. 1 Stunde.) Die Zutaten sind genau dieselben, wie bei frischen Gemüsen - Grünkohl und Rosenkohl pflegt man nach dem Einweichen noch in kaltem Wasser durchzuwaschen. - Petersilie, Lauch und Sellerieblätter werden meist aus Würzen von Speise verwendet. - Sellerie-Scheiben werden aufgeweicht und gar gekocht wie jedes andere Gemüse, man läßt dieselben erkalten und richtet sie dann in bekannter Weise mit Essig oder Zitronensaft und Öl, Salz und etwas Zwiebeln oder, wie man gewohnt ist, als Salat her. Auch Dier-Bohnen kann man so zu Bohnen-Salat zubereiten, vor allem Wachs-Bruchbohnen.

Getrocknete Pilze

werden nach dem Waschen mit reichlich Wasser - sind die Pilze nach ihrem Aufquellen noch unter Wasser sind - zur Feuer gesetzt und bei gut bedecktem Kochtopf in ca. 2 Stunden gar gekocht. Die Zubereitung ist ebenso wie bei frischen Pilzen. Beliebte sind die Pilzgemüse mit Petersilie und Zwiebel; Marschelpilze aus feingewiegten Marschelpilzen; Stachelpilze als Beilage zu Spizak, zur Verbesserung von Suppen, Bratenwaren usw. Ein Zentner frische Pilze geben nur 8 Pfund getrocknete Pilze. Ein kleiner Zentner getrocknete Pilze gibt ein überraschend großes Quantum Gemüse.

Rudolf Scheller's Dörrgemüse

in gepreßten Tafeln von 100 Gramm, jede Tafel für ca. 6 Portionen,
und in gepreßten Tafeln von 500 Gramm, jede Tafel für ca. 30 Portionen.

	Preis für 100 Tafeln von 100 Gramm:	Preis für 100 Tafeln von 500 Gramm:
Dörr-Schnittbohnen, fadenlos!	Mark 33	Mark 160
.. - Brechbohnen, fadenlos!	.. 30	.. 175
.. - Wachs-Brechbohnen, fadenlos!	.. 40	.. 195
.. - Wirsing	.. 18	.. 85
.. - Rotkohl	.. 18	.. 85
.. - Grünkohl	.. 18	.. 85
.. - Weißkohl	.. 15	.. 70
.. - Karotten	.. 12	.. 55
.. - Kohlrüben oder Steckrüben	.. 12	.. 55
.. - Kohlrabi	.. 25	.. 120
.. - Rosenkohl	.. 40	.. 195
.. - Spinat	.. 30	.. 145
.. - Julienne, extrafein	.. 20	.. 95
.. - Julienne, fein	.. 18	.. 85
.. - Julienne, mittelfein	.. 16	.. 75
.. - Julienne, Sorte Melange (Mischgemüse)	.. 14	.. 65
.. - Julienne, Sorte Buntuhm (mit kleinen weißen Bohnen)	.. 12	.. 55
.. - Lauch	.. 20	.. 95
.. - Sellerie-Knollen in Scheiben	.. 22	.. 105
.. - Sellerieblätter	.. 12	.. 55
.. - Petersilie	.. 25	.. 120
.. - Zwiebel-Scheiben	.. 20	.. 95
.. - Zucker-Erbesen, grün, extrazart, lose in Paketen	Mark 45	Mark 220
.. - Zucker-Erbesen, grün, zart, lose in Paketen	.. 40	.. 195
.. - Zuckererbesen, grün, I, lose in Paketen	.. 35	.. 170
.. - Suppengrün, gemahlen	Mark 7	Mark 90
.. - Suppengrün in Blättern und Streifen	Mark 7	Mark 75
.. - Belfuß	.. 15	.. 60
.. - Bohnenkraut (Pfefferkraut)	.. 15	.. 60
Getrocknete Steinpilze	Mark 60	Mark 2,90
Getrocknete Champignons	.. 80	.. 3,90
Getrocknete Pfifferlinge	.. 60	.. 2,90
Getrocknete Morcheln	.. 1,-	.. 1,-

Pilze:

Vorzügliche gesunde Nahrungsmittel: Rudolf Scheller's Hafermehl

für Krankenkost, speziell für Magenleidende, für Blutarme, Magere, auch für Langenranke, Alterschwache, vor allem für Kinder, Säuglinge ist weltbekannt. Es hat einen sehr hohen Gehalt an phosphorsaurem Kalk, der für die Knochenbildung unbedingt nötig ist, sowie an Eisensalzen und anderen nutzbringenden Salzen. Außerordentliches Kräftigungsmittel für Erwachsene und Kinder, bewährteste Nahrung für gesunde und magendarm-kranke Kinder. Die Kinder gedeihen vorzüglich dabei und leiden nicht an Verdauungsstörung.

	M.	Preise für 100 Pakete von 500 Gramm:		Preise für 1000 Pakete von 500 Gramm:	
		50 Pfund:	100 Pfund:	50 Pfund:	100 Pfund:
Rudolf Scheller's Hafermehl,	32	M. 15,50	M. 30	M. 16	M. 31
Rudolf Scheller's Hafergrütze,	29	.. 14	.. 27	.. 14,50	.. 28
Rudolf Scheller's Haferflocken,	28	.. 13,50	.. 26	.. 14	.. 27
Rudolf Scheller's Grünkernmehl,	42	.. 20,50	.. 40	.. 21	.. 41
Rudolf Scheller's Grünkerngries,	42	.. 20,50	.. 40	.. 21	.. 41
Rudolf Scheller's Braunmehl,	27	.. 13	.. 25	.. 13,50	.. 26

	M.	Preise für 100 Kartons von 500 Gramm:	
		50 Pfund:	100 Pfund:
Faden-Nudeln	32	M. 30	
Stern-Nudeln	34	.. 32	
Eier-Bandnudeln	42	.. 40	
Maccaroni	42	.. 40	

Alle Nudeln und Maccaroni sind aus bestem Hartgries hergestellt, von feinsten Qualität, garantiert un-gelärbt.

Würzen:

sehr beliebt, um Saucen, Fleisch, Bouillon, Suppen, Salaten, Käse usw. wesentlich edleren, reinen, gewürzigen Geschmack zu verleihen.

	In Stronglüssen von 50 Gramm:	In Gläsern von 500 Gramm:
Selleriesalz (mit feingemahlener Dörr-Sellerieblättern)	30 Pf.	M. 2,50
Petersillensalz (mit feingemahlener Dörr-Petersilieblättern)	30 "	.. 2,50
Estragonsalz (mit feingemahlener Dörr-Estragenblättern)	30 "	.. 2,50
Majoransalz (mit feingemahlener Dörr-Majoranblättern)	30 "	.. 2,50
Dillsalz (mit feingemahlener Dörr-Dillblättern)	30 "	.. 2,50
Zwiebelpulver (gedörrt und feingemahlen)	30 -	.. 2,50
Bouillonwürze, flüssig	25 -	.. 2,-

Getrocknetes Obst:

:- Sehr ergiebig von nur feiner Qualität. :-

Getrocknete Zwetschen, süß, mit Kernen, groß	Pfund 30 Pf.
Getrocknete Pflaumen, süß, mit Kernen, größte Sorte	Pfund 50 Pf.
Getrocknete Pflaumen, süß, ohne Kerne, groß	Pfund 50 Pf.
Getrocknete Ringäpfel	Pfund 55 Pf.
Getrocknete Birnen, halbe, süß, groß	Pfund 70 Pf.
Getrocknete Pfirsiche	Pfund 55 Pf.
Getrocknete Aprikosen	Pfund 75 Pf.
Getrocknetes Mischobst	Pfund 45 Pf.

VERSAND: Per Bahn in Kisten von 25 Pfund Inhalt an, sortiert nach Wunsch oder eine Sorte in einer Kiste.
Per Post in Paketen von 9 Pfund Inhalt an, eine Sorte in einem Paket.

Getrocknetes Obst wasche man abends vorher ab, tue es in eine Porzellanschüssel, gieße kaltes Wasser darüber, so daß das Wasser einige Zentimeter über dem Dörrgut steht, die Schüssel deckt man zu. Am anderen Tage setzt man das Obst mit diesem Wasser zu Feuer und läßt es 1 1/2 Stunden langsam gar kochen. Sollte der Kochsaft nicht genug gebunden sein, so kocht man einen Teelöffel Kartoffelmehl hineinrühren. (Durch das Wasser wird der natürliche Zuckergehalt im Dörrgut entwickelt und es ist nicht nötig, Zucker zuzusetzen; Zuckersatz bewirkt leicht Säurebildung im Magen, die ist besonders bei Kranken zu vermeiden.)

Feiner Kakao:

Garantiert rein, leicht löslich, 3 vorzügliche Qualitäten.

- Marke gelbe Etikette 1 Pfund-Paket 1,- Mark.
- Marke rote Etikette 1 Pfund-Paket 1,30 Mark.
- Marke grüne Etikette 1 Pfund-Paket 1,60 Mark.

Diese 3 Qualitäten sind so **hervorragend gut**, daß jede Sorte überall Anklang findet.

Die Preise sind **sehr niedrig**.

Wirklich **guter** Kakao kann nicht billiger geliefert werden. Billigere Fabrikate ergeben nur ein braunes Getränk ohne das feine Aroma und ohne wesentlichen Nährwert.

Depot von feinen, alten, echten Spanischen Weinen.

Für vorzügliche, stärkende

Frühstücks- und Tafelweine,

garantiert echte, spanische Traubenweine, direkt aus Spanien von durchaus zuverlässiger Quelle bezogen, habe ich den Engrosverkauf in Deutschland übernommen und erlaube mir, dies hiermit zu officieren.

Es ist Ihnen dadurch ermöglicht, ganz vortreffliche spanische Weine, wie man sie selten so fein erhält, verzollt und franko Ihrer Bahnstation, inklusive Flaschen, frei von allen Spesen zu jeder Zeit bequem und schnell zu äußerst niedrigen Preisen zu erhalten.

Diese Weine eignen sich auch ganz besonders zur Stärkung von Kranken und Rekonvaleszenten.

Echte spanische Weine:

	Bei Bezug in Flaschen inkl. Flasche pro oder ganzen Flasche von ca. 1/2 Liter
Malaga, süß, schwarz, ff. Medizinalwein, 7jährig	Mark 1.50
Lacrimae Christi, süß, goldgelb, 7jährig	1.40
Sherry, feiner echter, hochfeines Aroma, guter Frühstückswein, 7jährig, etwas herb	1.45
Madeira, süß, goldig, 7jährig	1.50

Portugiesischer Portwein vom Dourogebiet	M. 1.80
Französischer Médoc von Bordeaux	1.50
Deutscher weißer Rheinwein, Laubenheimer	1.40

Alle Preise verstehen sich schon von 30 Flaschen an verzollt und franko Ihrer Bahnstation, inklusive Flaschen und Kiste.

Weniger als 30 Flaschen werden auch versandt, aber nicht franko.

Für Reinheit der Weine und immer gleiche und beste Qualität wird Garantie geleistet.

Hildburghausen. Rudolf Scheller.

Es sind mir viele Anerkennungsschreiben über diese Weine von hohen Herrschaften zugegangen. Ich erlaube hier nur fünf Schreiben:

Se. Exzellenz der Wirkliche Geheim Rat und Kammerherr Herr Ober-Burggraf und Graf August von Dönhoff-Friedrichstein auf Schloss Friedland bei Löwenburg in Ostpreußen schrieb mir am 14. März 1901:

„Ich finde den Wein rein und angenehm schmeckend.“

Frau von Treusfeld, geb. Gräfin Bassowitz auf Schloss Müllersdorf bei Grabow in Mecklenburg schrieb mir am 20. April 1901:

„Ich bitte, mir wieder eine Sendung Suppenkonzerven, die mir sehr gut gefallen, zukommen zu lassen. Auch Ihre Weine sind vorzüglich.“

Solche Anerkennungsschreiben erhalte ich täglich.

Der Vorstand des evangel. luth. Diakonissenhauses Mainz Wilko-Straße 12, Gutenberg, Oberin Schwester Clementine Hennig, schrieb mir am 31. Sept. 1901: „Erstere wollen Sie aus 5 Flaschen Malaga, 5 Flaschen Sherry und 10 Flaschen Portwein bestehen. Ihre Krankenswine sind vorzüglich.“

Frau Rechtsanwältin Milly Heinz, Urthel im Waldensee, schrieb mir am 25. Juli 1906: „Ihr Wein ist sehr gut und werde ich später wieder davon bestellen.“

Frau Oberst von Goetze, geb. von Labentz, Westend-Charlottenburg, schrieb mir am 14. Dezember 1901: „Ihr Wein ist gut.“

Das Jahr 1913 verlief geschäftlich ohne Höhen und Tiefen. Der Verkauf seiner waren über den Einzelhandel hatte R.Scheller 1913 wohl ganz aufgegeben. Er nannte zwar Grossisten noch gelegentlich Einzelhandelspreise, doch warb er für Direktbestellungen durch Privatleute damit, daß sie dabei die gleichen Preise erhielten wie die Grossisten.

Im März 1913 sprach R.Scheller wieder von Gemüse, hier Wachsbohnen, aus eigener Ernte. Aus einer anderen Unterlage ergibt sich, daß er einen Acker in Hildburghausen von Verwandten namens Nonne gepachtet hatte, den Bauern aus der Umgebung in seinem Auftrag weitgehend bebauten. Ob das hier gemeint ist, muß offen bleiben, denn es heißt weiter, daß seine Bohnen ihm Gärtnereien lieferten, denen er hierzu das Saatgut vorher gegeben habe. Etwas später spricht er von "eigenen Anpflanzungen" und davon, daß seine Spezialsorten fadenloser Wachsbohnen überhaupt sonst nicht bekannt seien. - Meinte er Bohnen auf eigenen Feldern oder solchen von Auftragsgärtnern? - Weiter heißt es, daß diese Wachsbohnen nur als "Luxusgemüse hier und da gebaut" würden, "da sie teuer in der Saat und nicht so ertragreich wie die gewöhnlichen Konservenbohnen" seien. Um welche Bohnen es sich eventuell handelte, muß offen bleiben¹⁾. Solche Äußerungen stehen, wie mehrere Briefe im März 1913 zeigen, damit im Zusammenhang, daß R.Scheller mit seinen gedörrten Wachsbohnen aus der Ernte vom Sommer 1912 Schwierigkeiten hatte, da diese offenbar lästige Fäden hatten. Diesen Umstand versuchte er damit zu entschuldigen, daß es im letzten Sommer 3 Monate lang fast ununterbrochen geregnet habe, so daß er Bohnen aus entfernteren Gegenden habe beziehen müssen. Bei deren Zubereitung könnte es schon vorgekommen sein, daß gelegentlich eine Arbeiterin die Fäden nicht ordnungsmäßig abgezogen hätte, obwohl sehr gut kontrolliert werde. Sonst seien seine Bohnen allerdings immer fadenlos. Zum Ausgleich bot er seinen Kunden einen Preisnachlaß an und tröstete sie damit, daß er in diesem Jahr größere Flächen mit fadenlosen Bohnen habe.

Direktexporte erfolgten 1912/13 fast überhaupt nicht mehr. Die meisten Exporte, besonders nach Übersee, die allerdings wohl nur geringfügig waren, wurden allgemein weiter über Hamburger Exporthäuser abgewickelt. Die wenigen verbliebenen Direktexporte erfolgten wie bisher, außer in Nachbarländer, wie z.B. die Schweiz, nach Südafrika.

Unter dem 30.7.1913 heißt es, daß Scheller vegetarische (vegetabilische) Suppen schon seit vielen Jahren nur auf Bestellung hergestelle. Am 9.8.1913 bot er seine vegetarischen Suppen zu 125 g pro 100 Tafeln zu 14,- M. ab Hildburghausen in Pergament ohne Druck (Etiketten) netto, Verpackung nicht berechnet, an. Außerdem fragte er bei dem Angebot nach der Menge je Sorte, da er unter 1600 Tafeln einer Sorte nicht produzieren könne, weil seine Apparate für solche Quantitäten ausgelegt seien. Gewöhnlich würde jede Sorte mehrmals hintereinander angefertigt. Trotzdem bot er dann als Ausnahme an, kleinere Apparate zu verwenden, mit denen nur 100 Tafeln pro Arbeitsgang hergestellt werden könnten. In diesem Zusammenhang kam das Gespräch darauf, daß die Bäckerei Nordstern in Berlin flüssigen Fleischersatz herstelle. Das Produkt fand R.Scheller gut und erklärte, daß er dieses auch herstellen könne (Aug. 1913). Schließlich teilte er untern dem 13.9.1913 mit, daß er in den letzten Tagen

1) Soweit sich der Verfasser erinnern kann, sind Bohnen mit Fäden erst nach dem 2. Weltkrieg völlig verschwunden. Vielleicht liegt in dieser Anbaufrage der Schlüssel von Schellers Beziehungen zu den Samenhändlern in Erfurt.

Erste Fabrik für condensierte Suppen, Böttgermilch, Hafermehl, Haferlocken, Kräuterwürzen etc. von RUDOLF SCHELLER, HILDBURGHAUSEN I. THÜR.

Erfinder und erster Fabrikant der Condensierten Suppen
Telef. und Telegramm-Adresse: Rudolf Scheller, Hildburghausen
Postcheckkonto Leipzig Nr. 6474
Fersprecher 268
Erichet 1871
Hildburghausen, im Herbst 1912.

Die vielen Bestellungen, die ich von Königl. Eisenbahnbehörden erhalte, veranlassen mich, auch Ihnen ein Angebot zu machen.

An den Eisenbahnstationen und Betriebswerkstätten werden meine Suppenkonzerven von den Herren Beamten und Arbeitern als eine gute, stärkende, sehr nahrhafte warme Suppe gern verwendet, ihre Zubereitung ist **äußerst einfach**:

Die Suppenstafel wird zerbröckelt, mit etwas kaltem Wasser zu gleichmäßigem Brei gestrichen und unter Umrühren in 1 1/2 Liter Wasser 5 bis 10 Minuten lang gekocht. Alle Zutaten sind in den Tafeln enthalten, auch feinste Bouillon, Tahinohle etc.

Diese Einrichtung ist vielen eine willkommene Wohltat, manchen eine notwendige Hilfe bei anstrengendem Dienst. Die Suppen bieten viel Abwechslung (44 Sorten), die **grosse Portion** stellt sich auf nur etwa 5 Pfg.

Bouillonwürfel liefern dagegen nur ein ganz kleines Täuschen öfters Breibe ohne nennenswerten Nährgehalt und bieten keinerlei Abwechslung.

Das **Ministerium der öffentlichen Arbeiten** hat für die weitere Verbreitung des Suppenkochens an den Stationen und Werkstätten großes Interesse. Auch Se. Exzellenz der Herr Königl. Preuss. Minister der öffentlichen Arbeiten zu Berlin schrieb mir, er stelle mir anheim, ein Angebot meiner Fabrikate für das Beamten- und Arbeiterpersonal unmittelbar an die Königl. Preuss. Eisenbahndirektionen zu machen.

In dem amtlichen Bericht der Grossen Berliner Strassenbahn über die Verwendung meiner Suppen heisst es u. a.:

„Zwischen 4 und 5 Uhr morgens geben die Beamten und Arbeiter zu ihren Bahnhöfen, ein grosser Teil der Arbeiter hat noch nichts gegessen, der kleinere Teil Kaffee getrunken. Kaffee entbehrt jedoch jeglichen Nährwert und bleibt eben nur ein Genussmittel, in gesundheitlicher Beziehung kann er keinen Vergleich aushalten mit einer nahrhaften Suppe. Durch den Bezug von **Suppenstafeln** in kondensiertem Zustande der bekannten Fabrik **Rudolf Scheller, Hildburghausen**, deren schmackhafte und billige Fabrikate überall Aufsehen erregten, ist es möglich, eine gute und nahrhafte Suppe für den geringen Preis von 5 Pfg. die grosse Portion herzustellen, jede beliebige Anzahl Portionen ist in zehn Minuten fertig. Ein Speisesattel für die ganze Woche reicht täglich an, welche Arten von Suppen verabfolgt werden. Mit Wohlbehagen verschoben an langen Tischen, mit von der Kälte gezeigtes Wangen Schaffner und Fahrer ihre Morgenuppe. Ein Teil des Schaffneraums dient dem erwähnten Zweck. Hinter einem Abschlag befindet sich ein Regal zur Aufnahme von Tellen und Löffeln, ein Gestell, auf dem der Gabelbecher steht, zwei Salznäpfe und einige Handtücher. Die bisherigen Erfolge berechtigen zu der Hoffnung, dass diese praktische Einrichtung sich weiter bewähren und wie bisher von gutem Personal unterstützt werden wird.“

Aus allen Gegenden erhalte ich täglich Anerkennungsschreiben über die Vorzüglichkeit meiner Fabrikate, hohe und höchste Herrschaften, Behörden u. a. bestätigen, dass meine Fabrikate viel besser und billiger sind als die aus anderen Fabriken. In den feinsten Haushaltungen, in Pensionen, grossen Anstalten, beim Militär, überall werden meine Fabrikate gern und viel verwendet.

In meiner Fabrik herrscht die peinlichste Sauberkeit, es werden nur die allerfeinsten Rohmaterialien verarbeitet und zwar in der sorgfältigsten Weise und nach dem besten Verfahren; meine Preise habe ich äusserst niedrig gestellt, so dass sie **25% bis 40% niedriger** sind als die in den Verkaufsgeschäften üblichen Preise.

Aus dem Grunde, dass den Eisenbahnbeamten und Arbeitern die allerbeste Ware so vorteilhaft zugänglich gemacht wird, und dass diese Suppenbeköstigung nicht nur bisweilen einen Mangel in der Ernährung beseitigen, sondern auch einen schädlichen Ersatz verdrängen und **unbedingt Nutzen** bezüglich **Gesundheit, Sicherheit und Leistung** bringen würde, bitte ich, diese Angelegenheit gütigst in Erwägung ziehen zu wollen. An vielen Bahnhöfen und Eisenbahnwerkstätten ist die Einrichtung des Suppenkochens mit den schon bestehenden Speiseküchen verbunden oder wo solche nicht sind, ist in einem Dienstraum ein Gas- oder Petroleumkocher angeschafft worden.

Aber auch **Sammelbestellungen** auf meine Fabrikate Suppentafeln, Suppenrollen, Dörrengemüse, Haferpräparate, Dörrrobot, getrocknete Pilze, Nudeln, Macaroni etc. werden mir von vielen Herren Eisenbahnbeamten für ihre Haushalte aufgegeben, und ich erhalte immer mehr grosse Nachbestellungen.

Ich bitte, mein Angebot zirkulieren zu lassen. Werden mehr Preislisten verlangt, so sende ich solche sofort.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Rudolf Scheller.

Einlage: Engrospreisliste.

Anmerkung: Für Sendungen — wie z. B. Suppenkonserven an die Eisenbahnbeamten-Küche — kann die bestellende Eisenbahnbehörde einen Schein ausstellen, dass die Sendung als Dienstgut frachtgebührenfrei gehe. Diesen Schein muss ich mit dem Auftrag erhalten und dem Frachtbrief anheften, sonst wird Fracht berechnet.

viele Versuche gemacht habe, Fleischersatz und Wurstersatz herzustellen, doch habe er noch nicht das Richtige gefunden. Vor allem bekomme er den Räuchergeschmack noch nicht zustande. Die Sache erfordere doch wohl noch viele Versuche und werde sich länger hinziehen. Die Bäckerei Nordstern in Berlin¹⁾ stellte folgendes her:

- Vegetar. Wurstersatz Marke 1 m. Leberwurstgeschmack 1/4 Pfd. 40 Pfg, 1/2 Pfd. 70 Pfg
- Vegetar. Wurstersatz Marke 2 m. Zwiebelgeschmack 1/4 Pfd. 35 Pfg, 1/2 Pfd. 60 Pfg
- Vegetar. Wurstersatz Marke 3 m. Mettwurstgeschmack 1/4 Pfd. 35 Pfg, 1/2 Pfd. 60 Pfg
- Vegetar. Fleischersatz Marke 1 (ohne Angabe d. Geschm.) 1 Pfd. 60 Pfg
- Vegetar. Fleischersatz Marke 2 (ohne Angabe d. Geschm.) 1 pfd. 70 Pfg
- Vegetar. Fleischersatz Marke 3 (ohne Angabe d. Geschm.) 1 Pfd. 80 Pfg
- Vegetar. Bratensauce Marke 1 (ohne Angabe d. Geschm.) 1 Pfd. 60 Pfg
- Vegetar. Bratensauce Marke 2 (ohne Angabe d. Geschm.) 1 Pfd. 70 Pfg
- Vegetar. Bratensauce Marke 3 (ohne Angabe d. Geschm.) 1 Pfd. 80 Pfg

Zur Qualität sagte R.Scheller, daß ihm die Masse der 3 Sorten des Wurstersatzes ziemlich gleich zu sein scheinen, nur der Geschmack sei etwas verschieden. Bei der ersten Prüfung habe er auch einen Zusatz von geräuchertem Fischfleisch oder eingedampfter Brühe von geräuchertem Fisch und geräuchertem Schinken vermutet. Das wäre dann aber kein rein vegetarisches Produkt. (Was nun richtig ist, sagte er nicht). Die Bäckerei gewährte auf ihre Produkte 25% Rabatt. Die Firma Scheller bot die Vermittlung der Produkte an. Unter dem 26.9.1913 bestätigte sie ihren Geschäftspartnern in Brünn/Mähren die Preise der Bäckerei Nordstern von Anfang Sept., wobei sie noch erwähnte, daß diese korrigiert worden seien, wie sich aus den gedruckten Etiketten ergab. Außerdem seien jetzt 33 1/3% Rabatt angeboten worden. Zu diesen Bedingungen wurden dann von den Geschäftspartnern von allen 3 Sorten 60 bis 67 Dosen der vegetarischen Wurst bestellt. Nach Eintreffen wurden sie unter dem 2.10.1913 an den Geschäftspartner ohne Etiketten verschickt. Ein Beispiel, wie man sich um jeden Kunden bemühte. Der Kunde aus Brünn hatte R. Scheller auch nach Suppenwürfeln "wie von Knorr" in Größe und Preis gefragt und ihm Muster gesandt, auf denen ein Preis von 15 Pfg (15 Hellern?) aufgedruckt war. Dazu bemerkte dieser zunächst, daß nicht alle Sorten von Knorr den gleichen Preis hätten, sondern zum Teil einen höheren. Außerdem habe er die kleinen Suppenpackungen nicht. Die kleinen Würfel führten nicht zu einer allgemeinen Verwendung, da es für eine Familie zuwenig sei. Bei dem Gebrauch aber von 2 oder 3 Würfeln für eine Familie habe jede Hausfrau das Gefühl, als ob sie die Verpackung unnötigerweise 2 bis 3 mal bezahlt hätte und kaufe nicht wieder. Anders sei es bei den großen Tafeln, die er herstelle. Habe man sie und dann den Wunsch, nur eine paar Teller Suppe zu machen, so breche man einfach ein Stück ab, das übrige Stück könne man für ein anderes Mal aufheben. In Familien aber werde immer eine größere Tafel für 7 Teller gebraucht. 30 Pfg (30 Heller) für eine große Tafel gebe jede Hausfrau gern aus.

Da der Kunde offenbar doch Suppenwürfel nach Muster wollte, sagte R.Scheller schließlich, daß er solche nicht zu einem Preis von 15 Hellern würde liefern können. Dagegen könne er seine großen Tafeln zu 125 g zu 30 Hellern liefern. Auch spezielle Etiketten könne er liefern, doch bedürfte es dafür eines Auftrages über 100 000 Stück. In diesem Zusammenhang hören wir, daß die Firma Scheller auf Wunsch auch vegetarische Bouillonwürfel mit feinstem Suppengemüse herstellte. Dies dürfte keine Schwierigkeit gewesen sein, da die Schellerschen Produkte ursprünglich alle rein

1) Sie konnte nicht ermittelt werden

pflanzlich waren.

Die verkauften Einzelmengen waren auch im Jahre 1913 wieder jeweils nicht allzu groß. Die Masse brachte es. Zu großen Lieferungen, wie z.B. 15 Waggons nach Konstantinopel oder zu Lieferungen nach Moskau, die angefragt worden waren, dürfte es nicht gekommen sein. Die Gründe sind nicht bekannt. Möglicherweise lag der Grund des Scheiterns darin, daß die Lieferungen kommissionsweise erfolgen sollten, was die Firma weiterhin grundsätzlich ablehnte. Für die großen Mengen von Kommissionsware hätte es wohl auch kreditmäßige Schwierigkeiten gegeben.

Am 27.9.1913 bot R.Scheller Suppen in Würfeln zu 1 kg franko Hamburg zur Ausfuhr inklusive Verpackung, Kisten mit Blecheinsatz verlötet à 50 kg Kisten wie folgt an:

Hafermarksuppe im Block à 1 kg für 100 kg netto	105,- M.
Hafergrützsuppe	105,- M.
Apfelreissuppe	105,- M.
Haferkakaosuppe	145,- M.
Schokoladensuppe m. Vanille	155,- M.
Tomatensuppe	155,- M.
Königinsuppe	155,- M.

Für die Haltbarkeit übernahm er eine Garantie für 15 Monate.

In den Jahren seit 1907 arbeiteten in der Produktion der Firma folgende Arbeiterinnen im Alter zwischen 14 und 25 Jahren zu unterschiedlichen Zeiten. Sie wurden wochenweise bezahlt. Der Wochenlohn setzte sich aus dem Tageslohn zusammen:

Jahr	Zahl der Frauen/ Mädchen im Jahres- durchschnitt	Durch- schnittliche Einsatztage	Tagesverdienst im Jahres- durchschnitt	für Berufs- genossenschaft errechnete Voll- arbeiterinnen
1907	12	76	1,30 M.	3
1908	15	124	1,23 M.	6
1909	17	112	1,27 M.	6
1910	12	145	1,33 M.	6
1911	10	164	1,39 M.	5 1/2
1912	13	149	1,42 M.	6 1/2
1913	10	170	1,45 M.	5 2/3

1913/14 bediente R.Scheller weiter eine reich gefächerte "öffentliche" wie private Kundschaft direkt mit seinen Produkten. Die meisten Lieferungen bewegten sich wieder in einem Bereich bis zu 100,- M.. Export nach Übersee erfolgte weitgehend über Bremer und Hamburger Firmen, ohne daß dessen Umfang abzuschätzen ist. Das europäische Ausland belieferte er weiter selbst; besonders die Schweiz. Allzu groß war der Export allerdings wohl nicht. Soweit ersichtlich, hielt sich der Absatz von Suppen und Dörrengemüse die Waage.

Unter dem 3.2.1914 taucht der erste maschinenschriftliche Brief auf. Es folgten zunächst vereinzelt weitere. Ab Mitte März waren sie dann fast regelmäßig

Schellers Sellarersatz war gelblich.



Die Produkte waren zu dieser Zeit gleich geblieben, was sich aus den unveränderten Gebrauchsanweisungen schließen läßt:

**Gebrauchsanweisung für Dörrgemüse: Dörrgemüse werden in frischem Wasser gewaschen, dann mit viel kaltem Wasser, das man leicht salzt zu Feuer setzt. Bei mäßiger Hitze läßt man es kochen, bis die Gemüse weich sind und behandelt sie dann mit Einbrennmehl, Fleischbrühe etc. wie jedes frische.*

Gebrauchsanweisung für Suppenmasse:

*3/4 Liter Wasser wird zum Kochen gebracht und die Suppenmasse (60 g) unter fortwährendem Rühren eingestreut, so daß sich keine Klümpchen bilden. Nach 5 bis 10 Minuten langem Kochen ist die Suppe fertig. Kein Salz, keine Brühwürze nötig, da die Masse alles enthält.**

Gelegentlich gab es Reklamationen, z.B. dahingehend, daß sich in losen Produkten z.B. Dörrgemüse Maden fänden oder daß die Dörripilze nicht mehr quellfähig wären. Diese Waren nahm die Firma allgemein sofort zurück und leistete Ersatz oder vergütete sie.

Wie hart die Konkurrenz Anfang 1914 war, wird aus einem Schreiben vom 3.3.1914 erhellt, in dem es u.a. heißt:

** An den hochlöblichen Stadtschulrat, Hanau/Main, Ihrer gefl. Aufforderung zufolge sende ich hierbei 2 Sorten meiner Suppenkonserven, jede Sorte ausreichend zur Beköstigung von über 200 Schulkindern.*

*Diese Sendung mache ich, wie gewünscht, kostenfrei und franko und möchte nur bitten, die Suppen prüfen zu lassen, ohne daß ein Vertreter der Konkurrenz zugegen ist. Es wird mir sehr oft mitgeteilt, daß meine Suppen besser sind als alle anderen. Aber die Konkurrenz setzt alle Hebel in Bewegung, mich bei öffentlichen Lieferungen zu verdrängen.**

Am 20. Juni 1914 bemerkte R.Scheller zu einem Hinweis, daß es billigere Bouillonwürfel gebe, daß das keine Bouillonwürfel seien, sondern Surrogate, die mit Bouillon eigentlich nichts zu tun hätten, sie hätten nur die Form von solchen Würfeln und gäben eine etwas braune Brühe. In diesem Artikel werde schon seit Jahren gefuscht.

Im Jahre 1914 änderte sich die Kundschaft, soweit ersichtlich, nicht.

Nach dem 1.8.1914 teilte die Firma Scheller ihren Kunden mit, daß die Vorräte wegen des Ausbruchs des Krieges geräumt seien. Die Rohmaterialien seien teurer geworden, so daß kein Skonto und keine Frankolieferungen mehr erfolgen könnten. Seit 1.8. seien keine Lieferungen mehr im Güterfrachtverkehr oder Eilgutverkehr der Bahnen möglich, da diese behördlich eingestellt worden seien. Im Elsaß war der Versand schon am 29. Juli verboten worden. Wegen der Transportbehinderungen war zunächst auch die Lieferung der Rohmaterialien behindert. Da die Bahnen aber weiterhin Waren für das Militär und Rotkreuz beförderten, empfahl die Firma ihren Abnehmern, sich möglichst bescheinigen zu lassen, daß die Warenlieferungen für das Rote Kreuz bestimmt seien, so daß sie per Bahn verschickt werden könnte. Kleinere Sendungen erfolgten wie bisher per Post. Am 10.8.1914 telegraphierte R.Scheller z.B. an die Frau Landrat in Zell Mosel: "Sendung bisher zurückgewiesen. Heute mit Personenzug befördert." Nach Bremen ging am gleichen Tag ein Telegramm: "Alle Vorräte ausverkauft, Brief folgt." Im folgenden Brief hieß es, daß alle Vorräte vom Militär und Roten Kreuz aufgekauft worden seien. Gleichwohl verschickte er auch weiterhin kleinere Warenlieferungen.

Am 13.8.1914 beförderte die Bahn wieder Lebensmittel, so daß man wieder per Bahn liefern konnte. Schon am 23.8. teilte R.Scheller für eine größere Anzahl von Produkten, deren Rohmaterialien aus der Umgebung kamen, mit, daß er wieder liefern könne. Allerdings berechnete er kriegsbedingt leicht höhere Preise. Ab Sept./Okt. lief das Geschäft wieder fast normal, wobei nur wenige Produkte fehlten, deren Rohstoffe z.B. aus dem Ausland kamen oder die wegen der großen Lieferanfrage ausgingen.

Am 4.1.1915 teilte R.Scheller einer Kundin mit, daß er in diesem Jahr (meint 1914) kein Obst gedörrt habe, da dieses zu teuer gewesen sei, und er statt dessen das Obst gedörrt aus Amerika beziehe. Ab Januar 1915 stellten sich erneut immer mehr Lieferschwierigkeiten ein. Das galt besonders für Dörrgemüse und z.B. Nudeln und Suppen wie Erbsen, Linsen und Grünkern. Offenbar war der Absatz stark angestiegen und der Nachschub an Rohmaterialien demgemäß nicht ausreichend. Von den Nudeln und Makkaroni, die, wie er sagte, ein Nebenprodukt seien, hieß es, daß er dafür die Rohprodukte nur schwer beschaffen könne, so daß er höchstens Partien von 4-6 Zentnern, nicht aber Waggonladungen liefern könne.

Noch immer war R.Scheller bereit, einzelnen Kundenwünschen bei der Verpackung und Beschriftung nachzukommen. So z.B. bei einem Kunden, der 5 bis 6000 Bouillonwürfel in blau lackierten Dosen mit weißer Aufschrift verlangte. Ende Jan. 1915 konnte er keine Nudeln und Makkaroni mehr liefern, "da man Weizen mit 30% Roggen zu dieser Fabrikation unmöglich verwenden kann." Außerdem spricht er immer von bedeutenden Lieferungen für das Militär, die ihn bei den Einzellieferungen an seine Kunden stark behinderten. Der Umfang dieser kann nicht beurteilt werden, da sie aus den Kopierbüchern nicht ersichtlich sind. Einem Schr. v. 3.2.1915 ist zu entnehmen, daß Hafermehl beschlagnahmt worden ist, daß die Firma Scheller ihre Vorräte anmelden mußte und erfahren hat, daß sie über ihre Vorräte nur noch für Kinder- und Krankennahrung frei verfügen könne.

Im Juli 1915 lief der Absatz bis auf ein paar ausgelaufene Produkte wieder normal und gut.

Doch schon Ende Okt./Anfang Nov. 1915 teilte R.Scheller seinen Kunden mit, daß er fast keine Suppen mehr herstellen und liefern könne, da die Rohstoffe dazu inzwischen beschlagnahmt worden seien, und er wohl erst ab Mitte Nov. behördliche Zuweisungen erhalte. Zeitweise war die Suppenproduktion ganz eingestellt. Später hieß es, daß Suppen nur noch fabriziert werden können, wenn man ausländische Rohstoffe erhalte, die aber auch immer schwieriger zu bekommen seien. Offenbar hatte die Firma keine deutschen Zuteilungen erhalten. Aber schon unter dem 3.1.1916 ist zu hören, daß aus dem Ausland nichts mehr herein komme. An die Behörden hatte R.Scheller, wie er immer wieder betonte, wiederholt Eingaben gemacht und hoffte, nun doch bald Zuteilungen zu erhalten. Gelegentlich erwähnte er, daß Preiserhöhungen zwar strafbar seien aber z.B. die Bauern gleichwohl erhöhte Preise verlangten, die er nicht zu zahlen gewillt sei, um sich nicht strafbar zu machen. Seit 13. Dez. 1915 waren schließlich Höchstpreise für frisches Gemüse festgesetzt worden. Offenbar wurde die Firma Scheller zunächst weiterhin bei Rohstoffzuteilungen nicht berücksichtigt. Am 21.3.1916 schrieb R.Scheller, daß er von den Behörden fortwährend auf spätere Zeit vertröstet werde, so daß er bis Anfang April 1916 nur noch sehr wenige Produkte liefern konnte.

Nahrungsmittel-Fabrik von **Rudolf Scheller, Hildburghausen i. Thür.**

(Erfinder und erster Fabrikant der kondensierten Suppen.)

Brief- und Telegramm-Adresse: **Rudolf Scheller, Hildburghausen.**

Errichtet **1871.**

Fernsprecher **268.**

Postcheck-Konto Leipzig Nr. **6474.**

Hildburghausen, 1. Oktober 1915.

Preisliste Herbst 1915.

Achtzig verschiedene vorzügliche **Nahrungsmittel** zum täglichen Gebrauch für Gesunde und Kranke, für den feinen, wie für den bürgerlichen Tisch bieten die Erzeugnisse der Fabrik von

Rudolf Scheller in Hildburghausen i. Thür.

Alle Sorten sind **schnell** und **bequem** zuzubereiten. Die Kost ist **gesund** für jedermann, besonders geeignet zur Kräftigung von Kranken und Schwachen. Die Preise sind so niedrig wie möglich gestellt, so daß z. B. eine Mahlzeit, von der ein Mann satt und gekräftigt wird, $\frac{1}{2}$ Liter dicke Suppe, **nur 8 Pfg.** kostet. Ein Brötchen dazu genügt. Höchste Herrschaften und Autoritäten haben glänzende Anerkennungen darüber erteilt. Für die deutschen Truppen und für das Rote Kreuz werden **Rudolf Scheller's** Fabrikate in grossen Mengen verwendet und leisten **vorzügliche** Dienste.

Rudolf Scheller's Suppen, Dörrgemüse usw. sind die besten!

Fabrik **Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thür.)** = Preisliste Herbst 1915. Fernsprecher 268. Postcheck-Konto Leipzig Nr. 6474.

Diese Preisliste enthält meine **äusserst niedrigen Preise** für grosse Bezüge mit Bahn. Die Preise sind einschliesslich Verpackung und Kiste. Jede verlangte Zusammenstellung z. B. von Suppentafeln, Suppenrollen, Dörrgemüsen, Würzen wird genau ausgeführt.

Wird zur Postsendung gewünscht, so stelle ich, um auf die Kosten zu kommen, 20 Pfg. für ein Postpaket an Spesen in Rechnung. Porto selbstverständlich auch. Die Waren längere berechnen ich nach bei sehr kleinen Beständen zu meinen niedrigsten Preisen. Bei Postsendungen empfiehlt es sich, Postpaket von brutto 5 kg zu bestellen, um das Porto auszumitteln. Ein Postpaket von brutto 5 kg faßt 34 Suppentafeln, oder 18 Suppenrollen von 250 g, oder 42 Dörrgemüse je 100 g, oder 9 Dörrpilze je 200 g, oder 32 Streichkäse Würste, oder die verschiedenen Artikel entsprechend sortiert. Ich bitte, die Anzahl und die Sorten stets vorzuschreiben, ich sende jede gewünschte Fortsetzung der verschiedenen Kataloge.

Vorzüge von Rudolf Scheller's **Suppenkonserven:**

1. Sie sind **äusserst nahrhaft**. Meine Suppen sind nachweislich sogar nahrhafter als Rindfleisch! Sie enthalten ungefähr 24% Eiweiss, 22% Fett und 36% Kohlehydrate, also bedeutende Nährwerte. Die sonst gefährlichen Wasserzuppen kommen demgegenüber überhaupt nicht in Frage.
 2. Sie sind **leicht verdaulich**. Die Nährstoffe und blutbildenden Stoffe der Hülsenfrüchte usw. sind, wenn die Erbsen und dergl. im ganzen gekocht werden, wenig assimilierbar; diese Nährstoffe und blutbildenden Stoffe werden aber vom Körper in der ausgiebigsten Weise aufgenommen, wenn die Suppen so wie die meinigen zubereitet sind, und so sind sie auch ganz leicht verdaulich.
 3. Sie enthalten **absolut nichts Scharfes** wie die Nachahmungen meiner Fabrikate; meine Suppen sind nur mit feinstem Tafelsalz ganz mild gesalzen.
 4. Sie sind **sehr haltbar**; sie bleiben ein Jahr lang unverändert.
 5. Sie sind **überaus wohlschmeckend**. Ich verwende nur feinste Rohmaterialien und achte auf peinlichste Sauberkeit bei der Fabrikation. Ich bitte, aus den Attesten zu ersehen, dass immer wieder gerade der Wohlgeschmack rühmend hervorgehoben wird, und dass meine Suppen in der bürgerlichen wie in der feinen Küche zu Hause sind.
 6. Sie bieten eine **reiche Abwechslung** und entsprechen den verschiedensten Bedürfnissen und Wünschen. Abwechslungsreiche Kost ist von hoher Wichtigkeit.
 7. Die **Zubereitung** ist eine **spielend leichte** und **überraschend schnelle** und kann von jedem Schulkind besorgt werden. Die Masse wird zerdrückt und unter Umrühren im Wasser 5-10 Minuten lang aufgekocht; **alle Zutaten sind in den Suppen enthalten**. So einfach und leicht ist die Zubereitung, dass niemals ein misstrauisches Essen auf den Tisch kommen kann.
 8. Der **Preis** meiner Suppen ist **überaus gering**. Ich fabriziere in sehr grossen Mengen und bin dadurch imstande, die Konserven billiger zu verkaufen als die Rohmaterialien im Einzelkauf kosten würden. Meine Suppentafeln sind **viel grösser** und **schwerer** und geben **dreimal soviel** Suppe als die Tafeln anderer Fabriken, und meine Preise sind ganz wesentlich niedriger.
- Ich fabriziere die Suppentafeln als **erster** und zwar seit dem Jahre **1871**. Die Nachahmungen meiner Fabrikate sind **wesentlich teurer**. Dabei werden meine Fabrikate sowohl bezüglich des Nährwerts, als auch vor allem bezüglich ihrer **vorzüglichen Schmackhaftigkeit** von keiner Nachahmung erreicht. Bei Benutzung meiner Suppen wird nicht nur **sehr viel Zeit** und **Arbeit gespart**, sondern **tatsächlich auch ganz bedeutend an Geld**.

Hildburghausen,

Rudolf Scheller.

Nahrungsmittel-Fabrik **Rudolf Scheller :: Hildburghausen in Thüringen**

Erfinder und erster Fabrikant der kondensierten Suppen.
Errichtet **1871.**

Brief- und Telegramm-Adresse:
Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Preisliste 1915.

Postcheckkonto Leipzig Nr. **6474.**

Fernsprecher Nr. **268.**

Rudolf Scheller's **Suppenkonserven** (kondensierte Suppen).

Suppentafeln	Suppenrollen	Kondensierte Suppen in „loser Form“	
		zur Verwendung in grossen Anstalten usw. In Stücken von netto 25 Kilogr. gepresst	In Stücken von netto 50 Kilogr. gepresst
Jede Tafel wiegt 125 Gramm und gibt 6-7 Teller Suppe. Preis für 100 Tafeln von 125 gr. Mark 22,—.	von 500 Gramm. 1 Rolle gibt 24-28 Teller = 6-7 Liter Suppe. Preis für 100 Rollen von 500 gr. Mark 86,—.	Preis pro Kiste von netto 25 Kilogr. Mark 41,50.	Preis pro Kiste von netto 50 Kilogr. Mark 82,—.
Gelbe Erbsensuppe Reissuppe Grünpfennichsuppe Braune Mehlsuppe Kartoffelsuppe Sagosuppe Julienessuppe Familiensuppe Kraftsuppe System Kneipp Kerbelssuppe Rumfordsuppe Erbsen-Julienessuppe Reis-Julienessuppe Gersten-Julienessuppe Kartoffel-Julienessuppe Sago-Julienessuppe	Mark 30,—.	Mark 118,—.	Mark 57,50. Mark 114,—.
Krebsuppe Champignonsuppe Frühlingsuppe Königsuppe Julienne-Bouillonsuppe Oxalisuppe Möckertlesuppe Wildbretsuppe Currysuppe Tomatensuppe Grünkernsuppe	Preis für 200 Gramm von 250 Gramm 1,50-1,60 gibt 12 bis 14 Teller Suppe Preis für 100 Rollen von 500 g 1,30-1,40 gibt 24 bis 28 Teller Suppe Preis für 100 Rollen von 500 g 1,30-1,40 gibt 24 bis 28 Teller Suppe	Suppenrollen	Preis für 100 Rollen von 500 g 1,30-1,40 gibt 24 bis 28 Teller Suppe Preis für 100 Rollen von 500 g 1,30-1,40 gibt 24 bis 28 Teller Suppe
Erbsenwurst	Preis für 10 Rollen von 100 g 1,30-1,40 gibt 24 bis 28 Teller Suppe Preis für 10 Rollen von 100 g 1,30-1,40 gibt 24 bis 28 Teller Suppe	Mark 41,50.	Mark 82,—.

Ich mache keine Anpreisungen, wie andere Fabriken. Höhere dargegen bessere Ware zu niedrigeren Preisen.

Von kondensierten Suppen in „loser Form“ enthält jede Kiste immer nur 100 Rollen und zwar netto 25 Kilogr. grossen oder 50 Kilogr. grossen Stück. 1 Kilogramm kondensierte Suppe gibt 12 Liter Suppe.

Fabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thür.) = Preisliste Herbst 1915.
Fernsprecher 268. Postscheck-Konto Leipzig Nr. 6474.

Feiner Kakao

rein, leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack.

Marke **rote** Etikette 1 Pfund-Paket **2,50** Mark.
Marke **grüne** Etikette 1 Pfund-Paket **2,80** Mark.

Diese sind so **hervorragend gut**, dass **jede Sorte** überall Anklang findet.
Äusserst nahrhaft, nur aus den feinsten Kakao-Bohnen ohne Schalen.

Wirklich **guter** Kakao kann jetzt nicht billiger geliefert werden.

Billigere Fabrikate ergeben nur ein braunes Getränk ohne das feine Aroma und ohne wesentlichen Nährwert.

Feinstes Tomaten-Mus

für Suppen, Braten, Brühe u. a.

in Dosen	1/2 kg (brutto)	zu etwa	8 Portionen	Mark
" "	1/2 kg	" "	16	0,35
" "	1/4 kg	" "	32	0,60
" "	1 kg	" "	64	1,10
" "	2 kg	" "	128	2,-

Druckerei der Maschinenfabrik Augsburg

Kriegsbedingt hatte die Firma R. Scheller immer wieder Schwierigkeiten und bei der Fortdauer des Krieges immer mehr Mühe, die für die Produktion erforderlichen Kohlen zu besorgen.

Gleichwohl war R.Scheller bezüglich seiner geschäftlichen Entwicklung durchaus hoffnungsvoll. Nachdem er bereits 1910 sein Wohn- und Geschäftshaus durch einen Fabrikanbau für 7000,- M. erweitert hatte, kaufte er 1916 noch ein 1600 qm großes Grundstück hinzu, umgab das gesamte Anwesen mit einem Zementsockel und einem Drahtzaun und errichtete einen weiteren Fabrikanbau mit Kesselhaus und Nebengebäuden, alles in allem für 19400,- M.. Damit hatte die Fabrik in der Wiesenstraße ihre größte Ausdehnung erreicht. In 1916 wurde die Fabrik auch, soweit ersichtlich, um einen großen 3-teiligen 'Universal' Schnell-Trocken-Apparat der Fa. Friedr. Haas GmbH, für ca. 8000,- M mit 4 eisernen Wagen auf Rollen mit 72 eisernen Horden erweitert.

Für die Zeit vom 1.7.1915-30.6.1916 gab R. Scheller seinen "Reingewinn" mit 8193,- M an. Es war eine Zeit einerseits des kriegsbedingten Mangels und der einseitigen Produktion, andererseits großer Umsätze. Aus einem Brief an die Steuer vom 15.2.1919 ist zu entnehmen, daß wegen der Lieferbeschränkungen bei den Rohstoffen in den Jahren 1916-18 (weitgehend) nur Suppen produziert werden konnten. Die Produktion wurde fast ausschließlich zu vorgeschriebenen Preisen von der Reichsverteilungsstelle für Nahrungsmittel und Eier in Berlin W 9, Potsdamer Platz 3 abgenommen.

Am 28.8.1916 schrieb R.Scheller, daß er Rohstoffe für eine "Morgensuppe" mit vorgeschriebenem Gewicht von 55 g zum Preis von 10 Pfg. zugeteilt erhalten habe. Der Suppenwürfel reiche dabei für 2-3 Teller. Am 2.11.1916 erfahren wir dazu, daß die Morgensuppe hauptsächlich aus Weizen und Fett bestand, denen Suppenwürze, Gemüseextrakt usw. zugesetzt wurde. In einem Schreiben vom 7.2.1920 heißt es nochmals über die Zusammensetzung von Hausmacher- und Morgensuppe: "Zu den Suppen werden Kohlrüben nicht verwendet. Sie sind nach der von der Reichsstelle für Nahrungsmittel und Eier gegebenen Vorschrift aus Getreide, Hülsenfrüchten (die Hausmachersuppe auch aus getrockneten Kartoffeln), ferner aus Röstmehl, Suppenwürze und Dörr-Suppenkräutern (gemahlen) hergestellt. So gut wie meine Suppen, die ich vor dem Kriege vom Jahre 1871 an herstellte, sind diese Suppen nicht, aber sie sind rein. Die Suppen, die demnächst hergestellt werden, bekommen etwas mehr Fett."

Flüssige Suppenwürze verkaufte er zu dieser Zeit in Flaschen zu 50 g á 0,30 M und zu 500 g á 2,50 M; in fester Form als Kraftbrühwürfel in Dosen zu 100 St. á 3,10 M und 1000 St. zu 30,- M. Doch heißt es in einem anderen Brief vom gleichen Tag (28.8.1916), daß auch die Glasflaschen knapp sind, da die meisten Glasfabriken wegen Arbeitermangels außer Betrieb sind. Entsprechend konnte "Tomatenmus" nur in 2 kg Dosen á 2,- M geliefert werden, da andere Dosen nicht zu erhalten waren. Dörrgemüse konnten nur noch in beschränktem Umfange hergestellt werden. So lieferte er z.B. nur noch Schnittbohnen, weil es an Gemüsen und Kohlen fehlte. Im Sept. 1916 verkaufte er immer wieder nur kleinere Partien von Dörrgemüsen und vertröstete auf die Herbsterte. Gleichzeitig wies er aber darauf hin, daß die Preise des Gemüses von der Behörde festgelegt würden, so daß mit keinen großen Anlieferungen zu rechnen sei.



Anfang Sept. 1916 hatte R. Scheller der Kundschaft mitgeteilt, daß er auch Morgensuppe nicht mehr liefern könne, da keine Rohstoffe mehr vorhanden seien. Seit etwa 12.9.1916 scheint Morgensuppe dann doch wieder lieferbar gewesen zu sein. Bald war auch Gewürzpulver nicht mehr lieferbar, da es an Gläsern fehlte.

Zwar erfolgten nunmehr alle Schreiben mit Schreibmaschine, die Kopien aber wurden weiterhin, wie bisher, im Copiebuch hergestellt.

Aus einer ganzen Menge Rechnungen ist ersichtlich, daß R. Scheller auch unter diesen Umständen seine Privatkunden mit Waren weiter zu beliefern versuchte, wenn es auch offenbar nicht immer die bestellten waren. Häufig allerdings mußten die Kunden vertröstet werden. Die Preise stiegen ständig, soweit sie nicht behördlich gebunden waren.

Im Nov. 1916 bot er außer Morgensuppe auch (wieder) Erbsen- und Bohnensuppen in Würfeln an, wobei 100 Würfel zu 1 kg Erbsensuppe 185,- M kosteten und Bohnensuppe 205,- M. Obst konnte im Herbst 1916 nicht getrocknet werden, sei es aus Kohlemangel, sei es aus Mangel an Rohware.

Immer wieder heißt es "Fleischbrüheratzwürfel kann ich noch liefern". Was man unter diesem Produkt zu verstehen hat, ist nicht bekannt. Auch ein Teil dieses Produktes mußte die Firma an die Reichsverteilungsstelle abliefern. So heißt es unter dem 22.12.1916, daß es 50% der Suppenwürfel seien. Ab 1.2.1917 mußten schließlich alle Suppenzeugnisse der Reichsverteilungsstelle zur Verfügung gestellt werden, die diese dann durch die Kriegsnährmittel GmbH mit gleicher Anschrift verteilte. Entsprechendes galt auch für Dörrgemüse seit Herbst 1916. Im Copiebuch finden sich ab Mai 1917 Belege über Lieferungen an verschiedene Zentralstellen. So lieferte R. Scheller z.B. an die Einkaufsges. für Ostsachsen 10115 kg Erbsensuppe in Würfeln. 1917 vertrieb R.Scheller erstmals (?) lose Suppen in "Beuteln" zu 17x9 cm hellgelb mit blauem Aufdruck mit Boden und 4 cm breiter Kappe, zuerst für Kartoffelsuppe. In gleicher Weise verpackte er Erbsensuppe mit einem Aufdruck in schwarzer Farbe, da die blaue Farbe nicht vorrätig war. Auf den Beutel für Grießsuppe ließ er "250 g" und "Juni 1918" sowie eine kurze Kochanweisung und seine Firma aufdrucken. Da die Maße der Beutel zu knapp waren, gab er Auftrag, die nächsten mit Aufdruck "August 1917" mit den Maßen 21x9 1/2 cm herzustellen. Bei der nächsten Lieferung von Suppenbeuteln erweiterte er den Aufdruck noch um "Kleinhandelspreis 34 Pfg.". Die nächsten Beutel hatten dann die Maße 21x10 cm und den Aufdruck "Grießsuppe, Einzelpreis 33 Pfg. Januar 1918", "Röstsuppe, Einzelpreis 41 Pfg. Januar 1918", "Gerstensuppe, Einzelpreis 37 Pfg. Januar 1918" und "Haushaltssuppe, Einzelpreis 43 Pfg. Januar 1918". Die einzigen Produkte, die R.Scheller noch frei verkaufen konnte, waren Fleischbrüheratzwürfel, das Stück zu 5 Pfg. und bei 5 Würfeln zu 20 Pfg., und flüssige Suppenwürze. Im August 1918 hatte er die flüssige Suppenwürze allerdings auch nur noch in Korbflaschen zu 2 1/2 und 9 1/2 kg mit Ausgießhahn, wobei sich der Preis pro kg Suppenwürze auf 5,- M stellte. Die Korbflasche kostete extra.

Für 1.7.1916 bis 30.6.1917 gibt die Firma Scheller ihren Reingewinn mit 5048,- M an, für 1.7.1917 bis 30.6.1918 mit 20753,- M.

Über die maschinelle Ausstattung der Schellerschen Fabrik sind wir nur sehr unzureichend unterrichtet. Es sind zwar Skizzen von Fabrikationsräumen mit

Maschinenstandorten vorhanden, doch ist nicht mit letzter Sicherheit feststellbar, welche Produktionsstätte sie wiedergeben. Aus einem Schreiben vom 18.10. und einer Kohlebedarfsmeldung vom 28.10.1918 sowie einer Zusammenstellung aus den Skizzen und den Versicherungsmeldungen ergibt sich für die Wiesenstraße folgendes:

- 1) Die Trocknungsanlage, die für Gemüse, Obst, Suppenkräuter, Pilze u.a. unterhalten wurde, bestand aus
 - a) 2 kleinen Apparaten der Firma Waas, Geisenheim mit direkter Kohleheizung und kleinem Motor und
 - b) einem 3-teiligen großen Universal-Schnell-Trocken-Apparat von Haas, Lennep mit Dampfheizung und Exhauster (=Ventilator). Diese Anlage mit den Maßen 5 m L. x 2,7 m B x 2,6 m H wurde 1916 fertiggestellt. Die Trocknungsanlage, zu der 4 eiserne Wagen auf Schienen für die Horden und 72 eiserne Horden gehörten, wurde von einer Dampfmaschine mit Dampfkessel betrieben. In dem Apparat konnten 92 Ztr. (oder 96) Frischwaren in 24 Std. getrocknet werden.

Zur Trocknung von 200 Ztr. Frischware waren 2 1/2 t Steinkohle Nuß I (Harpen) erforderlich. Die monatliche Mindestmenge der Firma Scheller betrug 15 t. Für den übrigen Betrieb benötigte R.Scheller noch weitere 30 t Braunkohlebriketts (Phoenix) allerdings für 1 Jahr.

- 2) Weiter hatte die Firma von der Alpine Maschinenfabrik GmbH, Augsburg eine Simplex-Perplex-Mühle Nr. 3 aus dem Jahr 1915 zum Mahlen u.a. von Erbsen mit einem 7 1/2 PS-Elektromotor,
- 3) einen Dampfkessel mit 8 Atm und
- 4) weitere Einrichtungen wie folgt:
 - a) einen großen Mörser
 - b) 2 Dezimal-Waagen
 - c) 2 Wurstpressen (z.B. für Erbswurst)
 - d) verschiedene Pressen, z.B. eine große und eine kleinere Tafelpresse
 - e) Maischer (?)
 - f) ein großes Wiegemesser
 - g) 2 Röster
 - h) 1 Mahlmühle, u.U. identisch mit Ziff. 2
 - i) 1 Zwiebelmühle
 - j) 1 Kartoffel- u. Rüben-Reinigungs- u. Schälmaschine
 - k) 1 Spinat- u.a. Waschmaschine
 - l) 2 kleine Kochkessel
 - m) 2 Dosenverschlußmaschinen
 - n) 2 Paket-Waagen
 - o) 1 Mischmaschine
 - p) 1 Sieb (-maschine)

Seine Kapazität gab R. Scheller für 1917 wie folgt an:

Tagesleistung ohne Nachtbetrieb: 40 Ztr. Frischgemüse zu Dörrgemüse
20 Ztr. Suppen in Würfeln
10 Ztr. andere Nahrungsmittel
wie z.B. Haterprodukte



1919-1933

Im Februar 1919 konnte er dann nur noch Fleischbrüheratzwürfel frei verkaufen. Die bewirtschafteten Waren waren trotz Kriegsende (11.11.1918) auch noch bis ins Jahr 1920 nicht frei verkäuflich. Allerdings heißt es dazu am 22.2.1919, daß Dörrgemüse seit 1.2.1919 wieder frei handelbar gewesen sei, soweit die Erfassungstelle nicht darüber verfügt habe, doch sei keines mehr vorrätig. - Zuletzt hatte die Firma nur noch in Lohn für Kommunalverbände gedörrt (wohl gegen Stellung von Brennstoffen) -. Wie die Versorgungslage für Rohstoffe war, ergibt sich aus folgendem. Am 20.3.1919 ist die Rede von einem Auftrag zur Lieferung von 60 000 kg Suppen für die Erfassungstelle, wovon R.Scheller sofort 10 000 kg liefern konnte und dann alle 14 Tage weitere 10 000 kg, da die Rohstoffe nur in Raten kamen. Am Ende des 1.Halbjahres des Jahres 1919 bot er wieder gedörrtes Gemüse an. Die ersten angebotenen Artikel waren Zwiebeln und Karotten. Spinat wurde im Juni angekündigt. Ob es sich um eigenes Dörrgemüse oder durchgehandeltes dabei handelte, ist nicht ersichtlich. Denn im Schr. v. 30.7.1919 teilte R.Scheller mit, daß er in diesem Jahr mit dem Dörren von Frischgemüsen noch nicht begonnen habe, da die Preise für das Frischgemüse zu hoch seien. Außerdem hören wir, daß die Reichsstelle für Nahrungsmittel jetzt für kurze Zeit den Verkauf von Suppen in beschränktem Maße freigegeben hatte. So bot er Hausmacher- und Morgensuppe in Würfel zu 55 g je 100 Würfel zu 10,70 M an.

Halten wir hier kurz ein und werfen wir einen Blick auf die Finanzlage der Firma am Ende des 1.Weltkrieges. Trotz der enormen Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Roh- und Brennstoffen hatte die Firma Scheller im Krieg fast immer auf Hochtouren produziert. Hieraus resultiert, daß sie schuldenfrei hätte sein könne. Soweit sich aus den Unterlagen ermitteln läßt, nutzte R. Scheller diese Gelegenheit jedoch nicht, sondern tilgte weiter vereinbarungsgemäß, so daß er z.B. in diese Zeit noch die letzte Raten an Roderich Pfaff zu zahlen hatte, die als Auslandsforderungen auf Sperrkonten gegangen waren. Diese "noble" Haltung sollte ihm in der Inflationszeit noch manchen Ärger bereiten.

Aus einem Schr. v. 11.9.1919 an die Steuerbehörde in Hildburghausen ist zu entnehmen, daß die Fabrikation seit 2 Monaten still stand (also wohl seit Juli 1919). Ab Aug./Sept. 1919 versuchte R.Scheller mit seinen Angeboten an die Zeit vor 1916 anzuknüpfen und die früheren Kunden zurückzugewinnen, nachdem er nun seine Suppen wieder frei verkaufen konnte, wenn seine Auswahl auch noch sehr bescheiden war. So bot die Firma im Januar 1920 120 000 Würfel von Hausmacher- und Morgensuppe aus Lagerbeständen an (offenbar Würfel zu 55 g). Man offerierte sie sehr eindringlich, sei es, daß man das Geschäft brauchte, sei es, daß man sich von der Ware als Kriegsware bald trennen wollte, um wieder bessere Suppen produzieren zu können. Dabei erfahren wir unter dem 23.2.1920, daß zu dieser Zeit noch keine Aussicht bestand, daß in nächster Zeit andere Suppen (außer Hausmacher- und Morgensuppe) geliefert werden könnten, da die Reichsstelle bereits im Okt. 1919 versprochene Rohstoffe nicht liefern konnte. Auch die Lieferung der versprochenen Getreidearten wurde abgesagt, da alles zur Brotversorgung benötigt wurde. Am 5.3.1920 hieß es schließlich, daß alle Suppen bis auf Erbsensuppe ausverkauft seien, und keine Aussicht auf Rohstoffe für andere Suppen bestehe. Die Erbsensuppe in Beuteln zu 5 kg kostete je 100 kg 650,- M. Ein ähnliches Dilemma entwickelte sich bei dem Dörrgemüse. Unter dem 24.10.1919 erfahren wir, daß R.Scheller nicht mehr dörren konnte, da seit 13.8.1919 die Kohlleieferungen an die Dörrgemüse-Industrie vom

Reichskommissar für die Kohleverteiler gesperrt worden waren. Die noch angebotenen Dörrgemüse, so z.B. Schnittbohnen und Zuckererbsen stammten wohl noch aus der Zeit vor dem Kohleverbote. Anfang März 1920 klagte er wieder darüber, daß er auf "richtigem Weg" Kohlen für das Dörren von Gemüse nicht erhalten konnte. Gleichzeitig aber genierten sich Stadt- und Kommunalverwaltungen nicht, Mälzereien und Spinnereien Kohlen zuzuweisen, um dort Gemüse für sich trocknen zu lassen. Von ihnen weiß R. Scheller zu berichten, daß schon während des Krieges aus Mälzereien, Spinnereien und auch Ziegeleien, ein ungenießbares Dörrgemüseprodukt gekommen sei, da diese keine entsprechenden Einrichtungen hatten. Im Juni 1920 heißt es, daß jetzt viele Crock'er Kohlen¹⁾ gebrannt würden, die zwar noch frei seien, aber schlecht und teuer, der Ztr. zum 15,- M und 16,- M bei Lieferung.

Ab Mitte 1920 versuchte man zu Friedenszuständen zurückzukehren, was in der Folgezeit nur mit sehr großen Einschränkungen möglich war. So teilte man z.B. am 21.6.1920 der Kundschaft mit, daß die Kriegssuppen nicht mehr hergestellt würden, und ausverkauft seien. Dafür stelle man wieder Suppen der alten Qualität her. Dies seien z.B. Erbsen-, Bohnen-, Grünkern- und Haferflockensuppen zu je 100 kg netto 680,- M. Was in R.Schellers neuer Preisliste enthalten war, konnte er allerdings nicht sofort liefern. Besonders das Dörrgemüse machte offenbar große Schwierigkeiten. Davon konnte er heute das liefern und morgen jenes. Einmal Steinpilze, mal keine, mal Bohnen, mal keine, mal Spinat, mal keinen, mal Erbsen, mal keine usw... Außerdem erhöhten sich die Preise von Monat zu Monat, von Lieferung zu Lieferung. Von Zeit zu Zeit produzierte er zwischendurch doch auch wieder die billigeren "Kriegssuppen", die besonders von Krankenanstalten u.ä. verlangt wurden. Trotz der verschiedenen Schwierigkeiten scheint die Fabrikation Schellers wieder auf Hochtouren gelaufen zu sein.

Lieferungen ins Ausland liegen außer für Südwestafrika über die Lüderitzbucht-Ges. in Berlin kriegsbedingt noch keine vor. Die Ausfuhr wurde vorerst nur schleppend genehmigt. Außerdem wurde für den Export eine 10% soziale Abgabe erhoben, was die Produkte verteuerte. Mitte Januar 1921 heißt es, daß R. Scheller die Produktion "echter" Fleischbrühwürfel wieder aufgenommen habe, diese aber habe wieder einstellen wollen, es aber auf Drängen der Kundschaft unterlassen habe. Offenbar waren die Kunden mit den Produkten anderer Firmen unzufrieden. Da diese Bemerkung vereinzelt ist, muß offenbleiben, ob dies wahr ist oder nur eine Werbeaussage zur Ankurbelung des Absatzes bei Wiederaufnahme der Produktion. Anfang 1921 gaben die Preise etwas nach. Sie gestalteten sich, wie z.B. Angebote vom 31.3. und 1.4.1921 zeigen, je nach Empfänger sehr unterschiedlich. Ein Angebot an die Heil- und Pflegeanstalt Hildburghausen u. das Zuchthaus Untermaßfeld lauteten z.B.:

Suppen:	
Grünkern-, Erbsen-, Bohnen-, Pilz-, Rumford- und Mehlsuppe	in loser Form in Beuteln kosten je netto 100 kg ab Fabrik Hildburghausen: 500,- M

1) Crock'er Kohle meint Steinkohle aus Crock, einem Ort am Fuße des Thüringer Waldes bei Eislefeld unweit Hildburghausens. Dort nennt Ernst Kaiser, Südhüringen, Gotha 1928 S. 114, eine Steinkohlehalde an der Straße Crock-Brünn und Reste des Bergwerkes am Weg Crock-Oberwind am Fuße des Immelberges.

Grünkern-Mehl lose je netto 100 kg:	560,- M
Grünkern-Grieß lose je netto 100 kg:	560,- M
Haferflocken völlig speizenfrei je netto 100 kg:	560,- M
Echte Fleischbrühwürfel Dose mit 500 Würfeln:	55,- M
(Im Kleinhandel Dose mit 500 Würfeln:	75,- M)

Dörrgemüse:

Karotten (rote)	je 100 Tafeln zu 500 g	650,- M
Pastinaken	"	600,- M
Wirsing	"	700,- M
Julienne	"	600,- M
Zwiebeln	"	600,- M
Steinpilze	"	1200,- M
Zuckererbsen	je 100 Beutel zu 500 g	1150,- M

Das Angebot an das Anschaffungsamt der Stadt Berlin für die Berliner Krankenanstalten lautete dagegen wie folgt:

Suppen:

Grünkern-, Erbsen-, Bohnen-, Pilz-, Rumford- und Mehlsuppe	in loser Form in Beuteln von 5 kg kosten je netto 100 kg:	600,- M
--	---	---------

Grünkern-Mehl lose je netto 100 kg:	600,- M
in Beutel zu 500 g je netto 100 kg:	640,- M
Grünkern-Grieß lose je netto 100 kg:	600,- M
in Beutel zu 500 g je netto 100 kg:	640,- M
Echte Fleischbrühwürfel Dose mit 500 Würfeln:	56,- M
(Im Kleinhandel Dose mit 500 Würfeln:	75,- M)

Dörrgemüse:

Karotten (rote)	je 100 Tafeln zu 500 g	740,- M
Pastinaken (weiße Rüben)	"	600,- M
Wirsing	"	790,- M
Julienne	"	740,- M
Zwiebeln	"	590,- M
Steinpilze	"	1240,- M
Zuckererbsen	je 100 Beutel zu 500 g	1240,- M

Die Dörrgemüse sind in Pergament verpackt, behalten ihr Aroma und ihr schönes Aussehen.

Einerseits konnte die Produktion durch erhebliche Anstrengungen wieder gesteigert werden, andererseits aber ließ sich der Absatz nicht in gleicher Weise ankurbeln, so daß man auf größeren Vorräten saß. Deshalb schrieb R.Scheller an einen freien Vertreter Anfang Apr. 1921, daß er sich, da die Aufträge aus der dortigen Gegend zurückgegangen seien und er vermute, daß die Konkurrenz dort größere Anstrengungen unternahme und unterbiete, entschlossen habe, soweit sein ziemlich

großer Vorrat reiche, mehrere Artikel unter dem Herstellungspreis zu verkaufen. Es sei besser, es würden jetzt alle Vorräte verkauft, als wenn im Sommer etwas übrig sei. Dies half offenbar auch nicht mehr viel, denn der angesprochene Grossist vertrieb inzwischen Produkte der Firma Maggi. Für Scheller allerdings verkaufte er weiter Dörrgemüse. Mit dieser Argumentation warb die Firma Scheller in der Folgezeit ganz offen weiter, indem sie auf die Konkurrenz und auf die Verbilligung unter Herstellungskosten hinwies. Erwähnt wurden aber auch die nachgebenden Rohstoffpreise. Unter dem 9.7.1921 ist zu lesen, daß die Firma Scheller auch den Vertrieb von Waren wieder aufnehmen wollte, so z.B. von Kakao, Tee, Bourbon-Vanille, der seit 1915 ruhte. Am 22.7.1921 folgte ein Hinweis auf den Vertrieb von "Säften": Himbeer-, Johannisbeer-, Kirsch- und Heidelbeersaft: Reine Naturprodukte mit ca. 65% Zucker eingekocht: 1 Glas 600 g Inhalt zu 10,- M und 1 Korbflasche zu 25 kg Inhalt 300,- M. Was heißt hier "Saft"? Aus einem Werbeschreiben vom August 1921 erfahren wir, daß "Saft" Sirup meint. Daneben vertrieb er aber auch wirkliche Säfte des gleichen Obstes.

Mit den Haferflocken tat sich die Firma Scheller schwer. Da die Rohware sehr teuer war, mußte sie den Ztr. lose im Sack zu 500,- M und in Beuteln zu 500 g bei 100 Beuteln zu 540,- M anbieten. Gleichzeitig verschleuderten die Kommunen aus ihrer Kriegsproduktion die Haferflocken noch zu 1/3 des Herstellungspreises, wobei die Ware z.T. schlecht war, weil sie aus ungeeignetem Hafer hergestellt war. R.Scheller scheute vor dem Preis zurück, er erschien ihm unerhört hoch. Deshalb fragte er bei seinen Kunden vorher an, ob sie diesen Preis annehmen wollten. Liefern konnte er jetzt wieder sofort. Schließlich korrigierte er sein Angebot nach unten auf 460,- M und 500,- M Anfang Sept. 1921, da der Rohhafer im Preis nachgab. Dies stellte im Laufe der nächsten Zeit eine Ausnahme dar, denn von nun an war immer wieder von Preissteigerungen die Rede.

Im Aug./Sept. 1921 lesen wir von einer allgemeinen Verteuerung der Frischgemüse, die zu einer erheblichen Preissteigerung für Dörrgemüse führen mußte. Im Juli und August hieß es, daß Bohnen und Erbsen wegen der großen Hitze und Trockenheit auf den Feldern verdorrten. So kosteten Dörr-Schnittbohnen je 100 Tafeln zu 100 g: 540,- M, zu 500 g: 2690,- M. Die Steinpilze stiegen je 100 Tafeln zu 500 g auf 1490,- M. In diesem Zusammenhang ist von Interesse, in welchem Verhältnis Frisch- zu Dörrgemüse standen.

Ein Sch. v. 30.8.1921 enthält dazu folgende Angabe: Frischgemüse, das voll verwendbar ist, ergibt 9% Dörrgut, bei Pilzen rechnet man mit durchschnittlich 7 1/2-9% Dörrgut¹⁾. Die Firma Scheller trocknete die Gemüse mit starkem Luftstrom bei nicht über 60° C oder auch nicht über 50° C. Bereits im Sept. 1921 hat sich der Preis für Dörrsteinpilze weiter erhöht, so daß je 100 Tafeln zu 100 g 350,- M und zu 500 g 1740,- M kosteten.

Von einem Grossisten, der für ihn Dörrgemüse verkaufte, hatte R. Scheller Anfang Sept. 1921 vertraulich erfahren, daß die Konkurrenz große Mengen an Suppen zu Schleuderpreisen auf den Markt warf. Die Zeiten waren schlecht, und jeder sah, wo er blieb. Im Okt. 1921 stellte die Firma Scheller den Verkauf von echtem Tee wegen des

¹⁾ vgl. auch Knauth, Die Pilztrocknung, im Allgem. Anzeiger f. die Konserven Interessenten Jg. 1924 Nr. 4, Braunschweig S. 8

sehr hohen Zolls und den von Kakao wegen der Schwierigkeiten bei der Anlieferung wieder ein. Doch das waren nicht die einzigen Schwierigkeiten, mit denen man zu kämpfen hatte. Aus einem Schr. v. 12.Nov. 1921 ergibt sich, daß keine Kartoffeln gedörrt werden durften, da das eine Anordnung verbot.

Doch nicht nur das. Auch die Kundschaft wollte oder konnte die Preise immer weniger zahlen und wurde daher zunehmend kritischer.

Auf die Beschwerde, daß eine Partie Dörrbohnen einen Apothekengeruch aufweise, erwiderte R.Scheller, daß diese Partie vermutlich nach dem Blanchieren nicht genügend mit kaltem Wasser abgewaschen worden sei. Bohnen seien in der Farbe sehr empfindlich gegen Licht und auch gegen Säuren jeder Art. Um das Verfärben zu verhindern, werde dem Blanchierwasser etwas Soda (Natrium Carbonat) zugesetzt. Hierdurch würden die in dem Gemüse vorhandenen Pflanzensäuren neutralisiert, nur die freien, nicht die gebundenen schaden der Farbe. Nach dem Blanchieren würden die Bohnen mit frischem kaltem Wasser nochmals abgewaschen und erst dann gedörrt.

Der Absatz wurde immer unberechenbarer. Jede Produktion auf Vorrat brachte Verlust, da das Geld ständig an Wert verlor.

Ende 1921 saß die Firma offenbar auf großen Mengen an Fleischbrühwürfeln und flüssigen Suppen- und Speisewürzen, deren Absatz die Konkurrenz erschwerte, obwohl seine Ware, wie R.Scheller betonte, 25-40% billiger war.

Wie schwierig die Lage war, zeigte sich an folgendem, scheinbar widersprüchlichen Verhalten. Einerseits bot man Ende Nov. 1921 4 Sorten Suppen: Erbsen-, Bohnen-, Mehl- und Rumfordsuppe als sofort lieferbar in 5 kg Beuteln und Kisten zu 600,- M pro Ztr. an. Andererseits erklärte man Anfang Dezember 1921 einem Hauptagenten in Schlesien gegenüber, der lieber Suppen anderer Hersteller vertrieb (z.B. Maggi), daß man, da die gesamten Rohprodukte für die Suppenherstellung geräumt seien, die Restvorräte an Suppenwürfeln auspacken lassen wolle, damit die Auftraggeber wenigstens einigermaßen beliefert werden könnten. Es sollten dann diese Suppen in loser Form in Beuteln zu je 5 kg pro Zentner zu 350,- M geliefert werden. Zu den umzu-packenden Suppen gehörten immerhin u.a. 15 Ztr. Erbsensuppe, 11 Ztr. Mehlsuppe, 10 Ztr. Rumfordsuppe. - Stattliche "Restmengen"! - Im gleichen Brief heißt es aber auch, daß neue Suppen nur zu 600,- M zu liefern seien.

Dieses Manöver ist wohl so zu deuten, daß man auf diese Weise die älteren Suppen rasch abzusetzen versuchte, um nicht auf diesen sitzen zu bleiben.

1922 und 1923 stiegen die Preise der Produkte immer schneller, so daß R. Scheller nur noch beschränkt und kurzfristig herstellte. Dies wird daran deutlich, daß neue Preislisten immer häufiger herausgegeben wurden, dann monatlich erschienen und schließlich überhaupt nicht mehr neu gedruckt wurden sondern handschriftlich verbessert.

Aus einer Eingabe an das Steueramt, das Rentamt in Hildburghausen vom 11.10.1924, in der R. Scheller um Steuerermäßigung bat, erfahren wir, daß er im Aug. 1923 schließlich seine Arbeiter entlassen mußte, da er die Löhne nicht mehr zahlen konnte. Da er sich an die Vorschriften gehalten habe, daß die Produkte gemäß dem Einkaufspreis der Rohware ohne Inflationsaufschlag zu verkaufen seien, habe er, da er immer vorausproduzieren mußte, durch die Inflation seine gesamten Betriebsmittel verloren.

Von August bis Dez. 1923 konnten R. Scheller und seine Familie nur das Allernotwendigste erarbeiten. Die Grund- und Gebäude-Steuern für das 1.Vierteljahr 1924 in Höhe von 73,71 M mußte R. Scheller von der Städt. Sparkasse zu 72% Zinsen p.a. leihen. Von anderer Seite erhielt er noch einen Kredit gegen 48% Zinsen p.a., so daß er sein Geschäft wieder beginnen konnte. Allerdings trafen die Zinsen und Steuern den geringen Verdienst, so daß zunächst mit weiterem Verlust bei Kredit zu 48% gearbeitet wurde. R. Scheller bat daher um Steuererlaß, bis er wieder normal verdiene.

Auch 1925 bat er erneut um Erlaß oder wenigstens Stundung der Steuern. Dabei trug er vor, daß sein Verlust 1924 2554,- M betragen habe. Der Verlust sei dadurch entstanden, daß er sich keine neuen Betriebsmittel zu annehmbaren Bedingungen habe besorgen können. Zuletzt habe er immer noch 36% Zinsen p.a. zahlen müssen. Je mehr er sich daher um Absatz bemühe und diesen auch erzielt habe, umso größer sei dann sein Verlust angewachsen. Außerdem sei der allgemeine Geschäftsgang nicht so gut gewesen. So habe er auch im 1.Halbjahr 1925 wieder Verlust gemacht. Sogar bei der Wohnungsvermietung in seinem Hause habe er Verlust, denn die Miete betrage laut Verordnung nur noch 60% der Friedensmiete, und das heiße 60% von 424,- M = 254,- M. Auch könne sein Betrieb nicht voll arbeiten, da er für die Reparatur eines eingestürzten Schornsteins kein Geld habe. Der Schornstein gehöre zu einem Dampfkessel, der damit mit der mit ihm zusammenhängenden Einrichtung nicht betrieben werden könne. Stattdessen solle er auch noch 284,- M Aufwertungssteuer bezahlen, damit andere dieses Geld für neue Wohnbauten erhalten, während ihm das Geld zur Instandsetzung seines Betriebs fehle.

Für 1924 gab R.Scheller seine Schulden mit 11970,- M an, wobei nicht feststellbar ist, ob und wie diese zu verzinsen sind. Sie setzten sich wie folgt zusammen: 2700,- M Zinsen aus der Hypothek über 18000,- M, Lieferantenschulden aus Warenlieferungen 2238,- M, Kreditschulden bei der Kreisbank 6471,- M; andere Geschäftsschulden wie aus Versicherungen u.a. 561,- M.

In einem Steuererlaßgesuch vom 22.6.1928 wurden die Verluste für 1925 mit 5490,- M angegeben, für 1926 mit 29,- M und 1927 mit 1367,- M. 1927 waren seine Schulden bei der Kreisbank auf 14261,20 M angewachsen. Daneben bestanden Warenschulden (Lieferantenschulden) über 5473,- M, ein Mittelstandskredit über 850,- M und Schulden gegenüber einer Verwandten über 4500,- M. Für 1928 ff fehlt es an entsprechenden Angaben. Es heißt in der Eingabe vom 22.6.1928 nur, daß R. Scheller hoffe, endlich im letzten Vierteljahr 1928 wieder zu verdienen.

In den Jahren 1927-29 ließ R. Scheller das Wohn- und Fabrikgebäude, das offenbar recht abgenutzt war, renovieren und reparieren und baute eine Warmwasserheizung ein. Die Zahlungen erfolgten in Raten. Außerdem ließ er die Geschäftsräume im Parterre in eine Wohnung umbauen. Die Gesamtkosten betragen, soweit ersichtlich, 7110,- M. Für seine Umsätze fehlen in dieser Zeit die Unterlagen. Sie sind erst wieder ab Mai 1928 vorhanden.

In der Folgezeit ergriff er jede Möglichkeit zu irgendwelcher gewinnbringenden Produktion oder ertragsreichem Handel. R. Scheller dörrte z.B. alles, was bestellt wurde, wenn er nur die Rohmasse besorgen konnte. Insoweit galten seine Preislisten nur als Richtschnur. So experimentierte er z.B. auf Wunsch der Firma Pharmakon AG, Frankfurt/M., Ludwigstr. 37, mit Brennesseln (Schr. vom 14.8.1928). Welcher Art die Trocknungsversuche waren, ist nicht ganz klar. Er schreibt, daß er Brennesseln

(Herba urticae) getrocknet habe und nach seiner Kalkulation sich 100 kg getrocknete Brennnesseln auf 100,- M ab Hildburghausen stellten. Er erhielt den Auftrag für 100 kg.

Zahlungen erhielt die Firma allgemein von ihren Kunden ohne Probleme, da diese (meist) sehr vorsichtig ausgewählt waren. Allerdings tauchen 1928 gelegentlich auch Anträge auf Zahlungsbefehle bei Amtsgerichten auf.

Im Aug. 1928 herrschte wieder große Trockenheit und Hitze, was zur Mißernte führte.

1928 belieferte man fast keine Privatleute mehr sondern überwiegend Krankenhäuser, Sanatorien, Casinos, Altenheime, Zuchthäuser, Armenhäuser, Fürsorge- und Erziehungsheime, Kinderheime u.a. in ganz Deutschland. Auslandsgeschäfte erfolgten nahezu keine. Im Schr. v. 3.11.1928 beklagte sich R.Scheller über die Unzuverlässigkeit verschiedener Lieferanten, die ihre Verträge zur Lieferung von Rohware nicht einhielten und höhere Preise verlangten, so daß auch er seine Preise erhöhen mußte. Inzwischen war er dazu übergegangen, die Bezahlung seiner Rechnungen sofort mit dem Hinweis anzumahnen, daß er selbst die Rohwaren zur Produktion sofort bezahlen müsse, da er Lieferungen nur noch gegen Kasse erhalte.

In einem Schr. v. 26.1.1929 beklagte er sich, daß er von Knorr fast vollständig aus Schlesien verdrängt worden sei, weil sein wichtigster Agent jetzt Knorrs Produkte führe. Übrigens hatten ihn die Konkurrenten bei den Suppen, wohl Knorr und Maggi, aus dem Markt gedrängt (etwa seit 1923), so daß er seit Jahren sein Hauptgeschäft mit Dörrprodukten machte.

Die Lage in der Nachkriegszeit schilderte R.Scheller anschaulich in einem Schr. vom 21.9.1929 wie folgt:

Sie erwähnen den Wirtschaftsbund¹⁾, der hatte während der Inflationsjahre mir sehr große Aufträge erteilt zur Lieferung nach Nord-, Mittel- und West-Deutschland. Es war damals leicht, mir Aufträge zukommen zu lassen, weil ich mich streng nach den unsinnigen Regierungsbestimmungen richtete, in unserer Branche mußten die Fabriken sich nach den Herstellungskosten richten, also im Herbst wurden die Rohprodukte eingekauft und verarbeitet, und diese Preise mußten dem Verkauf zu Grunde gelegt werden für 12 folgende Monate, die Entwertung des Geldes durfte nicht aufgeschlagen werden; Zahlung erfolgte von der Kundschaft auch nicht promptly; so lieferte ich bis zum Verlust aller Betriebsmittel, denn die Bestimmung wurde erst im Juli 1923 für unsere Branche aufgehoben 1924 und 1925 bezog der Wirtschaftsbund nur wenig von mir; er schrieb mir dann, daß er meine Trockengemüse ganz aufgeben, obgleich meine die allerbesten seien, aber er wolle nur Dosen-Gemüse führen.
Überraschenderweise fragten die Niederlassungen des Wirtschaftsbandes kurz nach obigen Grundsatzausführungen Schellers wieder nach Trockenware.

Auch weiterhin bat R. Scheller besonders in der Zeit vor Mai 1930 (später routinemäßig) seine Kunden um baldige Bezahlung, da er seine Rohwaren sofort bezahlen müsse. Am 16.Mai 1930 bedankte er sich für sie Zusage ihm rechtzeitig²⁾ für eine

¹⁾ Wirtschaftsband gemeinnütziger Wohlfahrtsinstitutionen Deutschlands GmbH, Zentrale Berlin N 24,Oranienburger Str. 13/14. Hatte verschiedene Niederlassungen z.B. in Hamburg, Hannover, Charlottenburg.

²⁾ Rechtzeitig meint vor dem 20.5., da für Sch. dann eine größere Zahlung fällig war.



Lieferung Zahlung zukommen zu lassen. Dies begründete er damit, daß große Beträge für Lieferungen an Behörden ausständig seien, derentwegen er vertröstet worden sei, weil die Mittel bei der Behörde fehlten. Inwieweit diese Begründung den Tatsachen entspricht, ist nicht ganz sicher, plausibel ist sie jedenfalls und wirft ein interessantes Licht auf die Lage der Staatsfinanzen. Denkbar wäre immerhin, daß es nur ein Vorwand war, um schneller Zahlungen zu erhalten.

Wie andere Firmen warb auch Scheller damit, daß Rezepte für einzelne Produkte, so z.B. für getrocknete Steinpilze verteilt wurden, z.B. ein Rezept für eine "Steinpilzpfanne" u.a.:

Pilzpfanne (Rezept von Rudolf Scheller (1930))

Eine Tafel von 100 g¹⁾ getrockneter Steinpilze wasche man in frischem Wasser. Dann weicht man die 100 g Steinpilze in einem Liter kalten Wasser 1/2 Stunde lang ein, wodurch sie aufquellen. Die Pilze werden nun mit diesem Einweichwasser zu Feuer gesetzt und langsam zum Kochen gebracht: Man kann sie 1/4 Stunde kochen lassen. Die Pilze müssen aber immer unter Wasser sein; wenn die Pilze infolge des Aufquellens schließlich über Wasser hinausragen, muß man sie eintauchen. Nach dem kurzen Kochen schüttet man die Pilze mit dem Kochwasser in eine große Schüssel, hinzu fügt man ca. 10 g Schellers gekörnte Fleischbrühmasse, etwas Salz, Pfeffer und Petersilie, 2 große Zwiebeln und 4 (oder mehr) in Milch eingeweichte Semmeln. Dies alles zusammen wird durch die Fleischmaschine zerkleinert, mit einem oder einigen Eiern vermischt. Das ganze ist ein Brei, der sich formen läßt. Die Masse wird in handgroßen flachen Stücken mit Butter oder Margarine in der Pfanne gebacken (Für etwa 5-10 Portionen, je nachdem man weniger oder mehr Semmeln verwendet).

Pilz-Koteletts

In ähnlicher Weise mit Grünkern-Grieß zubereitet sind auch vorzüglich und leicht verdaulich.

Pilz-Sauce

Man nimmt hierfür von der angegebenen gekochten Pilzbrühe etwas, kocht sie mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Speck und Milch und gibt vor dem Anrichten eine Mehlschwitze und 10 g Schellers gekörnte Fleischbrühmasse hinzu.

Inzwischen gingen wieder mehr Waren ins Ausland, z.B. Südwestafrika, Südamerika, England, USA, Holland. Die Warenmengen waren allerdings nicht sehr groß im Verhältnis zum gesamten Umsatz.

Im Sept. 1930 hatte R. Scheller an den Verlag von Rademachers Exporthandbuch Hamburg wieder Auftrag zur Eintragung seiner Firma für die nächste Auflage erteilt. Soweit ersichtlich war die Firma auch in C.Ed. Biedermanns Export-Handbuch, Hamburg sowie später im Industrie- und Export-Firmen-Register-Deutschlands und Mittel-Europas, Berlin eingetragen.

Immer wieder sprach R. Scheller von der schlechten Wirtschaftslage in Deutschland (Mitte 1930), die auch seine Geschäft beeinflusst habe, so daß er keine Extraspesen oder -kosten mehr tragen könne, oder einen Verkauf unter den Herstellungskosten. Doch erwies sich in dieser Zeit des wirtschaftlichen Niedergangs R.Scheller als außerordentlich wendiger Geschäftsmann, wie wir bereits gesehen haben. Selbst wenn die

¹⁾ 100 g getrocknete Steinpilze sind ca. 3 Pfund frische.

Wünsche nicht in seinem Fabrikations- oder Handelsbereich lagen, nahm er sie auf, wenn die Durchführung nur im Bereich des Möglichen lag. So besorgte er z.B. für den Kindergarten u. -hort der Sozialen Frauenschule in Thale im Harz für die Weihnachtsbescherung 80 kleine Pfefferkuchen und 4 Pfund Honig.

In anderen Fällen kümmerte er sich um die Lieferung von Nüssen, oder um pulverisierte Malzkeime, um Emmenthaler Vollfettkäse, den er gleich weiter anbot, oder um getrocknete Holunderbeeren, oder Ananas in Dosen.

Im Jahre 1931 verschlechterte sich, wie allgemein, die wirtschaftliche Lage der Firma sehr stark. Im Juli 1931 beklagte R.Scheller eine immer weiter nachlassende Zahlungsmoral und betonte, daß ihm die Notverordnungen die Arbeit erheblich erschwerten. Er benötigte sehr dringend jede Zahlung, da die Rohprodukte für die Produktion weiterhin sofort bezahlt werden mußten. In verschiedenen Fällen drohte R. Scheller seinen Kunden deshalb mit gerichtlicher Beitreibung, was für die Schellersche Geschäftspraxis noch immer sehr ungewöhnlich war. Wie wir bereits früher mehrfach gehört hatten, waren gerichtliche Maßnahmen höchst selten. In diesem Zusammenhang wurden auch Verluste bei 2 großen Kunden erwähnt.

Offenbar war der Überweisungsverkehr ebenfalls beeinträchtigt, denn am 4.8.1931 heißt es plötzlich: "da jetzt die Zahlungen freigegeben sind, bitte ich Sie..."

Der Umstand, daß R.Scheller versuchte, möglichst an die Kreisbank in Hildburghausen zahlen zu lassen, statt z.B. auf das Postscheckkonto, läßt vermuten, daß er dort weiter erhebliche Kredite in Anspruch nahm.

Es klingt schon sehr bedroht, wenn er die oft langjährigen Kunden bitte, "und bitte Sie, mich auch in der jetzigen schweren Zeit mit Ihren Aufträgen zu beehren."

"Bitte erteilen Sie mir wieder einen Auftrag". Es ist nicht die geschäftsmäßige Bitte, die man aus anderen Schreiben kennt.

Außerdem setzte er seine Preise seit dem Frühjahr immer wieder herab, womit er auch warb.

Im Aug. 1931 verschickte man in einer Sonderaktion wieder hunderte von Werbeschreiben mit gleichem Text neben den üblichen Werbeschreiben.

Verstärkt empfahl R. Scheller weiter seine Suppen für wohltätige Zwecke, insbesondere für die Speisung von Arbeitslosen.

Im Herbst 1931 (vor dem 23.11.1931) schrieb eine Frau Helene Gaule Aufsätze über Schellers Suppen in den "Blättern der Thüringer Frauenvereine vom Roten Kreuz", Jena. Dort erschien gleichzeitig wieder ein Inserat. Im übrigen aber dürften in dieser Zeit wohl keine weiteren Inserate erschienen sein. Man hatte kein Geld für Reklame. Und gerade jetzt hätte man Werbung außerordentlich nötig gehabt. Die damalige Produktpalette Schellers umfaßte noch immer eine Vielzahl verschiedener Lebensmittel. Dazu gehörten besonders auch verschiedenartige Nudeln, z.B. Vogelzungen- und Körbchennudeln.

Die Geschäftsentwicklung von Ende 1932 bis Ende 1933 kann nicht eingeschätzt werden, da es an Unterlagen fehlt, dürfte aber in den bisherigen Bahnen verlaufen sein. Einer Korrespondenz zwischen Herbst 1933 und Frühjahr 1934 ist zu entnehmen, daß in dieser Zeit eine Dauerausstellung über Thüringer Erzeugnisse im sog. Thüringen-Haus in Berlin W 8, Mohrenstr. 65, Ecke Mauerstr. eingerichtet wurde. Für Hildburghausen hatte die Fa. Kuss & Co., Papier- und Metallwarenfabrik, Hildburghausen, die Organisation der Anmietung der Reklameflächen übernommen. Für Ostern 1934 plante man in Berlin, einen Katalog der Aussteller herauszugeben. Der Ausstellungsraum sollte 30,- Miete/Monat kosten. Für Hildburghausen war, soweit ersichtlich, eine Ausstellungsfläche von nur 1,5 qm vorgesehen. Davon bean-

spruchte die Firma Scheller allein eine Fläche von 45 x 22 cm = 0,09 = 1/11 qm. Sie stellte dafür folgendes zur Verfügung:

1 Gestell: 45 cm Länge x 22 cm Tiefe x 26 cm Höhe für:

je 1 Glas Schnittbohnen, Brechbohnen, Wachsbruchbohnen, Wirsing, Rotkohl und Karotten, je 1 Tafel á 100 g Schnittbohnen, Brechbohnen, Wachsbruchbohnen, Spinat, Wirsing, Rotkohl, Grünkohl, Karotten, Steinpilze, 2 Rollen á 250 g Erbswurst, 1 Tafel á 125 g gelbe Erbsensuppe, 1 Tafel á 125 g Frühlingssuppe, 1 Glas á 150 g Suppenwürze, 1 Glas á 150 g Worcester-Shiresauce, 1 Döschen á 125 g gekörnte Fleischbrühsauce, 1 Döschen mit 25 Fleischbrühwürfeln, 1 Plakat.

Offenbar waren das die zu dieser Zeit gängigen Waren Schellers.

Das Firmenvermögen wird in einer Versicherungsaufstellung wie folgt für 1933 angegeben:

1 Dampfkessel 26,5 qm Heizfläche, 8 Atm.	M	2500,-
1 Dampfmaschine 7 PS	"	1000,-
1 dreiteiliger Trockenapparat für Gemüse u.a.	"	10000,-
1 Kondenswasser-Rücklaufapparat	"	944,-
1 Ventilator (Exhaustor) Nr. 831064, 380 Volt, 1400 Umdrehungen	"	140,-
1 Motor 7 1/2 PS Nr. 23097	"	542,-
Elektrische Anlage mit Marmortafel und Verteilungstafel	"	207,-
1 Motor 2 PS	"	330,-
2 kleinere Trockenapparate mit direkter Feuerung und Motor	"	450,-
1 Simplex-Perplex-Mühle	"	1500,-
1 Krautschneidemaschine mit Kraftbetrieb Nr. 2	"	222,-
1 Gemüseschneidemaschine mit Kraftbetrieb Nr. 3	"	488,-
1 Hafer-Entspelz- und Quetsch-Maschine	"	400,-
Treibriemen	"	120,-
1 große Tafelpresse für Handbetrieb	"	500,-
1 kleine Tafelpresse für Handbetrieb	"	160,-
Transmissionen und Lagerungen	"	160,-
2 Dosen-Verschlußmaschinen	"	190,-
2 Dezimal-Waagen mit Gewichten	"	200,-
4 kleine Waagen mit Gewichten	"	20,-
1 kleine Fett-Presse für Handbetrieb	"	10,-
8 Arbeits-Tische, größere Anzahl Stühle und Bänke	"	140,-
7 Geschäfts-Schränke	"	90,-
Regale und dazu Kästen	"	250,-
2 kleine Kochkessel	"	80,-
1 noch guter großer Kochkessel für Dampfbetrieb (im Keller zerlegt)	"	500,-
1 ebensolcher Kochkessel (aber ein Teil zersprungen)	"	20,-
2 Schreib-Pulte im Kontor	"	120,-
2 Scheibmaschinen Stoewer M 200,- Ideal M 80,-	"	280,-
Geschäftsbücher, Mappen, Papier	"	300,-
Handwerkzeug	"	100,-
Kisten	"	100,-
Etiketten, Briefpapier, Prospekte & dergl.	"	400,-
1 eiserner Schrank	"	80,-
	Mark	22540,-

Diese Aufstellung enthält weitgehend die gleichen Positionen wie die früheren.

Die geschilderte wirtschaftliche Entwicklung der Firma Scheller seit dem Jahr des Beginns des 1. Weltkrieges läßt sich in etwa auch an der Zahl der Beschäftigten in der Produktion ablesen.

Seit Sept. 1914 stieg die Zahl der in der Produktion Beschäftigten von 12 auf 14 Frauen. Zunächst wurde von Montag bis einschließlich Samstag möglichst an allen Tagen für einen Tageslohn von je 1,10 M bis 1,50 M gearbeitet. Von dem Tageslohn ging wohl der Beitrag für die Alters- und Invalidenversicherung ab, während den Krankenkassenbeitrag die Firma Scheller trug. Der Tageslohn wurde für 9 Std./Tag wochenweise gezahlt. Feiertage blieben unbezahlt. Die jüngste Tagelöhnerin war 1914 bereits etwas über 14 Jahre alt. Seit Nov. 1914 mußte für einige Zeit auch an einzelnen Sonntagen gearbeitet werden, ohne daß dafür ein erhöhter Tageslohn gezahlt worden wäre. An Weihnachten gab es für jede Mitarbeiterin 8,- M und eine Flasche Lacrima-Christi-Wein. Als Vollmitarbeiterinnen meldete R.Scheller der Berufsgenossenschaft 8 1/2.

1915 waren zu gleichen Bedingungen im Durchschnitt 10-13 Mitarbeiterinnen je nach Jahreszeit, an Spitzentagen auch mehr tätig. Für die Meldung an die Berufsgenossenschaft errechneten sich daraus 13 Vollmitarbeiterinnen. Weihnachten 1915 erhielten alle Mitarbeiterinnen 10,- M.

Unabhängig davon war im Kontor seit 1909 bis 1918 jeweils ein männlicher Lehrling tätig, der wohl hauptsächlich zu schreiben hatte.

Im Laufe der 2. Hälfte 1915 wurde die obere Grenze des Tageslohnes auf 1,60 M und im Frühjahr 1916 auf 1,70 M erhöht. Ob sich die Tarife änderten oder ob die Erhöhung auf dem zunehmenden Alter der Angestellten beruhte, läßt sich nicht mehr sagen. Seit Anfang Okt. 1915 änderten sich die Lohnabzüge. Seitdem folgte jedenfalls die Firma Scheller den amtlich vorgesehenen Sätzen. Von dem Tageslohn wurden jetzt 2/3 des Krankenkassenbeitrages und 1/3 des Beitrages zur Invalidenversicherung abgezogen.

1916 stieg die Zahl der in der Produktion beschäftigten Frauen seit Mitte des Jahres zeitweise auf erheblich über 20 und gegen Ende des Jahres auf über 30 an. Die ganzen Jahre war ein Stamm gleicher Personen beschäftigt, was sich auch so fortsetzte. Dadurch hatte R.Scheller immer eine eingearbeitete Stammmannschaft. Die der Berufsgenossenschaft gemeldete Zahl von Vollmitarbeiterinnen betrug 16.

Mit über 30 Mitarbeiterinnen wurde das Jahr 1917 fortgesetzt. Im Okt. 1917 betrug der durchschnittliche Tageslohn dann 2,- M. Als Weihnachtsgeschenk gab es 10,- M. Die gemeldete Zahl der Vollmitarbeiterinnen betrug 18.

Im Jahre 1918 war die gleiche Zahl an Mitarbeiterinnen wie im Vorjahr beschäftigt. Das Weihnachtsgeld betrug wieder 10,- M. Für 1918 errechnete R.Scheller für die Berufsgenossenschaft 17 1/2 Vollmitarbeiterinnen.

Auch 1919 beschäftigte die Firma Scheller zunächst bis Juli weit über 30 Mitarbeiterinnen. Seit Aug. jedoch wurde die Anzahl auf 15 reduziert. Als Weihnachtsgeld erhielten die Mitarbeiterinnen 15,- M. Den durchschnittlichen Tageslohn gab R.Scheller bei der Berufsgenossenschaft mit 4,- M an und errechnete für dieses Jahr 17 Vollmitarbeiterinnen (aus 35 unterschiedlich Beschäftigten).

Das Jahr 1920 begann mit 15 Mitarbeiterinnen, die bis Juni auf 8 verringert wurden. Seit Ende Sept. waren es dann wieder durchschnittlich 17. Der durchschnittliche Tageslohn betrug 6,- M. An Weihnachtsgeld erhielten die ganzjährig Beschäftigten 30,- M und die seit Okt. Tätigen 15,- M.

Im Jahre 1921 waren zwar zunächst 17 Tagelöhnerinnen beschäftigt, doch reduzierte sich diese Zahl bis Aug. auf 9. Die durchschnittliche Zahl der Mitarbeiterinnen lag schließlich bei 8. Für die Meldung an die Berufsgenossenschaft wurden 5 2/3 Vollmitarbeiterinnen für das ganze Jahr errechnet. Der durchschnittliche Tagesverdienst lag bei 6,- M und 11,- M.

1922 wurden durchschnittlich 8 Mitarbeiterinnen beschäftigt, aus deren unterschiedlicher Tätigkeitsdauer 7 Vollzeitbeschäftigte errechnet wurden. Der Tageslohn schwankte bei den einzelnen Mitarbeiterinnen zwischen 20,-, 30,-, 50,-, 53,- (eine Mehrzahl) und 100,- M je nachdem, wann und wie lange sie beschäftigt waren, denn in diesem Jahr sind erstmals Stundenlöhne seit 1.8. von 5,-M, seit 11.9. von 10,- und seit 2.10. von 12,- M notiert worden.

1923 verstärkte sich die Inflation. Vom 1.1. bis 20.1. betrug der Stundenlohn 25,- M, vom 22.1. bis 10.2.: 50,- M, ab 12.2.: 100,- M, ab 23.4.: 150,- M, ab 4.6.: 300,- M, ab 11.6.: 400,- M, ab 2.7.: 500,- M und Mitte Juli waren es schließlich 1400,- M. Anfang Aug. 1923 sind die letzten Gehaltszahlungen verzeichnet. Danach dürfte die Fabrikation für einige Zeit geruht haben. Bis dahin waren weiter zwischen 7 und 8 Mitarbeiterinnen beschäftigt.

Erst 1924 sind wieder Lohnzahlungen verzeichnet. Jetzt sind nur noch 3 Mitarbeiterinnen des alten Stammes zeitweise beschäftigt, woraus sich für die Meldung an die Berufsgenossenschaft noch 1,6 Vollmitarbeiterinnen errechneten. Die Beschäftigungsdauer je Mitarbeiterin schwankte zwischen 10 Stunden und maximal 49 in der Woche, die weiterhin wochenweise bezahlt wurden. Die Wochenstunden waren so unterschiedlich, daß es wenig sinnvoll erscheint, daraus eine durchschnittliche Zahl von Wochenstunden zu errechnen. Der Stundenlohn lag bei 0,25 M.

1925 änderten sich die Verhältnisse nur geringfügig. Weiter wurden 3 Mitarbeiterinnen stundenweise beschäftigt, allerdings war die wöchentliche Stundenzahl, soweit ersichtlich, rückläufig. Zusätzlich wurden die Mitarbeiterinnen immer wieder zu Einzelarbeiten besonders herangezogen, die gesondert vergütet wurden. Für die Meldung an die Berufsgenossenschaft errechneten sich dadurch nur 1,5 Vollmitarbeiterinnen. An Weihnachten gab es 10,- M in bar und Geschenke im Werte von 10,- M und 5,- M.

Das Jahr 1926 begann wieder mit 3 Mitarbeiterinnen, zu denen sich ab Juni zeitweise eine 4. gesellte. Seit Okt. waren es dann regelmäßig 4 Mitarbeiterinnen. Der Stundenlohn stieg auf 0,30 M. Die Zahl der Wochenstunden schwankte weiterhin erheblich. Es errechneten sich daraus 1 9/10 Vollmitarbeiterinnen.

1927 und 1928 entsprachen dem Jahre 1926, allerdings hatte die Gesamtstundenzahl 1927 etwas zugenommen.

Im Jahre 1929 wurden ab Juli nur noch 3 Mitarbeiterinnen beschäftigt. Bei ihnen stieg die Stundenzahl, so daß der Berufsgenossenschaft etwas mehr als 2

Die Unfallverhütungsbilder sind im Auftrage des
Verbandes der deutschen gewerblichen Betriebs-
genossenschaften durch die Unfallverhütungsbild-
G.m.b.H., Berlin W 9, Köpcke-Str. 37, herausgegeben

Lfd. Nr. der Liste

Zahltag-) Nr.
Wochen-)

Lohn vom bis 193...

für

..... Stunden zu je	%	%
..... Ueberstunden	"	"
..... Schichten	"	"
..... Tage- (Wochen-) Lohn zu je	"	"
..... Akkord	"	"

Zusammen

Abzüge:

Lohnsteuer	%
Invalidenversicherung	"
Krankenkasse	"
Arbeitslosenversicherung	"
Bürgersteuer	"
Deutsche Arbeitsfront	"
Vorschuß	"
.....	"
.....	"

Mithin auszuzahlender Betrag

Bei Empfang nachzählen! Nur sofortige Beanstandungen werden berücksichtigt. Diese Lohnhilfe für spätere Steuerrückfragen aufheben!

Glebe-Bauer, Halle-S



Die Unfallverhütungsbilder sind im Auftrage des Verbandes der deutschen gewerblichen Berufsgenossenschaften, durch die Unfallverhütungsbild-G.m.b.H., Berlin W 9 Köthener Str. 37 herausgegeben

Lfd. Nr. der Liste $\left. \begin{array}{l} \text{Zahltag-} \\ \text{Wochen-} \end{array} \right\} \text{Nr.}$

Lohn vom bis 193.....

für

	RA	SW
..... Stunden zu je <i>SW</i>		
..... Überstunden " " " "		
..... Schichten " " " "		
..... Tage- (Wochen-) Lohn zu je		
..... Akkord		

	Zusammen	
Abzüge:		
Lohnsteuer	<i>RA</i>	
Invalidenversicherung	"	
Krankenkasse	"	
Arbeitslosenversicherung	"	
Bürgersteuer	"	
Deutsche Arbeitsfront	"	
Vorschuß	"	
.....	"	
.....	"	
Mithin auszuzahlender Betrag		

Bedr. Bielefeld, Halle-S.

Bei Empfang nachzahlen! Nur sofortige Beanstandungen werden berücksichtigt. Diese Lohnliste für spätere Steuerrückfragen aufheben.



Wichtig

für alle Mitglieder! - - - - -

Die Verhütung von Unfällen dient nicht nur dem Wohle der Arbeiter, sondern sie liegt auch im wirtschaftlichen Interesse der Unternehmer, denn jeder oberste Unfall erzeugt der Berufsgenossenschaft und somit deren Mitgliedern Kosten an Heilbehandlung, Rente u. a. m. Sie handeln deshalb zu Ihrem eigenen Besten, wenn Sie alle Bestellungen unterstützen, die geeignet sind, die Zahl der Unfälle herabzusetzen. Hierzu gehört u. a. eine möglichst große Verbreitung der herausgegebenen

Unfallverhütungsbilder

unter die Arbeiter, und zwar in einer Form, daß sie von ihnen besorgt werden. Eine gute und sich dauernd mehrerbolende Verbindung zwischen Unternehmen und Arbeiter stiftet die

Lohntüten

her. Sie sind für den Arbeiter zweifellos wichtig; er sieht sie sich nicht genau an und hebt sie auf. Wenn also die auf den Lohntüten früher noch sichtbaren Rückseite für die Wiedergabe von Unfallbildern nutzbar gemacht wird, so ist zu hoffen, daß der Arbeiter diesen Bildern Beachtung schenken wird. Da er in den meisten Fällen die Tüten mit nach Hause nimmt, so gelangen dadurch die Unfallbilder auch in den Kreis der Familie. Sie regen hier Frau und Kinder zum Nachdenken an und wecken in ihnen ein Gefühl für Unfallverhütung. Ein Gut nicht halb genug in verantwortlicher Führung! Diese Lohntüten werden u. a. von der Firma

Gebr. Bieler, Halle-Saale
 Buchdruckerei u. Papierverarbeitungs-
 Fernsprech Nr. 29680

Spezialität: Lohnbeutel

angefertigt. Sehr bewährt hat sich das amstehend abgebildete Normalmuster. Größere Änderung des Vorzeichens auf der Vorderseite sind bei einer Auflage unter 5000 Stück mit 20% Z.— berechnet, bei größeren Auflagen kostenlos ausgeführt.

Eindruck der Firmenbezeichnung erfolgt ohne Mehrkosten.

Wir bitten, auf dem untenigen Bestellzettel obiger Firma recht bald mitzuteilen, inwieweit Lohnbeutel benötigt werden. Musterbeutel stellt die Firma auf Wunsch zur Verfügung. Die Lohnbeutel werden in drei praktischen Größen 9,5 x 14,5 cm, 10,5 x 15,5 cm und 11,5 x 16,5 cm geliefert. Der Preis beläuft sich bei sehr guter Qualität

In Normalausführung für je 1000 Stück

in der Größe von	in der Größe von		
	9,5 x 14,5	10,5 x 15,5	11,5 x 16,5
Bei Abnahme von 1000 Stück	6,80	6,90	7,20
" " " 2000 "	5,50	5,75	6,10
" " " 3000 "	5,—	5,30	5,60
" " " 5000 "	4,95	5,25	5,55
" " " 10000 "	4,20	4,50	4,80
" " " 20000 "	4,05	4,35	4,65
" " " 25000 "	3,95	4,30	4,60
" " " 50000 "	3,90	4,20	4,55
" " " 100000 "	3,85	4,15	4,45

**Reichsunfallversicherung,
 Nahrungsmittel-
 Industrie-Berufsgenossenschaft
 Mannheim, Augusta-Anlage 24**

Sendungen im Gesamtbetrag von über RM 40.— erfolgen fracht- und verpackungsfrei.
 Bei Sendungen unter RM 40.— wird Porto und Verpackung zu Selbstkosten berechnet.
 Kisten werden zu 1/4 des angegebenen Preises zurückgenommen.

Das Bestellzettelmuster darf in jedem Fall verändert für andere gewerbliche Zwecke verwendet werden, durch die Unfallverhütung G. B. H. Berlin W 8, Köpenicker Str. 27, bezugslos.

Über 500 verschiedene Unfallverhütungsbilder

Firma:

Ust. Nr. der Lese-Zählung Nr.

Lehn von bis 100

Stk.

Stunden zu je Stk.
 Oberstunden " " "
 Seiten " " "
 Tage (Wochen) Lese zu je
 Abteil

Zusatz:

Abgabe:
 Lohnsteuer 20%
 Invalidenversicherung
 Krankenversicherung
 Arbeitslosenversicherung
 Bürgersteuer
 Deutsche Arbeitslosenversicherung
 Vorschau

Mitgliedsnummer des Bestellers

Bei Lieferung nachteilig für andere Bestellungen werden berücksichtigt. Das Lohnzettel-Muster ist selbst zu beschaffen.



Bestell-Nr.: 301. Das Verzeichnis der deutschen gewerblichen Berufsgenossenschaften e. V., Berlin W 8.

Vorderseite des Normalbeutels

Rückseite des Normalbeutels

Bestellzettel

An die Firma **Gebr. Bieler, Halle-Saale**, Paul-Schubert-Str. 3-6

Der Unternehmer bestellt hiermit tausend Stück **Lohntüten** nach dem in seinem Beut. befindlichen Muster abgedruckten Muster ohne — an *) nachstehenden Firmenstempel unter den angegebenen Bedingungen in der Größe 9,5 x 14,5 cm, 10,5 x 15,5 cm oder 11,5 x 16,5 cm *)

Firmenstempel hier anbringen

Name: _____
 Wohnort: _____
 Straße und Hausnummer: _____
 Postort: _____
 Berufsstand: _____

*) Nicht gewerbliche Bestellungen sind ebenfalls möglich.

Vollmitarbeiterinnen gemeldet werden konnten. Das galt in etwa auch für die Jahre 1930-1932. In dieser Zeit ging allerdings die Stundenzahl soweit zurück, daß 1932 nur noch 1 1/5 Vollmitarbeiterinnen gemeldet wurden. 1933 waren es nur noch 2 Mitarbeiterinnen, die als 3/5 Vollmitarbeiterinnen gemeldet waren. Seit 1931 betonte R. Scheller auch gegenüber der Berufsgenossenschaft stets, daß er keine anderen Mitarbeiter außer denen in der Produktion beschäftige.

1934-1946/47

Aus einem Erhebungsbogen der Südthüringischen Industrie- und Handelskammer in Sonneberg vom 5.9.1938 ergibt sich, daß Rudolf Scheller seit Anfang 1934 für 3 Jahre schwer krank war. Bis Sommer 1936 war er arbeitsunfähig. In dieser Zeit betrieb er die Firma, wie er sagte, weitgehend nur mit seiner Frau und einer Arbeiterin. Danach erholte sich das Geschäft von dem Niedergang nur wenig. Man reduzierte auch die Fabrikeinrichtungen sehr stark. Schließlich wurde das viel zu groß gewordene Fabrikgebäude in der Wiesenstraße 1, 1939 verkauft und das Objekt in der heutigen Dr. Moritz Mitzenheim Str. 14, früher Georgstr. 45, das bis 1993 in Familieneigentum blieb, angekauft, in das R.Scheller nur noch Fabrikationseinrichtungen für Suppen, nicht z.B. die Dörrapparate, übernahm, die für diesen noch bestehenden kleineren Betrieb nötig waren. Das Haus war für 33000,- RM aus Zweckmäßigkeitsgründen von den beiden Töchtern Edith und Irmgard von der Kreissparkasse Hildburghausen mit Vertrag vom 6.4.1939 gekauft worden. Das Anwesen Wiesenstraße 1 wurde durch Vertrag vom 13. April 1939 zum Preis von 56000,- RM an die Landesbauernschaft Thüringen verkauft. Aus der Differenz wurden Restschulden abgedeckt, die durch die lange Krankheit R.Schellers entstanden waren. Die Notwendigkeit der Beschränkung des Betriebes lag einmal an der Krankheit Rudolf Schellers, hauptsächlich aber daran, daß er keine größeren Aufträge erhielt. Dazu sagte er: "Die großen Anstalten in Thüringen z.B. sind vom Ministerium angewiesen worden, nur von Knorr zu bestellen. Bei der Heeresverwaltung und bei den einzelnen Küchenverwaltungen komme ich auch nicht an, obgleich doch unsere Erzeugnisse sehr lebenswichtig sind."

In einem Begleitbrief heißt es noch, daß er auch (zunächst) kein geeignetes Fett für die Suppenfabrikation zugewiesen erhielt, während andere Firmen anstandslos beliefert wurden. Daher verdiene er nur wenig und die Familie werde von seinen Töchtern unterstützt. Aus einem Schr. v. 18.6.1938 an die Fachgruppe Nahrungsmittelindustrie, Berlin, heißt es in der Sache ergänzend, daß im Jahre 1937 nur für 330,- RM fertige Suppen umgesetzt worden seien, da er die nötigen Rohprodukte nicht erhalten habe, besonders kein Fett. Der freie Handel, an den er verwiesen worden sei, habe immer nur kleine Mengen Rohstoffe liefern können, die für eine größere Produktion nicht ausreichend waren, so daß er über die Produktion kleiner Probebestellungen nicht hinausgekommen sei. Seit Jahren warte er auf eine Lockerung der Zwangsbewirtschaftung. Um wenigstens einen Teil seiner früheren Kundschaft zu behalten, habe er andere Produkte im Großhandel vertrieben, so daß er zusammen mit dem Umsatz an Suppen auf einen Umsatz von 11116,- RM¹⁾ gekommen sei. Daraus habe er jedoch keinen Gewinn gehabt²⁾. Die mangelhafte Zuteilung von Rohstoffen rühre daher, daß der Umsatz in der Zeit seiner Krankheit von 1934-36 sehr klein gewesen sei, und diese Jahre immer wieder zur Bemessung der zu bewilligenden

1) Der Umsatz war tatsächlich wohl etwas höher (vgl. die Umsatzaufstellung), doch in der Größenordnung etwa richtig.
 2) Wenn R.Scheller sagt, daß er daraus keinen Gewinn erzielt habe, so ist das interpretationsbedürftig. Er meint wohl damit, wie sich aus früheren Äußerungen ergibt, daß er nach Abzug aller Unkosten, einschließlich seiner eigenen Lebenshaltungskosten und die seiner Familie, keinen darüberhinausgehenden "Reingewinn" erzielt habe. Wir müssen also davon ausgehen, daß er von diesem Umsatz mit seiner Frau doch einigermaßen leben konnte, besonders wenn wir berücksichtigen, daß man in der Familie immer sparsam lebte. Man muß wohl auch daran denken, daß R.Scheller mietfrei wohnte und zusätzlich Mieteinnahmen hatte. Die Art der Berechnung beruht immer wieder darauf, daß es sich um eine Einzelfirma handelte, bei der der Haushalt zum "Ganzen" gehörte.



Kontingente herangezogen würden. So könne seine Fabrikation nie mehr aufleben. Von den Dörrprodukten sagte er, daß nicht mehr getrocknet werde. Den großen Trockenapparat habe er verkauft. Dabei betonte er noch, daß er gern alles verkauft hätte, aber keinen Käufer gefunden habe.

Aus einer Briefkopie von März 1934 von Frau Margarete Scheller an Gläubiger erfahren wir ergänzend, daß R.Scheller seit 15. März 1934 krank war und seit ca. 15. Mai 34 im Kreiskrankenhaus lag, wo er operiert wurde. Auf Grund des Krankheitsverlaufes sollte er seine Berufstätigkeit aufgeben, weshalb man versuchte, die Fabrik mit der stilleten Fabrikation zu verkaufen. Die Gläubiger mußten vertröstet werden. Aus dieser Zeit gibt es noch eine Anzeige aus den Niederhess. Nachrichten, Werra-Boten, Bad Soden-Allendorf, in der das Wohnhaus mit Fabrikgebäude krankheitshalber angeboten wurde.

In dieser Krisenzeit stand die ganze Familie einschließlich der nächsten Verwandten tatkräftig und mit Krediten zusammen, um das Geschäft wenigstens notdürftig aufrecht zu erhalten.

1933-38 bestand der Umsatz aus einer sehr großen Zahl kleinster Aufträge und bewegte sich mit Ausnahme des Jahres 1936 im Rahmen des für 1937 genannten Umsatzes, extrem niedrig war er nur in dem Krisenjahr 1934 mit 9776,57 M (immer für Firmenumsätze). Die Umsätze wurden fast ausschließlich durch Handelsware erzielt. So bezog man 1934 z.B. gekörnte Fleischbrümmasse und Fleischbrühwürfel von der Andernacher Nahrungsmittel-Fabrik, gegr. 1892, deren finanzielle Verhältnisse damals ebenfalls angespannt waren. Getrocknete Pilze bezog man aus Karlsbad. Haferflocken waren um diese Zeit ebenfalls ein Handelsprodukt.

Die Umsätze der 30-er Jahre lagen, soweit Zahlen vorliegen, etwas zwischen 12000,- und 20000,- M. Für diese bescheidenen Umsätze ist außer der schweren Krankheit Rudolf Schellers mit verantwortlich, daß er sich den Nationalsozialisten weitgehend verschloß, was er mit seiner Krankheit nur notdürftig bemäntelte. Dadurch wurde er weder bei Aufträgen berücksichtigt, noch mit den bewirtschafteten Rohstoffen beliefert.

Zur Frage der Beschäftigung Dritter in dieser Zeit ist folgendes zu sagen. 1934 waren 4 Frauen zusammen an 148 Tagen als errechnete 1/2 Vollzeitarbeitkraft hauptsächlich damit beschäftigt, die Fabrikationsräume in Ordnung zu halten und Handelsware zu verpacken, da die Produktion ruhte. 1935-1938 waren die Verhältnisse ähnlich. 1937 und 1938 waren nur noch 2 Frauen zeitweise beschäftigt, so daß sich 1/2 und 1/4 Vollarbeitskraft errechneten. Der Stundenlohn betrug 1937 bei der ca. 40-jährigen Packerin 0,30 RM/Std., bei der ca. 16-jährigen 0,20 RM/Std.. 1938 wurde nur 1 Person im Alter von ca. 40 Jahren mit einem Stundenlohn von anfangs 0,30 RM und später 0,40 RM/Std. an ca. 630 Std. beschäftigt. 1939 blieb die Stundenzahl mit ca. 680 Std. etwa gleich bei Beschäftigung von 1 Person mit einem Stundenlohn von 0,40 RM/Std.

Nachzutragen ist noch eine Kleinigkeit. Es ist aufgefallen, daß während des gesamten Betandes der Firma der Absatz in Alt-Bayern nie sonderlich gut lief. Die Erklärung ergibt sich aus folgendem.

Am 30. Aug. 1933 hat R.Scheller für Elfriede Leonhard, Gabersee, einen kleinen Auftrag ausgeführt und schrieb dazu - man hatte offenbar empfohlen, der Anstalt Gabersee/Wasserburg/Inn, Angebote zu machen -, daß er schon in früheren Jahren dort nicht angekommen sei: "Bayern kauft nur in Bayern." Sogar die kostenfreien Proben seien zurückgekommen mit dem Vermerk "Annahme verweigert". Er meinte

dazu: "Jetzt ist überall die Lösung: am Ort kaufen, wenn das nicht möglich, so durch einen ansässigen Kaufmann die Ware im Land kaufen, also aus München¹⁾."

Zwischen 1935 und 1937 änderte R.Scheller in den Preislisten und Briefköpfen sein Gründungsdatum von 1871 in 1870. Rückwirkend betrachtet dürfte es noch 1935 gewesen sein, wohl um für dieses Jahr ein Alter der Firma von 65 Jahren angeben zu können. Wofür das von Bedeutung war, ist nicht ersichtlich. Es kann nur vermutet werden, daß er sich in der Zeit, in der es der Firma recht schlecht ging, daraus einen Werbevorteil versprach.

In dieser Zeit versuchte R.Scheller, wie bereits auch früher, seinen Umsatz durch Heiltees zu steigern. So z.B. Tees aus Hagebuttensamen, Hagebutterkernen (Semen Cynosbati): ein Entwässerungsmittel bei Nieren- und Blasenkrankungen, ein Mittel bei Gicht-, Rheuma und Ischias; aus Eibischblättern (Folia Althaeae) zur Reizlinderung bei Schleimhautentzündungen im Mund- u. Rachenraum sowie im Magen- u. Darmbereich, auch zur Milderung von Hustenreiz bei Bronchialkatarrh. Bei Insektenstichen wird das Auflegen frischer, angequetschter Blätter empfohlen. Weiter vertrieb er Matetee oder Paraguaytee (Folia Mate), ein Schlankheitsmittel, das durch seinen Koffeingehalt das Abnehmen erleichtert, da dieser das Hunger- und Durstgefühl unterdrückt. Dazu gehörten auch Huflattichblätterttee (Folia Farfarae), der bei trockenem Reizhusten u. chronischen Reizzuständen im Mund- und Rachenraum helfen soll, sowie Sennesblätterttee (Folia Sennae), der ein Abführmittel bildet oder auch Odermennigkauttee (Herba Agrimoniae) ein leichtes Mittel gegen leichte unspezifische und akute Durchfälle u. anderes mehr. Dies liegt ganz in der der "Naturheilkunde" zugewandten Haltung R.Schellers, der nicht nur bei seinen fast ausschließlich pflanzlichen Suppen allgemein Fleisch vermied, sondern auch immer wieder vegetarische Produkte vertrieb und auch in entsprechenden Zeitschriften warb. Dies hatte er mit seinem Vater gemein.

Hieraus wohl hatte bereits in den Anfängen der Suppenproduktion 1874 ein Schriftwechsel zwischen R. Scheller sen. und einem Pfarrer Hoffer aus Altaussee begonnen. Nachforschungen in neuerer Zeit zeigen Pfarrer Karl Hoffer (1836-1926) als sog. Kräuterpfarrer, der Mensch und Tier zuletzt in Blumau/Steiermark mit Kräutern zu heilen versuchte.

Anfang der 40er Jahre besserte sich zunächst die Lage der Firma (kriegsbedingt), doch kam es schon bald immer wieder zu erheblichen Lieferengpässen, besonders bei Suppen durch zu geringe Lieferungen von Rohstoffen. Man beschäftigte 1940 wieder 9 Packerinnen zu verschiedenen Zeiten, davon 3 ganzjährig und 6 zeitweise zusätzlich im letzten Drittel des Jahres. 1941 waren es dann 9 bis 10 Mitarbeiterinnen.

An die Reichsstelle für Milcherzeugnisse, Öle und Fette, Berlin, teilte R. Scheller deshalb am 31.5.1941 mit, daß er seit Dez. 1939 zwar die Verarbeitungsgenehmigung für 98 kg Fett habe, doch habe er bis Mai 1940 nur 4 Bezugsscheine mit 394 kg verbraucht, da ihm die anderen Rohstoffe nicht ausreichend zur Verfügung standen. So habe er mit 177 kg Fett 2382 kg und mit einer 2.Partie mit 27 1/2 kg Fett 408 kg kochfertige Suppenwürfel hergestellt. Demnach habe er am 1.6.1940 noch einen Vorrat an Fett von 189 1/2 kg gehabt.

Für diese Zeit sind überraschenderweise monatsweise, z.T. sogar tageweise noch

¹⁾ Man kann getrost feststellen, daß dies schon immer so war.

Rudolf Scheller - Hildburghausen

Nahrungsmittelfabrik

Erfinder und erster Fabrikant der kondensierten Suppen

Brief- und Telegrammanschrift: Rudolf Scheller Hildburghausen Errichtet 1870 Postscheckkonto Leipzig 6474 Fernsprecher 268

Langbewährte Erfahrung und beste Rohstoffverarbeitung aus ausgesuchten besten Grundstoffen sichern erstklassige Belieferung!

Auf Bezugsschein sind jetzt lieferbar:

Kochfertige Suppen:

- Sternchennudelsuppe 100 Würfel von je 50 g . . . RM 9,—
(1 Würfel = 3 Teller Suppe)
- Bandnudelsuppe
- Grünkernsuppe 50 kg lose in Beuteln von je 1 kg RM 77,—
(1 kg = 13 Liter Suppe)
- Haferflockensuppe
- Gräupchensuppe 50 kg lose in Beuteln von je 5 kg RM 76,—
(5 kg = 68 Liter Suppe)
- Grießsuppe

Braune Mehlsuppe
1 Suppenwürfel zu 9 Pfg. ergibt 3 Teller sättigende und kräftigende Suppe mit vollem Nährwert, vorzüglich nach Geschmack und Bekömmlichkeit!

Suppen- und Speisenwürze (flüssig)

von angenehm würzigem Geschmack und köstlichem Aroma.

- 1 Flasche 1400 g Inhalt RM 3,50
- 1 Glasballon 10 kg Inhalt RM 20,—
(einschließlich Korbflasche)
- 1 Glasballon 30 kg Inhalt RM 55,—
(einschließlich Korbflasche)

Zu verwenden als
Trinkbouillon

für viele Koch-
zwecke

als Zusatz zu Ge-
müsen, zur Herstel-
lung von Soßen usw.

wie frische Brühe

Brüh-Würfel

1 Würfel auf 1 Tasse kochenden Wassers ergibt köstliche Brühe
je 1000 Brühwürfel in Dose RM 18,—

Brüh-Masse (gekörnt)

1 Teelöffel voll auf 1 große Tasse, 1 Eßlöffel voll auf 1 Liter kochenden Wassers ergeben vorzügliche Brühe!
1 Dose 5 kg Inhalt RM 17,—
(zu ca. 4000 Portionen ausreichend)

Der Bezug von meiner seit über 70 Jahren bestehenden Fabrik bietet Ihnen Gewähr für beste Ware! Preise sind einschließlich Verpackung. Bahnsendungen ab 30 kg werden franko Empfängerstation geliefert. Zahlungsbedingung: Netto Kasse innerhalb 30 Tagen ab Rechnungsdatum.



Angaben über Produktionsmengen einzelner Suppen vorhanden. So produzierte die Firma Scheller im Jahr 1940:

Jan. 1940	
Grünkernsuppe:	125 kg
Gelbe Erbsens.:	20 kg
Linsens.:	20 kg
Bohnens.:	15 kg
Eiersternchens.:	35 kg
Eiernudels.: ¹⁾	33 kg
Gräupchens.:	20 kg
Haferflockens.:	51 kg
	319 kg
Feb. 1940	
Grießs.:	57 kg/Tag
Haferflockens.:	30 kg
Eiernudels.:	30 kg/Tag
Gräupchens.:	30 kg/Tag
Eiernudels.:	33 kg
Eiersternchens.:	33 kg
Gräupchens.:	33 kg
Braune Mehls.: ²⁾	33 kg/Tag
Haferflockens.:	30 kg/Tag
Nudels.:	33 kg
Grießs.:	66 kg
Grießs.:	33 kg/Tag
Haferflockens.:	31 kg
Braune Mehls.:	35 kg/Tag
Gräupchens.:	40 kg
Eiersternchens.:	37 kg
Eiernudels.:	37 kg
Braune Mehls.:	35 kg
Gräupchens.:	77 kg/Tag
	733 kg
März 1940	
Eiersternchens.:	38 kg
Eiernudels.:	37 kg
Gräupchens.:	38 kg/Tag
Grießs.:	38 kg
Gräupchens.:	38 kg/Tag
Grießs.:	38 kg
Eiersternchen- u.	
Eiernudels.:	37 kg/Tag
Haferflockens.:	61 kg
Braune Mehls.:	72 kg/Tag
Gäupchens.:	78 kg/Tag
Haferflockens.:	
	61 kg
Haferflockens.:	61 kg/Tag
Braune Mehls.:	72 kg/Tag
Haferflockens.:	61 kg
Braune Mehls.:	72 kg/Tag
Haferflockens.:	61 kg
Grießs.:	38 kg/Tag
	767 kg
April 1940	
Braune Mehls.:	28 kg/Tag
Grießs.:	38 kg
Haferflockens.:	30 kg
Graupens.:	38 kg/Tag
Grießs.:	38 kg/Tag
Grießs.:	38 kg
Graupens.:	38 kg
Haferflockens.:	33 kg/Tag
Graupens.:	38 kg
Haferflockens.:	33 kg
Haferflockens.:	33 kg/Tag
Grießs.:	33 kg/Tag
Grießs.:	38 kg/Tag
	461 kg
Mai 1940	
Gräupchens.:	38 kg
Haferflockens.:	34 kg/Tag
Braune Mehls.:	36 kg
Grießs.:	76 kg
Eiersternchens.:	74 kg
Eiernudels.:	74 kg
Eiersternchens.:	74 kg
	480 kg
Juni 1940	
Graupens.:	70 kg
Braune Mehls.:	74 kg
Grießs.:	80 kg/Tag
Eiersternchens.:	74 kg
Eiernudels.:	74 kg/Tag
Braune Mehls.:	72 kg
Grießs.:	80 kg/Tag
Gräupchens.:	70 kg/Tag
Gräupchens.:	35 kg
Eiersternchens.:	74 kg/Tag

1) Bandnudeln: 2mm
2) Roggenmehl

Nudels.:	74 kg
Haferflockens.:	68 kg
Brauen Mehls.:	72 kg
Eiersternchens.:	74 kg
Nudels.:	74 kg
Gräupchens.:	70 kg/Tag
	1135 kg
Juli 1940	
Sternchens.:	74 kg
Nudels.:	74 kg
Haferflockens.:	68 kg
Gräupchens.:	70 kg
Braune Mehls.:	72 kg
Grießs.:	80 kg/Tag
Gräupchens.:	70 kg/Tag
Grießs.:	80 kg/Tag
Haferflockens.:	204 kg
Nudels.:	296 kg
Sternchens.:	296 kg
Grießs.:	160 kg
Gräupchens.:	140 kg/Tag
Grünkerns.:	140 kg
	1824 kg
Aug. 1940	
Grünkerns.:	150 kg
Grießs.:	54 kg/Tag
Gräupchens.:	260 kg/Tag
Eiersternchens.:	270 kg
Eiernudels.:	270 kg/Tag
Grünkerns.:	330 kg
Haferflockens.:	100 kg
Sternchens.:	275 kg
Nudels.:	275 kg/Tag
	1984 kg
Sept. 1940: (keine Angaben)	
Okt. 1940:	1148 kg
Nov. 1940:	840 kg
Dez. 1940:	1150 kg
Jan. 1941:	1062 kg
Feb. 1941:	610 kg
März 1941:	1500 kg
---	---
Nov. 1941:	800 kg
---	---

Erst für 1942 haben wir wieder einige Angaben. Es findet sich auch der Hinweis, daß der Mindestgehalt an Fett bei Suppen 4% und bei Soßen 6% beträgt. Die Angaben zur monatlichen Produktionsmenge für fertige Suppen beginnen im März:

März 1942:	2660 kg
Apr. 1942:	1500 kg
Mai 1942:	1350 kg
Juni 1942:	1500 kg
Juli 1942:	2000 kg
Aug. 1942: 2000 kg	
Sept. 1942: 1500 kg	
Okt. 1942: 1500 kg	
Nov. 1942: 2400 kg	
Dez. 1942: 1920 kg	

Manches Produkt, das die Firma früher hergestellt hatte, führte sie nur noch als Handelsware. Aus einem Schr. der Fino-Werke Luithlen u. Neumann, Andernach/Rh. vom 19.6.1941 ist zu entnehmen, daß man von dort nicht nur gekörnte Fleischbrühe sondern auch schon sehr lange Fleischbrühwürfel bezog, die dort für Scheller mit der Banderole dieser Firma verpackt wurden. Die Suppenwürfel hatten früher einen Gewichtsaufruck von 4,4 g und mußten nun einen solchen von 4 g erhalten. Auch flüssige Brühwürze hatte er dort bestellt (offenbar aber erst kürzlich). Entsprechendes galt für Trockengemüse. Um in den Jahren 1943/44 seine Produktion der steigenden Nachfrage anpassen zu können, schrieb R.Scheller seine größeren Kunden an, daß sie ihm die Bezugscheine ihrer Kantinen bei Lieferung von Suppen u.a. überlassen sollten. Offenbar war dieser Versuch leider weitgehend erfolglos. Wie stark damals alles reglementiert war, ergibt sich daraus, daß ein Kunde 1943 Nägel schickte, da zu dieser Zeit mehr als 4 Nägel nur noch gegen Eisenschein abgegeben wurden. Trotz der offenbar ganz erheblichen Schwierigkeiten bei der Beschaffung von

Rohstoffen zeigen die erhaltenen Mengenangaben zur Suppenproduktion für 1943 ganz beachtliche Produktionsziffern:

Jan. 1943:	1760 kg	2x Grünkerns.:	
Feb. 1943:	1760 kg	1x Grießs.:	120 kg/Tag
März 1943:	1960 kg	1x Mehls.:	
Apr. 1943:	2000 kg	2x Grünkerns.:	
Mai 1943:	1900 kg	1x Sternchens.:	160 kg/Tag
Juni 1943:	1900 kg	1x Grießs.:	
- Unterlagen fehlen -			
Okt. 1943		1x Gräupchens.:	
Mehls.:	45 kg/Tag	Soße, 2x Mehls.:	64 kg/Tag
Grießs.:	45 kg/Tag	1x Mehls.:	
Mehls.:	45 kg/Tag	2x Sternchens.:	
Bandnudels. u.		2x Graupens.:	200 kg/Tag
2x Grünkerns.:	130 kg/Tag	1x Grünkerns.:	
2x Grünkerns.:		1x Mehls.:	
1x Sternchens.:	130 kg/Tag	1x Sternchens.:	80 kg/Tag
1x Grünkerns.:			-----
1x Mehls.:			1459 kg
1x Sternchens.:		Nov. 1943:	1420 kg
1x Mehls.:	160 kg/Tag	Dez. 1943:	1700 kg
1x Sternchens.:		Jan. 1944:	2530 kg
1x Mehls.:	80 kg/Tag		
2x Mehls.:			
1x Sternchens.:			
1x Gräupchens.:			
1x Mehls.:	200 kg/2 Tage		

Soweit ersichtlich ist, konnte die Firma Scheller in der letzten Kriegszeit schließlich nur noch einige wenige Kunden, mit denen sie in ganz persönlicher Beziehung stand, beliefern. Über den Produktionsumfang läßt sich nichts mehr ermitteln. Aus meiner Kindheit ist mir nur noch erinnerlich, daß wir als Verwandte gelegentlich doch noch Suppenpakete erhielten. Dies galt auch für die Zeit kurz nach Kriegsende. In dieser Zeit gab es keine Suppentafeln mehr. Alle Suppen waren lose Suppen in Pappschachteln.

1946 schrieb die Tochter des Firmeninhabers, Irmgard Scheller, die die Firma nach dem Tod von Rudolf Scheller (9.9.1943) mit ihrer Mutter¹⁾ weiterführte, daß die Firma still liege, daß man aber hoffe, bald wieder produzieren zu können. In einem Zeitungsartikel 'Die Industrie- u. Handwerksausstellung in Hildburghausen Juli 1947' vom 29. Juli 1947 erwähnt Prof. Dr. Ernst Kaiser, Hildburghausen, die Fabrik für kondensierte Suppen zwar als dort noch bestehend, doch dürfte sie bereits zu dieser Zeit nicht mehr produziert haben²⁾. An eine Wiederaufnahme der Produktion war auch abgesehen von den persönlichen Verhältnissen der Familie Scheller wegen der Gegebenheiten in der damaligen sowie

1) Im Handelsregister Abt. A Bd. 3, Nr. 316 wurde unter dem 22.12.1943 Frau Margarete Scheller, geb. Bohn als Firmeninhaberin eingetragen.
2) Am 11. Feb. 1947 war die Firma noch im Handelsregister eingetragen.

tisch besetzten Zone nicht zu denken. Die Fabrik wurde zum Wohnhaus für mehrere Familien.

Damit endet der ca. 75 jährige unermüdliche Kampf der Firma Scheller, besser von Vater und Sohn Rudolf Scheller gegen die Widrigkeiten aus Konkurrenz und politischen Geschehnissen und schließlich körperlichen Gebrechen, die die Träger der Firma durch eisernen Willen, Einfallsreichtum und unglaublichen Fleiß immer wieder zu überwinden verstanden. Nun aber scheiterten alle Versuche, die Tätigkeit der Firma wieder aufzunehmen daran, daß es nicht gelang, die neuen Behörden von der unbedingten Notwendigkeit der Weiterführung zu überzeugen. Ihr Schicksal besiegelten die fehlenden Rohstoffzuteilungen.

Nachwort

Rückschauend muß man zu der Auffassung gelangen, daß die vorstehende Firmengeschichte zwar wohl in mancher Hinsicht den Vorstellungen, die man an eine solche stellen mag, nicht gerecht wird, doch enthält sie genügend Einzelheiten, die, wenn auch nicht abstrakt geordnet, ausreichend Einblick in dieses Unternehmen gewähren, so daß man sich ein deutliches Bild machen kann. Sie zeigt, wie sich eine zeitgemäße geniale Idee verselbständigt. Diese wurde zum Allgemeingut und bald versuchten sich viele an ihr. Das Publikum klatscht stets dem Beifall, der seine Bedürfnisse am besten zufriedenstellt, sei es, daß es seine natürlichen Bedürfnisse sind, sei es, daß er es verstanden hat, die Bedürfnisse erst zu wecken und seiner Lösung anzupassen. So weckten zuerst die mustergültigen Produkte der Firma Scheller Bedürfnisse, die sie anfangs befriedigte, doch fast unmerklich bewegten sich Bedürfnis und Befriedigung auseinander. Die Konkurrenz konnte beginnen, ihrerseits das Feld zu bestellen. Ein Konkurrenzkampf entbrannte. Das Publikum wollte schließlich allenthalben sofortige örtliche Verfügbarkeit der Suppen, die Scheller zum rechten Zeitpunkt nicht bot. Die Konkurrenz machte sich zur Hure der Verbraucher. Scheller aber ersann neue, bessere Produkte. Vergeblich. Die Konkurrenz verkaufte und konnte dann rechtzeitig, was Scheller eronnen hatte, in ihr Programm aufnehmen. Es gab ja keine Schutzrechte. Auch das Kapital floß dorthin, wo es Einfluß nehmen konnte und besonders dorthin, wo verdient wurde, nicht aber dahin, wo aufwendigere Erfindungen gemacht wurden. - Der Erfinder ist selten der Nutznießer seiner Erfindung.

Als diese Erkenntnis leidvoll offenbar wurde, blieb nur noch der Versuch, sich eine Marktnische zu suchen. Vielleicht wäre das auf Dauer geglückt, wäre nicht der 1. Weltkrieg mit seinen unseligen Folgen dazwischen gekommen. Sie machten schließlich jede Nischenpolitik der Firma zunichte. So ging die Firma Scheller zwar unter, doch lebt die Idee der Fertigsuppe weiter.

Vielleicht war die Geschichte der Firma Scheller auch einfach schicksalhaft vorgezeichnet. Die Personengeschichte kennt das Phänomen, daß Familien 2 Generationen aus der Bedeutungslosigkeit aufsteigen, um dann nach einer Generation großer Bedeutung wieder abzusteigen, wobei es zuletzt auch zu keinen männlichen Nachkommen mehr kommt.¹⁾ Die Intelligenz wird dann meist durch die Töchter in 'neue' Familien weitergetragen. Ein Blick auf 5 Generationen Scheller zeigt folgendes Bild:

Johann Heinrich Scheller (ca. 1710-1781)

war Viktualienhändler im Umland von Hildburghausen und erlangte 1753 das Bürgerrecht in Hildburghausen. Sein Sohn

Johann Heinrich Scheller (1740-1810)

war Gastwirt, herzoglicher Hofkommissar und Weinhändler in Hildburghausen. Dessen Sohn

Johann Erdmann Scheller (1785-1845)

war Weinhändler, Inhaber von Spinnereien und Webereien und als Bankier der Finanzier des Lexikon-Meyer, sowie der Eigentümer zahlreicher Häuser in Hildburghausen. Er war einer der reichsten Bürger seiner Heimatstadt. Sein Sohn

¹⁾ Vgl. z.B. die Geschichte der Familie Krupp.

Friedrich Heinrich Rudolf Scheller (1822-1900)

war studierter Apotheker, Fabrikant von Meerschamwaren und Erfinder und Produzent fertiger Suppen in Hildburghausen. Dessen Sohn

Paul Rudolf Scheller (1866-1943)

war Inhaber der väterlichen Suppenfabrik in Hildburghausen. Er hatte 2 Töchter. Schicksal oder Lebensumstände?

Anhang I

Der Umsatz ¹⁾ gestaltete sich seit 1872 wie folgt:

Table with columns for years 1872-1877 and rows for various categories (J, F, M, A, M, J, J, A, S, O, N, D, Sa.)

Table with columns for years 1878-1883 and rows for various categories (J, F, M, A, M, J, J, A, S, O, N, D, Sa.)

1) Die in diesen Tabellen, die auf einer Zusammenstellung der Firma beruhen, enthaltenen Zahlen weichen z.T. nicht unerheblich von im Text aufgeführten Einnahmen- und Ausgabenaufstellungen ab, ohne daß sich dafür ein Grund finden ließ. Offen ist, ob darin z.B. auch Meerschaumwaren enthalten sind für die entsprechenden Jahre. Dies ist möglicherweise auszuschließen, da die Umsatztabellen erst ab Juni 1872 einen Umsatz aufweisen. Weitere Umsätze allerdings geringer Art hatte die Fa. aus Verkäufen von Abfällen aus der Produktion und zeitweise in geringem Umfang durch Verkauf von überzähligen Gegenständen aus früherer Produktion sowie z.B. von Verpackungsgegenständen wie Fässern, Tonnen, Kisten, Flaschen. Geringfügig erfolgte auch noch Direktverkauf in Hildburghausen, der ebenfalls in den Tabellen nicht berücksichtigt sein dürfte.
2) Alle tabellarischen Angaben in Mark.

Table with columns for years 1884-1888 and rows for various categories (J, F, M, A, M, J, J, A, S, O, N, D, Sa.)

Table with columns for years 1890-1894 and rows for various categories (J, F, M, A, M, J, A, S, O, N, D, Sa.)

Table with columns for years 1896-1900 and rows for various categories (J, F, M, A, M, J, J, A, S, O, N, D, Sa.)

1) Mit Schwimmapparaten

Table with columns for years 1902-1906 and rows for various categories (J, F, M, A, M, J, J, A, S, O, N, D, Sa.)

Table with columns for years 1908-1913 and rows for various categories (J, F, M, A, M, J, J, A, S, O, N, D, Sa.)

1) Heeresauftrag: 8.640,-

	1914	1915	1916	1917	1918	1919
J	7.109,97	14.217,00	14.099,22	11.736,31	18.757,80 ⁵⁾	28.273,80 ⁷⁾
F	6.134,67	13.852,68	11.338,52	2.799,97	14.775,54 ⁵⁾	72.614,20 ⁷⁾
M	4.737,48	9.467,23	8.517,75	14.270,20 ¹⁾	42.197,77 ⁵⁾	37.175,82 ⁷⁾
A	4.619,12	5.732,38	7.164,13	14.868,40 ²⁾	26.195,70 ⁷⁾	19.419,15 ⁷⁾
M	4.933,88	2.664,67	11.041,27	20.965,00 ³⁾	3.118,90 ⁶⁾	86.505,90 ⁷⁾
J	4.192,04	5.150,46	8.591,92	11.224,67 ⁴⁾	43.314,30 ⁷⁾	26.744,15 ⁷⁾
J	3.755,77	4.374,89	8.287,61	28.318,00 ⁵⁾	2.501,00 ⁶⁾	839,32 ⁶⁾
A	7.269,86	3.480,90	14.871,29	27.138,85 ⁵⁾	55.593,50 ⁷⁾	11.999,29 ⁶⁾
S	6.454,49	3.659,84	10.368,73	17.432,60 ⁵⁾	19.962,00 ⁷⁾	5.340,20 ⁶⁾
O	11.756,40	9.135,51	12.820,80	1.295,20 ⁶⁾	23.669,33 ⁷⁾	8.851,16 ⁶⁾
N	16.031,34	16.133,02	14.989,09	876,19 ⁶⁾	3.845,25 ⁷⁾	47.382,81
D	10.200,98	14.249,39	10.651,16	43.663,14 ⁵⁾	2.817,05 ⁷⁾	11.237,75
Sa.	87.196,00	102.117,98	132.741,49	194.688,53	256.748,14	356.363,35

	1920	1921	1922	1923	1924	1925
J	11.075,-	20.232,-	45.896,-	977.370,-	1.241,-	839,-
F	11.378,-	23.752,-	83.829,-	1.770.120,-	950,-	1.224,-
M	23.356,-	30.474,-	80.973,-	880.170,-	739,-	2.326,-
A	5.644,-	10.614,-	63.332,-	1.598.480,-	889,-	1.300,-
M	2.791,-	9.636,-	46.392,-	4.174.669,-	3.085,-	1.888,-
J	10.368,-	16.850,-	9.338,-	3.230.740,-	905,-	1.743,-
J	2.752,-	8.104,-	24.995,-	9.560.270,-	1.135,-	2.176,-
A	10.326,-	24.066,-	87.698,-	95.157.800,-	1.618,-	1.436,-
S	21.012,-	30.609,-	225.204,-	1.930.280.000,-	2.410,-	2.438,-
O	35.376,-	30.204,-	395.895,-	163,- ⁸⁾	1.425,-	2.612,-
N	58.746,-	81.906,-	310.489,-	230,-	1.646,-	2.923,-
D	25.853,-	46.915,-	373.183,-	1.165,-	2.246,-	2.041,-
Sa.	218.677,-	333.362,-	1.747.224,-	(Summe ohne Aussage)	18.296,-	22.946,-

1) Großabnehmer Haupteinkauf Thüringen, Weimar: 12964,55. Die Zahl der Einzelposten ist sehr stark zurückgegangen. Die Einzelbelieferung war wohl durch die Lieferung an den Großabnehmer seit diesem Monat behindert.
2) Großabnehmer Provinzeinkauf Sachsen, Magdeburg: 13804,10.
3) Nur noch Sammelabnehmer und nur noch 2 Sorten Suppe: Erbsen- und Griessuppe.
4) Entsprechend 3) 3 Sorten
5) Entsprechend 3) wenige Sorten, vereinzelt Privatabnehmer
6) Nur Lieferung an Privatpersonen und Krankenhäuser u.a.
7) Viele Einzelabnehmer und Sammelabnehmer
8) Goldmark

	1926	1927	1928	1929	1930	1931
J	4.750,-	2.194,-	2.710,-	3.718,-	1.342,-	2.360,-
F	2.290,-	5.284,-	2.841,-	4.350,-	6.330,-	3.630,-
M	2.777,-	1.847,-	3.843,-	5.384,-	2.036,-	2.348,-
A	2.315,-	3.084,-	3.485,-	2.732,-	1.932,-	2.684,-
M	1.163,-	3.229,-	1.806,-	3.885,-	5.456,-	4.289,-
J	2.215,-	3.219,-	1.523,-	3.895,-	1.446,-	1.660,-
J	1.285,-	1.140,-	1.050,-	1.605,-	1.702,-	640,-
A	1.455,-	1.100,-	1.654,-	1.295,-	1.151,-	757,-
S	2.706,-	1.922,-	1.855,-	1.804,-	2.355,-	645,-
O	5.598,-	3.231,-	4.110,-	3.691,-	2.136,-	2.377,-
N	2.600,-	3.795,-	4.912,-	3.734,-	2.483,-	1.598,-
D	1.281,-	1.938,-	4.061,-	3.255,-	1.574,-	965,-
	30.435,-	31.983,-	33.850,-	39.348,-	29.943,-	23.953,-

	1932	1933	1934	1935	1936	1937
J	2.611,-	1.194,-	1.833,-	1.081,-	615,-	862,-
F	2.204,-	1.773,-	572,-	902,-	762,-	836,-
M	1.526,-	1.372,-	505,-	600,-	1.463,-	1.306,-
A	1.733,-	780,-	1.058,-	1.830,-	744,-	1.242,-
M	1.507,-	1.235,-	719,-	1.570,-	908,-	1.159,-
J	1.010,-	1.052,-	626,-	1.047,-	1.157,-	836,-
J	674,-	669,-	609,-	582,-	548,-	705,-
A	587,-	396,-	341,-	2.071,-	517,-	916,-
S	575,-	910,-	1.072,-	581,-	1.776,-	924,-
O	1.000,-	735,-	1.927,-	1.111,-	1.755,-	1.064,-
N	1.275,-	519,-	561,-	1.278,-	978,-	820,-
D	1.253,-	1.051,-	1.184,-	595,-	1.093,-	1.145,-
	15.955,-	11.686,-	11.007,-	13.248,-	12.316,-	11.815,-

	1938	1939	1940	1941	1942	1943	1944
J	1.247,-	1.983,-	1.586,-	2.730,-	3.470,-	4.155,-	3.542,-
F	602,-	973,-	1.604,-	2.946,-	2.691,-	2.134,-	4.290,-
M	1.004,-	427,-	1.888,-	2.702,-	3.477,-	4.604,-	5.761,-
A	621,-	1.433,-	2.171,-	2.744,-	3.093,-	1.747,-	2.117,-
M	2.758,-	423,-	954,-	2.958,-	2.278,-	3.218,-	5.577,-
J	707,-	625,-	1.969,-	2.576,-	2.963,-	2.688,-	4.580,-
J	1.471,-	285,-	2.283,-	3.500,-	3.507,-	4.638,-	1.879,- ¹⁾
A	602,-	447,-	2.557,-	3.090,-	3.310,-	3.309,-	27.746,-
S	1.283,-	611,-	2.499,-	3.198,-	2.947,-	3.329,-	
O	653,-	396,-	1.948,-	3.006,-	2.627,-	4.480,-	
N	1.039,-	1.270,-	2.664,-	2.716,-	3.581,-	4.619,-	
D	598,-	1.113,-	1.518,-	2.347,-	2.587,-	4.085,-	
	12.585,-	9.986,-	23.641,-	34.513,-	46.531,-	43.006,-	

1) Eine Zusammenstellung für die letzten Jahre fehlt. Es sind auch keine Rechnungen mehr vorhanden. Mit 6. Juli 1944 enden die Eintragungen über den Absatz.

Anhang II

A) Die Suppenproduktion entwickelte sich bis etwa zum 1. Weltkrieg wie folgt: 1872:

- 1) Mehlsuppe in Tafeln (1886 auch lose)¹⁾
- 2) Braune Griessuppe in Tafeln (1886 auch lose) (1887 durch weiße zeitweise ersetzt)
- 3) Erbsensuppe i.T., Würsten und Würfeln (1886 auch lose)
- 4) Reissuppe i.T. (1886 auch lose)

ab 1873 zusätzlich:

- 5) Graupensuppe i.T. (1886 auch lose) um 1886 jedenfalls auch:
- 6) Bohnensuppe i.T. und Würsten (u.l. 1886) bald nach 1893 auch:

- 7) Grüne Erbsensuppe i.T.u.l.
- 8) Hafermehlsuppe i.T.u.l.
- 9) Linsensuppe i.T.u.l. und Würsten
- 10) Sagosuppe i.T.u.l.
- 11) Juliennesuppe (ohne Bemerkung, ob T. oder L.)
- 12) Krebsuppe (")
- 13) Grünkernsuppe (")

Februar 1900 auch:

- 14) Champignonsuppe
- 15) Morchelsuppe

30.11.1900 auch:

- 16) Kartoffelsuppe

Juni 1906 auch:

- 17) Tapiokasuppe
- 18) Hafergrützsuppe
- 19) Familiensuppe
- 20) Kraftsuppe System Kneipp
- 21) Rumfordsuppe
- 22) Frühlingssuppe
- 23) Currysuppe
- 24) Mockturtlesuppe
- 25) Wildpretsuppe
- 26) Königinsuppe
- 27) Oxtailsuppe
- 28) Körbelsuppe

6.5.1909 auch:

- 29) Zwiebelsuppe

6.4.1915 auch:

- 30) Tomatensuppe

Daneben gab es weitere Suppen und immer wieder Abwandlungen der Suppen und Erbs- (gelb und grün), Bohnen- und Linsenwürste. Auch gab es verschiedene Suppen zeitweise nicht. In diesem Zusammenhang sind z.B. die verschiedenen Nudelsuppen zu nennen, die aus weit mehr als nackten Nudeln bestanden, oder die Haferflockensuppe, die mehr als nur Haferflocken enthielt, oder die Windsorsuppe. Außerdem gab es eine Anzahl von sog. vegetarischen Suppen. Sie zeichneten sich dadurch aus, daß das tierische Fett durch Pflanzenfett - 1932 z.B. Palm - ersetzt war und das Salz merklich reduziert.

Rezepturen der Suppen liegen erst ab 1893 vor. Vereinzelt sind auch Produktionshinweise erhalten.

1) Dies war problemlos möglich, da die Suppenbestandteile trocken gemischt wurden, bevor die Masse zu Tafeln gepreßt wurde.

B) Bearbeitungshinweise für die Suppenproduktion:
um 1893 um 1900/1907

Dämpfen:			
Roggenmehl:	ca. 1 1/2 Std.	1 1/2 - 2 Std.	10 % Verlust
Grieß:	ca. 2 Std.	2 Std.	15 % Verlust
Hafer:	ca. 1 1/2 Std.	1 1/2 Std. (ungef. die Hälfte läßt sich zu Mehl mahlen, die andere Hälfte ist Spelzen)	
grüne Erbsen:	ca. 1/4 Std.	1/4 Std.	
schwaches Feuer		schwaches Feuer	
Linsen:	ca. 1/2 Std.	1/2 Std.	
schwaches Feuer		schwaches Feuer	
Bohnen:	ca. 3/4 Std.	3/4 Std.	
schwaches Feuer		schwaches Feuer	
Reis:	ca. 1/4 Std.	1/4 Std.	
Graupen:	ca. 1/3 Std.	1/3 Std.	
gelbe Erbsen:	ca. 3/4 Std.	3/4 Std.	
schwaches Feuer		schwaches Feuer	
Grünkern:	-	ungedämpft zum Mahlen	

1908

Rösten: Weizen, Roggen und Hafer vom Dämpfen an noch 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden.

Herstellungshinweise:

Braunmehl: Roggen wurde braun geröstet, indem man ihn 2 Stunden lang bei mäßigem Feuer dämpfte, sodann wurde er geröstet und gemahlen. Letzteres erfolgte nicht nur bei Scheller.

Nierenfett (nach 1915): wird ausgebraten mit frischen Zwiebeln (geschält und geschnitten), frischen Selleriescheiben (gewaschen und geschnitten), frischem Lauch (gewaschen und geschnitten); bei einigen Suppenarten auch mit etwas Kümmelkörnern, Muskatnuß (zerstoßen), Pfeffer (sehr wenig), Nelken (sehr wenig), Lorbeerblättern (wenig).

Zusätze zu den Suppenmassen (nach 1915):

getrocknete Karotten, gemahlen fein oder Grieß, getrocknete Sellerieknollen, getrocknete Sellerieblätter, getr. Lauch, getr. Blumenkohl, getr. Kerbelkraut, getr. Tomaten, getr. Pastinake, getr. Petersilienblätter, getr. Zwiebeln.

C) Zur Bereitung der **Suppen-Würze** (wohl nach 1915):

70 kg Kaseinbrei mit 35 kg reiner starker Salzsäure gleichmäßig gemischt, im Steingutkessel. Der Steingutkessel muß in einem größeren Kessel einhängen: Wasserbad. Der größere Kessel wird auf eine Wassertemperatur von 100° C 8-12 Stunden gehalten.

Im Autoklaven bei einer Temperatur von 112° C und Druck von 0,5 Atmosphären ist die Bereitung in 1 - 1 1/2 Stunden fertig. Das Kasein ist abgebaut, es haben sich die für Suppenwürze wichtigen Aminosäuren gebildet.

Durch das Kochen von Kasein mit Salzsäure wird die Salzsäure in Kochsalz verwandelt. Der Geschmack dieses bereiteten Grundstoffes ist wie Fleischbrühe und enthält ungefähr 35% organische Substanz, 18% Kochsalz, 48% Wasser.

Man muß nun einmal prüfen, ob das Kasein vollständig abgebaut ist: Eine Probe von 1 Teil der Würze wird mit 4 Teilen Wasser verdünnt. Diese Mischung neutralisiert man mit Soda. Setzt man dann dieser Mischung eine Spur Phosphorwolframsäure zu, entsteht dadurch ein größerer Niederschlag (von Pepton), so muß entsprechend weiter

erhitzt werden.

Das aus der Salzsäure entstandene reine Kochsalz verbleibt in der Würze, es wird kein weiteres Kochsalz zugesetzt.

Aber nun muß man noch einen Suppenkräuterextrakt zusetzen:

30 Pf. Sellerieblätter, gewaschen, geschnitten

20 Pf. Petersilienkraut, gewaschen, geschnitten

10 Pf. Pilze (Reizker u.a.), gewaschen, geschnitten

(Die frischen Pilze müssen erst ein paar Minuten in kochendes Wasser getaucht werden, sonst würden sie keinen Extrakt geben).

Vielleicht noch:

10 Pf. Blumenkohl, gewaschen, zerkleinert

10 Pf. Zwiebeln, gewaschen, zerkleinert

10 Pf. Kerbelkraut, gewaschen, zerkleinert

10 Pf. Pastinake, gewaschen, zerkleinert

werden mit dem nötigen (nicht zu viel) Wasser gekocht, etwa eine Stunde lang, dann durch ein Sieb gegossen, das verbleibende Gemüse wird ausgepreßt.

Im Vakuum wird dann die ganze Flüssigkeit eingedampft bis zur gewünschten Stärke, aber noch gut flüssig. Dann wird durch einen Asbestfiltrierapparat klar gefiltert.

Man kann auch die Würze noch je nach verlangtem Geschmack mit ätherischen Ölen oder Extrakten versehen, z.B. auf 10 kg Suppenwürze noch:

20 g Petersilienextrakt)

20 g Sellerieextrakt)

20 g Zwiebelextrakt)

20 g Möhrenextrakt)

z.B. auch von der Fa. Schimmel u. Co.,

Miltitz bei Leipzig

Okt. 1934 (Gesundheits-Zentrale Berlin wünschte eine ähnliche Würze wie die von Just):

4 Pf. Tomaten zerdrückt und im eigenen Saft gekocht, ohne Wasser

2 Pf. Sellerieblätter mit 1 l Wasser gekocht

Dies durch einen Sack gesiebt, eingedampft bis auf: 1 kg

mit 1 g Konservierungsmittel Nipagin (gibt es in der Stadtpothke, 1 g = 10 Pf. konserviert 1 l Saft)

kurz aufgekocht, nochmals durch den Sack filtriert und zu unserer Suppenwürze gemischt mit 2 kg

Sa. 3 kg

Anhang III

Es haben sich zahlreiche Preislisten aus den verschiedensten Jahren erhalten, ohne daß die Sammlung vollständig sein dürfte.

Aus ihnen ergibt sich nicht nur eine große Vielfalt eigener Produkte und fremder Handelsware, die meist unter der eigenen Firma vertrieben wurde, sondern auch eine ganze Anzahl verschiedener Mengen-, Gewichts-, Preis- und Verpackungsangaben, die eine tabellarische Übersicht außerordentlich erschweren. Auf den folgenden Seiten wurde gleichwohl versucht, eine solche Übersicht grob gegliedert nach der Art der Waren zu geben. Die meisten noch vorhandenen Preislisten enthalten Großhandelspreise, was der Vertriebsphilosophie der Firma entspricht, so daß gar nicht sicher ist, ob es Preislisten mit Einzelhandelspreisen ständig gab. Dazu wurde versucht, eine systematische und zeitliche Ordnung herzustellen, was durch zahlreiche Änderungen erheblich erschwert wurde. Es fehlt über die Jahre hin an einem durchgehend einheitlichen Aufbau der Listen. Soweit einzelne Produkte nur kurzzeitig vertrieben wurden, sind sie in einer Fußnote vermerkt.

Jahr / Produkt	1872	1873	1875 ¹	1884	1886/87	1896 ²	1899	1900	1905/06	1907/08
Menge:									100 T	100 T
Tafel à 125 g	T	T	T	T	T	400 T:	100	T	100R: 500 g	100R: 500g
Kiste à 50 kg (lose Masse)					K	1 Ztr. K	T K		K: 25 kg 50 kg	K: 25 kg 50 kg
Suppe										
Erbsen- (gelb/grün)	2 Groschen (silber)	25/30 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	45,- 37,-	15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Braune Mehl-	2 Groschen (silber)	25/30 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	45,- 37,-	15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Braune Grieß-	2 Groschen (silber)	25/30 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	45,- 37,-	15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Reis-	2 Groschen (silber)	25/30 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	45,- 37,-	15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Graupen-		25/30 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	45,- 37,-	15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Kartoffel-									15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Bohnen-						45,- 32,-	15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Linsen-							15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Sago-							16,- 56,-	20 Pfg.	16,-/ 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-
Hafermehl-							16,- 56,-	20 Pfg.	16,-/ 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-
Grünkern-							16,- 56,-	20 Pfg.	16,-/ 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-
Julienne-							16,- 56,-	20 Pfg.	16,-/ 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-
Krebs-							24,-	30 Pfg.	24,-/ 44,50/88,-	24,-/92,- 44,50/88,-
Champignon-							24,-	30 Pfg.	24,-/ 44,50/88,-	24,-/92,- 44,50/88,-
Morchel-							24,-	30 Pfg.	24,-/ 44,50/88,-	24,-/92,- 44,50/88,-

¹ Es wurde noch Kraftsuppenmehl das Paket zu 160 g für 0,25 M. angeboten.

² In diesem Jahr wurde der Vertrieb von Boiled beef der Ztr. zu 50,- M. und Corned beef (Löwenmarke) der Ztr. zu 63,- M versandt.

Jahr / Produkt	1872	1873	1875 ¹	1884	1886/87	1896 ²	1899	1900	1905/06	1907/08
Menge									100 T	100 T
Tafel à 125 g	T	T	T	T	T	400 T:	100	T	100R: 500 g	100R: 500g
Kiste à 50 kg (lose Masse)					K	1 Ztr. K	T K		K: 25 kg 50 kg	K: 25 kg 50 kg
Suppe										
Erbsen- (gelb/ grün)	2 Groschen (silber)	25/30 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	45,- 37,-	15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Braune Mehl-	2 Groschen (silber)	25/30 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	45,- 37,-	15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Braune Grieß-	2 Groschen (silber)	25/30 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	45,- 37,-	15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Reis-	2 Groschen (silber)	25/30 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	45,- 37,-	15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Graupen-		25/30 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	25 Pfg.	45,- 37,-	15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Kartoffel-									15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Bohnen-						45,- 32,-	15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Linsen-							15,- 52,-	20 Pfg.	15,-/ 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-
Sago-							16,- 56,-	20 Pfg.	16,-/ 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-
Hafermehl-							16,- 56,-	20 Pfg.	16,-/ 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-
Grünkern-							16,- 56,-	20 Pfg.	16,-/ 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-
Julienne-							16,- 56,-	20 Pfg.	16,-/ 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-
Krebs-							24,-	30 Pfg.	24,-/ 44,50/88,-	24,-/92,- 44,50/88,-
Champignon-							24,-	30 Pfg.	24,-/ 44,50/88,-	24,-/92,- 44,50/88,-
Morchel-							24,-	30 Pfg.	24,-/ 44,50/88,-	24,-/92,- 44,50/88,-

¹ Es wurde noch Kraftsuppenmehl das Paket zu 160 g für 0,25 M. angeboten.

² In diesem Jahr wurde der Vertrieb von Boiled beef der Ztr. zu 50,- M. und Corned beef (Löwenmarke) der Ztr. zu 63,- M versandt.

Jahr/Produkt	1872	1873	1875	1884	1886/87	1896	1899	1900	1905/06	1907/08	
Menge			W:	W:	(R: 600 g/	(R: 150 g)	(R: 250 g)	R: 250 g	100 R:	100 R:	
Würfel			1 Ztr.	125 g	500g/	1 Ztr.	1 Ztr.		250g/500 g	250g/500g	
Rollen (Würste)			(W: 5 Pf.)	1 Ztr.	450g)	K: 1 Ztr.			K: 25 kg/	K: 25 kg/	
					1 Ztr.				50 kg	50 kg	
Erbsenpüree			60,-	60,-					23,-/45,-	23,-/45,-	
Erbswurst					60,-	42,-/39,-	50,-	35 Pfg.	21,-/41,-	21,-/41,-	
Linsenpüree									23,-/45,-	23,-/45,-	
Linsenwurst							50,-	35 Pfg.	21,-/41,-	21,-/41,-	
Bohnenpüree									23,-/45,-	23,-/45,-	
Bohnenwurst						44,-/41,-	50,-	35 Pfg.	21,-/41,-	21,-/41,-	
Erbswurst m.									25,-/49,-	25,-/49,-	
Speck u. Schin-									23,-/45,-	23,-/45,-	
ken oder Julienne											
Bohnenwurst m.									25,-/49,-	25,-/49,-	
Sp. u. Sch. o. J.									23,-/45,-	23,-/45,-	
Linsenwurst m.									25,-/49,-	25,-/49,-	
Sp. u. Sch. o. J.									23,-/45,-	23,-/45,-	
Menge				100:	Dose:	Dose:		Dose:	Dose:		
				Flaschen	2 kg	1 kg		1 kg	50 g		
				450 g	4 kg				1 kg		
				Fl. 230 g	8 kg						
				1 Fl. 450 g							
				1 Fl. 230 g							
Suppenkräuter-				95,-/60,-	32,-/	14,50		8,-	0,50		
Essenz/-Extrakt				1,20/ 0,75	60,-/				8,-		
(flüssig, fest)					116,-						
Jahr/Produkt	1908/09	1909/10	1911	1912	1913/14	Herbst	Herbst	Herbst	Herbst	Jan/Aug	Aug 1921
						1914	1915	1919	1920	1921	
Menge	100 T,	T/100 T	100 T	100 T	100 T	100 T	100 T		100 W à	100 W à	100 W à
T à 125 g	R, R/	R/R/	R/R	100 R:	100 R:	100 R:	100 R:		50 g/1 W	50 g/1 W	50 g/1 W
R à 250/500 g	K/K	K/K	K/K	à 500 g	à 500 g	à 500 g	à 500 g		100 kg:	100 kg:	100 kg
K à 25/50 kg				K/K	K/K	K/K	K/K		Beutel à	Beutel à	Beutel à
lose Form									1 kg u. 5 kg	1 kg u. 5 kg	1 kg u. 5 kg
Erbsensuppe	15,-/-/56,-	0,25/15,-	16,-/-/	15,-	15,-/56,-	19,-/72,-	22,-/86,-		45,-/60 Pf	45,-/60 Pf	40,-/60 Pf
(grün/gelb)	26,50/52,-	-/56,-	60,-	56,-	26,50/52,-	34,50/68,-	41,50/82,-		690,-/680,-	690,-/680,-	610,-/600,-
		26,50/52,-	28,50/54,-	26,50/52,-							
Linsen-	15,-/-/56,-	0,25/15,-	16,-/-/	15,-	15,-/56,-	19,-/72,-					
	26,50/52,-	-/56,-	60,-	56,-	26,50/52,-	34,50/68,-					
		26,50/52,-	28,50/54,-	26,50/52,-							

Jahr/Produkt	1908/09	1909/10	1911	1912	1913/14	Herbst 1914	Herbst 1915	Herbst 1919	Herbst 1920	Jan/Aug 1921	Aug 1921
Bohnen-	15,-/-/56,- 26,50/52,-	0,25/15,- -/56,- 26,50/52,-	16,-/-/ 60,- 28,50/54,-	15,- 56,- 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-				45,-/60 Pf 690,-/680,-	45,-/60 Pf 690,-/680,	40,-/60 Pf 610,-/600,-
Reis-	15,-/-/56,- 26,50/52,-	0,25/15,- -/56,- 26,50/52,-	16,-/-/ 60,- 28,50/54,-	15,- 56,- 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-	19,-/72,- 34,50/68,-	22,-/86,- 41,50/82,-				
Gräupchen-	15,-/-/56,- 26,50/52,-	0,25/15,- -/56,- 26,50/52,-	16,-/-/ 60,- 28,50/54,-	15,- 56,- 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-	19,-/72,- 34,50/68,-	22,-/86,- 41,50/82,-				
(Braune) Mehl-	15,-/-/56,- 26,50/52,-	0,25/15,- -/56,- 26,50/52,-	16,-/-/ 60,- 28,50/54,-	15,- 56,- 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-	16,-/61,- 29,-/57,-	22,-/86,- 41,50/82,-			45,-/60 Pf 690,-/680,	40,-/60 Pf 610,-/600,-
(Braune) Grieß-	15,-/-/56,- 26,50/52,-	0,25/15,- -/56,- 26,50/52,-	16,-/-/ 60,- 28,50/54,-	15,- 56,- 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-	16,-/61,- 29,-/57,-					
Kartoffel-	15,-/-/56,- 26,50/52,-	0,25/15,- -/56,- 26,50/52,-	16,-/-/ 60,- 28,50/54,-	15,- 56,- 26,50/52,-	15,-/56,- 26,50/52,-	16,-/61,- 29,-/57,-	22,-/86,- 41,50/82,-				
Sago-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-		22,-/86,- 41,50/82,-				
Hafermehl- Haferflocken-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-	19,-/72,- 34,50/68,-			Haferfl. 45,-/60 Pf 690,-/680,-		
Grünkern-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-	19,-/72,- 34,50/68,-	30,-/118,- 57,50/ 114,-		45,-/60 Pf 690,-/680,-	45,-/60 Pf 690,-/680,	40,-/60 Pf 610,-/600,-
Julienne-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-	19,-/72,- 34,50/68,-	22,-/86,- 41,50/82,-				
Familien-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-	19,-/72,- 34,50/68,-	22,-/86,- 41,50/82,-				
Kraft- (System Kneipp)	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-	19,-/72,- 34,50/68,-	22,-/86,- 41,50/82,-				

Jahr/Produkt	1908/09	1909/10	1911	1912	1913/14	Herbst 1914	Herbst 1915	Herbst 1919	Herbst 1920	Jan/Aug 1921	Aug 1921
Körbel- Kerbel-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-	19,-/72,- 34,50/68,-	22,-/86,- 41,50/82,-		45,-/60 Pf 690,-/680,-		
Rumford-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-	19,-/72,- 34,50/68,-	22,-/86,- 41,50/82,-			45,-/60 Pf 690,-/ 680,-	40,-/60 Pf 610,-/600,-
Tapioca-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-						
Erbsen-Julienne-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-	19,-/72,- 34,50/68,-	22,-/86,- 41,50/82,-				
Reis-Julienne-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-	19,-/72,- 34,50/68,-	22,-/86,- 41,50/82,-				
Gersten- Julienne-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-	19,-/72,- 34,50/68,-	22,-/86,- 41,50/82,-				
Grieß-Julienne-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-	19,-/72,- 34,50/68,-					
Kartoffel- Julienne-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-	19,-/72,- 34,50/68,-	22,-/86,- 41,50/82,-				
Sago-Julienne-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-		22,-/86,- 41,50/82,-				
Tapioca- Julienne-	16,-/-/60,- 28,50/56,-	0,25/16,- -/60,- 28,50/56,-	17,-/-/ 64,-/30,50 /60,-	16,- 60,- 28,50/56,-	16,-/60,- 28,50/56,-						
Krebs-	24,-/-/92,- 44,50/88,-	0,35/24,- -/92,- 44,50/88,-	25,-/-/ 96,- 46,50/92,-	24,-/92,- 44,50/88,-	24,-/92,- 44,50/88,-	25,-/97,- 47,-/93,-	30,-/118,- 57,50/ 114,-				
Champignon- Pilz-	24,-/-/92,- 44,50/88,-	0,35/24,- -/92,- 44,50/88,-	25,-/-/ 96,- 46,50/92,-	24,-/92,- 44,50/88,-	24,-/92,- 44,50/88,-	25,-/97,- 47,-/93,-	30,-/118,- 57,50/ 114,-		Pilz- 45,-/60 Pf 690,-/680,-	Pilz- 45,-/60 Pf 690,-/680,-	Pilz- 40,-/60 Pf 610,-/600,-

Jahr/Produkt	1908/09	1909/10	1911	1912	1913/14	Herbst 1914	Herbst 1915	Herbst 1919	Herbst 1920	Jan/Aug 1921	Aug 1921
Morchel-	24,-/-/92,- 44,50/88,-	0,35 / 24,- -/92,- 44,50/88,-	25,-/-/ 96,- 46,50/92,-	24,-/92,-	24,-/92,-	25,-/97,- 47,-/93,-	30,-/118,- 57,50/ 114,-				
Frühlings-	24,-/-/92,- 44,50/88,-	0,35 / 24,- -/92,- 44,50/88,-	25,-/-/ 96,- 46,50/92,-	24,-/92,-	24,-/92,-	25,-/97,- 47,-/93,-	30,-/118,- 57,50/ 114,-				
Königin-	24,-/-/92,- 44,50/88,-	0,35 / 24,- -/92,- 44,50/88,-	25,-/-/ 96,- 46,50/92,-	24,-/92,-	24,-/92,-	25,-/97,- 47,-/93,-	30,-/118,- 57,50/ 114,-				
Julienne- Bouillon-	24,-/-/92,- 44,50/88,-	0,35 / 24,- -/92,- 44,50/88,-	25,-/-/ 96,- 46,50/92,-	24,-/92,-	24,-/92,-	25,-/97,- 47,-/93,-	30,-/118,- 57,50/ 114,-				
Oxtail-	24,-/-/92,- 44,50/88,-	0,35 / 24,- -/92,- 44,50/88,-	25,-/-/ 96,- 46,50/92,-	24,-/92,-	24,-/92,-	25,-/97,- 47,-/93,-	30,-/118,- 57,50/ 114,-				
Mockturtle-	24,-/-/92,- 44,50/88,-	0,35 / 24,- -/92,- 44,50/88,-	25,-/-/ 96,- 46,50/92,-	24,-/92,-	24,-/92,-	25,-/97,- 47,-/93,-	30,-/118,- 57,50/ 114,-				
Wildbret-	24,-/-/92,- 44,50/88,-	0,35 / 24,- -/92,- 44,50/88,-	25,-/-/ 96,- 46,50/92,-	24,-/92,-	24,-/92,-	25,-/97,- 47,-/93,-	30,-/118,- 57,50/ 114,-				
Curry-	24,-/-/92,- 44,50/88,-	0,35 / 24,- -/92,- 44,50/88,-	25,-/-/ 96,- 46,50/92,-	24,-/92,-	24,-/92,-	25,-/97,- 47,-/93,-	30,-/118,- 57,50/ 114,-				
Tomaten-	24,-/-/92,- 44,50/88,-				24,-/92,-	25,-/97,- 47,-/93,-	30,-/118,- 57,50/ 114,-				
Jahr/Produkt	Feb. 1922	März 22- Dez. 23 ¹	Feb. 1924	März 1924	Juli 1924	Okt. 1924	Frühjahr 1925	1926	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929
Erbsensuppe (grün/ gelb)	75,-/700,- 710,-		7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Linsen-			7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Bohnen-	75,-/700,- 710,-		7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Reis-	90,-/840,- 850,-		7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-

¹ Vgl. gesonderte Aufstellung.

Jahr / Produkt	Feb. 1922	Feb. 1924	März 1924	Juli 1924	Okt. 1924	Frühjahr 1925	1926	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929	
Gräupchen-								9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	
(Braune) Mehl-	75,-/700,- 710,-	7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	
(Braune) Grieß-		7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	
Hafernehl- Haferflocken-	Haferfl. 90,-/840,- 850,-	Haferfl. 7,-/67,- 66,-	Haferfl. 7,-/67,- 66,-	Haferfl. 7,-/67,- 66,-	Haferfl. 9,-/77,- 76,-	Haferfl. 9,-/77,- 76,-	Haferfl. 9,-/77,- 76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	
Grünkern-				7,-/67,- 66,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	
Rumford-	75,-/700,- 710,-	7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	
Tapioca-							Eier-T. 9,-/77,- 76,-	Eier-T. 9,-/20,- 77,-/76,-	Eier-T. 9,-/20,- 77,-/76,-	Eier-T. 9,-/20,- 77,-/76,-	
Tapioca- Julienne-							9,-/77,- 76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	
Champignon- Pilz-	Pilz- 75,-/700,- 710,-	Pilz- 7,-/67,- 66,-	Pilz- 7,-/67,- 66,-	Pilz- 7,-/67,- 66,-	Pilz- 9,-/77,- 76,-	Pilz- 9,-/77,- 76,-	Pilz- 9,-/77,- 76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	
Tomaten-								9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	
Eiernudel-			7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	
Eiersternchen-			7,-/67,- 66,-	7,-/67,- 66,-	9,-/77,- 76,-			9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	
Eiergräupchen-							9,-/77,- 76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	
Jahr / Produkt	1929/30	Frühjahr 1931	Herbst 1931	Januar 1932	Herbst 1932	1933	1935	1937	1937/38	April 1938	Sept. 1938
Erbsen- (grün/gelb)	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Linsen-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Bohnen-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-

Jahr/Produkt	1929/30	Frühjahr 1931	Herbst 1931	Januar 1932	Herbst 1932	1933	1935	1937	1937/38	April 1938	Sept. 1938
Reis-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Gräupchen-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
(Braune) Mehl-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
(Braune) Grieß-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Sago-								9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Hafermehl- Haferflocken-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-
Grünkern-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Julienne-						9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Rumford-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Tapioca-	Eier-T. 9,-/20,- 77,-/76,-	Eier-T. 9,-/20,- 77,-/76,-	Eier-T. 9,-/20,- 77,-/76,-	Eier-T. 9,-/20,- 77,-/76,-	Eier-T. 9,-/20,- 77,-/76,-	Eier-T. 9,-/20,- 77,-/76,-	Eier-T. 9,-/20,- 77,-/76,-				
Sago-Julienne-								9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Tapioca- Julienne-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-				
Champignon- Pilz-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-
Frühlings-						9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Tomaten-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Eiernudel-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Eiersternchen-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-
Eiergräupchen-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-				

Jahr/Produkt	Dez. 1938	1939	Mai 1939	Juli 1939	Jan. 1941	März 1941	Okt. 1941	1942 ?	1943/44 ?
Erbsen- (grün / gelb)	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-					
Linsen-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-					
Bohnen-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-					
Reis-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-					
Gräupchen-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-
(Braune) Mehl-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-
(Braune) Grieß-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/77,- 76,-
Sago-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-			
Hafermehl- Haferflocken-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	Haferfl. 9,-/20,- 77,-/76,-	
Grünkern-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-			9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	
Julienne-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-					
Rumford-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-					
Sago-Julienne-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-					
Champignon- Pilz-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-	Pilz- 9,-/20,- 77,-/76,-					
Frühlings-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-					
Tomaten-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-					
Eiernudel-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-
Eiersternchen-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/20,- 77,-/76,-	9,-/77,- 76,-	9,-/77,- 76,-	

Jahr/Produkt	1908/09	1909/10	1911	1912	1913/14	Herbst 1914	Herbst 1915	Herbst 1919 ¹	Herbst 1920	Jan. 1921	Aug. 1921
Menge	100 R: 250g/500g K: 25kg/ 50 kg	R 250 g 100 R: 250g/500g K/K	R/R K/K	R/R K/K	R/R K/K	R/R K/K	R/R K/K				
Erbswurst	23,-/45,- 21,-/41,-	0,30/- 23,-/45,- 21,-/41,-	25,-/49,- 23,-/45,-	23,-/45,- 21,-/41,-	23,-/45,- 21,-/41,-	36,-/70,- 34,-/67,-	44,-/86,- 41,50/82,-				
Linsenwurst	23,-/45,- 21,-/41,-	0,30/- 23,-/45,- 21,-/41,-	25,-/49,- 23,-/45,-	23,-/45,- 21,-/41,-	23,-/45,- 21,-/41,-	36,-/70,- 34,-/67,-					
Bohnenwurst	23,-/45,- 21,-/41,-	0,30/- 23,-/45,- 21,-/41,-	25,-/49,- 23,-/45,-	23,-/45,- 21,-/41,-	23,-/45,- 21,-/41,-						
Erbswurst m. Speck u. Schinken	25,-/49,- 23,-/45,-	0,35/- 25,-/49,- 23,-/45,-	27,-/53,- 25,-/49,-	25,-/49,- 23,-/45,-	25,-/49,- 23,-/45,-	38,-/74,- 36,-/71,-					
oder Julienne	25,-/49,- 23,-/45,-	0,35/- 25,-/49,- 23,-/45,-	27,-/53,- 25,-/49,-	25,-/49,- 23,-/45,-	25,-/49,- 23,-/45,-	38,-/74,- 36,-/71,-					
Linsenw. mit Speck u. Schinken	25,-/49,- 23,-/45,-	0,35/- 25,-/49,- 23,-/45,-	27,-/53,- 25,-/49,-	25,-/49,- 23,-/45,-	25,-/49,- 23,-/45,-	38,-/74,- 36,-/71,-					
oder Julienne	25,-/49,- 23,-/45,-	0,35/- 25,-/49,- 23,-/45,-	27,-/53,- 25,-/49,-	25,-/49,- 23,-/45,-	25,-/49,- 23,-/45,-	38,-/74,- 36,-/71,-					
Bohnenwurst mit Speck u. Schinken	25,-/49,- 23,-/45,-	0,35/- 25,-/49,- 23,-/45,-	27,-/53,- 25,-/49,-	25,-/49,- 23,-/45,-	25,-/49,- 23,-/45,-						
oder Julienne	25,-/49,- 23,-/45,-	0,35/- 25,-/49,- 23,-/45,-	27,-/53,- 25,-/49,-	25,-/49,- 23,-/45,-	25,-/49,- 23,-/45,-						

¹ In letzten Kriegs- und ersten Nachkriegszeiten gab es die Hausmacher- und die Morgensuppe, den Würfel mit 55 g zu 0,13 M, 100 W zu 10,70 M und 100 kg Beutel à 5 kg zu 170,- M als einzige Suppen.

Jahr/Produkt	Juli 1924	Okt. 1924	Frühjahr 1925	1926	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929	1929/ 1930	Frühjahr 1931	Januar 1932	Herbst 1932
Menge	100 R: 125 g/250g 500 g	100 R: 250 g/500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g
Erbswurst mit Speck u. Fett	17,-/33,- 65,-	39,-/76,-	39,-/76,-	39,-/76,-							
Linsenwurst mit Speck u. Fett	17,-/33,- 65,-	39,-/76,-	39,-/76,-	39,-/76,-							
Bohnenwurst mit Speck u. Fett	17,-/33,- 65,-	39,-/76,-	39,-/76,-	39,-/76,-							
Erbswurst m. Speck u. Sch.	20,-/39,- 77,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-
Linsenw. mit Speck u. Sch.	20,-/39,- 77,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-
Bohnenwurst mit Speck u. Sch.	20,-/39,- 77,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-
Jahr/Produkt	1933	1935	1937	1937/38	April 1938	Sept. 1938	Dez. 1938	1939	Mai 1939	Juli 1939	
Menge	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	100 R: 250 g/ 500 g	
Erbswurst m. Speck u. Sch.	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	
Linsenw. mit Speck u. Sch.	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	
Bohnenwurst mit Speck u. Sch.	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	40,- 78,-	

Jahr/Produkt	1900	1905/06	1907/08	1908/09	1909/10	1911	1912	Herbst 1914 ¹
Menge/Wein	Faß 16,32, 64 l Flasche 3/4 l	Faß 16,32, 64 l Flasche 3/4 l	Faß 16, 32, 64 l Flasche 3/4 l	Faß 16, 32, 64 l Flasche 3/4 l	Faß 16, 32, 64 l Flasche 3/4 l	Flasche 3/4 l	Flasche 3/4 l	Flasche 3/4 l
Malaga (span.)	26,-/51,-/100,- 1,50	26,-/51,-/100,- 1,50	26,-/51,-/100,- 1,50	26,-/51,-/100,- 1,50	26,-/51,-/100,- 1,50	1,50	1,50	1,50
Lacrimae Christi(span.)	24,-/46,-/90,- 1,40	24,-/46,-/90,- 1,40	24,-/46,-/90,- 1,40	24,-/46,-/90,- 1,40	24,-/46,-/90,- 1,40	1,40	1,40	1,40
Madeira (span.)	26,-/50,-/98,- 1,50	26,-/50,-/98,- 1,50	26,-/50,-/98,- 1,50	26,-/50,-/98,- 1,50	26,-/50,-/98,- 1,50	1,50	1,50	1,50
Portwein (span.)	27,-/52,-/104,- 1,55	27,-/52,-/104,- 1,55	27,-/52,-/102,- 1,55	27,-/52,-/102,- 1,55	27,-/52,-/102,- 1,55	1,80 (portug.)	1,80 (portug.)	1,80 (portug.)
Rioja Clarete		24,-/46,-/90,- 1,40	24,-/46,-/90,- 1,40	24,-/46,-/90,- 1,40				
Sherry (span.)	25,-/48,-/95,- 1,45	25,-/48,-/95,- 1,45	25,-/48,-/95,- 1,45	25,-/48,-/95,- 1,45	25,-/48,-/95,- 1,45	1,45	1,45	1,45
Franz. Médoc v. Bordeaux						1,50	1,50	1,50
Laubenheimer Rheinwein (weiß)						1,40	1,40	

¹ Lief kriegsbedingt aus.

Jahr/ Produkt	1908/09	1909/10	1911	1912	1913/14	Herbst 1914	Herbst 1915	Herbst 1919	Herbst 1920	Jan. 1921	Feb. 1922	März 22 Dez. 23 ¹	
Dorrobst Menge	100 kg	100 kg 1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf. i.K. à 25 Pf. 1 Pf.							
Zwetschen mit Kern	50,-	50,- 25 Pf.	35 Pf.	30 Pf.	30 Pf.								
ohne Kern	90,-	90,- 45 Pf.											
Ringäpfel ohne Kernhaus	110,-	110,- 55 Pf.	65 Pf.	55 Pf.	55 Pf.	0,68 0,70							
Birnen ohne Kernhaus	120,-	120,- 60 Pf.	80 Pf.	70 Pf.	70 Pf.								
Pfirsiche	120,-	120,- 60 Pf.	80 Pf.	55 Pf.	55 Pf.								
Aprikosen	150,-	150,- 75 Pf.	100 Pf.	75 Pf.	80 Pf.	1,08/1,10 2. Sorte: 0,98/1,-							
Mischobst	63,-	63,- 35 Pf.	50 Pf.	45 Pf.	45 Pf.								
Pflaumen mit Kern			55 Pf.	50 Pf.	50 Pf.								
Pflaumen ohne Kern			60 Pf.	50 Pf.	50 Pf.								
Jahr/Produkt	Feb. 1924	März 1924	Juli 1924	Okt. 1924	Frühjahr 1925	1926	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929	1929/30	Frühj. 1931	Herbst 1931	
Menge	1 kg	S.: 25 kg 50 kg		1 Ztr.	S.: 1 Ztr. 25 kg	S.: 1 Ztr. 25 kg	S.: 1 Ztr. 25 kg	S.: 1 Ztr. 25 kg	S.: 1 Ztr. 25 kg	1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.	
Ringäpfel ohne Kernhaus				90,-	90,-	90,-	115,-	115,-	115,-	115,-	115,-	90,-	
Birnen ohne Kernhaus						(halbe) 110,-	(halbe) 100,-	100,-	100,-	100,-	100,-	90,-	
Pfirsiche				80,-	80,-								
Aprikosen							150,-	150,-	150,-	150,-	150,-	120,-	
Mischobst								80,-	80,-	80,-	80,-	70,-	
Pflaumen mit Kern	0,80	17,- 33,-			50,-	50,-/26,-	50,-/26,-	50,-/26,-	50,-/26,-	50,-/26,-	60,-	60,-	50,-

¹ Vgl. gesonderte Aufstellung.

Jahr/Produkt	Feb. 1924	März 1924	Juli 1924	Okt. 1924	Frühjahr 1925	1926	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929	1929/30	Frühj. 1931	Herbst 1931
Menge				1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.
Sauerk.				70,-	70,-	70,-	70,-	70,-	80,-	80,-	80,-	80,-
Rosinen (ohne Kerne)				70,-	70,-	80,-	80,-	80,-	80,-	80,-	80,-	70,-

Jahr/Produkt	Jan. 1932	Herbst 1932	1933	1935	1937	1937/38	April 1938	Sept. 1938	Dez. 1938
Menge	1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.	1 Ztr.	
Ringäpfel ohne Kernhaus	90,-	66,-	66,-						
Birnen ohne Kernhaus	90,-	84,-	77,-						
Pfirsiche	100,-	68,-	68,-						
Aprikosen	120,-	70,-	70,-		85,-	85,-	85,-	85,-	
Mischobst	70,-	64,-	64,-		60,-	60,-	75,-		
Pflaumen mit Kern	50,-	42,-	42,-	48,-	48,-	48,-	55,-		
Sauer- kirschen	80,-	50,-	50,-						
Rosinen (ohne Kerne)	80,-	60,-	60,-	45,-	40,-	40,-	55,-		

Jahr / Produkt	um 1899/ 1900	1902	1904	1905/06	1907/08	1908/09	1909/10	1911	1912	1913/14	Herbst 1914	Herbst 1915
Menge								Säcke				
Tafel à 100 g	T	T	100 T	100 T	100 T	100 T	T/100 T	100 kg	100 T	100 T	100 T	100 T
Tafel à 500 g			100 T	100 T	100 T	100 T	100 T	(à 20/ 50 kg)	100 T	100 T	100 T	100 T
Dörrgemüse ¹												
Schnittbohnen	34 Pfg	30 Pfg	32,- 155,-	32,- 155,-	27,- 130,-	30,- 145,-	0,40/30,- 145,-	250,-	33,- 160,-	33,- 160,-	100 T	40,- 195,-
Brechbohnen							33,- 160,-	0,45/33,- 160,-	36,- 175,-	36,- 175,-		45,- 220,-
Wachs- brechbohnen							36,- 175,-	0,50/40,- 195,-	40,- 195,-			48,- 235,-
Petersilie (Blätter)	34 Pfg	30 Pfg		30,- 145,-	26,- 125,-	26,- 125,-	0,35/26,- 125,-		25,- 120,-	25,- 120,-	25,- 120,-	25,- 120,-
Wirsingkohl	24 Pfg	20 Pfg	20,- 95,-	20,- 95,-	16,- 75,-	16,- 75,-	0,25/16,- 75,-	128,-	18,- 85,-	18,- 85,-	22,- 105,-	22,- 105,-
Lauch (Porree)	24 Pfg	20 Pfg	20,- 95,-	20,- 95,-	16,- 75,-	16,- 75,-	0,25/18,- 85,-	150,-	20,- 95,-	20,- 95,-	24,- 115,-	25,- 120,-
Rotkohl	21 Pfg	18 Pfg	18,- 85,-	18,- 85,-	16,- 75,-	16,- 75,-	0,25/16,- 75,-	128,-	18,- 85,-	18,- 85,-	22,- 105,-	22,- 105,-
Grünkohl	21 Pfg	18 Pfg	18,- 85,-	18,- 85,-	16,- 75,-	16,- 75,-	0,25/16,- 75,-	128,-	18,- 85,-	18,- 85,-	22,- 105,-	22,- 105,-
Weißkohl	21 Pfg	18 Pfg	18,- 85,-	18,- 85,-	11,- 50,-	11,- 50,-	0,20/12,- 55,-	90,-	15,- 70,-	15,- 70,-	20,- 95,-	20,- 95,-
Karotten/ Steckrüben	18 Pfg	15 Pfg	15,- 70,-	15,- 70,-	11,- 50,-	11,- 50,-	0,20/12,- 55,-	80,-	12,- 55,-	12,- 55,-	16,- 75,-	18,- 85,-
Julienne (extrafein)	21 Pfg	18 Pfg	18,- 85,-	18,- 85,-	16,- 75,-	16,- 75,-	0,24/16,- 75,-	92,- ²	20,- 95,-	20,- 95,-	24,- 115,-	28,- 135,-
Julienne (fein)	19 Pfg		16,- 75,-	16,- 75,-	14,- 65,-	14,- 65,-	0,22/15,- 70,-	92,- ²	18,- 85,-	18,- 85,-	20,- 95,-	25,- 120,-
Julienne (mittelfein)	17 Pfg	15 Pfg	14,- 65,-	14,- 65,-	12,- 55,-	12,- 55,-	0,20/13,- 60,-	92,- ²	16,- 75,-	16,- 75,-	18,- 85,-	22,- 105,-
Julienne (*Melange*) ³	15 Pfg		13,- 60,-	13,- 60,-	11,- 50,-	11,- 50,-	0,18/11,- 50,-	92,- ²	14,- 65,-	14,- 65,-	16,- 75,-	20,- 95,-

¹ Die Dörrprodukte änderten wegen der Ernteerträge sehr häufig ihren Preis.

² Es ist nur Julienne aufgeführt, ohne nähere Bezeichnung.

³ Mischgemüse, ab 1933 lief das Mischgemüse unter "Bunthuhn".

Jahr/ Produkt	um 1899/ 1900	1902	1904	1905/06	1907/08	1908/09	1909/10	1911	1912	1913/14	Herbst 1914	Herbst 1915
Menge								Säcke				
Tafel à 100 g	T	T	100 T	100 T	100 T	100 T	T/100 T	100 kg	100 T	100 T	100 T	100 T
Tafel à 500 g			100 T	100 T	100 T	100 T	100 T	(à 20/ 50 kg)	100 T	100 T	100 T	100 T
Dorrgemüse												
Julienne	14 Pfg		12,-	12,-	10,-	10,-	0,16/10,-	92,- ²	12,-	12,-		
(* Bunthuhn*) ¹			55,-	55,-	45,-	45,-	45,-		55,-	55,-		
Rosenkohl	44 Pfg		40,-	40,-	39,-	39,-	0,50/39,-	304,-	40,-	40,-	40,-	40,-
			195,-	195,-	190,-	190,-	190,-		195,-	195,-	195,-	195,-
Kohlrabi	28 Pfg		24,-	24,-	21,-	21,-	0,30/22,-	190,-	25,-	25,-	25,-	30,-
(in Stütten)			115,-	115,-	100,-	100,-	105,-		120,-	120,-	120,-	145,-
Sellerieblätter	20 Pfg			16,-	11,-	11,-	0,16/11,-		12,-	12,-	12,-	15,-
				75,-	50,-	50,-	50,-		55,-	55,-	55,-	70,-
Sellerieknollen	30 Pfg		26,-	26,-	21,-	21,-	0,30/21,-	195,-	22,-	22,-	24,-	25,-
(in Scheiben)			125,-	125,-	100,-	100,-	100,-		105,-	105,-	115,-	120,-
Spinat					31,-	31,-	0,40/31,-	250,-	30,-	30,-	32,-	32,-
					150,-	150,-	150,-		145,-	145,-	155,-	155,-
Zwiebel- scheiben									20,-	20,-	22,-	25,-
									95,-	95,-	105,-	120,-
Menge					100P 100g	100P 100g	1 P 100g	100 kg	100P 100g	100P 100g	100P 100g	100P 100g
lose Pakete					100P 500g	100P 500g	100P 100g	Sack à	100P 500g	100P 500g	100P 500g	100P 500g
							100P 500g	20/50 kg				
Zucker-Erbesen grün/extrazart					40,-	40,-	0,50/40,-		45,-	45,-	45,-	45,-
					195,-	195,-	195,-		220,-	220,-	220,-	220,-
Zucker-Erbesen grün/zart					35,-	35,-	0,45/35,-	290,-	40,-	40,-	40,-	40,-
					170,-	170,-	170,-		195,-	195,-	195,-	195,-
Zucker-Erbesen grün					30,-	30,-	0,40/30,-	270,-	35,-	35,-		
					145,-	145,-	145,-		170,-	170,-		
Menge/ Dörrpilze							1 Pf		100 T à	100 T à		100 T à
									100 g	100 g		100 g
									1 Pf	1 Pf		
Steinpilze							2,80		60,-/2,90	60,-/2,90		60,-
Morcheln							4,80		-/4,-	-/4,-		
Champignons									80,-/3,90	80,-/3,90		
Pfifferlinge									60,-/2,90	60,-/2,90		

¹ Mit kleinen weißen Bohnen.

² Es ist nur Julienne aufgeführt, ohne nähere Bezeichnung.

Jahr/ Produkt	Herbst 1919 ¹	Herbst 1920	Jan. 1921	Aug. 1921	Feb. 1922	März 22- Dez. 23 ²	Feb. 1924	März 1924	Juli 1924	Okt. 1924	Frühj. 1925	1926
Menge	100 T à	100B: 50g	100 T:	100 T:	100 T:		100 T:	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:
Tafeln/Beutel	100 g	100T:	100/500g	100/500 g	100 g		100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Dörngemüse	Beutel à 50 g 1 kg	100/500g 100B: 100/500g	100 B: 100/500 g	100 B: 100/500 g	500 g		500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Schnittbohnen	-/90 Pfg 17,50	150,-/ 300,-/ 1490,-/ -/-/	300,-/-/ -/-/						60,- 295,-	100,- 495,-		80,- 395,-
Brechbohnen												100,- 495,-
Wachs- brechbohnen		-/320,-/ -/-/-/	320,-/-/ -/-/	320,-/-/ -/-/								
Wirsingkohl			180,-/ 890,-/-/-/	160,-/ 790,-/-/-/	460,- 2290,-		42,- 208,-	42,- 208,-	42,- 208,-	45,- 220,-	45,- 220,-	45,- 220,-
Lauch (Porree)										40,- 195,-	40,- 195,-	40,- 195,-
Rotkohl			180,-/-/ -/-/		460,- 2290,-					50,- 245,-	50,- 245,-	50,- 245,-
Grünkohl			160,-/-/ -/-/				40,- 198,-			40,- 195,-	40,- 195,-	40,- 195,-
Weißkohl			150,-/-/ -/-/				40,- 198,-	40,- 198,-	40,- 198,-	40,- 195,-	40,- 195,-	40,- 195,-
Karotten			160,-/ 790,-	150,-/ 740,-	360,-/ 1790,-		40,- 198,-	40,- 198,-	40,- 198,-	40,- 195,-	40,- 195,-	40,- 195,-
Steckrüben			160,-/ 790,-	125,-/ 600,-	200,-/ 990,-							
Julienne (fein)			160,-/ 790,- -/-/	150,-/ 740,- -/-/	250,-/ 1248,-							
Julienne (mittelfein)							40,- 198,-	40,- 198,-	40,- 198,-	40,- 195,-	40,- 195,-	40,- 195,-

¹ Wegen Mangels an Kohlen nicht gedörnt, soweit Produkte genannt: Restmengen.

² Vgl. gesonderte Aufstellung.

Jahr/ Produkt	Herbst 1919	Herbst 1920	Jan. 1921	Aug. 1921	Feb. 1922	März 22 Dez 23 ¹	Feb. 1924	März 1924	Juli 1924	Okt. 1924	Frühj. 1925	1926
Menge	100 T à	100B: 50g	100 T:	100 T:	100 T:		100 T:	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:
Tafeln/Beutel	100 g	100T:	100/500g	100/500 g	100 g		100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Dörrgemüse	Beutel à 50 g 1 kg	100/500g 100B: 100/500g	100 B: 100/500 g	100 B: 100/500 g	500 g		500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Rosenkohl											100,- 495,-	100,- 495,-
Kohlrabi (in Stiften)									40,- 195,-			
Sellerieknollen (in Scheiben)									50,- 245,-	50,- 245,-	90,- 445,-	
Spinat			300,-/-/ -/-/	300,-/ 1490,-/-/			60,- 298,-		60,- 295,-	60,- 295,-	60,- 295,-	60,- 295,-
Zwiebel- scheiben	80,-/ -/-/		250,-/ 1240,-/ -/-/	160,-/ 790,-/ -/-/	120,- 590,-		50,- 248,-		50,- 245,-	50,- 245,-	40,- 195,-	
Menge	100 T:	100 B:	100 T	100 T					100 B:	100 B:	100 B:	100 B:
Tafeln	100 g	100 g	100/500g	100/500g					100 g	100 g	100 g	100 g
lose Beutel	B: 50g/ 1kg		100 B 100/500g	100 B 100/500g					500 g	500 g	500 g	500 g
Zucker-Erbсен grün/extrazart									120,- 595,-		120,- -/	120,- 595,-
Zucker-Erbсен grün/zart									110,- 545,-	110,- 545,-	100,- 495,-	100,- 495,-
Zucker-Erbсен grün	- 95 Pfg 18,50	Sorte 4 240,-	-/-/ 250,- 1240,-	-/-/ 250,- 1240,-					100,- 495,-	100,- 495,-	80,- 395,-	80,- 395,-
Menge/ Dörrpilze		100T: 100 g	100 T: 100/500 g	100 T: 100/500 g					100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g
Steinpilze		300,-	300,-/ 1490,-	250,-/ 1240,-					110,- 550,-	110,- 545,-	110,- 545,-	110,- 545,-
Morcheln									1 Pf: 5,50	110,- 545,-	110,- 545,-	
Pfifferlinge									1 Pf.: 5,50	110,- 545,-		110,- 545,-

¹ Vgl. gesonderte Aufstellung.

Jahr / Produkt	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929	1929/ 1930	Frühjahr 1931	Herbst 1931	Januar 1932	Herbst 1932	1933	1935	1937	1937/38
Menge	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:
Tafeln	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Dörrgemüse	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Schnittbohnen	80,- 395,-	100,- 495,-	100,- 495,-	100,- 495,-	75,- 370,-	60,- 295,-	60,- 295,-	50,- 245,-	50,- 245,-	62,- 305,-	62,- 305,-	62,- 305,-
Brechbohnen		120,- 595,-	120,- 595,-	120,- 595,-	90,- 445,-	70,- 345,-	70,- 345,-	60,- 295,-	60,- 295,-	65,- 320,-		
Wachs- brechbohnen				120,- 595,-	90,- 445,-	70,- 345,-	70,- 345,-	60,- 295,-	60,- 295,-	65,- 320,-		
Wirsingkohl	30,- 145,-	40,- 195,-	40,- 195,-	40,- 195,-	40,- 195,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-
Lauch (Porree)	30,- 145,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-
Rotkohl	30,- 145,-	40,- 195,-	40,- 195,-	40,- 195,-	40,- 195,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-
Grünkohl	30,- 145,-	40,- 195,-	40,- 195,-	40,- 195,-	40,- 195,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-
Weißkohl	30,- 145,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	30,- 145,-	30,- 145,-	30,- 145,-	30,- 145,-	30,- 145,-
Karotten	30,-/ 145,-	35,-/ 170,-	35,-/ 170,-	35,-/ 170,-	35,-/ 170,-	30,-/ 145,-	30,-/ 145,-	25,-/ 120,-	25,-/ 120,-	25,-/ 120,-	25,-/ 120,-	25,-/ 120,-
Julienne (mittelfein)	30,- 145,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	30,- 145,-	25,- 120,-	25,- 120,-	25,- 120,-	25,- 120,-
Julienne („Bunthuhn“)									P: 1 kg 1,60	P: 1 kg 1,60	P: 1 kg 1,60	P: 1 kg 1,60
Rosenkohl	100,- 495,-	100,- 495,-	100,- 495,-	100,- 495,-	100,- 495,-	80,- 395,-	80,- 395,-	70,- 345,-	70,- 345,-	70,- 345,-		
Sellerieknollen (in Scheiben)	90,- 445,-	90,- 445,-	90,- 445,-	90,- 445,-	70,- 345,-	70,- 345,-	70,- 345,-	60,- 295,-	60,- 295,-	60,- 295,-	60,- 295,-	60,- 295,-
Spinat	50,- 245,-	50,- 245,-	50,- 245,-	50,- 245,-	50,- 245,-	50,- 245,-	50,- 245,-	50,- 245,-	50,- 245,-	50,- 245,-	50,- 245,-	50,- 245,-
Zwiebel- scheiben	30,- 145,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-	35,- 170,-

Jahr/Produkt	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929	1929/ 1930	Frühjahr 1931	Herbst 1931	Januar 1932	Herbst 1932	1933	1935	1937	1937/38
Menge lose Beutel	100 B: 100 g 500 g	100 B: 100 g 500 g	100 B: 100 g 500 g	100 B: 100 g 500 g	100 B: 100 g 500 g	100 B: 100 g 500 g	100 B: 100 g 500 g	100 B: 100 g 500 g	100 B: 100 g 500 g	100 B: 100 g 500 g	100 B: 100 g 500 g	100 B: 100 g 500 g
Zucker-Erbesen grün/extrazart	120,- 595,-		120,- 595,-	120,- 595,-	100,- 495,-	90,- 445,-	90,- 445,-	90,- 445,-	90,- 445,-	90,- 445,-	70,- 345,-	
Zucker-Erbesen grün/zart	100,- 495,-	100,- 495,-	100,- 495,-	100,- 495,-	80,- 395,-	70,- 345,-	70,- 345,-	70,- 345,-	70,- 345,-	70,- 345,-	60,- 295,-	50,- 245,-
Zucker-Erbesen grün	80,- 395,-	80,- 395,-	80,- 395,-	80,- 395,-	60,- 295,-	55,- 270,-	55,- 270,-	55,- 270,-	55,- 270,-	55,- 270,-	50,- 245,-	
Menge/ Dörrpilze	100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g	100 T: 100 g 500 g
Steinpilze	110,- 545,-	120,- 595,-	110,- 545,-	110,- 545,-	110,- 545,-	100,- 495,-	100,- 495,-	100,- 495,-	100,- 495,-	80,- 395,-	80,- 395,-	80,- 395,-
Morcheln	120,- 595,-	120,- 595,-			110,- 545,-	100,- 495,-	100,- 495,-	100,- 495,-	100,- 495,-			
Champignons				150,-/-								
Pfifferlinge				110,- 545,-		100,- 495,-	100,- 495,-	100,- 495,-	100,- 495,-			

Jahr/Produkt	April 1938	Sept. 1938	Dez. 1938	1939	Mai 1939	Juli 1939 ¹
Menge Tafeln	100 T: 100/500 g	100 T: 100/500 g	100 T: 100/500 g	100 T: 100/500 g	100 T: 100/500 g	100 T: 100/500 g
Schnittbohnen	62,-/305,-	62,-/305,-	62,-/305,-	62,-/305,-		
Wirsingkohl	35,-/170,-	35,-/170,-	35,-/170,-	35,-/170,-		
Lauch (Porree)	35,-/170,-		35,-/170,-	35,-/170,-	35,-/170,-	
Rotkohl	35,-/170,-	35,-/170,-	35,-/170,-	35,-/170,-	35,-/170,-	
Grünkohl	35,-/170,-	35,-/170,-	35,-/170,-	35,-/170,-		
Weißkohl	30,-/145,-	30,-/145,-	30,-/145,-	30,-/145,-		
Karotten	25,-/120,-	25,-/120,-	25,-/120,-	25,-/120,-		
Julienne (mittelfein)	25,-/120,-	25,-/120,-	25,-/120,-	25,-/120,-	25,-/120,-	
Julienne ("Bunthuhn")	P: 1 kg 1,60	P: 1 kg 1,60	P: 1 kg 1,60	P: 1 kg 1,60		
Sellerieknollen (in Sch.)	60,-/295,-	60,-/295,-	60,-/295,-	60,-/295,-		
Spinat	50,-/245,-	50,-/245,-	50,-/245,-	50,-/245,-		50,-/245,-
Zwiebelscheiben	35,-/170,-		35,-/170,-	35,-/170,-		

¹ Danach erfolgten keine Angebote in Dörrgemüse mehr.

Jahr/Produkt	April 1938	Sept. 1938	Dez. 1938	1939	Mai 1939 ¹							
Menge	100 B:	100 B:	100 B:	100 B:	100 B:							
lose Beutel	100 g/500 g	100 g/500 g	100 g/500 g	100 g/500 g	100 g/500 g							
Zucker-Erbesen	50,-	50,-										
grün/zart	245,-	245,-										
Menge	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:	100 T:							
Dörrpilze	100 g/500 g	100 g/500 g	100 g/500 g	100 g/500 g	100 g/500 g							
Steinpilze	80,-/395,-	80,-/395,-	80,-/395,-	80,-/395,-	80,-/395,-							
Morcheln	90,-/-	80,-/395,-	80,-/395,-	80,-/-	80,-/-							
Pfifferlinge	80,-/395,-				80,-/-							
Jahr/Produkt	1907/08 ²	1908/09 ²	1909/10 ²	1911	1912	1913/14	Herbst 1914	Herbst 1915	Herbst 1919 ³	Herbst 1920	Jan. 1921	Aug. 1921
Menge/Würzen	50g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	100 W:			100 W:
Streugläser 50g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	25 g			25 g
Gläser 500 g									25,-	30,-	30,-	
Thymian									25,-	30,-	30,-	
Sellerie grün (mit gemahlenen Blättern)	35 Pfg 3,30	35 Pfg 3,30	45 Pfg 4,00	35 Pfg 3,30	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50				
Petersilie grün (m. gem. Bl.)	35 Pfg 3,30	35 Pfg 3,30	45 Pfg 4,00	35 Pfg 3,30	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	25,-	30,-	30,-	
Estragon grün (m. gem. Bl.)	35 Pfg 3,30	35 Pfg 3,30	45 Pfg 4,00	35 Pfg 3,30	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	25,-	30,-	30,-	
Majoran grün (m. gem. Bl.)	35 Pfg 3,30	35 Pfg 3,30	45 Pfg 4,00	35 Pfg 3,30	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	100,-	80,-	80,-	
Dill grün (m. gem. Bl.)	35 Pfg 3,30	35 Pfg 3,30	45 Pfg 4,00	35 Pfg 3,30	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	20,-	25,-	25,-	
Zwiebelpulver	30 Pfg 2,80	30 Pfg 2,80	40 Pfg 3,50	30 Pfg 2,80	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	30 Pfg 2,50	35 Pfg 3,-				

¹ Danach wurden Dörrgemüse und -pilze nicht mehr angeboten.

² Es gab in dieser Zeit noch folgende Würzen als weißes Salz: Sellerie-, Petersilien-, Estragon-, Majoran- und Dillsalz in Streugläsern zu 50 g und Gläsern zu 500 g zum Preis von 0,40 und 3,80 (1907/08, 1908/09) und 0,50 und 4,50 (1909/10).

³ In dieser Zeit gab es kriegsbedingt nur Fleischbrühsatzwürfel, deren Zusammensetzung unbekannt ist, zum Preis von 16,- für 500 W, 3,30 für 100 W und 0,05 für 1 Würfel.

Jahr/Produkt	1907/08	1908/09	1909/10	1911	1912	1913/14	Herbst 1914	Herbst 1915	Herbst 1919	Herbst 1920	Jan. 1921	Aug. 1921	
Menge/Würzen Pakete/Würfel					100 P: 33g 500 g	100 P: 33g 500 g	100 P: 33g 500 g	100 P: 33g 500 g	100 W: 25 g 1 W	100 W: 25 g	100 W: 25 g	100 W: 25 g	
Suppengrün gemahlen					7,- 90,-	7,- 90,-	8,- 90,-	12,- 135,-	21,- 30 Pfg	20,-	25,-	25,-	
Suppengrün in Blättern/ Streifen					40 g: 7,- 75,-	40 g: 7,- 75,-	40 g: 8,- 75,-	40 g: 12,- 130,-					
Beifuß					50 g: 15,- -	50 g: 15,- -	50 g: 15,- -	50 g: 15,- -					
Bohnenkraut (Pfefferkraut)					50 g: 15,- -	50 g: 15,- -	50 g: 15,- -	50 g: 15,- -		25,-	30,-	30,-	
Menge	Tropf- glas: 50 g Glas: 500 g	Tropf- glas: 50 g Glas: 500 g	Tropf- glas: 50 g Glas: 500 g	Tropf- glas: 50 g Glas: 500 g	Tropf- glas: 50 g Glas: 500 g	Tropf- glas: 50 g Glas: 500 g	Tropf- glas: 50 g Glas: 500 g	Tropf- glas: 50 g Glas: 500 g	Tropf- glas: 50 g Glas: 500 g	Flasche: 600 g Korbfl.: 25 kg	Flasche: 600 g Korbfl.: 25 kg	Flasche: 600 g Korbfl.: 25 kg	Flasche: 600 g Korbfl.: 25 kg
Bouillonwürze flüssig		30 Pfg 2,80	40 Pfg 3,50	30 Pfg 2,80	25 Pfg 2,-	25 Pfg 2,-	25 Pfg 2,-	25 Pfg 2,-	25 Pfg 2,-	4,- 108,-	4,50 (Ein- zelp. 6,-) 190,-	6,- (EP 8,-) 225,-	6,- (EP 8,-) 225,-
Menge Dosen Würfel à 4,4 g							D: 1000W 100 W 25 W	D:1000W 100 W 25 W	D:1000W 100 W 25 /12 W	D: 500 W 100 W 1 W ¹	D: 500 W 100 W 1 W	D: 500 W 100 W 1 W	D: 500 W 100 W 1 W
Bouillon- Würfel							15,- 1,60 0,45	16,- 1,70 0,50	16,- 1,70 0,50/0,25		60,- 12,20 15 Pfg	56,- 11,50 15 Pfg	
Menge Dosen							D: 125g 250g 800g	D: 125 g 250 g 800 g	D: 125 g 250 g 800 g 1 kg/2 kg				
Tomaten-Puree - Mus							0,20 0,35 1,-	0,20 0,35 1,-	0,24/0,35 0,60/ 1,10/2,-				
Menge (getrocknete)										100 B: 100/500g	100 B: 100/500g	100 B: 100/500g	
(Blaubeeren) Heidelbeeren										300,-/ 1490,-	300,-/ 1490,-	250,-/ 1240,-	

¹ In dieser Zeit gab es kriegsbedingt nur Fleischbrüheratzwürfel.

Jahr / Produkt	Feb. 1922	März 22- Dez. 23 ¹	Feb. 1924	März 1924	Juli 1924	Okt. 1924	Frühjahr 1925	1926	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929	1929/30
Menge	100 W: 25 g		100 W: 25 g	100 W: 25 g	100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g
Thymian	50,-		6,-	6,-	6,-	80,- 8,-	80,- 8,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-
Petersilie grün (mit gem. Bl.)	40,-		8,-	8,-	8,-	100,- 10,-	100,- 10,-	120,- 12,-	120,- 12,-	120,- 12,-	120,- 12,-	120,- 12,-
Estragon grün (mit gem. Bl.)	50,-		6,-	6,-	6,-	80,- 8,-	80,- 8,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-
Majoran grün (mit gem. Bl.)	140,-		10,-	10,-	10,-	120,- 12,-	120,- 12,-	150,- 15,-	150,- 15,-	150,- 15,-	150,- 15,-	150,- 15,-
Dill grün (mit gem. Bl.)	40,-		6,-	6,-	6,-	80,- 8,-	80,- 8,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-
Suppengrün gemahlen	40,-		6,-	6,-	6,-	80,- 8,-	80,- 8,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-
Suppengrün in Blättern/ Streifen									B: 40 g P: 1 kg 0,12/2,90	B: 40 g P: 1 kg 0,15/3,70	B: 40 g P: 1 kg 0,15/3,70	B: 40 g P: 1 kg 0,15/3,70
Bohnenkraut (Pfefferkraut)	50,-		6,-	6,-	6,-	80,- 8,-	80,- 8,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-
Menge	Flasche 600 g Korbfl. 25 kg		Flasche 600 g Korbfl. 25 kg	Flasche 600 g Korbfl. 25 kg	Flasche 600 g Korbfl. 20 kg	Flasche 600 g Korbfl. 20 kg	Fl. 70 g/ 600 g Korbfl. 20 kg	Fl. 70 g/ 600 g Korbfl. 20kg	Fl. 70 g/ 600 g Korbfl. 10/30 kg	Fl. 70 g/ 600 g/ Korbfl. 10/30 kg	Fl. 125 g/ 600 g/ 1000 g Korbfl. 10/30 kg	Fl. 125 g/ 600 g/ 1000 g Korbfl. 10/30 kg
Bouillonwürze flüssig	10,- 380,-		4,- 100,-	4,- 100,-	2,50 50,-	2,50 50,-	0,40/2,- 40,-	0,40/2,- 40,-	0,40,-/2,- 22,-/60,-	0,40/2,- 22,-/60,-	0,80/2,-/ 3,-/ 22,-/60,-	0,80/2,-/ 3,-/ 22,-/60,-
Menge Porzellan- topf / Blechdose					Pt.: 450g D: 5 kg	Pt.: 450g D: 5 kg	Pt.: 450g D: 5 kg	Pt.: 450g D: 5 kg	Pt.: 450g D: 5 kg	Pt.: 450g D: 5 kg	Pt.: 450g D: 5 kg	Pt.: 450g D: 5 kg
Fleischbrüh- Extrakt fest					3,30 30,-	3,30 30,-	4,- 30,-	4,- 30,-	4,- 30,-	4,- 30,-	4,- 30,-	4,- 30,-
Fleischbrühe gekörnt											D: 5kg/ 125 g 26,-/0,80	D: 5 kg/ 125 g 26,-/0,80

¹ Vgl. gesonderte Aufstellung.

Jahr/Produkt	Feb. 1922	März 22- Dez. 23 ¹	Feb. 1924	März 1924	Juli 1924	Okt. 1924	Frühjahr 1925	1926	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929	1929/30
Menge Würfel à 4,4 g	D: 100 W Ladenpr.			D: 100 W 1000 W	D: 100 W 1000 W	D: 100 W 1000 W	D:100 W 1000 W	D: 100 W 1000 W	D: 1000 / 100 W/ 25W	D: 1000 / 100 W/ 25W	D: 1000 / 100 W/ 50/25W	D: 1000 / 100 W/ 50/25W
Bouillon- Würfel	12,50 15,-			4,- 38,-	4,- 38,-	4,- 38,-	3,60 34,-	3,60 34,-	30,-/3,20 0,85	30,-/3,20 0,85	30,-/3,20 1,65/0,85	30,-/3,20 1,65/0,85
Menge									D: 125 g/ 250/500 g 1 kg/2 kg	D: 125 g/ 250/500 g 1 kg/2 kg	D: 125 g/ 250/500 g 1 kg/2 kg	D: 125 g/ 250/500 g 1 kg/2 kg
Tomaten-Puree - Mus									0,35/0,45 0,70/1,10 2,-	0,35/0,45 0,70/1,10 2,-	0,35/0,45 0,70/1,10 2,-	0,35/0,45 0,70/1,10 2,-
Menge					Flasche: 500 g	Flasche: 500 g	Fl. 60 g/ 500 g / 1000g	Fl. 60 g/ 500 g / 1000g	Fl. 60 g/ 500 g / 1000g	Fl. 60 g/ 500 g / 1000g	Fl. 60 g/ 500 g / 1000g	Fl. 60 g/ 500 g / 1000g
(Dt. Soße) Worcester- shire-Soße					2,50	2,50	0,40/2,-/ 3,80	0,40/2,-/ 3,80	0,40/2,-/ 3,80	0,40/2,-/ 3,80	0,40/2,-/ 3,80	0,40/2,-/ 3,80
Menge/getr.			1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
Wacholder- beeren			1,-	1,-	1,-	1,-	1,-	1,-	2,-	2,-	2,-	2,-
Mohnsamen (gereinigt)			3,-	3,-	3,-	3,-						
Kümmel (gereinigt)			5,-	5,-	5,-	5,-	2,40	2,-	2,-	2,-	2,-	2,-
Knoblauch (gemahlen)			3,-	3,-	3,-	3,-	3,-	8,-	8,-	8,-	8,-	8,-
Hagebutten (entkernt)			3,-	3,-	3,-	3,-	3,60	4,-	4,-	4,-	4,-	4,-
Hagebutten (mit Kernen)							2,-	2,-	2,-	2,-	2,-	2,-
Holunder- beeren							3,20	3,20	3,20	3,20	3,20	3,20
Menge					100 B: 100/500g	100 B: 100/500g	100 B: 100/500g	100 B: 100/500g	100 B: 100/500g	100 B: 100/500g	100 B: 100/500g	100 B: 100/500g
(Blaubeeren) Heidelbeeren					70,-/ 345,-	70,-/ 345,-	50,-/ 245,-	50,-/ 245,-	50,-/ 245,-	50,-/ 245,-	50,-/ 245,-	50,-/ 245,-

¹ Vgl. gesonderte Aufstellung.

Jahr/Produkt	Frühjahr 1931	Herbst 1931	Jan. 1932	Herbst 1932	1933	1935	1937	1937/38	April 1938	Sept. 1938	Dez. 1938	1939
Menge	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g
Thymian	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-
Petersilie grün (mit gem. Bl.)	120,- 12,-	120,- 12,-	120,- 12,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-
Estragon grün (mit gem. Bl.)	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-
Majoran grün (mit gem. Bl.)	150,- 15,-	150,- 15,-	150,- 15,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-
Dill grün (mit gem. Bl.)	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-
Suppengrün gemahlen	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-
Suppengrün in Blättern/ Streifen	B: 40 g P: 1 kg 0,15/3,70	B: 40 g P: 1 kg 0,14/3,40	B: 40 g P: 1 kg 0,14/3,40	B: 40 g P: 1 kg 0,14/3,40	B: 40 g P: 1 kg 0,10/2,40	B: 40 g P: 1 kg 0,10/2,40	B: 40 g P: 1 kg 0,10/2,40	B: 40 g P: 1 kg 0,10/2,40	B: 40 g P: 1 kg 0,10/2,40	B: 40 g P: 1 kg 0,10/2,40	B: 40 g P: 1 kg 0,10/2,40	B: 40 g P: 1 kg 0,10/2,40
Bohnenkraut (ganze Pflanze)								1 kg: 3,-	1 kg: 3,-	1 kg: 3,-	1 kg: 3,-	1 kg: 3,-
Bohnenkraut (Pfefferkraut)	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-	100,- 10,-
Menge	Fl. 125 g/ 600 g/ 1000 g/ Korbfl. 10 /30 kg	Fl. 125 g/ 600 g/ 1000 g/ Korbfl. 10 /30 kg	Fl. 125 g/ 600 g/ 1000 g/ Korbfl. 10 /30 kg	Fl. 125 g/ 600 g/ 1000 g/ Korbfl. 10 /30 kg	Fl. 125 g/ 600 g/ 1000 g/ Korbfl. 10 /30 kg	Fl. 125 g/ 600 g/ 1000 g/ Korbfl. 10 /30 kg	Fl. 125 g/ 600 g/ 1000 g/ Korbfl. 10 /30 kg	Fl. 140 g/ 600 g/ 1000 g/ Korbfl. 10 /30 kg	Fl. 140 g/ 600 g/ 1000 g/ Korbfl. 10 /30 kg	Fl. 140 g/ 600 g/ 1000 g/ Korbfl. 10 /30 kg	Fl. 140 g/ 600 g/ 1000 g/ Korbfl. 10 /30 kg	Fl. 140 g/ 600 g/ 1000 g/ Korbfl. 10 /30 kg
Bouillonwürze flüssig	0,80/2,-/ 3,-/ 22,-/60,-	0,80/2,-/ 3,-/ 22,-/60,-	0,80/2,-/ 3,-/ 22,-/60,-	0,80/2,-/ 3,-/ 22,-/60,-		0,80/2,-/ 3,-/ 22,-/60,-	0,80/2,-/ 3,-/ 22,-/60,-	0,75/1,80 2,75/ 20,-/55,-	0,75/1,80 2,75/ 20,-/55,-	0,75/1,80 2,75/ 20,-/55,-	0,75/1,80 2,75/ 20,-/55,-	0,75/1,80 2,75/ 20,-/55,-
Menge	Porzell.- topf 450g Dose 5 kg	Porzell.- topf 450g Dose 5 kg	Porzell.- topf 450g Dose 5 kg									
Fleischbrüh- Extrakt fest	4,- 30,-	4,- 30,-	4,- 30,-									

Jahr/Produkt	Frühjahr 1931	Herbst 1931	Jan. 1932	Herbst 1932	1933	1935	1937	1937/38	Apr. 1938	Sept. 1938	Dez. 1938	1939
Menge	D: 125/500g 2 kg/5 kg	D: 125/500g 2 kg/5 kg	D: 125/500g 2 kg/5 kg	D: 125/500g 2 kg/5 kg	D: 125/500g 2 kg/5 kg	D: 125/500g 2 kg/5 kg	D: 125/500g 2 kg/5 kg	D: 125/500g 2 kg/5 kg	D: 125/500g 2 kg/5 kg	D: 125/500g 2 kg/5 kg	D: 125/500g 2 kg/5 kg	D: 125/500g 2 kg/5 kg
Fleischbrühe gekörnt	0,80/3,- 11,-/26,-	0,80/3,- 11,-/26,-	0,80/3,- 11,-/26,-	0,80/3,- 11,-/26,-	0,80/3,- 11,-/26,-	0,80/3,- 11,-/26,-	0,80/3,- 11,-/26,-	0,75/2,80 10,80/25,-	0,75/2,80 10,80/25,-	0,75/2,80 10,80/25,-	0,75/2,80 10,80/25,-	0,75/2,80 10,80/25,-
Menge Würfel à 4,4 g	D: 1000 / 100 W/ 50/25W	D: 1000 / 100 W/ 50/25W	D: 1000 / 100 W/ 50/25W	D: 1000 / 100 W/ 50/25W	D: 1000 / 100 W/ 50/25W	D: 1000 / 100 W/ 50/25W	D: 1000 / 100 W/ 50/25W	D: 1000 / 100 W/ 50/25W	D: 1000 / 100 W/ 50/25W	D: 1000 / 100 W/ 50/25W	D: 1000 / 100 W/ 50/25W	D: 1000 / 100 W/ 50/25W
Bouillon- Würfel	30,-/3,20 1,65/0,85	30,-/3,20 1,65/0,85	30,-/3,20 1,65/0,85	30,-/3,20 1,65/0,85	30,-/3,20 1,65/0,85	27,-/2,80 1,45/0,75	27,-/2,80 1,45/0,75	25,-/2,60 1,35/0,70	25,-/2,60 1,35/0,70	25,-/2,60 1,35/0,70	25,-/2,60 1,35/0,70	25,-/2,60 1,35/0,70
Menge	D: 125 g/ 250/500g 1 kg/2 kg	D: 125 g/ 250/500g 1 kg/2 kg	D: 125 g/ 250/500g 1 kg/2 kg	D: 125 g/ 250/500g 1 kg/2 kg	D: 125 g/ 250/500g 1 kg/2 kg	D: 125 g/ 250/500g 1 kg	D: 125 g/ 250g / 500g	D: 125 g/ 250 g/ 500 g	D: 125 g/ 250 g/ 500 g	D: 125 g/ 250/500g 1 kg	D: 125 g/ 250/500g 1 kg	D: 125 g/ 250/500g 1 kg
Tomaten-Puree - Mus	0,35/ 0,45/0,70 1,10/2,-	0,35/ 0,45/0,70 1,10/2,-	0,35/ 0,45/0,70 1,10/2,-	0,35/ 0,45/0,70 1,10/2,-	0,35/ 0,45/0,70 1,10/2,-	0,35/ 0,45/0,70 1,10	0,35/ 0,45/ 0,70	0,35/ 0,45/ 0,70	0,35/ 0,45/ 0,70	0,35/ 0,45/0,70 1,10	0,35/ 0,45/0,70 1,10	0,35/ 0,45/0,70 1,10
Menge	Flasche: 150/500/ 1000 g	Flasche: 150/500/ 1000 g	Flasche: 150/500/ 1000 g	Flasche: 150/500/ 1000 g	Flasche: 150/500/ 1000 g	Flasche: 150/500/ 1000 g	Flasche: 150/500/ 1000 g	Flasche: 150/500/ 1000 g	Flasche: 150/500/ 1000 g	Flasche: 150/500/ 1000 g	Flasche: 150/500/ 1000 g	Flasche: 150/500/ 1000 g
(Dt. Soße) Worcester- shire-Soße	0,85/2,-/ 3,50	0,85/2,-/ 3,50	0,85/2,-/ 3,50	0,85/2,-/ 3,50	0,85/2,-/ 3,50	0,85/2,-/ 3,50	0,85/2,-/ 3,50	0,85/2,-/ 3,50	0,85/2,-/ 3,50	0,85/2,-/ 3,50	0,85/2,-/ 3,50	0,85/2,-/ 3,50
Menge (getrocknet)	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
Wacholderb.	2,-	2,-	2,-	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
Kümmel (gereinigt)	2,-	2,-	2,-	1,50	1,40	1,40						
Knoblauch (gemahlen)	8,-	8,-	8,-	6,-	6,-	6,-						
Hagebutten (entkernt)	4,-	4,-	4,-	3,60		3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60
Hagebutten (mit Kernen)	2,-	2,-	2,-	1,60		1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60
Holunderb.	3,20	3,20	3,20	3,-	3,-	3,-	3,-	3,-	3,-	3,-	3,-	3,-
Menge	100 B: 100/500 g	100 B: 100/500g	100 B: 100/500g	100 B: 100/500g	P: 1 kg/ 100 g	P: 1 kg/ 100 g	P: 1 kg/ 100 g	P: 1 kg/ 100 g	P: 1 kg/ 100 g	P: 1 kg/ 100 g	P: 1 kg/ 100 g	P: 1 kg/ 100 g
(Blaubeeren) Heidelbeeren	50,-/245,-	50,-/245,-	50,-/245,-	40,-/195,-	3,90/0,40	3,90/0,40	3,90/0,40	3,90/0,40	3,90/0,40	3,90/0,40	3,90/0,40	3,90/0,40

Jahr/Produkt	Mai 1939	Juli 1939	Jan. 1941	März 1941	Okt. 1941	1942 ?	1943/44 ?
Menge	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	100 D: 250 g 100 W: 25 g	
Thymian	100,- / 10,-	100,- / 10,-	10,- / 10,-	100,- / 10,-	100,- / 10,-		
Petersilie grün (mit gem. Blättern)	100,- / 10,-	100,- / 10,-	100,- / 10,-	100,- / 10,-			
Estragon grün (m.gem. Bl.)	100,- / 10,-	100,- / 10,-	100,- / 10,-	100,- / 10,-	100,- / 10,-		
Majoran grün (m. gem. Bl.)	100,- / 10,-	100,- / 10,-					
Dill grün (m. gem. Bl.)	100,- / 10,-	100,- / 10,-	100,- / 10,-	100,- / 10,-	100,- / 10,-		
Suppengrün gemahlen	100,- / 10,-	100,- / 10,-					
Bohnenkraut (g. Pflanze)	1 kg: 3,-	1 kg: 3,-					
Bohnenkraut (Pfefferkr.)	100,- / 10,-	100,- / 10,-	100,- / 10,-	100,- / 10,-			
Menge	Fl. 140 g/600 g/ 1000 g Korbfl. 10 / 30 kg	Fl. 140 g/600g/ 1000 g Korbfl. 10 / 30 kg	Fl.140 g/ 600 g/ 1400 g Korbfl. 10 / 30 kg	Fl. 600 g/1400 g Korbfl. 10 / 30 kg	Fl. 600 g/1400 g Korbfl. 30 kg	Fl. 1400 g Korbfl. 10 / 30 kg	
Bouillonwürze flüssig	0,75 / 1,80 / 2,75 20,- / 55,-	0,75 / 1,80 / 2,75 20,- / 55,-	0,75 / 1,80 / 3,75 20,- / 55,-	1,80 / 3,75 20,- / 55,-	1,80 / 3,75 55,-	3,50 20,- / 55,-	
Menge	D: 125 / 500 g 2 kg / 5kg	D: 125 / 500 g 2 kg / 5kg	D: 125 / 500 g 2 kg / 5kg	D: 125 / 500 g 2 kg / 5kg	D: 500 g 2 kg / 5kg	D: 5 kg	
Fleischbrühe gekörnt	0,75 / 2,80 / 10,80 / 25,-	0,75 / 2,80 / 10,80 / 25,-	0,75 / 2,80 / 10,80 / 25,-	0,75 / 2,80 / 10,80 / 21,25	- / 2,80 / 10,80 / 25,-	17,-	
Menge Würfel à 4,4 g 1941: 4 g	D: 1000 W / 100 / 50 / 25 W	D: 1000 W / 100 / 50 / 25 W	D: 1000 W / 100 / 50 / 25 W	D: 1000 W / 100 / 50 / 25 W	D: 1000 W / 100 W / 50 W	D: 1000 W	
Bouillon-Würfel	25,- / 2,60 / 1,35 / 0,70	25,- / 2,60 / 1,35 / 0,70	25,- / 2,60 / 1,35 / 0,70	25,- / 2,60 / 1,35 / 0,70	25,- / 2,60 / 1,35	16,-	
Menge	D: 125 g / 250 g / 500 g	D: 125 g / 250 g / 500 g					
Tomaten-Puree -Mus	0,35 / 0,45 / 0,70	0,35 / 0,45 / 0,70					
Menge	Flasche: 150 g / 500 g / 1000 g	Flasche: 150 g / 500 g / 1000 g	Flasche: 150 g / 500 g / 1000 g	Flasche: 500 g / 1000 g	Flasche: 500 g / 1000 g		
(Dt. Soße) Worcestershire-Soße	0,85 / 2,- / 3,50	0,85 / 2,- / 3,50	0,85 / 2,- / 3,50	2,- / 3,50	2,- / 3,50		
Menge (getrocknet)	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg			
Wacholderbeeren	1,50	1,50					
Hagebutten (entkernt)	3,60	3,60					
Hagebutten (mit Kernen)	1,60	1,60					
Holunderbeeren	3,-	3,-	3,-	3,-			
(Blaubeeren)	P: 1 kg / 100g	P: 1 kg / 100g	P: 1 kg / 100g	P: 1 kg / 100g			
Heidelbeeren	3,90 / 0,40	3,90 / 0,40	3,90 / 0,40	3,90 / 0,40			

Jahr/Produkt	1905/06	1907/08	1908/09	1909/10	1911	1912	1913/14	Herbst 1914	Herbst 1915	Herbst 1919	Herbst 1920	Jan. 1921
Menge/ Mehle u.a.	Paket: 500 g	Paket: 500 g	100 P: 500 g Säcke à 25/50 kg	1 P: 500 g	100 P: 500g Säcke à 25/50 kg	100 P: 500g S.m.Perg.: 50/100 Pf K: 50/100 Pf	100 P: 500g S.m.Perg.: 50/100 Pf K.m.Perg.: 50 /100 Pf	100 P: 500 g K: 50 Pf 100 Pf	P: 500 g		Ztr. 100 B: 500 g	100 B: 500 g
Hafergrütze				40 Pfg	33,- 14,50/28,-	29,- 14,-/27,- 14,50/28,-	29,- 14,-/27,- 14,50/28,-					
Grünkernmehl			45,- 20,50/40,-	60 Pfg	45,- 20,50/40,-	42,- 20,50/40,- 21,-/41,-	42,- 20,50/40,- 21,-/41,-	50,- 24,-/47,-	75 Pfg			400,-
Grünkerngrieß			45,- 20,50/40,-	60 Pfg	45,- 20,50/40,-	42,- 20,50/40,- 21,-/41,-	42,- 20,50/40,- 21,-/41,-	50,- 24,-/47,-	75 Pfg		180,- 190,-	400,-
Braunmehl (fertig geröstet)			30,- 13,-/25,-	45 Pfg	30,- 13/25,-	27,- 13,-/25,- 13,50/26,-	27,- 13,-/25,- 13,50/26,-	30,- 14,50 28,-				
Hafermehl	35 Pfg	35 Pfg	35,- 15,50/30,-	45 Pfg	36,- 16,-/31,-	32,- 15,50/30,- 16,-/31,-	32,- 15,50/30,- 16,-/31,-	42,- 19,50 38,-				
Haferflocken			25,- 10,50/20,-	40 Pfg	32,- 14,-/27,-	28,- 13,50/26,- 14,-/27,-	28,- 13,50/26,- 14,-/27,-	38,- 18,- 35,-				400,-
Jahr/Produkt	Aug. 1921	Feb. 1922	März 22- Dez. 23 ¹	Feb. 1924	März 1924	Juli 1924	Okt. 1924	Frühjahr 1925	1926	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929
Menge	100 B: 500 g Sack: 1 Ztr.	100 B: 500/250g Sack: 1 Ztr.		S: 1 Ztr. 100 B: 250/500g 1 kg	S: 1 Ztr. 100 B: 250/500g 1 kg	S: 1 Ztr. 100 Pakete 500g/1 kg	S: 1 Ztr. 100 P. 500g/1 kg	S: 1 Ztr. 100 P. 500g/1 kg	S: 1 Ztr. 100 P. 500g/1 kg	S: 1 Ztr. 100 P. 500g/1 kg	S: 1 Ztr. 100 P. 500g/1 kg	S: 1 Ztr. 100 P. 500g/1 kg
Buchweizen- grütze										40,-/ 43,-/85,-	40,-/ 43,-/85,-	40,- 43,-/85,-
Grünkernmehl	360,- 340,-					60,- 65,-/128,-	64,- 68,-/135,-	64,- 68,-/135,-	50,-/53,- 105,-	65,-/68,- 135,-	65,-/68,- 135,-	65,-/68,- 135,-
Grünkerngrieß	360,- 340,-					60,- 65,-/128,-	64,- 68,-/135,-	64,- 68,-/135,-	50,-/53,- 105,-	65,-/68,- 135,-	65,-/68,- 135,-	65,-/68,- 135,-
Reismehl		850,-/-/-		-/-/-/ 0,70		31,- 35,-/69,-	36,- 40,-/79,-	36,- 40,-/79,-	36,- 40,-/79,-	36,- 40,-/79,-	36,- 40,-/79,-	36,- 40,-/79,-

¹ Vgl. gesonderte Aufstellung.

Jahr/Produkt	Aug. 1921	Feb. 1922	März 22- Dez. 23 ¹	Feb. 1924	März 1924	Juli 1924	Okt. 1924	Frühjahr 1925	1926	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929
Menge	100 B: 500 g Sack: 1 Ztr.	100 B: 500/250g Sack: 1 Ztr.		S: 1 Ztr. 100 B: 250/500g 1 kg	S: 1 Ztr. 100 B: 250/500g 1 kg	S: 1 Ztr. 100 Pakete 500g/1 kg	S: 1 Ztr. 100 P. 500g/1 kg	S: 1 Ztr. 100 P. 500g/1 kg	S: 1 Ztr. 100 P. 500g/1 kg	S: 1 Ztr. 100 P. 500g/1 kg	S: 1 Ztr. 100 P. 500g/1 kg	S: 1 Ztr. 100 P. 500g/1 kg
Hafermehl		-/400,- -/		-/16,-/ 31,-/-	-/18,-/ 34,-/-	30,- 34,-/67,-	39,- 43,-/85,-	39,- 43,-/85,-	39,- 43,-/85,-	39,- 43,-/85,-	39,- 43,-/85,-	39,- 43,-/85,-
Haferflocken	360,- 340,-	790,-/-/ 750,-		23,-/-/ 26,-/-	26,-/-/ 29,-/-	26,- 30,-/59,-	34,- 38,-/75,-	34,- 38,-/75,-	34,- 38,-/75,-	34,- 38,-/75,-	34,- 38,-/75,-	34,- 38,-/75,-
Maisstärke- puder				-/-/-/ 0,60	-/-/-/ 0,60	26,- 30,-/59,-	31,- 35,-/69,-	31,- 35,-/69,-	34,- 37,-/71,-	34,- 37,-/73,-	34,- 37,-/73,-	34,- 37,-/73,-
Kartoffel- stärkemehl				-/-/-/ 0,50	-/-/-/ 0,50	21,- 25,-/49,-	21,- 25,-/49,-	21,- 25,-/49,-	25,- 28,-/57,-	33,- 35,-/69,-	33,- 35,-/69,-	33,- 35,-/69,-
Tapioca									50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-
Tapioca- Julienne									50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-
Erbsmehl(grün) oder (gelb)												47,- 50,-/99,-
Linsen- oder Bohnenmehl												47,- 50,-/99,-
Jahr/Produkt	1929/30	Frühj. 1931	Herbst 1931	Januar 1932	Herbst 1932	1933	1935	1937	1937/38	Apr. 1938	Sept. 1938	Dez. 1938
Menge	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg
Buchweizen- grütze	40,- 43,-/85,-	40,- 43,-/85,-	40,- 43,-/85,-	40,- 43,-/85,-	36,- 40,-/79,-	36,- 40,-/79,-	36,- 40,-/79,-					
Grünkernmehl	65,-/68,- 135,-	65,-/68,- 135,-	65,-/68,- 135,-	55,-/58,- 115,-	48,-/50,- 99,-	48,-/50,- 99,-	40,-/42,- 83,-	40,-/42,- 83,-	40,-/42,- 83,-	40,-/42,- 83,-	40,-/42,- 83,-	40,-/42,- 83,-
Grünkerngrieß	65,-/68,- 135,-	65,-/68,- 135,-	65,-/68,- 135,-	55,-/58,- 115,-	48,-/50,- 99,-	48,-/50,- 99,-	40,-/42,- 83,-	40,-/42,- 83,-	40,-/42,- 83,-	40,-/42,- 83,-	40,-/42,- 83,-	40,-/42,- 83,-
Reismehl	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-
Hafermehl	39,-/43,- 85,-	39,-/43,- 85,-	39,-/43,- 85,-	39,-/43,- 85,-	39,-/43,- 85,-	39,-/43,- 85,-	39,-/43,- 85,-	39,-/43,- 85,-	39,-/43,- 85,-	39,-/43,- 85,-	39,-/43,- 85,-	39,-/43,- 85,-

¹ Vgl. gesonderte Aufstellung.

Jahr/Produkt	1929/30	Frühj. 1931	Herbst 1931	Januar 1932	Herbst 1932	1933	1935	1937	1937/38	Apr. 1938	Sept. 1938	Dez. 1938
Menge	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg	S: 1 Ztr. 100 P: 500g 1kg
Haferflocken	34,-/38,- 75,-	34,-/38,- 75,-	34,-/38,- 75,-	34,-/38,- 75,-	30,-/34,- 67,-	30,-/34,- 67,-	30,-/34,- 67,-	30,-/34,- 67,-	30,-/34,- 67,-	30,-/34,- 67,-	30,-/34,- 67,-	30,-/34,- 67,-
Maisstärke- puder	34,-/37,- 73,-	34,-/37,- 73,-	34,-/37,- 73,-	34,-/37,- 73,-	34,-/37,- 73,-	34,-/37,- 73,-	34,-/37,- 73,-	34,-/37,- 73,-	34,-/37,- 73,-	34,-/37,- 73,-	34,-/37,- 73,-	34,-/37,- 73,-
Kartoffel- stärkemehl	33,-/35,- 69,-	23,-/25,- 49,-	23,-/25,- 49,-	23,-/25,- 49,-	20,-/22,- 43,-	20,-/22,- 43,-	26,-/28,- 55,-	26,-/28,- 55,-	26,-/28,- 55,-	26,-/28,- 55,-	26,-/28,- 55,-	26,-/28,- 55,-
Tapioca	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-	Dt. Perl- Sago 40,- 42,-/83,-	Dt. Perl- Sago 40,- 42,-/83,-	Dt. Perl- Sago 40,- 42,-/83,-	Dt. Perl- Sago 40,- 42,-/83,-	Dt. Perl- Sago 40,- 42,-/83,-	Dt. Perl- Sago 40,- 42,-/83,-
Tapioca- Julienne	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-	50,-/53,- 105,-						
Erbsmehl(grün)	47,-/50,-	47,-/50,-	47,-/50,-	47,-/50,-	36,-/40,-	36,-/40,-	36,-/40,-	36,-/40,-	36,-/40,-	36,-/40,-	36,-/40,-	36,-/40,-
Erbsmehl(gelb)	99,-	99,-	99,-	99,-	79,-	79,-	79,-	79,-	79,-	79,-	79,-	79,-
Linsen- Bohnenmehl	47,-/50,- 99,-	47,-/50,- 99,-	47,-/50,- 99,-	47,-/50,- 99,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-	36,-/40,- 79,-

Jahr/Produkt	1939	Mai 1939	Juli 1939	Januar 1941
Menge	Sack: 1 Ztr. 100 P: 500 g 1 kg	Sack: 1 Ztr. 100 P: 500 g 1 kg	Sack: 1 Ztr. 100 P: 500 g 1 kg	
Grünkernmehl	40,-/42,-/83,-	40,-/42,-/83,-	40,-/42,-/83,-	
Grünkerngrieß	40,-/42,-/83,-	40,-/42,-/83,-	40,-/42,-/83,-	
Reismehl	36,-/40,-/79,-	36,-/40,-/79,-	36,-/40,-/79,-	
Hafermehl	39,-/43,-/85,-	39,-/43,-/85,-	39,-/43,-/85,-	
Haferflocken	30,-/34,-/67,-	30,-/34,-/67,-	30,-/34,-/67,-	
Maisstärkepuder	34,-/37,-/73,-	34,-/37,-/73,-	34,-/37,-/73,-	
Kartoffelstärkemehl	26,-/28,-/55,-	26,-/28,-/55,-	26,-/28,-/55,-	
(Tapioca) Dt. Perl-Sago	40,-/42,-/83,-	40,-/42,-/83,-	40,-/42,-/83,-	
Erbsmehl (grün), Erbsmehl (gelb)	36,-/40,-/79,-	36,-/40,-/79,-	36,-/40,-/79,-	
Linsen-Bohnenmehl	36,-/40,-/79,-	36,-/40,-/79,-	36,-/40,-/79,-	

Jahr/Produkt	1908/09	1909/10	1911	1912	1913/14	Herbst 1914	Herbst 1915	Herbst 1919	Herbst 1920	Jan. 1921	Aug. 1921	Feb. 1922	Mrz. 22 Dez. 23 ¹
Menge lose Ware Hartgrieß- Nudeln	100 kg	100 kg 1 Pf	1 Pf 1 Ztr	100 Karton à 500 g K. à Ztr.	100 Kar. à 500 g K. à Ztr.	100 Kar. à 500 g K. à Ztr.							
Faden-Nudeln	60,-	60,- 35 Pfg	36 Pfg 34,-	32,- 30,-	32,- 30,-	40,- 38,-							
Stern(chen)-	60,-	60,- 35 Pfg	36,- Pfg 34,-	34,- 32,-	34,- 32,-								
Eierband (4mm)	80,-	80,- 45 Pfg	46 Pfg 40,-	42,- 40,-	42,- 40,-	50,- 48,-							
Maccaroni	80,-	80,- 45 Pfg	46 Pfg 40,-	42,- 40,-	42,- 40,-	50,- 48,-							
Jahr/Produkt	Feb. 1924	März 1924	Juli 1924	Okt. 1924	Frühjahr 1925	1926	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929	1929/30	Frühj. 1931	Herbst 1931	
Menge Hartgrieß- Nudeln	Kiste: 25 kg	Kiste: 25 kg	Kiste: 25 kg	Kiste: 25 kg	Kiste: 25 kg	Kiste: 25 kg	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	
Faden-Nudeln												25,-/0,52	25,-/0,52
Stern(chen)-							34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70
Band-N. 8mm									32,-/0,66	32,-/0,66	32,-/0,66	32,-/0,66	32,-/0,66
Eierband (4mm)	25,-	25,-	25,-	31,-	32,-	32,-	32,-/0,66	32,-/0,66	32,-/0,66	32,-/0,66	32,-/0,66	32,-/0,66	32,-/0,66
Maccaroni	28,-	28,-	28,-	32,-	32,-	32,-	32,-/0,66	32,-/0,66	32,-/0,66	32,-/0,66	32,-/0,66	32,-/0,66	32,-/0,66
Spaghetti							39,-/0,80	39,-/0,80	39,-/0,80	39,-/0,80	39,-/0,80	39,-/0,80	39,-/0,80
Vogelzungen-							34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70
Körbchen-							34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70
Perlen-							34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70	34,-/0,70
Menge Mehlware Weizenmehl							K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf			
Band-N (4 mm)							22,-/0,46	22,-/0,46	22,-/0,46	22,-/0,46			
Band-N (8mm)							22,-/0,46	22,-/0,46	22,-/0,46	22,-/0,46			
Faden-							23,-/0,48	23,-/0,48	23,-/0,48	23,-/0,48			

¹ Vgl. gesonderte Listen.

Jahr /Produkt	Jan. 1932	Herbst 1932	1933	1935	1937	1937/38	Apr. 1938	Sept. 1938	Dez. 1938	1939	Mai 1939	Juli 1939	Jan. 1941
Menge Hartgrieß-Nudeln	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf	K: 25 kg P: 1 Pf
Faden-Nudeln	25,-/0,52	23,-/0,48	23,-/0,48	21,-/0,44	21,-/0,44	21,-/0,44	21,-/0,44	21,-/0,44	21,-/0,44	21,-/0,44	21,-/0,44	21,-/0,44	21,-/0,44
Stern(chen)	34,-/0,70	31,-/0,64	31,-/0,64	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58
Band-N. (8 mm)	32,-/0,66	31,-/0,64	31,-/0,64	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58
Eierband (4mm)	32,-/0,66	31,-/0,64	31,-/0,64	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58
Maccaroni	32,-/0,66	24,-/0,50	24,-/0,50	19,-/0,40	19,-/0,40	19,-/0,40	19,-/0,40	19,-/0,40	19,-/0,40	19,-/0,40	19,-/0,40	19,-/0,40	19,-/0,40
Spaghetti	39,-/0,80	34,-/0,70	34,-/0,70	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58
Vogelzungen-	34,-/0,70	31,-/0,64	31,-/0,64										
Körbchen-	34,-/0,70	31,-/0,64	31,-/0,64										
Perlen-	34,-/0,70	31,-/0,64	31,-/0,64	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58	28,-/0,58
Jahr /Produkt	1908/09	1909/10	1911	1912	1913/14	Herbst 1914	Herbst 1915	Herbst 1919	Herbst 1920	Jan. 1921	Aug. 1921	Feb. 1922 ¹	Mrz. 22 Dez ²³
Menge Kakao	100 kg	100 kg P. 1 Pf.	Paket 1 Pf.	Paket 1 Pf.	Paket 1 Pf.		Paket 1 Pf.						
Marke gelbe Etikette	240,-	240,- 1,20	1,20	1,-	1,-								
M. rote Etikette	320,-	320,- 1,60	1,60	1,30	1,30		2,50						
M. grüne Etik.	400,-	400,-/2,-	2,-	1,60	1,60		2,80						
Menge Sirup												Glas 600 g	
Heidelbeer- (65% Zucker)												16,-	
Himbeer- (65% Zucker)												16,-	
Kirsch- (65% Zucker)												16,-	

¹ Im Feb. 1922 vertrieb man auch Heidelbeersaft (ohne Zucker) die Flasche zu 500 g zu 10,- M und Milch-Keks (viereckig) das Paket mit 210 Stück von 1 kg zu 35,- M und Sternkeks (rund) das Paket mit 150 Stück von 1 kg zu 28,- M.

² Vgl. gesonderte Listen.

Jahr/Produkt	Feb. 1924	März 1924 ¹	Juli 1924 ²	Okt. 1924	Frühj. 1925	1926 ³	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929	1929/ 1930 ⁴	Frühj. 1931	Herbst 1931
Menge Kakao					1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.
Marke rote E.					1,10	1,10						
Marke grüne E.					1,30	1,30	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Menge Schokolade					T: 100 g Block: 500 g Paket: 500 g	T: 100 g Bl: 500 g P: 500 g	T: 100 g Bl: 500 g P: 500 g	T: 100 g Bl: 500 g P: 500 g	Bl: 500 g	Bl: 500 g	Bl: 500 g	Bl: 500 g
Alpenvollmilch					0,40/-/-	0,40/-/-	0,40/-/-	0,40/-/-				
Block-					-/1,55/-	-/1,55/-	-/1,55/-	-/1,55/-	1,55	1,55	1,55	1,55
Raspel-					-/-/1,25	-/-/1,25	-/-/1,25	-/-/1,25				
Menge					D: 1 Pf.	D: 6 kg/ 1 kg	D: 6 kg/ 1 kg	D: 6 kg/ 1 kg	D: 6 kg/ 1 kg	D: 6 kg/ 1 kg	D: 6 kg/ 1 kg	D: 6 kg/ 1 kg
Malzkaramellen					0,60	8,-/1,50	8,-/1,50	8,-/1,50	8,-/1,50	8,-/1,50	8,-/1,50	8,-/1,50
Honigmalz					0,60	8,-/1,50	8,-/1,50	8,-/1,50	8,-/1,50	8,-/1,50	8,-/1,50	8,-/1,50
Menge Sirup	Fl: 600g Kfl:20kg	Fl: 600g Kfl:20kg	Fl: 600g Kfl:20kg	Fl: 600g Kfl:20kg	Fl: 600g Kfl:20kg	Fl: 600g Kfl:20kg						
Heidelbeer- (65% Zucker)	1,50 je kg 1,50	1,60 32,-	2,- 40,-	2,- 40,-	1,50 30,-	1,50 30,-						
Himbeer- (65% Zucker)	1,80 je kg 1,80	2,- 40,-	2,50 50,-	2,50 50,-	2,- 40,-	2,- 40,-						
Kirsch- (65% Zucker)	1,50 je kg 1,50	1,60 32,-	2,- 40,-	2,- 40,-	1,50 30,-	1,50 30,-						

¹ Von März 1924 - einschließlich Juli 1924 wurde Rinderfett das kg zu 1,40 angeboten.

² Von Juli 1924 - einschließlich 1929/30 wurde Ochsenmaul-Salat wie folgt angeboten:

	Juli 1924	Okt. 1924	Frühj. 1925	1926	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929	1929/30
Menge	Dose 500 g D: 4625 g	Dose 500 g D: 4625 g	Dose 500 g D: 4625 g	Dose 500 g D: 4625 g	Dose 500 g D: 4625 g	Dose 500 g D: 4625 g	Dose 500 g D: 4625 g	Dose 500 g D: 4625 g
Ochsenmaulsalat (fein)	2,-/-	1,80/12,-	1,50/10,50	1,50/10,50	1,30/10,-	1,30/10,-	1,30/10,-	1,30/10,-
Ochsenmaulsalat (gut)	-/14,-							

³ Von 1926 bis. Nov. 1928 wurden Schokoladenplättchen mit Perlen in Paketen zu 5 Pf. für 7,- M angeboten.

⁴ Um 1929/30 wurde auch Emmenthaler-Vollfett-Käse ohne Rinde, 45% Fett in Schachteln à 6 Portionen, die Kiste mit 100 Schachteln zu 75,- M, die Kiste mit 50 Schachteln für 38,- und mit 17 Schachteln zu 13,20 M angeboten.

Jahr/Produkt	Feb. 1924	März 1924	Juli 1924	Okt. 1924	Frühj. 1925	1926	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929	1929/ 1930	Frühj. 1931	Herbst 1931	
Menge Saft							Fl.: 600g Kfl.: 10/30 kg	Fl.: 600g Kfl.: 10/30 kg	Fl.: 600g Kfl.: 10/30 kg	Fl.: 600g Kfl.: 10/30 kg	Fl.: 600g Kfl.: 10/30 kg	Fl.: 600g Kfl.: 10/30 kg	
Himbeer- mit Zucker							2,- 22,-/60,-	2,- 22,-/60,-	2,- 22,-/60,-	2,- 22,-/60,-	2,- 22,-/60,-	2,- 22,-/60,-	
Kirsch- mit Zucker							1,50 17,-/45,-	1,50 17,-/45,-	1,50 17,-/45,-	1,50 17,-/45,-	1,50 17,-/45,-	1,50 17,-/45,-	
Heidelbeer- mit Zucker							1,50 17,-/45,-	1,50 17,-/45,-	1,50 17,-/45,-	1,50 17,-/45,-	1,50 17,-/45,-	1,50 17,-/45,-	
Jahr/Produkt ¹	Januar 1932	Herbst 1932	1933	1935	1937	1937/38	April 1938	Sept. 1938	Dez. 1938	1939	Mai 1939	Juli 1939	Jan. 1941
Menge Kakao	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	1 Pf.	
Marke grüne E.	1,20	1,-	1,-	1,-	1,25	1,25	1,-	1,-	1,25	1,25	1,25	1,25	
Menge Schokolade	Bl. 500 g	Bl. 500 g	Bl. 500 g	Bl. 500 g	Bl. 500 g	Bl. 500g	Bl. 500g	Bl. 500 g	Bl.500g	Bl.500g	Bl.500g	Bl.500g	
Block-	1,55	1,20	1,20	1,20	1,40	1,40	1,20	1,20	1,40	1,40	1,40	1,40	
Menge	D: 6 kg/ 1 kg	D: 6 kg/ 1 kg											
Malzkaramellen	8,-/1,50	8,-/1,50											
Honigmalz	8,-/1,50	8,-/1,50											
Menge Saft	Fl.: 600g Kfl.: 10/30 kg	Fl.: 600g Kfl.: 10/30 kg	Fl.: 600g Kfl.: 10/30 kg	Fl.: 600g Kfl.: 10/30 kg	Fl.: 600g E.:12,5 / 30 kg	Fl.:600g E.: 12,5/ 30 kg	Fl.:600g E.:12,5/ 30 kg	Fl.: 600g E.:12,5/ 30 kg					
Himbeer- mit Zucker	2,- 22,-/60,-	1,50 17,-/45,-	1,50,- 17,-/45,-	1,- 15,-/40,-	1,- 17,25/ 37,30	1,- 17,25/ 37,30	1,- 17,25/ 37,30	1,- 17,25/ 37,30					
Kirsch- mit Zucker	1,50 17,-/45,-	1,50 17,-/45,-	1,50,- 17,-/45,-	1,- 15,-/40,-	1,- 17,25/ 37,30	1,- 17,25/ 37,30	1,- 17,25/ 37,30						
Heidelbeer- mit Zucker	1,50 17,-/45,-	1,50 17,-/45,-	1,50,- 17,-/45,-	1,- 15,-/40,-	1,- -/-	1,- 17,25/ 37,30	1,- 17,25/ 37,30	1,- 17,25/ 37,30					
Erdbeer-						1,- 17,25/ 37,30	1,- 17,25/ 37,30	1,- 17,25/ 37,30					

¹ Zeitweise bot man auch Bienenhonig in Kisten zu 2 Dosen à 50 Pf. für 100,- oder 1 Dose zu 51,- oder eine Kiste mit 10 Gläsern mit Nickelschraubdeckel à 2 Pf. zu 25,- an, sowie Ananas in Kisten mit 24 kg in Dosen in Scheiben zu 50,-, später 33,-, die 1 kg Dose mit 8 Scheiben zu 2,30, dann 1,40 und die Pfund-Dose mit 4 Scheiben zu 1,35, dann 0,90 RM.

Jahr/Produkt	Feb. 1924	März 1924	Juli 1924	Okt. 1924	Frühj. 1925	1926	(Mai) 1928	Nov. 1928	Juli 1929	1929/30	Frühj. 1931	Herbst 1931	Jan. 1932	Herbst 1932
Menge Heil-Tee	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	P.: 1 kg 100 g
Hagebutten-Kerne	1,-	1,-	1,-	1,-	1,50	2,-	2,-	2,-	2,-	2,-	2,-	2,-	2,-	2,-/-
Kamille-	1,20	1,20	1,20	1,20	2,-	6,-	6,-	6,-	6,-	6,-	6,-	6,-	6,-	4,-/0,45
Lindenblüten-(ganz)	1,70	1,70	1,70	1,70	2,30	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	3,50/ 0,40
Lindenblüten-(geschnitten)	1,80	1,80	1,80	1,80	2,40	4,70	4,70	4,70	4,70	4,70	4,70	4,70	4,70	3,60/ 0,40
Leinsamen-										0,80	0,80	0,80	0,80	0,80/-
Matéblätter-														2,-/0,25
Pfefferminzbl.-														4,-/0,45
Fenchel-														2,-/0,25
Menge Tee					P: 100 g	P: 100 g	P: 100 g	P: 100 g	P: 100 g	P: 100 g	P: 100 g	P: 100 g	P: 100 g	P: 100 g
Ceylon-Tee ¹					1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Jahr/Produkt	1933	1935	1937	1937/38	April 1938	Sept. 1938	Dez. 1938	1939	Mai 1939	Juli 1939	Jan. 1941	März 1941	Okt. 1941	? 1942
Menge Heil-Tee	P.: 1 kg 100 g	P.: 1 kg 100 g	P.: 1 kg 100 g	P.: 1 kg 100 g	P.: 1 kg 100 g	P.: 1 kg 100 g	P.: 1 kg 100 g	P.: 1 kg 100 g	P.: 1 kg 100 g	P.: 1 kg 100 g	P.: 1 kg 100 g	P.: 1 kg 100 g	P.: 1 kg 100 g	P.: 1 kg 100 g
Hagebutten-K.	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-
Kamille-	4,-/0,45	4,-/0,45	4,-/0,45	4,-/0,45	4,-/0,45	4,-/0,45	4,-/0,45	4,-/0,45	4,-/0,45	4,-/0,45	5,-/0,55	5,-/0,55	5,-/0,55	
Lindenblüten-(ganz)	3,50/ 0,40	3,50/ 0,40	3,50/ 0,40	3,50/ 0,40	3,50/ 0,40	3,50/ 0,40	3,50/ 0,40	3,50/ 0,40	3,50/ 0,40	3,50/ 0,40	5,-/0,55	5,-/0,55	5,-/0,55	
Leinsamen-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	2,-/-	
Matéblätter-	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	
Pfefferminzbl.-	4,-/0,45	4,80/ 0,50	4,80/ 0,50	4,80/ 0,50	4,80/ 0,50	4,80/ 0,50	4,80/ 0,50	4,80/ 0,50	4,80/ 0,50	4,80/ 0,50	5,-/0,60	5,-/0,60	5,-/0,60	
Fenchel-	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	
Brombeerbl.-	2,-/-	2,-/-	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	
Odermennige-	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	

¹ Bereits im August 1921 wurde Tee aus China in Paketen zu 100 g für 5,40 M angeboten.

Jahr/Produkt	1933	1935	1937	1937/38	April 1938	Sept. 1938	Dez. 1938	1939	Mai 1939	Juli 1939	Jan. 1941	März 1941	Okt. 1941
Menge	Paket:	Paket:	Paket:	Paket:	Paket:	Paket:	Paket:	Paket:	Paket:	Paket:	Paket:	Paket:	Paket:
Heil-Tee	1 kg 100 g	1 kg 100 g	1 kg 100 g	1 kg 100 g	1 kg 100 g	1 kg 100 g	1 kg 100 g	1 kg 100 g	1 kg 100 g	1 kg 100 g	1 kg 100 g	1 kg 100 g	1 kg 100 g
Eibischblätter-	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25
Schafgarben-	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25
Huflattich-	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25
Sennesblätter-	2,60/ 0,30	2,60/ 0,30	2,60/ 0,30	2,60/ 0,30	2,60/ 0,30	2,60/ 0,30	2,60/ 0,30	2,60/ 0,30	2,60/ 0,30	2,60/ 0,30	2,60/ 0,30	2,60/ 0,30	2,60/ 0,30
Salbeiblätter-	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25	2,-/0,25
Menge Tee (echter)	P.: 100 g	P.: 100 g	P.: 100/ 500 g	P.: 100/ 500 g	P.: 100/ 500 g	P.: 100/ 500 g	P.: 100/ 500 g	P.: 100/ 500 g	P.: 100/ 500 g	P.: 100/ 500 g	P.: 100/ 500 g	P.: 100/ 500 g	P.: 100/ 500 g
Ceylon-Tee	1,20	1,20	1,20 5,90	1,20 5,90	1,20 5,90	1,20 5,90	1,20 5,90	1,20 5,90	1,20 5,90	1,20 5,90	1,20 5,90	1,20 5,90	1,20 5,90

März 1922 bis Dezember 1923

Monat / Produktauswahl	März 1922	16. März 1922	April 1922	Mai 1922	Juni 1922	15. Juni 1922	Juli 1922	1. Aug. 1922	15. Sept. 1922	17. Okt. 1922	Nov. 1922
Suppen, 100 W à 50 g											
z.B. Erbsen-	90,-	100,-	110,-	110,-	120,-	130,-	150,-	200,-	600,-	1000,-	2000,-
z.B. Haferflocken-	105,-	115,-	125,-	125,-	130,-	140,-	160,-	240,-	700,-	1500,-	
1 Ztr. lose	-	-	-	-	-	-	-	1950,-	5950,-	9950,-	-
10 B à 5 kg	850,-	950,-	1000,-	1050,-	1150,-	1250,-	1450,-	2350,-	6950,-	14950,-	19900,-
50 B à 1 kg	860,-	960,-	1020,-	1070,-	1170,-	1270,-	1470,-	-	-	-	19950,-
Hafermehl								1290,-			
Beste Kindernahrung	480,-	530,-	580,-	600,-	650,-	675,-	790,-	ab 15.8.			
lose, 100 B à 250 g								1390,-			
Haferflocken											
1 Ztr. lose im Sack	900,-	1000,-	1100,-	1150,-	1250,-	1300,-	1500,-	2450,-			
Gemüse								Schnitt-		Zucker-	Zucker-
z.B. Dörrkarotten								bohnen		erbsen	erbsen
100 T à 100 g	370,-	420,-			440,-			2700,-		je 1 B à	100 B à
100 T à 500 g	1840,-	2090,-			2180,-			13400,-		100/500g	50/500g
										65,-/324,-	3250,-
											32400,-
Echte Fleisch-											
brühwürfel	12,50	12,50	12,50		12,50						
D à 100 W											
Flüssige											
Speisenwürze	10,-	10,-	10,-	10,-	12,-	12,-	15,-	20,-	40,-	50,-	50,-
1 Glas à 600 g											
Getrocknete Kräuter											
z.B. Petersilie	40,-	40,-	40,-	50,-	40,-	40,-	40,-				600,-
100 W à 25 g											
z.B. Himbeer- oder											ab 6.11.
Heidelbeersirup	16,-	16,-	16,-	16,-	16,-	16,-	16,-	50,-	50,-	50,-	100,-
1 Flasche à 600 g											

Monat	25. Nov.	Dez.	3. Januar	14. Jan.	Ende Jan.	Anf. Feb.	Mitte	Anfang März	April	Mai	Juni
Produktauswahl	1922	1922	1923	1923	1923	1923	Feb. 1923	1923	1923	1923	1923
Suppen, 100 W à 50 g								10000,-			
z.B. Erbsen-	2200,-	3000,-	3000,-	4000,-	5000,-	6000,-	7000,-	Rumford-:	12000,-	15000,-	16000,-
z.B. Haferflocken-								12000,-	12000,-	15000,-	16000,-
Suppen								99000,- u.			
1 Ztr lose	-	-	-	-	-	-	-	99500,-	-	-	-
10 B à 5 kg	21900,-	29800,-	29800,-	39800,-	49800,-	59800,-	69800,-	119000,-	118500,-	148500,-	157500,-
50 B à 1 kg	21950,-	29900,-	29900,-	39900,-	49900,-	59900,-	69900,-	119500,-	119000,-	149000,-	158000,-
Hafermehl											
Beste Kindernahrung											
lose, 100 B à 250 g									62000,-	74000,-	115000,-
100 B à 500 g									120000,-	142000,-	228000,-
Sack à 50 kg: 1 kg									2240,-	-	-
Haferflocken								ab 22.3.:			
1 Ztr lose im Sack								130000,-	100000,-	125000,-	186000,-
100 B à 500 g								100 B à 500 g	108000,-	133000,-	200000,-
								140000,-			
								ab 24.3.:			
								100000,-			
								100 B à 500 g			
								108000,-			
Gemüse				(Julien-)	(Julien-)						
z.B. Dörrkarotten				ne)	ne)						
100 T à 100 g	11000,-	11000,-	12000,-	14000,-	15000,-				43000,-	43000,-	45000,-
100 T à 500 g	54800,-	54800,-	59800,-	69800,-	74800,-				210000,-	210000,-	220000,-
Echte Fleisch- brühwürfel											
Flüssige Speisenwürze											
Getrocknete Kräuter											
z.B. Petersilie	800,-	1000,-	1000,-	2000,-	3000,-	3000,-	3000,-	3000,-	4000,-	4000,-	4000,-
100 W à 25 g											
z.B. Himbeer- oder Heidelbeersirup	110,-	110,-	120,-	160,-	170,-	320,-		350,-			
1 Flasche à 600 g								ab 8.3.: 550,-	1000,-	1000,-	1800,-
								ab 22.3.:			
								760,-			

Monat/ Produktauswahl	Mitte Juni 1923	1. Juli 1923	Ende Juli 1923	6. Aug. 1923	18. Aug. 1923	1. Sept. 1923	28. Sept. 1923	20. Okt. 1923	17. Nov. 1923 ¹	1. Dez. 1923
Suppen, 100 W à 50 g		1 W	1 W	1 W	1 W	1 W	1 W	1 W		
z. B. Erbsen-	32000,-	500,-	1200,-	7000,-	6 Goldpf. ²	6 Goldpfg.	6 Goldpfg.	6 Goldpfg.	8,- GM	8,-
z. B. Haferflocken-	32000,-	500,-	1200,-	7000,-	6 Goldpfg.	6 Goldpfg.	6 Goldpfg.	6 Goldpfg.	8,- GM	
Suppen										
1 Ztr. lose	-	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	-	-
10 B à 5 kg	316000,-	9900,-	23800,-	139000,-	115 Gpfg.	115 Gpfg.	115 Gpfg.	116 Gpfg.	77,-	77,-
50 B à 1 kg	316500,-								77,50	77,50
Hafermehl										
Beste Kindernahrung		1 kg					1 Pfund	1 Pfund		
lose, 100 B à 250 g	128000,-	8000,-					0,32 Gold-	0,32 GM	19,-	24,-
100 B à 500 g	250000,-						mark	1/2 Pfund	36,-	47,-
Sack à 50 kg	-						(GM)	0,17 GM	-	-
Haferflocken		Sack:								
1 Ztr. lose im Sack	200000,-	1 kg 7000,-					1 Pfund	1 Pfund	30,-	37,-
100 B à 500 g	240000,-	B: 1 kg 7400,-					0,30 GM	0,30 GM	33,-	40,-
Gemüse										
z. B. Dörrkarotten	je 1 T	je 1 T				1 T à 100 g	1 T à 100/ 500 g	1 T à 100/ 500 g		
100 T à 100 g	450,-	600,-				17 Gpfg.	0,20/0,98 GM	0,25/1,23 GM	32,-	40,-
100 T à 500 g	2200,-	2940,-							158,-	198,-
Echte Fleisch- bruhwürfel										
Flüssige Speisenwürze										
Getrocknete Kräuter										
z. B. Petersilie	4000,-	1 W	1 W	1 W	1 W	1 W	1 W	1 W	6,-	10,-
100 W à 25 g		400,-	2000,-	2 Gpfg.	2 Gpfg.	3 Gpfg.	3 Gpfg.	3 Gpfg.		
z. B. Himbeer- oder Heidelbeersirup	2400,-	3600,-	10000,- ab 23.7.							
1 Flasche à 600 g			16000,-							

¹ Es wurde Vorauszahlung erbeten, da Scheller ebenfalls vor auszahlen mußte.

² Der Goldmarkbetrag ist (noch) in Papiermark zu zahlen. Die Berechnung erfolgt dadurch, daß durch Division des Goldmarkbetrages durch 4,20 der Dollarbetrag errechnet und dieser Dollarbetrag zum amtl. Dollar-Brief-betrag der Berliner Börse am Tage vor der Lieferung in Papiermark umgerechnet wird.

Anhang IV

Einige Beispiele zur Werbung, vorwiegend in Zeitungen und Zeitschriften, die eine zufällige Auswahl darstellen. In den Firmenunterlagen fanden sich nur wenige Unterlagen. Nachstehend wurden die Daten dazu vermerkt, die ohne ergänzende Forschungen zu ermitteln waren.

- 1) u. 2) 1902, identisch, Ziff. 1 mit Korrektur
- 3) 1896
- 5) 1891, Expedition erhielt mit dem Auftrag das abgebildete Klischee zum Abdruck, erschien z.B. in den Dresdner Nachrichten.
- 8) 1896, Annonce in der Deutschen Kolonialzeitung mit sog. Reklame, die sich kurz mit den Vorzügen der Schellerschen Suppen in den Tropen befaßt.
- 9) u. 10) 1900 und 1901, Anzeigen, die inhaltlich der Ziff. 8 entsprechen.
- 11) 1907, korrigierter Andruck für Biedermanns Exporthandbuch, Hamburg, mit Entwurf Schellers.
- 12) Variante von Ziff. 11, möglicherweise auch die Endfassung von 11).
- 13) u. 14) Wohl relativ frühe Anzeigen.
- 15) U.U. kurz nach 1900.
- 16)-20) Dürften wohl vor 1888 erschienen sein.
- 21) Um 1900.
- 22) 1901/02 mit Rechnung der Kölnischen Volkszeitung.
- 22)-24) u. 27) Bewährte Anzeigen wurden weiterverwendet.
- 24)-25) Anzeigen gleichen Wortlautes und Erscheinungsjahres konnten trotzdem variabel im Erscheinungsbild sein.
- 26) Eine weitere Variante, erschien mehrmalig z.B. in den Kalendern des Gustav Adolf Verlages, Dresden, der folgende Kalender in diesen Jahren verlegte: Gustav Adolf K., Deutscher Reichs-K., Franke's concess. K., Germania-K.
- 27) u. 28) 1905/06.
- 28) Die erste Anzeige mit figürlicher Darstellung.
- 30) Annonce für ein Einzelprodukt, bewährte Anzeige wird angepaßt, Originalanzeige (unten) erschien 1893 in Der Gastwirt, Breslau, sowie am 9.7.1893 in Die Küche, Berlin.
- 31) Vorlage Schellers.
- 32) Variante zur Vorlage Ziff. 31, 1908 möglicherweise in der Zeitschrift Körperkultur.
- 33) Originalfassung 1908 in der Zeitschrift Natürlichere Heilmethoden, Wien.
- 34) u. 35) 1891, Auftrag mit Annoncenvordruck für ein Einzelprodukt, Ziff. 34 entspricht Ziff. 7.
- 36) Um 1881 preist sich eine Zeitung bei Scheller als Anzeigenblatt an.
- 37), 38), 39) Stellen Kombinationen von Anzeige und Reklame dar, die Annonce ist über Jahre weitgehend identisch, veröffentlicht in Die Lebenskunst von 1929 und 1930.
- 40) Dürfte zwischen 1893 und 1899 erschienen sein.
- 41) Um 1899. Im redaktionellen Teil eines sog. Buches ist eine Abhandlung über Schellers Suppen, für die dann eine Anzeige folgt.
- 42) 1888. Versuch, das Militär dadurch anzusprechen, daß als Militär-Conserven-Fabrik firmiert wird.
- 43) Entspricht sehr weitgehend der Anzeige Ziff. 33. Die Zeitschrift Körperkultur schlug sie zur Veröffentlichung auch bei sich 1908 vor. Erschien im "Hammer". 1907 schon in den Reformblättern, Hannover zum Abdruck vorgeschlagen.
- 44) Vom Kalenderverlag für die Kalender des Verlages zum Pauschalpreis zur

Veröffentlichung vorgeschlagen, z.B. in Sohnrey's Dorf-K., im Ältesten Preußischen K., im Hauskalender für Schlesien u. Posen, sowie in den unter Ziff. 45 genannten K. für das Jahr 1908, ebenso für die Halleschen Nachrichten u. Gesundheitspflege u. Naturheilkunde.

- 45) Für 1908 und 09 vorgeschlagen für folgende Kalender: Damen-K., Christbaum-K., K. für Stadt u. Land, Haus- u. Geschichts-K., Neubarth's Schlesischer Schreib-K., Verbesserter u. Alter K., Landwirtschaftl. Notiz-K., sowie in der Zeitschrift Das Land.
- 46) In Dr. Gotthold Pannwitz, Deutsche Industrie u. Technik bei Einrichtung u. Betrieb von Sanatorien u. Krankenhäusern, Berlin 1899.
- 47)-49) Anpreisungen Schellerscher Produkte in verschiedenen Zeitschriften, wohl im redaktionellen Teil, u.U. auch nur sog. Reklamen. Die mit einem Sternchen am Ende versehenen Traktate dürften aus der Zeitschrift Von Haus zu Haus, Leipzig, stammen. Der Hinweis "Preisgekrönt" besagt, daß dieser Beitrag, u.U. andere auch, aufgrund eines Preisausschreibens der Zeitschrift Von Haus zu Haus zustande kam.
- 50) 1903, könnte aus dem Fremdenblatt für die Sommerfrische im Riesengebirge, Bad Warmbrunn oder aus den Warmbrunner Nachrichten stammen.
- 51) Vorlagen für Anzeigen, die obere war 1908 in Gesundes Leben.
- 52) Verbesserte Anzeige mit Bezugsnachweis, wohl vor 1888.
- 53) Beilagezettel oder Antwortzettel bei Anfragen?
- 54) Annonce ohne Hinweis auf Scheller für den Verkauf des Suppenkräuterextraktes über Fleischextraktfirmen.
- 55) Sog. kleines Plakat auf etwas festerem Papier, roter Druck zum Aushang oder zur Aufstellung im Schaufenster von 1891 mit Begleitschreiben (nächste Seite).
- 56) Anzeige mit Verkaufsnachweis.

(1)

Scheller's Suppenkonserven

sind vorzüglich im Geschmack, von höchstem Nährwert (teilweise nahrhafter als Fleisch), stellen sich billiger, als die aus den Rohmaterialien in den Küchen selbst hergestellten Suppen, sind binnen 10 Minuten zubereitet, werden empfohlen von berühmten Aerzten als beste Krankenkost. Ersparnis an Zeit, Arbeit und Geld!

Erste Fabrik für Suppen- und Gemüse-Konserven
(errichtet 1871) von
Rudolf Scheller, Hildburghausen.
Man verlange Probiesta.

(2)

Scheller's Suppenkonserven

sind vorzüglich im Geschmack, von höchstem Nährwert (teilweise nahrhafter als Fleisch), stellen sich billiger, als die aus den Rohmaterialien in den Küchen selbst hergestellten Suppen, sind binnen 10 Minuten zubereitet, werden empfohlen von berühmten Aerzten als beste Krankenkost. Ersparnis an Zeit, Arbeit und Geld!

Erste Fabrik für Suppen- und Gemüse-Konserven
(errichtet 1871) von
Rudolf Scheller, Hildburghausen.
Man verlange Probiesta.

(3)

Erste Fabrik für kondensierte Suppen
Rudolf Scheller, Hildburghausen
(Thüringen)
Errichtet 1871.
Telegraphische Adressen:
Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Scheller's Suppenconserven

vorzüglich im Geschmack, sehr nahrhaft, billiger, als die besten und für den Export nach heißen Ländern geeigneter bekannt, gewonnen von berühmten Forschern und Soldaten der Tropen, empfiehlt die seit 20 Jahren bestehende erste Fabrik der Welt dieser Conserven

Rudolf Scheller, Hildburghausen.

(4)

Scheller's Suppenconserven

vorzüglich im Geschmack, sehr nahrhaft, billig, als die besten und für den Export nach heißen Ländern geeigneter bekannt, gewonnen von berühmten Forschern und Soldaten der Tropen, empfiehlt die seit 20 Jahren bestehende erste Fabrik der Welt dieser Conserven

Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Hildburghausen, den 2. August 1891.

Löbliche Expedition!
in Dresdener Nachrichten, Dresden.

Untenstehende Annonce erwerbe ich kleinspaltig auf den Raum von etwa 28 Zeilen vorläufig, 8 mal binnen 8 Wochen in Ihr geschätztes Blatt aufnehmen zu lassen.

Sogleich nach dem Erscheinen der ersten Annonce wollen Sie mir das Belegblatt unter Kreuzband einsenden, die Restbelege mit der Nota nach Erledigung des Inseratenauftrages, aber nicht unter Nachnahme; Zahlung erfolgt sofort.

Ich setze voraus, dass Sie mir den höchstmöglichen Rabatt gewähren, *Insamt ab mir möglich sein soll. Ihre gefällige Beantwortung ist mir ein angenehmes Anliegen.* Achtungsvoll

Rudolf Scheller.

+ Placé.



Dosen von 100 Part. 60 Pf., 250 = M. 1.20

Fabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thüringen).

empfehlen in Dresden: H. D. Schmidt, v. W. Bräuer, Kurt Ober, Robert Scheller, Otto Gönning, A. D. Schmidt, G. D. John, Hermann & Co. in Leipzig, v. W. Schmidt, in Städtchen: O. G. Schmidt, in Chemnitz: O. G. Schmidt, in Dresden: O. G. Schmidt, in Hildburghausen: O. G. Schmidt.

Die feinste Würze für Suppen und Bouillon gibt Scheller's Suppenkräuter-Extract. Preisangabe und Preisliste senden Sie an Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thüringen).

(5)

Korrespondent der Deutschen Kolonialzeitung.

Berlin W. Kanarff 44.
Jän. 1891
7/9 96.

(8)

Scheller's Suppenconserven

vorzüglich im Geschmack, sehr nahrhaft, billig, als die besten und für den Export nach heißen Ländern geeignetsten bekannt, gepriesen von berühmten Forschern und Reisenden der Tropen, empfiehlt die seit 26 Jahren bestehende erste Fabrik des Erfinders dieser Conserven

Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Korrespondent der Deutschen Kolonialzeitung.

Berlin W. Kanarff 44.
Jän. 1891
7/9 96.

(6)

Ist es wahr,

das eine gute Würze aus frischen Suppenkräutern den halben Wert der Suppen oder Bouillon bedingt?
Wenn Sie diese Frage bejahen, so kaufen Sie das als vorzüglich anerkannte Suppenkräuter-Extrakt (die Portion nur 1/4 Pf.) aus der Fabrik von Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Das Packett verpackt in Deutschland franko gegen Nachnahme: 5 Dose à 100 Part. à 2 Pf. 60 Pf. je M. 3. 5. = 2.50 „ „ „ 100 „ „ „ 2. 5. Bei kleineren Sendungen werden 40 Pf. für Porto u. Nachf. berechnet. Von 10 Dosen ab 5% Rabatt. (9)

Scheller's Suppenconserven

vorzüglich im Geschmack, sehr nahrhaft, billig, als die besten und für den Export nach heißen Ländern

geeignetsten bekannt, gepriesen von berühmten Forschern und Reisenden der Tropen, u. a. von Sr. Hoheit dem Erbprinzen Bernhard von Sachsen-Meiningen (neunmonatliche Ostasienreise), Herrn Professor Dr. Hans Meyer (Afrika-Reisen), Herrn Dr. Hermann Meyer (erste und zweite zentralbrasilianische Expedition), Herrn Oberstmann Kund, Herrn Eduard Robert Fliegel (Afrika-Reisen), Herrn Professor von den Steinen u. a. empfiehlt die seit 26 Jahren bestehende erste Fabrik des Erfinders dieser Conserven:

Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thüringen).
Man verlange Preisliste.

(9)

Scheller's Suppenconserven

vorzüglich im Geschmack, sehr nahrhaft, billig, als die besten und für den Export nach heißen Ländern

geeignetsten bekannt, gepriesen von berühmten Forschern und Reisenden der Tropen, u. a. von Sr. Hoheit dem Erbprinzen Bernhard von Sachsen-Meiningen (neunmonatliche Ostasienreise), Herrn Professor Dr. Hans Meyer in Leipzig (Ostasien-Reisen), Dr. Hermann Meyer in Leipzig (erste und zweite zentralbrasilianische Expedition), Oberleutnant Kund (Zentralafrika-Expeditionen), Eduard Robert Fliegel (Zentralafrika-Expeditionen), Professor Dr. von den Steinen (Südamerika-Expeditionen) und vielen anderen Weltreisenden, empfiehlt die seit 26 Jahren bestehende erste Fabrik des Erfinders dieser Conserven:

Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thüringen).
Man verlange Preisliste.

(10)

Rudolf Scheller, Hildburghausen

Fabrik: Deutschland.

Suppen Gemüse

in Tafeln, nur im Wasser zu kochen, in 5 Minuten fertig. 40 Sorten, wie Erbsen-, Grünkern-, Reis-, Graupen-, Sago-, Julienne-, Krebs-, Champignon-, Morchel-, Mocturde-, Oxtail-, Wildpre-Suppe etc., in den feinsten Küchen sehr beliebt.

getrocknet in Tafeln, 20 Sorten, wie Schnittbohnen, Julienne, Karotten, Wirsing, Rortkohl, Grünkohl, Weiskohl, Kohlrabi, Spinat, Rosenkohl etc., alles vorzüglich, wie frisch.

Hafermehl. Erbsenwurst. Seemässige Packung.
Sellersialz, Petersiliensalz, Majoransalz } in Streugläsern.
Dosen mit Schlüssel. Kisten mit Blechelsatz.

Export-Verehrer: **Heinrich Niehus, Hamburg,**
Börsenstrasse 13, II. Fernsprecher: Amt I, 871. Börsenstand: Pfeiler 54 a.

Dieser Korrektur-Abzug erbitte ich mir begütet zurück innerhalb der nächsten 6 Tage, andernfalls ich annehme, dass Sie mit der definitiven Drucklegung laut Vorlage einverstanden sind.

C. Ed. Biedermann
Hamburg XI, Mönkedamm 14.

(11)

Conserven.

Rudolf Scheller, Fabrik, Hildburghausen, Thüringen.

Suppen

In Tafeln, aus mit Wasser zu kochen, in 5 Minuten fertig. 40 Sorten, wie Erbsen, Grünkohl, Reis, Gruppen, Sago, Julienne, Krebse, Champignon, Morchel, Meerkohl, Oxtail, Wildpret-Suppe etc. in den feinsten Köchen sehr beliebt.

Gemüse

getrocknet in Tafeln, 20 Sorten, wie Schnittbohnen, Julienne, Karotten, Kürbisring, Rokokohl, Erbsenkohl, Weisskohl, Kohlrabi, Spinat, Rosenkohl etc. alles vorzüglich, wie frisch.

Hafermehl, Erbsenwurst, Seemässige Packung. Dose mit Schlüssel. Kisten mit Blecheinsatz.

Export-Verehrer: Heinrich Niebus, Hamburg, Bohnenstraße 13, 11. Fernsprecher: Gr. 4, 3718. Bismarckstr. 11, 54, 5.

Suppentafeln

Rudolf Scheller, Hildburghausen

Fabrik: Thüringen

Suppen Gemüse

In Tafeln, nur in Wasser zu kochen, in 5 Minuten fertig. 40 Sorten, wie Erbsen-, Grünkohl-, Reis-, Gruppen-, Sago-, Julienne-, Krebse-, Champignon-, Morchel-, Meerkohl-, Oxtail-, Wildpret-Suppe etc. in den feinsten Köchen sehr beliebt.

getrocknet in Tafeln, 20 Sorten, wie Schnittbohnen, Julienne, Karotten, Kürbisring, Rokokohl, Erbsenkohl, Weisskohl, Kohlrabi, Spinat, Rosenkohl etc., alles vorzüglich, wie frisch.

Hafermehl, Erbsenwurst, Seemässige Packung. Dosen mit Schlüssel. Kisten mit Blecheinsatz.

Export-Vertreter: Heinrich Niebus, Hamburg, Bohnenstraße 13, 11. Fernsprecher: Gr. 4, 3718. Bismarckstr. 11, 54, 5.

Schellers Suppentafeln

Erbsen-Reis-Grünkohl-Bohnen-braune Mehl-Grüesuppe in Tafeln à 125 Gramm zu 6 großen Tellern Suppe sind die besten, nahrhaftesten und billigsten. Nur Acht, wenn jede Tafel mit der Bohnen-Suppe versehen ist!

Rudolf Scheller, Hildburghausen i. Thüringen.

Die Suppentafeln

Rudolf Scheller in Hildburghausen

sind die besten, nahrhaftesten und billigsten. Man verlange Preisliste.

Die Suppentafeln

aus der Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen sind die besten, nahrhaftesten und billigsten. Preisliste zu 10 Pfennigen in 25 Exemplare Serien M. 2. -

Die Suppentafeln

Erbsensuppe etc. aus der Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen sind die besten, nahrhaftesten und billigsten! Man verlange Preisliste. Agenten gesucht.

Die Suppentafeln

aus der Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen sind die besten, nahrhaftesten und billigsten. Man verlange Preisliste.

Die Suppentafeln

aus der Fabrik von RUDOLF SCHELLER, in Hildburghausen sind die besten, nahrhaftesten und billigsten. Erbsen-, Bohnen-, Reis-, Grünkohl-, Bohnen-Mehl-, Linsen- u. Suppe in Tafeln à 125 Grm. zu 6 grossen Tellern Suppe. 20 Tafeln p. Post für M. 1.-, 100 Tafeln p. Dose M. 10.-

Die Suppentafeln

aus der Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen sind die besten, nahrhaftesten und billigsten. Erbsen-, Bohnen-, Reis-, Grünkohl-, Bohnen-Mehl-, Linsen- u. Suppe in Tafeln à 125 Grm. zu 6 grossen Tellern Suppe. 20 Tafeln p. Post für M. 1.-, 100 Tafeln p. Dose M. 10.-

Die Suppentafeln

aus der Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen sind die besten, nahrhaftesten und billigsten. Erbsen-, Bohnen-, Reis-, Grünkohl-, Bohnen-Mehl-, Linsen- u. Suppe in Tafeln à 125 Grm. zu 6 grossen Tellern Suppe. 20 Tafeln p. Post für M. 1.-, 100 Tafeln p. Dose M. 10.-

Die Suppentafeln

aus der Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen sind die besten, nahrhaftesten und billigsten: Erbsensuppe, gelb, Erbsensuppe, grün, Linsensuppe, Bohnensuppe, Reissuppe, Grünkohlsuppe, Braune Mehlsuppe, Erbsensuppe, Kartoffelsuppe, Sagensuppe, Hafermehlsuppe, Grünkohlsuppe, Julienne-Suppe, Krebssuppe.

Delicatez-Erbsenwurst, Delicatez-Bohnenwurst, Delicatez-Linsenwurst mit Speck und Senf.

Suppentafeln

aus dergl., sowie Übergüsse kauft man zu besten und billigsten auch in Postkolonial-Einkauf aus der ersten, 33 Jahre bestehenden Fabrik von RUDOLF SCHELLER in Hildburghausen in Thüringen. Auch Gesamtdepot für Deutschland von vorzüglichen spanischen Weinen. Man verlange Preisliste.

Suppentafeln

aus dergl., sowie Übergüsse kauft man zu besten und billigsten auch in Postkolonial-Einkauf aus der ersten, 33 Jahre bestehenden Fabrik von RUDOLF SCHELLER in Hildburghausen in Thüringen. Auch Gesamtdepot für Deutschland von vorzüglichen spanischen Weinen. Man verlange Preisliste.

Preis der Anzeige

in der Größe von 4 Zeilen 4spaltig für einmalige Aufnahme Mk. 100.000

Stell-Zettel.

Unterzeichneter bestellt hiermit vorstehende Anzeige nach Vorlage für die

Bölnische Volkszeitung und Hausbeilage

zur ... maligen Aufnahme, mit Zustreichern von ... Tagen.

Der Betrag folgt anbei in Bar bezu. Waren durch Postumsendung.

Ort: ... den ... 190...

Stempel:

Suppentafeln

aus dergl., sowie Übergüsse kauft man zu besten und billigsten auch in Postkolonial-Einkauf aus der ersten, 33 Jahre bestehenden Fabrik von RUDOLF SCHELLER in Hildburghausen in Thüringen. Auch Gesamtdepot für Deutschland von vorzüglichen spanischen Weinen. Man verlange Preisliste.

Suppentafeln

aus dergl., sowie Übergüsse kauft man zu besten und billigsten auch in Postkolonial-Einkauf aus der ersten, 33 Jahre bestehenden Fabrik von RUDOLF SCHELLER in Hildburghausen in Thüringen. Auch Gesamtdepot für Deutschland von vorzüglichen spanischen Weinen. Man verlange Preisliste.

Suppentafeln

aus dergl., sowie Übergüsse kauft man zu besten und billigsten auch in Postkolonial-Einkauf aus der ersten, 33 Jahre bestehenden Fabrik von RUDOLF SCHELLER in Hildburghausen in Thüringen. Auch Gesamtdepot für Deutschland von vorzüglichen spanischen Weinen. Man verlange Preisliste.

Suppentafeln
u. dergl.
sowie **Dörrgemüse**

kauf man am **besten** und **billigsten** (auch in Postkisten) direkt aus der ersten, seit **33 Jahren** bestehenden **Fabrik** von **Rudolf Scheller** in **Hildburghausen** in Thüringen.

Auch Generaldepot für Deutschland von vorzüglichem spanischem Weinern. Man verlange Proben!

10 PFUNDS
Condensirte Milch
Nahrung für **KLEINE KINDER**
Dosen mit Patent-Offner.

MARKE SILBER-KRUG

Süden Markt-Kalender 1905.

(26)

(27)

Suppentafeln u. dergl. sowie **Dörrgemüse** kauft man am **besten** und **billigsten** (auch in Postkisten) direkt aus der ersten, seit **33 Jahren** bestehenden **Fabrik** von **RUDOLF SCHELLER** in **Hildburghausen** in Thüringen. Auch Generaldepot für Deutschland von vorzüglichem spanischem Weinern. Man verlange Proben!



Suppentafeln
u. dergl. **Hafermehl** sowie **Dörrgemüse**

kauf man am **besten** und **billigsten** (auch in kleinen Postkisten) direkt aus der ersten, seit **35 Jahren** bestehenden **Fabrik** von **Rudolf Scheller** in **Hildburghausen** in Th.

Auch Generaldepot für Deutschland in vorzüglichem span. Weinern. Man verlange Proben!

(28)

(29)

Suppen in Tafeln, nur in Wasser zu kochen, in 5 Minuten fertig. 44 Sorten, wie Erbsen-, Bohnen-, Kürbis-, Sago-, Tapioca-, Reis-, Graupen-, Sago-, Julienne-, Champignon-, Koriander-, Kockturke-, Oxalid-Wildpret-Suppe etc. in den feinsten Küchen sehr beliebt.

Hafermehl in Tafeln, nur in Wasser zu kochen, in 5 Minuten fertig. 44 Sorten, wie Zucker-, Erbsen-, Schnittbohnen-, Karotten-, Wirsing-, Rottkohl-, Grünkohl-, Spinnat-, Waukohl-, Kohlrabi-, Rosenkohl-, Julienne etc. alles vorzüglich, wie frisch.

Kräuterwürzen in Tafeln, nur in Wasser zu kochen, in 5 Minuten fertig. 44 Sorten, wie Pfeffer-, Curry-, Senf-, Meerrettich-, Majoran-, Basilikum-, Thymian-, Rosmarin-, Estragon-, Dill-, Petersilie-, Schnittlauch-, Schnittbohnen-, Karotten-, Wirsing-, Rottkohl-, Grünkohl-, Spinnat-, Waukohl-, Kohlrabi-, Rosenkohl-, Julienne etc. alles vorzüglich, wie frisch.

Dörrgemüse in Tafeln, nur in Wasser zu kochen, in 5 Minuten fertig. 44 Sorten, wie Zucker-, Erbsen-, Schnittbohnen-, Karotten-, Wirsing-, Rottkohl-, Grünkohl-, Spinnat-, Waukohl-, Kohlrabi-, Rosenkohl-, Julienne etc. alles vorzüglich, wie frisch.

Dörrobst in Tafeln, nur in Wasser zu kochen, in 5 Minuten fertig. 44 Sorten, wie Zucker-, Erbsen-, Schnittbohnen-, Karotten-, Wirsing-, Rottkohl-, Grünkohl-, Spinnat-, Waukohl-, Kohlrabi-, Rosenkohl-, Julienne etc. alles vorzüglich, wie frisch.

Fabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Announce No. 5.

(30)

Feinste

Beste Würze
für Suppen u. Bouillon
gibt man aus **frischen** Küchen-Kräutern u. Wurzeln bereitetes

Suppenkräuter-Extract.
Reinheit garantiert.
Dosen zum Würzen von 100 Portionen Mk. 0,60
250 " " " 1,20

In Deutschland versende von 50 Dosen ab franco gegen Nachn. oder Einweisung des Betrags.

Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thüringen)

F

*F. D. Scheller empfiehlt die feinste Würze gegen Nachn. 50 Dosen à 100 Port. zu M. 3.-
50 " " " " " 6.-
In kleineren Aufträgen senden an 40 Pf. für jede 2. Marke, franco post.*

Beste Würze

für Suppen u. Bouillon
gibt man aus **frischen** Küchen-Kräutern u. Wurzeln bereitetes

Suppenkräuter-Extract.
Reinheit garantiert.
Dosen zum Würzen von 100 Portionen Mk. 0,60
250 " " " 1,20

In Deutschland versende von 50 Dosen ab franco gegen Nachn. oder Einweisung des Betrags.

Fabrik von Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thüringen)
Muster gratis u. franco

Suppen

in Tafeln, nur in Wasser zu kochen, in 5 Minuten fertig. 44 Sorten, wie Erbsen-, Grünkohl-, Reis-, Graupen-, Sago-, Julienne-, Tapioca-, Koriander-, Champignon-, Kockturke-, Oxalid-Wildpret-Suppe etc. in den feinsten Küchen sehr beliebt.

Gemüse

getrocknet in Tafeln **21** Sorten, wie Zucker-Erbsen, Schnittbohnen, Karotten, Wirsing, Rottkohl, Grünkohl, Spinnat, Waukohl, Kohlrabi, Rosenkohl, Julienne etc. alles vorzüglich, wie frisch.

Hafermehl - Kräuterwürzen. Billigste Bezugsquelle: **Fabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen.**

(31)

SUPPEN GEMÜSE

in Tafeln, nur in Wasser zu kochen, in 5 Minuten fertig. 44 Sorten, wie Zucker-, Erbsen-, Schnittbohnen-, Karotten-, Wirsing-, Rottkohl-, Grünkohl-, Spinnat-, Waukohl-, Kohlrabi-, Rosenkohl-, Julienne etc. alles vorzüglich, wie frisch.

getrocknet, in Tafeln, **21** Sorten, wie Zucker-Erbsen, Karotten, Wirsing, Spinnat, Schnittbohnen, Rottkohl, Grünkohl, Waukohl, Kohlrabi, Rosenkohl, Julienne etc. alles vorzüglich, wie frisch.

Hafermehl, Kräuterwürzen. Billigste Bezugsquelle auch in kleinen Postpaketen: **Fabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen.**

(32)

Gemüse

getrocknet in Tafeln **21** Sorten, wie Zucker-Erbsen, Wirsing, Karotten, Schnittbohnen, Rottkohl, Grünkohl, Spinnat, Waukohl, Kohlrabi, Rosenkohl, Julienne etc. alles vorzüglich, wie frisch. [27]

Hafermehl, Kräuterwürzen. Billigste Bezugsquelle **Fabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen i. Th.**

(33)

526. Stück
A. 5, 10
v. J. v. W. 10. April 1891.

Hildburghausen, den

18

Löbliche Expedition!

Untenstehende Annonce ersuche ich kleinspaltig auf den Raum von etwa Zeilen vorläufig mal binnen Wochen in Ihr geschätztes Blatt aufnehmen zu lassen.

Sogleich nach dem Erscheinen der ersten Annonce wollen Sie mir das Belegblatt unter Kreuzband einsenden, die Restbelege mit der Nota nach Erledigung des Inseratenauftrages, aber nicht unter Nachnahme; Zahlung erfolgt sofort.

Ich setze voraus, dass Sie mir den höchstmöglichen Rabatt gewähren.

Achtungsvoll

Rudolf Scheller.

Die feinste Würze
für Suppen u. Bouillon
gibt Scheller's
Suppenkräuter-Extract.
Dosen z. Würzen v. 100 Portion. 60 Pfg.
" " " " 250 " M. 1,20

Fabrik von **Rudolf Scheller,**
Hildburghausen (Thüringen).

2. Blatt

Formular 2.

Hildburghausen, den

189

Löbliche Expedition!

Untenstehende Annonce ersuche ich kleinspaltig auf den Raum von etwa Zeilen vorläufig mal binnen Wochen in Ihr geschätztes Blatt aufnehmen zu lassen.

Sogleich nach dem Erscheinen der ersten Annonce wollen Sie mir das Belegblatt unter Kreuzband einsenden, die Restbelege mit der Nota nach Erledigung des Inseratenauftrages, aber nicht unter Nachnahme; Zahlung erfolgt sofort.

Ich setze voraus, dass Sie mir den höchstmöglichen Rabatt gewähren.

Achtungsvoll

Rudolf Scheller.



Dosen zum Würzen von
100 Portion. 60 Pfg., 250 = M. 1,20.

Fabrik von **Rudolf Scheller,**
Hildburghausen (Thüringen).

Für jeden Haushalt

Die Bereitung guter Suppen blieben wenigen Menschen das Wichtigste. Die **condensirten Suppen** in Tafelform aus der Fabrik ihres Erfinders **Rudolf Scheller** in **Hildburghausen** liefern nur durch Kaffeebohnen mit Wasser in 5 bis 10 Minuten Schmackhafte und nahrhafte Suppen, deren köstliche verdauungsfähige **Brennsubstanz** sich seit 10 Jahren bewährt hat.

Es empfiehlt sich in 5 Centen pro Teller zu 1 1/2 Liter Suppe & 15 Pfennig in Urm des Haupt-Depot: **Emil Salzer**, in Neu-Ulm: **F. Scherrer**, in Biberach: **H. Kistenrieth**, in Biberach: **St. Müller & Reim**, in Rißlegg: **St. Müller**.

NEU-ULM, Deutsches Postamt.

Ew. Wohlgeboren!

Erlauben uns, hiermit ergebenst darauf aufmerksam zu machen, dass Ihre beifolgende Anzeige auch für die Bewohner des ganzen Donau-, Iller-, Günz-, Mindel- & Roth-Thales von ganz besonderem Interesse wäre; da der gegenwärtig täglich in einer Auflage von 7000 Exemplaren im 35. Jahrgang erscheinende

„Neu-Ulmer Anzeiger“

die anerkannt verbreitetste Zeitung der Städte Ulm, Neu-Ulm, Babenhausen, Burgau, Dillingen, Günzburg, Illertissen, Krambach, Laningen, Leipheim, Memmingen, Mindelheim, Roggenburg, Weissenhorn etc. nebst deren wohlhabenden und industriellen Umgebungen ist, welche über 50,000 Leser zählt, so finden Anzeigen darin stets die grösste wirkungsvollste Verbreitung.

Die gespaltene Zeile berechnen wir mit nur 10 Pfennigen und geben bei öfteren grösseren Anzeigen höchstmöglichen Rabatt. Beilagen werden billiger berechnet.

Gefälligen Aufträgen mit gefl. Rücksendung der Anzeige oder einer andern Gewünschten direkt oder durch eine Ihnen befreundete Annoncexpedition gern entgegengehend, sind wir auch zur Gewinnung solider thätiger Agenten gerne behilflich und zeichnen inzwischen

Hochachtung

Expedition des „Neu-Ulmer Anzeiger.“

Gleichmäßige Mitteilungen.

Das Sanatorium Dr. Stinckmann in Blankenburg-Harz hat von Jahr zu Jahr einen stärkeren Besuch auszuweisen. Die erzielten vorzüglichsten Heilerfolge beruhen vor allem in einer sorgfältigen, individuellen Behandlung sowie vor allen Dingen in der jedem Krankheitsfall angepassten Reform-Diät. So ist es ganz natürlich, dass die in Blankenburg Geheilten durch persönliche Empfehlung immer wieder weitere Kreise auf diese Regenerationsstätte aufmerksam machen. — Es empfiehlt sich zu einer wirkungsvollen Kur das zeitige Frühjahr zu benutzen. — Aufklärende

Schriften und Prospekte werden von der Direktion auf Verlangen kostenfrei zugelandet.
Das frische Gemüse wird bei Beginn des Frühlings immer knapper und verleiht das Wohlgeschmacks. Da bietet sich als vorzuziehender Ersatz das Dörrgemüse dar, welches von der altbewährten Firma Rudolf Scheller in Hildburghausen (man beachte die Anzeige in dieser Nummer) in aussergewöhnlicher Weise hergestellt wird und sich durch besonderen Wohlgeschmack auszeichnet. □ □ □

(38)

(37)

Zur naturgemässen Ernährung sind die mit besonderer Sorgfalt in der Fabrik von **Rudolf Scheller in Hildburghausen** bereiteten Nahrungsmittel unentbehrlich!

Die Pflanzen enthalten alle zur Ernährung nötigen Stoffe, sie müssen aber zuvor in leicht verdauliche Form gebracht werden. Diese Verwandlung geschieht in der seit 88 Jahren bestehenden Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen in musterzüglicher Weise. Sämtliche Vitamine und Nährsalze der Naturprodukte sind in den Fabrikaten erhalten, und diese haben den herrlichen frischen Geschmack, das köstliche Aroma und Aussehen der frischen bewahrt.

Gemüse, getrocknet, Speise-Pilze, Kräuter, Früchte, Beeren, getrocknetes Obst, kochfertige Suppen, Würzen, vegetarische Bouillon-Würfel, Haferflocken, Hafermehl, Grünkern-Ories u. Mehl, Buchweizengrütze, Tomatenpüree, Himbeer-, Kirsch- u. Heidelbeer-Saft, allerfeinste Hartgrüss-Eiernudeln (auch in Figuren), beste Makkaroni u. a.

Die Fabrik schickt nicht nur grosse Mengen, sondern auch Postpakete v. bo 3 kg. Lassen Sie sich Preisliste kommen v. der seit 1871 bestehenden Fabrik **Rudolf Scheller / Hildburghausen / Thür.**

(40)

- Die Suppentafeln in der Fabrik von Rudolf Scheller, Hildburghausen sind die besten, nahrhaftesten und billigsten:
- Gelbe Erbsensuppe
 - Grüne "
 - Reissuppe
 - Grüppchensuppe
 - Bohnensuppe
 - Braune Mehlsuppe
 - Griessuppe
 - Linsensuppe
 - Sagosuppe
 - Hafermehlsuppe
 - Grünkernsuppe
 - Juliennesuppe
 - Krebsuppe
 - Eiswurst
 - Bohnenwurst
 - Linsenwurst

Vermischtes

Leipzig. Am 15. Januar, an seinem 80. Geburtstag, starb hier der Buchbinder Robert Greiner. Er war einer der Mitbegründer des Leipziger Vegetarier-Vereins, der im Jahre 1875 ins Leben gerufen wurde, und verlebte viele Jahre hindurch das Amt des Bibliothekars. In den letzten Jahrzehnten gehörte er dem Verein nicht mehr an, aber an der Feier des 50-jährigen Bestehens des Vereins, im Jahre 1925, nahm er in voller Geistesfrische teil. Alle die den liebenswürdigen und heidlichen Mann kannten, werden ihm ein freundliches Andenken bewahren.

Kartoffeldämpfer. Hausfrauen, die noch nicht im Besitz einer Dämpfhaube sind, mit welcher man 3—4 Speisen zu gleicher Zeit gar dämpfen kann, sollten sich wenigstens einen Kartoffel-Dämpfer anschaffen, der in jedem besseren Haushaltsgeschäft zu mässigen Preisen zu kaufen ist. Er besteht aus zwei übereinander liegenden Töpfen, von denen der kleinere unten befindliche Wasser enthält, während der grössere mit liebartigem Boden, die Kartoffeln aufnimmt. Diese werden nur mit Dampf weichgekocht und haben einen bedeutend grösseren Wohlgeschmack und Nährwert als die in Wasser gekochten.

Dörrgemüse. In der Zeit, wo frisches Gemüse immer knapper wird, bildet das Dörrgemüse eine willkommene Bereicherung unserer Mahlzeiten. Das von Rudolf Scheller in Hildburghausen hergestellte Dörrgemüse ist weltbekannt und erzielt

vollständig frisches Gemüse. Was in Nr. 1 unter „Gleichmäßige Mitteilungen“ über Schellers Dörrgemüse gelagt wurde, entspricht den Tatsachen und verdient die Beachtung aller Leser. K. L.

Postmarder. Eine Legerin in Süd-Slawien wollte aus 2 Dollars überlenden und legte sie in einen Brief, den sie „eingeschrieben“ ablandete. Der Brief kam an, aber ohne die Geldscheine. Ein dieblicher Postbeamter hatte den Brief vorlichlich geöffnet, das Geld herausgenommen und dann den wieder zugeklebten Brief weiter gehen lassen. Schadenerlitz leistet in diesem Falle die Post nicht, da sie nur für abhanden gekommene eingeschriebene Briefe einen bestimmten Betrag vergütet. Man benutze deshalb lieber Postanweisung, Zahlkarte oder Geldbrief.

Billige Kraftnahrung ist das Getreide im vollwertigen, naturgegebenen Zustande. Die heute in allen Kulturvölkern eingeführte Hochmüllerei ist ein Verbrechen an Leben und Gesundheit, beraubt sie doch das Getreide der Mineralien, Ergänzungstoffe und des Klebers. Was nach bleibt, ist fast nur Stärkemehl, das obendrein noch einem chemischen Bleich- und Konservierungsverfahren unterzogen wird. Das weisse Mehl rult wegen des Mangels an Zellulose Verstopfungen hervor und verkleistert Magen und Darm. Wenn wir die völlige Wertlosigkeit, ja Gefährlichkeit dieses weissen Mehles berücksichtigen, ist es trotz seines — infolge hochentwickelter Technik —

Zur naturgemässen Ernährung sind die mit besonderer Sorgfalt in der Fabrik von **Rudolf Scheller in Hildburghausen** bereiteten Nahrungsmittel unentbehrlich!

Die Pflanzen enthalten alle zur Ernährung nötigen Stoffe, sie müssen aber zuvor in leicht verdauliche Form gebracht werden. Diese Verwandlung geschieht in der seit 89 Jahren bestehenden Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen in musterzüglicher Weise. Sämtliche Vitamine und Nährsalze der Naturprodukte sind in den Fabrikaten erhalten, und diese haben den herrlichen frischen Geschmack, das köstliche Aroma und Aussehen der frischen bewahrt.

Gemüse, getrocknet, Speise-Pilze, Kräuter, Früchte, Beeren, getrocknetes Obst, kochfertige Suppen, Würzen, vegetarische Bouillon-Würfel, Haferflocken, Hafermehl, Grünkern-Ories u. Mehl, Buchweizengrütze, Tomatenpüree, Himbeer-, Kirsch- u. Heidelbeer-Saft, allerfeinste Hartgrüss-Eiernudeln (auch in Figuren), beste Makkaroni u. a.

Die Fabrik schickt nicht nur grosse Mengen, sondern auch Postpakete v. bo 3 kg. Lassen Sie sich Preisliste kommen v. der seit 1871 bestehenden Fabrik **Rudolf Scheller / Hildburghausen / Thür.**

(39)

Suppentafeln. 1899

Nichts ist noch ansehnlicher als ein Teller guter Suppe, nichts noch froh- und munterer als ein Teller guter Suppe. Diese Leute freilich sind der letzten Ansicht, daß Suppe überhaupt kein Nahrungsmittel ist, daß man sich damit nur unangenehme des Magen hole, so meinen wohl gar, die dümmlichsten Suppen erschaffen des Magen und Verdauungstrakt. Aber diese Leute ist doch so verfehlt, wie nur irgend eine. Die Suppe nährt, so kann jeder ganz gut eine Mahlzeit ersetzen. Das kann man am besten bei den armen Leuten, die zum Teil tagtäglich ihrer anstrengenden Arbeit nachgehen müssen, erfahren. Wie oft bildet eine köstliche Schüssel Weiz-, Kartoffel-, Erbsen- oder Bohnensuppe ihre Mittagsmahlzeit, an der die ganze Familie teil nimmt. Dabei kann man nicht etwa sagen, daß solche Leute schlecht ernährt sind, im Gegenteil, Eltern wie Kinder sind in der Regel froher und gesunder als solche, die alles das geistigen Nahrung, was ihr Appetit regt. Was aber auch die Gesundheit zu Mittag nicht bildet, so ist doch jedenfalls ein Abendbrot das Beste, was man nach des Mittags ein Teller guter Suppe, bevor man sein einseitiges Abendbrot isst, ansetzt, daß man sich der Magen mit fettem gebratenem Fleisch und Schweinefleisch, die nur Magenkrämpfe und nervösen Schlaf verursachen. Bei diesen einseitigen Abendbrot ist es auch gut nicht nötig, daß man die kostspieligen Fleischbratungen, die immer nehmlich zu bezahlen sind, benutzt, man bediene sich halt des Preisigen der Suppentafeln und stelle sie in Suppe her. Eine solche Tafel, die 8—1 Teller gute Suppe ergibt, kost nur 8—10 Minuten in warmen Wasser, und die Abendbrot ist fertig. Die bekanntesten Suppentafeln sind die aus der Fabrik für Suppentafeln von Rudolf Scheller in Hildburghausen. Diese Firma liefert feinsten gelbe Erbsen, grüne Erbsen, Reis, Weizen, Bohnen, braune Weiz-, Weiz-, Weizen-, Bohnen-, Julienne-, Krebs-Suppe in Tafeln zu 125 Gramm, Scheller's Suppentafeln sind als 25 Prozent besser als die Tafeln anderer Fabrikanten. Von den ersten 8 Sorten kostet die Tafel 15 Pf., von den nächsten 4 Sorten 10 Pf., und Krebs-Suppe kostet 24 Pf. Die Preise der Suppentafeln von Scheller's Fabrik sind also ganz wesentlich niedriger als die von anderen Fabrikanten. Dabei werden Scheller's Fabrikate jeweils wegen des Wasserwertes, als auch vor allem wegen ihrer unübertrefflichen Schmeckhaftigkeit bei jeder von ihnen anderen Fabrikat erreicht. Scheller's Erbsen-, Bohnen- und Weizen- sind ebenfalls bekannt.

Für jeder Beliebige und Kocher, der in unvollständiger Küche geht, versteht sich vorher mit den Scheller'schen Suppentafeln, gerät der beste Beweis für ihre Güte und Haltbarkeit.



06987

(41)

Man findet bei Meiner auf Seite 30 diese Tafeln nach vertrieb Tischdecken

- Gelbe Erbsensuppe.
- Grüne Erbsensuppe.
- Reissuppe.
- Grüppchensuppe.
- Bohnensuppe.
- Braune Mehlsuppe
- Griessuppe.
- Linsensuppe.
- Sagosuppe.
- Hafermehlsuppe
- Grünkernsuppe.
- Juliennesuppe.
- Krebsuppe.
- Erbswurst.
- Bohnenwurst.
- Linsenwurst.

Die Suppentafeln sind bei Meiner von Rudolf Scheller in Hildburghausen zu beziehen. 1899

Militair-Conserven-Fabrik
VON
Rudolf Scheller
Hildburghausen.

Suppenkräuter-Extract,
vom Wirsing der Suppe, der Fleischbrühe und des Kochschalens.
Dieses Extract, aus den geschmacklichsten Suppenkräutern (Sellerie, Lauch, Rüben) in Feinverfeinung bereitet, ist ein vollständiger und gleichwertiger Ersatz frischer Suppenkräuter. Während die gewöhnlichen frischen Gemüse dem schmalen Verderben unterliegen, bietet das Extract den Vortheil einer langer Haltbarkeit und verleiht damit wasserhaltigen Erparnisse an Ausgaben. Frische u. saure, Aestete hoher Commande und Ménage-Commissionen stehen diesem zu Diensten.

Gemüse,

getrocknet, viele Sorten, wie Schnittbohnen, Karotten, Wirsing, Rotkohl, Grünkohl, Weißkohl, Kohlrabi, Rosenkohl, Zucchini etc., alles vorzüglich wie frisch.
Billigste Bezugsquelle:
Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Suppen Gemüse

in Tafeln, nur mit Wasser zu kochen, in 10 Minuten fertig, 15 Sorten, wie Reis-Graupen, Grünkorn, Rotkorn, Knoblauch, Champignon etc. in den feinsten Körnen sehr beliebt.
getrocknet, 15 Sorten, wie Schnittbohnen, Karotten, Rosenkohl, Grünkohl, Wirsing, Weißkohl, Kohlrabi, Spinat, Rosenkohl, Zucchini, alles vorzüglich, wie frisch.

Billigste Bezugsquelle:
Fabrik **Rudolf Scheller - Hildburghausen**

Gemüse

getrocknet, in Tafeln, 21 Sorten, wie Zucker-Erbsen, Wirsing, Karotten, Schnittbohnen, Rotkohl, Grünkohl, Weißkohl, Kohlrabi, Rosenkohl, Zucchini etc. Alles vorzüglich, wie frisch.
Billigste Bezugsquelle:
Fabrik **Rudolf Scheller, Hildburghausen.**

Beste Krankenkost

Gelbe Erbsen-, Grüne Erbsen-, Reis-, Gräubchen-, Bohnen-, Braune Mehl-, Gries-, Linsen-, Sago-, Hafermehl-, Grünkorn-Suppen, Erbsenwurst, Linsenwurst, Bohnenwurst in vorzüglicher Qualität, von höchstem Nährwert empfiehlt die

erste Fabrik für condensierte Suppen
Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Scheller's condensierte Suppen werden seit 1871 in vielen Krankenanstalten verwendet.

Man verlange Preisliste und Probenendung.

Suppentafeln.*

Meine liebe Gönnerin! Wenn ich mich mit einer Suppe an die Suppen, auch ich lebe. Du, die Du auch so viel ersehnt hast, wie ich, will ich nicht beargwöhnen lassen. Denn Schiller ist die höchste Ehre für seinen Namen, nicht wahr, doch das ist bei Dir, die Du die Suppenkräuter gewöhnlich bist. Die ich nämlich heute heraus zu tun, von Dir zu verlangen, daß ich noch für meine Suppentafeln zum Kochen bringen lassen. Nicht wegen der Zeit, die ich den Suppenkräutern, daß mich nicht genug ersehnt, und ich möchte, um eine Suppe zu kochen, daß ich mir, often zu bekennen, so viel Mühe. Nun, weißt Du, wie es ist? Du bist in allen Dingen ja erstens sehr praktisch, und ich weiß auch, daß Du mich bei den Suppenkräutern nicht lassen wirst. Nicht wahr, Du gibst mir das bald wieder, und ich weiß, wie ich es dir bringe. Einige Worte über die Suppentafeln, von denen ich heute sprechen will.

Mein liebe, gute Gönnerin! Ich habe heute wieder tolle, neue Sachen für Dich, was ich Dir bringen will, die auf ein Stücklein Suppentafeln, nicht wahr? Nun, ich habe nur nicht so sehr ersehnt, denn wenn man immer zu Suppen, auch zu Suppen, die ich mit meinen Händen immer wieder, so sie mit dem, meine Suppentafeln gibt. Da ich ich Dir auch noch die Suppenkräuter, auch die Suppenkräuter, und ich weiß, wie es ist? Du bist in allen Dingen ja erstens sehr praktisch, und ich weiß auch, daß Du mich bei den Suppenkräutern nicht lassen wirst. Nicht wahr, Du gibst mir das bald wieder, und ich weiß, wie ich es dir bringe. Einige Worte über die Suppentafeln, von denen ich heute sprechen will.

Scheller's Suppentafeln.*

Mein lieber Herr! Ich habe heute wieder tolle, neue Sachen für Dich, was ich Dir bringen will, die auf ein Stücklein Suppentafeln, nicht wahr? Nun, ich habe nur nicht so sehr ersehnt, denn wenn man immer zu Suppen, auch zu Suppen, die ich mit meinen Händen immer wieder, so sie mit dem, meine Suppentafeln gibt. Da ich ich Dir auch noch die Suppenkräuter, auch die Suppenkräuter, und ich weiß, wie es ist? Du bist in allen Dingen ja erstens sehr praktisch, und ich weiß auch, daß Du mich bei den Suppenkräutern nicht lassen wirst. Nicht wahr, Du gibst mir das bald wieder, und ich weiß, wie ich es dir bringe. Einige Worte über die Suppentafeln, von denen ich heute sprechen will.

Suppenkräuter-Suppe, - Suppenkräuter sind, wenn ich im Frühjahr, wo der Winter frisch und noch nicht auf dem Höhe ist, die Suppenkräuter, die ich dir heute bringe, nicht wahr? Nun, ich habe nur nicht so sehr ersehnt, denn wenn man immer zu Suppen, auch zu Suppen, die ich mit meinen Händen immer wieder, so sie mit dem, meine Suppentafeln gibt. Da ich ich Dir auch noch die Suppenkräuter, auch die Suppenkräuter, und ich weiß, wie es ist? Du bist in allen Dingen ja erstens sehr praktisch, und ich weiß auch, daß Du mich bei den Suppenkräutern nicht lassen wirst. Nicht wahr, Du gibst mir das bald wieder, und ich weiß, wie ich es dir bringe. Einige Worte über die Suppentafeln, von denen ich heute sprechen will.

Suppentafeln und Dörrgemüse. Von den vielen Produkten, welche als Suppen- und Gemüse-Konserven in den Handel gelangen, zeichnen sich die von der Firma Rudolf Scheller in Hildburghausen fabricierten durch Billigkeit, Ergiebigkeit, Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit besonders aus. Die vorliegenden Gutesorten sind ausgezeichnete Persönlichkeiten rühmend den selben viele Vorteile nach und stellen sie an allererste Stelle vor den Konkurrenzpräparaten.

X Währen der Winterzeit wird ein Keller guter Suppe auf dem Winter und Fleisch und Fleisch nicht gerne gefeiert und vielen Kindern vorzuziehen. Die Suppentafeln, aus der Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen, haben sich schon 20 Jahre lang als die besten Suppentafeln unter den Suppentafeln bewährt. Sie passen für jede Darstellung, sowohl für die feineren, als auch für die billigeren, für die einfache, bürgerliche Küche und sind besonders für kleine und für alleinstehende Personen unentbehrlich. Gar oft ist die Hausfrau in die Lage versetzt, ohne Soufflé eine schmackhafte Suppe liefern zu müssen und kommt darüber in Verlegenheit. Mit Scheller'schen Suppentafeln ist in solchen Fällen reich geholfen. Dieselben sind von hohem Nährwert, geben eine vorzügliche, angenehme schmeckende, kräftige Suppe und zwar lediglich durch 10 minutenlanges Aufkochen in Wasser. Die Zubereitung ist so einfach, daß die Jederfrau ohne weiteres ausführen kann. Besonders ist noch hervorzuheben, daß die Suppe aus Scheller'schen Suppentafeln sich bedeutend billiger stellt, als die aus den gewöhnlichen Materialien bereitet; man spart nicht nur an Zeit und Arbeit, sondern hauptsächlich auch an Geld. Die Scheller'schen Suppentafeln sind aus Materialien von bester Beschaffenheit und halten sich bei guter trockener Lager ca. 1 Jahr lang unbeschädigt.

Scheller'sche Suppentafeln und Dörrgemüse.*

Ich habe heute wieder tolle, neue Sachen für Dich, was ich Dir bringen will, die auf ein Stücklein Suppentafeln, nicht wahr? Nun, ich habe nur nicht so sehr ersehnt, denn wenn man immer zu Suppen, auch zu Suppen, die ich mit meinen Händen immer wieder, so sie mit dem, meine Suppentafeln gibt. Da ich ich Dir auch noch die Suppenkräuter, auch die Suppenkräuter, und ich weiß, wie es ist? Du bist in allen Dingen ja erstens sehr praktisch, und ich weiß auch, daß Du mich bei den Suppenkräutern nicht lassen wirst. Nicht wahr, Du gibst mir das bald wieder, und ich weiß, wie ich es dir bringe. Einige Worte über die Suppentafeln, von denen ich heute sprechen will.

Scheller's Suppentafeln*

Mein lieber Herr! Ich habe heute wieder tolle, neue Sachen für Dich, was ich Dir bringen will, die auf ein Stücklein Suppentafeln, nicht wahr? Nun, ich habe nur nicht so sehr ersehnt, denn wenn man immer zu Suppen, auch zu Suppen, die ich mit meinen Händen immer wieder, so sie mit dem, meine Suppentafeln gibt. Da ich ich Dir auch noch die Suppenkräuter, auch die Suppenkräuter, und ich weiß, wie es ist? Du bist in allen Dingen ja erstens sehr praktisch, und ich weiß auch, daß Du mich bei den Suppenkräutern nicht lassen wirst. Nicht wahr, Du gibst mir das bald wieder, und ich weiß, wie ich es dir bringe. Einige Worte über die Suppentafeln, von denen ich heute sprechen will.

(48)

das Überfließen, Wechsel- und Drehkessel, die Zahl ist 30 Stk.; es folgen alle, die 15-20 Stk. die Zahl. Die Preise sind nach ein ganz außerordentlich billigen, wie nach die Zahl ebenfalls 15-20 Stk. Laßt. Mein Preis ist in verschiedenen Qualitäten, in Schiller'schen, Schiller's, Schiller's, Schiller's und sonst, indem die Preisliste nach 10 Schiller'sche alle Arten und Quantitäten auf den nächsten Seiten. Sie finden in keiner dieser Seiten.



Für
sparsame
Hausfrauen.

(Vorzugsweise)

Suppentafeln.

Meine Gönnerin! Wenn ich mich mit einer Suppe an die Suppen, auch ich lebe. Du, die Du auch so viel ersehnt hast, wie ich, will ich nicht beargwöhnen lassen. Denn Schiller ist die höchste Ehre für seinen Namen, nicht wahr, doch das ist bei Dir, die Du die Suppenkräuter gewöhnlich bist. Die ich nämlich heute heraus zu tun, von Dir zu verlangen, daß ich noch für meine Suppentafeln zum Kochen bringen lassen. Nicht wegen der Zeit, die ich den Suppenkräutern, daß mich nicht genug ersehnt, und ich möchte, um eine Suppe zu kochen, daß ich mir, often zu bekennen, so viel Mühe. Nun, weißt Du, wie es ist? Du bist in allen Dingen ja erstens sehr praktisch, und ich weiß auch, daß Du mich bei den Suppenkräutern nicht lassen wirst. Nicht wahr, Du gibst mir das bald wieder, und ich weiß, wie ich es dir bringe. Einige Worte über die Suppentafeln, von denen ich heute sprechen will.

Mein lieber Herr! Ich habe heute wieder tolle, neue Sachen für Dich, was ich Dir bringen will, die auf ein Stücklein Suppentafeln, nicht wahr? Nun, ich habe nur nicht so sehr ersehnt, denn wenn man immer zu Suppen, auch zu Suppen, die ich mit meinen Händen immer wieder, so sie mit dem, meine Suppentafeln gibt. Da ich ich Dir auch noch die Suppenkräuter, auch die Suppenkräuter, und ich weiß, wie es ist? Du bist in allen Dingen ja erstens sehr praktisch, und ich weiß auch, daß Du mich bei den Suppenkräutern nicht lassen wirst. Nicht wahr, Du gibst mir das bald wieder, und ich weiß, wie ich es dir bringe. Einige Worte über die Suppentafeln, von denen ich heute sprechen will.



Suppentafeln. Hafermehl. Dörrgemüse.
Spanische Weine.

Nicht ist noch anzureicher Arbeit und Suppen, nicht nach Tisch- und Dörrfleisch, sondern nach und nach ein ganz guter Suppe. Mein Preis ist nach ein ganz außerordentlich billigen, wie nach die Zahl ebenfalls 15-20 Stk. Laßt. Mein Preis ist in verschiedenen Qualitäten, in Schiller'schen, Schiller's, Schiller's, Schiller's und sonst, indem die Preisliste nach 10 Schiller'sche alle Arten und Quantitäten auf den nächsten Seiten. Sie finden in keiner dieser Seiten.

(49)

Den Magen fülle; sie meinen wohl gar, die dünnflüssigen Suppen erschlaffen den Magen und jähwähren die Verdauungskraft. Aber diese Ansicht ist doch so verkehrt, wie nur irgend eine. Die Suppe nährt, sie kann sogar ganz gut eine Mahlzeit ersetzen. Das kann man am besten bei den armen Leuten, die zum Teil tagtäglich ihrer anstrengenden Arbeit nachgehen müssen, erfahren. Wie oft bildet eine tüchtige Schüssel Wehl-, Kartoffel-, Erbsen- oder Linsensuppe ihre Mittagsmahlzeit, an der die ganze Familie satt wird. Dabei kann man nicht etwa sagen, daß solche Leute schlecht genährt aussehn, im Gegenteil, Eltern wie Kinder sind in der Regel frisch und gesünder als solche, die alles das genießen können, wonach ihr Appetit veget ist. Was aber auch die Hauptmahlzeit zu mittags Fleisch bilden, so ist doch jedenfalls als Abendbrot das Gefündeste und auch das Billigste ein Teller guter Suppe, bevor man sein einfaches Butterbrot isst. Anstatt daß man sich den Magen füllt mit fettbelegten Bratensachen und schweren Bieren, die nur Magenkrämpfe und unruhigen Schlaf verursachen. Bei diesem einfachen Abendbrot ist es auch gar nicht nötig, daß man die kostspieligen Fleischbrühsuppen, die immer unumfänglich zu bereiten sind, benutzt, man bediene sich statt des Fleisches der Suppentafeln und stelle aus diesen keine Suppe her. Die bekanntesten Suppentafeln sind die aus der Fabrik für Suppenkonserven von Rudolf Scheller in Hildburghausen. Diese Firma fabriziert kondensierte gelbe Erbsen-, grüne Erbsen-, Reis-, Gräupchen-, Bohnen-, braune Wehl-, Weiz-, Linsen-, Sago-,

Safermehl-, Weizen-, Zuckermehl- und Nudeln-Suppe in Tafeln von 125 Gramm. Schellers Suppentafeln sind viel größer und schmecker und geben dreimal so viel Suppe als die Tafeln anderer Fabriken. Eine solche Tafel, die 6-7 Teller gute Suppe hergibt, kost man 8-10 Minuten in reinem Wasser, und die Abendsuppe ist fertig. Von den ersten 8 Sorten kostet die Tafel 15 Pfg., von den nächsten 4 Sorten 16 Pfg., und die 3 letzten kosten 24 Pfg. Die Preise der Suppentafeln von Schellers Fabrik sind also ganz wesentlich niedriger als die von anderen Fabriken. Dabei werden Schellers Fabrikate sowohl wegen des Nährwerts als auch vor allem wegen ihrer vorzüglichen Schmachthaltigkeit bis jetzt von keinem anderen Fabrikat erreicht. Schellers Erbsen-, Bohnen- und Linsenwurst sind ebenfalls berühmt.

Rudolf Schellers Hafermehl für Krankenkost, speziell für Magenleidende, für Diätarme, Magere, auch für Lungentrakte, Altersschwache und vor allem für Kinder, Säuglinge ist weltbekannt. Es hat einen sehr hohen Gehalt an phosphorhaltigem Kalk, der für die Knochenbildung unbedingt nötig ist, sowie an Eisen- und anderen nützlichen Salzen. 1 Paket von 500 Gramm kostet nur 35 Pfg.

Rudolf Schellers Dörzgemüse, wie Schnittbohnen, Wirsing, Rottkohl, Grünkohl, Weißkohl, Karotten, Rosenkohl, Kohlrabi, Zuckerschote usw., in ganzen 15 Sorten, sind vorzüglich, sie sind bereit zubereitet, daß das herrliche Aroma, der Geschmack und die Farbe voll und ganz erhalten bleiben; nach dem Kochen sind sie wie frische Gemüse und stellen sich im Gebrauch ebenso billig wie frische zur Zeitzeit, natürlich aber bequemer, da sie gepulvert, gewaschen, gereinigt und geschnitten sind. Auch sind sie von unbegrenzter Haltbarkeit und in gesunder Beziehung die denkbar besten, was man bei Gemüse in Dosen nicht mit solcher Bestimmtheit behaupten kann.

Faßt jeder Reisende und Forscher, der in unfruchtbarere Länder geht, versorgt sich vorher mit dem Schellerschen Fabrikate, gewiß der beste Beweis für ihre Güte und Haltbarkeit.

Rudolf Scheller hat auch den Weinverkauf in Deutschland für vorzügliche spanische Weine aus nur besseren Lagen spanischer Weinberge, hervorragend gute, ausgezeichnete Qualitäten, die wachsend, angenehm, stärkend und erquickend sind; sie werden als Frühstücks- und Tafelweine von vielen hohen und höchsten Herrschaften und als stärkende Krankenweine für Kranke bezogen. Die Preise sind sehr mäßig.

Was sonst ja von Rudolf Scheller in Hildburghausen Preisliste über alles kommen. Es wird jedes gewünschte Quantum auch in kleinen Poststücken zu den äußerst niedrigen Angabepreisen berechnet direkt an Private geliefert.

Rudolf Scheller's Suppentafeln

find die **besten, nahrhaftesten und billigsten.**

Rudolf Scheller's Suppentafeln wiegen 125 Gramm und geben 6-7 große Teller voll Suppe. Die Suppentafeln aus anderen Fabriken wiegen nur 100 Gramm, auch nur 50 Gramm. Man verlange deshalb **nur Rudolf Scheller's** Suppentafeln:

Gelbe Erbsensuppe	Gräupchensuppe	Grünkernsuppe	Wortelsuppe
Grüne Erbsensuppe	Braune Mehlsuppe	Zuckermehlsuppe	Erbsenwurst
Linsensuppe	Griesersuppe	Hafermehlsuppe	Linsenwurst
Bohnensuppe	Kartoffelsuppe	Krebstsuppe	Bohnenwurst usw.
Reisessuppe	Sagosuppe	Champignonsuppe	

Auch Rudolph Scheller's Dörzgemüse sind vorzüglich:

in gepulverten Tafeln à 100 Gramm, jede Tafel zu ca. 6 Portionen.

Schnittbohnen	Rothkohl	Julienne extrafein	Sellerie-Blätter
Petersilie	Grünkohl	Julienne mittelfein	Sellerieknollen in Scheiben
Wirsingkohl	Weißkohl	Rosenkohl	
Lauch	Karotten	Kohltrabi in Stiften	

Zu haben in allen Delicatess-, Colonialwaaren- und Drogen-Geschäften. Fabrik von Rudolf Scheller in Hildburghausen (Häutingen). Erfinder der condensierten Suppen. Größtes W.

Geröstete Kaffees
 große Auswahl, feine Mischungen
 Pfd. 80 bis 180 Pfg.
 Spezialität:
 echter Rokka, Pfd. 180 Pfg.
 Wasser-Mischung 1 Pfd. 100 Pfg.
 " 2 Pfd. 160 Pfg.
 " 3 Pfd. 200 Pfg.
 feiner reiner Vert. Pfd. 100 Pfg.
Albert Herrmann,
 Hildburghausen, Markt 24.

Ausgehämmte Haare
 feinst Albert Scheller, Hildburghausen, Markt 24.
Frischen Schellfisch,
Seelachs, Cablian,
Pommeslun

H. Perlich, Hildburghausen
 Hildburghausen, Markt 24.
 100 Billet-100
Brief-Papier

100 Stück Couverts für 1,00 Mk.
 E. Gruhn's Buchdruckerei.

H. Hermsdorf u. K.
 Der größte Maschinenbau- und Maschinenwerkzeugfabrikant der Welt.
 Übernahme jeglicher Lohnschneiderei und Schindelfabrikation
 jeden Sonntag Ruhetage
Wilhelm Schmidt
 Breitschneiderei.

Brauerei Stonsdorf
 beginnt von heute an den
Jungbier-Verkauf
 im „Goldenen Vogen“
 jeden Montag, Mittwoch und Sonnabend.

Gasthof zum Damhirsch.
 Sonnabend, den 7. Februar 1903.
Schweinschlachten.
 Abends: Wurst-Abendbrot, 20 Pfennig.
Breslauer Hof.
 Sonntag, den 8. Februar, auf folgende Tage:
Großes Vorkbierfest.
 Besichtigung im Keller. Besichtigung der Brauerei.
 Besichtigung der Maschinenfabrik.
 Besichtigung der Maschinenfabrik.

Backfische
 M. Markwarth, Neumarkt.
Frische Raucherheringe
 Wilhelm John's Fischhandlung, Hildburghausen, Markt 24.
Eine kl. Kinderbettsstelle
 mit Matratze und Bett 2 Pfennig.
Verwaltungs-Bureau
 für die
Schulischen Knaben
 mit eigener Darstellung in die Orte.
Eine kräftiges Mädchen
 wird außer 10 Mark alt, noch für 1. März über 1. April in gefüllter Hand.
Eine Stube
 mit Beigelaß zum 1. April zu vermieten.
 Beschl. Große Straße.

Gemüse

gekochtes, in Tafeln 25 Sorten wie:
 Schnittbohnen (vollständig pulverisiert),
 Karotten, Wirsing, Petersilie, Mören, Kohlrabi,
 Lauch, Erbsen, Spinat, Rosenkohl, Wirsing, Karotten,
 Wirsing, Rottkohl, Grünkohl, Weißkohl, Zuckerschote, etc.,
 alles vorzüglich wie frische.

Suppentafeln 40 Sorten, alle mit Wasser zu kochen, in 5 Minuten fertig, sehr gesund, nahrhaft, wohlschmeckend, abwechselndes, nahrhafte Kost.

Hafersuppe, Haferschnitz, Kräuterwurzeln, Seltigen, und viele
 Fertiggewürze:
Fabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Vorzügliche, sehr nahrhafte Suppen
 innerhalb 5-10 Minuten nur durch Aufkochen mit Wasser, 44 Sorten, wie Erbsenwurst, Linsenwurst, Bohnenwurst, mit Speck & Schinken (Kost zu ca. 12 Teller Suppe 25 Pfg. (man kann davon nach Belieben abschneiden). Suppentafeln pro Tafel zu 6 Teller Suppe 15 Pfg. wie Erbsen, Reis, Graupen etc.), oder zu 24 Pfg. Krebs-Champignon, Wildpret, Ostfisch, Königin, Frühlingssuppe etc. Bestehen Sie diese für den Hausgebrauch (wobei sich pf. geeignet für die Landwehrkolonien). Sie sind aus der Fabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen.
 Unvergleichliche Preisliste wird gern auf Wunsch zugesandt. Auch Probe bei Bezug in Poststücken wird die Frage zu den billigen Lagerpreisen berechnet.

*v. Quisen 9/12.91. 300 Stück gerändelt.
500 Stück A. 3,40*

P. P.

Haben Sie die Güte, das beifolgende **kleine Plakat**

in das Schaufenster stellen zu lassen, dagegen nicht die Dosen, die trocken, aber nicht warm lagern sollen.

Das Vertheilen der mit dem Firmenstempel versehenen Prospekte und das Ausstellen meiner kleinen Plakate war stets

vom besten Erfolg.

Wünschen Sie weitere Prospekte, so sende ich sie Ihnen kostenfrei zu.

Hochachtungsvoll

Hildburghausen.

Rudolf Scheller.

Anhang V

Leider haben wir heute keine genaue Kenntnis mehr davon, zu welcher Zeit welche Verpackungen und Etiketten für die einzelnen Waren verwendet wurden. Auch wenn man vielleicht aus der graphischen Gestaltung, dem Material und spärlichen Hinweisen in der Korrespondenz auf die Zeit der Entstehung schließen kann, läßt dies noch keinen Schluß darauf zu, wie lange eine bestimmte Verpackung und Etikettierung verwendet wurde. Außerdem ist die Anzahl der Verpackungen und Etiketten zu gering, um ein einigermaßen geschlossenes Bild zu geben. Im Rahmen der Abbildungen im Text sind zwar Beispiele von Waren enthalten, doch ist die einzige umfassendere Abbildung aus historischer Zeit nicht datiert. Das wenige Bekannte ist im Text nachzulesen.

Die Wiedergabe bezweckt, außer dem Aufzeigen der Gestaltung, einen Einblick in die Technik der Verpackung zu geben.

Folgend werden einige Daten und Erklärungen ausgesuchter Verpackungen und Etiketten gegeben. Leider ist die Sammlung unvollständig und das Papier ist z.T. erheblich verblaßt, so daß die Papierfarbe nur ungefähr angegeben werden kann. In den meisten Fällen kann aus dem Etikett oder der Verpackung auf die Form des Produktes geschlossen werden. Da eine Abbildung in Originalgröße und Farbe nicht möglich ist, werden Maße und Farben speziell angegeben.

Die Verpackung der Erbsensuppentafel besteht aus gelbem Papier mit schwarzem Druck. Der Text mißt zwischen den Faltpunkten 9,6 x 7,5 cm. Die Papiermaße sind 18,3 x 20,7 cm. Die Tafel war konisch. Das Verpackungspapier hüllte durch besondere Faltung die ganze Suppentafel ein.

Seite 396

Entsprechendes gilt für die Reis-Suppentafel. Sie war in hellgrünes Papier verpackt. Die Besonderheit ist hier, daß dem Etikett der Firmeneindruck fehlt, so daß der Name einer dritten Firma aufgeklebt werden konnte.

Seite 397

Auch für die Verpackung der Haferflocken-Suppentafel gilt entsprechendes. Sie besteht aus gelbem Papier.

Seite 398

Bei der Eier-Nudel-Suppentafel bestand die Verpackung ebenfalls aus gelbem Papier. Wie aus der Verzierung zu ersehen ist, gehört diese Verpackung ebenso wie die der Haferflockensuppe in eine etwas spätere Zeit.

Seite 399

Die Banderolen für die Bohnen- und die Morchelsuppe mit schwarzem und rotem Druck bei roter Umrandung zeigen zunächst, daß die Verpackung der Tafeln geändert wurde. Der Verpackung diente das bedruckte Papier nicht mehr. Wahrscheinlich war nunmehr die Suppentafel unmittelbar in Pergamentpapier o.a. eingepackt. Das bedruckte Papier lief nur noch als Banderole um die Tafel. Das jeweilige Papiermaß beträgt 8,9 x 23 cm. Die bedruckten Felder messen bei einer Druckbreite von 8 cm von oben nach unten in der Höhe: 7,1; 1,8; 6,2; 1,8 cm. Die Zwischenräume einschließlich des oberen Randes haben eine Höhe von je 0,4 cm, der untere

Seite 400

re Rand von 4 cm. Diese Maße zeigen, daß die Suppentafeln weiter konisch waren.

Das Etikett für die Bohnenwurst zu 250 g hat die Maße 20 x 15 cm, der Druckblock die von 10,8 x 9 cm. Das obere Feld ist ca. 2,8 cm hoch, das mittlere 3,6 cm und das untere 1,7 cm. Die Verzierungen und Zierlinien haben entsprechende Maße. Über Umfang oder Durchmesser der Bohnenwurst sagt es nichts. Eine noch vorhandene Pergamenthülle einer Suppenwurst läßt einen Umfang von 11,2 cm erkennen, wobei die Zuordnung fraglich ist.

Seite 401

Die beiden folgenden Erbswurstetiketten enthalten keine Gewichtsangabe. Bemerkenswert ist, daß sie in mehreren Sprachen die Vorzüge der Erbswurst preisen und Hinweise zu ihrer Zubereitung geben. Das linke Etikett hat roten und blauen Druck bei roter Umrandung auf gelbem Papier. Die Papiermaße sind 12,5 x 18,6 cm, die des Druckfeldes 11,6 x 16,7 cm, wobei die Einzelfelder je ca. 2,6 cm hoch sind und das oberste 0,7 cm. Das rechte Etikett ist ebenfalls auf gelbem Papier, aber in schwarz gedruckt. Es mißt 12,3 x 17,1 cm. Der Druckblock hat die Maße 11,7 x 16,5 cm. Während das obere Feld nur 0,8 und das nächste 3,1 cm hoch ist, sind die übrigen etwa 2,4 cm hoch.

Seite 402

Das Blatt zeigt zunächst 5 Banderolen für rechteckige Packungen loser Suppen. Sie haben die äußeren Papiermaße von jeweils 3,6 x 20,1 cm. Der jeweilige Druck wird vom Papier nur ca. 1 mm überragt. Die Maße der Druckblöcke sind von oben nach unten bei einer Breite von ca. 3,4 cm: 3,3; 0,3; 4,2; 0,3; 3,8; 0,3; 4,2; 0,3; 3,3 cm (bei kleineren Abweichungen der einzelnen Banderolen). Alle haben schwarzen Druck: die Grießsuppe auf bläulichem Papier, die Haferflockensuppe auf hellgrünem, die Grünkernsuppe auf hellgrauem (vielleicht ursprünglich grün?), die Tomatensuppe auf rosa, die Nudelsuppe auf gelblichem. Der runde Etikettaufkleber für Suppenkräuterextrakt, der gummiert ist, hat einen Durchmesser von 3,6 cm bei einem Papierrand außerhalb des blauen Drucks auf weißem Papier von 1 mm. Das Haferflockenetikett hat roten Druck auf gelbem Papier mit den Maßen 9 x 5,5 cm. Papiermaße sind 10,3 x 6,5 cm.

Seite 403

Das Dosenetikett für gekörnte Fleischbrüh-Masse hat blauen Druck auf mattglänzend weißem Papier. Die Maße der umrandeten Druckfläche sind 17,6 x 11,3 cm. Der umlaufende Papierrand ist ca. 0,6 cm breit.

Seite 404

Die Verpackung der würfelförmigen Gerstensuppe vom August 1918 weist mittelbraunes Papier mit schwarzem Druck aus. Die Papiermaße sind 11,2 x 20,1 cm. Die Druckfelder haben von oben alle die Maße 3,8 x 4 cm; die Ecken haben die Höhe von 2 cm. Das Etikett der Worcestershire-Sauce hat die Papiermaße von 4 x 5,1 cm. Der Druck ist schwarz auf mattglänzendem rosa Papier. Er hat die äußersten Maße von 3,3 x 4 cm.

Die Banderolen für die Gemüsetafeln waren schwarz auf mattgelbem Papier gedruckt. Die beiden Muster variieren leicht. Die Form der Packung

Seite 405

könnte flach und rechteckig gewesen sein. Die umrandeten Druckfelder haben folgende Maße von oben: Rosenkohl: bei einer Breite von 8,9 cm; 10,8 cm und 10,2 cm; oberer Blattrand bis oberer Kasten: 1,9 cm; Zwischenraum zwischen den Kästen: 0,4 cm; Papiermaße: 10,3 x 28,5 cm. Für die Schnittbohnen gelten folgende Maße: oberer Papierrand bis zum oberen Druckfeld 1,8 cm; Breite der Druckfelder 8,9 cm; Höhe der Druckfelder 9; 1,4; 10,2 cm; Abstand zwischen den Feldern 0,3 cm. Papiermaße sind 10,2 x 28,4 cm.

Die 4 Nudeetiketten sind rot auf gelbem Papier gedruckt. Die Druckmaße betragen 8,9 x 7 cm; die Papiermaße 10,8 x 8,2 cm, wobei der umlaufende Rand etwa 0,5 cm breit ist. Seite 406

Das Zuckererbsen-Etikett hat die Maße 9 x 7,8 cm und das Druckfeld einschließlich der Schmuckelemente 8,1 x 6,8 cm mit schwarzem Druck auf hellgrünem Papier.

Das Etikett für Suppengroßgebilde (hier 5 kg) hat schwarzen Druck auf hellblauem Papier. Die Art der Suppen ist aufgeklebt (hier schwarzer Druck auf rosa Papier (offenbar ein Abschnitt aus dem umlaufenden Etikett der rechteckigen Suppenpackung für lose Suppen)). Die Papiermaße sind 7,6 x 10,2 cm und für den Druck 6,8 x 9,5 cm.

Die Banderole für Suppenkräuter-Extrakt hat blauen Druck auf weißem Papier. Die Maße des 1. und 2. Feldes sind 6,8 x 3,2 cm, die des 3. 1,9 x 3,2 cm. Der umlaufende Papierrand sowie die Zwischenräume sind 0,1 cm breit.

Der gummierte Selleriepulver-Aufkleber hat blauen Druck auf weißem Papier. Die beiden ersten Felder sind 7,3 cm breit; die unteren 4,3 cm hoch und die oberen 1,2 cm hoch. Das 3. Feld (leer) ist 1,9 cm breit. Die Papiermaße betragen 18,1 x 6,8 cm.

Oben ist ein Werbezetzel (?) mit den Maßen 22 x 9,7 cm, Druck schwarz auf weißem Papier wiedergegeben. Seite 407

Die Hafermehl-Banderole war wohl für eine runde Dose gedacht, deren Umfang 31 cm betragen haben dürfte. Sie ist blau bedruckt bei schwach gelbem Papier. Die Höhe von Begrenzungslinie zu Begrenzungslinie beträgt 6,3 cm. Der Rand ist jeweils 2 mm breit.

Die Banderole des Fleischbrühwürfels zu 4,4 g ist rosa mit schwarzem Druck. Jedes Feld hat eine Breite von 1,4 cm und eine Höhe von ca. 1,1 cm. Der umlaufende Rand beträgt 1 mm.

Die Etiketten für Kräutertees, für echten Tee, für Malzkaramellen und Wacholderbeeren haben schwarzen Druck auf fahlgelbem Papier mit den Papiermaßen 6,6 x 2,6 cm. Das Papier steht ringsum etwa 0,2 cm über den Druck. Seite 408

Das Estragon-Gewürz-Etikett hat schwarzen Druck auf gelbem Papier bei Papiermaßen von 3,3 x 4,3 cm. Der Papierrand beträgt ringsum 0,2 cm.

Das Suppengrün-Etikett ist schwarz auf dunkelblauem Papier gedruckt. Die Papiermaße betragen 4,5 x 2,3 cm bei einem Rand von 0,2 cm ringsum.

Das Suppenwürze-Etikett gehörte wohl zu einer nach unten konischen viereckigen Flasche (ähnlich den noch heute bei Maggi gebräuchlichen). Der Druck ist schwarz auf orangem Papier; die Maße sind 5,5 x 8,5 cm.

Die Dosen-Banderole für Fleischbrüh-Würfel mit schwarzem Druck auf glänzend gelbem Papier hat die Maße 25 x 6 cm.

Die Bouillon-Cubes-Banderole ist glänzend leuchtend rot mit schwarzem Druck. Die Papiermaße sind 28 x 3,6 cm; die Verzierungen sind 1 cm breit und die beiden großen Felder 10 cm breit und 3,3 cm hoch. Die Dose könnte einen Umfang von 23 cm gehabt haben.

Die Banderole des Suppengrün-Würfels hat schwarzen Druck auf gelblichem Papier. Die Papiermaße sind 3,5 x 21 cm, die Druckflächen von oben 3,3 x 3 cm; 3,3 x 4,7 cm; 3,3 x 4 cm; 3,3 x 4,7 cm; 3,3 x 3 cm; die Zwischenräume sind 0,3 cm breit. Die Packung, die sie umgab, dürfte etwa der abgebildeten Suppenschachtel entsprochen haben. Diese Schachtel war aus leichtem hellem Karton mit blau bedruckten Feldern. Jede der 4 Seiten hat einschließlich der jeweiligen oberen Flächen folgende Maße: ca. 3,3 cm Breite, oben und unten 2,8 cm hoch und das Mittelstück 5,1 cm. Die Falstellen sind vorgeprägt. Über die unbedruckten Seiten lief eine Banderole, die die Art der Suppe angab. Die Schachteln enthielten lose Suppenmasse. Sie wurden jedenfalls im 2. Weltkrieg verwendet. Interessant ist, daß sie als Gründungsdatum 1870 angeben.

Seite 409

Die Etiketten für Heidelbeer-Saft und -Sirup haben etwa die gleiche Größe: 5,5 x 7,5 cm. Beide haben schwarzen Druck, das Saftetikett auf matt glänzend grauem Papier, das Sirupetikett auf matt glänzend hellgrünem Papier. Die Maße der Druckfläche sind beim Saft ca. 4,1 x 6,2 cm und beim Sirup 4,4 x 6,2 cm. Die oberen Verzierungen sind 1,5 cm hoch.

Das Etikett für Erbsen dürfte für Erbsensuppe in Würfelform, Inhalt wie die Erbsenwurst, verwendet worden sein. Das Papier ist gelblich, der Druck schwarz. Die Maße sind 5,8 x 5,8 cm, die der Druckfläche (innerer Rand) 4,8 x 4,8 cm.

Das Kirsch-Sirup-Etikett hat die Maße 7,5 x 5,5 cm und ist schwarz auf mittelblaues matt glänzendes Papier gedruckt. Die obere Druckfläche hat die Maße 6 x 2,6 cm, die untere 6 x 1,5 cm.

Condensierte Erbsensuppe.

Größte Reihlichkeit und
Ansprüche bei der Fabri-
kation. Verwendung einer
Qualität, die zur Suppen-
bereitung allgemein höchst
sind, wird garantiert.

Eine
Tafel klein
zerschnitten mit
1½ Liter Wasser 5 bis
10 Minuten lang unter Um-
rühren bis zur vollständigen
Auflösung gekocht, gibt sechs
Teller voll einer sehr nahr-
haften und wohlschmek-
kenden
Suppe.

Bei Aufbereitung in
einem trockenen und kühl-
en Ort halten sich die
condensierten Suppen mit-
destens ein halbes Jahr
lang unverändert.

Fabrik  Rudolf Scheller Hildburghausen
Condensierter Suppen (Thüringen).

Die gekochte Erbsensuppe lässt man 1 Minute absetzen und gießt
sie dann in die Suppenschüssel.

Condensierte Reissuppe.

Größte Reihlichkeit und
Ansprüche bei der Fabri-
kation. Verwendung einer
Qualität, die zur Suppen-
bereitung allgemein höchst
sind, wird garantiert.

Eine
Tafel klein
zerschnitten mit
1½ Liter Wasser 5 bis
10 Minuten lang unter Um-
rühren bis zur vollständigen
Auflösung gekocht, gibt sechs
Teller voll einer sehr nahr-
haften u. wohlschmek-
kenden
Suppe.

Bei Aufbereitung in
einem trockenen und kühl-
en Ort halten sich die
condensierten Suppen mit-
destens ein halbes Jahr
lang unverändert.

Fabrik  Rudolf Scheller Hildburghausen
Condensierter Suppen (Thüringen).

Kondensierte Haferflocken-Suppe

Eine Tafel klein zerschnitten und mit 1½ Liter Wasser 5 bis 10 Minuten lang unter Umrühren bis zur vollständigen Auflösung gekocht, gibt sechs Teller voll einer sehr nahrhaften und wohlschmeckenden Suppe

Größte Reinlichkeit und Akkuratess bei der Fabrikation. Verwendung nur solcher Materialien bester Qualität, die zur Suppenbereitung allgemein üblich sind, wird garantiert

Bei Aufbewahrung an einem trockenen und kühlen Ort halten sich die kondensierten Suppen mindestens ein halbes Jahr lang unverändert

Rudolf Scheller, Hildburghausen/Th.

Fabrik kondensierter Suppen

Kondensierte Eier-Nudeln-Suppe

Eine Tafel klein zerschnitten mit 1½ Liter Wasser 5 bis 10 Minuten lang unter Umrühren bis zur vollständigen Auflösung gekocht, gibt sechs Teller voll einer sehr nahrhaften und wohlschmeckenden Suppe

Größte Reinlichkeit und Akkuratess bei der Fabrikation. Verwendung nur solcher Materialien bester Qualität, die zur Suppenbereitung allgemein üblich sind, wird garantiert

Bei Aufbewahrung an einem trockenen und kühlen Ort halten sich die kondensierten Suppen mindestens ein halbes Jahr lang unverändert

Rudolf Scheller, Hildburghausen i. Th.

Fabrik kondensierter Suppen

Rudolf Scheller, Hildburghausen (Deutschland)

Rudolf Scheller's Delikatess-**Erbswurst-Suppe**

mit Julienne

dient zur bequemen und schnellen Hersteilung einer vorzüglichen Suppe nur durch Aufkochen mit Wasser. Trocken und kühl aufzubewahren!

Zubereitung: Man röhre die Masse in kaltem Wasser an und koche sie dann unter Umröhren 10 Minuten lang. 1 Esslöffel voll Masse (ca. 20 Gramm) genügt für 1 Teller Suppe. Eine Rolle giebt $3\frac{1}{2}$ —4 Liter Suppe.

Rudolf Scheller's delicious **Pea-sausage**

Made in Germany.

with julienne

Made in Germany.

furnishes within a few minutes an excellent soup.
Keep dry and cool!

Directions for use: Pour the masse into cold water and let it boil during 10 minutes, stirring it for some time. 1 table-spoon of the masse is sufficient for 1 plate.

Rudolf Scheller's **Saucisson aux pois délicieux**

au julienne

sert à préparer en peu de temps un potage délicieux.
Tenir au sec et au frais!

Préparation: Verser en pluie dans de l'eau froide, faire cuire pendant 10 minutes en remuant la masse. 1 cuillerée (20 grammes) suffit pour un bon potage.

Rudolf Scheller's **Sopa de chorizo de arvejas exquisita**

con julienne

sirve para una cómoda y inmediata preparación de una sabrosa sopa.
Se debe guardarlo en un lugar seco y frío!

Preparación: Se debe menear la sustancia con agua frío, haciendola hervir por 10 minutos, meneandolo de vez en cuando. 1 cuchara de sustancia (ca. 20 gramas) basta para un plato de sopa.

Rudolf Scheller's **Sopa de massa de ervilhas deliciosa**

com julienne

serve para apromptar commoda e instantaneamente una excellentissima sopa.
Deva-se guardar em lugar enxuto e fresco!

Préparation: Destar-se a massa com agua fria e deixe ferver-a uns 10 minutos mexendo sempre. 1 colher de massa (ca. 20 grammes) dá para um prato de sopa.

Rudolf Scheller's Delicatesse **Erwtensoep**

met julienne

dienen om slechts door 10 minuten opkoken met water, elke verlangde hoeveelheid porties goede, voedzame soep gereed te maken. Droog en frisch te bewaren!

Toebereiding: Men mengt het poeder in koud water aan en laat se dan, steeds roerende, 10 minuten lang koken. 1 eetlepel vol het poeder (ca. 20 gram) is genoeg voor 1 bord soep.

Fabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen (Deutschland)

Delikateß-**Erbswurst** mit Speck und Schinken

dient zur bequemen und schnellen Hersteilung einer vorzüglichen Suppe nur durch Aufkochen mit Wasser. — Trocken und kühl aufzubewahren.

Zubereitung: Man röhre die Masse mit etwas kaltem Wasser an und koche sie dann unter Umröhren 10 Minuten lang. 1 Esslöffel (ca. 20 Gramm) Masse genügt für 1 Teller Suppe. 1 Pfund Masse gibt 6 bis 7 Liter Suppe. — Man kann auch dicken Erbsenbrei (Erbsen-Puree) davon herstellen, indem man die Masse mit der Hälfte des Wassers zehn Minuten lang kocht. Immer gut umröhren.

Delicious **Pea-sausage**

Made in Germany

with bacon and ham

Made in Germany

furnishes within a few minutes an excellent soup.
Keep dry and cool!

Directions for use: Pour the masse into cold water and let it boil during 10 minutes, stirring it for some time. 1 table-spoon of the masse is sufficient for 1 plate.

Saucisson aux pois délicieux

au lard et au jambon

sert à préparer en peu de temps un potage délicieux.
Tenir au sec et au frais!

Préparation: Verser en pluie dans de l'eau froide faire cuire pendant 10 minutes en remuant la masse. 1 cuillerée (20 grammes) suffit pour un bon potage.

Sopa de chorizo de arvejas exquisita

(Producto Aleman.)

con tocino y con jamón

(Producto Aleman.)

sirve para una cómoda y inmediata preparación de una sabrosa sopa.
Se debe guardarlo en un lugar seco y frío!

Preparación: Se debe menear la sustancia con agua frío, haciendola hervir por 10 minutos meneandolo de vez en cuando. 1 cuchara de sustancia (ca. 20 gramas) basta para un plato de sopa.

Sopa de massa de ervilhas deliciosa

com toucinho e com presunto

serve para apromptar commoda e instantaneamente una excellentissima sopa.
Deva-se guardar em lugar enxuto e fresco!

Préparation: Destar-se a massa com agua fria e deixe ferver-a uns 10 minutos mexendo sempre. 1 colher de massa (20 grammes) dá para um prato de sopa.

Delicatesse **Erwtensoep**

met varkensspek en met ham

dienen om slechts door 10 minuten opkoken met water, elke verlangde hoeveelheid porties goede, voedzame soep gereed te maken. Droog en frisch te bewaren!

Toebereiding: Men mengt het poeder in koud water aan en laat se dan, steeds roerende, 10 minuten lang koken. 1 eetlepel vol het poeder (ca. 20 gram) is genoeg voor 1 bord soep.

Grieß- suppe	Haferflocken- suppe	Grünkern- suppe 30 Minuten lang kochen	Tomaten- suppe	Nudel- suppe 20 Minuten lang kochen
Fabrik Rudolf Scheller Hildburghausen Thür.	Fabrik Rudolf Scheller Hildburghausen Thüringen	Fabrik Rudolf Scheller Hildburghausen Thür.	Fabrik Rudolf Scheller Hildburghausen Thüringen	Fabrik Rudolf Scheller Hildburghausen Thüringen
Grieß- suppe	Haferflocken- suppe	Grünkern- suppe 30 Minuten lang kochen	Tomaten- suppe	Nudel- suppe 20 Minuten lang kochen

Rudolf Scheller, Hildburghausen

Haferflocken

zur Selbstbereitung von Suppen, Klößchen,
Gebäck, Pfätzchen u. a.

Für einen Teller Suppe nehme man einen Eßlöffel Haferflocken, die man mit Fleischbrühe oder Milch und Wasser 10 Minuten kochen läßt und etwas salzt. Beim Anrichten füge man einige Tropfen Rudolf Schellers Suppenwurst zu. Haferflocken lassen sich auch zu Gebäck und Pfätzchen, mit Ei zu Klößchen und zu vielen anderen verwenden.

Rudolf Scheller
Hildburghausen.

Suppenkräuter- Extract

zu 20 Portionen
Bouillon.

1 Teelöffel auf 1 Tasse
1 Esslöffel auf 1 Liter
kochendes Wasser ergibt
köstliche Fleischbrühe.

Zu verwenden als Trink-
Bouillon, sowie zu allen mög-
lichen Kochzwecken genau
wie frische Fleischbrühe.

Gekörnte Fleischbrüh-Masse

Dose stets geschlossen halten!

Worcestershire- Sauce

nach engl. Rezept hergestellt.
Vor dem Gebrauch schütteln.
Wenige Tropfen genügen
zur Verbesserung des Ge-
schmacks z. warmen oder
kalten Ragouts, Koteletts,
Fisch, Salat und Käse.

Fabrik
Rudolf Scheller,
Hildburghausen

Angest. 1910

2-3
Teller

Sehr nahrhaft
und gut!

Rudolf Scheller's
Gerstenmehlsuppe

10 Pfg.
Inhalt 50 Gm.

Erste Fabrik
errichtet
1871

Rudolf Scheller's
Gerstenmehlsuppe
Fabrik Rudolf Scheller
Hildburghausen.

Suppen, Trockengeräue,
Krautbrühen und
andere Nahrungsmittel.

Die Masse mit etwas kal-
tem Wasser zu dünnen
Brei anrühren, unter Quie-
len in reichlich 1/2 Liter ste-
dendes Wasser langsam
göden. 10 Minuten unter
Umrühren kochen lassen.
Kein Salz, keine Fleisch-
brühe zusetzen!
Die Suppe enthält alles,
was nötig ist.

Fabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thüringen)

Getrocknete Gemüse

Dried vegetables — Légumes desséchés
Legumbres desecadas.

Rosenkohl-Knospen

Brussels Sprouts. — Choux de Bruxelles. —
Berza de Bruselas. — Couve de Bruxelles. —
Sprüde-kool.

Kochvorschrift:

Trockengemüse wäscht man gründlich in kochendem Wasser sorgfältig durch. Dann wirt man das gewaschene Gemüse mit kaltem Wasser (2 Liter für je 100 Gramm Trockengemüse) zum Kochen. Das Gemüse muß sich unter Wasser und das Kochgefäß gut bedeckt sein. — Kochzeit 1 Stunde. — Die Beizeln sind etwas länger zu kochen. — Nach dem Kochen, läßt man etwas Wasser abfließen und kocht etwas Zeit weiter und kann zur dem Anrichten einige Tropfen Schellw. Essig oder Suppenwürstchen oder 1 Würfel Schellw. Fleischbrühe zusetzen. — Man trocknet Trockengemüse 10 bis 15 Minuten lang auf 100 Grad Celsius.

Rosenkohl-Knospen

Rosenkohl kann auch zu Salat zubereitet werden.

Dried vegetables. — Driedness for use. Since the vegetables are sufficient water or stock and boil them until they are well done. — Dried vegetables will cook quicker if soaked 1 hour or 2 in cold water or 15 minutes in hot water. — Compressed vegetables in salted water be cooked better.

Keep in dry and dark place. Made in Germany.

Légumes Desséchés. Préparation. Faire cuire les légumes à grande eau ou dans le bouillon et laisser égoutter jusqu'à parfaite cuisson. — On y ajoute plus vite on met dans les légumes à brosser 1 litre ou 2 d'eau dans de l'eau froide ou 25 minutes dans de l'eau très chaude. — Les légumes compressés cuisent d'avance.

Légumbres Desecadas. — Preparación. Se ponen los legumbres con bastante agua ó con caldo al fuego y se dejan cocer hasta que estén blandas. Mejor aun se ponen los legumbres en agua fría y se dejan en reposo por espacio de una ó dos horas ó 15 minutos en agua caliente y cocen luego. — Los pedaces presados se desmenuan. — Se recomienda de conservar las legumbres desecadas en lugar seco y oscuro.

Légumes Seccs. — Préparation. COCCOLIA. Coker en bastante agua ou en caldo (ou en Légumes Compressés, qu'on les laisse égoutter et presser), et laisser sécher doucement au feu sur grille ou dans un panier, et laisser sécher doucement au feu sur grille ou dans un panier. — On Légumes pressés de melle une fois que deux sont sechées sans écorce. Depuis de cuisson préparées en soupe, en salade ou comme Fromage de Légumes. — N'Être séché que, sous de préférence au café.

Getrocknete Gemüse. Wie sie bereiten. Man setzt die Gemüse mit kaltem Wasser oder kaltem Wasser, bis es gut ist. Speckiger Gemüse man hat das, 100 oder 200 oder 1 bis 2 mal lang in kaltem Wasser oder 15 Minuten in heißem Wasser, wenn es besser ist. — Trockenes Gemüse erst vorher getrocknet. — 100 Gramm zu 1 Liter Wasser bereiten.

Trockene Gemüse. THERMIDOR. KÖCHING. Laits légumes secs (épinards) sont secs (bouillon) dans de l'eau froide (ou dans de l'eau chaude) jusqu'à parfaite cuisson. — On y ajoute plus vite on met dans les légumes à brosser 1 litre ou 2 d'eau dans de l'eau froide ou 25 minutes dans de l'eau très chaude. — Les légumes compressés cuisent d'avance.

Fabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen (Ostthüringien)

Getrocknete Gemüse

Dried vegetables — Légumes desséchés
Legumbres desecadas.

Fadenlose Schnittbohnen

French beans. Haricots verts
Habichuelas corindas verdes
Feijao anao. Sall-Bohnen

Kochvorschrift:

Trockengemüse wäscht man gründlich in kochendem Wasser sorgfältig durch. Dann setzt man das gewaschene Gemüse auf kaltes Wasser (2 Liter für je 100 Gramm Trockengemüse) zum Kochen. Das Gemüse muß sich unter Wasser und das Kochgefäß gut bedeckt sein. — Kochzeit 1 Stunde. — Die Beizeln sind etwas länger zu kochen. — Nach dem Kochen, läßt man etwas Wasser abfließen und kocht etwas Zeit weiter und kann zur dem Anrichten einige Tropfen Schellw. Essig oder Suppenwürstchen oder 1 Würfel Schellw. Fleischbrühe zusetzen. — Man trocknet Trockengemüse 10 bis 15 Minuten lang auf 100 Grad Celsius.

Dür-Schnittbohnen kann man auch zu Salat zubereiten: sie werden mit kaltem Wasser und etwas Salz eingeweicht, bis gut bedecktes Kochgefäß gut getrocknet (1. Stunde), dann läßt man sie abtropfen und bereitet sie mit Essig, oder mit Zitronensaft und Öl, mit etwas Zwiebeln oder wie man gewohnt ist, zu.

Dried Vegetables. — Driedness for use. Since the vegetables are sufficient water or stock and boil them until they are well done. — Dried vegetables will cook quicker if soaked 1 hour or 2 in cold water or 15 minutes in hot water. — Compressed vegetables in salted water be cooked better.

Keep in dry and dark place. Made in Germany.

Légumes Desséchés. Préparation. Faire cuire les légumes à grande eau ou dans le bouillon et laisser égoutter jusqu'à parfaite cuisson. — On y ajoute plus vite on met dans les légumes à brosser 1 litre ou 2 d'eau dans de l'eau froide ou 25 minutes dans de l'eau très chaude. — Les légumes compressés cuisent d'avance.

Légumbres Desecadas. — Preparación. Se ponen los legumbres con bastante agua ó con caldo al fuego y se dejan cocer hasta que estén blandas. Mejor aun se ponen los legumbres en agua fría y se dejan en reposo por espacio de una ó dos horas ó 15 minutos en agua caliente y cocen luego. — Los pedaces presados se desmenuan. — Se recomienda de conservar las legumbres desecadas en lugar seco y oscuro.

Légumes Seccs. — Préparation. COCCOLIA. Coker en bastante agua ou en caldo (ou en Légumes Compressés, qu'on les laisse égoutter et presser), et laisser sécher doucement au feu sur grille ou dans un panier, et laisser sécher doucement au feu sur grille ou dans un panier. — On Légumes pressés de melle une fois que deux sont sechées sans écorce. Depuis de cuisson préparées en soupe, en salade ou comme Fromage de Légumes. — N'Être séché que, sous de préférence au café.

Getrocknete Gemüse. Wie sie bereiten. Man setzt die Gemüse mit kaltem Wasser oder kaltem Wasser, bis es gut ist. Speckiger Gemüse man hat das, 100 oder 200 oder 1 bis 2 mal lang in kaltem Wasser oder 15 Minuten in heißem Wasser, wenn es besser ist. — Trockenes Gemüse erst vorher getrocknet. — 100 Gramm zu 1 Liter Wasser bereiten.

Trockene Gemüse. THERMIDOR. KÖCHING. Laits légumes secs (épinards) sont secs (bouillon) dans de l'eau froide (ou dans de l'eau chaude) jusqu'à parfaite cuisson. — On y ajoute plus vite on met dans les légumes à brosser 1 litre ou 2 d'eau dans de l'eau froide ou 25 minutes dans de l'eau très chaude. — Les légumes compressés cuisent d'avance.

Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Maccaroni

Nährhaft wie Fleisch
Garantiert ungefärbt und rein, aus feinstem Hartgries bereitet

Bekannt als ganz vorzüglich sind auch Rudolf Scheller's Suppenstäbchen (44 Sorten), Döringensias (30 Sorten), Halbröste, Präparate, Kräuterwürzen, Dörrobst etc.

Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Faden-Nudeln

Nährhaft wie Fleisch
Garantiert ungefärbt und rein, aus feinstem Hartgries bereitet

Bekannt als ganz vorzüglich sind auch Rudolf Scheller's Suppenstäbchen (44 Sorten), Döringensias (30 Sorten), Halbröste, Präparate, Kräuterwürzen, Dörrobst etc.

Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Stern-Nudeln

Nährhaft wie Fleisch
Garantiert ungefärbt und rein, aus feinstem Hartgries bereitet

Bekannt als ganz vorzüglich sind auch Rudolf Scheller's Suppenstäbchen (44 Sorten), Döringensias (30 Sorten), Halbröste, Präparate, Kräuterwürzen, Dörrobst etc.

Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Eier-Band-Nudeln

Nährhaft wie Fleisch
Garantiert ungefärbt und rein, aus feinstem Hartgries und Eiern bereitet

Bekannt als ganz vorzüglich sind auch Rudolf Scheller's Suppenstäbchen (44 Sorten), Döringensias (30 Sorten), Halbröste, Präparate, Kräuterwürzen, Dörrobst etc.

Fabrik Rudolf Scheller, Hildburghausen

Dörngemüse: Zucker-Erbsen I, kleinste Sorte.

Inhalt:
Einzelpreis:

Kochvorschrift: Dörngemüse-Zucker-Erbsen werden mit kaltem Wasser eingeweicht auf 100 Gr. 1 Liter Wasser) in gut bedecktem Kochgefäß gut gekaut (1 Stunde), dann läßt man sie abtropfen und bereitet sie mit Essig oder mit Zitronensaft und Öl, mit etwas Zwiebeln oder wie man gewohnt ist, zu.

Bereitet aus den gebräutlichsten Suppenwürstchen u. Würstchen. Das Extrakt darf nicht mit der Suppe oder Fleischbrühe gemischt werden, es wird der fertigen Suppe zugesetzt.

Extrakt aus Suppenwürstchen. Extrahiert aus den gebräutlichsten Suppenwürstchen.

Sellerie-Extrakt. Extract of celery. Bereitet aus den gebräutlichsten Suppenwürstchen u. Würstchen. Das Extrakt darf nicht mit der Suppe oder Fleischbrühe gemischt werden, es wird der fertigen Suppe zugesetzt.

Extrakt aus Sellerie. Extrahiert aus den gebräutlichsten Suppenwürstchen u. Würstchen.

Grießsuppe Kochfertige Suppenmasse

Je 1 Kilogramm Suppenmasse mit etwas kaltem Wasser zu dünnen Brei gut vermischen, in 10 Liter siedendes Wasser langsam gießen und 15 Minuten lang unter Umrühren kochen. Kein Salz und keine Fleischbrühe zusetzen! Die Suppe enthält alles, was nötig ist. Dagegen empfiehlt sich die Beigabe von roh zerkleinerten Kartoffeln, Mohrrüben oder anderen Gemüsen.

Fabrik Rudolf Scheller
Hildburghausen
Erste Fabrik, errichtet 1871



Erste Fabrik

für condensierte Suppen, Dörrgemüse, Würzen, Haferpräparate etc.

Rabatt 10%
Kassaskonto 3%

Rudolf Scheller, Hildburghausen

Telegramm - Adresse:
Rudolf Scheller
Hildburghausen.
Fernsprecher 268.

Erfinder der condensierten Suppen ~~~~~ Deutschland

Errichtet 1871.

Sortiments-Musterkisten zu 50 Mark, 75 Mark, 100 Mk. etc. ebenfalls mit 10% Rabatt und 3% Kassaskonto.

Rudolf Scheller
Fabrik in Hildburghausen (Deutschland)

Rudolf Scheller's Hafermehl

préparé, für Krankenkost, speziell f. Magenleidende, für Binstarme, Magere, auch für Lungenkranke, Alterschwache und für Kinder.

Es hat einen sehr hohen Gehalt an phosphorsäurem Kalk, der für die Knochenbildung unbedingt nötig ist, sowie an Eisen- und anderen nützlichen Salzen.

Zubereitung: Man röhre einen Esslöffel voll = 20 Gramm Hafermehl in etwas kaltem Wasser an und koche dies mit 1/2 Liter Fleischbrühe. — Für **Müdigkeit:** Man röhre einen Esslöffel voll Hafermehl mit etwas kaltem Wasser an und koche dies mit einem Liter Wasser zu einem dünnen Schmalz, diesen setzt man der Kuhmilch zu und zwer

1. Monat	3 Teile	Hafermehl	zu 1 Teil	Milch
2. u. 3. "	3 "	" "	2 "	Teile "
4. u. 5. "	3 "	" "	3 "	" "

nach und nach zu reiner Kuhmilch übergehend.

Rudolf Scheller's Oat-meal

prepared; Food for patients, especially for such with a disordered stomach, for bloodless and meager persons, but also for children.

Preparation: Put a spoonful of oat-meal about 1/2 oz in some cold water, stir it up and let it boil with 1/2 liter of broth.

For sickling babies the oat-meal is to be boiled with pure water and then mixed with the cow's milk.

Made in Germany.

Rudolf Scheller's Farine d'avoine

préparée, destinée à la diète, spécialement pour des personnes souffrant de maigreur, de gastralgie ou d'anémie, aussi pour les enfants.

Préparation: Délayez une cuillerée de farine d'avoine dans un peu d'eau froide et bouillez ce mélange avec 1/2 litre de bouillon.

Pour des nourrissons il faut bouillir la farine d'avoine dans l'eau claire et l'ajouter au lait de vache.

Rudolf Scheller's Harina de avena

preparada; alimentación para enfermos, especialmente para aquellos que sufren del estómago, para los pobres de sangre, y personas delgadas, como también para niños.

Preparación: Revuélvase una cucharada de harina de avena, unos 20 gramos más o menos en agua fresca cocíndola juntamente con 1/2 litro de caldo. — Para niños pequeños se cocca la harina en agua pura, agregándole después a la leche de vaca.

Rudolf Scheller's Farinha d'aveia

preparados, para dieta, especialmente para os doentes do estómago, para anémicos, pessoas magras e também para crianças.

Preparação: Misture-se uma colher de sopa — 20 grammas — de farinha d'aveia em alguma agua e ferva-se leito em 1/2 litro de caldo de carne.

Para crianças de peito será a farinha d'aveia fervida em agua pura e juntada a leite de vaca.

Rudolf Scheller's Haver-meel

geprepareerd, als krankenkost, in't bijzondere voor sulke, lijdend aan te maag, voor bloedarme, magere personen, ook voor kinderen.

Toebereiding: neem een eetlepel vol = 20 gramma haver-meel, roer het met iets koud water aan en kok het met 1/2 liter bouillon.

Voor zuigelingen wordt het haver-meel onkol in water gekookt en aan de koemelk er bijgevoegt.

Fleischbrüh-Würfel Gewicht 4,4 g	1 Würfel in 1 Tasse kochenden Wassers	Auch zum Würzen von Tunken Gemüsen u.a.	Rudolf Scheller Nahrungs- mittelfabrik Hildburghausen
-------------------------------------	--	--	--

Rudolf Scheller, Hildburghausen Kamillenblüten fiores Chamomillae	Rudolf Scheller, Hildburghausen Matéblätter folia Maté
Rudolf Scheller, Hildburghausen Salbeiblätter folia Salviae	Rudolf Scheller, Hildburghausen Odermennige herba Agrimoniae
Rudolf Scheller, Hildburghausen Sennesblätter folia Sennae	Rudolf Scheller, Hildburghausen Eibischblätter folia Althaeae
Rudolf Scheller, Hildburghausen Wacholderbeeren fructus Juniperi in Schichten gepreßt	Echter Ceylon-Tee Import Rudolf Scheller, Hildburghausen
Rudolf Scheller, Hildburghausen Malzkaramellen	Suppengrün gedörret u. gemahlen

Getrockneter Estragon,
fein geschnitten.
Fabrik
Rudolf Scheller,
25 Gr. Hildburghausen.




Rudolf Schellers
Suppenwürze
sehr beliebt, um den Suppen,
der Fleischbrühe, der
Souffles, dem Salat oder
dem Nüsse einen wesent-
lich adretten, reinen, ge-
würzten Geschmack
zu verleihen.
Inhalt 200 Gramm.
Einzelpreis 4 Mark.
Fabrik Rudolf Scheller
Hildburghausen

Dose zu 100 Würfeln N. 3,70

Fleischbrüh-Würfel

echte, beste, reine

Rudolf Scheller, Nahrungsmittelfabrik, Hildburghausen, Thüringen

 C. & J. Willenborg Jnc., 1201 Hudson Street, Hoboken, N. J., U. S. Sole Agents of Rudolf Scheller.	 Scheller's Bouillon-Cubes „Made in Germany.“ Net weight 100 gr. = 3 oz. One cube makes a breakfast cup of good, strong, nutritious, stimulating and invigorating Beef Tea. Place a cube in a breakfast cup, add boiling water, stir & swallow.	
---	---	---

Suppengrün

Fabrik Rudolf Scheller Hildburghausen (Thüringen)

Suppengrün, gedörret und gemahlen. 25 gr.

Sehr ergiebig. 1 Würfel reicht für 15-20 Personen.

Das Suppengrün ist in France und Geschmack viel schärfer als Marke Suppenwürze, ersetzt diese vollständig und ist im Gebrauch bequemer und billiger.

Garantiert reiner Heidelbeer-Saft
(ohne Zucker)

Rudolf Scheller
Hildburghausen

Genügte-Kategorie 225 Gramm.
Erbjien.

Der Inhalt wird getrocknet,
und unter Umrühren mit
1 1/4 Liter Wasser 5 bis 10 Mi-
nuten gekocht.
Rudolf Scheller,
Hildburghausen.
Verfäher bei rechenstern-Druckerei.

Garantiert reiner Heidelbeer-Sirup
(mit 65 % Zucker)

Rudolf Scheller
Hildburghausen

Garantiert reiner Kirsch-Sirup
(mit 65 % Zucker)

Rudolf Scheller
Hildburghausen

Inhalt 50 Gramm
2-3 Teller

Fabrik
Rudolf Scheller
Hildburghausen.

Suppen, Trüben-
garden, Wörst, Fleisch-
süßwurst und andere
Nahrungsmittel.
Erste Fabrik
errichtet 1870

Die Masse ist ohne
feinere Masse zu
dienen die werden
unter Gießen in 1/2
Liter Wasser
unter Umrühren kochen
lassen. Rein Salz und
kaltes Fleischbrühe
verleihen! Die Suppe wird
billiger, was nötig ist

Anhang VI

In den Papieren der Firma sind Beispiele sehr unterschiedlicher Firmierung und sehr unterschiedlich gestalteter Briefköpfe zu finden. Sie zeigen, daß diese häufig dem Zweck des jeweiligen Firmenpapiers angepaßt waren. So hat die Firma insbesondere die Firmierung zu Werbezwecken verwendet. Fester Bestandteil war lediglich 'Rudolf Scheller, Hildburghausen'. Aus den jeweiligen weiteren Bestandteilen ist vielfach der Zweck klar zu erkennen. Die Beispiele sind, soweit möglich, zeitlich geordnet. Bezeichnend ist, was die Wiedergabe nicht erkennen läßt, daß fast alle Drucksachen Schellers kein DIN-Format haben. Vereinzelt sind die Briefköpfe farbig gestaltet.

Hildburghausen, Juni 1883.

Erste Fabrik
für
condensirte Suppen
und
Erbsen Purée
von
Rudolf Scheller,
Hildburghausen.

Erste Fabrik
für
Suppenkräuter-Extract,
eröffnet 1863 von Rudolf Scheller,
Hildburghausen.

Hildburghausen, März 1867.

Fabrik für Suppen- und Gemüse-Conserven,
errichtet 1871
von Rudolf Scheller in Hildburghausen.
(Erfinder der condensirten Suppen und des Suppenkräuter-Extracts.)

(1887)

Meerschamwaaren-Fabrik,
gegründet 1860
von
Rudolf Scheller,
Hildburghausen (Thüringen.)

Hildburghausen, Datum des Patentanspruch

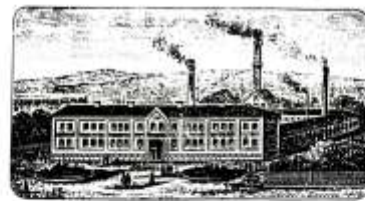
(1888) (1870 ?)

PREIS-LISTE
der
Meerschammpfeifen-Fabrik von Rudolf Scheller
in
Hildburghausen.

(1888) (1870 ?)

Erste Fabrik
für
Suppenkräuter-Extract.
gegründet von dessen Erfinder
Rudolf Scheller, Hildburghausen.
Telegrams-Adresse: Rudolf Scheller.

Hildburghausen, den 13/9
(1890)



Erste Fabrik
für Suppenkräuter-Extract
gegründet von dessen Erfinder
Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Telegrams-Adresse: Rudolf Scheller.

Hildburghausen, 189
(1893)

Erste Fabrik
für
Condensierte Suppen
errichtet 1871 von
Rudolf Scheller, Hildburghausen
(Thüringen)
Erfinder der condensierten Suppen.
Telegrams-Adresse:
Rudolf Scheller.

Hildburghausen, den 18/9
(1897)

Erste Militärconservenfabrik
errichtet 1871 von
Rudolf Scheller, Hildburghausen.
Erfinder der condensierten Suppen.
Telegrams-Adresse: Rudolf Scheller.

1897er Preisliste
über
CONSERVEN
für
Manöver, Uebungen,
eisarne Bestände
und für die Menagen.

Erste Fabrik für Condensierte Suppen von
Rudolf Scheller, Hildburghausen
Erfinder der Condensierten Suppen. (Thüringen.)
Telegrams-Adresse:
Rudolf Scheller, Hildburghausen.
Errichtet 1871.
Hildburghausen, 15. December 1900.
Ihre Königlichem Hoheit

Erste Fabrik für condensierte Suppen.
Errichtet 1871.
Rudolf Scheller, Hildburghausen (Thüringen)
Telegrams-Adresse:
Rudolf Scheller, Hildburghausen.
Erfinder der ++
condensierten Suppen.
Hildburghausen in Thüringen.
(1900)

Telegramm-Adresse:
Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Erste Fabrik für Condensierte Suppen von
Rudolf Scheller, Hildburghausen
Erfinder der Condensierten Suppen. (Thüringen)

Errichtet 1871.

Hildburghausen, 23. September 1902

(1900)

Telegramm-Adresse:
Rudolf Scheller, Hildburghausen.

Erste Fabrik für Condensierte Suppen von
Rudolf Scheller, Hildburghausen
Erfinder der Condensierten Suppen. (Thüringen)

Errichtet 1871.

Hildburghausen, April 1903.

(1900)

Erste Fabrik für Condensierte Suppen, Dörrgemüse,
Hafermehl und Kräuterwürzen
von
Rudolf Scheller, Hildburghausen i.Th.
Erfinder und erster Fabrikant der Condensierten Suppen.
Errichtet 1871.

Telegramm-Adresse:
Rudolf Scheller
Hildburghausen
Fernsprecher 268

(1908)

Erste Fabrik für Condensierte Suppen
von
Rudolf Scheller, Hildburghausen i.Th.
Erfinder der Condensierten Suppen

Suppenkonserven
Dörrgemüse
Hafermehl
etc.

Errichtet 1871

Telegramm-Adresse:
Rudolf Scheller
Hildburghausen

Hildburghausen, 19

(1912 ?)

Erste Fabrik für condensierte Suppen, Dörrgemüse, Hafermehl, Haferlocken, Kräuterwürzen etc.
RUDOLF SCHELLER, HILDBURGHAUSEN I. THÜR.
Erfinder und erster Fabrikant der Condensierten Suppen

Brief- und Telegramm-Adresse:
Rudolf Scheller, Hildburghausen
Postcheckkonto Leipzig Nr. 6474
Fernsprecher 268

Errichtet 1871

Hildburghausen, im März 1902.

Erste Fabrik für Condensierte Suppen, Dörrgemüse, Hafermehl, Haferlocken,
Kräuterwürzen usw.
Rudolf Scheller, Hildburghausen in Thüringen
Erfinder und erster Fabrikant der Condensierten Suppen
Errichtet 1871

Brief- und Telegramm-Adresse:
Rudolf Scheller, Hildburghausen
Postcheckkonto Leipzig Nr. 6474
Fernsprecher 268

Hildburghausen, 191

(1914)

Errichtet 1871 • Nahrungsmittel-Fabrik • Errichtet 1871

Rudolf Scheller
Erfinder und erster Fabrikant der kondensierten Suppen
Hildburghausen in Thüringen
(Fabrik für Suppen, Dörrgemüse, Hafermehl, Haferlocken, Grünkerngrieß usw., Kräuterwürzen)

Brief- und Telegramm-Adresse:
Rudolf Scheller, Hildburghausen
Postcheckkonto Leipzig Nr. 6474
Fernsprecher Nr. 268

Hildburghausen, August 1920

Rudolf Scheller
Nahrungsmittel-Fabrik
Erfinder u. erster Fabrikant der kondensierten Suppen
Errichtet 1871

Brief- u. Telegramm-Adresse:
Rudolf Scheller, Hildburghausen
FERNSPRECHER Nr. 268
POSTSCHECK-KONTO
LEIPZIG Nr. 6474

Hildburghausen Thür. 1921

Erste Fabrik für
Condensierte Suppen, Dörrgemüse, Hafermehl, Haferflocken, Kräuterwürzen usw.
Rudolf Scheller, Hildburghausen in Thüringen
 Erfinder und erster Fabrikant der Condensierten Suppen
 Postfach-Konto Leipzig Nr. 6474 Errichtet 1871 Fernsprech-Anschluß Nummer 268

Brief- und Telegramm-Adresse:
 Rudolf Scheller, Hildburghausen
 - 417 -
 Hildburghausen, Februar 1922

Rudolf Scheller, Hildburghausen
 Nahrungsmittel-Fabrik

Erfinder und erster Fabrikant der kondensierten Suppen

Brief- u. Telegramm-Adresse:
 Rudolf Scheller, Hildburghausen
 Fernsprecher Nr. 268
 Postfach-Konto: Leipzig Nr. 6474

Errichtet 1871.

Hildburghausen i. Thür., d. 1. August 1923.

Rudolf Scheller & Hildburghausen
 Nahrungsmittelfabrik

Erfinder und erster Fabrikant der kondensierten Suppen

Brief- und Telegramm-Anschluß:
 Rudolf Scheller, Hildburghausen
 Fernsprecher Nr. 268
 Postfach-Konto: Leipzig Nr. 6474
 Bankkonto Postfach-Hildburghausen

Errichtet 1871.

Hildburghausen i. Thür., Januar 1922

Rudolf Scheller, Hildburghausen
 Nahrungsmittel-Fabrik

Erfinder und erster Fabrikant der kondensierten Suppen

Errichtet 1871

Brief- und Telegramm-Adresse:
 Rudolf Scheller, Hildburghausen
 Fernsprecher 268
 Postfach-Konto Leipzig 6474

Hildburghausen i. Thür., Februar 1922

Rudolf Scheller's Bankkonto
 Kreisbank Hildburghausen
 Deutsches Postfach-Konto III.
 Erfurt 2718

Rudolf Scheller
Nahrungsmittel-Fabrik
 Gründer und erster Fabrikant der kondensierten Suppen
 Brief- und Telegramm-Adresse: Rudolf Scheller, Hildburghausen i. Thüringen
 Postfach-Konto Leipzig Nr. 6474 / Fernsprecher Nr. 268
Hildburghausen i. Thür.

Januar 1930.

Nahrungsmittelfabrik von
Rudolf Scheller, Hildburghausen

Erfinder und erster Fabrikant der kondensierten Suppen

Brief- und Telegramm-Adresse:
 Rudolf Scheller,
 Hildburghausen
 Postfach-Konto: Leipzig
 Nummer 6474
 Errichtet im Jahre 1871
 Fernsprech-Nummer 268

Den _____ 19__

(1935)

Rechnung

RBNr. 0/0348/5074

RUDOLF SCHELLER

Errichtet 1870 *Nahrungsmittel-Fabrik*
 Erfinder und erster Fabrikant der kondensierten Suppen

(1940/44)

Hier Zahlen Ihre Nachricht von Unsere Nachricht von Unsere Zeichen

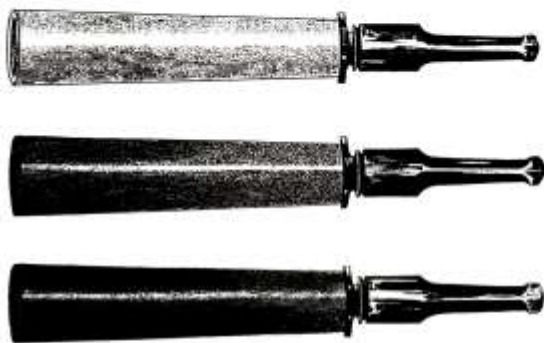
© Hildburghausen i. Thür.

Anhang VII

Dieser Anhang enthält eine Auswahl von Papieren zu den Meerschaumwaren aus unterschiedlichen Zeiten. Die Unterlagen zu den neuen Meerschaum-Cigarrenspitzen sind aus der Zeit des Versuches der Wiederbelebung des Verkaufs von Meerschaumwaren um 1887/88. Die Preisliste der Meerschaumpfeifen sowie die Abbildungen dieser aus einem alten Verkaufskatalog stammen hingegen aus der Zeit vor 1870. Die Abbildungen aus dem Verkaufskatalog zeigen, welchen kunstgewerblichen Stand die Schnitzer in der Werkstatt Schellers erreicht hatten. Die mit Schnitzereien verzierten Pfeifenköpfe geben einen interessanten Einblick auch in den Stil der Zeit. Da die Meerschaumwaren nicht Gegenstand der Untersuchungen waren, kann nichts darüber gesagt werden, inwieweit die Gestaltung der Produkte in einer Wiener Tradition steht, was immerhin nahe liegt, da die sogenannten Meerschaumschneider, die die Schnitzwerkstatt leiteten, aus Wien waren (vgl. S. 9).

gedruckt im November 1888
von Carl Scheller in Hildburghausen
Hilburghausen

Das angenehmste und gesundeste Rauchen
der Cigarren wird erreicht durch Benutzung der imitirten
neuen Meerschaum-Cigarrenspitzen,
die den widerlichen und schädlichen
Tabakssaft vollständig aufsaugen,
sich schnell und schön anrauchen.
Preis mit Etui 1 Mark 50 S



Alle Etuis
haben die
nachstehende
Schutzmarke



Präparirte Watte
für den Gebrauch der imitirten
neuen
Meerschaum-Cigarrenspitzen.

Gedruckt u. Repetirt in Coburg
3/8
1889.

Diese sich schnell und schön anrauchenden imitirten **neuen Meerschaum-Cigarren- und Cigaretten-Spitzen** saugen den Tabakssaft vollständig auf und bewirken damit das **angenehmste und gesundeste Rauchen**, während das Rauchen aus alten Spitzen, die den Tabakssaft nicht vollständig aufsaugen, widerlich schmeckt und der Gesundheit nachtheilig ist.

Für Raucher, denen die richtige Behandlung der Meerschaumspitzen nicht näher bekannt ist, sei Folgendes erwähnt:

1) Die erste Hälfte der Cigarre wird gewöhnlich ohne Benutzung der Spitze geraucht, die zweite Hälfte stets mit Benutzung derselben. Man rauche die Cigarre nur so weit, dass noch ein kleines Stückchen etwa 1/2 Centimeter aus der Mündung hervorsteht, nicht aber bis dicht an dieselbe heran, da der kleine Rest des Cigarrenstammels unangenehm schmeckt; auch würde in diesem Falle die Spitze an der Mündung eine unerböliche Färbung erhalten.

2) Ist die Spitze ausser etwas beschmutzt, so reibe man sie mit einem weissen, weichen Lappchen, das erst mit etwas Seifenschaum, dann nur mit Wasser gereinigt ist, schliesslich mit einem trockenen Lappchen leicht ab; am besten geschieht das über einem mit Wasser gefülltem Becken.

3) Die Spitze darf nicht, wie man es häufig sieht, mit Tabakrauch angeblasen werden.

4) Das Mundstück ist fest angekittet, kann also nicht abgeschraubt werden.

5) Meerschaumwaaren lasse man nicht fallen, da sie bei unglücklichem Auffallen leicht zerbrechen können.

Beim Ankauf einer Spitze wird ein Päckchen **präparirter Watte** kostenfrei beigegeben. Von dieser Watte wird ungefähr so viel, wie man aus der neuen bereits mit Watte gefüllten Spitze ersehen kann, in die Mündung der Spitze so locker eingeschoben, dass das Einziehen der Luft oder des Rauches gar nicht gehindert ist.

Nach dem Rauchen von einigen Cigarren wird die Watte, etwa mittels eines Hölchens, das man in die Watte-Pfropfen hineinsteckt und etwas dreht, herausgehoben und durch frische Watte ersetzt.

Diese präparirte Watte nimmt auch **diejenigen Bestandtheile des Tabakssaftes auf**, die ohne deren Verwendung dampfförmig mit dem Tabakrauch in den Mund gelangen. Dieses Päckchen genügt zur Verwendung von ca. 500 Cigarren, resp. Cigaretten.

Von der präp. Watte befindet sich ein kleiner Vorrath, genügend zur Verwendung von 20-30 Cigarren, im Deckel des Etuis.

Alle Etuis dieser Cigarren- und Cigaretten-Spitzen sind mit nebenstehender Schutzmarke versehen.



Schutz-Mark.

Repetirt gedruckt im December 1889.

<p>Präparirte Watte für den Gebrauch der imitirten neuen Meerschaum-Cigarrenspitzen.</p>	<p>Von dieser Watte wird ungefähr so viel, wie man aus der neuen bereits mit Watte gefüllten Spitze ersehen kann, in die Mündung der Spitze so locker eingeschoben, dass das Einziehen der Luft oder des Rauches gar nicht gehindert ist.</p> <p>Nach dem Rauchen von einigen Cigarren wird die Watte, etwa mittels eines Hölchens, herausgehoben und durch frische ersetzt.</p>	<p>Diese präparirte Watte nimmt auch diejenigen Bestandtheile des Tabakssaftes auf, die ohne deren Verwendung dampfförmig mit dem Tabakrauch in den Mund gelangen.</p> <p>Dieses Päckchen genügt zur Verwendung v. ca. 500 Cigarren. Preis 20 Pfg.</p> <p>Der Käufer der umstehend genannten Spitze erhält ein Päckchen kostenfrei.</p>	<p>Alle Etuis der imitirten neuen Meerschaum-Cigarrenspitzen sind mit nebenstehender Schutzmarke versehen.</p>  <p>Schutz-Mark.</p>
--	--	--	---

Repetirt gedruckt 4. März 1889
Lithographie für Scheller.

Allgemeines über die Eigenschaften und den Verkauf der Cigarrenspitzen.

Die meisten Cigarrengeschäfte führen schon einfache billige Cigarrenspitzen von Holz etc. Für diese eignet sich der Verkauf meiner Cigarrenspitzen viel besser, als für solche Handlungen, die schon grosse Auswahl von Meerschaum-Cigarrenspitzen haben; denn solchen Geschäften passt es nicht, eine Specialität im Verkauf zu bevorzugen, im Gegentheil muss solchen Geschäften der Verkauf meiner Spitzen störend sein, weil sie den bei ihnen vorhandenen Sorten Concurrenz machen.

Ein weiterer Grund, weshalb meine Cigarrenspitzen am leichtesten von Cigarrenhandlungen verkauft werden, ist der, dass diese Geschäfte meistens in sehr frequentirten Strassen liegen, und ferner deshalb, weil Cigarrenraucher oft selbst diese Läden besuchen und schon durch die Plakate, die gütig am Schaufenster und auch innen im Laden angebracht werden müssen, auf die Spitzen aufmerksam gemacht werden.

Um die Fabrikation und den Verkauf möglichst zu vereinfachen, wird von diesen Spitzen nur eine Facon, und zwar die gebräuchlichste und zweckmässigste unter allen Cigarrenspitzen, hergestellt.

Es kommt nicht selten vor, dass von Detailgeschäften die Spitzen zum Commissionsweisen Verkauf verlangt werden; auf diese Forderung ist **niemals** einzugehen, denn durchschnittlich wird dem Verkauf von Commissionswaare **gar keine Aufmerksamkeit** geschenkt; dagegen steht es den betreffenden Firmen frei, für den Anfang oder auch dauernd kleinste Partien zu beziehen.

Sehr angenehm ist bei Benutzung meiner Spitze der Umstand, dass man mit dem Reinigen derselben, Entfernen des schmierigen stinkenden Tabakssaftes, gar nicht zu thun hat; selbstverständlich ist aber auch von einer Spitze, die den Tabakssaft ganz aufsaugt, nicht zu erwarten, dass sie eine so hohe Politur dauernd behält, wie die nicht aufsaugenden harten Sorten von Meerschaum.

Die Hornspitzen sind fest angekittet, können also nicht abgeschraubt werden.

Je angenehmer das Rauchen schmeckt, je weniger es den Magen afficirt, desto mehr werden diejenigen Raucher, welche die Ausgaben für Cigarren nicht zu scheuen brauchen, an Cigarren consumiren.

Auch die Liebhaberei des Anrauchens trägt erfahrungsgemäss zu einem grösseren Verbrauch an Cigarren bei.

Beide Gründe sprechen dafür, dass es für Cigarrenhandlungen immer zweckmässig ist, meine Spitzen zum Verkauf zu führen.

Hildburghausen.

Rudolf Scheller.

Raphelewschi | y stinukt, im Januar 1889.

Verehrliche Expedition

ersuche ich, mir gefälligst im Verlauf der nächsten Tage mitzuthellen, welche allerbilligsten Preise Sie mir notiren würden für das nebenstehende Inserat bei 5maliger Aufnahme in 5 | aufeinanderfol-
" 10 " " " 10 | genden Wochen.
Zahlung würde erfolgen je nach Ihrem Wunsche nach je 5- oder 10maliger Aufnahme durch meine Anweisung auf ein dortiges solides Geschäftshaus.

Sofort nach der ersten Aufnahme des Inserats wäre mir **1 Belegeblatt einzusenden**, die übrigen Belegeblätter alle 5 Wochen zusammen.

Ich erlaube mir, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass ich Ihnen wahrscheinlich dauernde Inseratenaufträge zuwenden kann, aber nur in dem Fall, dass Sie geneigt sind, mir **die allerbilligsten Preise zu notiren.**

Hochachtungsvoll

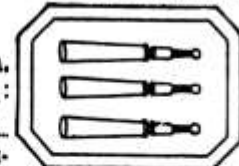
Rudolf Scheller.

Das angenehmste u. gesündeste Rauchen
der Cigarren wird erreicht durch Benutzung der imitirten
**neuen Meerschaum-
Cigarrenspitzen,**

die den widerlichen u. schädlichen Tabakssaft vollständig aufsaugen, sich schnell u. schön anrauchen.
Preis mit Etui 1 Mark 50 Pfg.

Alle Etuis haben die nebenstehende Schutzmarke.
Zu haben in den meisten Cigarrenhandlungen.
Das Hauptdepot für u. Umgegend:
Firma

gibt an die Herren Wiederverkäufer zu Fabrikpreisen ab.



Schutz-Marko.

Offerte hier gedruckt am 16. März 1889.

Offerte für die Herren Agenten.

Privat-Mittheilungen.

Die Herren, welche die Agentur für den Verkauf meiner imitirten **neuen Meerschaum-Cigarrenspitzen** übernehmen, erhalten _____ Procent Provision von allen Beträgen, welche aus diesem Rayon von den Hauptdepots event. auch direkt von den Detaillisten eingegangen sind.

Ueber diese Verkäufe gebe ich alle 3 Monate Aufstellung und leiste die entsprechende Zahlung für Provision, gleichzeitig vergütet ich die Portoaussagen meiner Herren Vertreter für Briefe an mich.

Die Versendung der Waare erfolgt direct von meiner Fabrik.

In meinen Annoncen, auf die ich ca. 30% meines Engros-Verkaufspreises verwende, wird nur die Firma des Hauptdepots und die meines Herrn Vertreters angeführt; dann heisst es in den Annoncen: „Diese Cigarrenspitzen sind in den **Cigarrengeschäften** zu haben.“ Es ist nicht thöricht, die einzelnen Verkaufsstellen in den Annoncen zu nennen, da sonst die letzteren wesentlich verthebert würden, resp. die Zahl derselben verringert werden müsste. Das Nennen der Verkaufsstellen ist auch ganz unnöthig, wenn meine kleinen Plakate in die Schaufenster gestellt und zeitweise durch neue ersetzt werden.

Die meisten Cigarrengeschäfte führen schon einfache billige Cigarrenspitzen von Holz etc. Für diese eignet sich der Verkauf meiner Cigarrenspitzen viel besser, als für solche Handlungen, die schon grosse Auswahl von Meerschaum-Cigarrenspitzen haben; denn solchen Geschäften passt es nicht, eine Specialität im Verkauf zu bevorzugen, im Gegentheil muss solchen Geschäften der Verkauf meiner Spitzen störend sein, weil sie den bei ihnen vorhandenen Sorten Concurrenz machen.

Ein weiterer Grund, weshalb meine Cigarrenspitzen am leichtesten von Cigarrenhandlungen verkauft werden, ist der, dass diese Geschäfte meistens in sehr frequentirten Strassen liegen, und ferner deshalb, **weil Cigarrenraucher meistens selbst diese Läden besuchen** und schon durch die Plakate, die günstig am Schaufenster und auch innen im Laden angebracht werden müssen, auf die Spitzen aufmerksam gemacht werden.

Um die Fabrikation und den Verkauf möglichst zu vereinfachen, wird von diesen Spitzen nur eine Façon, und zwar die gebrauchlichste und zweckmässigste unter allen Cigarrenspitzen, hergestellt.

Es kommt nicht selten vor, dass von Detailgeschäften die Spitzen zum commissionsweisen Verkauf verlangt werden; auf diese Forderung ist **niemals** einzugehen, denn durchschnittlich wird dem Verkauf von Commissionwaare **gar keine Aufmerksamkeit** geschenkt; dagegen steht es den betreffenden Firmen frei, für den Anfang oder auch dauernd kleinste Partien zu beziehen.

Ihre Bemühung würde sich hauptsächlich darauf erstrecken, zunächst ein solides Geschäft für das Hauptdepot und dann auch eine Anzahl passender solider Cigarrengeschäfte für den Verkauf zu gewinnen, denn die Herren Hauptdepositeure sind häufig sehr geneigt, den Detailverkauf hauptsächlich für sich selbst anzubringen.

Als Hauptdepot dürfte sich die Wahl unter grösseren Geschäften der Quincaillebranche oder ähnlichen Geschäften, nicht Pfeifenhandlungen, empfehlen; Cigarrenhandlungen das Hauptdepot zu geben, würde wohl deshalb unzweckmässig sein, weil Concurrenzgeschäfte nicht leicht einander abkaufen.

An Hauptdepots verkaufe ich mit **fr. 1.—** pro Stück netto Cassa und sende von 80 Stück an franco, diese verkaufen an Detailhandlungen gegen Cassa mit **fr. 1.10**

Ich bitte, mich baldigst zu benachrichtigen, ob Sie geneigt sind, auf meine Offerte einzugehen.

Hochachtungsvoll

Hildburghausen.

RUDOLF SCHELLER.

erschmwaaren-Fabrik,
gegründet 1862

Rudolf Scheller,
Hildburghausen (Thüringen).

— 34 —

Offerte hier gedruckt am 4. März 1889

Hildburghausen, Deton des Poststempels

Offerte für Schmiltgen

P. P.

Meine imitirten **neuen Meerschaum-Cigarrenspitzen** bieten, nach beigegebener Gebrauchsanweisung benützt, dem Cigarren rauchenden Publicum folgende bisher mit keiner Cigarrenspitze erreichte Vortheile:

Das Rauchen aus denselben ist das angenehmste und gesündeste, weil nicht nur aller Tabaksaft, sondern namentlich auch die bei dem Rauchen entstehenden brenzlichen Dämpfe vollständig aufgesaugt werden: die Cigarrenspitzen **rauchen sich schnell und schön an**, und der Ladenpreis ist **so billig gestellt, dass sie jeder Consument** von Cigarren kaufen kann.

Ich ersuche Sie höflichst, meine Cigarrenspitzen unter Ihre Verkaufsartikel aufzunehmen.

Um einen thörichtesten grossen Umsatz zu erzielen, verwende ich einen namhaften Betrag meiner Verkaufspreise auf einfache, **solid gehaltene Annoncen** und gebe kleine Plakate je nach Bedarf, wie beiliegendes Muster. **Diese einfachen Plakate haben überall, wo sie im Schaufenster angestellt waren, die besten Dienste für den Absatz geleistet.**

Bei den wohlhabenderen Cigarrenrauchern hat bekanntlich die frühere Liebhaberei, echte, theurere Meerschaumspitzen zu benutzen, sehr abgenommen, weil das Rauchen aus allen diesen Spitzen, auch aus den sogenannten Trockenrauchern, den Beigeschmack nach Tabaksaft hat, aber eine Spitze, aus der das Rauchen **wirklich angenehm schmeckt**, und bei deren Benutzung selbst ein **grösserer Verbrauch an Cigarren die Schleimhäute des Magens nicht belästigt, ist jederzeit und jedem Raucher angenehm.**

Aufänger im Rauchen vertragen, bei Benutzung meiner Spitzen nach gegebener Vorschrift, das Rauchen leichter Cigarren durchschnittlich ohne die gewöhnlichen unangenehmen Folgen.

Für Cigarrenraucher, die in bescheidenen Verhältnissen leben, besteht durchgehende der Wunsch nach dem Besitze einer sich schön anrauchenden Cigarrenspitze, und diesen ist der Ladenpreis meiner Spitze von Mk. 1.50 ein sehr willkommener.

Mein Verkaufspreis ist pro Stück Mk. 1.10 netto Cassa incl. Verpackung.

Schon bei Bezug von 20 Stück an versende ich franco.

PREIS-LISTE
der
Meerschaumpfeifen-Fabrik von Rudolf Scheller
in
Hildburghausen.

Pfeifen incl. der Rohre & Etuis pro Dutzend in Thaler Preuss. Grt.

No.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	11.	12.	13.	14.	15.	16.
Thlr.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	7.	8.	9.	10.	11.	12.

No.	22.	23.	24.	25.	32.	33.	34.	35.	41.	42.	43.	44.
Thlr.	8.	9.	10.	11.	8.	9.	10.	11.	10.	12.	14.	16.

No.	51.	52.	53.	54.	62.	63.	64.	65.	72.	73.	74.	75.
Thlr.	14.	16.	18.	20.	16.	18.	21.	24.	18.	20.	22.	24.

No.												
Thlr.												

London-Pfeifen, gerade, No.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
Thlr.	7 1/2.	8 1/2.	10.	12.	14.	16.	18.	20.			

London-Pfeifen, gebogene, um eine Nummer höher im Preis als gerade.

Runde glatte Cigarren-Spitzen mit Hornspitzen No.	1.	2.	2 1/2.	3.	(No. 1 ohne Etui)
Thlr.	1 1/2.	3 1/2.	4.	5.	

do.	do.	Bernsteinspitzen	8".	3 1/2".	4".	4 1/2".	5".	5 1/2".	6".	
			Thlr.	3 1/2.	5 1/2.	7.	9.	12.	15.	18.

do.	do.	gebogene	No. 6.	7.	8.	9.	
			Thlr.	8.	11.	12.	9.

do.	Cigarretten-Spitzen, gerade	2 1/2".	3".	3 1/2".	4".	
		Thlr.	3.5.	3.20.	4.16.	6.

Cigarren-Pfeifen No.	201.	202.	203.	204.	205.	206.	207.	208.	209.	210.
Thlr.	6.	10.	9.	10.	12.	12.	12.		9.	9.

No.	211.	212.	213.	214.	215.	216.	217.	218.	219.	220.
Thlr.		9.		13.	12.	14.	12.	15.		

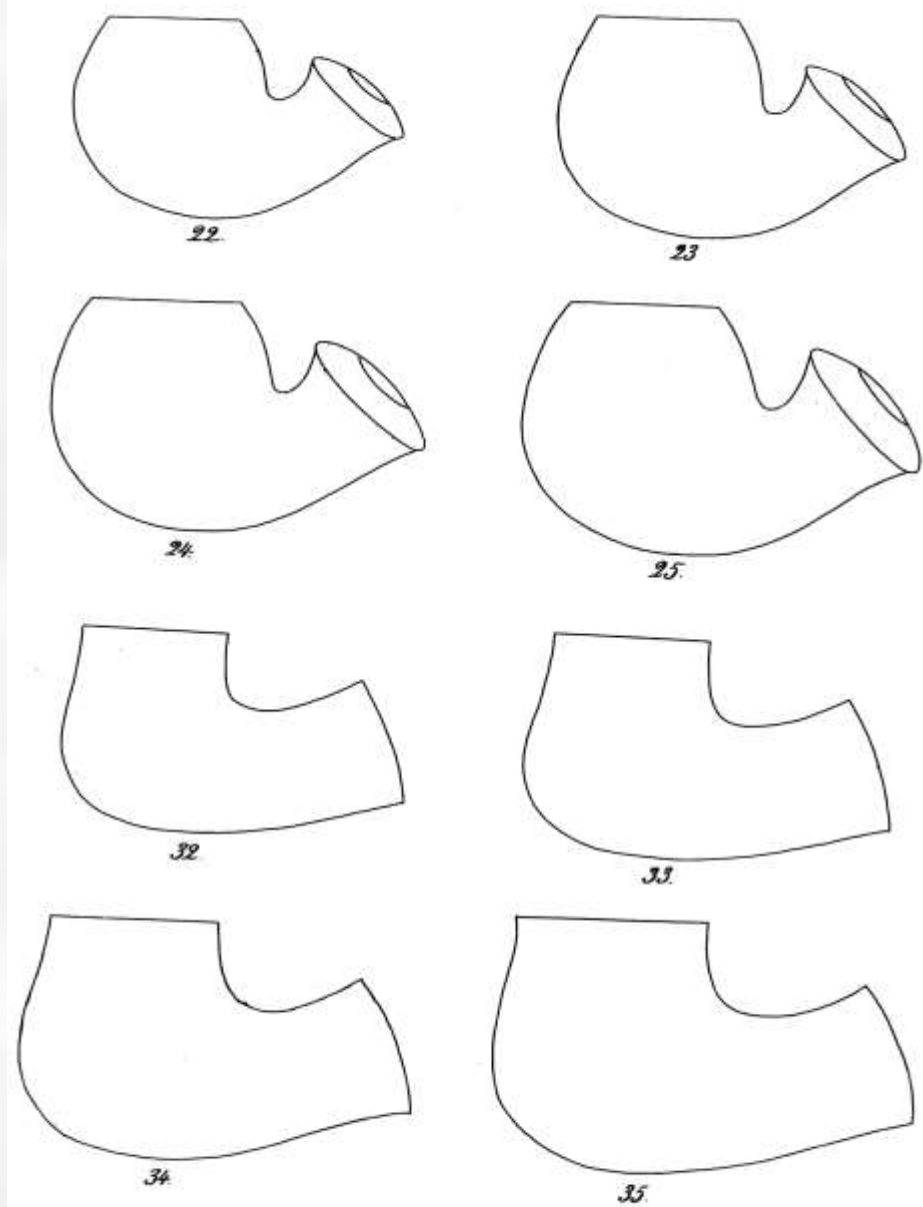
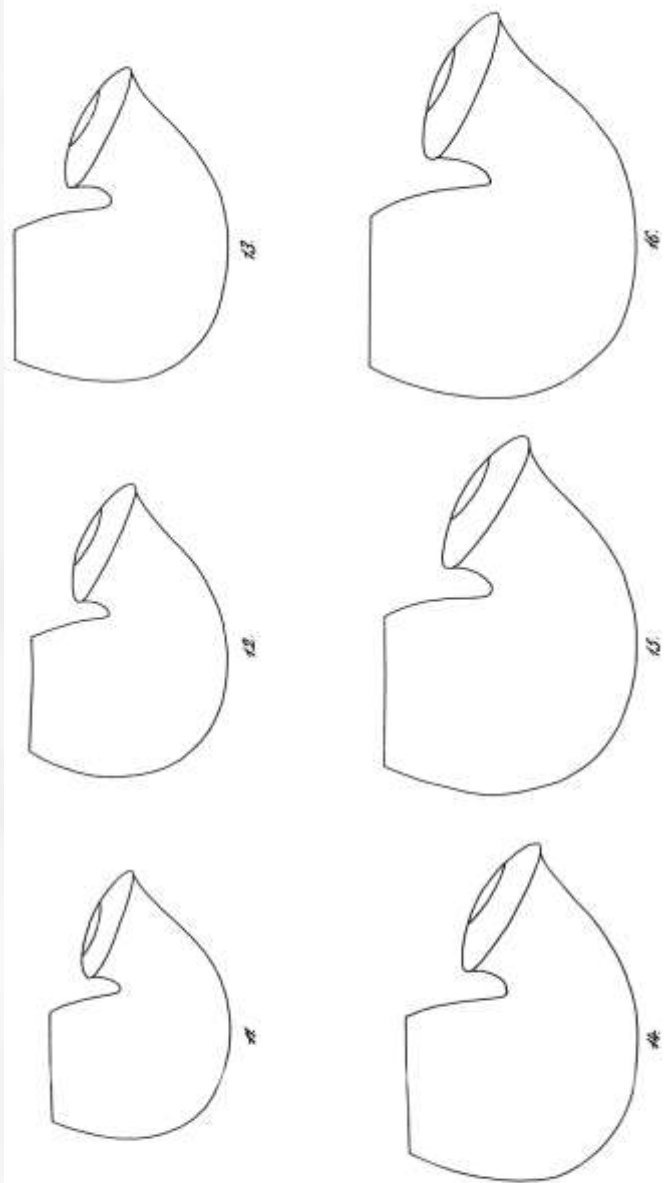
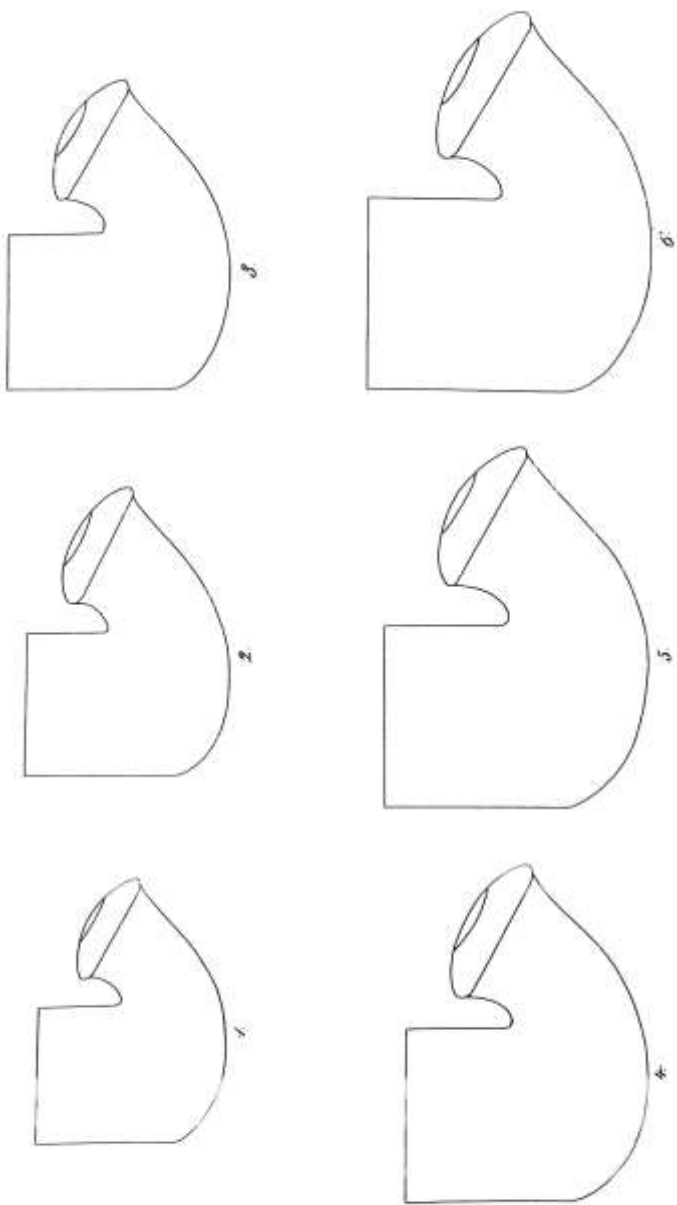
No.	221.	222.	223.	224.	225.	226.	227.	228.	229.	230.
Thlr.							14.	14.	12.	12.

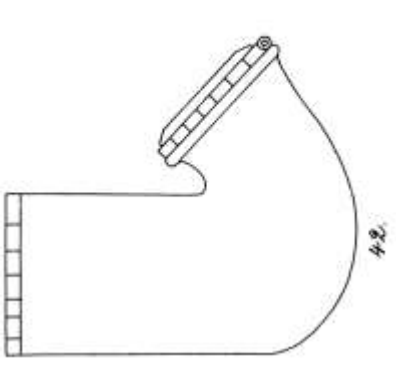
No.	231.	232.	233.	234.	235.	236.	237.	238.	239.	240.
Thlr.	15.		12.	12.	12.	12.			15.	

No.	241.	242.	243.	244.	245.	246.	247.	248.	249.	250.
Thlr.	12.	12.	12.		9.	12.			12.	

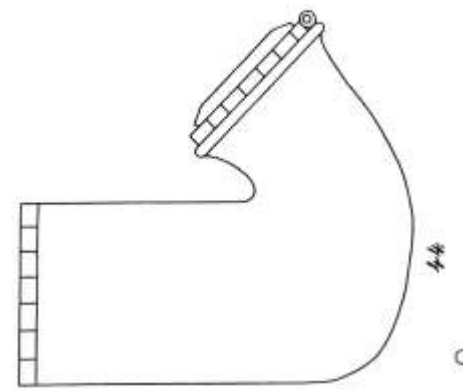
No.	251.	252.	253.	254.	255.	256.	257.	258.	259.	260.
Thlr.		12.	12.	7 1/2.	7 1/2.	10.	10.	10.		18.

No.	261.	262.								
Thlr.		9.								

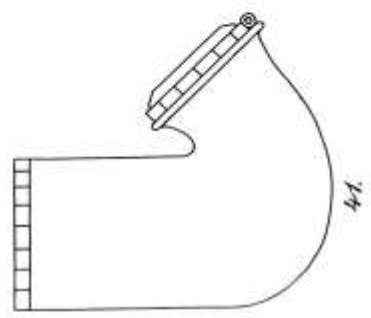




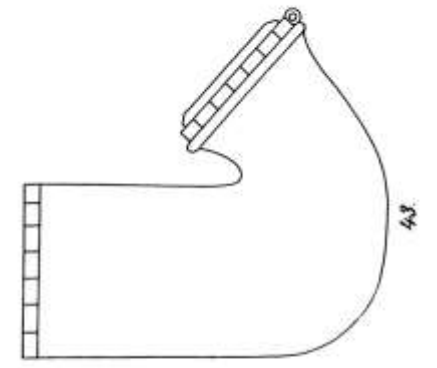
42.



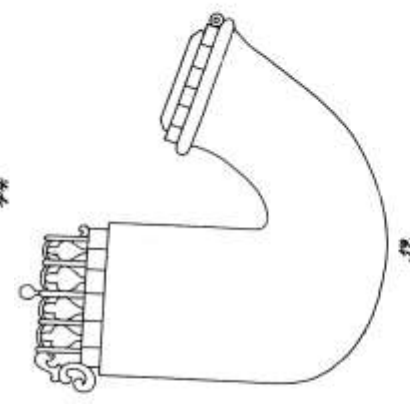
44.



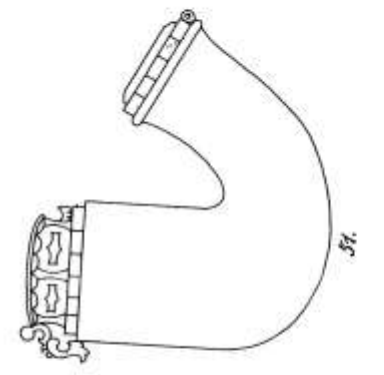
41.



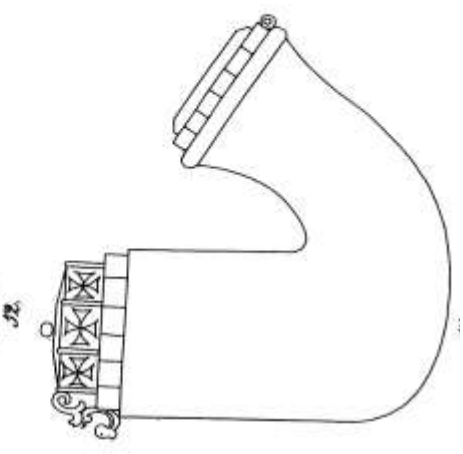
43.



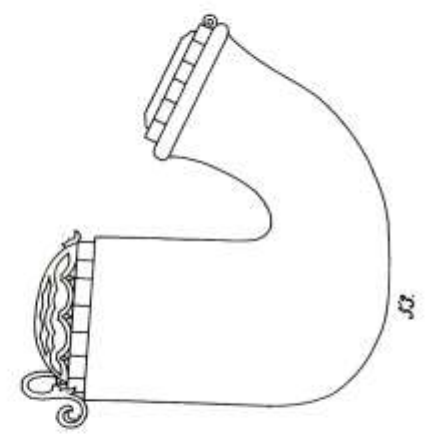
45.



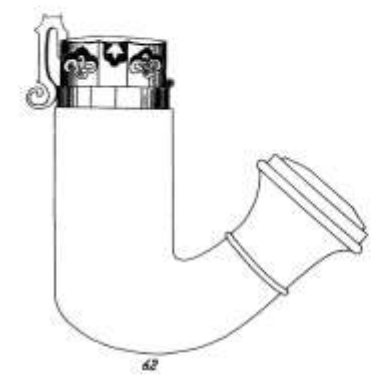
51.



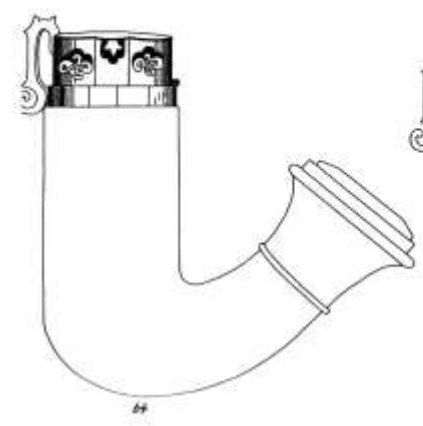
47.



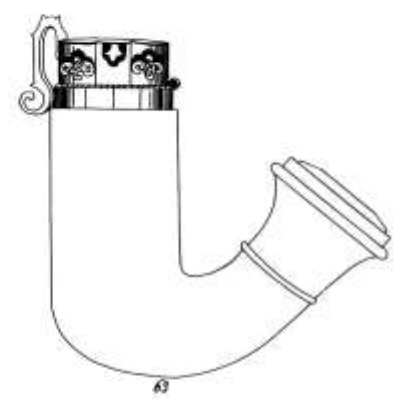
53.



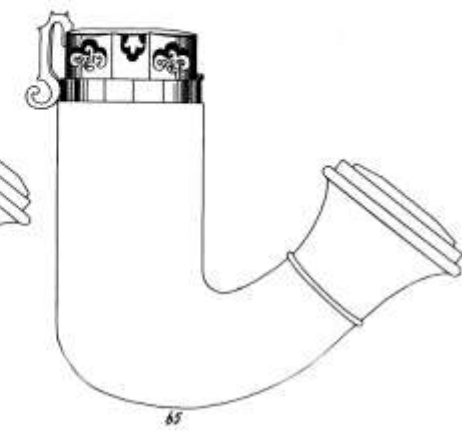
62.



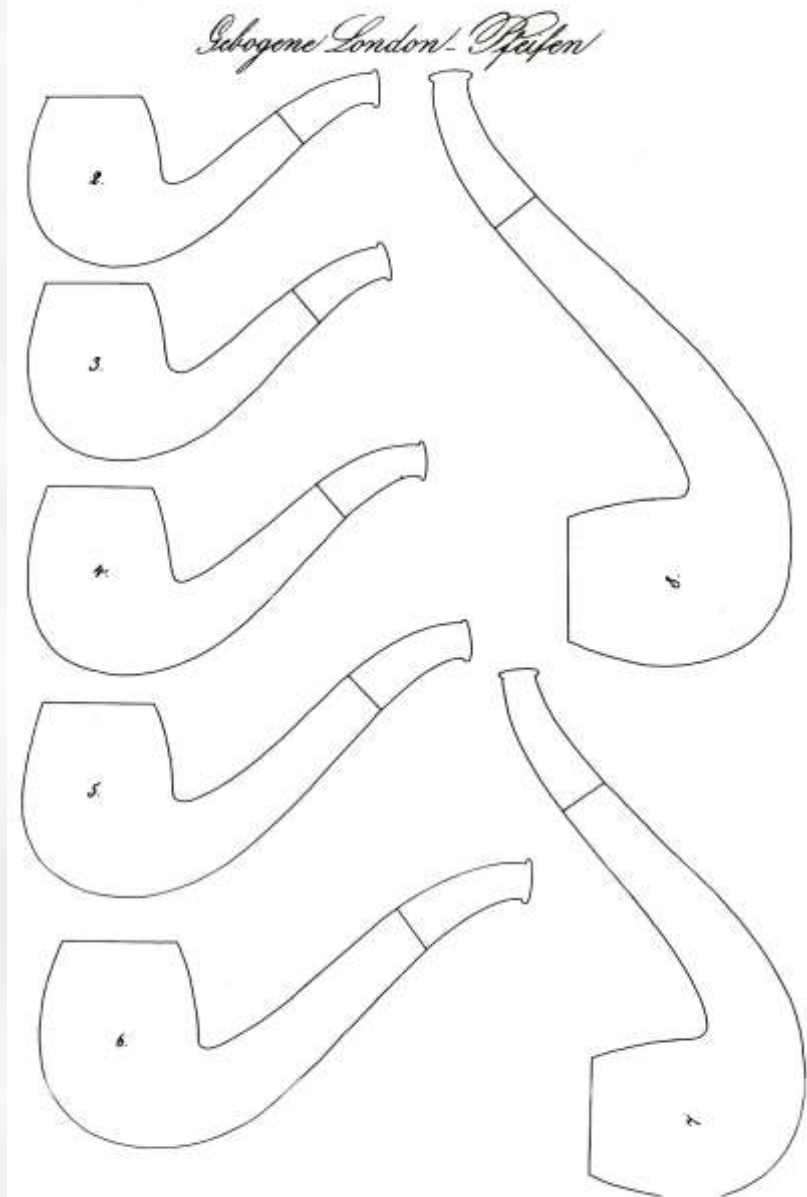
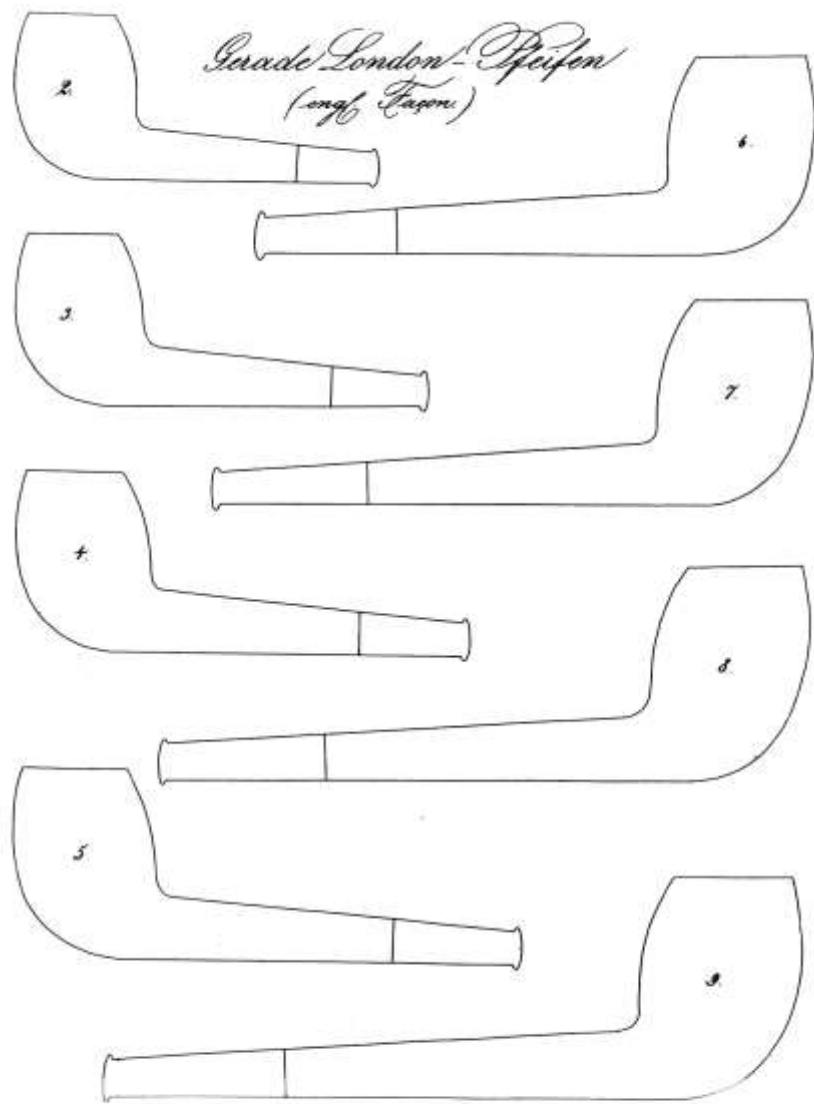
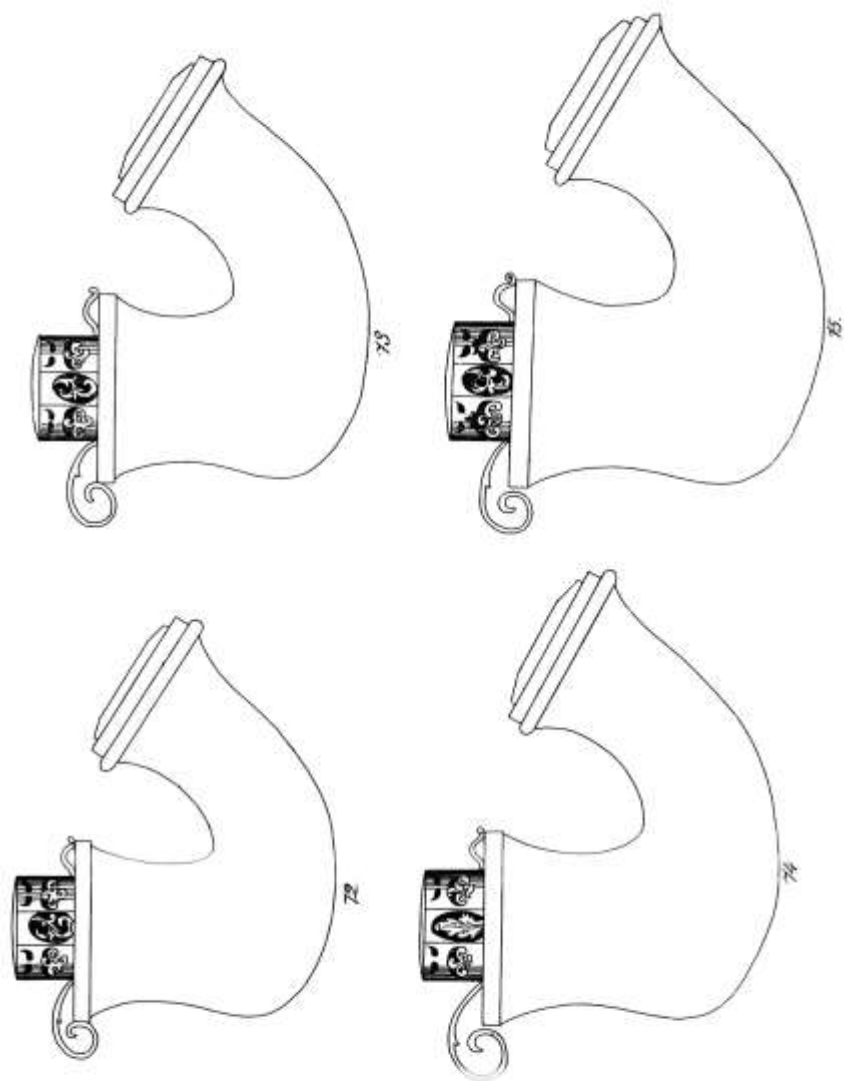
64.

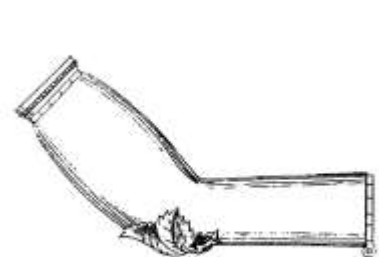


63.

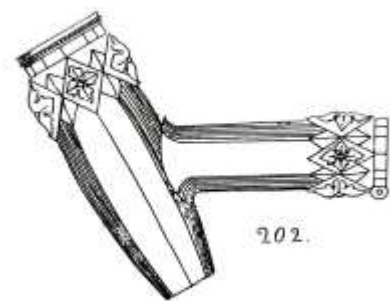


65.





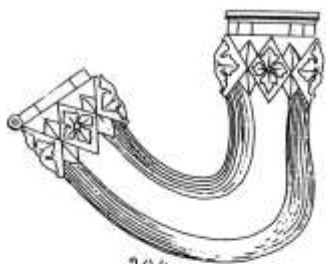
201.



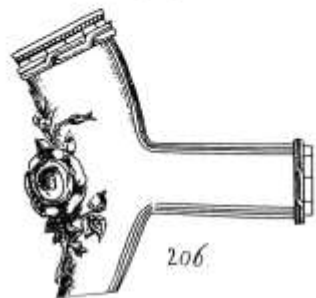
202.



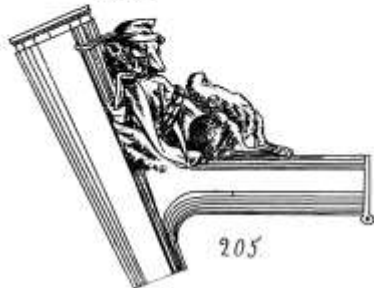
203.



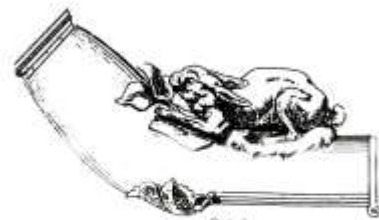
204.



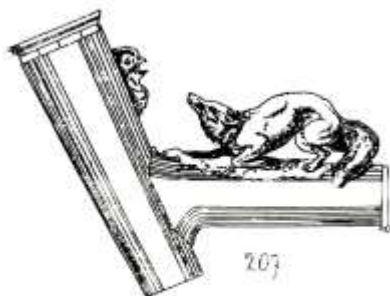
206.



205.



209.



207.



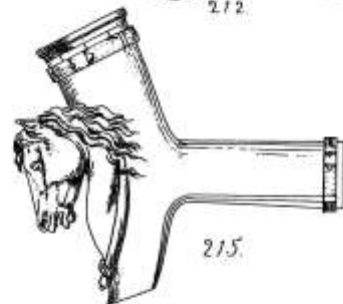
210.



212.



214.



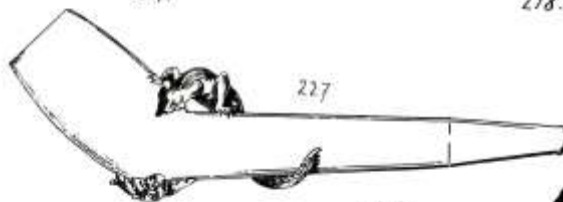
215.



217.



218.



227.



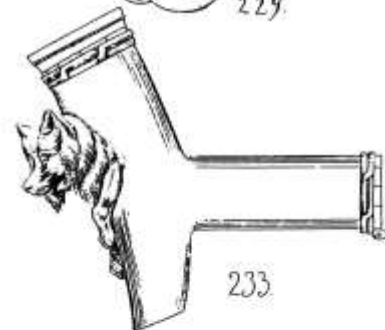
228.



229.



230.



233.



234.



235.



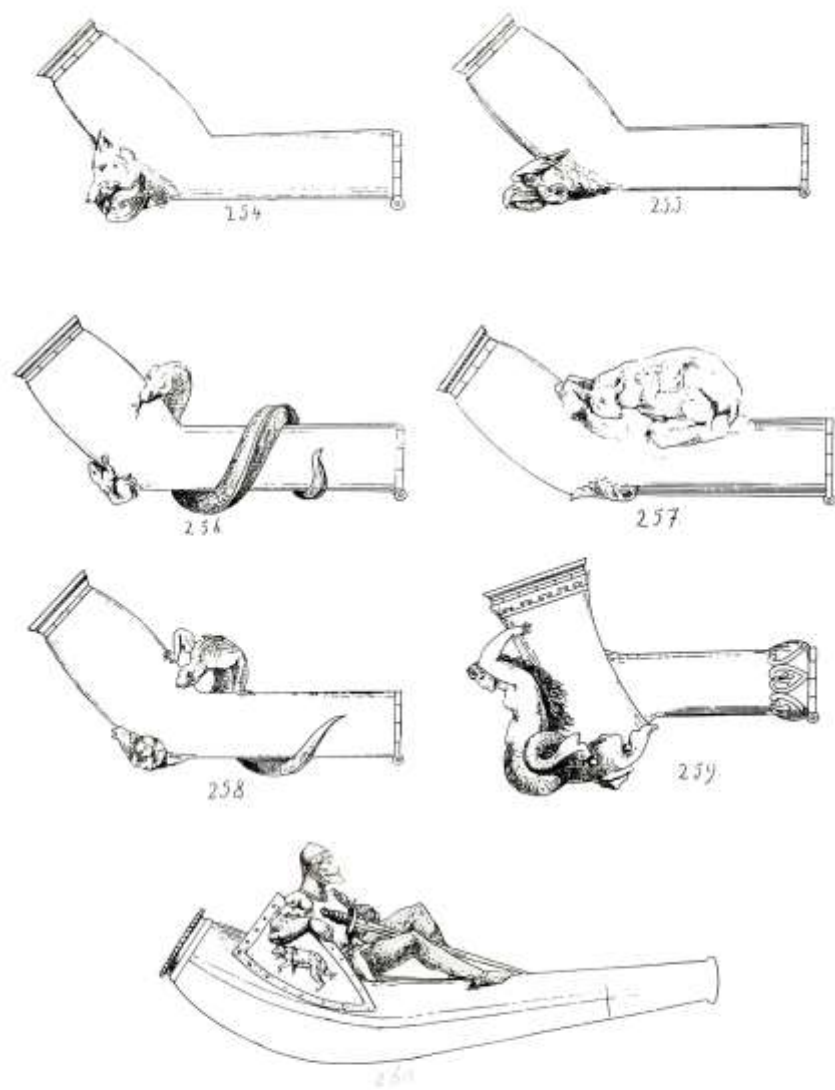
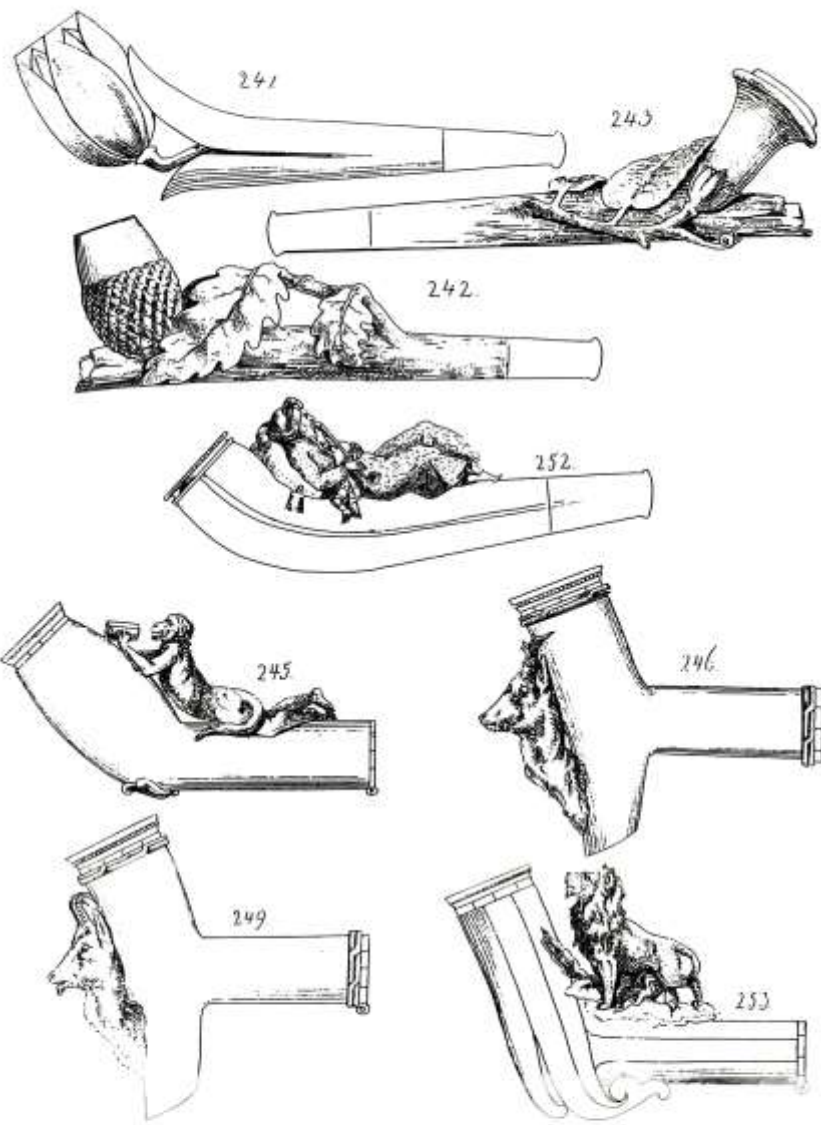
236.



231.



239.



Gebrauchs-Anweisung

zu

Scheller's Schwimmlern- und Zimmer-Turnapparat.

I. Das Aufstellen des Apparates

ist aus der beigegebenen Lithographie leicht ersichtlich. Zur weiteren Verdeutlichung nügen folgende Angaben dienen:

1. In Balken der Zimmerdecke schraube man die beiden Schrauben *x x* etwa 1 Meter von einander entfernt etwa so tief ein, dass nur die beiden Oesen sichtbar bleiben.
2. In diese Oesen hake man die Hanfseile *d d* ein.
3. Man schiebe den schmalen Eisenstab *b* in das viereckige Loch des breiteren *a* ein und befestige ihn genau in seiner Mitte mittels des Eisenkoids. Dann hänge man dieses Eisengestell mit den an den Seilen befindlichen Haken an.
4. An die Stäbe *a* und *b* hänge man mittels dreier Haken die drei Kettchen *k k k* an und an die Kettchen mittels dreier Haken die Gurte (vorn den Brustgurt *g*, hinten die Schenkelgurte *h h*).

Durch Auf- und Abschieben der an den beiden Hanfseilen befindlichen Ringe *d¹ d¹* kann man je nach der Zimmerhöhe den Apparat höher oder tiefer stellen. Man stelle ihn so hoch, dass man die Schwimmbewegungen ausführen kann, ohne mit den Füßen den Boden zu berühren, aber doch so, dass man aufrechtstehend die an die Schenkel angelegten Gurte an die Ketten anhaken kann.

Dabei ist zu bemerken, dass das Eisengestell nach der Brust zu in einem Winkel von etwa 40° (siehe Figur) ansteigen muss, damit der Oberkörper etwas höher liegt als die Beine.

II. Das Stellen und Anlegen der Gurte.

Man kann die Gurte beliebig weit stellen. Man hält mit der einen Hand den Gurtschieber *f* fest, mit der andern zieht man an dem aussen befindlichen Gurtende *o*, wenn man den Gurt enger stellen will, und an *p*, wenn man ihn weiter stellen will.

Will man die Gurte anlegen, so entferne man harte Gegenstände aus den Taschen, stelle die Gurte weit und schiebe sie von den Füßen aus nach Brust und Oberschenkeln zu in die Höhe. Dann stelle man sie so eng, dass sie bequem am Körper anliegen und drehe sie so, dass die Gurtschieber genau nach hinten zeigen. Hierauf hake man die Gurte an und lasse den Körper frei schweben. Die Gurtschieber ziehen sich dabei soweit in die Höhe, dass sie den Körper nicht drücken und belästigen können.

Für das Schwimmen auf dem Rücken verkürze man die Kette des Brustgurttes durch Einhängen des Hakens in ein anderes Kettenglied um etwa 10 cm und schnalle die Schenkelgurte etwas enger. Die Gurtschieber bleiben in diesem Falle natürlich an der **Vorderselte** der Brust und der Oberschenkel; man hake sie an die Kettchen an und lasse den Körper schweben, die Rückseite desselben nach unten gekehrt.

Für das Schwimmen auf der rechten oder linken Seite hänge man die beiden Kettchen für die Schenkelgurte mehr nach der Mitte des Querstabes zu, also enger aneinander und stelle das Kettchen für den oben liegenden Schenkel etwas kürzer.

III. Die Schwimmbewegungen.

A. Das Schwimmen auf dem Leib [Bauchschwimmen].

Fig. 1a zeigt die Lage, von der aus die Bewegungen vorgenommen werden. Man beachte genau die schräge Lage des Körpers.

Fig. 1b zeigt dieselbe Lage von oben aus gesehen. (Kopf etwas zurückgelegt, innere Handflächen nach unten gekehrt, Fersen zusammen, Fussspitzen auswärts).

Tempo Eins! (Fig. 2, Ansicht von oben.)

Die Arme werden langsam seitwärts geführt (bis in Schulterhöhe). Die Handflächen bleiben nach unten gekehrt.

Während dieser Bewegung wird langsam und tief Atem geholt.

Tempo Zwei! (Fig. 3, Ansicht von oben.)

Durch kurzes Beugen der Arme werden die Hände mit einem leichten Druck nach unten vor dem Kinn so zusammengebracht, dass die Handflächen aneinander liegen. Zugleich werden die Beine (nicht zu rasch) angezogen. Dabei bleiben die Fersen geschlossen, aber die Kniee werden **weit** auseinander genommen. (Man vermeide, dass die Kniee unter den Leib gezogen werden).

Tempo Drei! (Fig. 4, Ansicht von oben.)

Hierbei wird ausgeatmet.

Die Arme werden **kräftig** nach vorn gestossen: die Handflächen liegen beim Stoss nach unten. Die Beine werden **kräftig** ausgestossen, und zwar so breit wie möglich und werden **sofort wieder kräftig** zusammengeschlagen.

Um die Wirkung des Stosses auszunutzen, verharrt man in dieser Lage, bis die Vorwärtsbewegung fast aufgehört hat. **Dann beginnt man die 3 Tempos von Neuem.**

Zu beachten ist:

1. Tempo Eins wird ganz langsam ausgeführt, Tempo Zwei ruhig, Tempo Drei rasch und kräftig.

Man zähle also;

E i — — — n s Z w — e i D r e i !

Anmerkung. Tempo Zwei wird von vielen ganz fehlerhafter Weise zu hastig ausgeführt.

2. Bei allen 3 Tempos halte man streng darauf, dass die Finger nicht gespreizt werden, sondern **schaufelartig** geschlossen bleiben.
3. Das Strecken der Fussspitzen ist bei allen Tempos zu vermeiden.
4. Sofort nach dem Ausatmen bei Tempo Drei wird bei Tempo Eins langsam und tief Atem geholt.
5. Eine Pause zwischen den Bewegungen findet **nur nach Tempo Drei** statt. Eine Pause zwischen Tempo Zwei und Drei zu machen, ist ganz falsch.

B. Beim Schwimmen auf der Seite

(rechts oder links) finden die gleichen Tempos wie beim Bauchschwimmen statt; dabei wird unwillkürlich der Arm an der nach unten gekehrten Körperseite viel weiter nach vorn ausgreifen als der andere.

C. Das Schwimmen auf dem Rücken

ist in Fig. 5 veranschaulicht.

Die Lage des Körpers ist ziemlich wagerecht. Zu beachten ist, dass der Kopf zurückzulegen ist und der Leib und die Brust herausgedrückt wird, so dass der Rücken hohl liegt. Die Arme liegen am Körper ausgestreckt, die inneren Handflächen nach unten gewendet.

Tempo Eins! Fig. 6, Ansicht von oben.

Man ziehe Arme und Füsse langsam an (die Hände gleiten am Körper aufwärts.)

Hierbei wird langsam und tief eingeatmet. Fig. 6 (bezeichnet a a).

Tempo Zwei!

Die Beine werden weit gespreizt, zugleich werden die Arme zurückgeworfen (Handflächen nach den Füssen zugekehrt.) Fig. 6 (bezeichnet b b.)

Tempo Drei!

Die Beine werden rasch zusammengeschlagen, zugleich die gestreckt gehaltenen Arme rasch an die Seite gebracht.

Hierbei wird kräftig ausgeatmet. Fig. 6 (bezeichnet c c.)

Für die **ersten Lernübungen** empfiehlt es sich, die grossen wellenförmigen Bewegungen, die bei den Schwimmübungen entstehen, dadurch zu verhindern, dass man die oberen und unteren Enden der Hanfseile durch Schnüre kreuzweise verbindet.

Nach jedesmaligem Gebrauch kann man den Apparat in wenigen Augenblicken aus dem Zimmer entfernen, ohne die einzelnen Teile desselben auseinander nehmen zu müssen. Man hakt ihn einfach aus den an der Decke befindlichen Oesen aus. In gleicher Weise kann der Apparat in wenigen Augenblicken wieder angehängt werden.

Scheller's Deutsches Reichs-Patent
No. 88 997.

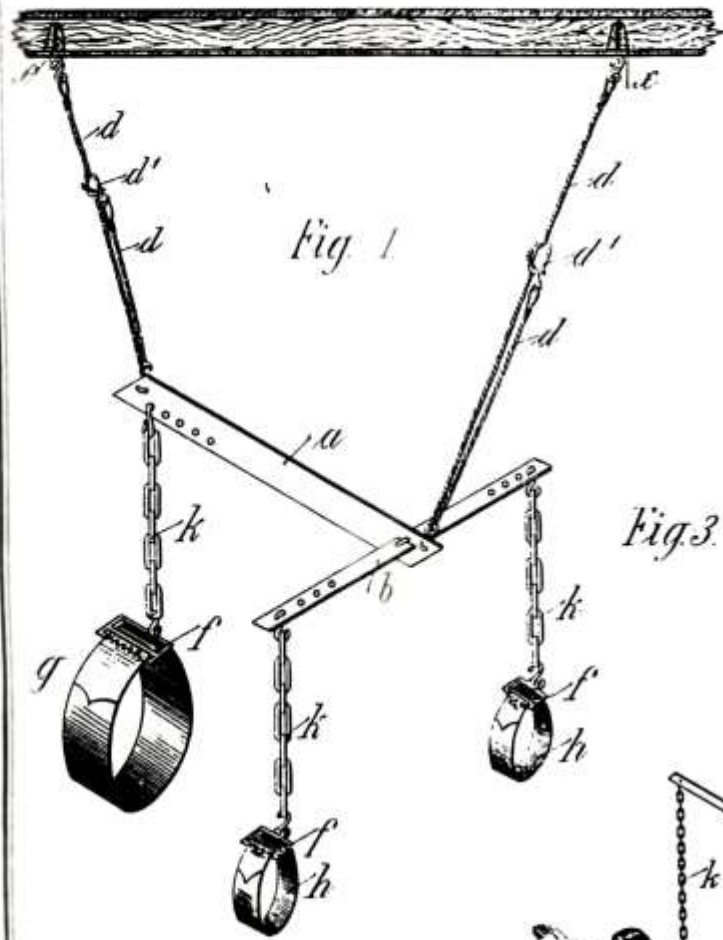


Fig. 1.



Fig. 3.

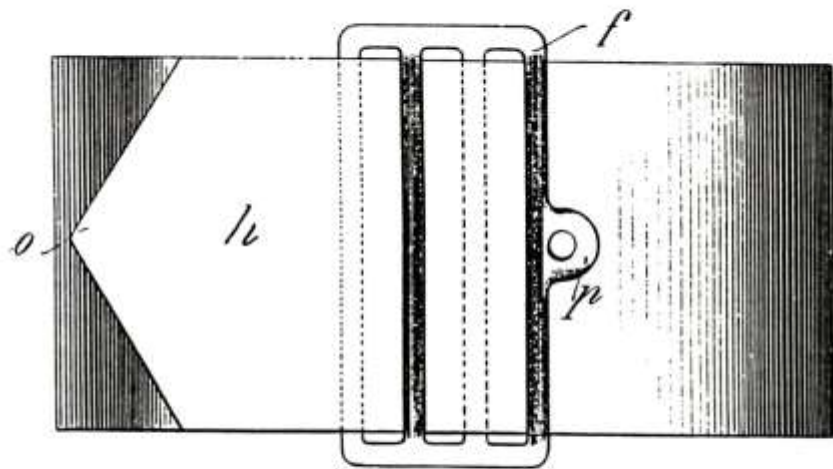


Fig. 4.

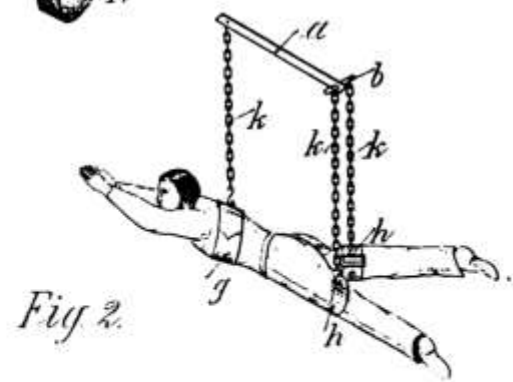


Fig. 2.

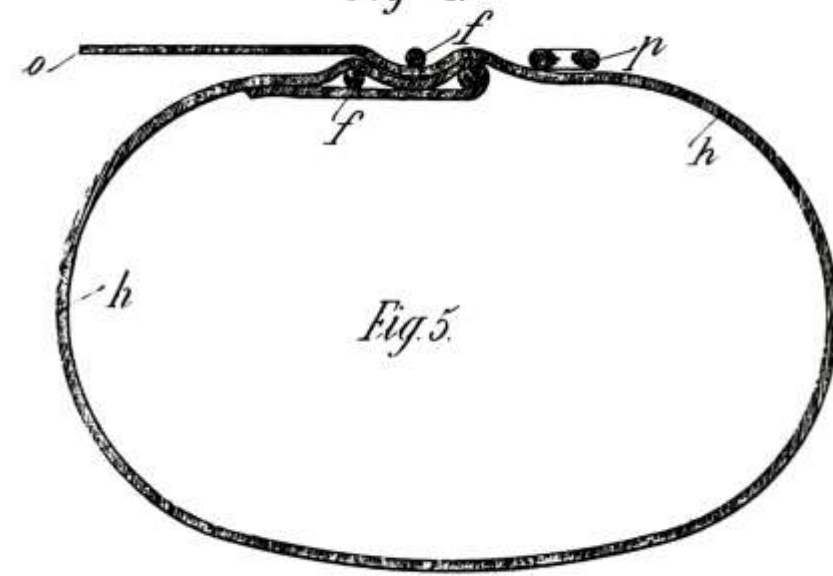
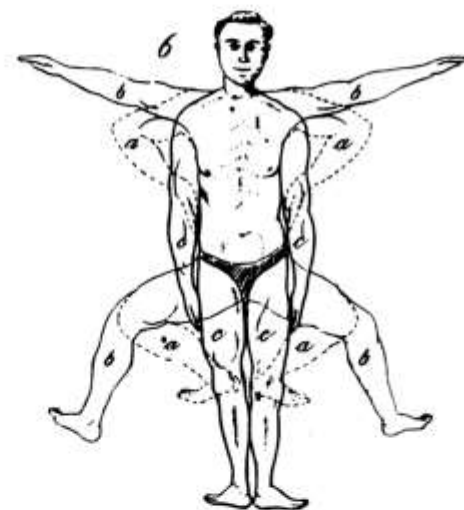
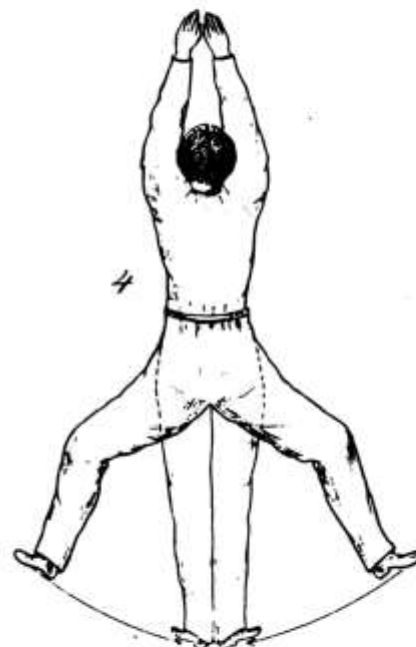
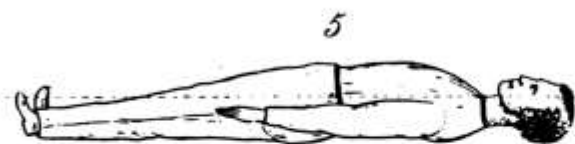
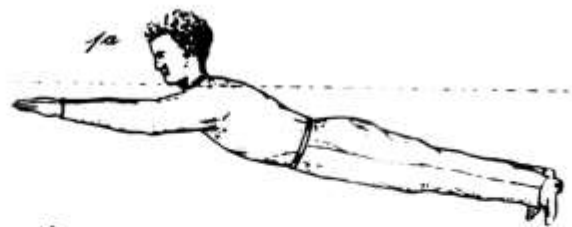


Fig. 5.

Scheller's Deutsches Reichs-Patent
No. 88 997.



Scheller's Deutsches Reichs-Patent
No. 88 997.

Verzeichnis der Abbildungen: (Die meisten Schriftstücke haben im Original keine DIN-Maße. Soweit insbesondere Preislisten und Werbeschriften wiedergegeben sind, stellen diese nur eine Auswahl der erhaltenen Papiere dar.)	Seiten
Firmengründer Friedrich Heinrich <u>Rudolf</u> Scheller (1822-1900).	10
Johann Erdmann Scheller (1785-1845) nach einer Zeichnung von Carl Barth (1787-1853).	15
Werbeblatt für Liebig's Fleisch-Extrakt von 1873.	19/20
Suppenpresse (Spindelpresse), ältestes erhaltenes Exemplar im Stadtmuseum Hildburghausen.	22/23
Stadtplan von Hildburghausen mit den Standorten der Fabrikgebäude: (1) 1. Gebäude, (2) 2. Gebäude, (3) 3. Gebäude. Ansicht des 1. Fabrikgebäudes errichtet für die Meerschamwarenfabrik: Abbildung auf einer Werbekarte, nach dem Verkauf auf einer Ansichtskarte aus den 20er Jahren und heutiger Zustand als Polizeidienststelle.	26/27
Rundschreiben an Geschäftspartner zur Neueinführung des Erbsen-Purees vom 18.4.1875 u. vom März 1875 (schwarz auf weißem Papier).	42-44
Suppenangebot für das Militär vom Juli 1875 (schwarz auf weißem Papier, 28 x 22 cm) u.a.	46-51
Anerkennungsschreiben für Suppen von Militärs bis ins Jahr 1877 (schwarz auf weißem Papier) als Werbeschrift.	63-67
a) Zirkular Juni 1880 an das Militär zur Erinnerung an Bestellungen, (schwarz auf weißem Papier, 32,2 x 21,6 cm) auf Doppelbogen. b) Angebot für das Militär vom November 1880 (schwarz auf weißem Papier, 33,1 x 21 cm). c) vom Dezember 1880 (gleiche Aufmachung, gleiche Größe).	73-79
Angebot für das Militär vom Juli 1881 (schwarz auf weißem Papier, 29,4 x 22,4 cm).	81/82
Werbung für den Suppenextrakt um 1880 mit perforiert anhängendem Rabattkupon (schwarz auf weißem Papier, 37 x 22,1 cm).	85
Königliche Armeekonservenfabrik in Mainz.	98
Militärangebot mit Preisliste vom August 1887 (schwarz auf weißem Papier, 29 x 20,9 cm).	138/90

Werbung für Brühwürze (Suppenkräuter-Extrakt) um 1889 und Dörrgemüse um 1902/1904 (schwarz auf weißem Papier, 28,9 x 22,6 cm).	150/51
Suppenwerbung für Bedürftige vom Januar 1892 (schwarz auf weißem Papier, 29,3 x 23 cm) und Werbung mit Preisliste als 1. Militärkonservenfabrik für Suppen und Gemüse, Herbst 1892 (schwarz auf weißem Papier, 29,9 x 23 cm).	155/57
Werbung für Suppenkräuter-Extrakt 1893, die die Nr. 31 trägt, d.h., daß es die 31. Drucksache dieser internen Druckserie war (schwarz auf weißem Papier, 29,3 x 22,6 cm) und Offerte für Hauptniederlagen in Deutschland vom April 1894 (schwarz auf weißem Papier, 29,3 x 22 cm).	170/71
Friedrich Heinrich <u>Rudolf</u> Scheller mit Ehefrau Georgine Caroline Chr. geb. Kühner und den Söhnen (v.l.) Carl O. Wilhelm und Paul Rudolf sowie (u.M.) Arndt.	174
Skizze einer hölzernen Drehbank, wie sie zum Drehen der Meerschamwaren verwendet wurde und Preisliste fürs Militär von 1897 (schwarz auf weißem Papier, 29,5 x 22,9 cm).	184/85
Werbeblatt mit Gebrauchsanweisung zu Schellers Frottierapparat.	189/90
Gewerbekarte für Rudolf Scheller (gefaltet, 9,5 x 11,5 cm, jährlich in anderer Farbe).	197
10 Rechnungen an Rudolf Scheller aus dem Jahre 1899.	202-11
Werbung für Schellers Produkte für Kranke und Gebrechliche u.a.	214-17
Lageplan und Gebäudeansichten mit Anbauten sowie Pläne des 2. Fabrikgebäudes in der Wiesenstr. 1.	227-32
Werbung für Dörrgemüse.	238-45
Geschäftsmitteilung über den Eintritt von Roderich Pfaff als Teilhaber am 1.7.1909.	247
Abbildung zahlreicher Produkte vor dem 1. Weltkrieg (?) mit Werbeplakat.	252
Preisliste von 1912 mit Vorentwürfen des Deckblattes.	256-65
Werbung bei der Eisenbahnbehörde 1912.	267/68
Paul Rudolf Scheller mit Ehefrau Margaretha Alberta geb. Bohn und seinen beiden Töchtern Edith und Irmgard um 1910.	271
Preisliste von 1915.	274-80

Skizze einer Simplex-Mühle.	282
Abbildung von nachgefertigten Produkten mit Originalverpackungsmaterial (-etiketten) verschiedener Zeiten.	285
Visitenkarten der Familie Scheller sowie Firmenkarten verschiedener Zeiten.	293
Werbung für Lohntüten mit Unfallverhütungsbildern aus den 30er Jahren.	299-302
3. Produktions- und Wohngebäude in Abbildungen zu verschiedenen Zeiten. Ursprünglich war es fürstliches Gästehaus, zuletzt vor 1939 Gaststätte mit Kegelbahn der Familie Sendelbach.	305
Zuletzt benutzte Suppenpackung für lose Suppen nach 1935 (Stadtmuseum Hildburghausen) (vgl. auch Anhang S. 301).	307
Letzte gedruckte Preisliste Anfang des 2. Weltkrieges (ca. 1940) (schwarze Schrift auf leuchtend gelbem Glanzpapier, 24,7 x 17,1 cm).	309
Prospekt der Firma Dr. L. Naumann, Dresden, von 1892.	Hülle

Literatur (Auswahl):
(weiterführende Literatur ist z.T. in den zitierten Werken zu finden)

R. (udolf) Béringuer, Die Stammbäume der Mitglieder der französischen Colonie in Berlin, Berlin 1887

Berlin u. seine Arbeit, Berlin 1898

Victor Böhmert, Arbeiterverhältnisse u. Fabrikeinrichtungen der Schweiz, Bd. I Zürich 1873

Otto Büsch, Industrialisierung und Gewerbe im Raum Berlin/Brandenburg 1800/1875, Band 2, Berlin 1977 (Einzelveröffentlichungen der Historischen Kommission 19)

Paul Clauswitz/Lothar Zögner, Die Pläne von Berlin von den Anfängen bis 1950, Berlin 1979

Th. (eodor) Cossmann (Dr. phil.), Die Erbswurstfabrication in Berlin, in: Daheim 6.1870, S. 775 f.; Die Verpflegung unserer Armee, in: Daheim 7.1871, S. 224

Felix Czeike, Das große Groner Wien Lexikon, Wien-München-Zürich 1974

Emil Maximilian Dingler, Polytechnisches Journal, Bd. 198 (1870), S. 181 f.: Die Erbswurst-Fabrik in Berlin; Bd. 207 (1873), S. 428 f.: Verfahren zum Leimen von Därmen aus Pergamentpapier von Dr. Julius Stinde, Hamburg

Alfred G. Frei, Habermus u. Suppenwürze, Singens Weg vom Bauerndorf zur Industriestadt, Konstanz 1987

H. Güttler-K.J. Wieckert, Die Einhorn-Apotheke zu Frankfurt am Main 1637-1987, Frankfurt 1988

F. Häring, Die Museen in Gießen, 2. A. Gießen 1986

Jean Heer, Nestle Hundertfünfundzwanzig Jahre von 1866-1991, Vevey 1991

Edith Heischkel-Artelt (Hg.), Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976, (Studien zur Medizingeschichte, Bd. 6)

Arne Hengsbach, Aus der Geschichte der Stadtteile Siemensstadt und Haselhorst, Berlin 1954, (Spandauer Heimathefte 1)

Franz Hofmann, Die Bedeutung von Fleischnahrung und Fleischconserven mit Bezug auf Preisverhältnisse, Leipzig 1880

Johannes Hohlfeld, Das Bibliographische Institut, Festschrift zu seiner Jahrhundertfeier, Leipzig 1926

F.C. Huber, Festschrift z. Feier d. 50 jähr. Bestehens d. Württemb. Handelskammer, II. Teil Großindustrie u. Großhandel in Württemb., Stuttgart 1910

Armin Human, Chronik d. Stadt Hildburghausen, Hildburghausen 1886

Illustriertes Konservations-Lexikon f.d. Volk, 1887

Eduard Jacobsen, Handbuch für die Konserven-Industrie, Konserven-Fabriken und Konserven-Großbetriebe, Berlin 1926

Ernst Kaiser, Südthüringen, Gotha 1928

Bernd Klagholtz, Die Industrialisierung d. Stadt Heilbronn von den Anfängen bis zum Jahre 1914, Heilbronn 1986

A. Kühner (Dr. med.), Buch der Gesundheit, über Nahrungs- und Genußmittel (Heft 2 u. 3), Frankfurt/M., 1887 f.

Dr. Leo, Bericht über die Ergebnisse der innerhalb des königl. XII. Armeekorps angestellten praktischen Versuche mit den von Dr. L. Naumann in Dresden-Plauen bereiteten Gewürz-Extract-Präparaten, in: Beiheft zum Militärwochenblatt, Jg. 1877, S. 278-284

Volkmar Leonhard, 120 Jahre Fertigsuppen, in: Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Jg. 88 (1992), S. 79 f.

ders., Der Ahnen Freud und Leid, Ahnenliste Leonhard, in: Deutsches Familienarchiv, Bd. 98-100, Neustadt/Aisch 1987

C. (arl) A. (lphons) Meinert, Armee- und Volksernährung. Ein Versuch Professor C. von Voit's Ernährungstheorie für die Praxis zu verwerthen, Berlin 1880

ders., Wie nährt man sich gut und billig?, Berlin 1882

Rudolf Meinhold, Geologie, Tabak u. Mythos - Kleiner Ausflug in die Gesch. d. Meerschaumes u.d. Catlinit, in: Fundgrube XXIV Jg. (1988)

Dr. Hermann Meyer, Reise nach Brasilien 1895/96

L. (ouis) Naumann, Welche Vorteile bieten konservierte Gewürze der Kochkunst? (Vortrag v. 10. Nov. 1876 vor dem Dresdner Kochkunst-Verein), Dresden 1876

ders., Der eiserne Bestand des Soldaten im Felde, Dresden 1877

ders., Vortrag, verbunden mit Kochexperimenten der verschiedenen Suppen-, Brod- u. Bouillon-Conserven, gehalten am 15.1.1877 in der Sanitätsofficiers-Ges. Dresden. Anhang: Referat aus 'Neue milit. Blätter' über Dr. L. Naumann's Gewürzsalze u. Gewürzextracte, Dresden 1877

ders., Systematik der Kochkunst, Intern. Koch-Lehrbuch für Haushaltungen aller Stände. Zur Benützung beim Ertheilen von Unterricht, sowie zum Selbststudium, desgl. zur Orientierung für Aerzte etc., Dresden 1886 (2. Aufl. 1887, 3. Aufl. 1900)

A. Nennich, Geschäftsgeheimnisse in der Konservenfabrikation, in: Konserven-Zeitung, Jg. 9 (1908), 65 f.

Neue Deutsche Biographie (NDB), Berlin: Wilh. Fresenius: 2. Wilhelm Fresenius, Bd. 5 (1961), S. 407
Hans Keiper-Knorr: Carl H. Knorr, Bd. 12 (1980), S. 222 f.
Hermann Schäfer: Julius Maggi, Bd. 15 (1987), S. 654 f.

Dr. A. Oetker (Hg.), Lexikon Lebensmittel und Ernährung, Bielefeld 1983, (2. Aufl.)

Ferdinand Opll, Liesing, Wien 1982

Alfred Pfiffner, Henri Nestlé (1814-1890) Vom Frankfurter Apothekergehilfen zum Schweizer Pionierunternehmer, Zürich 1993

B. Poter, Handwörterbuch d. ges. Militärwissenschaften, Bielefeld u. Leipzig 1877

Otto Quenstedt (Hrsg.), Transfeld, Wort u. Brauch im deutschen Heer, 7. A. Hamburg 1976

F.W. Rademacher, Firmen-Register für den Exporthandel, Ausgabe 1903, 2. A. Hamburg 1903

F. Reuleaux, Das Buch d. Erfindungen, Gewerbe u. Industrien, Rundschau auf allen Gebieten d. gewerbl. Arbeit, 5 Bde, 8. A., Leipzig/Berlin 1886; Bd. V: Die Chemie des tägl. Lebens

G. Richter, Die gute alte Zeit im Bild, Alltag im Kaiserreich 1871-1914, München 1988

Fritz Ruf (Hg.), Die sehr bekannte dienlich Löffelspeise. Mus, Brei und Suppe - kulturgeschichtlich betrachtet, Velbert-Nevigens 1989

ders., Die ältesten Formen der zubereiteten Nahrung in d. Geschichte unserer Ernährung: Brei, Mus und Suppe, Velbert-Nevigens 1993

(Fridolin) Schuler, Die Leguminosen als Volksnahrung, Zürich 1885

Gerhard Steiner, Ein Finanzier im Dienste d. Literatur u. Kunst - Erdmann Scheller in Hildburghausen, in: Jb. 1991 d. Henneberg.-Fränkischen Geschichtsvereins, Bd. 6, Kloster Veßra/Meiningen/Münnerstadt

Hans-Jürgen Teuteberg, Kleine Gesch. d. Fleischbrühe. Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie, Stuttgart 1990, (Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Beiheft 70)

ders. (Hg.), Durchbruch zum modernen Massenkonsum, Münster 1987, (Studien zur Geschichte des Alltags 8)

ders./Günter Wiegelmann, Unsere tägliche Kost, Münster 1986, (Studien zur Geschichte des Alltags 6)

Verein für Wirtschaftshistorische Studien Zürich (Hg.), Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik 2, Zürich 1955

Christian Friedrich Gottlieb Thon, Gründliche u. vollständige, auf richtige Erfahrung gestützte Anleitung nicht allein aller Arten meerschaumener Pfeifenköpfe als echte u. unechte Talg- u. Wachs-köpfe ... fabrikmäßig zu verfertigen ... 2. A. Weimar 1843

Curt Wagner, Konserven und Konservenindustrie in Deutschland, Jena 1907, (Abhandlungen des staatswiss. Seminars zu Jena 4, 3)

Wilhelm Wald, Geschichte der Gr. Landesloge der Freimaurer von Deutschland zu Berlin (2 Bände), Berlin 1920 f.

A. Ziegler, Geschichte d. Meerschaums, 2. A. 1883

Stichwortverzeichnis

A

Absatzgebiete	24f, 31f, 38, 40, 53f, 68f, 84f, 88f, 120, 131, 142, 158f, 169, 182, 251f, 254, 306
Andernacher Dörrgemüse- u. Präservenfabrik GmbH, Andernach/Rh	218, 306
Arbeitnehmer	120, 191, 218f, 224, 235, 270, 281, 290, 297f, 303f, 306f
- Entlohnung	100, 179
Armeekonservenfabrik Haselhorst	11, 97, 140, 180
Armee-Konservenfabrik, königliche, Mainz	291
Aufwertungssteuer	254, 266, 270, 287, 291, 294
Auslandsgeschäft (vgl. Absatzgebiete)	

B

Bayern	306f
Berliner Conservenfabrik Louis Lejeune, Erbswurst	96
Berliner Conservenfabrik Mähner u. Katschke, Berlin N	96
Berliner Erbswurstfabrik, Berlin, Inhaber Louis Lejeune	96, 104
Berliner Erbstwurst- und Conserven-Fabrik, Berlin	96, 162
Beßner, August	17
Betz u. Nennich, Conservenfabrik Spiegelberg	13, 99
Beteiligungen	129f, 175f, 244f
Betriebsvermögen, Verlust	290
Bibliographisches Institut	16
Fa. Block, Nancy	14
Blume'sche Erben	175f, 183f, 191f, 195f, 201
Bohn, Alberta Margaretha (1867-1957)	8, 201, 226, 312
Bouillonkapseln	158, 160
Bouillon (-tafel)(-würfel), vgl. auch Brühwürze	18f, 45, 162f, 269f, 272, 311
Brandt, Fa. Adolph, Leguminosen u. Fleisch-Präparate, Altona u. Ottensen	96
Brühwürze (-würfel)	111, 140f, 158, 163f, 281f, 308
- Preise	281f
Buschenthal u. Co., Montevideo	105, 108

C

Carne pura	100, 104, 121, 142
Carne pura Patent Fleischpulver-Fabrik, Bremen-Berlin	100, 104, 108, 121, 141f
Crocker Kohle	287

D

Darlehenszinsen	291
-----------------	-----

Dennerlein u. Co, Fa. O., Internat. Präserven-Compagnie, Erbswurst- u. Konservenfabrik, Spec. Militär- (Armee-)Konserven, Charlottenburg	97f, 104, 142
Deutsche Armeekonservenfabrik, Ansbach	43, 97f
Drehbänke	17, 183, 187
Dreiss, Fa. J. Chr., Ruhla	16
Dörrprodukte	
- Gemüse	152, 200, 218, 223, 251, 255, 272, 281, 286f
- Obst	273, 283
- Preise, vgl. auch Anhang	288, 291f
E	
Einhorn-Apotheke in Frankfurt/M.	16, 109, 143
Eiserner Bestand	104, 112, 140
Eisler u. Breden, Fa. Jg., Wien-Innersdorf	92, 95
Erbswurst	11f, 41f, 68, 71, 88, 93, 96, 101f, 140f, 223
Erste Deutsche Erbswurst- u. Hülsenfrucht-Präserven-Fabrik	96
Ertrag	39, 212, 219, 224f, 249f, 281, 291, 295
Etuiproduktion	17, 146f
Exportabgabe	287
F	
Fabrikationsgebäude	
- Gerbergasse 3	16
- Georgstraße 277b = 37 = Polizeiinspektion Dr. Moritz Mitzenheim Str. 22	16, 175, 224
- Wiesenstraße 1	226f, 249, 281, 304
- Georgstraße 45 = Dr. Moritz Mitzenheim Str. 14	304, 313
Finanzierung	130, 175f, 200f, 212f, 218f, 221, 224f, 226, 235f, 249f, 286, 295
Firmenende	312
Firmenpolitik	235f, 250f
Firmierung	vgl. Anhang
Fleischbrühsatzwürfel	283
- Preis	283, vgl. auch Anhang
Fleischextrakt	18, 31, 45, 108
Frankfurt/M	16, 18
Frottierapparat	188f
G	
Gebrauchsanweisung	272
Geschäftsmoral	292
Gewürzölpulver	223, 283
Groult, Fa., Paris	14
Gründungsdatum	308
Grüneberg, Johann Heinrich	88, 93

H	
Haferflocken	289, 306
Haltbarkeit	25, 41, 71, 88, 108, 114, 124, 149, 152, 158, 251, 270
Handelsregistereintrag	21, 212, 312
Handelsware	178, 193, 212, 223, 250, 266, 289, 306
Hartenstein u. Co., Fa. Hermann, Chemnitz	57, 61, 95
Heiltee	308
Herstellung	
- Kalkulation	21f
Hohenlohe'sche Präservenfabrik	13, 99
I	
Inflation	290, 292, 298
Inzersdorfer Nahrungsmittelwerke GmbH, Wien	92
J	
Juden	148
K	
Kahle	
- Cäcilie, geb. Kühner (1840-1918)	236
- Ferdinand (1821-1877)	8, 28, 40, 130
- Ludwig Ferdinand (1873-1940)	188, 236
Kauffmann, Herr von	68f
Kemmerich, Fa., Santa Elena	108, 117, 162
Kindernährmittel	182
Knorr, Fa. C.H., Heilbronn	11f, 18, 30, 100, 105f, 128, 131f, 135f, 149, 152f, 153, 173, 224, 237f, 269, 292, 304
Kochzeit	24, 35, 107
Kolportage	89f, 102, 107, 123
Kompensationsgeschäft	178
Königliche Conservenfabrik, Berlin	93
, Mainz	vgl. Armee-Konservenfabrik
Konkurrenz	71f, vgl. auch einzelne Firmen, 117f, 119, 128, 131, 135, 145, 153, 161, 194, 199, 224, 236, 272, 288f
Kühner, E.	17
L	
Lagerfähigkeit	vgl. Haltbarkeit
Lejeune, Fa.	vgl. Berliner Erbswurstfabrik
Leube Fleischsolution	80
Liebig, Justus von	18
Liebig u. Comp., Fray-Bentos	18, 108, 111, 117, 121f, 161, 178
Liebstockel	7, 137

M	
Maggi u. Cie., Fa. Julius, Kempttal	21, 41, 100, 129f, 137, 149, 153, 158, 163f, 173, 289
Meerschaumschneider	17
Meerschaumwaren	8f, 16f, 127, 145f, 149, 176, 183f, vgl. auch Anhang
- Versteigerung	148
Meinert, Fa. M., Leipzig	101, 104
Metzeroth, Carl	173, 188
Meyer, Joseph, Bibliographisches Institut	16
Milarch, Fa. Georg	102
Militärlieferungsverträge	102f
Mißernte	289, 292
N	
Nachkriegszeit	286f
Nährgehalt	60f, 110, 134
- Nährwert	
Nationalsozialisten	306
Naumann, Fa. Dr. Louis, Dresden	97, 105, 110, 118, 153
Nennich, A.	13, 97f
Nestle, Heinrich	18
Nonne	266
- Carl	69f
- Ludwig	31, 115
O	
Obst (-sirup)(-saft)	289
Otto u. Kaiser, Heilbronner	11f, 99f, 237f
Nahrungsmittelfabrik	
- Prozeß gegen Otto u. Kaiser wegen Knorr	237f
P	
Pachtgelände	266
Pergamentdärme	94, 223
Pfaff, Roderich	8, 246, 250
Pfeifenköpfe	17, 148
Plombierzange	127
Pramann, I. Erbswurstfabrik, Radebeul	12, 93, 96
Preise	25, 29f, 32f, 39, 53f, 55, 58f, 60, 62, 69, 87, 112, 114, 116, 118, 121, 123f, 127, 132, 133f, 142f, 144f, (Meerschaumwaren) 147f, 149, 154, 160f, 172, 178, 180, 218, 253f, 270 (Herabsetzung) 281, 283, 287f, 295
Preisliste	287f, 290, vgl. auch Anhang
Probekäufer	154
Produkte vgl. Art d. Suppen,	178, 182, 200, 212f, 223, 281, 294f,
Suppenkräuterextrakt, Produktvielfalt,	vgl. auch Anhang
Dörrgemüse	

Produktvielfalt, vgl. zunächst "Art der Suppen"	45f, 71, 80f, 110f, 130f, 135, 143f, 149f, 182, 200, 212f, 250, 281
Produktionsbeginn	21
Produktionseinrichtungen	21, 28, 195f, 218, 221, 233f, 281f, 296
Produktionsumfang	24f, 29, 84f, 121, 149, 196f, 218, 283, 308f
Purum, Extractum purum	165
Q	
Quaglios Bouillonkapsel- u. Conserven-Fabrik AG, Berlin	162
R	
Reichsstelle für Milcherzeugnisse, Öle und Fette, Berlin	308
Reichsverteilungsstelle für Nahrungsmittel u. Eier, Berlin	281
Rezeptur	31, 41f, 53, 93, 102, 111, 117, 140, 143, 153-168, 200, 254f, 281
Rheinhold, Fa. Sartorius, Hannover	99
Ruhla	16, 188
Rumford-Suppe	181, 290
S	
Scheller	
- Arndt (1869-1938)	8, 176, 224f
- Edith (1902-1963)	8, 304
- Erdmann (1785-1845)	8, 16, 177
- Ferdinand	18
- Friedrich Heinrich Rudolf sen. (1822-1900)	8, 16, 70, 88f, 136, 163, 173, 176f, 188f, 235f
- Irmgard	8, 137, 225, 236, 304, 306, 312
- Paul Rudolf jun. (1866-1943)	8, 166, 176f, 201, 219, 224f, 235f, 246, 250, 304
- Wilhelm (Willy) (1864-1916)	8, 154, 164f, 188, 213, 218
- Johann Wilhelm (1790-1863)	16
Schokoladetafel	21
Schörke, Fa. Alexander, Görlitz	96, 121, 141
Schreiber	191
Schwimmlernapparat	176f, 183f, 187f
Schütze Söhne, Fa. Chr., Ruhla	188
Sendelbach, Irmgard	vgl. Irmgard Scheller
Soja-Würze	153, 164f
Sonderfertigungen	251, 254, 266, 269, 273, 291, 295
Suppenanstalten	181
Suppenarten	24, 30f, 35, 40, 57, 69, 71, 112, 127, 142f, 149, 200, 223, 254, 270, 283
Suppenkräuteressenz	vgl. Suppenkräuterextrakt

Suppenkräuterextrakt vgl. auch Brühwürze	110, 112, 119f, 124, 129, 149, 153, 159, 161, 163, 165, 177, 198, 223, 250, 255, 281
Suppenpulver (lose Suppen)	35, 57, 149, 154, 255, 272, 287, 312
Suppentafel	21f, 102, 255
Suppen(tafel)herstellung	11f, 21, vgl. auch Anhang
Suppentafelpresse	21, 25
T	
Thüringer Erzeugnisse, Dauerausstellung in Berlin	295
Timpe, Fa. Th.	102
Fa. Tooth, Buenos-Aires und Sydney	108
Trockengemüse	siehe Dörrgemüse
Tulpenzwiebeln	127
U	
Überschwemmungen in Schlesien	182f
Umsatz	39f, 53, 55f, 61f, 69f, 71f, 88, 92, 120f, 143, 149, 152f, 154, 169, 173, 194, 218f, 221, 255, 304f, vgl. auch Anhang
Unlauterer Wettbewerb d. Verbandes Thüringi- scher Kaufleute d. Kolonialwarenbranche	126
V	
Vegetarische Produkte	251, 266, 269f, vgl. auch Anhang
Vermögen	186f, 192f, 198f, 221f, 291, 304
Verpackung	25f, 33, 41, 52f, 62f, 69, 86, 106f, 113- 116, 118, 131, 198, 225, 254, 284, (Beutel)
Vertrieb(ssystem)	24, 28f, 31, 38f, 53f, 56, 62, 70, 72f, 89f, 102, 107f, 118, 121, 122f, 123f, 125, 144, 152, 159f, 164f, 193f, 218, 250, 266
Volontär	191
W	
Wachsbohnen	266
Weibezahn, Fa. Gebrüder	102
Wein	212f, 219, 223, 251
1. Weltkrieg	270-284, 287
2. Weltkrieg	308f
Weltwirtschaftskrise	291-294
Werbung	25, 29, 31f, 34f, 40, 55, 57f, 84, 107, 111f, 114f, 117f, 120, 125, 131, 133, 143, 152f, 158f, 163, 169f, 178, 181f (Plakat), 194f (Plakat), 253, 287, 294 (Rezepte), 295, vgl. auch Anhang
Wien	16f, 127f

(X, Y) Z	
Zahlungsmoral	134, 143, 161, 251, 255, 292f, 295
Zeidler, Fa. H., Dresden	101
Zielgruppen	28f, 32f, 55f, 80, 102, 121f, 132, 134, 142f, 153f, 165, 172f, 180, 183, 193, 250f, 292, 295
Zigarettenspitzen	17, 145f
Zigarrenpfeifen	17
Zigarrenspitzen	17, 145f
Zoll	290
Zwangsbewirtschaftung	304

tellungen bitte zu richten an:
Otto Sanne & Co
BERLIN, Jüden-Strasse 28.

Ausgabe Monn
Alle früheren Listen verlieren

Dr. L. Naumann, Königl. Ho

Fabrik conserv
und haltba

Prämiiert auf 80 Ausstell

Fabrikmarke



Un. Markenname und Markenbild
vorzubehalten, man die bei manne probieren
Gegenstände, welche nach dem bei manne
haben. Verpöchtigen auf die Marke
marken zu werden.



Zerlegerer: Dresden, Amt L. No. 1170
Haltbarkeit der Druckschrift

Bestellungen bitte zu richten an:
Otto Sanné & Co
 C. BERLIN, Juden-Strasse 28.

Ausgabe Monat October 1902.
 Alle weiteren Details erhalten Sie durch den Hellsicht.

Dr. L. Naumann, Königl. Hoflieferant, Dresden-Plauen.
 Fabrik conservirter Gewürze
 und haltbarer Suppen.

Prämirt auf 80 Ausstellungen mit dem 1. Preise.






Dresden, am 1. d. 10. 1902.

F. F.
 Nachdruck ist ohne Erlaubnis des Verlegers...
 Dr. L. Naumann.

Eine sehr empfehlenswerthe Probemaschine.

Diese Maschine ist...
Suppen- und Purées.
Ein Gewürzschrank No. 3
Ein Gewürzschrank No. 4
Milliar-Extrakt No. 2
Fleisch-Conserven.
Gewürze.
Concentrirter Essig.

Zeugnisse.
 ...
Rechtliche: Bürgerliches Rechtbuch.

Bestellungen bitte zu richten an:
Otto Sanné & Co
 C. BERLIN, Juden-Strasse 28.

Ausgabe Monat October 1902.
 Alle weiteren Details erhalten Sie durch den Hellsicht.

Dr. L. Naumann, Königl. Hoflieferant, Dresden-Plauen.
 Fabrik conservirter Gewürze
 und haltbarer Suppen.

Prämirt auf 80 Ausstellungen mit dem 1. Preise.






Dresden, am 1. d. 10. 1902.

Conservirte Gewürze für den Küchengebrauch
Gewürz-Extract.

Art	Preis	Art	Preis
Vanilleschokolade
...

Vanilleschokolade

Art	Preis	Art	Preis
...
...

Messingöl

Fleischgewürze für den Küchengebrauch.
Fleischgewürz No. III für Milchkühe und Volksküchen aller Art.
Wurstgewürze.

Bestellungen bitte zu richten an:
Otto Sanné & Co
 C. BERLIN, Juden-Strasse 28.

Ausgabe Monat October 1902.
 Alle weiteren Details erhalten Sie durch den Hellsicht.

Dr. L. Naumann, Königl. Hoflieferant, Dresden-Plauen.
 Fabrik conservirter Gewürze
 und haltbarer Suppen.

Prämirt auf 80 Ausstellungen mit dem 1. Preise.





Dresden, am 1. d. 10. 1902.

F. F.
 Nachdruck ist ohne Erlaubnis des Verlegers...
 Dr. L. Naumann.

Spezielle Preislisten
 ...
 ...

Volkmar
Leonhard

„SUPPEN-
SCHELLER“

ISBN 3-86180-044-6

f

Volkmar Leonhard



Geschichte
der
„Ersten Fabrik
Condensirter
Suppen
von
Rudolf Scheller
Hildburghausen/
Thüringen“
1871 - 1947

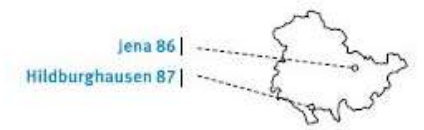


ISBN 3-86180-044-6

Buchauszug:



Quelle – Herausgeber:
Thüringer Ministerium für Wirtschaft,
Wissenschaft und Digitale Gesellschaft
<https://www.das-ist-thueringen.de>



Maggi? Scheller!

87 | *Der wahre Erfinder der Fertigsuppe*

Manche Irrtümer halten sich hartnäckig. Dazu gehört beispielsweise, dass Julius Maggi die Fertigsuppe erfunden habe. Richtig ist: Bereits 15 Jahre vor dem Schweizer Unternehmensgründer stellte Rudolf Scheller aus Hildburghausen Trockensuppen her und bot sie der preußischen Heeresleitung an. Preußen befand sich 1870/71 im Krieg mit Frankreich und versorgte seine Soldaten unter anderem mit einer Erbswurstmasse, die sich mit Wasser zu einer Suppe kochen ließ. Die Masse war aber zu feucht, um lange haltbar zu sein. Scheller verbesserte die Rezeptur und presste die Zutaten in trockene Tafeln. Zwar lehnte

das Militär Schellers Erfindung ab, der Thüringer Unternehmer ließ sich aber nicht entmutigen und produzierte seine „condensirten Suppen“ ab 1872 im großen Stil. Seine vier Suppentafeln bestanden aus Reis, Mehl, Grieß beziehungsweise Erbsen und ließen sich innerhalb weniger Minuten zubereiten. Scheller verkaufte seine Produkte bis in die USA und blieb zunächst konkurrenzlos. Der Abstieg begann, als die Firmen Maggi und Knorr erfolgreich Werbung für ihre eigenen Fertigprodukte machten. 1947 stellte die Hildburghausener „Erste Fabrik condensirter Suppen“ ihren Betrieb ein.



Thüringer Tüftler und ihre Erfindungen: Fertigsuppen-Erfinder vor Gericht mit Maggi und Knorr

Philipp Brendel

Aktualisiert: 29.09.2021, 05:00 | Lesedauer: 3 Minuten



Olaf Jaenicke, Leiter des Stadtmuseums Hildburghausen, neben einer Suppentafelpresse im Stadtmuseum. Er informierte über die historischen Hintergründe rund um Rudolf Scheller und seine Fertigsuppen.

Foto: Stadtmuseum Hildburghausen

Rudolf Scheller wird mit der Fertigsuppe zunächst zum Marktführer

Thüringer Tüftler und ihre Erfindungen

Hans Meyer

Hildburghausen. Euphorische Gründungsjahre nach 1871 im Deutschen Reich: Zahllose Unternehmensgründer wagen den Sprung mit neuen Produkten auf den Markt. So auch Rudolf Scheller aus Hildburghausen, der als Erfinder der Fertigsuppen gilt. Doch heute ist sein Name kaum noch ein Begriff. Daran haben auch Maggi und Knorr einen Anteil.

Rudolf Scheller wird 1822 in Hildburghausen geboren. Er arbeitet zunächst als Apotheker und produziert ab 1860 Meerschaumwaren, wie Zigarettenspitzen und Pfeifen-

köpfe.

Mit dem Deutsch-Französischen Krieg von 1870/71 sei Scheller auf die Idee gekommen, die Armee besser zu versorgen, erklärt Olaf Jaenicke, Leiter des Stadtmuseums Hildburghausen.

Die Truppenversorgung sollte vielfältiger, der Proviant haltbarer werden. Umgehend geht der Tüftler Scheller damals ans Werk, experimentiert und kann 1871 dem deutschen Kriegsministerium eine ganze Produktpalette vorstellen. Es waren konzentrierte Gemüseextrakte, wie es sie heute noch zum Beispiel als

Maggi-Würfel zu kaufen gibt.

Griß-, Graupen-, Erbsen-, Linsener oder Bohnensuppe – die Liste der angebotenen kondensierten Scheller-Suppen ist lang. In praktikabler Würfel- oder Tafelform werden sie angeboten.

Manche so groß wie eine Schokoladentafel, andere reichen für zehn Liter Gemüsegenuss. Hauptsache: haltbar und handlich. Produktvielfalt und Haltbarkeit seien die Neuerung gewesen, erklärt Jaenicke: „Die Haltbarkeit betrug mindestens ein Jahr.“

Scheller wird deutschlandweit zum Marktführer. Nicht nur in Deutschland, sondern bis nach Österreich, Frankreich oder England liefert er seine Produkte. Abnehmer der Scheller-Suppen sind vor allem das Militär, aber auch Forschungsreisende.

So soll der erste Besteiger des Kilimandscharo, Hans Meyer, die Fertigsuppen im Gepäck gehabt haben, sagt Jaenicke: „Es gibt sogar Empfehlungsschreiben von Hans Meyer, in denen dieser beschreibt, wie gut er mit den Scheller-Suppen durch Afrika gekommen ist.“



Olaf Jaenicke, Leiter des Stadtmuseums Hildburghausen, steht neben einer Suppentafelpresse. Er informiert über die historischen Hintergründe rund um Rudolf Schellers Fertigsuppen.

Doch der Erfolgskurs der Fertigsuppe aus Südthüringen hält nur wenige Jahrzehnte an. Die Konkurrenz wird ab den 1880er-Jahren durch die Firmen Maggi und Knorr größer.

Beide Unternehmen aus Süddeutschland hätten mehr Kapital

und einen besseren Vertrieb gehabt. Rudolf Scheller hingegen habe nur auf Bestellung im Direktvertrieb verkauft: „Es waren keine Großmengen, die bestellt wurden.“

Maggi- und Knorrprodukte seien durch ihr breites Vertriebsnetz

Thüringer Allgemeine

überall erhältlich gewesen, wurden durch Werbung bekannt und betrieben damals eine im heutigen Verständnis erfolgreiche Lobbyarbeit.

Schließlich kommt es zu Rechtsstreitigkeiten zwischen Scheller, Maggi und Knorr. „Sie bezichtigten sich gegenseitig der Produktpiraterie“, erklärt Jaenicke.

Der endgültige Niedergang beginnt schon Ende des 19. Jahrhunderts.

Rudolf Scheller senior resigniert schließlich, versucht noch, seine Erfindung eines Schwimmlernapparates zu vermarkten und stirbt im Jahr 1900. Rudolf Scheller junior übernimmt das Familiengeschäft im Jahr 1895. Doch den Niedergang kann dieser nicht mehr aufhalten.

Die Scheller-Suppen können kaum von Bestellungen im Ersten und Zweiten Weltkrieg profitieren. Die Ressourcenknappheit am Ende des

Zweiten Weltkrieges gibt der Firma schließlich den Rest. Bis 1947 werden nur noch Restbestände verkauft: „Bei Scheller wurden im Krieg keine Massen mehr bestellt, weil er zu unbedeutend geworden war.“

Obwohl Wegbereiter auf seinem Gebiet, sind Rudolf Scheller und seine Scheller-Suppen heute fast ganz vergessen, sagt Jaenicke: „Die Suppenfabrikation von Scheller ist kaum in die Industriegeschichte eingegangen.“

Schenkung


Die Rückkehr einer Familie

Cornell Hoppe 31.08.2022 - 19:00 Uhr

in Südthüringen.de



Die Bildnisse von Johann Heinrich Scheller (links) und Johann Wilhelm Scheller zeigt Hildburghausens Museumsleiter Michael Römhild. Sie sind Teil einer Schenkung, die das Stadtmuseum jüngst von Nachfahren der Familie Scheller erhalten hat. *Foto: /Bastian Frank*



„Wem die Geschichte des Vaterlandes, seines Geburts- oder Wohnortes gleichgültig ist,
dürfte wohl kaum Anspruch auf einige Bildung erheben.“



Heinrich Gottlob Eisenach 1820 Pfarrer von Stadtsulza

„Wer die Vergangenheit nicht kennt, kann die Gegenwart nicht verstehen
und die Zukunft nicht gestalten.“

Helmut Kohl 1995 Bundeskanzler

Dieses Werk ist in Zusammenarbeit mit Sulza`s Historien Freunden entstanden, einem losen Verbund von Geschichte und Heimat begeisterten Mitbürgern. Vielen Dank für die Unterstützung an alle Beteiligten und das zu Verfügung gestellte Material. Ein ganz besonderer Dank gilt den Verstorbenen, für Ihre unermüdliche lebenslange Forschung und Archivierung.

Um bestehende Lücken zu füllen, sind wir jederzeit für Leihgaben zur Digitalisierung und Archivierung dankbar.
Bitte an den Verfasser wenden.



Impressum

Kontakt:

Autor: R.W.Balthasar Neumann

Ort: Bad Sulza

Email: holzwurmbaltha@gmx.de

Verantwortlich für den Inhalt:

R. W. Balthasar Neumann



Haftung für Inhalte:

Die Inhalte der Seiten wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Die erstellten Inhalte und Werke in dieser PDF unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtes bedürfen der schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers. Downloads und Kopien dieser Seite sind nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch gestattet. Soweit die Inhalte auf dieser Seite nicht vom Verfasser erstellt wurden, werden die Urheberrechte Dritter beachtet. Insbesondere werden Inhalte Dritter als solche gekennzeichnet. Sollten Sie trotzdem auf eine Urheberrechtsverletzung aufmerksam werden, bitten wir um einen entsprechenden Hinweis. Bei Bekanntwerden von Rechtsverletzungen werden ich derartige Inhalte umgehend entfernen.



Quellenhinweise:

Wenn nicht im Artikel bezeichnet:

- Stadtarchiv Bad Sulza
- Privat Archiv Lothar-Joachim Radig † - Bad Sulza
- Privat Archiv Wolfram Radig - Bad Sulza
- Privat Archiv Arthur Kühn † - Bad Sulza
- Privat Archiv Frank Kühn - Bad Sulza
- Privat Archiv Dietmar Kallenberg † - Bad Sulza
- Privat Archiv Markus Geßner - Münchengosserstädt
- Privat Archiv R.W. Balthasar Neumann – Bad Sulza
- Wikipedia - Internet

