

**ULRIKE THOMS**

## **SCHRIFTENVERZEICHNIS**

### **MONOGRAPHIEN**

Anstaltskost im Rationalisierungsprozess. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert, Stuttgart 2005 (Medizin, Gesellschaft und Geschichte, Beih. 23).

### **HERAUSGEGEBENE SCHRIFTEN**

Figurationen des Experten. Ambivalenzen der wissenschaftlichen Expertise im ausgehenden 18. und beginnenden 19. Jahrhundert, Frankfurt a.M. 2005 (zusammen mit Eric Engstrom und Volker Hess).

Verräumlichung, Vergleich, Generationalität. Dimensionen der Wissenschaftsgeschichte, Leipzig 2004 (zusammen mit Matthias Middell und Frank Uekötter).

Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. u.a. 1993 (zusammen mit Uwe Spiekermann und Dirk Reinhardt)

### **AUFSÄTZE IN ZEITSCHRIFTEN UND SAMMELBÄNDEN**

Consuming Bodies. Der menschliche Körper im Zugriff der Wissenschaften, in: *Comparativ* 2011 (i.E., angenommen)

Das MPI für Ernährungsphysiologie und die Nachkriegskarriere von Heinrich Kraut, in: Hans-Ulrich Thamer (Hg.): *Die Geschichte des MPI für Arbeitsphysiologie*, Stuttgart 2011 (i.E.).

The innovative power of war. Army, Food Sciences and the Food industry in Germany in the 20th century, in: Ina Zweininger-Bargielowska, Rachel Duffett and Alain Drouard (Hg.): *Food and War in Twentieth Century Europe*, Franham 2011 (i.E.).

Unter den Augen der Öffentlichkeit. Die Charité und die Berliner Spätaufklärung, in: *Berliner Aufklärung. Kulturwissenschaftliche Studien*, Bd. 4, hg. von Ursula Goldenbaum und Alexander Kosenina, Bd. 4, Hannover 2011, 11-61 (i.E.).

Zum Konzept der Ernährung am Deutschen Institut für Ernährungsforschung und seinen Vorläufern 1946-1989, in: Susanne Bauer u.a. (Hg.): *Essen in Europa. Kulturelle Rückstände in Nahrung und Körpern*, Bielefeld 2010, 89-112.

Physical Reproduktion. Eating Culture and Communication at the Workplace. The Case of Industrial Canteens in Germany 1850-1950, in: *Food & History* 7(2009), 119-156.

Vegetarianism, Meat and Life Reform in Early Twentieth-Century Germany, in: Christian Bonah, David Cantor und Matthias Doerries (Hg.): Meat, Medicine, and Human Health in the Twentieth Century, London 2010, 145-159.

Von der Migranten- zur Lifestyleküche. Die Karriere der italienischen Küche in Europa, in: European History Online (EGO)k published by the Institute for European History (IEG), Mainz Dec 03, 2010, online unter: <http://www.ieg-ego.eu/thomsu.2010-de>.

Aufbruch in eine neue Zukunft? Prognosen für die Biowissenschaften in der DDR und BRD der 1960er und 1970er Jahre (zusammen mit Andreas Malycha), in: Jakob Vogel und Heinrich Hartmann (Hg.): Zukunftswissen. Prognosen in Wirtschaft, Politik und Gesellschaft im 20. und 21. Jahrhundert, Frankfurt/M 2009.

Körper, Kultur, Konsum: Die Konsumgeschichte der alltäglichen Hygiene, in: Heinz Gerhart Haupt und Cornelius Torp (Hg.): Handbuch der Konsumgeschichte, Frankfurt a.M. 2009, 97-113.

Essen im Grefängnis: Einsam statt gemeinsam, in: Engel, Corinna, Helmut Gold und Rosemarie Wesp (Hg.): Satt? Kochen - Essen - Reden [Anlässlich der Ausstellung "Satt? Kochen - Essen - Reden" im Museum für Kommunikation Frankfurt vom 25. Juni 2009 bis 7. Februar 2010, Frankfurt a.M. 2010, 58-59.

Vom Nutzen der Wissenschaft für den Staat. Ressortforschung im Bereich der Milchwirtschaft, in: Christine Pieper und Frank Uekötter (Hg.): Vom Nutzen der Wissenschaft. Beiträge zu einer prekären Beziehung, Stuttgart 2009, 115-141.

Ressortforschung und Wissenschaft im 20. Jahrhundert. Das Beispiel der Reichs- und Bundesanstalten im Bereich der Ernährung, in: Axel Hüntelmann und Michael Schneider (Hg.): Jenseits von Humboldt. Wissenschaft im Staat 1850-1990, Frankfurt u.a. 2010, 27-48.

Separated, but Sharing a Health Problem: Obesity in East and West Germany 1945-1989, in: Derek J. Oddy, Peter Atkins und Virginie Amilien (eds): The Rise of Obesity in Europe. A Twentieth Century Food History, Ashgate 2009, 207-222.

Antibiotics in Foods. Precarious Matters under Discussion, in: Viola Balz, Alexander von Schwerin, Heiko Stoff und Bettina Wahrig (Hg.): Prekäre Stoffe. Preprints des Max-Planck-Institut für Wissenschaftsgeschichte, Berlin 2008, 129-140.

Zur Geschichte des Bierkonsums in der DDR, in: Karl-Heinz Ellerbrock, Uwe Spiekermann und Heinrich Tappe (Hg.): Biermarkt und Bierkonsum im 19. und 20. Jahrhundert, Dortmund 2008 (i.E.).

Des Perceptions de la minceur et de l'obésité de 1950 à nos jours, in : Frédérique Audoin-Rouzeau und Fracoise Sabban (eds.) : Un Aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques. Deuxième colloque de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tour 2007 (Collection « A Boire et à Manger » No. 1), 319-336.

Scientists at the Table. The Cultural Significance of Scientists' festive Meals in Berlin, 1830–1940, in: Peter Atkins, Peter Lummel & Derek J. Oddy (eds), Food and the City in Europe since 1800, Ashgate Publishing, Aldershot, 2007, 203-214.

Neue Wissensofferten, alte Wissensbedürfnisse und verschiedene Transaktionsmodelle (zusammen mit Arne Schirmmacher), in: Sybilla Nikolow und Arne Schirmmacher (Hg.): Wissenschaft und Öffentlichkeit als Ressource füreinander, Bielefeld 2007, 97-112.

Vitaminfragen – kein Vitaminrummel?“ Die deutsche Vitaminforschung in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts und ihr Verhältnis zur Öffentlichkeit, in: Sybilla Nikolow und Arne Schirmmacher (Hg.): Wissenschaft und Öffentlichkeit als Ressource füreinander, Bielefeld 2007, 75-96.

Bauch und Geist. Wissenschaftler am Esstisch, in: Jahrbuch für Universitätsgeschichte 8(2007), 53-76.

Einbruch, Aufbruch, Durchbruch? Strukturen und Netzwerke der deutschen Ernährungsforschung vor und nach 1945, in: Rüdiger vom Bruch und Uta Gerhardt (Hg.): Kontinuitäten und Diskontinuitäten in der Wissenschaftsgeschichte, Stuttgart 2006, 111-130.

„Ernährung ist so wichtig wie Munition“. Die Verpflegung der deutschen Wehrmacht 1933-1945, in: Wolfgang U. Eckart und Alexander Neumann (Hg.): Medizin im Zweiten Weltkrieg. Militärmedizinische Praxis und medizinische Wissenschaft im „Totalen Krieg“, Paderborn u.a. 2006, 207-230.

Sehnsucht nach dem guten Leben. Italienische Küche in Deutschland, in: Ruth E. Mohrmann (Hg.): Essen und Trinken in der Moderne, Münster u.a. 2006 (=Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Bd. 108), 23-61.

Verheissung oder Affront?, in: Editorial. Tabula. Zeitschrift für Ernährung, August 2006, 3.

Essen und Trinken, in: Literatur und Medizin. Ein Lexikon, hg. von Bettina von Jagow und Florian Steger, Göttingen 2005, 209-213.

Bananas and Pineapples, in: Germany and the Americas. Culture, Politics and History. A Multidisciplinary History, hg. Von Thomas Adams (Transatlantic Relations Series), Vol. 1, Santa Barbara, Denver, Oxford 2005, 112-115.

Potatoes, in: Germany and the Americas. Culture, Politics and History. A Multidisciplinary History, hg. Von Thomas Adams (Transatlantic Relations Series), Vol. 1, Santa Barbara, Denver, Oxford 2005, 898.

McDonald's Restaurant, in: Germany and the Americas. Culture, Politics and History. A Multidisciplinary History, hg. Von Thomas Adams (Transatlantic Relations Series), Vol. 1, Santa Barbara, Denver, Oxford 2005, 727-729.

Industrializing Catering. Technological Developments and its effects in the twentieth century, in: Carmen Sarasua, Peter Schollier und Leen Van Molle (Hg.): Land, shops and kitchens. Technologoy in the food chain in twentieth-century Europe, Turnhout 2005, 278-295.

From Cooking to Consultation. The Professionalization of Dietary Assistants in Germany 1890-1980, in: Lydia Petranova and Derek Oddy (Hg.): The Diffusion of Food Culture. Cookery and Food Education in Europe, Prague 2005, 107-118.

Learning from America? The travels of German nutritional scientists to the USA in the context of the Technical Assistance Program of the Mutual Security Agency and its consequences for West German Nutritional Policy, in: *Food & History* 2(2005), 117-151.

Arzneimittelaufsicht im frühen 19. Jahrhundert. Konflikte und Konvergenzen zwischen Wissen, Expertise und regulativer Politik, in: Eric Engstrom, Volker Hess und Ulrike Thoms (Hg.): *Figurationen des Experten*, Frankfurt u.a. 2005, 123-146.

Der Sinn des Scharfen, in: Dietrich von Engelhard, Rainer Wild (Hg.): *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*, Frankfurt/New York 2005, 165-181.

Die „Hunger-Generation“ als Ernährungswissenschaftler 1933-1964. Soziokulturelle Gemeinsamkeiten oder Instrumentalisierung von Erfahrung?, in: Matthias Middell, Frank Uekötter und Ulrike Thoms (Hg.): *Wie konstruiert die Wissenschaftsgeschichte ihre Objekte?*, Leipzig 2004, 133-153.

Zwischen Kochtopf und Krankenbett. Diätassistentinnen in Deutschland 1890-1980, in: *Medizin in Geschichte und Gesellschaft* 23(2004), 133-163.

Essen in der Arbeitswelt. Das betriebliche Kantinenwesen seit seiner Entstehung um 1850, in: Hans J. Teuteberg (Hg.): *Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*, Stuttgart 2004, 203-218.

Krankenhauskost zwischen ärztlicher Therapie und administrativer Sparpolitik, in: Hans J. Teuteberg (Hg.): *Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*, Stuttgart 2004, S. 219-231.

Konfliktfall Homöopathie. Die klinischen Versuche zur Prüfung des Wertes der Homöopathie beim Militär und in der Berliner Charité 1820 bis 1840, in: *Medizin in Geschichte und Gesellschaft* 21(2003), 205-250.

Industrial Canteens in Germany 1850-1950, in: Peter Scholliers und Marc Jacobs (Hg.): *Eating out in Europe since the late Middle Ages. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*, Oxford 2003, S. 351-372.

„...wirklich fein schmecken können sie nicht.“ Sinnesphysiologische Wahrnehmung und Differenzerfahrung in Texten des 20. Jahrhunderts, Bettina von Jagow/Florian Steger (Hg.): *Differenzerfahrung und Selbst. Bewußtsein und Wahrnehmung in Literatur und Geschichte des 20. Jahrhunderts*, Berlin 2003, S. 311-332.

(Gemeinsam mit Volker Hess): Selektion und Attraktion. Patienten im klinischen Versuch im frühen 19. Jahrhundert, in: *Archivum Historii I Filozofi Medycynay* 65(2002), 2/3, S. 197-208.

Essen in der Arbeitswelt. Kantinen in Deutschland 1850 bis heute. In: *Nahrungskultur. Essen und Trinken im Wandel*, Themenheft der Zeitschrift: *Der Bürger im Staat* 52(2002), S.243-246.

Zwischen Therapie und administrativer Budgetpolitik. Krankenhausverpflegung im Wandel der Zeit, in: *Nahrungskultur. Essen und Trinken im Wandel*, Themenheft der Zeitschrift: *Der*

Bürger im Staat, Themenheft: Nahrungskultur. Essen und Trinken im Wandel 52(2002), S.-238-242.

„Er stärkt und nährt die matten Glieder.“ Kaffee in der Arbeitswelt. In: Peter Lummel (Hg.): Kaffee. Vom Schmugglergut zum lifestyle-Klassiker. Drei Jahrhunderte Berliner Kaffeekultur. Berlin 2002, S.49-59; Industrial Canteens in Germany 1850-1950, in: Peter Scholliers und Marc Jacobs (Hg.): Eating out in Europe since the late Middle Ages. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century, Oxford 2003, S. 351-372.

Eingeschlossen/Ausgeschlossen. Die Ernährung in Gefängnissen vom 18. bis 20. Jahrhundert. In: Uwe Spiekermann (Hg.): Ernährung in Grenzsituationen. Berlin u.a. 2002, S.45-69.

Die Kur aus der Küche. Krankenernährung im 19. Jahrhundert. In: WerkstattGeschichte 31 (2002), S. 26-49.

Die Kategorie Krankheit im Brennpunkt diätetischer Konzepte. In: Gerhard Neumann, Alois Wierlacher (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und Kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt/ New York 2001, S. 77-106.

Individualisierung contra Schematisierung. Die Ernährung der Charitépatienten im Spannungsfeld von medizinischer Wissenschaft und Anstaltsökonomie (1800-1914). In: Jahrbuch für Universitätsgeschichte 3(2000), S. 110-136.

Between medical ideals and financial restraints. Standards of German hospital food in the 19th and early 20th Centuries. In: Alexander Fenton (Hg.): Order and disorder: The health implications of eating and drinking in the nineteenth and twentieth Centuries. Fifth Symposium of the International Commission for Research into European Food History, East Linton 2000, S. 281-295.

Körperstereotype. Veränderungen in der Bewertung von Schlankheit und Fettleibigkeit in den letzten 200 Jahren. In: Clemens Wischermann und Stefan Haas (Hg.): Körper mit Geschichte. Der menschliche Körper als Ort der Selbst- und Weltdeutung, Stuttgart/Wiesbaden 2000, S. 281-308.

Make-up, Moden und Märkte. Dekorative Kosmetik und Werbung 1850-1970. In: Westfälisches Museumsamt (Hg.): Make-up! Aus der Geschichte der dekorativen Kosmetik, Münster 1998, S. 43-56, 101-102.

Diätetische Kochbücher, in: Gisela Framke (Hg.): Man nehme... Literatur für Küche und Haus aus dem Deutschen Kochbuchmuseum, Bielefeld 1998, S. 269-275.

Die historische Entwicklung der Großküchenverpflegung. In: Thomas Kutsch und Sigrid Weggemann: Ernährung in Deutschland nach der Wende: Veränderungen in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung. 14. und 15. wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V., Witterschlick/Bonn 1996, S. 155-170.

Changes in the kitchen range and the changes in food preparation techniques in Germany, 1850-1950. In: Martin Schärer (Hg.): Food and Material Culture. Fourth Symposium of the International Commission for Research into European Food History in Vevey, Switzerland, 27 to 29<sup>th</sup> September 1995. East Linton 1998, S. 48-76.

Cookery Books and Housekeeping Guides as Sources of the History of Food: Methods and Problems. In: Current research into eating practises: 14.-16 October 1993, Potsdam, Germany. Contributions of Social Sciences. Proceedings of the European interdisciplinary meeting organized by AGEV, Arbeitsgemeinschaft für Ernährungsverhalten e.V. Working Association for Nutrition Behaviour in collaboration with DifE Deutsches Institut für Ernährungsforschung, German Institute for Human Nutrition and WHO World Health Organization - Regional Office for Europe, Frankfurt/M. 1995 (AGEV Publication Series, Vol. 10, Supplementum to Ernährungsumschau), S. 88-90.

Dick und dünn, schön und häßlich. Schönheitsideale und Körpersilhouette in der Werbung 1850-1950. In: Peter Borscheid und Clemens Wischermann (Hg.): Bilderwelt des Alltags. Werbung in der Konsumgesellschaft des 19. und 20. Jahrhunderts. Festschrift für Hans Jürgen Teuteberg, Stuttgart 1995, S. 242-281.

Aufbau, Erschließung und Struktur eines Bestandes historischer Kochbücher und Haushaltslehren. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 42(1994), S. 273-280.

"Der Tod aus der Milchflasche." Säuglingssterblichkeit und Säuglingsernährung im 19. und 20. Jahrhundert. In: Kein Kinderspiel. Das erste Lebensjahr. Eine Ausstellung des Westfälischen Museumsamtes Münster, Landschaftsverband Westfalen-Lippe, Münster 1994, S. 58-70.

Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen. Möglichkeiten und Grenzen eines methodischen Zugriffs. In: Dirk Reinhardt, Uwe Spiekermann und Ulrike Thoms (Hg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte: Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. u.a. 1993, S. 9-50.

Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte der Fleischbrühe. Stuttgart 1990 (=Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Beih. 70) (mit Hans-Jürgen Teuteberg, Karl-Peter Ellerbrock, Uwe Spiekermann und Angela Zatsch).

Die Rolle von Fleischextrakt, Bouillonwürfeln und Speisewürze für die Ausbildung der Ernährungswissenschaften und der Lebensmittelindustrie im 19. Jahrhundert. In: Rolf Stute (Hg.): Lebensmittelqualität: Wissenschaft und Technik. Wissenschaftliche Arbeitstagung "25 Jahre Institut für Forschung und Entwicklung der Maizena GmbH in Heilbronn, 2.-4. März 1988, Weinheim 1989, S. 29-46 (Zusammen mit Hans-Jürgen Teuteberg, Karl-Peter Ellerbrock, Uwe Spiekermann und Angela Zatsch).

### **Rezensionen**

u.a. in: Vierteljahrsschrift für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Annales E.S.C., Der Archivar, Bayerisches Jahrbuch für Volkskunde, HSoz-u-Kult.