

Food in history [Reay Tannahill]

Autor(en): **Strahlmann, B.**

Objektyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **67 (1976)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Bücher — Livres

Food in History

Reay Tannahill

Stein and Day Publishers, New York 1973. 448 Seiten mit zahlreichen Abbildungen.
US\$ 15.—.

Der Rolle der Lebensmittel in der Geschichte wird heute vorwiegend von Soziologen nachgegangen. Dieses Buch einer historisch geschulten Soziologin widmet sich vor allem kulturhistorischen Aspekten und bringt daher eigentlich eine Geschichte der Gastronomie mit Menükarten und allerlei reizvollen, aber unerwarteten Ausflügen in Beschreibungen der Tischsitten und anderer Dinge, die das eigentliche Thema nur berühren. Der Autorin gelang es, die ältere Geschichte durch Studium der Bibliotheken, insbesondere des Britischen Museums, interessant zu gestalten, was durch das Bildmaterial angenehm hervortritt. Für die neuere Geschichte war sie weniger gut beraten — z. B. billigt sie den Lebensmittelzusätzen erst seit 1945 eine Rolle in der Lebensmittelherstellung zu und erwähnt ausgerechnet zwei problematische Beispiele als typisch, das Glutamat und das Cyclamat, von denen sie nicht die Geschichte, sondern die verdächtigenden Momente breit schildert. So sind u. a. auch die Pestizide und die cholesterinarme Kost nicht historisch, sondern aus der aktuellen Emotion heraus beschrieben. Manches wurde zu kurz erwähnt, wie etwa die Geschichte der Margarine, oder überhaupt nicht — Anmerkungen über die Konservierungsverfahren von Köpfen Hingerichteter entschädigen dafür nicht. Obgleich die Autorin im Vorwort schreibt, daß dieses Buch nicht für akademische Historiker geschrieben sei (sie habe deren Werke gelesen, manchmal auch mit Vergnügen), verzichtete sie nicht auf einen Nachweis der Literatur- und Bildquellen und einen Index, wodurch diese lockere und anregende Darstellung an Inhalt gewinnt. Für den historisch interessierten, kritisch lesenden Lebensmittelwissenschaftler ist dieses Buch nicht ohne Reiz.

B. Strahlmann