Nahrung und Ernährung im Industriezeitalter Ein Rückblick auf 25 Jahre historisch-ethnologischer Ernährungsforschung (1972-1996)

Uwe Spiekermann

Das Jahr 1972 markiert eine Wende in der ernährungswissenschaftlichen Forschung. Wurde Nahrung/Ernährung zuvor vorrangig durch die Naturwissenschaften oder aber die angewandten Sozialwissenschaften erforscht, begann mit dem in diesem Jahr erschienenen Band "Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung"[1] eine zuerst verhaltene, sich seit Beginn der 1980er Jahre jedoch schnell intensivierende Auseinandersetzung der Kulturwissenschaften mit dem sozialen Totalphänomen Nahrung/Ernährung. Seitdem steht nicht mehr allein die Analyse und Optimierung der jeweiligen Gegenwartsernährung im Mittelpunkt der Ernährungswissenschaften, sondern Fragen nach den Ursachen für unseren Umgang mit der täglichen Kost gewinnen immer größere Bedeutung. Nicht mehr allein was und wie wir essen, sondern immer stärker auch warum wir dies so und nicht anders tun, wird zum Problemhorizont eines sich erweiternden Wissenschaftsgefüges. Kulturwissenschaftliche Grundlagenforschung kann helfen, die Determinanten heutigen Ernährungsverhaltens zu erkennen, auf deren Basis sich dann gezieltere und angemessenere Ernährungsprogramme entwickeln lassen.[2] Ernährungswissenschaft besteht aus mehr als der Analyse von Nährwerten, der Ermittlung von Konsummengen und der hierarchischen Vorgabe bestimmter Ernährungsempfehlungen. Unsere Nahrung, unsere Ernährung greift in alle Bereiche unserer Existenz - und daher war es dringend erforderlich, daß auch die Kulturwissenschaften begannen, ihre Kompetenz zur Erforschung des Ernährungsverhaltens einzubringen.

Die beiden Münsteraner Autoren dieser frühen Pionierstudie, der Wirtschafts- und Sozialhistoriker Hans J. Teuteberg und der Ethnologe Günter Wiegelmann, zeichneten 1972 erstmals den langfristigen Wandel nach, dem unsere Nahrung und Ernährung im Industriezeitalter unterworfen war. Sie konnten dadurch Bestimmungsgründe auch für unsere heutige Ernährung ermitteln - nicht im Detail, wohl aber nach Herkommen und Struktur. Damit steckten sie einen plausiblen Rahmen für angemessene und auch wirklich erreichbare "dietary goals" ab. Historisch-ethnolgische Kenntnisse erleichtern die Arbeit strikt anwendungsorientierer Bereiche der Ernährungswissenschaften und helfen, indem sie menschliches Erfahrungswissen einbringen, der gesamten Ernährungsforschung letztlich erfolg- und hilfreicher zu werden.

---

1 TEUTEBERG/WIEGELMANN, 1972.
2 Vgl. weiterführend BERG, 1993.

Teuteberg und Wiegelmann wählten jeweils unterschiedliche Zugriffe, um ihr umfassendes Thema behandeln zu können. Sie machen ihr Buch bis heute lesenswert, auch wenn die spätere Forschung vieles hat präzisieren, manches hat in Frage stellen können. Teuteberg bettete den Wandel der Nahrungsgewohnheiten in ein optimistisch grundiertes Fortschrittsszenario ein, das von Globaldaten über Lebensstandard und Nahrungsmittelkonsum auf eine allgemein verbesserte Ernährung aller schloß. Die „Demokratisierung" der Nahrungsbefriedigung erschien ihm als Teil „jenes großartigen Wandels im 18. und 19. Jahrhundert", bis schließlich um 1900 „im wesentlichen noch landschaftliche, aber keine wirklich signifikanten sozialen Unterschiede mehr in der Ernährung bestanden".[3] Im Gegensatz dazu wandte sich Wiegelmann gegen eine schematische Übertragung der Regel von den Wohlstandsinnovationen auf die Nahrung, betonte das Beharrungsvermögen der kulturellen Kostformen gegenüber einem verbesserten Lebensstandard und sah bestimmende Wandlungsprozesse schon in der Zeit der Früh- bzw. Protoindustrialisierung, insbesondere während der Zäsur 1770.[4] Diese unterschiedlichen Einschätzungen verändernder und beharrender Kräfte, die jedoch beide zugleich wirksam waren, bietet Raum für ganz unterschiedliche Deutungen, welche die Forschung bis heute prägen und eine simple Synthese erschweren.[5]

Der folgende Versuch will diese Spannung aufgreifen und einen Abriß über die Hauptlinien und wesentlichen Ergebnisse der historisch-ethnologischen Ernährungsforschung zwischen 1972 und 1996 geben. Schon die große Zahl der seither erschienenen Arbeiten beeindruckt: War die Analyse von Nahrung/Ernährung 1972 noch ein zukunftsträchtiges Außenseiterthema, so hat sie sich bis heute als Forschungsfeld etabliert. Daher mußte strikt ausgewählt werden, um auch nur die wichtigsten Publikationen einbeziehen zu können.[6] Diese stehen nicht allein für sich, sondern ermöglichen auch einen Zugriff auf eine Fülle von empirischen Materialien zum Ernährungsverhalten. Sie zu dokumentieren, sie aufzubereiten und allgemeiner zugänglich zu machen bleibt allerdings eine wichtige Aufgabe, will man deren wissenschaftliches Potential künftig besser nutzen.

Die Forschungsentwicklung wird in drei Schritten behandelt werden. Zuerst gilt es, die verschiedenen theoretischen Modelle und Konzepte zu umreißen, die vorgeschlagen wurden, um das soziale Totalphänomen Nahrung/Ernährung einfangen und systematisch erforschen zu können. Anschließend wendet sich der Überblick den verschiedenen Forschungsfeldern zu, um die Schwerpunkte der empirischen Forschung nachzuzeichnen. Der Überblick schließt mit der Rückfrage an allgemeinere Problemstellungen historisch-ethnologischer Ernährungsforschung und wird versuchen, ihre Leistungen und Desiderate angemessen zu würdigen.

---

3 TEUTEBERG, 1972, 74, 73, 93. Vgl. dazu TANNER, 1992, 89.

4 WIEGELMANN, 1972, 318. Eine pointierte Darstellung der unterschiedlichen Herangehensweisen findet sich bei VOGEL, 1973.

5 Es ist v.a. das von Wiegelmann verwandte Konzept der Verbürgerlichung, welches eine relative Synthese beider Teile ermöglicht.

6 Die dem Verfasser vorliegenden Literaturbestände beziffern sich für den Zeitraum 1973 bis 1996 auf ca. 1.200 einschlägige Arbeiten, die Gesamtzahl dürfte jedoch deutlich höher liegen.

Diese Darstellung und kritische Würdigung der bisherigen historisch-ethnologischen Ernährungsforschung soll - publiziert in einem Band der primär naturwissenschaftlich ausgerichteten Bundesanstalt für Ernährung - auch dazu dienen, den sich selbst so nennenden Ernährungswissenschaften ein Forschungsfeld zu öffnen, welches ganz andere Bereiche von Nahrung und Ernährung analysiert, wo andere Theorien und Methoden angewandt werden und welches sich in einer ganz anderen Sprache dem Phänomen Nahrung/Ernährung nähert. Trotz der damit verbundenden Probleme will der Beitrag einladen, sich auch mit diesem Teil der Ernährungswissenschaft auseinanderzusetzen, um so deren produktiven Beitrag auch zur Erklärung gegenwärtiger Probleme unseres Umgangs mit Nahrung/Ernährung verständlicher zu machen. Wechselseitige Kenntnis unterschiedlicher wissenschaftlicher Zugriffe könnte vielleicht helfen, daß sich Wissenschaft endlich frei macht von den im 19. Jahrhundert etablierten Disziplingrenzen. Auch die vielbeschworene, kaum aber praktizierte "Interdisziplinarität" wird hier nicht weiterhelfen, da ihr Disziplinarität zu Grunde liegt. Es gilt vielmehr gemeinsame Problemstellungen zu formulieren, die von unterschiedlichen Wissenschaftstraditionen her angegegangen und synthetisch miteinander vernetzt werden sollten. Dazu aber sind wechselseitige Kenntnisse unabdingbar - und es wäre anregend, wenn ähnliche Anstrengungen auch von naturwissenschaftlich ausgebildeten Forschern unternommen würden.

1. Konzepte und Modelle

Wissenschaft ist - entgegen ihrem Selbstbild - eine sehr modische Tätigkeit. Das zeigt sich prägnant an den verschiedenen Arten, in denen seit 1972 versucht wurde, Nahrung/Ernährung theoretisch angemessen zu reflektieren. Grundsätzlich lassen sich drei aufeinanderfolgende, sich jeweils überlappende Phasen voneinander abgrenzen:

1. *Die 1970er Jahre waren von einer stark strukturierenden und schematisierenden Theorie- und Modellbildung dominiert, die sich vornehmlich aus der Rezeption des Strukturalismus bzw. diverser Systemtheorien speiste.* Das "soziale Totalphänomen" Nahrung/Ernährung war offenkundig zu komplex, als daß es mit deskriptiven Schilderungen in historistischer Tradition angemessen erforscht werden konnte. Vielfältige Einzelergebnissen sollten geordnet und aufeinander bezogen, weitere Forschung so systematisch geplant und koordiniert werden. Diese Phase war zugleich ein erster Versuch, das Forschungsfeld Nahrung/Ernährung abseits der einseitig alimentierten naturwissenschaftlichen Ernährungsforschung zu bündeln, um so einerseits deren Defizite benennen und um andererseits die spezifischen Leistungen sozialer, wirtschaftlicher und kultureller Disziplinen kontrovers einbringen zu können.[7]

Schrittmacher dieser Entwicklung war die Ethnologie. Schon Wiegelmanns Pionierstudie "Alltags- und Festspeisen" setzte innerhalb einer Raum, Zeit und soziale Gruppen gleichermaßen einschließenden historischen Langzeitanalyse auf neuartige Theorien mittlerer Reichweite, die v.a. von schwedischen Ethnologen entwickelt und ertragreich angewandt wurden. Verwiesen sei auf das Konzept des sinkenden/aufsteigenden Kulturgutes, die Theorie der Kulturfixie-

[7] Kooperationsmöglichkeiten zeigen TEUTEBERG, 1995a; TEUTEBERG, 1995b auf.

rung bzw. Wirtschaftslagentheorie, die Zeichen- bzw. Indikatorfunktion von Dingen sowie die systematische Arbeit mit Analogieschlüssen, mit deren Hilfe Innovations- und Diffussionsprozesse der Nahrung/Ernährung systematisch eingefangen werden konnten.[8] Im Mittelpunkt einer spezifisch ethnologischen Nahrungsforschung sah Wiegelmann schon 1970 die *Mahlzeit*.[9] Nicht Sachgüter sollten länger im Vordergrund stehen, sondern *die historisch konkrete soziale Verzehrssituation*, der sich sämtliche Rahmenbedingungen funktional zuordneten. Damit war ein wichtiger Bezugspunkt für die weitere theoretische Selbstbesinnung der Nahrungsforschung geschaffen, die unter bewußter Öffnung zur Soziologie und Kulturanthropologie seit 1972 von Ulrich Tolksdorf vorangetrieben wurde.[10] Während für Wiegelmann die Erforschung der Mahlzeit stets Teil einer in seinem Sinne ganzheitlichen Betrachtung sein sollte, isolierte sie Tolksdorf zwecks besserer Erforschung in einem hierarchischen Modell. Die Mahlzeit gliederte er in die Konstituenten Speise und soziale Situation auf, diese wiederum in Nahrungsmittel und Zubereitungstechniken bzw. Zeit und Raum. Sämtliche Teile sollten sowohl für sich, als auch vor dem Hintergrund gesellschaftlicher Wertvorstellungen betrachtet werden. Dadurch integrierte Tolksdorfs Modell explizit die Zeichenhaftigkeit bzw. symbolische Qualität der Mahlzeit und wies so den Blick auf deren kommunikative Dimension. Die schon von Wiegelmann strikt kritisierte Trennung zwischen "geistiger" und "materieller" Volkskultur erwies sich damit als Chimäre. Zugleich stellte das Modell die eigenständige kulturelle Dimension der Mahlzeit auch plastisch dar.

Tolksdorfs Modell wurde international diskutiert.[11] Obwohl es eindeutig in der Tradition entsprechender Ansätze der amerikanischen Politik- und Kommunikationswissenschaften der 1930er bis 1950er Jahre stand (Lasswell, Lewin, Hovland, Parsons), erkannte man seine Systematisierungsfunktion allgemein an. Kritik erfuhr die nur mangelhafte Betrachtung der Handlungsträger, die Vernachlässigung sozialer Unterschiede bzw. allgemeiner Herrschaftsstrukturen sowie die Abstraktion von kommerziellen Angebots- und Absatzstrukturen. Das Modell war mehreren Forschern zu statisch, ein reines Darstellungsmodell. Zwar sei es interessant, doch nicht die Beschreibung synchroner Zustände, sondern die Analyse und Erklärung diachroner Prozesse sei die wesentliche Aufgabe der modernen Ethnologie, das Modell vernachlässige daher historischen Wandel. Weiter hinterfragt wurde die Dominanz funktionaler Aspekte, durch die die Erforschung der Einzelelemente in den Hintergrund gedrängt werde, obwohl diese doch die Grundlage jeglicher Mahlzeit bildeten. Die Vielfalt der Mahlzeit würde nicht angemessen berücksichtigt, der Zusammenhang und die jeweils spezifische Bedeutung der Einzelelemente dadurch unterschätzt. Kurzum: Die Diskussion war typischer Teil des wissenschaftlichen Diskurses der 1970er Jahre, dessen Erklärungs- und Veränderungsoptimismus parallel ging mit der Vorstellung einer durch soziologische Theorien zu bändigenden empirischen Vielfalt. Sie schärfte den Blick für den Zusammenhang der dispersen Einzelelemente der täglichen Ernährung, ihr Bezug auf kollektive Wahrnehmungsmuster bahnte der Rezeption mentalitätshistorischer Ansätze den Weg. Das Modell war und ist heuristisch wertvoll, unter-

8 Weiterführende Ausführungen enthält WIEGELMANN, 1991. Es wäre gewiß ertragreich, auch heutige Innovations- und Diffusionsprozesse - etwa von "novel food" - aus dieser Sicht zu beleuchten.

9 WIEGELMANN, 1986a.

10 TOLKSDORF, 1972; TOLKSDORF, 1975; TOLKSDORF, 1976; TOLKSDORF, 1988.

11 Die Kommentare sind abgedruckt in Ethnologia Europaea 9, 1976, 86-118.

stützte zugleich aber einen Trend zu thematisch klar separierten Einzelarbeiten über begrenzte Themenfelder. *Der Versuch, die Vielfalt der Nahrung/Ernährung konzeptionell einzubinden, führte zu dem paradoxen Ergebnis zunehmend fragwürdigerer allgemeiner Aussagen und Thesen, da die Zahl der die Nahrung/Ernährung prägenden Einflußfaktoren schnell wuchs.*

Im Gefolge der Diskussion der Tolksdorfschen Thesen entstanden nämlich neue, komplexere Modelle, die versuchten, den Menschen systematisch als zentrales Element der Ernährung einzubeziehen. So stellte Teuteberg 1979 unter Rückgriff auf die amerikanische psychologische Ernährungsverhaltensforschung der 1950er und 1960er Jahre ein umfassendes Schema mit nicht weniger als 43 endogenen und exogenen verhaltenssteuernden Variablen vor, welches er auch für historische Analysen empfahl.[12] Ebenso wurde das Ernährungsverhalten innerhalb der Familie in ein funktionales Schema überführt, welches im Gegensatz zu Tolksdorfs Modell Handlungsträger aufwies, die allerdings primär als Rollenträger ("Hausfrau") gesehen wurden.[13] Derartige Modelle unterschieden sich kaum mehr von zeitgleich entwickelten Ansätzen führender Ernährungssoziologen und -physiologen.[14] Ihre Leistung lag darin, die Vielfalt der das Ernährungsverhalten des Einzelnen prägenden Faktoren zu benennen und funktional einzubinden. *Genau diese Stärke war aber ihre wesentliche Schwäche, denn die starke Fixierung auf rahmensetzende Strukturen ließ sie die eigenständige Bedeutung des Individuums unterschätzen, Menschen wurden auf Folgefaktoren mit Handlungsmöglichkeiten lediglich innerhalb vorgegebener Strukturen reduziert.* Diese mangelnde Subjekterkenntnis ist auch das eigentliche Problem der gegenwärtig aktuellen "Food-Choice-Modelle" innerhalb der Ernährungsphysiologie und -soziologie, die versuchen, naturwissenschaftliche "Gesetzmäßigkeiten" mit sozioökonomischen, psychologischen und kulturellen Variablen zu kombinieren und die zugleich den Menschen als allgemein analysierbaren Mittelpunkt denken.[15] Derartige Modelle müssen parallel zur allgemeinen Durchsetzung strukturgeschichtlicher Ansätze innerhalb der bundesdeutschen Geschichtswissenschaft gesehen werden.[16] Auch hier standen vielfach abstrakte Prozesse und Geschehnisse ohne eigentlichen Handlungsträger im Mittelpunkt des Interesses, auch hier wurden Strukturen mit der Logik von Subjekten ausgestattet. Menschengruppen, gar Individuen, fand man in derartigen Strukturschemen nur selten. Erst die *allmähliche Entdeckung des Alltags* innerhalb der Geschichtswissenschaft führte zu neuen Deutungsmodellen und Theorieansätzen, die gerade für die historisch-ethnologische Ernährungsforschung von durchdringender Bedeutung waren und sind.

2. Dabei gilt es Mißverständnissen vorzubeugen. Das betrifft zum einen den *schillernden Begriff des "Alltags"*. Wenn etwa gegenwärtig Volkskundler betonen, „daß es die Volkskunde im Unterschied zur Geschichtswissenschaft nicht nötig habe, den Alltag *wiederzuentdecken*, weil Alltag schon immer *die* zentrale Kategorie volkskundlicher Forschung gewesen sei“[17], so zeigt

12 TEUTEBERG, 1986. Vgl. DIEHL, 1978, 5.
13 NEULOH/TEUTEBERG, 1979, 89-93.
14 BODENSTEDT u.a., 1983.
15 Vgl. OLTERSDORF, 1993.
16 Vgl. RITTER, 1989, v.a. 36-58.
17 Diskussionsbeitrag v. Ruth E. Mohrmann, in: KORFF, Gottfried/ROLLER, Hans-Ulrich (Hg.): Alltagskultur passé? Positionen und Perspektiven volkskundlicher Museumsarbeit, Tübingen 1993, 69.

sich deutlich, daß die erkenntnistheoretische und methodologische Herausforderung des "Alltags" bis heute nur partiell wahrgenommen worden ist. Die Herausforderung bestand nicht aus Alltag im Gegensatz zum Fest, nicht aus Alltag als repetitiver, routinierter Tätigkeit, nicht aus Alltag als Teil des Privatlebens, als Erfahrungsbereich des täglichen Lebens, dem sich vermeintlich lebensnahe Forschungsfelder wie Ernährung, Wohnen, Sexualität, Tod usw. zuordnen lassen.[18] *Die Herausforderung lag vielmehr in einem Alltagsbegriff, in dessen Zentrum wahrnehmende, deutende und handelnde Subjekte standen.* Alltag wurde als soziale Praxis verstanden, die durch Strukturen wesentlich geprägt wurde, die in diesen aber nur teilweise aufging, die die Strukturen durch spezifische Formen der Aneignung vielmehr ebenfalls prägte und veränderte.[19] Dadurch veränderte sich der Wirklichkeitsbegriff historisch-ethnologischer Forschung. *An die Stelle hierarchisierter Wirklichkeiten, in der Metastrukturen sich langsam nach unten durchsetzen, trat eine Vielzahl miteinander konkurrierender Wirklichkeiten, die jeweils ihre eigene historische Wahrheit besaßen, für die die Kategorien von wahr und falsch nurmehr begrenzte Bedeutung hatten.* Dieses bedeutete letztlich darstellerische Pluralität auch innerhalb historisch-ethnologischer Arbeiten. Zielte die Modellbildung der 1970er Jahre auf allgemein verbindliche historische Darstellungen, so zeigte sich nun deren grundsätzliche Brüchigkeit. Statt dessen sahen viele Alltagshistoriker ihre Aufgabe darin, die Vielfalt historischer Wirklichkeiten präsent zu halten bzw. diese kontrastiv miteinander zu verknüpfen.[20] Teile der Wissenschaft öffneten sich nun neuen Methoden der Interpretation, aber auch der Produktion subjektbezogener Quellen: Zeugnisse und Äußerungen jeglicher Form mußten nämlich nicht nur nach "objektiven" Informationen durchforstet, sondern gerade unter subjektspezifischen Aspekten neu befragt und als Fremdes verstanden werden.

Dieser Begriff von Alltag - das wäre ein zweites mögliches Mißverständnis - entstand keineswegs plötzlich, sondern speiste sich aus vielen Quellen, entwickelte sich langsam seit den späten 1960er Jahren. Die Konzepte Thompsons, Foucaults und Bourdieus waren Leitbilder dieser Diskussionen, ebenso Einflüsse der Kulturanthropologie bzw. später der Postmoderne-Diskussion.[21] Es handelte sich durchweg um komplexe theoretische Ansätze, die fast immer ein höheres Abstraktionsniveau aufwiesen, als die einfachen Schemata der 1970er Jahre. Je disperser die Wirklichkeiten, desto größer der Reflexionsbedarf.

Der subjektzentrierte Alltagsbegriff wurde in der historisch-ethnologischen Ernährungsforschung vorrangig von Alf Lüdtke erprobt und konzeptionell fortentwickelt. Seine Arbeiten wandten sich gegen die These einer durchgängig durchschlagenden "Ernährungsrevolution" im 19. Jahrhundert, der er den alltäglichen Umgang von Industriearbeiter/inn/en mit Nahrung/Ernährung entgegensetzte. Abstrakte und empirisch nur unzureichend abgesicherte Konzepte, wie etwa das der "Verbürgerlichung" der Ernährungskultur, unterzog er einer systematischen Kritik. Auf der Basis von Autobiographien und Oral-History-Zeugnissen erkundete er die spezifische Praxis der Nahrungsbeschaffung bzw. -zubereitung, den geschlechtsspezifischen

18 Vgl. hierzu die Systematisierungen v. ELIAS, 1978.
19 Vgl. LÜDTKE, 1989, v.a. 11-13; LIPP, 1993, 10-12.
20 Auf eine Diskussion der damit verbundenen Probleme, v.a. des stets möglichen Werterelativismus bzw. der Entpflichtung zur wissenschaftlichen Begründung sei hier nicht eingegangen.
21 Sehr guter Überblick bei SIEDER, 1994.

Umgang mit Nahrung sowie das grundsätzliche Problem gruppenspezifischen und individuellen Geschmacks. Im Gegensatz zur bisherigen Forschung konzentrierte er sich auf Hunger- und Krisenzeiten, betonte die materielle Brüchigkeit der Arbeiterexistenz bis in die 1930er Jahre, die die Globaldaten tendenziell verdeckten. Am Beispiel des Ruhrgebietes postulierte er eine eigenständige und eigensinnige Ernährungskultur der Industriearbeiter, deren innere Struktur von den Folgewirkungen der "Ernährungsrevolution" nur teilweise ergriffen und die von einer eigenen Logik und Werteskala geprägt war, die eine rein formale Analyse nicht erschließen konnte. Lüdtke zeigte außerdem, welch unterschiedliche Erfahrungen arbeitende Männer und (Haus)Frauen hatten und wie lebensprägend die Symbolbedeutung einzelner Speisen und Nahrungsmittel war.[22] Es wäre leicht, Lüdtkes Thesen empirisch anzugreifen oder aber den Aussagewert seiner nicht allzu zahlreichen Quellen in Frage zu stellen. Entscheidend aber war die neuartige Blickrichtung subjektzentrierter Alltagsgeschichte, die empirischer Forschung neue Arbeitsfelder eröffnete. Der Aussagewert historischer Prozeß- und Strukturkategorien stellte sich differenzierter dar, und es galt, neu über die Formen, Chronologien und Bedeutungen des Wandels der Nahrung/Ernährung nachzudenken.[23] Während aber innerhalb der einzelnen Fächer hart um Alltagsgeschichte bzw. Alltagskulturforschung gestritten wurde, unterblieb im engeren Feld der historisch-ethnologischen Ernährungsforschung eine entsprechende Diskussion. Subjektzentrierte Alltagsgeschichte wurde entweder betrieben oder aber ignoriert.

Insgesamt führte die Alltagsgeschichte sowohl in ihrer formalen als auch in ihrer subjektzentrierten Form zu einem wesentlichen Aufschwung der historisch-ethnologischen Ernährungsforschung. Während die Zahl einschlägiger Arbeiten in den 1970er bzw. frühen 1980er Jahren nur langsam wuchs, schwoll die Zahl entsprechender Publikationen seit Mitte der 1980er Jahre immens an. Das hing eng mit den sich stark verwischenden Grenzen zwischen Geschichtswissenschaft und Ethnologie zusammen, teilweise schien es so, als würde letztere von ihrem großen Bruder gleichsam beerbt. Ethnologische Arbeiten gliederten sich problemlos in den Dunstkreis alltagsgeschichtlicher Diskussionen und auch die sog. "Sachvolkskunde" bildete kaum mehr ein exklusives Forschungsfeld.[24]

3. Dieser quantitative Aufschwung hält an. Er ist eng verbunden mit der wachsenden Öffnung der Geschichtswissenschaft zu kulturellen Fragestellungen, die gegenwärtig aber eher einer Suchbewegung gleicht, denn einem in sich geschlossenen Forschungskonzept. Es mangelt an verbindlichen Definitionen des Grundbegriffes "Kultur", der allgemein einen wissenschaftlichen

---

22 LÜDTKE, 1985. Vgl. auch die Studien LÜDTKE, 1986; LÜDTKE, 1987a; LÜDTKE, 1987b: LÜDTKE, 1988.

23 Das gilt entsprechend für neuere ethnologische Arbeiten, etwa SCHINDLER, 1985; JEGGLE, 1986; JEGGLE, 1988 und v.a. SCHARFE, 1986, dessen Weiterentwicklung des Bourdieuschen Ansatzes die Frage nach dem individuellen/gruppenspezifischen Geschmack ebenso auf neue Grundlagen stellte, wie sie die Bewertungsmaßstäbe für Nahrung neu definierte. Eine weiterführende Verdichtung findet sich bei WIRZ, 1993 und TANNER, 1996, die sich v.a. für die Mythen der Industriegesellschaft interessieren.

24 „Die Objektwelt bis hin zur Natur ist ohne Menschen, die sie denken, machen und deuten, nicht zu denken, und gleichzeitig "denkt" oder besser formt sie den Menschen, prägt dessen Wahrnehmung, Verhalten und Lebenschancen" (LIPP, 1994, 87). Vgl. zur aktuellen ethnologischen Diskussion LIPP, 1993; MEINERS, 1993; MEINERS, 1994; LIPP, 1994.

Zugang zur Analyse menschlichen Zusammenlebens bieten soll.[25] In seiner Unbestimmtheit bietet er sich als Synthesebegriff geradezu an. Während die frühen Systematisierungsversuche v.a. die wirkungsmächtigen Strukturen und Funktionen betonten, und die Alltagsgeschichte sich teilweise im Bereich individueller Praxis totgelaufen hat, stellt sich die historische Kulturwissenschaft der aus beiden Quellen gespeisten „Dialektik von Handlungsbedingungen und Handlungen"[26].

Die praktische Anwendung dieser abermals veränderten Blickrichtung erfolgte im Bereich der historischen Ernährungsforschung vorrangig in einzelnen kleineren Arbeiten, systematische Überlegungen waren eher selten. Eine Ausnahme bildete der *Klassifikationsversuch* eines interdisziplinären Forschungsprojektes zur Veränderung der Ernährungsgewohnheiten um die Jahrhundertwende.[27] Sein Ausgangspunkt war die grobe Einteilung der sog. *Nutrition-chain*. Aus der Agrarsoziologie stammend, unterteilte diese den Nahrungssektor in die Bereiche Beschaffung, Zubereitung und Verzehr, verstand hierunter *makroökonomisch* die Nahrungsmittelproduktion, den Handel, die Industrie und den privaten Konsum. Um ein analytisches Raster zu bieten, wurde nun der *mikroökonomische* Bereich, d.h. die Hauswirtschaft integriert und soziale und kulturelle Faktoren ergänzt. Insoweit handelte es sich um ein weiteres Modell in Tolksdorfscher Tradition. Doch strikter unterschied es zwischen Argumentations- und Geltungsbereichen historischer Aussagen, indem es in allen Bereichen *Norm, Realhistorie und Erfahrung* voneinander trennte. „Norm umfaßt die dem Individuum vorgegebenen kollektiven und individuellen Bewertungsmaßstäbe und -richtlinien, Realhistorie den Bereich sog. gesicherter Fakten und Erfahrung schließlich die Wahrnehmung und Interpretation von Sein durch Individuen und Gruppen."[28] Auch diese Trennung wurde weiter unterteilt, indem *wissenschaftlich-objektivierende* von *individuell-subjektiven Aussagen* unterschieden wurden. Dieses begriffliche Raster bleibt zwar formal, doch mit seiner Hilfe lassen sich nicht nur funktionale Beziehungen zwischen den vielen, die Ernährung beeinflussenden Einzelfaktoren erforschen, sondern es ermöglicht dem Wissenschaftler stets zu reflektieren, in welchem Bereich er gerade forscht, v.a. aber welche Felder er außer acht läßt. Es dient damit einer präziseren Verortung der jeweiligen Arbeit und leistet dank seiner Multiperspektivität auch Vermittlungsdienste zwischen sich scheinbar widersprechenden Arbeiten über ein und denselben Gegenstand. Die Komplexität des historischen Geschehens bleibt so erhalten, zugleich wird aber dessen Erforschung nicht determiniert. Heuristische, entzentrierte Modelle dieser Art plädieren zu einer steten Selbstbesinnung auf die jeweilige Begrenztheit jeglicher wissenschaftlicher Arbeit. Veränderte Forschung bedarf auch anderer, selbstkritischerer Forscher.

Kulturelle Fragestellungen sind gegenwärtig im Feld der Nahrungs/Ernährungsforschung aber auch aktuell, weil sich seit Mitte der 1980er Jahre verstärkt ehedem "geisteswissenschaftliche" Fächer, v.a. die Germanistik, die Psychologie und die Kultursoziologie historischen Themen

---

25 Vgl. DANIEL, 1993, 74.

26 SIEDER, 1994, 457.

27 Das DFG-Projekt "Die Revolutionierung der Nahrungsbedürfnisse und des Ernährungsstils beim Übergang zum modernen Massenkonsum (1880-1930)" bestand 1990-1994 an der WWU Münster und wurde von Prof. Dr. Hans J. Teuteberg geleitet.

28 SPIEKERMANN, 1993, 83.

und Fragestellungen öffneten. Seit Ende der 1980er Jahre unternommene Versuche, eine *interdisziplinäre Kulturwissenschaft des Essens* zu konstituieren, fanden 1994 durch die Gründung des "Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens" ihren institutionellen Ausdruck.[29] Hauptziel der propagierten Kulturwissenschaft soll nach Aussage des Münchener Germanisten Gerhard Neumann sein, „die Prozesse zu beobachten und zu beschreiben, die zur Umsetzung materieller Gegebenheiten menschlicher Erfahrung - der Verankerung der Erkenntnis des Menschen in seiner Sinnlichkeit - in das Spiel kultureller Zeichen führen, das sich zwischen den Spannungszentren des Eigenen und des Fremden, den Polen von Regionalismus und interkultureller Struktur, von Alltagserleben und Festerfahrung entfaltet und artikuliert. Es wird darauf ankommen, die Grenzen zwischen beiden Polen nicht zu verwischen, sondern diese Grenzerfahrung komparatistisch zu nutzen."[30] Schon diese Aufgabenstellung weist einen deutlich engeren Horizont auf, als etwa das vorherige Modell. Das zeigt sich v.a. an Neumanns Grundbegriffen. "Alltag" bedeutet für ihn nicht die soziale Praxis individueller Wahrnehmungen, Erfahrungen und Handlungen, der Begriff zielt vielmehr auf eine Geschichte gruppenspezifischer Mentalitäten, auf historische Verhaltensforschung im Rahmen „des weitläufigen Gebäudes menschlicher Lebensäußerungen"[31]. Damit fehlt ein Subjekt, für das Essen ein Problem der individuellen Reproduktion und Teil einer symbolischen, zeichenhaften Bewältigung der ihn umgebenden Welt ist. Dieses Subjekt findet Neumann erst, wenn er sich seinem eigentlichen Sujet, der Kunst- und Literaturwissenschaft zuwendet. In seinen Augen schaffen offenbar kulturelle Eliten die dominierenden Werke und Diskurse, die die eigentliche Grundlage einer Kulturwissenschaft des Essens bilden sollten. Obwohl häufig von Volkskultur die Rede ist, wird dieser nie der Charakter des Eigenständigen, des Produktiven gegeben, damit aber historisches Geschehen kulturalistisch verengt, kurz: Kultur und Kunst werden verwechselt. Das ist nur erklärbar durch ein lediglich additives Konzept von Interdisziplinarität, in dem jede Einzeldisziplin ihre eigene Aufgabe, ihren eigenen Schwerpunkt hat. Neumann konzipiert seine Kulturwissenschaft des Essens von den Grenzen der einzelnen Disziplinen her, strukturelle Interdisziplinarität jedoch bietet er nicht. Damit aber befinden wir uns schon in einer lohnenden Auseinandersetzung über die Schwerpunkte einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens, die wahrscheinlich während der nächsten Jahre im Mittelpunkt konzeptioneller und theoretischer Arbeiten dieses Forschungsfeldes stehen wird.

2. Forschungsfelder

Trotz (bedingt auch wegen) dieser bunten Vielfalt einander widerstrebender, wechselseitig nur wenig diskutierter Konzepte und Modelle konzentrierte sich die historisch-ethnologische Er-

---

29 Vgl. WIERLACHER, 1993, v.a. 1-13; Arbeitskreis, 1995. Der Arbeitskreis hat seinen Sitz in Heidelberg, Vorsitzende sind Dietrich Müller und Hans J. Teuteberg. Als Zwischenbilanz vgl. TEUTEBERG, 1995b. Seit 1997 öffnet sich der Arbeitskreis unter der Federführung der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg auch für Problemstellungen der Naturwissenschaften, um von multiperspektivischer Ernährungsforschung nicht nur zu reden, sondern um diese auch zu praktizieren.

30 NEUMANN, 1993, 386.

31 Ebd., 389.

nährungsforschung seit 1972 stark auf Einzelthemen und -probleme.[32] Vernachlässigt wurden dadurch zwei Bereiche, die für eine sich selbst bewußte Teildisziplin unverzichtbar sind: Das ist zum einen der Bereich der ernährungshistorisch relevanten *Quellen*: Der solide, aus heutiger Sicht aber unbefriedigende Quellenüberblick des Teuteberg/Wiegelmannschen Pionierwerkes fand nur wenige Nachahmer, systematische Darstellungen sind bis heute Mangelware. Sie aber verweisen nicht nur auf immense, von Einzelpersonen kaum zu bewältigenden Quellenmassen, sie zeigen auch, daß das bisherige Bild über den möglichen Gehalt einzelner Quellengruppen vielfach zu revidieren sein dürfte. Das gilt z.B. für Haushaltsrechnungen, Kochbücher und Haushaltslehren sowie Autobiographien.[33] Die wenigen quellenkundlichen Arbeiten belegen außerdem, daß die Kenntnisse über die Nahrung/Ernährung während der Industrialisierung stark von den Quellenkenntnissen einzelner Forscher abhängig sind und *daß selbst die Mehrzahl der gedruckten Quellen bisher nicht bzw. nur unzureichend zur Kenntnis genommen wurde*.[34] Das gilt besonders angesichts einer noch in den Kinderschuhen steckenden, zukünftig aber sicherlich bedeutsamen eigenständigen Quellenproduktion von Ethnologie und Geschichtswissenschaft, mit der v.a. die Erfahrungen, Wahrnehmungen und Deutungen von Individuen eingefangen werden können.[35] Vor dem Hintergrund dieser Quellenmalaise ist es dann nicht mehr so verwunderlich, daß zum zweiten *Gesamtdarstellungen* der Nahrung/Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert nur in Ansätzen vorliegen. Die vorliegenden Arbeiten konzentrieren sich stets auf Teilbereiche, etwa die Eßkultur, den Haushalt, den Lebensstil, den Alltag oder die Preis- und Konsumgeschichte, verbinden diese Einzelelemente jedoch nicht zu einem Gesamtbild.[36] Die relative Modenbezogenheit der Theoriedebatten zeigt hier ihre Auswirkungen. Die Diskussionen über Modelle und Konzepte blieben vielfach selbstgenügsam und abstrakt. Sie konnten divergierende Forschungen offenkundig nicht mehr zusammenfügen, bildeten eher Baukästen für Einzelstudien. *Umfassende Synthesen bleiben ein spürbares Desiderat.* Der Versuch, die historisch-ethnologische Ernährungsforschung seit 1972 zu ordnen, kann sich daher kaum an bestehende Werke anbinden. Trotz vorhandener Überlappungen scheint mir eine Dreiteilung sinnvoll, die 1. Differenzierungsmuster, 2. Strukturfelder und 3. die Sachkultur umgreift.

2.1 Differenzierungsmuster

Analog zur allgemeinen Entwicklung der historischen Wissenschaften bildeten Studien über *soziale Unterschiede* einen bedeutenden Schwerpunkt bisheriger Forschung, auch wenn ihre Zahl in den letzten Jahren relativ abnahm. Sozial vergleichende Arbeiten konzentrierten sich

---

32 Vgl. allgemein die Forschungsüberblicke von WEINHOLD, 1992; TEUTEBERG, 1993.

33 Vgl. REINHARDT, 1993; SPIEKERMANN, 1993; SPIEKERMANN/STOCKHAUS, 1993; THOMS, 1993; SPIEKERMANN, 1994; THOMS, 1994.

34 Zur bisher kaum beachteten pädagogischen Literatur vgl. zuletzt OTTENJANN/ZIESSOW (Hg.), 1994.

35 Vgl. hierzu die "Geschmackserinnerungen", die HARTMANN, 1994 gesammelt hat, sowie beispielhaft das Oral-History-Material bei ROSENBAUM, 1992; HAGEMANN, 1990a; Arbeitererinnerungen, 1984.

36 Vgl. ZISCHKA/OTTOMEYER/BÄUMLER (Hg.), 1993; ANDRITZKY (Hg.), 1992; BECHER, 1990; JACOBEIT, 1990; JACOBEIT/JACOBEIT, 1995; JACOBEIT/JACOBEIT, o.J.; RATH, 1984; ABEL, 1981. TEUTEBERG/WIEGELMANN, 1986 hat faktisch den Stellenwert einer Gesamtdarstellung übernommen, in der Aufsatzsammlung fehlen jedoch breite Felder der aktuellen Forschung.

zumeist auf die Unterschiede der Ernährung von Arbeitern, Angestellten und Beamten.[37] Auf der Basis v.a. von Haushaltsrechnungen belegten sie deutliche Unterschiede der jeweiligen Ausgabenstruktur bzw. der Ernährungsmuster. Der begrenzte Aussagewert der teils clusteranalytisch ermittelten Daten war jedoch evident, er verblieb strikt im Bereich der Realhistorie. Auch konnte kaum überzeugen, daß die sozialen Kategorien der Jahrhundertwende zur Analyse übernommen wurden: Diese Kategorien hätten vielmehr analytisch ermittelt und nicht gesetzt werden müssen. Wichtige Bereiche des Ernährungsalltags verdeckte auch die relativ geringe Differenzierung der gekauften Nahrungsmittel. Verblieb die Analyse im selbsterstellten Kategoriensystem, so waren Fehldeutungen unabdingbar. Das galt gerade für die fragwürdige Gegenüberstellung eines einheitlichen proletarischen und eines vielfältigen bürgerlichen Konsums.[38] Dadurch wurden die "feinen Unterschiede" der Ernährung eindeutig unterschätzt.

Das zeigte sich bei Studien über die Ernährung einzelner Schichten. Das Hauptinteresse fand die Arbeiterernährung.[39] Sie galt anfangs als wesentlicher Indikator für die allgemeine Verbesserung des Lebensstandards während der Hochindustrialisierung. Dieses von quantitativen Haushaltsrechnungen und Preis-Lohn-Statistiken geprägte Bild wurde von Folgestudien zwar grundsätzlich bestätigt, jedoch vielfach differenziert. Die Krisenanfälligkeit und existentielle Enge des Arbeiterhaushaltes auch nach 1900 wurde besonders betont, ebenso die Not im Krisenjahrzehnt 1914-1923 und in der Weltwirtschaftskrise. Vergleichende Untersuchungen von Ausgabestrukturen und gekauften Nahrungsmittelmengen konnten belegen, daß die vielfach übliche Vorstellung einer säkularen Verbesserung der Arbeiterkost zu einsträngig ist. Die eigentlichen Verbesserungen der Arbeiterkost sind demnach in das späte 19. Jahrhundert zu verlegen, während sich die Periode zwischen 1900 und 1939 als ein von Krisen unterbrochener Zeitraum relativer Kontinuität herausschälte.[40] Mit der Alltagsgeschichte kamen neue Fragen und Blickrichtungen auf. Gegen vereinnahmende Vorstellungen umfassender Verbürgerlichung wurde die Arbeiterernährung als eigenständiges kulturelles System begriffen, welches aller Enge zum Trotz eine eigene, klar abgrenzbare, regional jedoch sehr unterschiedliche Küche ausbildete.[41] Subjektive Zeugnisse, v.a. Oral-History-Studien, verwiesen auf jeweils klassenspezifische Wahrnehmungsmuster und Bedeutungen einzelner Nahrungsmittel, Speisen und Zubereitungsweisen. Das galt jedoch nur für den engeren Bereich der großstädtischen Facharbeiterschaft. Die Ernährung der in sich heterogenen Erwerbsklasse wurde bisher noch nicht vergleichend untersucht.

Forschungslücken bestehen im Feld bürgerlicher Ernährung. Abseits vergleichender Haushaltsbudgetstudien widmeten sich nur wenige Studien der Ernährung der aufkommenden Angestell-

37 Vgl. v.a. TRIEBEL, 1991; SPREE/ESTERMANN/TRIEBEL, 1987; TRIEBEL, 1987; SPREE, 1987 sowie die methodisch wichtige Arbeit von RUPPERT, 1980. Höchst mangelhaft ist LANDAU, 1990, weiterführend sind dagegen die anregenden Ausführungen in SCHINDLER, 1985.

38 So bei TRIEBEL, 1991.

39 TEUTEBERG, 1976; TENFELDE, 1977; RECK, 1977; SODER, 1980; KUCZINSKI, 1982; MOOSER, 1984a; SAALFELD, 1984; BOLLENBECK, 1985; TOLKSDORF, 1985; Arbeiterleben, 1985; NIEHUSS, 1985; LÜDTKE, 1985; LAER, 1987; SPREE, 1990; ROSENBAUM, 1992; HARTEWIG, 1993. Für die ländliche Arbeiterschaft s. PLAUL, 1979; MOHRMANN, 1984.

40 Vgl. SPIEKERMANN, 1997b.

41 Ein überzeugendes Fallbeispiel ist STOCKHAUS, 1994.

ten bzw. der Beamtenschaft.[42] Es fehlt v.a. an modernen alltagsgeschichtlichen und kulturhistorischen Studien, die vorliegenden realhistorischen Arbeiten sind angesichts des erweiterten Blickes auf die Arbeiterernährung offenkundig zu schmal angelegt. Die Bedeutung detailgesättigter Einzelstudien zeigte sich besonders in Arbeiten über die Festkultur und das Repräsentationsverhalten des Besitz- bzw. Bildungsbürgertums.[43] Sie verwiesen auf die wichtige Zeichenfunktion der Ernährung für die jeweilige soziale Verortung, für die jeweilige gesellschaftliche Identität. Das belegten auch die - angesichts des vorhandenen Quellenmaterials - wenig zahlreichen Untersuchungen zur Ernährungskultur des Adels, die zudem zumeist deskriptiv blieben.[44] Angesichts des neuen Interesses der Sozialgeschichte am Adel bot die Frage nach der "Aristokratisierung" der (groß)bürgerlichen Kost trotzdem wichtige Ansatzpunkte zur Erforschung sozialer Differenzierung im Kaiserreich, nachdem der begrenzte Aussagewert des "Verbürgerlichungstheorems" am Beispiel der Arbeiterschaft deutlich geworden war. Doch nicht nur die Ernährung des Adels relativierte die schematischen Muster industriegesellschaftlicher sozialer Schichtung. V.a. die Bauern ragten als vermeintlich beharrendes ständisches Element tief in die Ernährungskultur auch des 20. Jahrhunderts hinein. Doch trotz nach wie vor vorhandener Subsistenzwirtschaft erfuhr gerade die bäuerliche Ernährung tiefgreifende, regional sehr unterschiedliche Veränderungen durch die zunehmende Kommerzialisierung von Arbeit, Absatz und Einkauf.[45] Historische Bedeutung und umfangreiche unbearbeitete Quellenbestände lassen weitere Forschung hier besonders wichtig erscheinen, will man den Übergang von ständischen zu klassenspezifischen Ernährungsmustern studieren.

Die dominierende Bedeutung sozialer Differenzierungsmuster wurde seit Anfang der 1980er Jahre grundsätzlich in Frage gestellt. Frauen- und *Geschlechtergeschichte* trat mit dem Anspruch an, nicht nur neue Realitätsbereiche erschließen, sondern auch eine kategorial andere historische Wissenschaft betreiben zu können. Auch wenn letzteres kaum gelang, so ließ die moderne Geschlechtergeschichte die Ernährung während der Industrialisierung doch in neuem Lichte sehen. Während die frühen Studien dieses Feldes Ernährungsgeschichte primär als einen männlichen Anspruch auf Verpflegung und Sorge durch Frauen schilderten und sich an den zugeschriebenen und erlittenen Rollen abarbeiteten, durchbrachen seit Anfang der 1990er Jahre viele Studien diese normative Begrenzung, die schon die zumeist einseitige Quellengrundlage - Kochbücher und Haushaltsratgeber - mit sich brachte.[46] Eine große Zahl von Oral-History-Studien lieferte präzise Einblicke in die Hauswirtschaft, die Zubereitungspraxis und deren subjektive Erfahrung.[47] Die zumindest im Arbeiter- und Kleinbürgermilieu häufig unzureichende

---

42 Zu Angestellten vgl. COYNER, 1975; COYNER, 1977. Informationen über die Ernährung von Beamten enthalten KÜBLER, 1976; MEYER, 1982; PIERENKEMPER, 1991; HOHAUS, 1991.

43 Vgl. HÄVERNICK, 1979; TRIEBEL, 1983; WIERLING, 1987; ALEXANDER (Hg.), 1989; REY, 1989/90; FORSTMANN, 1991; ENGELSING (Hg.), 1992.

44 Vgl. zuletzt LAU/SCHÜTTERLE/ROSCHER, o.J.; HEIL, 1991; NEUMANN, 1992; KRUG-RICHTER/BERCHEM, 1993.

45 Vgl. HERRIG, 1974; SCHLEE, 1976; LORENZEN-SCHMIDT, 1982; HILDENBRAND, 1988; SAALFELD, 1990 sowie die Literatur zu Stadt-Land-Unterschieden.

46 Vgl. MEYER, 1982; WIEDEMANN, 1993; SCHLEGEL-MATTHIES, 1995 mit weiterführenden Literaturangaben. S. auch die Literatur zum Strukturfeld Ernährung und Haushalt.

47 Neuere Arbeiten sind KILIMANN/PANKE-KOCHINKE (Hg.), 1994; KUHN, 1994; LIPP, 1994b; JONG (Hg.), 1991; HAGEMANN, 1990a; KUHN, 1990.

Ernährung der Frauen, die auch im frühen 20. Jahrhundert zu einer bis heute unterschätzten Mangel- bzw. Unterernährung führte, konnte auf Basis neu befragter Haushaltsrechnungen eindeutig gefaßt werden.[48] Auch wenn die Ernährung während der Industrialisierung offenkundig von einer dualen Wahrnehmungs-, Anspruchs- und Tätigkeitswelt gekennzeichnet war, so fehlen bis heute empirische Studien, die das Differenzierungsmuster Geschlecht systematisch mit anderen Differenzierungsmustern der Ernährung vergleichen und so deren historisches Gewicht präzise einfangen und verorten.

Das gilt auch für die Beziehung zwischen *Alter* und Ernährung. Der Mensch der Forschung ist fast stets der Erwachsene, obwohl sich die Ernährung im Lebenslauf deutlich verändert. Die besten Kenntnisse bestehen über die Säuglingsernährung, doch die Studien verblieben meist im Deskriptiven.[49] Während die Säuglingsernährung im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert jedoch eine wesentliche Problemlage bildete, die sich in Tausenden von Publikationen niederschlug, setzte die moderner Ernährungsforschung andere Prioritäten. Noch weniger als über Säuglingsernährung ist über die der Kinder bekannt, auch wenn hier erste erfahrungsbezogene Arbeiten vorliegen.[50] Schlechter gar sieht es bei der Ernährung älterer Menschen aus.[51]
Besser erforscht, keineswegs aber in seiner faktischen Bedeutung gewürdigt wurde das Differenzierungsmuster der *Region*. Hier hat die Ethnologie Pionierarbeit geleistet, die fortgesetzten Auswertungen des ADV-Materials durch Günter Wiegelmann bilden bis heute die Basis der Forschung.[52] Gerade Innovations- und Diffusionsprozesse sind mangels eines nationalen Lebensmittelmarktes bzw. vermeintlich deutscher Ernährungsgebräuche nur unter regionalem Vorbehalt zu analysieren. Die Fixierung dieser Quellen auf ländliche Verhältnisse bildete allerdings einen wesentlichen Kritikpunkt, doch eine jüngst durchgeführte regionale Analyse auch (groß)städtischer Haushaltsrechnungen bestätigte den herausragenden Stellenwert der Region für die Art und Weise der verzehrten Nahrung.[53] Offenkundig beeinflußten regionale Differenzen den Nahrungsmittelverzehr lange stärker als soziale Unterschiede. Ebenso überraschend ist, daß sich die regionalen Unterschiede zwischen 1900 und 1940 anscheinend kaum abschliffen, vielmehr auf hohem Niveau verharrten. Regionale Unterschiede wurden bisher allerdings vornehmlich realhistorisch analysiert, während über normative Fremd- und Selbstbilder der jeweiligen Kost oder auch erfahrungsbezogene Themen nur wenig bekannt ist.[54] Angesichts der realhistorischen Bedeutung der Region ist Forschung gerade in den anderen Argumentations- und Geltungsebenen sinnvoll und zukunftsträchtig, zumal Themenfelder wie "Fremdheit" bzw. "Identität" gegenwärtig aktuell sind.

---

48 PLÖSSL, 1983; EIFERT, 1985; SANDGRUBER, 1991.
49 Vgl. MÖßMER, 1981; KINTNER, 1985; KINTNER, 1987. Zur Säuglingsnahrung s. GHOLAMIASLLARI, 1975; PFIFFNER, 1993.
50 SEIDLER, 1976; TEUTEBERG/BERNHARD, 1978; SIEDER, 1986.
51 Vgl. TRIEBEL, 1983 sowie ansatzweise HAGEMANN, 1990b.
52 Vgl. TOLKSDORF, 1975; KÖSTLIN, 1975; WIEGELMANN, 1975; KLEINSCHMIDT, 1978; TOLKSDORF, 1978; WIEGELMANN, 1981a; WIEGELMANN, 1981b; WIEGELMANN, 1990; WIEGELMANN, 1992; HEIZMANN, 1994.
53 SPIEKERMANN, 1997a.
54 Vgl. JEGGLE, 1986; MATTER, 1990; KRUG-RICHTER, 1995, TANNER, 1996, 412-414.

Ein weiteres vorwiegend von Ethnologen bearbeitetes Differenzierungsmuster stellen die Stadt-Land-Unterschiede, genauer die *Stadt-Land-Beziehungen* dar. Besonders hervorzuheben sind zwei regionale Forschungsprojekte, die vielschichtig die Veränderungen der Ernährung, des Anbaues und der Nahrungsproduktion im Wechselspiel zwischen Stadt und Land analysieren: Während der Arbeitskreis Eifeler Museen sich auf die Milch- und Viehwirtschaft konzentrierte[55], erforschte ein Autorenkollektiv der Akademie der Wissenschaften der DDR im sog. "Bördeprojekt" den sozialen, kulturellen und wirtschaftlichen Wandel der Magdeburger Börde über einen Zeitraum von zweihundert Jahren. Dem mechanistischen marxistischen Theoriekonstrukt zum Trotz gelang hier eine bemerkenswert plastische Schilderung der durch die aufkommende Zuckerproduktion und die wachsende Einbindung in kommerzielle Marktbeziehungen bewirkten Veränderungen alltäglicher Ernährung und alltäglichen Zusammenlebens.[56] Weitere Arbeiten v.a. aus den 1980er Jahren konzentrierten sich dagegen stärker auf den ländlichen Haushalt und schilderten dessen Veränderungen vor dem Hintergrund städtischer Angebote und Herausforderungen.[57] Dabei wurde deutlich, daß die Stadt-Land-Beziehungen keineswegs einem einheitlichen Entwicklungsmuster folgten, sondern in sich heterogen waren und blieben.

Starkem Wandel waren während der Industrialisierung die *Institutionen* der Ernährung ausgesetzt. Im Gegensatz zur Erforschung der Ernährung der frühen Neuzeit dominierten über das 19. und frühe 20. Jahrhundert Arbeiten zu offenen Formen der Verpflegung, während Informationen über die Ernährung in geschlossenen Anstalten bzw. Großhaushalten eher rar sind.[58] Forschungsdefizite bestehen besonders bei der Krankenhaus- und Militärverpflegung, deren innovative Rolle auch für die Alltagskost wahrscheinlich, jedoch bis dato kaum belegt ist. Auch die Verpflegung in Kantinen und die um die Jahrhundertwende sowie nach dem Ersten Weltkrieg breit diskutierte Schulspeisung fand bisher keine angemessene Bearbeitung.[59] Anders ist die Forschungssituation im Bereich der Gastronomie: Während Gastwirtschaften und Kneipen in den 1980er Jahren vielfach als Keimzellen der Arbeiterbewegung beachtet wurden, verstärkte sich im Rahmen der wachsenden Beachtung von "Eßkultur" die Neugierde am Restaurantwesen.[60] Auch die gegenüber heute so unterschiedlichen Formen des Schnellimbisses fanden breites Interesse, schien schnelles und öffentliches Essen doch Teil einer modernen indu-

---

55 Horn, 1986. Allgemeiner, aber ähnlich gehaltvoll OTTENJANN/ZIESSOW (Hg.), 1996.

56 RACH/WEISSEL (Hg.), 1978/79; RACH/WEISSEL (Hg.), 1982; RACH/WEISSEL/PLAUL (Hg.), 1986; RACH/WEISSEL/PLAUL (Hg.), 1987.

57 HERRIG, 1974; HOPF-DROSTE, 1981; KAISER, 1982; HEIDRICH, 1986; Küche, 1989. Zur Ernährungslage vgl. SCHLÜTER, 1983; MOOSER, 1984b.

58 Vgl. allgemein HEIZMANN, 1988; GOERKE, 1976. Zu den Krankenhäusern s. SCHLIEPER, 1983, als Beispiel für die Ernährung von Gefangenen die späteren Studien von LEHMANN, 1988; SEGSCHNEIDER, 1991; OBENHAUS, 1994. Über Armenhausverpflegung s. DOEGE, 1991, zur Militärverpflegung die entsprechenden Passagen bei TEUTEBERG u.a., 1990. Über die Anstaltsernährung im Ersten Weltkrieg unterrichtet ROERKOHL, 1991a.

59 Zu Kantinen vgl. FROMBACH, o.J. sowie die noch nicht publizierte Schweizer Habilitationsschrift Jakob Tanners. Einen Einblick in Probleme der Schulspeisung um 1900 gibt DEHNE, 1994.

60 Vgl. über Wirtschaften bzw. Kneipen MÜHLBERG, 1981 sowie weiterführend DRÖGE/KRÄMER-BADONI, 1987; zum Restaurant s. RATH, 1984; REY, 1989/90; DRUMMER, 1997.

striellen Ernährung zu sein.[61] Das galt ebenso für die verschiedenen Formen der Reiseverpflegung, v.a. auf Schiffen und in Eisenbahnen. Eine breite Literatur beschäftigte sich ferner mit den Cafés, doch zu eindeutig dominierte der Blick auf die Geselligkeit der Gebildeten, trat die dortige Ernährung eher in den Hintergrund.[62] Insgesamt blieben die Arbeiten über Ernährungsinstitutionen vorwiegend deskriptiv. Eine Verbindung zwischen dem institutionellen Wandel und der allgemeinen Sozial- und Wirtschaftsgeschichte sucht man meist vergeblich. Das gilt auch für Studien über die früheren normativen Ansprüche an die verschiedenen Institutionen sowie - abgesehen von den Cafés - für erfahrungsbezogene Arbeiten.

Ein letztes, wiederum vorrangig seitens der Ethnologie thematisiertes Differenzierungsmuster bildeten die verschiedenen *Zeiten und Feste* der Ernährung. Informationen zu einzelnen Mahlzeiten im Tagesablauf, zur wöchentlichen und jahreszeitlichen Struktur der Ernährung wurden meist in breiter angelegte Studien integriert. Obwohl das Problem der Periodizität der Ernährung allgemein bekannt war, wurde gerade die immer noch stark jahreszeitlich geprägte Ernährung bis hin zum Zweiten Weltkrieg nur selten reflektiert und vielfach ungenügend bedacht. Die meisten Studien dieses Bereiches konzentrierten sich auf die tradierten Feste in christlicher Tradition, verblieben dabei teils in der Beschreibung des Brauchtums, drangen teils aber auch zu den damit verbundenen Identitäts- und Repräsentationsstrukturen vor.[63] Überraschenderweise fehlten dagegen Studien zur Ernährung beim säkularen Ausbruch aus der Arbeitswelt, etwa am Feierabend, Wochenende oder im Urlaub, in geselliger Runde im Verein oder aber bei privaten Einzelfesten.[64] Viele Oral-History-Berichte verwiesen zwar auf die hohe Bedeutung dieser Freizeiternährung, eine systematische Bündelung dieser Informationen steht jedoch noch aus.

Zusammenfassend zeigt sich, daß die historisch-ethnologische Ernährungsforschung eine breite Palette von Differenzierungsmustern erprobt und erforscht hat. Nahezu alle gängigen Differenzierungsmuster der allgemeinen Sozial- und Wirtschaftsgeschichte wurden mit Erfolg am Beispiel der Ernährung behandelt.[65] Das spiegelt die grundsätzliche Bedeutung des sozialen Totalphänomens, doch der Preis der Erkenntnis ist hoch: Allgemein gültige Aussagen können entweder lediglich für bestimmte begrenzte Arbeitsfelder gegeben werden oder sie abstrahieren bewußt von entgegenstehenden Detailkenntnissen. Das Hauptmanko der bisherigen Forschung liegt eindeutig in der mangelnden Vermittlung der einzelnen Differenzierungsmuster, über deren Interdependenz bzw. Hierarchie nur wenig bekannt ist. *Die historisch-ethnologische Ernährungsforschung zeigt sich hier weniger als analytische Wissenschaft, sondern erscheint als eine Addition unverbunden nebeneinanderstehender Einzelarbeiten. Das erinnert grundsätz-*

61 BAUMANN/KIMPEL/KNIESS, 1980; TOLKSDORF, 1981; KNOP/SCHMITZ, 1983; HEIZMANN, 1989; DEHNE, 1992.

62 Zur Reiseverpflegung vgl. PRANGE, 1978; OEDEKOVEN-GERISCHER/POSE, 1992; B[ARTH], 1993. Als Beispiele neuerer Werke zu Cafés können PÖTZSCH, o.J.; VEIGL, o.J. dienen.

63 Vgl. allgemein TOLKSDORF, 1975; HEINRICH, 1987 sowie detailliert SEGSCHNEIDER, 1979/80 (Weihnachten); HEIZMANN, 1990 (Hochzeit); HEIZMANN, 1989 (Begräbnis).

64 Einige Hinweise enthält KREY, 1992. Vgl. ferner die Literatur zur Arbeiterernährung.

65 Auch weitere Differenzierungsmuster - z.B. Religion, Generationszugehörigkeit, Familienstrukturen - lassen sich im Feld der Ernährung aufzeigen und in ihrer Bedeutung hinterfragen.

lich an die sammelnde Tätigkeit der historischen Schulen der Nationalökonomie und belegt deutlich, daß die theoretische Diskussion bisher nur geringe Beachtung in der praktischen empirischen Forschung gefunden hat. Hier dominieren theoretische Konzepte mittlerer Reichweite, doch diese reichen nicht aus, um ein einheitliches, zugleich in sich differenziertes Bild der Ernährung in der Industrialisierung zu zeichnen. Dies kann man als mangelnde Synthesefähigkeit deuten, doch vielleicht spiegelt sich hierin nur die realistische Einschätzung eines in sich dispersen Forschungsfeldes.

2.2 Strukturfelder

Die verschiedenen Differenzierungsmuster lassen sich auf alle Bereiche der Ernährung anwenden. Doch quer zu ihnen bestehen eigenständige Strukturen, die v.a. im Kernbereich der Sozial- und Wirtschaftsgeschichte angesiedelt sind.

An erster Stelle steht dabei der *Haushalt*. Er bildete schon seit der Antike Gegenstand einer breit gefächerten, vorwiegend normativen Ratgeberliteratur, der Haushaltsökonomik. Sie wurde in der Forschung - nicht zuletzt vor dem Hintergrund langsamer Individualisierung - intensiv diskutiert.[66] Über ihre Relevanz für die historische Forschung läßt sich allerdings streiten, werden doch bis heute die meist normativen Vorstellungen der Quellen mit dem realhistorischen Geschehen oder gar den erfahrungsbezogenen Wahrnehmungen gleichgestellt. Nur wenige mentalitätsgeschichtliche Studien, die sich aber durchweg auf einzelne Sozialschichten beziehen, heben sich von dieser überholten Ideengeschichte ab. Besonders die "bürgerliche Hausfrau" stand in den letzten Jahren im Blickpunkt der Forschung, allerdings wurde nur selten die realhistorische Substanz dieses Normbildes überprüft. Entsprechende Studien zur Arbeiterschaft konzentrierten sich mangels aussagefähiger Ratgeberliteratur wesentlich stärker auf die historisch konkrete Art des Haushaltens.[67] Besondere Beachtung fand auch die seit Ende des 19. Jahrhunderts intensiv geforderte hauswirtschaftliche Bildung junger Frauen, teilweise auch junger Männer. Im Mittelpunkt der Forschung standen jedoch die Rationalisierungsdebatten der 1920er Jahre, die von der amerikanischen Home-Economics-Bewegung wesentlich beeinflußt waren.[68] Aber auch dieser Teilbereich verblieb häufig in der Paraphrasierung der neuen Anforderungsprofile. Viel zu wenig diskutiert wurden die realhistorischen Auswirkungen des Konzeptes eines "neuen Haushaltes", viel zu selten wurden sie mit der Erfahrungswelt der Betroffenen kontrastiert.

So ist es kaum verwunderlich, daß die Kenntnisse über die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten sehr unterschiedlich sind. Viele Studien verblieben im Auflisten dieser uns fremden Welt voll

---

66 Vgl. dazu EGNER, 1985; RICHARZ, 1991; RICHARZ (Hg.), 1994. Kritisch zu ähnlichen normativen Ansätzen steht OPITZ, 1994; fundiert abwägend ist dagegen DERKS, 1996. Ein weiterführendes Forschungsprogramm enthält dagegen MESSMER, 1990.

67 Vgl. zum Bürgertum v.a. MEYER, 1982; Beruf, 1988; SCHLEGEL-MATTHIES, 1995. Über die Haushaltsökonomik der Arbeiterschaft unterrichten PLÖSSL, 1983; THOMES, 1991; BENEDIKT, 1992.

68 Zur hauswirtschaftlichen Bildung vgl. die Überblicksdarstellungen von RICHARZ, 1982/83; PLEISS, 1987. Über die Home-Economics-Bewegung im Deutschen Reich s. HIRDINA, 1983; ORLAND, 1983; SCHEID, 1985; NOLAN, 1994.

Umstand und Mühe, historisierten sie kaum und verbanden sie nicht mit allgemeinen Entwicklungslinien dieser Zeit. Das zeigte sich schon beim Beschaffen der Waren, beim Einkaufen. Obwohl eine moderne Konsumgeschichte sich zwingend dieser letztlich entscheidenden Kaufentscheidung und -handlung widmen müßte und obwohl gerade subjektive Zeugnisse die hohe kommunikative Bedeutung des Einkaufens v.a. für Frauen belegten, behandelten nur ganz wenige Arbeiten diese Grundbedingung hauswirtschaftlicher Tätigkeit.[69] Etwas besser war die Forschungssituation über die Zubereitung der täglichen Kost, bei der die unterschiedlichen Richtungen moderner Alltagsgeschichte sehr deutlich wurden. Oral-History-Studien verstanden die Nahrungsmittelzubereitung fast durchweg als soziale Praxis, verbanden sie eng mit Vorstellungen über "richtigen" Geschmack und jeweilige Sinnstrukturen. Wurde Alltag dagegen dominant repetitiv gesehen, beschrieb man in der Regel die Küchentechnik und neue Nahrungsmittel, aus denen dann indirekt auf die Veränderungen der Zubereitungsweisen geschlossen wurde.[70] Dieser stark strukturbezogene Blick dominierte auch die Analyse der Mahlzeitensysteme. Generell ist die Forschung kaum über die frühen Studien Wiegelmanns hinausgekommen.[71] Gerade dessen irritierende Feststellung, daß die Mahlzeitensysteme sich in vor- und frühindustriellen Zeit veränderten, um sich in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts eher zu verfestigen, hätte jedoch Anlaß für weitere Forschung sein sollen, stand sie doch quer zu gängigen Vorstellungen dynamischen Wandels der Ernährung während der Hochindustrialisierung.[72] Ganz neue Probleme stellten sich dagegen im Bereich häuslicher Entsorgung, die allerdings - trotz einer aufkommenden Umweltgeschichte - praktisch übersehen worden sind.[73] Anders war dies bei der alten Kulturtechnik häuslichen Konservierens. Hier konzentrierte sich die Forschung auf die teils museal aufbereiteten ländlichen Techniken und Geräte, erforschte zugleich den langfristigen Wandel ländlicher Vorratshaltung. Im urbanen Bereich wurde v.a. die Kühltechnik thematisiert.[74] Angesichts der Tatsache, daß noch Anfang der 1940er Jahre mehr als 90% der großstädtischen Haushalte Obst und fast drei Viertel Gemüse konservierten, ca. 20% auch eigene Kleingärten besaßen, besteht hier offenkundig ein Ungleichgewicht der Forschung. Insgesamt drängt sich bei der Thematisierung des Strukturfeldes Haushalt der Eindruck auf, daß Themen weniger nach ihrer historischen Relevanz, denn nach der Verfügbarkeit gedruckter Quellen bzw. museal verwertbaren Materials ausgewählt wurden. Angesichts der gesellschaftlichen Bedeutung des Haushalts und der dort verrichteten, meist unbezahlten Arbeit sollten hier jedoch neue Schwerpunkte gesetzt werden.

Weitaus mehr Aufmerksamkeit fand demgegenüber das Strukturfeld Ernährung und *Volkswirtschaft*. Hier waren die Veränderungen während der Industrialisierung tiefgreifend und offensichtlich, in kaum einem anderen Feld konnte die Dynamik des Zeitalters plausibler eingefangen

69 Vgl. HOPF-DROSTE, 1982; SYWOTTEK, 1984; HAGEMANN, 1990a.

70 Zubereitung als soziale Praxis bei LÜDTKE, 1985; KUHN, 1990; KUHN, 1994. Zubereitung als Anpassungshandeln dagegen bei TOLKSDORF, 1973; HIRDINA, 1983; BARLÖSIUS/MANZ, 1988 (Kochkunst); TEUTEBERG, 1990; TREICHLER, 1992.

71 Eine wichtige Ausnahme bildet die normative Studie von SCHÜRMANN, 1994.

72 Vgl. zusammenfassend WIEGELMANN, 1981c, ferner THURN, 1980 (theoretisch); HELLE, 1984; TEUTEBERG, 1985; KIZBAN, 1987; JEGGLE, 1988; SANDGRUBER, 1988; WIRZ, 1993.

73 Einige Anregungen enthält KUCHENBUCH, 1988.

74 Vgl. HEIDRICH, 1986; REIMERS, 1987; HOPF-DROSTE, 1988; AKE, 1988; BARTH, 1988; KÖCK, 1988; HELLMANN, 1990; ELIXHAUSER/KAJICEK, 1992.

werden. Schon seit Ende des 18. Jahrhunderts erhöhten sich Ertrag und Produktivität der Landwirtschaft, deren Modernisierung im 19. Jahrhunderts allerdings deutlich hinter dem des gewerblich-industriellen Sektors zurückblieb.[75] Eine umfassende Technisierung des Lebensmittelanbaus setzte erst im späten 19. Jahrhundert ein, blieb jedoch bis in die 1930er Jahre auf eher bescheidenem Niveau.[76] Bedeutsamer für die Zeit der Industrialisierung war die zunehmende Verwissenschaftlichung der Landwirtschaft, die sich u.a. in intensivierter Düngung, systematischer Schädlingsbekämpfung und dem langsamen Übergang zum Anbau höherwertiger Handelsfrüchte niederschlug.[77] Allerdings mangelt es an systematischen Studien einzelner Sektoren der Landwirtschaft, sieht man einmal vom Getreide- und Kartoffelanbau ab.[78] Über die Entstehungsseite der wichtigsten Nahrungsmittel ist abseits der globalen Erntedaten nur wenig Zusammenfassendes bekannt, v.a. die Rückwirkungen der Modernisierung der Landwirtschaft auf das konkrete Nahrungsmittelangebot fanden kaum Beachtung.[79] Die agrarhistorische Forschung war zumeist mit wirtschaftshistorischen bzw. Fragen der politischen Sozialgeschichte beschäftigt, während die konkrete Versorgungsaufgabe nur selten thematisiert wurde. Dabei zeigt etwa das Beispiel der Milchwirtschaft, welch bedeutende Folgen Rationalisierungs- und Modernisierungsbestrebungen innerhalb der Landwirtschaft für den Konsumenten haben konnten. Auch dieser Teilbereich der Forschung weist eine sehr starke realhistorische Schlagseite auf.[80]

Breiten Raum nehmen ferner die neueren Arbeiten zur Ernährungsindustrie, zum Nahrungsmittelgewerbe ein. Auch wenn beileibe nicht die Forschungsdichte anderer Wirtschaftszweige erreicht wurde, sind gerade in diesem Themenfeld bemerkenswerte Erkenntnisfortschritte erzielt worden. Hervorzuheben ist besonders die erste Gesamtdarstellung durch Ellerbrock, die die hohe Bedeutung der Nahrungsmittelindustrie für die gesamte Industrialisierung belegt, während man bisher eher von einem starken relativen Bedeutungsverlust seit der Hochindustrialisierung ausgegangen war.[81] Eine Fortführung dieser leider nur bis 1907 reichenden Studie wäre eine lohnende Aufgabe. Die meisten Arbeiten konzentrierten sich demgegenüber auf die vielfältigen Einzelbranchen.[82] Wie fruchtbar solche begrenzteren Studien sein können, zeigt beispielhaft die Darstellung der Pumpernickelproduktion in Westfalen durch Gentner. Sie beschrieb nicht nur den Übergang von häuslicher über gewerbliche bis hin zu industrieller Brotproduktion, sondern bettete diesen ein in die Volkskultur der Region, kontrastierte letztere mit

---

75 Vgl. BERTHOLD, 1974; TEUTEBERG, 1977; RACH/WEISSEL (Hg.), 1978/79; MENDE, 1985.

76 Vgl. LÜHNING, 1986; HERRMANN, 1988.

77 Vgl. HERRMANN, 1985; BÖHM, 1986; BÖHM, 1990.

78 Beispiele für solche Sektorenstudien sind REIMERS, 1992 (Imkerei); HANSEN, 1988 (Seefischerei); LANGE, 1984 (Gemüseanbau); WEINHOLD, 1973 (Weinbau).

79 Wichtige Anhaltspunkte hierfür liefert allerdings RÜßE, 1996.

80 Vgl. demgegenüber die in OTTENJANN/ZIESSOW (Hg.), 1994 aufbereitete Darstellung der Landwirtschaft in der pädagogischen Literatur und die hochinterssante Studie von BECKER, 1991 über den "Bienenvater" als kollektives Fremdbild der Industriegesellschaft im 19. Jahrhundert.

81 ELLERBROCK, 1993.

82 PFIFFNER, 1993 (Kindermehl; Kondensmilch); SCHMITT-LIEB, 1990 (Fleischerei); PERKINS, 1990 (Zuckerindustrie); TEUTEBERG u.a., 1990 (Fleischextrakt, Suppen, Würzen); GENTNER, 1991; KAISER, 1990; MÜNSTERMANN, 1988; FREUND, 1986; (Bäckerei); HERBST, 1989 (Margarineindustrie); BURGHOLZ, 1988 (Salinen); THIELKING, 1988; Priem, 1992 (Tabakindustrie); ZATSCH, 1988 (Müllerei); ZATSCH, 1987; WISCHERMANN, 1985 (Brauerei).

wissenschaftlichen Diskursen, zeigte die Funktion des Produktes in der Alltagskost und in Notzeiten auf und bot so einen präzisen Eindruck vernetzten Wandels. Mehrere Studien beschäftigten sich außerdem mit der industriellen Lebensmittelkonservierung, die jedoch erst nach 1900 größere Bedeutung erlangte.[83] Es dominierten dabei Blicke auf die Konservierungstechnik, präzise Angaben zur ökonomischen Bedeutung dieses Industriezweiges waren dagegen selten.

Deutlich schlechter stellte sich die Erforschung der Handelssektors dar, obwohl gerade dieser Wirtschaftszweig zentral für die Entstehung einer marktwirtschaftlich strukturierten Konsumgesellschaft war. Die Erforschung des Außenhandels mit Lebensmitteln beschränkte sich vornehmlich auf statistische Datenreihen, einzig der Importhandel von Kaffee bildete eine Ausnahme.[84] Neuere Studien thematisierten die Folgewirkungen etwa standardisierter Handelsklassen auf Art und Umfang des Kaffeekonsums, globalisierten zugleich den historischen Blick durch Fragen nach kolonialer Ausbeutung und den Folgewirkungen des Nahrungsmittelkonsums industrialisierter Länder für die sog. Dritte Welt.[85] Angesichts der starken Fixierung der Ernährungshistorie auf den deutschen Raum sind derartige Arbeiten jedoch (wichtige) Ausnahmen. Systematische Forschungen zum Großhandel fehlten, auch der Kleinhandel fand nur wenig Beachtung.[86] Dabei zeigen Branchenstudien, daß das Leistungspotential auch der kleinen Nachbarschaftsläden offenbar größer war, als es das (fatale) Bild des Tante-Emma-Ladens suggeriert.[87] Verwunderlich war insbesondere, daß trotz guter Quellenlage ernährungsgeschichtliche Studien zu Konsumvereinen selten sind. Gerade dadurch aber könnten wesentliche Einblicke in die Versorgungsstrukturen v.a. der Arbeiter- und Beamtenschaft gewonnen werden.[88] Geringe Beachtung erfuhr außerdem die Vermarktung des Lebensmittelangebotes. Lediglich zur Markenartikelwerbung liegen einige Arbeiten vor, die jedoch eher die Trends der früheren Zeit widerspiegeln, als sie zu analysieren.[89]

Unsere Kenntnisse über den Konsum basieren bis heute auf den von Teuteberg zusammengestellten Datenreihen über ausgesuchte Nahrungsmittel. Auf ihren begrenzten Aussagewert hat der Autor selbst eindringlich hingewiesen, doch weitergehende Studien stehen bis heute aus.[90] Selbst für zentrale Nahrungsmittel - Brot und Milch, Obst und Gemüse - fehlen für das 19. Jahrhundert aussagefähige Verzehrsdaten. Haushaltsrechnungen weisen etwa für die Zeit vor dem 2. Weltkrieg gegenüber der Verbrauchsstatistik ca. 25-30% geringere Konsummengen auf, so daß die an die vorhandenen Daten gebundenen Interpretationen tendenziell fragwürdig erscheinen. Abseits der allgemeinen Diskussionen um einen verbesserten Lebensstandard wären

---

83 Vgl. zuletzt HICKL/HÖVEL, 1979; HELLMANN, 1990; TEUTEBERG, 1991. Zur Auseinandersetzung über die "Konservenrevolution" im 19. Jahrhundert s. TEUTEBERG, 1976; TREUE, 1976.

84 HELLING, 1977; HÖPFNER, 1993.

85 MÖRING, 1992; KRIEDTE, 1994; WÜNDERICH, 1994.

86 Positive Ausnahmen sind zuletzt NONN, 1996; REIF/POMP, 1996. Der Verfasser wird noch in diesem Jahr eine Gesamtdarstellung der Geschichte des deutschen Einzelhandels im 19. Jahrhundert vorlegen.

87 LANGE, 1992; SPIEKERMANN, 1995a; SPIEKERMANN, 1996b. Vgl. auch TEUTEBERG, 1987a.

88 SYWOTTEK, 1984; SPIEKERMANN/STOCKHAUS, 1993.

89 SCHLEGEL-MATTTHIES, 1987; SELTER, 1995; TAPPE, 1995. Vorbildlich dagegen die Fallstudien von SCHWERDTFEGER, 1993 und STENDER, 1994.

90 TEUTEBERG, 1979a. Für die Zeit der Frühindustrialisierung vgl. außerdem BURGHOLZ, 1987.

gerade im Bereich der Konsumtion intensive Forschungsanstrengungen notwendig, um überhaupt fundierte Aussagen über die Veränderungen der Ernährung treffen zu können.[91] Angesichts einer derartigen Forschungssituation mutet es eigenartig an, daß in den letzten Jahren die Körperhöhe als verläßlicher Indikator der jeweiligen historischen Ernährungslage bzw. des Lebensstandards angesehen werden konnte.[92] Dabei erschöpft sich Konsumtion keineswegs in realhistorischen Gefilden: Die Vorschläge Kaschubas zu einer umfassenden Analyse der mit dem Konsum verbundenen Sinngebungen und Bedürfnisstrukturen, zu den spezifischen Formen, Zeiten und Räumen der Aneignung wurden im Ernährungssektor bis heute nicht angemessen aufgegriffen.[93] Betrachtet man zusammenfassend das Strukturfeld Ernährung und Volkswirtschaft, so ist auf einen gewaltigen, realhistorisch dominierten Wissenszuwachs zu verweisen. Er kann jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, daß wichtige Forschungsfelder auch heute noch unzureichend erkundet sind, zumal normative und erfahrungsbezogene Blicke in der Regel fehlen.

Deutlich geringeres Interesse fand das Strukturfeld Ernährung und *Staat*. Vorrangig behandelt wurde die erste reichseinheitliche Regelung des Nahrungsmittelsektors durch das Gesetz von 1879 bzw. die sich hieran anschließende Lebensmittelkontrolle.[94] Diese Studien verblieben vielfach im Normativen, nur selten wurden die realhistorischen Auswirkungen staatlicher Kontrolltätigkeit analysiert. Kaum beachtet wurde zudem, daß das Deutsche Reich zumindest bis zur Jahrhundertwende durch ein deutliches Süd-Nord-Gefälle charakterisiert war, daß v.a. die bayerische Lebensmittelkontrolle schon in der Frühindustrialisierung effizient arbeitete, während insbesondere Preußen lange Zeit rückständig blieb. Empirische Angaben zur Lebensmittelqualität fehlten fast durchweg, ebenso mangelte es an Arbeiten über die Ernährungspolitik in der Weimarer Republik sowie die bis heute nachwirkende Gesetzgebung im Umfeld des Lebensmittelgesetzes von 1927. Umfassende Darstellungen der staatlichen und kommunalen Ernährungspolitik wird man vergeblich suchen, sie finden sich durchweg bei einzelnen Krisen bzw. Nahrungsmitteln.[95]

Wesentlich mehr Beachtung als das enge Feld der Politik fand die Beziehung von Ernährung und *Krisen*. Darin spiegelte sich nicht nur eine wachsende Bedeutung sozialgeschichtlicher Ansätze, sondern auch die relative Brüchigkeit der Ernährungslage bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts, die sich gleichwohl deutlich von vorindustriellen Krisen unterschied. Relativ neuen Datums war die Reflexion individueller Krisen, die sich v.a. auf subjektive Zeugnisse stützte. Dabei zeigten sich die blinden Flecken einer abstrahierenden Entwicklungsgeschichte, zeigten sich Wirklichkeitsbereiche, die Strukturgeschichte kaum ergründen konnte.[96] Individuelle Krisen

---

91 Zur Frage des Lebensstandards vgl. WIEGAND, 1982; SAALFELD, 1991.

92 Forschungsstand bei KOMLOS, 1993; empirische Umsetzung bei BATEN, 1996. Scharfe Kritik durch WURM, 1990. Zur zukunftsträchtigen Verbindung von Ernährungs- und Körpergeschichte vgl. BLIMLINGER/STURM, 1988/89.

93 KASCHUBA, 1988.

94 Vgl. PAPPE, 1975; REUSCH, 1986; ELLERBROCK, 1987b; ELLERBROCK, 1987a; TEUTEBERG, 1994a; GRÜNE, 1994.

95 Eine Ausnahme bildet BECKSTEIN, 1991.

96 Vgl. LIPP, 1985; LÜDTKE, 1985; HEID/HEID, 1986; LÜDTKE, 1987. Methodisch anregend: CHUBOVO, 1990.

bildeten die Grundlage für eine Vielzahl sozial dominierter Ernährungskrisen, über die seit kurzem ein umfassender Sammelband vorliegt.[97] Größere Bedeutung hatten jedoch ökonomische Krisen, die an die Stelle der bis 1846/47 währenden Subsistenzkrisen traten.[98] Angesichts ihrer weniger offensichtlichen Wirkungen wurden sie jedoch deutlich seltener thematisiert als etwa die Hungerkrisen der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. So fehlen gesonderte Studien über die verschiedenen Lebensmittelteuerungen vor dem Ersten Weltkrieg. Interesse fand dagegen die Ernährungssituation während der Hyperinflation.[99] Die vorhandenen Arbeiten zeigten deutlich, daß die Jahre 1922/23 nicht nur durch die Verarmung breiter Schichten gekennzeichnet waren, sondern auch als eine vielfach existentielle Krisensituation begriffen werden müssen. Schleichender wirkte sich dagegen Arbeitslosigkeit auf die Ernährung aus, Studien hierüber bleiben Desiderate.[100] Epochenumgreifend war auch die kulturelle Krise, die sich in der Lebensreformbewegung ausdrückte. Wirz hat jüngst in einer provozierend unkonventionellen Studie die Ernährungslehren Bircher-Benners, Grahams und Kelloggs als Reaktionen auf die Umbrüche durch die Industrialisierung gedeutet. Seine Diskursanalyse dürfte methodisch wegweisend sein, zumal faktenreiche Darstellungen des Vegetarismus schon publiziert wurden.[101] Die größte Beachtung im Forschungsfeld Ernährung und Krisen fand eindeutig der Erste Weltkrieg, für den in der westfälischen Fallstudie von Roerkohl eine erste Gesamtdarstellung vorliegt. Aktuelle Studien gingen jedoch stärker dazu über, das Jahrzehnt der Ernährungskrise 1914-1923 zusammenfassend zu analysieren. Dabei dominierten zumeist realhistorische und normative Schilderungen der damaligen Versorgungslagen, subjektbezogene Arbeiten waren noch selten.[102]

Das letzte näher zu besprechende Strukturfeld bildet die Beziehung von Ernährung und *Konflikten*. Auch hier standen soziale Konfliktlinien im Vordergrund, immer wieder brachen sie im 19. und frühen 20. Jahrhundert gewaltsam hervor, wenngleich eine deutliche Pazifierung der Konfliktformen feststellbar war[103] Seltener behandelt wurden ökonomische Konflikte.[104] Dagegen wurden ethnische Konflikte, die sich sowohl in der Beziehung zu den deutschen Kolonien, als auch im Umgang mit nationalen Minderheiten bzw. "Gastarbeitern" im Deutschen Reich ergaben, zunehmend thematisiert.[105]

---

97 GAILUS/VOLKMANN (Hg.), 1994. Dort auch eine große Zahl weiterführender bibliographischer Angaben.

98 Dazu ABEL, 1974; BASS, 1991; GAILUS/VOLKMANN (Hg.), 1994.

99 NIEHUSS, 1986; MAI, 1987; GEYER, 1987.

100 Vgl. allgemein HOMBURG, 1985; FÜHERER, 1991 sowie für die Weltwirtschaftkrise LÜDTKE, 1987.

101 WIRZ, 1993. Vgl. ferner TEUTEBERG, 1994b; BAUMGARTNER, 1992 (nur die engere Fallstudie ist brauchbar); ROTHSCHUH, 1983.

102 ROERKOHL, 1991a. Ein gutes Beispiel für die neue Chronologie ist HARTEWIG, 1993. Vgl. außerdem: BURCHARDT, 1974; ULLRICH, 1982; SCHOLZ, 1984; TOBIN, 1985; BAUDIS, 1986; TRIEBEL, 1988; FISCH, 1992; RUND, 1992. Zu Krisennahrung s. ROERKOHL, 1991b.

103 Vgl. die Einzelstudien von BLESSING, 1980; STEFFENS, 1989; GEYER, 1990; LINDENBERG, 1994; DEHNE, 1994; TANNER, 1994. Zu den Konfliktformen s. GÖTTSCH, 1984; LIPP, 1994b.

104 Ein Beispiel bietet PYTA, 1991.

105 Vgl. TOLKSDORF, 1978a; WÜNDERICH, 1994; DÖPP, 1994.

2.3 Sachkultur

Nach wie vor gruppieren sich viele Arbeiten um einzelne Lebensmittel, Speisen und Objekte. Doch auf die Mehrzahl trifft der früher gern geäußerte und zumeist berechtigte Vorwurf der Objektfixiertheit nicht zu. Die klar abgrenzbaren, gleichsam greifbaren Gegenstände bildeten vielmehr praktikable Hilfsmittel, um allgemeinere Problemstellungen konkret abhandeln zu können. Das zeigten schon die gar nicht so zahlreichen Arbeiten über einzelne *Nahrungsmittel* bzw. Nahrungsmittelgruppen. Beispielhaft war ein neuer Sammelband zur Geschichte der Kartoffel: Innovations- und Diffussionsprozesse, wissenschaftliche und alltägliche Bewertung, Anbau, Verarbeitung und Qualitätsveränderungen wurden ebenso behandelt wie Kartoffelspeisen und die regional so unterschiedliche Wertschätzung der Knollenfrucht.[106] Wie aspektreich derartige Studien sein können, zeigte auch die Dissertation von Roeb zur Geschichte der Käseherstellung und Käsespeisen im 19. Jahrhundert, die er in ihrer regionalen Mannigfaltigkeit darstellte und vor dem Hintergrund des wirtschaftlichen, kommerziellen und kulturellen Wandels analysierte.[107] Daß Arbeiten der Sachkultur durchaus Chancen auch bei einem größeren Publikum haben, belegte eindringlich die Erforschung der Saccharingeschichte durch Merki. Das chemische Kunstprodukt diente zur Ergründung sozialer Bewertungsmechanismen des Süßen, der Autor ließ in die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Kämpfe zwischen Landwirtschaft, Staat und Industrie blicken, verglich die unterschiedlichen Wege der Ernährungspolitik in der Schweiz, Österreich-Ungarn und dem Deutschen Reich, stellte sich Fragen nach den Machtverhältnissen innerhalb der internationalen Süßstoffindustrie und führte in das so einträgliche Geschäft des Saccharinschmuggels ein.[108] Auch die heutzutage immer wieder diskutierten industriellen Präparate und Zusatzstoffe wurden Forschungsthemen, doch gerade in diesem Bereich bestehen nach wie vor große Wissenslücken.[109] Das gilt - wie schon im Zusammenhang der Konsumtion festgestellt - auch für eine Reihe anderer Nahrungsmittel. Wenn etwa in der Öffentlichkeit unlängst das 100jährige Jubiläum der Banane in Deutschland gefeiert werden konnte, ohne daß sich hiergegen wissenschaftlicher Widerstand regte, so liegen die Defizite auf der Hand.[110]

Deutlich mehr Interesse fanden die diversen *Genußmittel*. Hierin spiegelten sich zum einen aktuelle Probleme beim Umgang mit legalisierten Drogen, zum anderen behandelte man Eßkultur, Genießen und Geselligkeit. Beides sicherte entsprechenden Studien zumeist breites Interesse, teilweise gelangen wahre Publikumserfolge. Beispielhaft stehen hierfür die mentalitäts- und

---

[106] OTTENJANN/ZIESSOW (Hg.), 1992. Vgl. ferner KLEINSCHMIDT, 1978; TEUTEBERG/WIEGELMANN, 1986.

[107] ROEB, 1976.

[108] MERKI, 1993. Vgl. zu Zucker zudem SANDGRUBER, 1984; WIEGELMANN, 1986.

[109] Vgl. STRAHLMANN, 1974; ROTHE, 1978; ELLERBROCK, 1987a; TEUTEBERG u.a., 1990.

[110] Zu Bananen s. TSCHOEKE, 1982; HELLMANN, 1992. Weitere Studien zu einzelnen Nahrungsmitteln sind SAALFELD, 1977 (Fleisch); TEUTEBERG, 1981; SPIEKERMANN, 1993 (1994); OTTENJANN/ZIESSOW (Hg.), 1996 (Milch); TEUTEBERG, 1979b; FRANZ, 1979; BINDER, 1982; FRANZ/WINKLER, 1986; BLÜTCHEN, 1988; GENTNER, 1991 (Brot, Getreideprodukte); SPIEKERMANN, 1996a (Getränke).

kulturgeschichtlichen Arbeiten von Schivelbusch und Sandgruber.[111] Zahlenmäßig dominierten dieses Forschungsfeld jedoch Studien zum Alkohol. Während anfangs im Gefolge der Forschungen von Roberts über den Alkoholkonsum der Arbeiter soziale Unterschiede im Mittelpunkt der Forschung standen, weitete sich das Feld zunehmend aus, wurde der Umgang mit Alkohol zunehmend als Teil einer kulturellen Praxis gedeutet.[112] Das galt schon seit langem für den Kaffee, doch angesichts der bürgerlichen Kaffeehauskultur stehen auch heute noch Arbeiten zur vorindustriellen Zeit im Vordergrund. Die Durchsetzung des Kaffees als Massengetränk fand dagegen weniger Beachtung, die Arbeiten v.a. Teutebergs bildeten hier eine wichtige Ausnahme.[113] Ähnliches galt für den Tabak sowie die Warmgetränke Kakao und - mit Ausnahme Ostfrieslands - Tee.[114] Ein wichtiges Desiderat der neuen Forschung stellen die Süßwaren dar, deren symbolische Bedeutung gerade um die Jahrhundertwende kaum überschätzt werden kann.[115] Wie bei anderen Genußmittel gibt es auch über sie niveauvolle populärwissenschaftliche Studien, doch stets dominierten hier präsentistische Kulturgeschichte und der Blick auf die "schöne" Darstellung des Objektes.

Diese Parallelität ist noch stärker im Feld einzelner *Speisen und Gerichte* nachweisbar, wo v.a. anspruchsvolle Spezialkochbücher den Buchmarkt beherrschen. Gerade die Ethnologie hat in diesem Bereich in den letzten Jahren jedoch wertvolle Grundlagenforschungen geliefert. Dabei dominieren Innovations- und Diffusionsstudien, aber auch Fragen sozialer Differenzierung, der Ernährung in Krisen und der politischen Symbolik wurden am Beispiel von Speisen bzw. Speisengruppen abgehandelt.[116]

Entgegen den bisher behandelten Bereichen der Sachkultur waren die *Objekte der Nahrungsmittelzubereitung bzw. -produktion* schon seit langem ein bevorzugtes Forschungsgebiet. Strikt präsentistische Arbeiten werden heute aber kaum noch vorgelegt, zu ambivalent scheint das Bild vergangener Zeiten zu sein. Das zeigte sich besonders in den vielen Studien, die sich der veränderten Objektwelt des Haushaltes widmeten. Nicht das Skurile und Fremde stand im Mittelpunkt, vielmehr konzentrierte sich das Forschungsinteresse zunehmend auf die historischen Folgen für die Frauen und das Frauenbild. Dabei haben insbesondere geschlechtergeschichtliche Studien kontinuierliche Abhängigkeits- und Herrschaftsstrukturen thematisiert und

---

111 SCHIVELBUSCH, 1983; SANDGRUBER, 1986. Vgl. über Genußmittel allgemein auch BROCKSTEDT, 1980; MEINERS, 1991; SANDGRUBER, 1994.

112 Soziale Problemlagen dominieren ROBERTS, 1980; VOGT, 1982; WUNDERER, 1983; ROBERTS, 1984; BLUM, 1986; HARTINGER, 1988; WYRWA, 1990; HARTINGER, 1993. Vgl. demgegenüber BIMMER, 197; SPODE, 1991; SPODE, 1992; WEINHOLD, 1993. Zur Abstinenzbewegung s. ROBERTS, 1984; TAPPE, 1987; TAPPE, 1994. Der beste derzeitige Überblick ist HIRSCHFELDER, 1994.

113 TEUTEBERG, 1981b; TEUTEBERG, 1991b. Als Beispiele moderner Studien zur Geschichte des Kaffees vgl. Kaffee, 1987; FERRÉ, 1991.

114 Zu Tabak vgl. RIEN/DORÉN, 1985; IMMENSACK, 1996. Wie defizitär die Forschung zu Kakao bzw. Schokolade ist, zeigt unfreiwillig SCHÄFKE/PAPE (Hg.), 1993. Zur ostfriesischen Teekultur vgl. die beiden schönen Studien von KAUFMANN, 1989; WASSENBERG, 1991.

115 Vgl. dazu WIEGELMANN, 1986; LÜDTKE, 1988.

116 Vgl. beispielhaft ROEB, 1976; SANDGRUBER, 1985; WIEGELMANN/MAUSS, 1986; KÖSTLIN, 1986; TEUTEBERG u.a., 1990; WIEGELMANN, 1992; KRUG-RICHTER, 1994; SPIEKERMANN, 1995b.

diese konkret belegen können.[117] Auch im volkswirtschaftlichen Sektor besteht eine kaum mehr zu übersehende Zahl musealer Aufbereitungen. Allein über Mühlen und Müllereitechnik sind gegenwärtig zwanzig, vorwiegend regional begrenzte Monographien auf dem Buchmarkt.[118] Die hohe Bedeutung der Alltagsgeschichte hat auch im Museum dahin gewirkt, daß heutzutage Objekte in der Regel in Bezug zu den sie benutzenden Menschen gesehen werden.[119] Dennoch orientieren sich die Studien immer noch stark an dem vermeintlich üblichen Repertoire der Haus- und Volkswirtschaft. Studien zu speziellen Objektwelten, etwa der Lebensmittelkontrolle, teilweise auch der Vermarktung treten demgegenüber eindeutig in den Hintergrund.[120] Deutliche Fortschritte gibt es dagegen im Felde der *Konservierungsgeräte bzw. -gefäße*, wo die starke Konzentration auf das ländliche Einmachgerät zunehmend aufgebrochen wurde.[121]

3. Resümee

Die historisch-ethnologische Ernährungsforschung des Industriezeitalters hat seit 1972 theoretisch, methodisch und v.a. empirisch wesentliche Fortschritte gemacht. Die neuen Ansätze und Ergebnisse haben jedoch nicht dazu geführt, das Bild dieser historischen Epoche einheitlicher zu machen und klar zu umgrenzen. Im Gegenteil: Subjektbezogene Alltagsgeschichte und kulturgeschichtliche Ansätze haben es in den letzten Jahren immer stärker vermocht, die verallgemeinernden Metageschichten sowohl zu differenzieren, als auch zu relativieren. Obwohl sich die Annahme einer durchschnittlichen Verbesserung der täglichen Kost während der Industrialisierung generell bestätigt hat, verweisen die vielfältigen Forschungen zu einzelnen Differenzierungsmustern auf den höchst begrenzten Aussagewert dieser Annahme. Sie bildet daher heute eher den Hintergrund vor dem jeweils konkretere Aussagen über begrenzte Schichten, Geschlechter, Regionen usw. getroffen werden. Sehr heterogene Veränderungsgeschwindigkeiten zeigen sich hier ebenso wie in den vielfältigen Strukturfeldern der Ernährung, einseitig modernisierungsfixierte Szenarien scheitern hieran regelmäßig. Die Nahrung/Ernährung im Industriezeitalter durchschritt bis zum 2. Weltkrieg einen insgesamt eher langsamen langfristigen Wandel, der rasche Veränderungen in Teilbereichen nicht ausschloß, die jedoch als Ausnahmen verstanden werden müssen.[122] Eine entscheidende Tempobeschleunigung setzte im Ernäh-

---

[117] Aus der Fülle der Studien seien erwähnt: LEHNEMANN, 1982; MEYER/ORLAND, 1982; SCHEID, 1985; TEUTEBERG, 1990; BAUER, 1991; SCHMIDT-WALDHERR, 1991; ANDRITZKY (Hg.), 1992; TREICHLER, 1992; KUNTZ, 1993; SCHLEGEL-MATTHIES, 1995; SPOHN, 1995; BECKMANN, 1995. Vgl. dagegen BENKER, 1987.

[118] Vgl. beispielhaft die ethnologische Dissertation von SOMMER, 1991 sowie die stärker technisch ausgerichtete Erforschung der ost- und mitteldeutschen Mühlen durch WAGENBRETH u.a., 1994.

[119] Wie unterschiedlich solche Zugriffe trotzdem sein können, zeigt ein Vergleich etwa der beiden Arbeiten von HERRMANN, 1987 bzw. VOGEDING, 1985/86 über landwirtschaftliche Maschinen.

[120] Ein Beispiel für die tiefgründige Objektwelt liefert die kleine Abhandlung von RÖHRICH, 1986 über Flaschen.

[121] Vgl. HELLMANN, 1990; TSCHOEKE, 1991 sowie HOPF-DROSTE, 1988.

[122] Das gilt übrigens auch für die gesamte Industrialisierungsforschung, auch wenn Kaelbles Diktum vom "Mythos der rapiden Industrialisierung" über das Ziel hinausschießt.

rungssektor mental erst in den 1920er Jahren ein, ehe seit den späten 1950er Jahren dann auch materiell der eigentliche Durchbruch zur heutigen Überflußgesellschaft gelang.[123]

Dieses "Ergebnis" ist nur schwer aus der vorhandenen Forschungsliteratur herauszufiltern, denn charakteristisch für die historisch-ethnologische Nahrungs/Ernährungsforschung ist ihre starke Konzentration auf kleinere Fallstudien. *Es mangelt an der systematischen und in sich differenzierten Zusammenführung der Einzelergebnisse.* Das gilt etwa für den Bereich der Periodisierung, sind doch Studien selten, die Vorkriegs- und Kriegszeit, Krisen- und Stabilierungsphasen zusammensehen, brechen auch heute noch zu viele Studien 1914 einfach ab. Kaum analysiert wurde ferner die Frage der relativen Bedeutungshierarchie der einzelnen Differenzierungsmuster. Obgleich es sicherlich eine wesentliche Leistung der Forschung seit 1972 war, die vielfältigen Einflußfaktoren auf die Nahrung/Ernährung detailliert untersucht zu haben, so kann man es doch nicht dabei belassen, diese nurmehr unverbunden nebeneinander bestehen zu lassen. Das gilt analog für die Forschungen zu einzelnen Strukturfeldern. Schließlich fehlen umfassende Vernetzungen der Veränderungen im weiten Feld Ernährung mit generellen Veränderungen der deutschen Gesellschaft des 19. und frühen 20. Jahrhunderts. Denkbar wären neben den einzelnen Differenzierungsmustern Fragen zu den Problemfeldern Kommerzialisierung, Rationalisierung und Professionalisierung. Dadurch könnte die relative Veränderungsgeschwindigkeit im Bereich Nahrung/Ernährung gut mit dem anderer Lebensbereiche verglichen werden.

Obwohl die historisch-ethnologische Ernährungsforschung ein eigenständiges Forschungsfeld mit vielfältigen Beiträgen aus unterschiedlichsten Disziplinen ausgebildet hat, kann man von einer eigenständigen Teildisziplin gegenwärtig nicht sprechen. Darauf deutet nicht nur die große Zahl inhaltlicher Probleme hin, sondern auch die konzeptionelle Suchbewegung, die sich v.a. um die Füllung des "Kulturthemas Essen" rankt. *Außerdem verfügt die Ernährungsforschung nicht über gesicherte institutionelle Grundlagen, die die bisher schon bestehenden nationalen und internationalen Forschungsgruppen entscheidend stützen könnten.*[124] Es fehlen nicht nur spezielle Lehrstühle bzw. Forschungseinrichtungen, sondern besonders eigene Fachorgane, eigene Zeitschriften, die als offene Diskussionsforen und Einzelanstrengungen bündelnde Organe fungieren könnten. 1972 erfolgte mit der Pionierstudie "Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung" der eigentliche Startschuß für eine vielschichtige und kleinteilige Detailforschung. Es scheint nunmehr an der Zeit zu sein, abermals zu systematisieren, um so angesichts einer zunehmenden Differenzierung der Forschung und gleichberechtigten, gleichwohl einander widersprechenden Wirklichkeitsbereichen nach wie vor ein plausibles wissenschaftliches Ordnungsangebot vorlegen zu können. Davon werden nicht allein Historiker und Ethnologen oder aber ein bildungsbürgerlich ausgerichtetes Fachpublikum profitieren. Davon werden auch konstruktive Impulse für ein angemesseneres Verständnis der Determinanten unseres Ernährungsverhaltens ausgehen, letztlich vielleicht auch Vorstellungen einer gesünderen Ernährung von uns allen.

[123] Näheres zu dieser These bei SPREE, 1990.
[124] Zu letzteren s. TEUTEBERG, 1993.

Literaturverzeichnis[125]

ABEL, Wilhelm: Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa. Versuch einer Synopsis, Hamburg/Berlin (W) 1974.

ABEL, Wilhelm: Stufen der Ernährung. Eine historische Skizze, Göttingen 1981.

AKA, Christine: The Change in Rural Food Storing in a Village in North-west Germany, in: RIDDERVOLD, Astri/ROPEID, Andreas (Hg.): Food Conservation, London 1988, 83-88.

ALEXANDER, Beatrix (Hg.): „gab ich an Marie auf Lohn". Das Haushaltsbuch von Emma Pfeiffer, Köln 1989.

ANDRITZKY, Michael (Hg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, Gießen 1992.

Arbeitererinnerungen. Begleitheft zur Ausstellung gleichen Titels, Nürnberg 1984.

Arbeiterleben um 1900, 2. Aufl. Berlin (O) 1985.

Der internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Aufgaben und Ziele, Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens 1, 1995, H. 1, 2-7.

BARLÖSIUS, Eva/MANZ, Wolfgang: Der Wandel der Kochkunst als genussorientierte Speisengestaltung. Webers Theorie der Ausdifferenzierung und Rationalisierung als Grundlage einer Ernährungssoziologie, Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie 40, 1988, 728-746.

BARTH, Anke-Sabine: Domestic Stockpiling between 1920 and 1984 - Comparison of Urban and Rural Conditions in North-west Germany, in: RIDDERVOLD, Astri/ROPEID, Andreas (Hg.): Food Conservation, London 1988, 97-100.

B[ARTH], B[ernhard]: Essen unterwegs, in: ZISCHKA/OTTOMEYER/BÄUMLER (Hg.), 1993, 358-363.

BATEN, Jörg: Der Einfluß von regionalen Wirtschaftsstrukturen auf den biologischen Lebensstandard. Eine anthropometrische Studie zur bayerischen Wirtschaftsgeschichte im frühen 19. Jahrhundert, Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 83, 1996, 180-213.

BAUDIS, Dieter: Vom "Schweinemord" zum "Kohlrübenwinter". Streiflichter zur Entwicklung der Lebensverhältnisse in Berlin im Ersten Weltkrieg (August 1914 bis Frühjahr 1917), in: Zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte Berlins vom 17. Jahrhundert bis zur Gegenwart, Berlin (O) 1986, 128-157.

BAUER, Juliane: Küche und Ernährung. Tradition und Wandel im Zentrum des Hauses, in: MARSKI, Ulrike/BEDAL, Albrecht (Hg.): Drei hällische Dörfer im 19. Jahrhundert, Sigmaringen 1991, 71-80.

BAUMANN, Wolfgang/KIMPEL, Harald/KNIESS, Friedrich Wilhelm: Schnellimbiss. Eine Reise durch die kulinarische Provinz, Marburg 1980.

BAUMGARTNER, Judith: Ernährungsreform - Antwort auf Industrialisierung und Ernährungswandel. Ernährungsreform als Teil der Lebensreformbewegung am Beispiel der Siedlung und des Unternehmens Eden seit 1893, Frankfurt a.M. u.a. 1992.

BECHER, Ursula A.J.: Geschichte des modernen Lebensstils. Essen - Wohnen - Freizeit - Reisen, München 1990.

BECKER, Siegfried: Der Bienenvater. Zur kulturellen Stilisierung der Imkerei in der Industriegesellschaft, Hessische Blätter für Volks- und Kulturforschung NF 27, 1991, 163-194.

BECKMANN, Gabriele: In Oldenburger Küchen. Wie frau von der Wohndiele zur Kochküche kommt, in: Oldenburgerinnen. Texte und Bilder zur Geschichte, Oldenburg 1995, 18-71.

BECKSTEIN, Hermann: Städtische Interessenpolitik. Organisation und Politik der Städtetage in Bayern, Preußen und im Deutschen Reich 1896-1923, Düsseldorf 1991.

BENEDIKT, Gertrud: „Der Mann verdient, die Frau spart." Sparsamkeit im Haushalt, Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde 29, 1991/92, 123-133.

BENKER, Gertrud: In alten Küchen. Einrichtung - Gerät - Kochkunst, München 1987.

BERG, A.: Sliding toword nutrion malpractice, American Journal of clinical Nutrition 57, 1993, 3-7.

BERTHOLD, Rudolf: Zur Entwicklung der deutschen Agrarproduktion und die Ernährungswirtschaft zwischen 1907 und 1925, Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte 1974,IV, 83-111.

Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert, Oberhausen 1988.

BIMMER, Andreas C.: Das Volkskundliche am Alkohol, Hessische Blätter für Volks- und Kulturforschung NF 20, 1987, 10-36.

BINDER, Fred (Bearb.): Die Brotnahrung. Auswahlbibliographie zu ihrer Geschichte und Bedeutung, 2. Aufl. Ulm 1982.

BLESSING, Werner K.: Konsumentenprotest und Arbeitskampf. Vom Bierkrawall zum Bierboykott, in: TENFELDE, Klaus/VOLKMANN, Heinrich (Hg.): Streik. Zur Geschichte des Arbeitskampfes in Deutschland während der Industrialisierung, München 1980, 109-123.

BLIMLINGER, Eva/STURM, Margit: Vom Korsett zum Knäckebrot. Zur Genese des hegemonialen Körperkonzeptes, Zeitgeschichte 16, 1988/89, 448-457.

BLÜTCHEN, Walter: Vom Bäcker und vom Backen, Letopis R. C 31, 1988, 72-79.

[125] Zur Verminderung des Umfangs wurde auf die Angabe von Reihentiteln verzichtet.

BLUM, Peter: Armut und Alkohol im Herzogtum Nassau, Nassauische Annalen 97, 1986, 65-81.
BODENSTEDT, A[ndreas] u.a.: Erfassung und Deutung des menschlichen Ernährungsverhaltens: Ernährungsmodell-Studie in Gießen (EMSIG), Gießen 1983.
BÖHM, Wolfgang: Die Stickstoff-Frage in der Landbauwissenschaft im 19. Jahrhundert, Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarwirtschaft 34, 1986, 31-54.
BÖHM, Wolfgang: Die Anfänge des Feldversuchswesens in Deutschland, Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie 38, 1990, 155-175.
BOLLENBECK, Georg: Zur Bedeutung der Ernährung in den Arbeiter-Lebenserinnerungen, SOWI 14, 1985, 110-117.
BOLLINGER, Doris: Bezahlt wird nicht! Die Lebensmittelunruhen in Bremen am 24./25. Juni 1920, in: Arme Leute, T. 1: Armut und ihre Verwaltung 1875-1920, Bremen 1981, 87-134.
BURCHARDT, Lothar: Die Auswirkungen der Kriegswirtschaft auf die deutsche Zivilbevölkerung im Ersten und im Zweiten Weltkrieg, Militärgeschichtliche Mitteilungen 15, 1974, 65-97.
BURGHOLZ, Dieter: Privater Lebensmittelverbrauch und kommunale Lebensmittelvorsorge während der Urbanisierung Preußens, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters, Münster 1987, 91-126.
BURGHOLZ, Dieter: Salzgewinnung und Salzpolitik während des Niedergangs des alten Salinenwesens, in: TEUTEBERG, Hans J. (Hg.): Westfalens Wirtschaft am Beginn des "Maschinenzeitalters", Dortmund 1988, 247-267.
CHUBOVA, Darja: Die Hungersnot im Kuban in den Jahren 1932 und 1933 in Augenzeugenberichten, Bios 1990, 33-46.
COYNER, Sandra Jean: Class Patterns of Family Income and Expenditure during the Weimar Republic: German White-Collar Employees as Harbingers of modern Society, Phil. Diss. New Jersey 1975.
COYNER, Sandra J[ean]: Class Consiousness and Consumption: The New Middle Class during the Weimar Republic, Journal of Social History 10, 1977, 310-331.
DANIEL, Ute: "Kultur" und "Gesellschaft". Überlegungen zum Gegenstandsbereich der Sozialgeschichte, Geschichte und Gesellschaft 19, 1993, 69-99.
DEHNE, Harald: «Das Essen wird also auch <ambulando> eingenommen». Das «belegte Brot» und andere schnelle Kostformen für Berliner Arbeiterinnen und ihre Kinder im Kaiserreich, in: SCHAFFNER, Martin (Hg.): Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung, Zürich 1992, 105-123.
DEHNE, Harald: Hauptsache: Ordnung. Hungrige Kinder, Schulspeisung und der Berliner Rektorenprotest von 1895, in: GAILUS/VOLKMANN, 1994, 258-281.
DERKS, Hans: Über die Faszination des "Ganzen Hauses", Geschichte und Gesellschaft 22, 1996, 221-242.
DOEGE, Michael: Armut in Preußen und Bayern (1770-1840), München 1991.
DIEHL, Joerg M.: Ernährungspsychologie, Frankfurt a.M. 1978.
DÖPP, Dietrich: Humanitäre Abstinenz oder Priorität des Geschäfts? - Die Diskussion um die Legitimität des kolonialen Alkoholhandels in der deutschen Öffentlichkeit (1885-1914), in: GRÜNDER, Horst (Hg.): Geschichte und Humanität, 2. Aufl. Münster 1994, 121-135.
DROEGE, Franz/KRÄMER-BADONI, Thomas: Die Kneipe. Zur Soziologie einer Kulturform oder »Zwei Halbe auf mich!«, Frankfurt a.M. 1987.
DRUMMER, Christian: Das sich ausbreitende Restaurant in deutschen Großstädten als Ausdruck bürgerlichen Repräsentationsstrebens, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 303-321.
EGNER, Erich: Der Verlust der alten Ökonomik. Seine Hintergründe und Wirkungen, Berlin (W) 1985.
EIFERT, Christine: Frauenarbeit im Krieg. Die Berliner "Heimatfront" 1914 bis 1918, Internationale wissenschaftliche Korrespondenz zur Geschichte der deutschen Arbeiterbewegung 21, 1985, 279-295.
ELIAS, Norbert: Zum Begriff des Alltags, in: HAMERICH, K./KLEIN, M. (Hg.): Materialien zur Soziologie des Alltags, Opladen 1978, 22-29.
ELIXHAUSER, Ursula/KRAJICEK, Helmut: Kochen und Konservieren, Großweil 1992.
ELLERBROCK, Karl-Peter: Lebensmittelqualität vor dem Ersten Weltkrieg: Industrielle Produktion und staatliche Gesundheitspolitik, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters, Münster 1987, 127-188. (= 1987a)
ELLERBROCK, Karl-Peter: Die Entwicklung der Lebensmittelüberwachung in Dortmund im 19. Jahrhundert. Ein ernährungsgeschichtlicher Beitrag zur "Sozialen Frage" in Dortmund, Beiträge zur Geschichte Dortmunds und der Grafschaft Mark 78, 1987, 75-124. (= 1987b)
ELLERBROCK, Karl-Peter: Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genußmittelindustrie 1750-1914, Stuttgart 1993.
ENGELSING, Rolf (Hg.): Friedrich Hebbel. Finanztagebücher 1846 - 1863, Heide i. Holst. 1992.
FERRÉ, Felipe: Kaffee. Eine Kulturgeschichte, Tübingen 1991.
FISCH, Elisabeth: Die Paderborner "Heimatfront" 1914-1918. Lebensmittelknappheit und Hunger, Westfälische Zeitschrift 142, 1992, 361-385.

FORSTMANN, Wilfried: Großbürgerliche Haushalte im 19. Jahrhundert. Das Beispiel der Frankfurter Familie Bethmann, in: PIERENKEMPER, Toni (Hg.): Zur Ökonomik des privaten Haushalts. Haushaltsrechnungen als Quelle historischer Wirtschafts- und Sozialforschung, Frankfurt a.M./New York 1991.

FRANZ, Margret (Bearb.): Die Brotnahrung. Auswahl-Bibliographie zu ihrer Geschichte und Bedeutung erster Nachtrag, Ulm 1979.

FRANZ, Margret/WINKLER, Karla (Bearb.): Die Brotnahrung. Auswahl-Bibliographie zu ihrer Geschichte und Bedeutung zweiter Nachtrag, Ulm 1986.

FREUND, Walter: Technologieentwicklung und Qualifikation im Bäckerhandwerk seit Ausgang des 18. Jahrhunderts. Ein Vergleich von Standardwerken und Schulbüchern, Hildesheim/Zürich/New York 1986.

FROMBACH, Klaus-Dieter: Gemeinschaftsverpflegung im Wandel der Zeit. Med. Diss. Berlin o.J.

FÜHRER, Karl Christian: Unterstützung und Lebensstandard der Arbeitslosen 1918-1927, in: TENFELDE, Klaus (Hg.): Arbeiter im 20. Jahrhundert, Stuttgart 1991, 275-298.

GAILUS, Manfred/VOLKMANN, Heinrich (Hg.): Der Kampf um das tägliche Brot. Nahrungsmangel, Versorgungspolitik und Protest 1770-1990, Opladen 1994.

GENTNER, Carin: Pumpernickel. Das schwarze Brot der Westfalen, Detmold 1991.

GEYER, Martin H.: Teuerungsprotest, Konsumentenpolitik und soziale Gerechtigkeit während der Inflation: München 1920-1923, Archiv für Sozialgeschichte 30, 1990, 181-215.

GHOLAMIASLLARI, Gholam Hossein: Zur Geschichte der Entwicklung der künstlichen Säuglingsernährung in Mitteleuropa dargestellt am Werdegang verschiedener Milch- und Nährmittelfirmen, Med. Diss. Erlangen-Nürnberg 1975.

GOERKE, Heinz: Anstaltsernährung im 19. Jahrhundert, in: HEISCHKEL-ARTELT, Edith (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976, 303-317.

GÖTTSCH, Silke: Hungerunruhen - Veränderungen im traditionellen Protestverhalten, Zeitschrift für Volkskunde 80, 1984, 170-181.

GRÜNE, Jutta: Anfänge staatlicher Lebensmittelüberwachung in Deutschland. Der "Vater der Lebensmittelchemie" Joseph König (1843-1930), Stuttgart 1994.

HÄVERNICK, Walter: Wohnung und Lebensweise einer Hamburger Familie des oberen Mittelstandes 1910-1917, Beiträge zur deutschen Volks- und Altertumskunde 18, 1979, 67-92.

HAGEMANN, Karin: Frauenalltag und Männerpolitik. Alltagsleben und gesellschaftliches Handeln von Arbeiterfrauen in der Weimarer Republik, Bonn 1990. (= 1990a)

HAGEMANN, Karin: »...wir werden alt vom Arbeiten«. Die soziale Situation alternder Arbeiterfrauen in der Weimarer Republik am Beispiel Hamburgs, Archiv für Sozialgeschichte 30, 1990, 247-295. (= 1990b)

HANSEN, Clas Broder: Die Seefischerei, in: PLAGEMANN, Volker (Hg.): Übersee. Seefahrt und Seemacht im deutschen Kaiserreich, München 1988, 216-221, 390-391.

HARTEWIG, Karin: Das unberechenbare Jahrzehnt. Bergarbeiter und ihre Familien im Ruhrgebiet 1914-1924, München 1993.

HARTINGER, Walter: Schlafgänger und Schnapstrinker. Bürgerliche Klischees vom Arbeiter und was dahintersteckt, in: GERNDT, Helge (Hg.): Stereotypvorstellungen im Alltagsleben. Beiträge zum Themenkreis Fremdbilder - Selbstbilder - Identität, München 1988, 90-103.

HARTINGER, Walter: Ohne Bindung an die Familie und dem Schnaps verfallen? Deutsche Fabrikarbeiter im 19. Jahrhundert in einem schwierigen Lernprozeß, in: KUNTZ, Andreas (Hg.): Arbeiterkultur. Vorbei das Elend - aus der Traum, Düsseldorf 1993, 83-102.

HARTMANN, Andreas (Hg.): Zungenglück und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen, München 1994.

HEID, Elisabeth/HEID, Ludger: „Man kommt nicht als Frau zur Welt, man wird dazu gemacht!". Akzente des Alltags Hamborner Arbeiterfrauen 1913, in: FISCHER-ECKERT, Li: Die wirtschaftliche und soziale Lage der Frauen in dem modernen Industrieort Hamborn im Rheinland, neu hg. u. eingel. v. DENS., Duisburg 1986, 3-35.

HEIDRICH, Hermann: Keller, Küche, Krämerey. Bemerkungen zum Wandel der ländlichen Vorratshaltung im 19. und 20. Jahrhundert, in: BEDAL, Konrad/DERS. (Hg.): Freilichtmuseum und Sozialgeschichte, Bad Windsheim 1986, 76-98.

HEIL, Susanne: Der Haushalt des Erbdrosten Clemens Heidenreich Graf Droste zu Vischering, nach den Haushalts- und Ökonomie-Etats der Jahre 1860-1920, in: PIERENKEMPER, Toni (Hg.): Zur Ökonomik des privaten Haushalts. Haushaltsrechnungen als Quelle historischer Wirtschafts- und Sozialforschung, Frankfurt a.M./New York 1991, 201-224.

HEINRICH, Christel: Fest- und Feiergestaltung im Familienleben der werktätigen Dorfbevölkerung, in: RACH/WEISSEL/PLAUL (Hg.), 1987, 107-184.

HEIZMANN, Berthold: Ländliche Festspeisen im nördlichen Rheinland. Das Totenmahl zwischen 1870 und 1910 als Beispiel, Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 29, 1984, 147-161.

HEIZMANN, Berthold: Massenverpflegung im frühen 19. Jahrhundert. Einige Anmerkungen zur Nahrungsforschung des Rheinlands, in: BRINGÉUS, Nils-Arvid u.a. (Hg.): Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift für Günter Wiegelmann zum 60. Geburtstag, Bd. 1, Münster 1988, 473-481.

HEIZMANN, Berthold: Trinkhallen. Versuch einer volkskundlich-historischen Annäherung an die Alltagskultur, Volkskultur an Rhein und Maas 8, 1989, H. 1, 16-24.
HEIZMANN, Berthold: Von grünem Fleisch, Fladen und Grießmehlbrei. Das Hochzeitsessen im Rheinland, Volkskultur an Rhein und Maas 9, 1990, H. 1, 49-58.
HEIZMANN, Berthold: Die rheinische Mahlzeit. Zum Wandel der Nahrungskultur im Spiegel lokaler Berichte, Köln 1994.
HELLE, Horst Jürgen: Über die einende Wirkung des Teilens beim Essen. Die Mahlzeit als Ausgangspunkt für soziale Beziehungen, in: Matreier Gespräche. Otto Koenig 70 Jahre. Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung, Wien/Heidelberg 1984, 279-284.
HELLING, Gertrud: Nahrungsmittel - Produktion und Weltaußenhandel seit Anfang des 19. Jahrhunderts, Berlin (O) 1977.
HELLMANN, Ullrich: Künstliche Kälte. Die Geschichte der Kühlung im Haushalt, Gießen 1990.
HELLMANN, Ullrich: Ausgerechnet Bananen, in: ANDRITZKY (Hg.), 1992, 353-362.
HERBST, Rainer: Die Entstehung der Margarineindustrie zwischen 1869 und 1930 unter besonderer Berücksichtigung des Hamburger Wirtschaftsraumes, WiWi. Diss. Hamburg 1989.
HERRIG, Gertrud: Ländliche Nahrung im Strukturwandel des 20. Jahrhunderts. Untersuchungen im Westeifeler Reliktgebiet am Beispiel der Gemeinde Wolsfeld, Meisenheim am Glan 1974.
HERRMANN, Klaus: Die naturwissenschaftliche Agrarliteratur zwischen 1850 und Erstem Weltkrieg, Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie 33, 1985, 142-157.
HERRMANN, Klaus: Die Veränderung landwirtschaftlicher Arbeit durch Einführung neuer Technologien im 20. Jahrhundert, Archiv für Sozialgeschichte 28, 1988, 203-237.
HICKL, Erwin/HÖVEL, Rudolf Auf dem: Jenseits von minus Null. Die Geschichte der deutschen Tiefkühlwirtschaft, o.O. 1979.
HILDENBRAND, Bruno: Bäuerliche Eßkultur und die widersprüchliche Einheit von Tradition und Moderne im bäuerlichen Familienbetrieb, in: SOEFFNER, Hans-Georg (Hg.): Kultur und Alltag, Göttingen 1988, 313-323.
HIRDINA, Heinz: Rationalisierte Hausarbeit, Jahrbuch für Volkskunde und Kulturgeschichte 11, 1983, 44-80.
HIRSCHFELDER, Gunther: Bemerkungen zu Stand und Aufgaben volkskundlich-historischer Alkoholforschung der Neuzeit, Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 39, 1994, 87-127.
HÖPFNER, Bernd: Der deutsche Außenhandel 1900-1945. Änderungen in der Waren- und Regionalstruktur, Frankfurt a.M. u.a. 1993.
HOHAUS, Norbert: Das Anschreibebuch des Regierungsrates Christian von Meien für das Jahr 1832. Lebensverhältnisse einer Detmolder Beamtenfamilie im frühen 19. Jahrhundert, Bielefeld 1991.
HOPF-DROSTE, Marie-Luise: Das bäuerliche Tagebuch. Fest und Alltag auf einem Artländer Bauernhof 1873-1919, Leer 1981.
HOPF-DROSTE, Marie-Luise: Vorbilder, Formen und Funktionen ländlicher Anschreibebücher, in: OTTENJANN, Helmut/WIEGELMANN, Günter (Hg.): Alte Tagebücher und Anschreibebücher. Quellen zum Alltag der ländlichen Bevölkerung in Nordwestdeutschland, Münster 1982, 61-84.
HOPF-DROSTE, Marie-Luise: Von Konservendosen und Einmachgläsern, in: BRINGÉUS, Nils-Arvid u.a. (Hg.): Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift für Günter Wiegelmann zum 60. Geburtstag, Bd. 1, Münster 1988, 483-491.
HOMBURG, Heidrun: Massenarbeitslosigkeit in Deutschland 1930-1933. Unterstützung und politische Verwaltung der Arbeitslosen, SOWI 14, 1985, 205-215.
Dünnbeinig mit krummem Horn. Die Geschichte der Eifeler Kuh oder der lange Weg zum Butterberg, hg. v. Arbeitskreis Eifeler Museen (AEM), Meckenheim 1986.
IMMENSACK, Rainer: Bibliographie als Geschichte der deutschsprachigen Tabakliteratur von 1579-1995. Ergänzt u. hg. v. Ulrich Schneider, Braunschweig 1996.
JACOBEIT, Sigrid: Die Grundbedürfnisse Ernährung und Kleidung im Alltag des deutschen Volkes zwischen 1800 und 1945, Phil. Diss. B Berlin (O) 1990 (Ms.).
JACOBEIT, Sigrid/JACOBEIT, Wolfgang: Illustrierte Alltagsgeschichte des deutschen Volkes 1810-1900, Wien o.J.
JACOBEIT/Sigrid/JACOBEIT, Wolfgang: Illustrierte Alltagsgeschichte des deutschen Volkes 1900-1945, Münster 1995.
JEGGLE, Utz: Essen in Südwestdeutschland. Kostproben aus der schwäbischen Küche, Schweizerisches Archiv für Volkskunde 82, 1986, 167-186.
JEGGLE, Utz: Eßgewohnheit und Familienordnung. Was beim Essen alles mitgegessen wird, Zeitschrift für Volkskunde 84, 1988, 189-205.
JONG, Jutta de (Hg.): Kinder, Küche, Kohle - und viel mehr! Bergarbeiterfrauen aus drei Generationen erinnern sich, Essen 1991.
Kaffee. Kultur eines Getränks, o.O. (Minden) 1987.
KAISER, Hermann: Das "Anschreibebuch" einer Landarbeiterfamilie aus Ostfriesland um 1890: Essen und Trinken, Feste und Feiern, in: OTTENJANN, Helmut/WIEGELMANN, Günter (Hg.): Alte Tagebücher und Anschreibebücher. Quellen zum Alltag der ländlichen Bevölkerung in Nordwesteuropa, Münster 1982, 205-221.
KAISER, Hermann: Das alltägliche Brot. Über Schwarzbrot, Pumpernickel, Backhäuser und Grobbäcker. Ein geschichtlicher Abriß, 2. erg. Aufl. Cloppenburg 1990.

KAISER, Hermann: Der große Durst. Von Biernot und Branntweinfeinden - rotem Bordeaux und schwarzem Kaffee. Trinken und Getränke zwischen Weser und Ems im 18./19. Jahrhundert, Cloppenburg 1995.
KASCHUBA, Wolfgang: Konsum-Lebensstil-Bedürfnis. Zum Problem materieller Indikatoren in der Kultur- und Mentalitätsgeschichte, SOWI 17, 1988, 133-138.
KAUFMANN, Thorsten: Un drink'n Koppke Tee... Zur Sozialgeschichte des Teetrinkens in Ostfriesland, Aurich 1989.
KILIMANN, Astrid/PANKE-KOCHINKE, Birgit (Hg.): Das Frauenzimmer als Arbeiter. Zur Geschichte der Frauenarbeit in Osnabrück 1842-1958, Pfaffenweiler 1994.
KINTNER, Hallie J.: Trends and Regional Differences in Breastfeeding in Germany from 1871 to 1939, Journal of Family History 10, 1985, 163-182.
KINTNER, Hallie J.: The impact of Breastfeeding Patterns on regional Differences in Infant Mortality in Germany, 1910, European Journal of Population 3, 1987, 233-261.
KISBÁN, Eszter: Phasen des Wandels der Nahrungsgewohnheiten in Mitteleuropa. Ein Vergleich zwischen Nordwestdeutschland und Ungarn, in: WIEGELMANN, Günter (Hg.): Wandel der Alltagskultur seit dem Mittelalter. Phasen-Epochen-Zäsuren, Münster 1987, 179-198.
KLEINSCHMIDT, Wolfgang: Die Einführung der Kartoffel in der Pfalz und die Verbreitung von Kartoffelspeisen in der Westpfalz und in den angrenzenden Gebieten der ehemaligen Rheinprovinz, Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 24, 1978, 208-230.
KNOP, Birgit/SCHMITZ, Martin: Currywurst mit Fritten. Von der Kultur der Imbißbude, Zürich 1983.
KÖCK, Christoph: Preserving Food at Home or Buying it to Hoard? The Organization of Stockpiling as a Means of Cultural Expression, in: RIDDERVOLD, Astri/ROPEID, Andreas (Hg.): Food Conservation, London 1988, 128-137.
KÖSTLIN, Konrad: Die Revitalisierung regionaler Kost, in: Europäische Nahrungsforschung, Helsinki 1975, 159-166.
KÖSTLIN, Konrad: Der Eintopf der Deutschen. Das Zusammengekochte als Kultessen, in: JEGGLE, Utz u.a. (Hg.): Tübinger Beiträge zur Volkskultur, Tübingen 1986, 220-241.
KOMLOS, John: Über die Bedeutung der Anthropometrischen Geschichte, Historical Social Research-Historische Sozialforschung. Quantum-Informationen 18, 1993, Nr. 3, 4-21.
KREY, Ursula: Vom Kulturverein zur Vereinskultur. Organisierte Geselligkeit als populäre Freizeitgestaltung nach 1850, in: KIFT, Dagmar (Hg.): Kirmes - Kneipe - Kino. Arbeiterkultur im Ruhrgebiet zwischen Kommerz und Kontrolle (1850-1914), Paderborn 1992, 169-195.
KRUG-RICHTER, Barbara: Milk dishes and World War I: the revival of traditional recipes in Germany?, in: LYSAGHT, Patricia (Hg.): Milk and milk products. From Medieval to Modern Times, Edinburgh 1994, 48-59.
KRUG-RICHTER, Barbara: Das Land der Pumpernickel und der Schinken? Regionale westfälische Küche zwischen Stereotyp und Realität, Westfälische Forschungen 45, 1995, 242-270.
KRUG-RICHTER, Barbara/BERCHEM, Adolf: Kaiserliche Tafelfreuden - bürgerliche Eßkultur? Anmerkungen zum Ernährungsstand am Hofe Wilhelms II. im holländischen Exil 1928/29, Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 38, 1993, 87-134.
KUCZINSKI, Jürgen: Geschichte des Alltags des deutschen Volkes, Bd. 4, München 1982.
KÜBLER, Horst: Besoldung und Lebenshaltung der unmittelbaren preußischen Staatsbeamten im 19. Jahrhundert. Eine verwaltungsgeschichtliche Analyse, Nürnberg 1976.
Komm mit in die Küche. Ein Spiegelbild vom Leben in der Küche von 1700-2000, Gummersbach 1989.
KUCHENBUCH, Ludolf: Abfall. Eine Stichwortgeschichte, in: SOEFFNER, Hans-Georg (Hg.): Kultur und Alltag, Göttingen 1988, 155-170.
KUHN, Bärbel: Haus Frauen Arbeit. Erinnerungen aus fünfzig Jahren Haushaltsgeschichte, St. Ingbert 1994.
KUHN, Bärbel: „...und herrschet weise im häuslichen Kreise." Hausfrauenarbeit zwischen Disziplin und Eigensinn, in: DÜLMEN, Richard v. (Hg.): Verbrecher, Strafen und soziale Kontrolle, Frankfurt a.M. 1990, 238-277, 301-306.
KUNTZ, Andreas: Mythos Arbeiterküche - Oder: Wohnküche kontra Laborküche, in: DERS. (Hg.): Arbeiterkultur. Vorbei das Elend - aus der Traum, Düsseldorf 1993, 103-129.
LAER, Hermann van: Die Haushaltsführung von Maschinenbauarbeiter- und Textilarbeiterfamilien in der Zeit bis zum Ersten Weltkrieg, in: PIERENKEMPER, Toni (Hg.): Haushalt und Verbrauch in historischer Perspektive. Zum Wandel des privaten Verbrauchs in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert, St. Katharinen 1987, 152-184.
LANDAU, Karl-Heinz: Bürgerlicher und proletarischer Konsum im 19. und 20. Jahrhundert. Ein kultursoziologischer Beitrag zur Sozialgeschichte schichtspezifischen Verbraucherverhaltens, Köln/Wien 1990.
LANGE, Albrecht: Die territoriale Ausweitung des Spreewaldgemüses von den siebziger Jahren des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart, Letopis R. C 27, 1984, 58-72.
LANGE, Ulrich: Krämer, Höker und Hausierer. Die Anfänge des Massenkonsums in Schleswig-Holstein, in: PARAVICINI, Werner (Hg.): Mare Balticum. Beiträge zur Geschichte des Ostseeraums in Mittelalter und früher Neuzeit. Festschrift zum 65. Geburtstag von Erich Hoffmann, Sigmaringen 1992, 315-327.
LAU, Katja/SCHÜTTERLE, Renate/ROSCHER, Ernst: Speisen wie ein König, o.O.o.J.

LEHMANN, Albrecht: Zwangskultur - Hungerkultur. Zur Kultur der Kriegsgefangenen des 2. Weltkriegs in der Sowjetunion, in: BRINGÉUS, Nils-Arvid u.a. (Hg.): Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift für Günter Wiegelmann zum 60. Geburtstag, Bd. 1, Münster 1988, 205-215.

LEHNEMANN, Wingolf: Zur Geschichte und Funktion der Wohnküche im Ruhrgebiet, Der Anschnitt 34, 1982, 24-30.

LINDENBERGER, Thomas: Die Fleischrevolte am Wedding. Lebensmittelversorgung und Politik in Berlin am Vorabend des Ersten Weltkriegs, in: GAILUS/VOLKMANN (Hg.), 1994, 282-304.

LIPP, Carola: Zum Verhältnis von Alltagskultur- und Sachkulturforschung. Eine Antwort auf die kritischen Kommentare der Museologen Helmut Ottenjann und Uwe Meiners, Volkskunde in Niedersachsen 11, 1994, 85-93. (= 1994a)

LIPP, Carola: Frauenspezifische Partizipation an Hungerunruhen des 19. Jahrhunderts. Überlegungen zu strukturellen Differenzen im Protestverhalten, in: GAILUS/VOLKMANN (Hg.), 1994, 200-213. (= 1994b)

LIPP, Carola: Alltagskulturforschung im Grenzbereich von Volkskunde, Soziologie und Geschichte. Aufstieg und Niedergang eines interdisziplinären Forschungskonzepts, Zeitschrift für Volkskunde 89, 1993, 1-33.

LIPP, Carola: „Uns hat die Mutter not gesäugt an ihrem dürren Leibe". Die Verarbeitung von Hungererfahrungen in Autobiographien von Handwerkern, Arbeitern und Arbeiterinnen, Beiträge zur historischen Sozialkunde 15, 1985, 54-59.

LORENZEN-SCHMIDT, Klaus-J.: Die Wirtschaftsführung eines Grevenkoper Bauern zwischen 1847 und 1881, in: OTTENJANN, Helmut/WIEGELMANN, Günter (Hg.): Alte Tagebücher und Anschreibebücher. Quellen zum Alltag der ländlichen Bevölkerung in Nordwesteuropa, Münster 1982, 237-275.

LÜDTKE, Alf: Hunger, Essens-"Genuß" und Politik bei Fabrikarbeitern und Arbeiterfrauen. Beispiele aus dem rheinisch-westfälischen Industriegebiet, 1910-1940, SOWI 14, 1985, 118-126.

LÜDTKE, Alf: Cash, Coffee-Breaks, Horseplay: Eigensinn and Politics among Factory Workers in Germany circa 1900, in: HANAGAN, Michael/STEPHENSON, Charles (Hg.): Confrontation, Class Consciousness and the Labor Process. Studies in Proletarian Class Formation, New York/Westport, Conn./London 1986, 65-95.

LÜDTKE, Alf: »Ihr könnt nun wissen, wie die Glocken eigentlich leuten sollen.« Brotration und Arbeiter-(Über)Leben im Sommer 1919 - ein Beispiel aus Bochum, Geschichtswerkstatt Nr. 12, 1987, 27-33 (= 1987a).

LÜDTKE, Alf: Hunger in der Grossen Depression. Hungererfahrungen und Hungerpolitik am Ende des Weimarer Republik, Archiv für Sozialgeschichte 27, 1987, 145-176 (= 1987b).

LÜDTKE, Alf: Feingebäck und Heißhunger auf Backwaren. Bemerkungen zum süßen Genuß im deutschen Faschismus, in: Zuckerhistorische Beiträge aus der Alten und Neuen Welt, Berlin (W) 1988, 399-426.

LÜDTKE, Alf: Einleitung. Was ist und wer treibt Alltagsgeschichte?, in: DERS. (Hg.): Alltagsgeschichte. Zur Rekonstruktion historischer Erfahrungen und Lebensweisen, Frankfurt a.M. 1989, 9-47.

LÜHNING, Arnold: «Sonst» und «Jetzt». Landwirtschaftliche Innovationen im Spiegel einer Ehrenurkunde von 1859, in: JEGGLE, Utz u.a. (Hg.): Volkskultur in der Moderne. Probleme und Perspektiven empirischer Kulturforschung, Reinbek bei Hamburg 1986, 162-184.

MAI, Gunther: „Wenn der Mensch Hunger hat, hört alles auf". Wirtschaftliche und soziale Ausgangsbedingungen der Weimarer Republik (1914-1924), in: ABELSHAUSER, Werner (Hg.): Die Weimarer Republik als Wohlfahrtsstaat. Zum Verhältnis von Wirtschafts- und Sozialpolitik in der Industriegesellschaft, Stuttgart 1987, 33-62.

MATTER, Max: Aspekte der Revitalisierung traditioneller Kost, in: WEGGEMANN, Sigrid (Hg.): Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung, Frankfurt a.M. 1990, 22-28.

MEINERS, Uwe: Sachkulturforschung und Alltagsgeschichte, in: KORFF, Gottfried/ROLLER, Hans-Ulrich (Hg.): Alltagskultur passé? Positionen und Perspektiven volkskundlicher Museumsarbeit, Tübingen 1993, 59-68.

MEINERS, Uwe: Volkskultur und Geschichte. Anmerkungen zur Erforschung kulturhistorischer Prozesse am Beispiel der Trinkgewohnheiten, Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 36, 1991, 11-30.

MENDE, Michael: Rübenzucker: Die Industrialisierung von Ackerbau und Mahlzeiten im 19. Jahrhundert. Regionale Beispiele, SOWI 14, 1985, 103-110.

MERKI, Christoph Maria: Zucker gegen Saccharin. Zur Geschichte der künstlichen Süßstoffe, Frankfurt a.M./New York 1993.

MESMER, Beatrix: Wissenschaftliche Anweisungsliteratur mentalitätsgeschichtlich betrachtet, Bern 1990.

MEYER, Sibylle: Das Theater mit der Hausarbeit. Bürgerliche Repräsentation in der Familie der wilhelminischen Zeit, Frankfurt a.M./New York 1982.

MEYER, Sibylle/ORLAND, Barbara: Technik im Alltag des Haushalts und Wohnens, in: TROITZSCH, Ulrich/WEBER, Wolfhard (Hg.): Die Technik von den Anfängen bis zur Gegenwart, Braunschweig 1982, 564-579.

MEYER-RENSCHHAUSEN, Elisabeth: The Porridge Debate: Grain, Nutrition, and forgotten Food Preparation Techniques, Food and Foodways 5, 1991, 95-120.

MÖRING, Maria: Bemerkungen zum Kaffeehandel, Zeitschrift für Unternehmensgeschichte 37, 1992, 182-188.

MÖßMER, Anton: Eß-, Trink- und Sauggeräte. Über die Ernährung des Kindes im Wandel der Zeit. Ein medizinhistorischer Überblick unter besonderer Berücksichtigung der Verhältnisse in Süddeutschland, Der Storchenturm 16, 1981, H. 32, 1-50.

MOHRMANN, Ruth-E.: Zur Lage ländlicher und städtischer Arbeiter in Südostniedersachsen. Lebensverhältnisse und Wertorientierungen im späten 19. Jahrhundert, Münster 1984.
MOOSER, Josef: Arbeiterleben in Deutschland 1900-1970, Frankfurt a.M. 1984. (= 1984a)
MOOSER, Josef: Ländliche Klassengesellschaft 1770-1848. Bauern und Unterschichten, Landwirtschaft und Gewerbe im östlichen Westfalen, Göttingen 1984. (= 1984b)
MÜHLBERG, Dietrich: Proletarisches Freizeitverhalten und seine öffentlichen Einrichtungen im Deutschland der Jahrhundertwende, in: Materialien des IX. Kulturtheoretischen Kolloquiums "Kulturgeschichtliche Probleme proletarischer Lebensweise" am 26. und 27. November 1980 an der Humboldt-Universität zu Berlin, Berlin (O) 1981, 123-152.
MÜNSTERMANN, Hans: Die Entwicklung der Bäckereitechnik in den letzten 100 Jahren als historisches Phänomen - zum Problem der Technikgeschichte, Phil. Diss. Aachen 1987, Frankfurt a.M. 1988.
NEEF, Anneliese: Mühsal ein Leben lang. Zur Situation der Arbeiterfrauen um 1900, Köln 1988.
NEULOH, Otto/TEUTEBERG, Hans-Jürgen: Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand. Ergebnisse einer empirisch-soziologischen Untersuchung in heutigen Familienhaushalten, Paderborn 1979.
NEUMANN, Gerhard: Bayerischer Märchenkönig und Pommerscher Junker. Essen und Trinken in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, Akzente 39, 1992, 266-287.
NEUMANN, Gerhard: "Jede Nahrung ist ein Symbol". Umrisse einer Kulturwissenschaft des Essens, in: WIERLACHER, Alois/DERS./TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, 385-444.
NIEHUSS, Merith: Arbeiterschaft in Krieg und Inflation. Soziale Schichtung und Lage der Arbeiter in Augsburg und Linz 1910 bis 1925, Berlin (W)/New York 1985.
NIEHUSS, Merith: Lebensweise und Familie in der Inflationszeit, in: FELDMAN, Gerald D. u.a. (Hg.): Die Anpassung an die Inflation, Berlin (W)/New York 1986, 237-265.
NOLAN, Mary: Visions of Modernity. American Business and the Modernization of Germany, New York/Oxford 1994.
NONN, Christoph: Fleischvermarktung in Deutschland im 19. Jahrhundert und frühen 20. Jahrhundert, Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte 1996,1, 53-75.
OBENAUS, Herbert: Hunger und Überleben in den nationalsozialistischen Konzentrationslagern (1938-1945), in: GAILUS/VOLKMANN (Hg.), 1994, 346-360.
OEDEKOVEN-GERISCHER, Angela/POSER, Catharina v.: Haushalt auf Reisen, in: ANDRITZKY (Hg.), 1992, 479-488.
OLTERSDORF, Ulrich: "Food-Choice-Model". Die Entwicklung eines psychobiologischen Ernährungsverhaltens-Modells, in: ULBRICHT, Gottfried/KARG, Georg/DERS. (Hg.): Sozialökonomische Forschung zum Ernährungsverhalten in den alten und neuen Bundesländern. Stand, Entwicklung, Perspektiven, Karlsruhe 1993 (BFE-R--93-02), 137-143.
ORLAND, Barbara: Effizienz im Heim. Die Rationalisierungsdebatte zur Reform der Hausarbeit in der Weimarer Republik, Kultur und Technik 7, 1983, 221-227.
OPITZ, Claudia: Neue Wege zur Sozialgeschichte? Ein kritischer Blick auf Otto Brunners Konzept des 'ganzen Hauses', Geschichte und Gesellschaft 20, 1994, 88-98.
OTTENJANN, Helmut/ZIESSOW, Karl-Heinz (Hg.): Die Kartoffel. Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze, Cloppenburg 1992.
OTTENJANN, Helmut/ZIESSOW, Karl-Heinz (Hg.): Landarbeit und Kinderwelt. Das Agrarwesen in pädagogischer Literatur 18. bis 20. Jahrhundert, Cloppenburg 1994.
OTTENJANN, Helmut/ZIESSOW, Karl-Heinz (Hg.): Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels, Cloppenburg 1996.
PAPPE, Otmar: Zur Geschichte der Lebensmittelüberwachung im Königreich Bayern (1806-1918), Pharm. Diss. Marburg 1975.
PERKINS, John: The Organisation of German Industry, 1850-1930: The Case of Beet-Sugar Production, Journal of European Economic History 19, 1990, 549-575.
PFIFFNER, Albert: Henri Nestlé (1814-1890). Vom Frankfurter Apothekergehilfen zum Schweizer Pionierunternehmer, Zürich 1993.
PIERENKEMPER, Toni: Der bürgerliche Haushalt in Deutschland an der Wende zum 20. Jahrhundert - im Spiegel von Haushaltsrechnungen, in: PETZINA, Dietmar (Hg.): Zur Geschichte der Ökonomik der Privathaushalte, Berlin 1991, 149-185.
PLAUL, Hainer: Landarbeiterleben im 19. Jahrhundert. Eine volkskundliche Untersuchung über Veränderungen in der Lebensweise der einheimischen Landarbeiterschaft in den Dörfern der Magdeburger Börde unter den Bedingungen der Herausbildung und Konsolidierung des Kapitalismus in der Landwirtschaft. Tendenzen und Triebkräfte, Berlin (O) 1979.
PLEISS, Ulrich: Als die Haushaltungskunde in das Höhere Mädchenschulwesen Eingang fand. Der Weg von einem berufserzieherisch begründeten zu einem allgemeinbildenden Fach, Hauswirtschaftliche Bildung 63, 1987, 150-162.
PLÖSSL, Elisabeth: Weibliche Arbeit in Familie und Betrieb. Bayerische Arbeiterfrauen 1870-1914, München 1983.
Schwarzer Priem und blauer Dunst - Zur Sozialgeschichte der deutschen Kautabakindustrie, Göttingen 1992.

PÖTZSCH, Matthias: »Ein Täßchen Kaffee, ein Kuchen und du«. Dortmunder Konzert-Cafés und ihre Musik 1900-1930, in: FRAMKE, Gisela (Hg.): 8 Stunden sind kein Tag. Freizeit und Vergnügen in Dortmund 1870 und 1939, Dortmund o.J., 251-260.

PRANGE, Carsten: Die Ernährung an Bord im Wandel der Zeit, Beiträge zur deutschen Volks- und Altertumskunde 17, 1978, 81-97, Taf. 30-33.

PULZ, Waltraud: Nahrungsforschung, in: HARVOLK, Edgar (Hg.): Wege der Volkskunde in Bayern. Ein Handbuch, Würzburg 1987, 217-238.

PYTA, Wolfram: Landwirtschaftliche Interessenpolitik im deutschen Kaiserreich. Der Einfluß agrarischer Interessen auf die Neuordnung der Finanz- und Wirtschaftspolitik am Ende der 1870er Jahre am Beispiel von Rheinland und Westfalen, Stuttgart 1991.

RACH, Hans-Jürgen/WEISSEL, Bernhard (Hg.): Landwirtschaft und Kapitalismus. Zur Entwicklung der ökonomischen und sozialen Verhältnisse in der Magdeburger Börde vom Ausgang des 18. Jahrhunderts bis zum Ende des ersten Weltkrieges, 2 Halbbde., Berlin (O) 1978/1979.

RACH, Hans-Jürgen/WEISSEL, Bernhard (Hg.): Bauer und Landarbeiter im Kapitalismus in der Magdeburger Börde. Zur Geschichte des dörflichen Alltags vom Ausgang des 18. Jahrhunderts bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts, Berlin (O) 1982.

RACH, Hans-Jürgen/WEISSEL, Bernhard/PLAUL, Hainer (Hg.): Die werktätige Dorfbevölkerung in der Magdeburger Börde. Studien zum dörflichen Alltag vom Beginn des 20. Jahrhunderts bis zum Anfang der 60er Jahre, Berlin (O) 1986.

RACH, Hans-Jürgen/WEISSEL, Bernhard/PLAUL, Hainer (Hg.): Das Leben der Werktätigen in der Magdeburger Börde. Studien zum dörflichen Alltag vom Beginn des 20. Jahrhunderts bis zum Anfang der 60er Jahre, Berlin (O) 1987.

RATH, Claus D[ieter]: Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur, Reinbek bei Hamburg 1984.

RECK, Siegfried: Arbeiter nach der Arbeit. Sozialhistorische Studie zu den Wandlungen des Arbeiteralltags, Lahn 1977.

REIF, Heinz/POMP, Rainer: Milchproduktion und Milchvermarktung im Ruhrgebiet 1870-1930, Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte 1996,1, 129-162.

REIMERS, Günther: Denk' daran, schaff' Vorrat an. Bevorratung von Lebensmitteln auf dem Lande - Sonderausstellung 1987, 4. Aufl. Uelzen 1990.

REIMERS, Günther: Imkerei. Die Haltung von Honigbienen in der südlichen Lüneburger Heide, 2. Aufl. Uelzen 1992.

REINHARDT, Dirk: Autobiographien als Quelle der Ernährungsgeschichte. Gedanken zur Einordnung in den Forschungskontext, zur Quellenkritik und Methodik, in: DERS./SPIEKERMANN, Uwe/THOMS, Ulrike (Hg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. u.a. 1993, 113-157

REUSCH, Helmut Karl: Zur Geschichte der Lebensmittelüberwachung im Grossherzogtum Baden und seinen Nachfolgeterritorien (1806-1954), Chem. Diss. Marburg 1986.

REY, Manfred van: Großbürgerliche Festessen zur Kaiserzeit. Bonn 1880-1914. Ein Beitrag zur Volkskunde städtischer Bevölkerung, Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 34/35, 1989/90, 143-203.

RICHARZ, Irmintraut: Zur Geschichte der Haushaltslehre, Hauswirtschaftliche Bildung 58, 1982, 51-56, 123-131; 59, 1983, 3-11.

RICHARZ, Irmintraut: Die Ökonomik - eine für das „menschliche Leben unentbehrliche Wissenschaft"?, in: PETZINA, Dietmar (Hg.): Zur Geschichte der Ökonomik der Privathaushalte, Berlin 1991, 29-69.

RICHARZ, Irmintraut (Hg.): Haushalten in Geschichte und Gegenwart, Göttingen 1994.

RIEN, Mark W./DORÉN, Gustaf Nils: Das neue Tabagobuch. Ein Buch vom Tabak und der Kulturgeschichte des Rauchens, Hamburg 1985.

RITTER, Gerhard A.: Die neuere Sozialgeschichte in der Bundesrepublik Deutschland, in: KOCKA, Jürgen (Hg.): Sozialgeschichte im internationalen Überblick. Ergebnisse und Tendenzen der Forschung, Darmstadt 1989, 19-88.

ROBERTS, James S.: Der Alkoholkonsum deutscher Arbeiter im 19. Jahrhundert, Geschichte und Gesellschaft 6, 1980, 220-242.

ROBERTS, James S.: Drink, Temperance and the Working Class in Nineteenth-Century Germany, Boston/London/Sydney 1984.

ROEB, Frank: Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800, Phil. Diss. Mainz 1976.

RÖHRICH, Lutz: Flaschen, in: JEGGLE, Utz u.a. (Hg.): Volkskultur in der Moderne. Probleme und Perspektiven empirischer Kulturforschung, Reinbek bei Hamburg 1986, 332-346.

ROERKOHL, Anne: Hungerblockade und Heimatfront. Die kommunale Lebensmittelversorgung in Westfalen während des Ersten Weltkrieges, Stuttgart 1991. (= 1991a)

ROERKOHL, Anne: 'Viel Suppe gab's und wenig Brot'. Die Erschließung neuer Nahrungsquellen während der Hungersnot im Ersten Weltkrieg in Westfalen, Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 36, 1991, 69-89.

ROTHE, Manfred: Einführung in die Aromaforschung, Berlin (O) 1978.

ROTHSCHUH, Karl E[duard]: Naturheilbewegung, Reformbewegung und Alternativbewegung, Stuttgart 1983.

ROSENBAUM, Heidi: Proletarische Familien. Arbeiterfamilien und Arbeiterväter im frühen 20. Jahrhundert zwischen traditioneller, sozialdemokratischer und kleinbürgerlicher Orientierung, Frankfurt a.M. 1992.

RÜßE, Norwich: Absatzkrisen und Marketingkonzepte der deutschen Landwirtschaft nach dem Ersten Weltkrieg, Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte 1996,1, 129-162.

RUND, Jürgen: Ernährungswirtschaft und Zwangsarbeit im Raum Hannover 1914 bis 1923, Hannover 1992.

RUPPERT, Wolfgang (Hg.): Lebensgeschichten. Zur deutschen Sozialgeschichte 1850-1950, Opladen 1980.

SAALFELD, Diedrich: Bedeutungs- und Strukturwandel der Ausgaben für die Ernährung in den privaten Haushalten Deutschlands von 1800 bis 1913, in: PETZINA, Dietmar (Hg.): Zur Geschichte der Ökonomik der Privathaushalte, Berlin 1991, 133-148.

SAALFELD, Diedrich: Wandlungen der bäuerlichen Konsumgewohnheiten vom Mittelalter zur Neuzeit, in: BITSCH, Irmgard/EHLERT, Trude/ERTZDORFF, Xenja v. (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und früher Neuzeit, Sigmaringen 1990, 59-79.

SAALFELD, Diedrich: Steigerung und Wandel des Fleischverbrauchs in Deutschland 1800-1913, Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie 25, 1977, 244-253.

SANDGRUBER, Roman: Sehnsüchte, Güternachfrage und Industrialisierung. Beispiele zu einer Sozialgeschichte der Genussmittel in Österreich, Ethnologia Europaea 14, 1984, 143-162.

SANDGRUBER, Roman: Knödel, Nudel, Topfenstrudel. Österreichische Ernährungsgewohnheiten und regionale Ernährungsunterschiede in Mitteleuropa, in: WIEGELMANN, Günter (Hg.): Nord-Süd-Unterschiede in der städtischen und ländlichen Kultur Mitteleuropas, Münster 1985, 265-297.

SANDGRUBER, Roman: Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genußmittel, Wien/Köln/Graz 1986.

SANDGRUBER, Roman: Zeit der Mahlzeiten. Veränderungen in Tagesablauf und Mahlzeiteneinteilung in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert, in: BRINGÉUS, Nils-Arvid u.a. (Hg.): Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift für Günter Wiegelmann zum 60. Geburtstag, Bd. 1, Münster 1988, 459-472.

SANDGRUBER, Roman: Das Essen der Arbeiterfrauen. Geschlechtsspezifische Konsumunterschiede in Arbeiterhaushalten, L'Homme 2, 1991, 45-56.

SANDGRUBER, Roman: Genußmittel. Ihre reale und symbolische Bedeutung im neuzeitlichen Europa, Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte 1994,I, 73-88.

SAUERMANN, Dietmar: Lebkuchen aus der Fabrik. Zur Geschichte der Firma Heinrich Schulze in Borgholzhausen, in: JEGGLE, Utz u.a. (Hg.): Volkskultur in der Moderne. Probleme und Perspektiven empirischer Kulturforschung, Reinbek bei Hamburg 1986, 308-322.

SCHÄFKE, Werner/PAPE, Thomas (Hg.): Imhoff-Stollwerk-Museum für Geschichte und Gegenwart der Schokolade, Köln 1993.

SCHARFE, Martin: Die groben Unterschiede. Not und Sinnesorganisation: Zur historisch-gesellschaftlichen Relativität des Genießens beim Essen, in: JEGGLE, Utz u.a. (Hg.): Tübinger Beiträge zur Volkskultur, Tübingen 1986, 13-28.

SCHEID, Eva-Maria: Die Küche - die Fabrik der Hausfrau, Phil. Diss. Marburg 1985.

SCHINDLER, Norbert: Jenseits des Zwangs? Zur Ökonomie des Kulturellen inner- und außerhalb der bürgerlichen Gesellschaft, Zeitschrift für Volkskunde 81, 1985, 192-218.

SCHIVELBUSCH, Wolfgang: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel, Frankfurt a.M./Berlin (W)/Wien 1983.

SCHLEE, Ernst: Sitzordnung beim bäuerlichen Mittagsmahl, Kieler Blätter zur Volkskunde 1976, 5-19.

SCHLEGEL-MATTHIES, Kirsten: Anfänge der modernen Lebens- und Genußmittelwerbung: Produkte und Konsumgruppen im Spiegel von Zeitschriftenannoncen, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters, Münster 1987, 277-308.

SCHLEGEL-MATTHIES, Kirsten: "Im Haus und am Herd": Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880 - 1930, Stuttgart 1995.

SCHLIEPER, Edith: Die Ernährung in den Hohen Hospitälern Hessens 1549-1850 mit einigen kulturgeschichtlichen Betrachungen, in: HEINEMEYER, Walter/PÜNDER, Tilman (Hg.): 450 Jahre Psychiatrie in Hessen, Marburg 1983, 212-265.

SCHLÜTER, Hermann: Die wirtschaftliche Lage der Landarbeiter im Kreise Eckernförde zwischen 1880 und 1900, Jahrbuch der Heimatgemeinde Eckernförde 41, 1983, 225-242.

SCHMIDT-WALDHERR, Hiltraud: Emanzipation durch Küchenreform? Einküchenhaus versus Küchenlabor, L'Homme 2, 1991, 57-76.

SCHMITT-LIEB, Willy: Vom Fressen zum Essen. Hausmetzger - Fleischermeister - Fleischwarenindustrie, Wiesbaden 1990.

SCHOLZ, Robert: Ein unruhiges Jahrzehnt: Lebensmittelunruhen, Massenstreiks und Arbeitslosenkrawalle in Berlin 1914-1923, in: GAILUS, Manfred u.a.: Pöbelexzesse und Volkstumulte in Berlin. Zur Sozialgeschichte der Straße (1830-1980), Berlin (W) 1984, 79-123.

SCHÜRMANN, Thomas: Tisch- und Grußsitten im Zivilisationsprozeß, Münster/New York 1994.

SCHWERDTFEGER, Thomas: Das Bierglas. Zwischen Gebrauchswert und Fetisch, in: RUPPERT, Wolfgang (Hg.): Chiffren des Alltags. Erkundungen zur Geschichte der industriellen Massenkultur, Marburg 1993, 105-124.

SEGSCHNEIDER, Ernst Helmut: Weihnachtsgebäck in Nordwestdeutschland. Eine Untersuchung auf der Grundlage des Atlas der deutschen Volkskunde, Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 25, 1979/80, 104-146, 104-146.

SEGSCHNEIDER, Ernst Helmut: Kriegsgefangenschaft im und nach dem Zweiten Weltkrieg: Zugeteilte Lagerkost und ergänzende Selbstversorgung, Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 36, 1991, 91-112.

SEIDLER, Eduard: Die Ernährung der Kinder im 19. Jahrhundert, in: HEISCHKEL-ARTELT, Edith (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Frankfurt a.M. 1976, 288-302.

SELTER, Bernward: Der "satte" Verbraucher. Idole des Ernährungsverhaltens zwischen Hunger und Überfluß 1890-1970, in: BORSCHEID, Peter/WISCHERMANN, Clemens (Hg.): Bilderwelt des Alltags. Werbung in der Konsumgesellschaft des 19. und 20. Jahrhunderts. Festschrift für Hans Jürgen Teuteberg, Stuttgart 1995, 190-221.

SIEDER, Reinhard: Sozialgeschichte auf dem Weg zu einer historischen Kulturwissenschaft?, Geschichte und Gesellschaft 20, 1994, 445-468.

SIEDER, Reinhard: 'Vata, derf i aufstehn?'. Childhood experiences in Viennese working-class Families around 1900, Continuity and Change 1, 1986, 53-88.

SOMMER, Susanne: Mühlen am Niederrhein. Die Wind- und Wassermühlen des linken Niederrheins im Zeitalter der Industrialisierung (1814-1914), Köln 1991.

SODER, Martin: Hausarbeit und Stammtischsozialismus. Arbeiterfamilie und Alltag im Deutschen Kaiserreich, Gießen 1980.

SPIEKERMANN, Uwe: Haushaltsrechnungen als Quellen der Ernährungsgeschichte. Überblick und methodischer Problemaufriß, in: REINHARDT, Dirk/DERS./THOMS, Ulrike (Hg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. 1993, 51-85.

SPIEKERMANN, Uwe: Milchkleinhandel im Wandel. Eine Fallstudie zu München, 1840-1913, Scripta Mercaturae 27, 1993 (1994), 91-144.

SPIEKERMANN, Uwe: Haushaltsrechnungen als Schlüssel zum Familienleben? Ein historischer Rückblick, Hauswirtschaft und Wissenschaft 42, 1994, 154-160.

SPIEKERMANN, Uwe: Rationalization as a permanent Task. The German Food Retail Trade in the 20th Century, in: HARTOG, Adel P. den (Hg.): Food Technology, Science and Marketing: European Diet in the Twentieth Century, Edinburgh 1995, 200-220. (= 1995a)

SPIEKERMANN, Uwe: Suppe im Wandel. Zur Karriere einer Alltagsspeise, Historicum 1995, Herbstnr., 15-21. (= 1995b)

SPIEKERMANN, Uwe: Grundlagen der modernen Getränkekultur. Ein historischer Rückblick, Aktuelle Ernährungsmedizin 21, 1996, 29-39. (= 1996a)

SPIKERMANN, Uwe: Zur Geschichte des Milchkleinhandels in Deutschland im 19. Jahrhundert, in: OTTENJANN, Helmut/ZIESSOW, Karl-Heinz (Hg.): Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels, Cloppenburg 1996, 91-109. (= 1996b)

SPIEKERMANN, Uwe: Regionale Verzehrsunterschiede als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900-1940, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 247-282. (= 1997a)

SPIEKERMANN, Uwe: Die Ernährung städtischer Arbeiter in Baden 1886-1937: Eine integrative Vielheit, Internationale Wissenschaftliche Korrespondenz zur Geschichte der deutschen Arbeiterbewegung 33, 1997 (i.E.). (= 1997b)

SPIEKERMANN, Uwe/STOCKHAUS, Dörthe: Konsumvereinsberichte - Eine neue Quelle der Ernährungsgeschichte, in: REINHARDT, Dirk/SPIEKERMANN, Uwe/THOMS, Ulrike (Hg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. u.a. 1993, 86-112.

SPODE, Hasso: Alkohol und Zivilisation. Berauschung, Ernüchterung und Tischsitten in Deutschland bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts, Berlin 1991.

SPODE, Hasso: Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland, Opladen 1992.

SPOHN, Thomas: Der Pottofen, Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 40, 1995, 31-58.

SPREE, Reinhard: Klassen- und Schichtbildung im Spiegel des Konsumverhaltens individueller Haushalte in Deutschland zu Beginn des 20. Jahrhunderts - Eine clusteranalytische Untersuchung -, in: PIERENKEMPER, Toni (Hg.): Haushalt und Verbrauch in historischer Perspektive. Zum Wandel des privaten Verbrauchs in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert, St. Katharinen 1987, 56-80.

SPREE, Reinhard: Knappheit und differentieller Konsum während des ersten Drittel des 20. Jahrhunderts in Deutschland, in: SIEGENTHALER, Hansjörg (Hg.): Ressourcenverknappung als Problem der Wirtschaftsgeschichte, Berlin (W) 1990, 171-221.

SPREE, Reinhard/ESTERMANN, Josef/TRIEBEL, Armin: Ökonomischer Zwang oder schichtspezifischer Lebensstil? Muster der Einkommensaufbringung und -verwendung vor und nach dem Ersten Weltkrieg, in: THOMAS,

Helga/SILBERMANN, Gert (Hg.): Bildung und Beruf. Soziale und ökonomische Aspekte, Berlin (W) u.a. 1986, 159-188.

STEFFENS, Horst: Der Wiesbadener Brotkrawall von 1873. Ursachen und Hintergründe sozialer Protestbewegungen in den frühen 1870er Jahren, Nassauische Annalen 100, 1989, 175-196.

STENDER, Detlef: Vom Leben der toten Dinge. Schränke zum Kühlen als historische Quelle, in: Alltagskultur, Subjektivität und Geschichte. Zur Theorie und Praxis von Alltagsgeschichte, hg. v.d. Berliner Geschichtswerkstatt, Münster 1994, 157-173.

STOCKHAUS, Dörthe: „Aber mir sind trotzdem satt wordn mit unserer Suppn". Nürnberger Arbeiterkost um die Jahrhundertwende, Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg 81, 1994, 243-272.

STRAHLMANN, B[erend]: Entdeckungsgeschichte antimikrobieller Konservierungsstoffe für Lebensmittel, Mitteilungen aus dem Gebiet der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene 65, 1974, 96-130.

SYWOTTEK, Arnold: Konsumverhalten der Arbeiter und "sozialistische" Konsumgenossenschaften. Zur Geschichte der Arbeiterbewegung in der Weimarer Republik, in: LEHMANN, Albrecht (Hg.): Studien zur Arbeiterkultur, Münster 1984, 59-102.

TANNER, Jakob: Ernährungswissenschaft, Esskultur und Gesundheitsideologie. Erfahrungen, Konzepte und Strategien in der Schweiz im 20. Jahrhundert, in: SCHAFFNER, Martin (Hg.): Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung, Zürich 1992, 85-103.

TANNER, Jakob: Industrialisierung, Familienökonomie und Hungererfahrung. Sozialkonflikte, Arbeitskämpfe und Konsumboykott in der Schweiz 1880-1914, in: GAILUS/VOLKMANN (Hg.), 1994, 233-257.

TANNER, Jakob: Der Mensch ist, was er ißt. Ernährungsmythen und Wandel der Eßkultur, Historische Anthropologie 4, 1996, 399-419.

TAPPE, Heinrich: Der Kampf gegen den Alkoholmißbrauch als Aufgabe bürgerlicher Mäßigkeitsbewegung und staatlich-kommunaler Verwaltung, in: TEUTEBERG, Hans-Jürgen (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters, Münster 1987, 189-235.

TAPPE, Heinrich: Auf dem Wege zur modernen Alkoholkultur - Alkoholproduktion, Trinkverhalten und Temperenzbewegung in Deutschland im frühen 19. Jahrhundert bis zum Ersten Weltkrieg, Stuttgart 1994.

TAPPE, Heinrich: Der Genuß, die Wirkung und ihr Bild: Werte, Konventionen und Motive gesellschaftlichen Alkoholgebrauchs im Spiegel der Werbung, in: BORSCHEID, Peter/WISCHERMANN, Clemens (Hg.): Bilderwelt des Alltags. Werbung in der Konsumgesellschaft des 19. und 20. Jahrhunderts. Festschrift für Hans Jürgen Teuteberg, Stuttgart 1995, 222-241.

TENFELDE, Klaus: Arbeiterhaushalt und Arbeiterbewegung 1850-1914, SOWI 6, 1977, 160-165, 185-187.

TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Studien zur Volksernährung unter sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Aspekten, in: DERS./WIEGELMANN, Günter: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Göttingen 1972, 13-221.

TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert, in: HEISCHKEL-ARTELT, Edith (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976, 205-287.

TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Die deutsche Landwirtschaft beim Eintritt in die Phase der Hochindustrialisierung, Köln 1977.

TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850-1975). Versuch einer quantitativen Langzeitanalyse, Archiv für Sozialgeschichte 19, 1979, 331-388. (= 1979a)

TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Die Rolle von Brot und Kartoffeln in der historischen Entwicklung der Nahrungsgewohnheiten, Ernährungs-Umschau 26, 1979, 149-154. (= 1979b)

TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Kaffeetrinken sozialgeschichtlich betrachtet, Scripta Mercaturae 14, 1981, 27-54. (= 1981a)

TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: The Beginnings of the Modern Milk Age in Germany, in: FENTON, Alexander/OWEN, Trevor M. (Hg.): Food in Perspective, Edinburgh 1981, 283-311. (= 1981b)

TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Der Wandel der häuslichen Tischgemeinschaft und Aufgaben einer Haushalts- und Ernährungserziehung, Hauswirtschaft und Wissenschaft 33, 1985, 30-40.

TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Die Ernährung als psychosoziales Phänomen: Überlegungen zu einem verhaltenstheoretischen Bezugsrahmen, in: TEUTEBERG/WIEGELMANN, 1986, 1-19.

TEUTEBERG, Hans-Jürgen: Zum Problemfeld Urbanisierung und Ernährung im 19. Jahrhundert, in: DERS. (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters, Münster 1987, 1-36. (= 1987a)

TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Die Ernährung als Gegenstand historischer Analyse, in: KELLENBENZ, Hermann/POHL, Hans (Hg.): Historia socialis et oeconomica. Festschrift für Wolfgang Zorn zum 65. Geburtstag, Stuttgart 1987, 180-202. (= 1987b)

TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Die Veränderungen der hausfraulichen Küchenarbeit unter dem Einfluß der Industrialisierung, in: PETZINA, Dietmar/REULECKE, Jürgen (Hg.): Bevölkerung, Wirtschaft und Gesellschaft seit der Industrialisierung. Festschrift für Wolfgang Köllmann zum 65. Geburtstag, Dortmund 1990, 359-388.

TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Zur Geschichte der Kühlkost und des Tiefgefrierens, Zeitschrift für Unternehmensgeschichte 36, 1991, 139-155. (= 1991a)
TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate, in: BALL, Daniela (Hg.): Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten, Zürich 1991, 169-203. (= 1991b)
TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Essen und Trinken als Gegenstand der Geschichtswissenschaft, in: KUTSCH, Thomas (Hg.): Ernährungsforschung - interdisziplinär, Darmstadt 1993, 178-208.
TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Food adulteration and the beginnings of uniform food legislation in late nineteenth-century Germany, in: BURNETT, John/ODDY, Derek J. (Hg.): The Origins and Development of Food Policies in Europe, London/New York 1994, 146-160. (= 1994a)
TEUTEBERG, Hans-Jürgen: Zur Sozialgeschichte des Vegetarismus, Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 81, 1994, 33-65. (= 1994b)
TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Food Supply, Food Choice, Food Preparation and Eating Practices in Interdisciplinary Perspective, in: FEICHTINGER, Elfriede/KÖHLER, Barbara M. (Hg.): Current Research into Eating Practices. Contributions of Social Sciences, Frankfurt a.M. 1995, 8-11. (= 1995a)
TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Kulturthema Essen - Eine Zwischenbilanz der Forschung, Ernährungs-Umschau 42, 1995, 322-325, 360-366. (= 1995b)
TEUTEBERG, Hans Jürgen/BERNHARD, Annegret: Wandel der Kindernahrung in der Zeit der Industrialisierung, in: REULECKE, Jürgen/WEBER, Wolfhard (Hg.): Fabrik. Familie. Feierabend. Beiträge zur Sozialgeschichte des Alltags im Industriezeitalter, Wuppertal 1978, 177-213.
TEUTEBERG, Hans J[ürgen]/ELLERBROCK, Karl-Peter/SPIEKERMANN, Uwe/THOMS, Ulrike/ZATSCH, Angela: Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie, Stuttgart 1990.
TEUTEBERG, Hans J[ürgen]/WIEGELMANN, Günter: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Göttingen 1972.
TEUTEBERG, Hans J[ürgen]/WIEGELMANN, Günter: Einführung und Nutzung der Kartoffel in Deutschland, in: TEUTEBERG/WIEGELMANN, 1986, 93-134.
TEUTEBERG, Hans J[ürgen]/WIEGELMANN, Günter: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986.
THIELKING, Bernd-Friedrich: Die Entstehung und Frühphase der Minden-Ravensberger Zigarrenindustrie (1830-1875), in: TEUTEBERG, Hans J. (Hg.): Westfalens Wirtschaft am Beginn des "Maschinenzeitalters", Dortmund 1988, 171-197.
THOMES, Paul: Zwischen Pump und Sparen - Unterschichtenhaushalte in der Industrialisierung, in: PIERENKEMPER, Toni (Hg.): Zur Ökonomik des privaten Haushalts. Haushaltsrechnungen als Quelle historischer Wirtschafts- und Sozialforschung, Frankfurt a.M./New York 1991, 240-252.
THOMS, Ulrike: Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen. Möglichkeiten und Grenzen eines methodischen Zugriffs, in: REINHARDT, Dirk/SPIEKERMANN, Uwe/DIES. (Hg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. u.a. 1993, 9-50.
THOMS, Ulrike: Aufbau, Erschließung und Struktur eines Bestandes historischer Kochbücher und Haushaltslehren, Hauswirtschaft und Wissenschaft 42, 1994, 273-280.
THURN, Hans Peter: Beispiel einer Grundsituation: die Mahlzeit, in: DERS.: Der Mensch als Alltag. Grundrisse einer Anthropologie des Alltagslebens, Stuttgart 1980, 129-142, 167-169.
TOBIN, Elizabeth H.: War and the Working Class: The Case of Düsseldorf 1914-1918, Central European History 18, 1985, 257-298.
TOLKSDORF, Ulrich: Ein systemtheoretischer Ansatz in der ethnologischen Nahrungsforschung, Kieler Blätter zur Volkskunde 4, 1972, 55-72.
TOLKSDORF, Ulrich: Grill und Grillen. Oder: Die Kochkunst der mittleren Distanz. Ein Beschreibungsversuch, Kieler Blätter zur Volkskunde 5, 1973, 113-133.
TOLKSDORF, Ulrich: Ernährung und soziale Situation, in: Ethnologische Nahrungsforschung, Helsinki 1975, 277-291.
TOLKSDORF, Ulrich: Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen, T. 1, Marburg 1975.
TOLKSDORF, Ulrich: Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes, Ethnologia Europaea 9, 1976, 64-85.
TOLKSDORF, Ulrich: Heimat und Identität. Zu folkloristischen Tendenzen im Ernährungsverhalten, in: HÖRANDNER, Edith/LUNZER, Hans (Hg.): Folklorismus, Neudsiedl/See 1978, 223-253. (= 1978a)
TOLKSDORF, Ulrich: Essen und Trinken in alter und neuer Heimat, Jahrbuch für Ostdeutsche Volkskunde 21, 1978, 341-364. (= 1978b)
TOLKSDORF, Ulrich: Der Schnellimbiss und The World of Ronald McDonald's, Kieler Blätter zur Volkskunde 8, 1981, 117-162.
TOLKSDORF, U[lrich]: Gab es oder gibt es eine "proletarische Küche"?, in: Bericht über die 35. Versammlung deutscher Historiker in Berlin - 3. bis 7. Oktober 1984, Stuttgart 1985, 151-152.

TOLKSDORF, Ulrich: Nahrungsforschung, in: BREDNICH, Rolf W. (Hg.): Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie, Berlin (W) 1988, 171-184.
TREICHLER, Hans Peter: Die stillen Revolutionen. Arbeitswelt und Häuslichkeit im Umbruch (1880-1900), Zürich 1992.
TREUE, Wilhelm: Das Aufkommen der Ernährungsindustrie, in: HEISCHKEL-ARTELT, Edith (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976, 99-116.
TRIEBEL, Armin: Ökonomie und Lebensgeschichte. Haushaltsführung im gehobenen Mittelstand Ende des 19. Jahrhunderts, in: CONRAD, Christoph/KONDRATOWITZ, Hans-Joachim v. (Hg.): Gerontologie und Sozialgeschichte. Wege zu einer historischen Betrachtung des Alters, Berlin (W) 1983, 273-317.
TRIEBEL, Armin: Soziale Unterschiede beim Konsum im Ersten Weltkrieg und danach - Bruch mit der Vergangenheit?, in: PIERENKEMPER, Toni (Hg.): Haushalt und Verbrauch in historischer Perspektive. Zum Wandel des privaten Verbrauchs in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert, St. Katharinen 1987, 90-122.
TRIEBEL, Armin: Variations in patterns of consumption in Germany in the period of the First World War, in: WALL, Richard/WINTER, Jay (Hg.): The Upheaval of War. Family, Work and Welfare in Europe, 1914-1918, Cambridge u.a. 1988, 159-195.
TRIEBEL, Armin: Zwei Klassen und die Vielfalt des Konsums. Haushaltsbudgetierung bei abhängig Erwerbstätigen in Deutschland im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts, 2 Bde., Berlin 1991.
TSCHOEKE, Jutta: Die Banane - ein neues Volks-Nahrungsmittel im 20. Jahrhundert, in: Begleitheft zur Ausstellung Industriekultur. Expeditionen ins Alltägliche, hg. v. Schul- und Kulturreferat der Stadt Nürnberg, Nürnberg 1982, 98-102.
TSCHOEKE, Jutta: Kälteburgen für Eier und Kaviar. Zur Ikonographie des Kühlhauses, in: Unter Null. Kunsteis, Kälte und Kultur. Hg. v. Centrum Industriekultur u.d. Münchener Stadtmuseum, München 1991, 112-127.
UHLIG, Günther: Kollektivmodell "Einküchenhaus". Wohnreform und Architekturdebatte zwischen Frauenbewegung und Funktionalismus 1900-1933, Gießen 1981.
ULLRICH, Volker: Kriegsalltag. Hamburg im ersten Weltkrieg, Köln 1982.
Untersuchungen zur Lebensweise und Kultur der werktätigen Dorfbevölkerung in der Magdeburger Börde, 4 T., Berlin (O) 1978-1987.
VEIGL, Hans (Hg.): Lokale Legenden. Wiener Kaffeehausliteratur, Wien 1991.
VÖLKER, Gisela (Hg.): Rausch und Realität. Drogen im Kulturvergleich, T. 1, Köln 1981.
VOGEDING, Ralf: Landhandwerk und Technisierung der Landwirtschaft bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts. Eine münsterländische Schmiede im Spiegel ihrer Anschreibebücher, Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 30/31, 1985/86, 151-165.
VOGEL, Barbara: Rez. v. TEUTEBERG/WIEGELMANN, 1972, Archiv für Sozialgeschichte 13, 1973, 752-753.
VOGT, Irmgard: Einige Fragen zum Alkoholkonsum der Arbeiter. Kommentar zu J.S. Roberts: Der Alkoholkonsum deutscher Arbeiter im 19. Jahrhundert, Geschichte und Gesellschaft 8, 1982, 134-140.
WAGENBRETH, Otfried u.a.: Mühlen. Geschichte der Getreidemühlen. Technische Denkmale in Mittel- und Ostdeutschland, Leipzig/Stuttgart 1994.
WASSENBERG, Karl: Tee in Ostfriesland. Vom religiösen Wundertrank zum profanen Volksgetränk, Leer 1991.
WEINHOLD, Rudolf: Winzerarbeit an Elbe, Saale und Unstrut. Eine historisch-ethnographische Untersuchung der Produktivkräfte des Weinbaus auf dem Gebiete der DDR, Berlin (O) 1973.
WEINHOLD, Rudolf: Food research from the viewpoint of ethnology, economic and social history in the former German Democratic Republic, 1949-1989, in: TEUTEBERG, Hans J[ürgen] (Hg.): European Food History. A Research Review, Leicester/London/New York 1992, 129-145.
WEINHOLD, Rudolf: »Der Mensch lebt nicht vom Brot allein«. Gedanken zur Geschichte eines nicht ganz unproblematischen Bereichs der Volksnahrung, in: NEUMANN, Siegfried (Hg.): Volksleben und Volkskultur in Vergangenheit und Gegenwart. Befunde und Probleme im internationalen Vergleich, Frankfurt a.M. u.a. 1993, 69-77.
WIEDEMANN, Inga: Herrin im Hause. Durch Koch- und Haushaltsbücher zur bürgerlichen Hausfrau, Pfaffenweiler 1993.
WIEGAND, Erich: Die Entwicklung der Einnahmen- und Ausgabenstrukturen privater Haushalte seit der Jahrhundertwende, in: DERS./ZAPF, Wolfgang (Hg.): Wandel der Lebensbedingungen in Deutschland. Wohlfahrtsentwicklung seit der Industrialisierung, Frankfurt a.M. 1982, 155-235.
WIEGELMANN, Günter: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung, Marburg 1967.
WIEGELMANN, Günter: Ethnologische Nahrungsforschung in Deutschland, Ethnologia Europaea 5, 1971 (1972), 99-108.
WIEGELMANN, Günter: Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten, in: TEUTEBERG, Hans J[ürgen]/DERS.: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Göttingen 1972, 223-368.
WIEGELMANN, Günter: Ideen zu einer kartographischen Erfassung europäischer Kostunterschiede, in: Ethnologische Nahrungsforschung, Helsinki 1975, 327-335.
WIEGELMANN, Günter: Brotgewürz. Karten NF 44a-d (Fr. 196e), in: ZENDER, Matthias (Hg.): Atlas zur Deutschen Volkskunde NF. Erläuterungen zu den Karten 43-48 (4. Lieferung, T. 2) und 54-56c, 70-72c. 73-76a, b, Marburg 1981, 251-275. (= 1981a)

WIEGELMANN, Günter: Essen aus der gemeinsamen Schüssel. Karte NF 43 (Fr. 237c), in: ZENDER, Matthias (Hg.): Atlas zur Deutschen Volkskunde NF. Erläuterungen zu den Karten 43-48 (4. Lieferung, T. 2) und 54-56c, 70-72c. 73-76a, b, Marburg 1981, 225-249. (= 1981b)

WIEGELMANN, Günter: Tendenzen kulturellen Wandels in der Volksernährung des 19. Jahrhunderts, in: LANGEWIESCHE, Dieter/SCHÖNHOVEN, Klaus (Hg.): Arbeiter in Deutschland. Studien zur Lebensweise der Arbeiterschaft im Zeitalter der Industrialisierung, Paderborn 1981, 173-181.

WIEGELMANN, Günter: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung?, in: TEUTEBERG/DERS., 1986, 21-31. (= 1986a)

WIEGELMANN, Günter: Zucker und Süßwaren im Zivilisationsprozeß der Neuzeit, in: TEUTEBERG/DERS., 1986, 135-152.

WIEGELMANN, Günter: Historische Grundlagen der regionalen Kostunterschiede in Mitteleuropa, in: WEGGEMANN, Sigrid (Hg.): Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung, Frankfurt a.M. 1990, 4-15.

WIEGELMANN, Günter: Theoretische Konzepte der europäischen Ethnologie. Diskussionen um Regeln und Modelle, Münster 1991.

WIEGELMANN, Günter: Kartoffelspeisen des 19. Jahrhunderts in Norddeutschland, in: OTTENJANN, Helmut/ZIESSOW, Karl-Heinz (Hg.): Die Kartoffel. Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze, Cloppenburg 1992, 79-88.

WIEGELMANN, Günter/MAUSS, Annette: Fischversorgung und Fischspeisen im 19. und 20. Jahrhundert. Versuch einer quantitativen Analyse, in: TEUTEBERG/WIEGELMANN, 1986, 75-92.

WIERLACHER, Alois: Einleitung, in: DERS./NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, 1-21.

WIERLING, Dorothee: Der bürgerliche Haushalt der Jahrhundertwende aus der Perspektive der Dienstmädchen, in: PIERENKEMPER, Toni (Hg.): Haushalt und Verbrauch in historischer Perspektive. Zum Wandel des privaten Verbrauchs in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert, St. Katharinen 1987, 282-303.

WIRZ, Albert: Die Moral auf dem Teller dargestellt an Leben und Werk von Max Bircher-Benner und John Harvey Kellogg, zwei Pionieren der modernen Ernährung in der Tradition der moralischen Physiologie; mit Hinweisen auf die Grammatik des Essens und die Bedeutung von Birchermus und Cornflakes, Aufstieg und Fall des patriarchalen Fleischhungers und die Verführung der Pflanzenkost, Zürich 1993.

WISCHERMANN, Clemens: Zur Industrialisierung des deutschen Braugewerbes im 19. Jahrhundert. Das Beispiel der Reichsgräflich zu Stolbergschen Brauerei Westheim in Westfalen 1860-1913, Zeitschrift für Unternehmensgeschichte 30, 1985, 143-180.

WÜNDERICH, Volker: Die Kolonialware Kaffee von der Erzeugung in Guatemala bis zum Verbrauch in Deutschland. Aus der transatlantischen Biographie eines "produktiven" Genußmittels (1860-1895), Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte 1994,I, 37-60.

WUNDERER, Hartmann: Alkohol in der Geschichte, Neue Politische Literatur 28, 1983, 436-458.

WURM, Helmut: Vorarbeiten zu einer unterdisziplinären Untersuchung über die Körperhöhenverhältnisse der Deutschen im 19. Jahrhundert und der sie beeinflussenden Lebensverhältnisse, Gegenbaurs morphologisches Jahrbuch 136, 1990, 405-429, 503-524.

WYRWA, Ulrich: Branntewein und »echtes« Bier, Die Trinkkultur der Hamburger Arbeiter im 19. Jahrhundert, Hamburg 1990.

ZATSCH, Angela: Die Brauwirtschaft Westfalens: Ein Wegbereiter modernen Getränkekonsums, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters, Münster 1987, 237-275.

ZATSCH, Angela: Alte und neue Getreidemühlen, in: TEUTEBERG, Hans J[ürgen] (Hg.): Westfalens Wirtschaft am Beginn des "Maschinenzeitalters", Dortmund 1988, 129-156.

ZISCHKA, Ulrike/OTTOMEYER, Hans/BÄUMLER, Susanne (Hg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1993.