

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 67 (1976)
Heft: 2

Buchbesprechung: Food in history [Reay Tannahill]

Autor: Strahlmann, B.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 26.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Bücher — Livres

Food in History

Reay Tannahill

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

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

B. Strahlmann