

Dr. Ulrike Thoms

Research Program in the History of the MPG 1948-2002
MPI for the History of Science
Boltzmannstr. 22
14195 Berlin
Tel. 030-200549406
e-mail: uthoms@mpiwg-berlin.mpg.de

PUBLICATIONS

MONOGRAPHS

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

EDITED VOLUMES

The Birth of Scientific Marketing in the Twentieth Century. Research for Sales in the Pharmaceutical Industry, London 2015 (Studies for the Social History of Medicine).

Standardizing and Marketing Drugs in the 20th Century. Special issue von History and Technology 29(2013), H. 2 (zusammen mit Jean-Paul Gaudillière).

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

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

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

ARTICLES

„Was lesen Ärzte wirklich?“. Medizinische Zeitschriften und Pharma-Marketing von 1900 bis zum Ende der 1970er Jahre, Medizinhistorisches Journal 50(2015) (im Erscheinen).

Innovation, Life Cycles and Cybernetics in Marketing. Theoretical Concepts in the Scientific Marketing of Drugs and their Consequences, in: Jean-Paul Gaudillière and Ulrike Thoms (Hg.): The Birth of Scientific Marketing in the Twentieth Century. Research for Sales in the Pharmaceutical Industry, London 2014 (Studies for the Social History of Medicine), 29-42.

Zusammen mit Tricia Close-König: A Balancing act: Antidiabetic Products and Diabetes Markets in Germany and France, in: Jean-Paul Gaudillière and Ulrike Thoms (Hg.): The Birth of Scientific Marketing in the Twentieth Century. Research for Sales in the Pharmaceutical Industry, London 2014 (Studies for the Social History of Medicine) (im Erscheinen), 129-144.

Zusammen mit Stephan Felder und Jean-Paul Gaudillière, Ads, Ads, Ads. The Gephama Database and its Uses, in: Jean-Paul Gaudillière and Ulrike Thoms (Hg.): The Birth of Scientific Marketing in the Twentieth Century. Research for Sales in the Pharmaceutical Industry, London 2014 (Studies for the Social History of Medicine) (im Erscheinen), 63-86.

Handlanger der Industrie oder berufener Schützer des Tieres? Der Tierarzt und seine Rolle in der Geflügelproduktion, in: Gunther Hirschfelder u.a. (Hg.): Was der Mensch essen darf (Schriftenreihe des Internationalen Arbeitskreises Kulturforschung des Essens, Oldenbourg 2015, 173-192.

Fachmann oder Buhmann? Der Pharmareferent als Marketinginstrument im 20. Jahrhundert, Themenheft Reisende & Vertreter, hg. von Roman Rossfeld, Sonderheft der Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, 2014, 196-219.

The Contraceptive Pill, the Pharmaceutical Industry and Changes in the Patient-Doctor Relationship in Germany, in: Teresa Ortiz Gómez, María Jesús Santesmases, Agata Ignaciuk, Nicolas Tschudy (Hg.): Gendered Drug Standards from Historical and Socio-Anthropological Perspectives, Farnham: Ashgate 2014, 153-176.

The Introduction of Frozen Foods in West Germany and its Integration into the Daily Diet, in: Kostas Gavroglu (Hg.): History of Cold. Scientific, Technological and Cultural Issues, Dordrecht 2014, 201-225.

Standardising Selling. Pharmaceutical Marketing, the Enterprise and the Marketing expert (1900-1990), in: Jean-Paul Gaudillière, Ulrike Thoms (Hg.): Standardizing and Marketing Drugs in the 20th Century, History and Technology 29(2013), 169-187.

Hunger - ein Bedürfnis zwischen Politik, Physiologie und persönlicher Erfahrung (Deutschland, 19.-20. Jahrhundert), in: BodyPolitics 1(2013) (im Erscheinen).

Consuming Bodies. The Commodification and Technification of Slenderness in the Twentieth Century, in: Hartmut Berghoff, Thomas Kühne (Hg.): Globalising Beauty. Aesthetics in the 20th Century, New York 2013 (=History of Consumption Series), 41-60.

Between Promise and Threat. Antibiotics in Food in Germany 1950-1980, NTM. Zeitschrift für Geschichte der Wissenschaften, Technik und Medizin 20 (2012), 181-214.

The German Pharmaceutical Industry and the Standardization of Insulin before the Second World War, in: Alexander von Schwerin, Heiko Stoff und Bettina Wahrig (Hg.): Biologics. A History of Agents made from Living Organisms in the 20th Century, London 2013, 151-172.

Das MPI für Ernährungsphysiologie und die Nachkriegskarriere von Heinrich Kraut, in: Theo Plesser und Hans-Ulrich Thamer (Hg.): Arbeit, Leistung und Ernährung Vom Kaiser-Wilhelm-Institut für Arbeitsphysiologie in Berlin zum Max-Planck-Institut für molekulare Physiologie und Leibniz Institut für Arbeitsforschung in Dortmund, Stuttgart 2012, 195-256.

Der dicke Körper und sein Konsum im Visier von Wissenschaft und Politik in der DDR und der BRD, in: Comparativ. Zeitschrift für Globalgeschichte und vergleichende Gesellschaftsforschung 21 (2011), 97-113.

Body and Soul. From Tension to Bifurcation, in: Martin Breugel (Hg.): A Cultural History of Food, Bd. 5: In the Age of Empire, London/New York 2011, 165-180.

Travelling back and forth. Antibiotics in the Clinic, Stable and Food Industry in Germany in the 1950s and 1960s, in: Anna Romero, Christoph Gradman and Maria Santesmases (Hg.): Circulation of Antibiotics: Journeys of Drug Standards 1930-1970, Madrid 2011 (=ESF Networking Program Drugs, Preprint no. 1), 35-75.

The Innovative Power of War. Army, Food Sciences and the Food Industry in Germany in the 20th Century, in: Ina Zweininger-Bargielowska, Rachel Duffett and Alain Drouard (Hg.): Food and War in Twentieth Century Europe, Franham 2011, 247-262.

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

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

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

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

Aufbruch in eine neue Zukunft? Prognosen für die Biowissenschaften in der DDR und BRD der 1960er und 1970er Jahre (zusammen mit Andreas Malycha), in: Jakob Vogel und Heinrich Hartmann (Hg.): Zukunftswissen. Prognosen in Wirtschaft, Politik und Gesellschaft im 20. und 21. Jahrhundert, Frankfurt/M 2009, 107-137.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Industrializing Catering. Technological Development and its Effects in the Twentieth century, in: Carmen Sarasua, Peter Schollier und Leen Van Molle (Hg.): Land, Shops and Kitchens. Technology in the Food Chain in Twentieth-Century Europe, Turnhout 2005, 278-295.

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

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

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

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

Learning from America? The Travels of German Nutritional Scientists to the USA in the Context of the technical Assistance Program of the Mutual Security Agency and its consequences of the West German Nutritional Policy, in: Food & History 2(2004), 117-152.

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

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

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

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

„Er stärkt und nährt die matten Glieder.“ Kaffee in der Arbeitswelt, in: Peter Lummel (Hg.): Kaffee. Vom Schmugglergut zum lifestyle-Klassiker. Drei Jahrhunderte Berliner Kaffeekultur. Berlin 2002, 49-59.

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

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

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

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

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

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

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

Changes in the Kitchen Range and the Changes in Food Preparation Techniques in Germany, 1850-1950, in: Martin Schäfer (Hg.): Food and Material Culture. Fourth Symposium of the International Commission for Research into European Food History in Vevey, Switzerland, 27 to 29th September 1995. East Linton 1998, 48-76.

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

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

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

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

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

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

Rezensionen

u.a. in: Annales E.S.C., Bayerisches Jahrbuch für Volkskunde, Der Archivar, HSoz-u-Kult, Technikgeschichte, Vierteljahrsschrift für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Food & Foodways.