

# Inhalt

Abbildungs- und Tabellenverzeichnis .....	7
Abkürzungsverzeichnis .....	8
Danksagung .....	9
<b>1. Einleitung .....</b>	<b>11</b>
<b>2. Ernährung und Kochkunst im gesellschaftlichen Kontext des wilhelminischen Kaiserreichs .....</b>	<b>23</b>
2.1 Kochkunst in konsumgeschichtlicher Perspektive .....	23
2.2 Bevölkerungswachstum, Wirtschaftswachstum und Ernährungswandel .....	25
2.3 Lebensmittelindustrie und Lebensmittelüberwachung .....	30
2.4 Industrielle Lebensmittelproduktion und Lebensmittelüberwachung in der Wahrnehmung der Köche .....	38
2.5 Kulinarische Öffentlichkeit .....	43
2.6 Entwicklungen in der Tafel- und Speisekultur .....	50
2.7 Exkurs: Kochkunst zwischen transnationalem Kulturtransfer und nationaler Identitätsstiftung .....	65
<b>3. Organisationsstrukturen des Kochkunstgewerbes um 1900 .....</b>	<b>77</b>
3.1 Köche-Vereinigungen .....	78
3.1.1 Entstehung und Organisation von Vereinen und Verbänden der Köche .....	78
3.1.2 Wohlfahrtseinrichtungen und Dienstleistungen .....	83
3.1.3 Zentrale Themen der Verbandsarbeit .....	85
3.2 Vereinsleben am Beispiel des Vereins Dresdner Köche .....	89
3.3 Fachschulische Ausbildung von Köchen .....	95
3.4 Kochkunstaussstellungen .....	100
<b>4. Ernährung und Kochkunst im Kontext von Wissenschaft und Lebensreform .....</b>	<b>111</b>
4.1 Der medizinisch-naturwissenschaftliche Diskurs im 19. Jahrhundert .....	112
4.1.1 Die Entstehung der Ernährungswissenschaft .....	112
4.1.2 Kulinarische Positionen der Ernährungswissenschaftler .....	122
4.1.2.1 Rudolf Virchow .....	123
4.1.2.2 Carl Voit .....	131

4.1.2.3 Max Rubner .....	137
4.1.3 Ernährungswissenschaft und Kulinarik .....	149
4.2 Lebensreform .....	151
4.2.1 Vegetarismus .....	157
4.2.2 Die Naturheilkundebewegung .....	166
4.2.3 Kulinarische Positionen .....	174
4.2.3.1 Eduard Baltzer – <i>Vegetarisches Kochbuch</i> .....	175
4.2.3.2 Elise Starker – <i>Hygieinisches Kochbuch</i> .....	179
4.3. Ernährungswissenschaft und Lebensreform in der Wahrnehmung der Köche .....	182
<b>5. Der kulinarisch-gastronomische Diskurs .....</b>	<b>191</b>
5.1 Ästhetische Konzepte der Mahlzeitengestaltung .....	191
5.1.1 Gastrosophie .....	193
5.1.2 Menükunst .....	195
5.1.2.1 Ernst von Malortie – <i>Das Menu</i> .....	197
5.1.2.2 Friedrich Tuiskon Baumann – <i>Kunstregeln bei         Zusammenstellung von Mahlzeiten</i> .....	202
5.1.2.3 Die „Affaire Brunfaut“ .....	207
5.1.3 Ästhetik der Kochkunst .....	210
5.2 Ästhetische Gestaltungsprinzipien am Beispiel Dresdner Kochbücher .....	220
5.2.1 Johann Friedrich Baumann – <i>Der Dresdener Koch</i> .....	222
5.2.2 Ernst Max Pötzsch – <i>Vollständige Herrschaftsküche</i> .....	232
5.2.3 Georg Otto Ferrario – <i>Deutsches Kochbuch für feine und       bürgerliche Küche</i> .....	242
5.2.4 Ernst Lößnitzer – <i>Großes Deutsches Kochbuch der feinen und       guten bürgerlichen Küche</i> .....	252
5.3 Dresdner Kochbücher – Beobachtungen .....	261
<b>6. Resümee .....</b>	<b>269</b>
Quellen- und Literaturverzeichnis .....	277
Publizierte Quellen .....	277
Archivalia .....	285
Literatur .....	286
Abbildungsnachweis .....	299