

Inhalt

Abbildungs- und Tabellenverzeichnis	7
Abkürzungsverzeichnis	8
Danksagung	9
1. Einleitung	11
2. Ernährung und Kochkunst im gesellschaftlichen Kontext des wilhelminischen Kaiserreichs	23
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
3. Organisationsstrukturen des Kochkunstgewerbes um 1900	77
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 Kochkunstausstellungen	100
4. Ernährung und Kochkunst im Kontext von Wissenschaft und Lebensreform	111
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 Kulinistik	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>Hygienisches Kochbuch</i>	179
4.3. Ernährungswissenschaft und Lebensreform in der Wahrnehmung der Köche	182
5. Der kulinarisch-gastronomische Diskurs	191
5.1 Ästhetische Konzepte der Mahlzeitengestaltung	191
5.1.1 Gastrosofie	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 Brünfaut“	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
6. Resümee	269
Quellen- und Literaturverzeichnis	277
Publizierte Quellen	277
Archivalia	285
Literatur	286
Abbildungsnachweis	299