

Die Kultivierung des Appetits

Die Geschichte des Essens
vom Mittelalter bis heute

Aus dem Englischen von Rainer von Savigny

Inhalt

Vorwort	11
ERSTES KAPITEL	
Einleitung	15
Die strukturalistische Lösung	22
Die Grenzen des Strukturalismus	31
Ein entwicklungssoziologischer Ansatz	34
ZWEITES KAPITEL	
Die Zivilisierung der Eßlust	40
Hunger und Appetit	40
Der Appetit des Gargantua	42
Hungersnöte und andere Gefahren	46
Fasten, Völlerei, Kirche und Staat	49
Quantität und Qualität	53
Die Gastronomie und die Mäßigung	58
Zusammenfassung	64
DRITTES KAPITEL	
Eintopf und Festgelage: Essen im Mittelalter	66
Gesellschaftliche Unterschiede in der Ernährung	67
Die mittelalterliche Küche	74
Mittelalterliche Kochrezepte	77
Modelle der Nachahmung und des Konkurrenz- kampfes in der Gesellschaft	83
VIERTES KAPITEL	
Von der Renaissance zur Revolution: Höfische und ländliche Eßkultur	93
Gutenberg und der Koch	95
<i>Haute cuisine</i> : Von Italien nach Frankreich	102
Kochbücher in England	120

SECHSTES KAPITEL

Der Beruf des Kochs: Die Meisterköche und ihr Publikum seit der Revolution	181
Die Revolution und das Restaurant	183
Das Zeitalter Carêmes	194
Das Zeitalter Escoffiers	209
Nouvelle Cuisine	216
Zusammenfassung	218

SIEBTES KAPITEL

Der Beruf des Kochs in der Fachpresse	220
Kochkunst in Frankreich	220
Gastronomie in England	236
Der sparsame Koch	246
Kochhandwerk oder Management: Prestigeprobleme in England	251
Zusammenfassung	254

ACHTES KAPITEL

Die häusliche Küche im bürgerlichen Zeitalter	256
Der Meisterkoch und die Köchin	257
Die »Enthauptung« der englischen Kochkunst	262
Die niederen Schichten	274
Zusammenfassung	293

NEUNTES KAPITEL

Aufklärung in der häuslichen Küche?	296
Die Frauenzeitschriften	299
»Le pot-au-feu«	303
Die Zeit bis zum Zweiten Weltkrieg	305
Die Entwicklungen seit dem Zweiten Weltkrieg	318
Zusammenfassung: Kochen, Arbeit und Freizeit	333

ZEHNTE KAPITEL

Gastronomiekritiker und Restaurantführer	339
Die Gründerväter: Grimod und Brillat-Savarin	339
Gastronomische Schriften als literarische Gattung	343
Die gesellschaftliche Rolle des Gastronomiekritikers	345
Gastronomiekritik und Demokratisierung	351
Die Restaurantführer	358
Zusammenfassung	366

ELFTES KAPITEL

Abneigungen beim Essen	370
------------------------	-----

Die Angst vor gesellschaftlicher Herabsetzung	383
Moralische Gründe für die Abneigung: Fleisch- verzehr	385
Innereien	392
Zusammenfassung	398

ZWÖLFTES KAPITEL

Verringerung der Kontraste – Vergrößerung der Spielarten	400
-------------------------------------------------------------	-----

Die Kritik der Konsumgesellschaft	400
Verringerung der Kontraste	407
Vergrößerung der Spielarten	413
Zusammenfassung	419

<i>Eva Barlösius</i> : Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche	423
-------------------------------------------------------------------------------	-----

Anhang	445
--------	-----

Anmerkungen	447
Bibliographie	469
Namenregister	491