

Inhalt

Zur Einführung

Der Beginn der kulinarischen Moderne und Carl Friedrich von Rumohr

Andreas Rutz 7

Nur »ein seltsames, aber geistreiches Buch«?

Carl Friedrich von Rumohrs »Geist der Kochkunst« (1822/32)

Andreas Rutz 13

Carl Friedrich von Rumohrs Kalbsbries-Pastetchen, Witzigmanns Interpretation

Eine naive Betrachtung aus naturwissenschaftlicher Sicht

Thomas A. Vilgis 35

Geschmackswandel

Gartenprodukte in der Kochkunst des frühen 19. Jahrhunderts

Marcus Köhler 77

Das kulinarische Vermächtnis des Fürsten Pückler-Muskau

Marina Heilmeyer 91

Gourmandise und Wissenschaft

Carl Friedrich von Rumohr und die Nahrungsmittelchemie seiner Epoche

Barbara Orland 99

Alltagskost zur Zeit Carl Friedrich von Rumohrs zwischen Pauperismus und Prasserei

Gunther Hirschfelder 113

Kochkunst im frühen 19. Jahrhundert

Josef Matzerath 129

Ein Balanceakt zwischen Geschmack und »splendidem Aussehen«	
Die fürstliche Tafel um 1800	
<i>Samuel Wittwer</i>	145
 Die Verwandlung der Weinwelt	
Eine Forschungsskizze zur Geschichte des Weinbaus und des Weinhandels im langen 19. Jahrhundert	
<i>Daniel Deckers</i>	165
 Carl Friedrich von Rumohr als Autor, Gastgeber und Mäzen	
Die Dresdner Jahre des »gastronomischen Aesthetikers« und Schriftstellers. Mit zwei Briefen an Prinz Johann von Sachsen 1840	
<i>Thomas Bürger</i>	209
 Carl Friedrich von Rumohrs Wirkung als Kunsthistoriker im 19. Jahrhundert	
Das Dresdner Grabmal nach Entwurf Gottfried Sempers	
<i>Henrik Karge</i>	291
 Das Deutsche Archiv der Kulinarik	
Ein Ort zur Bewahrung, Präsentation und Erforschung des kulinarischen Erbes in Deutschland	
<i>Janosch Förster und Thomas Stern</i>	325
 Personenregister	339
 Verzeichnis der Autor:innen	345