

Inhalt

Zur Einführung

Der Beginn der kulinarischen Moderne und Carl Friedrich von Rumohr <i>Andreas Rutz</i>	7
---	---

Nur »ein seltsames, aber geistreiches Buch«?

Carl Friedrich von Rumohrs »Geist der Kochkunst« (1822/32) <i>Andreas Rutz</i>	13
---	----

Carl Friedrich von Rumohrs Kalbsbries-Pastetchen, Witzigmanns Interpretation

Eine naive Betrachtung aus naturwissenschaftlicher Sicht <i>Thomas A. Vilgis</i>	35
---	----

Geschmackswandel

Gartenprodukte in der Kochkunst des frühen 19. Jahrhunderts <i>Marcus Köhler</i>	77
---	----

Das kulinarische Vermächtnis des Fürsten Pückler-Muskau

<i>Marina Heilmeyer</i>	91
-------------------------------	----

Gourmandise und Wissenschaft

Carl Friedrich von Rumohr und die Nahrungsmittelchemie seiner Epoche <i>Barbara Orland</i>	99
---	----

Alltagskost zur Zeit Carl Friedrich von Rumohrs zwischen Pauperismus und Prasserei

<i>Gunther Hirschfelder</i>	113
-----------------------------------	-----

Kochkunst im frühen 19. Jahrhundert

<i>Josef Matzerath</i>	129
------------------------------	-----

Ein Balanceakt zwischen Geschmack und »splendidem Aussehen«	
Die fürstliche Tafel um 1800	
<i>Samuel Wittwer</i>	145
Die Verwandlung der Weinwelt	
Ein 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