

Inhalt

Zur Einführung in das Thema	1
Entstehung der modernen Fleischextrakt-Herstellung	3
Gelehrtenstreit um den Nährwert	23
Zusammensetzung und Qualität	37
Fleischextraktersatz und Suppenwürze	43
Entstehung der modernen Suppenindustrie	51
Häuslicher Suppenverzehr im Wandel	78
Das Eindringen der industriell vorgefertigten Suppen in die Gemeinschaftsverpflegung	91
Zusammenfassung	117
• • •	
Erklärung der Abkürzungen	119
Liste der Abbildungen und Tabellen	120
Zeittafel	123
Allgemeine Literaturhinweise	126
Bildquellennachweis	130