

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung (§§ 1-25)	1-26
1.1 Fragestellungen und Ergebnisse bisheriger Forschung (§§ 1-6)	1-7
1.2 Spezielle Probleme und Aufgaben der Arbeit (§§ 7-13)	7-12
1.3 Die Nahrung im Volksleben (§§ 14-22)	12-19
1.4 Handschriftliche Quellengruppen (§§ 23-25)	19-26
2. Perioden des Wandels (§§ 26-60)	27-74
2.1 Ausklang mittelalterlicher Speisesitten: 1500-1680 (§§ 27-37)	28-40
2.2 Aufkommen neuer Nahrungs- und Genußmittel: 1680-1770 (§§ 38-42)	40-44
2.3 Allgemeine Übernahme der Neuerungen durch die ländliche Bevölkerung: 1770-1850 (§§ 43-54, Karte 1, Abb. 1, 2)	44-64
2.4 Die Speisen im Zeitalter des Welthandels und der technischen Produktion: 1850 bis zur Gegenwart (§§ 55-60)	64-74
3. Nahrungspflanzen und ihre Stellung in den Mahlzeiten (§§ 61-112)	75-156
3.1 Kartoffelanbau und Kartoffelspeisen (§§ 62-84)	75-111
. 1 Vordringen des Kartoffelanbaus in Mitteleuropa (§§ 62-71)	75-87
. 2 Eingliederung der Kartoffel in die Alltags- und Festmahlzeiten (§§ 72-84, Karten 2-6)	87-111
3.2 Rückgang des Hirseanbaus und der Hirsespeisen (§§ 85-108)	112-152
. 1 Rückgang des Hirseanbaus (§§ 87, 88, Karte 7, Abb. 3, 4)	113-118
. 2 Hirse als Speise an Werktagen (§ 89)	118-120
. 3 Hirse in Festmahlzeiten (§§ 90-108)	120-152
. 3.1 Hirse als Hochzeitsspeise (§§ 91-94, Karte 8, Abb. 5)	123-131
. 3.2 Hochzeitshirse und Hochzeitsreis (§§ 95-104, Karten 9, 10, Abb. 6-8)	131-148
. 3.3 Hirsespeisen zu Weihnachten und Neujahr (§§ 105-108, Karten 11, 12)	148-152
3.3 Zusammenhänge zwischen dem Anbau von Nahrungspflanzen und ihrer Stellung in den Mahlzeiten (§§ 109-112)	153-156
4. Das Eindringen des Kaffees in die Werktags- und Festmahlzeiten (§§ 113-128)	157-190
4.1 Der Gegensatz zwischen Alltags- und Festmahlzeiten beim Kaffeetrinken (§§ 114-118, Karte 13, Abb. 9)	158-165
4.2 Die Ausbreitung des Kaffeetrinkens (§§ 119-121)	165-176
4.3 Die Stellung des Kaffees in den Mahlzeiten zu Beginn des 20. Jahrhunderts (§§ 122-128, Karten 14-16, Abb. 10-12)	176-190

5. Der Serviettenkloß und seine Stellung in den Festmahlzeiten (§§ 129-138)	191-205
5.1 Das Eindringen der englischen Speise in Deutschland (§§ 130, 131)	191-194
5.2 Serviettenkloß in den volkstümlichen Festmahlzeiten (§§ 132-138, Karte 17)	195-205
. 1 Serviettenkloß als Hochzeitsspeise in Thüringen und Oberfranken (§ 133)	197-199
. 2 „Mehlbeutel“ als Festspeise im Gebiet englischen Einflusses um Hamburg (§§ 134-138, Karte 18)	199-205
6. Neue Fleischzubereitungen des 18. und 19. Jahrhunderts und ihre Eingliederung in die Speisenfolgen (§§ 139-149)	206-223
6.1 Von Wien ausstrahlende Neuerungen: Schnitzel und Gulasch (§§ 141-146, Karten 19-21)	209-217
6.2 Französischer Einfluß: Kotelett (§§ 147-149, Karte 22)	218-223
7. Schlußbetrachtung (§§ 150-177)	224-244
7.1 Der Beitrag zur kulturräumlichen Gliederung (§§ 150-162)	224-234
. 1 Das Gebiet der Neuerungen des 18. und 19. Jahrhunderts (§§ 151-157, Karten 23, 24)	224-230
. 2 Das Gebiet der Neuerungen des 16. und 17. Jahrhunderts (§§ 158-162, Karten 25, 26)	230-234
7.2 Allgemeine Resultate der Untersuchung (§§ 163-177)	235-244
8. Literaturverzeichnis	245-261
9. Register	262-270
Postskript zur zweiten Auflage	271-303
10. Vorarbeiten	
Probleme der Kulturraumforschung	271-274
11. Nahrung als Kulturgut	275-276
12. Phasen des Wandels	
Die Nahrung im Spätmittelalter (1300-1500). – Esssitten und Tischgerät im 19. und 20. Jahrhundert	277-281
13. Die Diffusion des Kartoffelanbaus und der Kartoffelspeisen	
Die Thesen von Dietrich Denecke. – Der Innovationsschub 1740-60. – Vier Akzente der Diffusion. – Der Kartoffelanbau in Bayern und Österreich. – Charakteristika der Diffusion. – Kartoffeln in den Mahlzeiten. – Zwei Gegenpositionen. – Dokumentationsprobleme bei den Kartoffelspeisen	282-293
14. Rückgang des Hirseanbaus und der Hirsespeisen	294-296

15. Die Diffusion des Kaffeetrinkens in Mitteleuropa	
Übergangsformen vom Suppenessen zum Kaffeetrinken. – Die Thesen von Peter Albrecht. – Verbote, Kaffee zu trinken. – Kaffee in anderen Ländern Europas. – Bohnenkaffee oder Ersatzkaffee?	297-302
16. Zu den Kapiteln 5, 6 und 7	303
17. Nachklang – Reaktionen der Fachwelt	
Stellungnahmen aus Mitteleuropa. – Stellungnahmen aus dem östlichen Mitteleuropa. – Reaktionen in Nordeuropa und den USA. – Anregungen für die japanischen Volkskunde und Geschichtswissenschaft	304-311
18. Weitere Arbeiten des Autors zur Nahrungsforschung	312-313
19. Literaturverzeichnis 1967-2005	314-329
20. Summary: Everyday and Festival Food in Central Europe	330-332
21. Kartenanhang	333-361

Verzeichnis der Abbildungen

1. Bürgerliches Mahl in einer Wirtschaft (Petrarca-Meister, 1532)	60
2. Mahl eines Bauern (Petrarca-Meister, 1532)	61
3. Der Anbau von Hirse im Jahre 1878 im Deutschen Reich und Österreich	113
4. Rückgang des Hirseanbaus in Deutschland	115
5. Rückgang von Hirse- und Reisspeisen beim Hochzeitsmahl	127
6. Rückgang von Festspeisen in Norddeutschland	131
7. Zunahme des Reisverbrauchs und Rückgang der Reisspeisen beim Hochzeitsmahl in Deutschland	133
8. Bei der Hochzeit werden das Brautpaar oder die Gäste mit Reis, Erbsen, Hirse, Zuckerkugeln u. ä. beworfen	145
9. Kaffee beim Leichenmahl	163
10. Kaffeetrinken in der ersten Mahlzeit am Tage. Ausschnitt Nordwestdeutschland	178
11. Kaffeetrinken in der ersten Mahlzeit am Tage. Ausschnitt Südwestdeutschland	180
12. Kaffeetrinken in der ersten Mahlzeit am Tage. Ausschnitt Hinterpommern	183
13. Das erste Frühstück an Werktagen im Sommer: Gebratene Speisen und Suppen um 1930	272
14. Alkoholische Getränke zur Hauptmahlzeit an Werktagen im Sommer um 1930	273
15. Früher Anbau von Kartoffeln in Gärten	283
16. Kartoffelanbau in den Landkreisen Bayerns 1853 und 1907	287
17. Relikte westslawischer Speisetraditionen um 1930	295

Verzeichnis der Karten im Anhang

1. Essen aus der gemeinsamen Schüssel	334
2. Kartoffelspeisen am Werktag	335
3. Kartoffelspeisen bei Festmahlzeiten	336
4. Beilagen zum Fleisch beim Hochzeitsmahl	337
5. Kartoffeln beim Hochzeitsmahl: Zubereitungen	338
6. Kartoffelzubereitungen am Werktag	339
7. Hirseanbau	340
8. Hirseanbau und Hirse als Hochzeitsspeise	341
9. Zeitstellung der Reisspeisen beim Hochzeitsmahl	342
10. Zubereitungen der Reisspeisen beim Hochzeitsmahl	343
11. Hirsespeisen zu Weihnachten und Neujahr (1:4 000 000)	344
12. Hirseanbau und Glaubensbindung der Hirsespeisen zu Weihnachten und Neujahr (1:4 000 000)	345
13. Kaffee (Tee) beim Hochzeitsmahl	346
14. Die erste Morgenmahlzeit am Werktag. Bezeichnungen der Mahlzeit und ihre Speisen	347
15. Die Bezeichnung der Nachmittagsmahlzeit	348
16. „Kaffee“ als Bezeichnung des zweiten Frühstücks, des Mittag- und Abendessens	349
17. Englischer Mehlpudding und Klöße/Knödel in Festmahlzeiten	350
18. Mehlbeutel/Mehlpudding in Norddeutschland	351
19. Schnitzel als Festspeise	352
20. Das Schnitzel in den Speisenfolgen des Hochzeitsmahles	353
21. Gulasch als Festspeise	354
22. Kotelett/Karbonade beim Hochzeitsmahl	355
23. Brotwürze	356
24. Sauerspeisen	357
25. Gemüseeintopf und Salate in Werktags- und Erntemahlzeiten	358
26. Salate bei Festspeisen	359
27. Orientierungskarte	361

Die Karten 1-10 und 13-27 haben den Maßstab 1:8 000 000.