

Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.)

Die Revolution am Esstisch

Neue Studien zur Nahrungskultur
im 19. / 20. Jahrhundert



Franz Steiner Verlag Stuttgart 2004

Inhaltsüberblick

Vorwort	9
----------------------	---

Kapitel I. Die kulinarische Kultur in größerer Perspektive

Hans Jürgen Teuteberg

Menschliche Ernährungsformen im magischen Dreieck zwischen Biologie,
Ökonomie und Anthropologie

Potenziale und Hindernisse staatlicher Ernährungspolitik	13
--	----

Eva Barlösius

Von der kollektiven zur individualisierten Eßmoral?

Über das „gute Leben“ und die widersprüchlichen Grundmuster
alltäglichen Essens

39

Eno Blankson Ikpe

„Essen wie die Zivilisierten“

Britische Kolonialherrschaft und die Nahrungssitten Westafrikas 1900–1989

51

Kapitel II. Herstellung und Handel von „Lebens-Mitteln“

Karl-Peter Ellerbrock

Die Lebensmittelindustrie als Wegbereiter moderner Marktwirtschaft

Von der Manufaktur des 18. Jahrhunderts zur Aktiengesellschaft um 1900 ..

69

Peter Lummel

Berlins nimmersatter „Riesenbauch“

Ausbau der Lebensmittelversorgung einer werdenden Millionenmetropole ..

84

Kapitel III. Charakteristische Merkmale häuslicher Mahlzeiten

Hans Jürgen Teuteberg

Von der Hausmutter zur Hausfrau

Küchenarbeit im 18./19. Jahrhundert in der zeitgenössischen

Hauswirtschaftsliteratur

101

Peter Lesniczak

Derbe bäuerliche Kost und feine städtische Küche

Zur Verbürgerlichung der Ernährungsgewohnheiten zwischen 1880
und 1930 129

Kirsten Schlegel-Matthies

„Liebe geht durch den Magen“: Mahlzeit und Familienglück
im Strom der Zeit

Geht die alte häusliche Tischgemeinschaft zu Ende? 148

Brigitte Schmid

Küche und ethnische Identität

Ernährungsweisen zugewanderter Italienerinnen, Griechinnen

und Türkinnen und ihre Veränderungen 162

Kapitel IV. Gastronomie und außerhäusliche Anstaltskost

Andreas Weigl

Zwischen Kaffeehaus und „Beisl“

Zur Institutionalisierung der Wiener Gastronomie seit dem späten

18. Jahrhundert 175

Keith R. Allen

Schul- und Armenspeisungen in Berlin 1880–1914

Der Menschenfreund Hermann Abraham und seine Kritiker 190

Ulrike Thoms

Essen in der Arbeitswelt

Das betriebliche Kantinenwesen seit seiner Entstehung um 1850 203

Kapitel V. Gesundheit und Ernährung

Ulrike Thoms

Krankenhauskost zwischen ärztlicher Therapie und administrativer

Sparpolitik 219

Jörg Vögele

Die Kontroverse um das Bruststillen

Ein Kapitel aus der Geschichte der öffentlichen Gesundheitsfürsorge 232

Jutta Grüne

Staatliche Überwachung der Lebensmittelqualität

Entstehung ihrer rechtlichen, wissenschaftlichen und institutionellen

Prämissen 249

Sabine Merta ·

„Weg mit dem Fett!“ Wege und Irrwege zur „schlanken Linie“
Der Kampf gegen die Korpulenz als Phänomen der Moderne 263

Heinrich Tappe

Alkoholkonsum in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert
Entwicklung und Determinanten des Trinkverhaltens 282

Hasso Spode

Der „Europäische Aktionsplan Alkohol“ und seine Vorläufer
Wissenschaft als moralischer Interessensverband..... 295

Anhang

Liste der Abbildungen, Graphiken und Tabellen 319

Über die Autorinnen und Autoren 321