

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	9
1. Einleitung	11
1.1. Die Fragestellung	11
1.2. Der Forschungsstand	13
1.3. Die Auswahl der Fallbeispiele	24
1.4. Quellensituation und Quellenkritik	30
1.5. Methodisches Vorgehen	38
1.6. Aufbau der Arbeit.....	44
2. Die Geschichte von Krankenhaus und Gefängnis als historischer Rahmen der Anstaltskost	47
2.1. Die Geschichte des Gefängniswesens	47
2.2. Die Entwicklung des Krankenhauses	70
3. Die Beschaffung der Nahrungsmittel.....	107
3.1. Landwirtschaftliche Eigenproduktion	108
3.1.1. Gemüse- und Obstbau	110
3.1.2. Fleisch- und Milchproduktion	129
3.2. Verarbeitende Nebenbetriebe der Anstalten.....	137
3.2.1. Brauerei	137
3.2.2. Bäckerei	144
3.2.3. Fleischerei.....	159
3.3. Die Einkaufspraxis.....	166
3.3.1. Der Zusammenhang zwischen Einkaufspraxis und Beköstigungsmodus: „Eigenregie“ contra „Entreprise“	166
3.3.2. „Licitation“ und „öffentliche Verdingung“	171
3.3.3. Der Übergang zur „Submission“	181
3.3.4. Vom Augenschein zur chemischen Untersuchung: Qualitäts- normen für die Lieferung und ihre Kontrolle.....	188
3.3.5. Die Verlagerung von Vorratswirtschaft und saisonalen Versor- gungsrisiken auf die Lieferanten: Die Zunahme des „Frei- handeinkaufs“	190
3.3.6. Anstalten im Konflikt mit gewerblicher und landwirtschaftlicher Interessenpolitik und staatlicher Wirtschaftsförderung	195
3.3.7. Bildung von Einkaufsgesellschaften und Einkaufsgenossenschaften der Krankenanstalten zur Ausschaltung des Zwischenhandels.....	199
3.3.8. Der Erfolg der Beschaffungspolitik auf dem Prüfstand: Erzielte Einkaufspreise im Vergleich.....	201
4. Die Zubereitung der Nahrungsmittel	209
4.1. Das Küchenpersonal	209

4.1.1.	Aufgabenfelder, Rekrutierung und Qualifikationen des Personals	210
4.1.2.	Die Entwicklung der Löhne der Küchenbediensteten und ihr Anteil an den Verpflegungskosten	232
4.1.3.	Gelungene Rationalisierung? Veränderungen im Verhältnis zwischen der Anzahl des Küchenpersonals und der Insassen	236
4.2.	Objekte zur Zubereitung:	
	Die Entwicklung der Großküchentechnik	241
4.2.1.	Die Rationalisierung und Mechanisierung des Kochprozesses	242
4.2.1.1.	Energiesparende Technologien in der Anstaltsküche	242
4.2.1.2.	Neue Materialien für Topf und Kessel	252
4.2.1.3.	Wachsende Spezialisierung der Kocheinrichtungen	255
4.2.1.4.	Die Nutzung der neuen Energien Gas und Elektrizität in der Anstaltsküche als Folge wachsender Ansprüche an Qualität und Varianz der Kost	256
4.2.2.	Die Mechanisierung der Vorbereitungsarbeiten	260
4.2.4.	Die Mechanisierung des Geschirrspülens	263
4.2.5.	Veränderungen in der Konservierung: Die Entwicklung der Kühlung	266
4.2.6.	Architektur und Kochen: Die Differenzierung der Küchenräumlichkeiten	270
4.2.7.	Von der zufälligen zur gezielten Aneignung von Innovationen ...	272
5.	Der Verzehr	275
5.1.	Die Normierung der Anstaltskost	275
5.1.1.	Anstaltsordnung und Anstaltsökonomie, Arbeit und Bedürfnis als Determinanten der Anstaltskost zwischen 1700 und 1770	280
5.1.2.	Tradition und Wirtschaftlichkeit im Konflikt: Die krisenhafte Übergangszeit zwischen 1770 bis um 1800	288
5.1.3.	Der Entfaltung rationalisierender Strategien als Neuaufbruch: Die Diskussionen um Rumpfordsuppe und Gelatine von 1800 bis 1850	304
5.1.4.	Schematisierung, Uniformierung und Minimierung der Kost seit 1800	313
5.1.5.	Anstaltskost und Ernährungsphysiologie	342
5.1.5.1.	Die Professionalisierung der Ernährungsphysiologie und ihr Einfluß auf die Anstaltskost seit 1850	342
5.1.5.2.	Liberalisierung und Individualisierung der Krankenhausverpflegung am Übergang zum 20. Jahrhundert	378
5.1.5.3.	Die Ausbildung des medizinischen Assistenzpersonals in der Diätetik und die Entstehung der ersten Diätküchen	405
5.1.6.	Wechselbeziehungen zwischen Ernährungsphysiologie und Anstaltskost	415
5.2.	Der Konsum an einzelnen Nahrungsmitteln in quantitativer Beziehung	425
5.2.1.	Vegetabilien	425

5.2.1.1.	Brot.....	425
5.2.1.2.	Getreide und Getreideprodukte	445
5.2.1.3.	Hülsenfrüchte	466
5.2.1.4.	Gemüse	473
5.2.1.5.	Kartoffeln	495
5.2.1.5.	Obst.....	517
5.2.2.	Animalien	526
5.2.2.1.	Fleisch und Fleischprodukte	526
5.2.2.2.	Fisch	570
5.2.2.3.	Milch und Milchprodukte	585
5.2.2.7.	Tierische Fette und ihre Surrogate	603
5.2.3.	Genußmittel	620
5.2.3.1.	Alkoholika: Bier, Wein, Branntwein	620
5.2.3.2.	Kaffee und Kaffeesurrogate	656
5.2.3.4.	Süßstoffe	673
5.2.3.5.	Gewürze	683
5.3.	Die Gestaltung des Verzehrs	711
5.3.1.	Das Speisensystem und seine zeitliche Ordnung	711
5.3.2.	Tafelgeschirr und Besteck	714
5.3.3.	Die Ordnung der Mahlzeit: Tisch- und Speisesitten	726
5.4.	Der Verzehr und die Folgen: Die Anstaltskost in qualitativer Betrachtung	736
5.4.1.	Die Erfahrung der Insassen	736
5.4.2.	Mortalität und Morbidität als Indikatoren des historischen Ernährungsstatus	758
5.4.2.1.	Die Entwicklung der Mortalität	758
5.4.2.2.	Die ernährungsbedingte Morbidität: Allgemeine Unterernährung, Skorbut, Nachtblindheit und Wassersucht.....	766
6.	Der Fortschritt in der Beharrung: Zusammenfassung und Aus- blick	797
7.	Quellen und Literatur	828
7.1.	Archivalien	828
7.2.	Periodika	830
7.3.	Literatur	832
8.	Abbildungsverzeichnis	937
9.	Tabellenverzeichnis	941
10.	Liste der verwendeten Abkürzungen.....	945

11.	Register	946
11.1.	Personenregister	946
11.2.	Sachregister	949