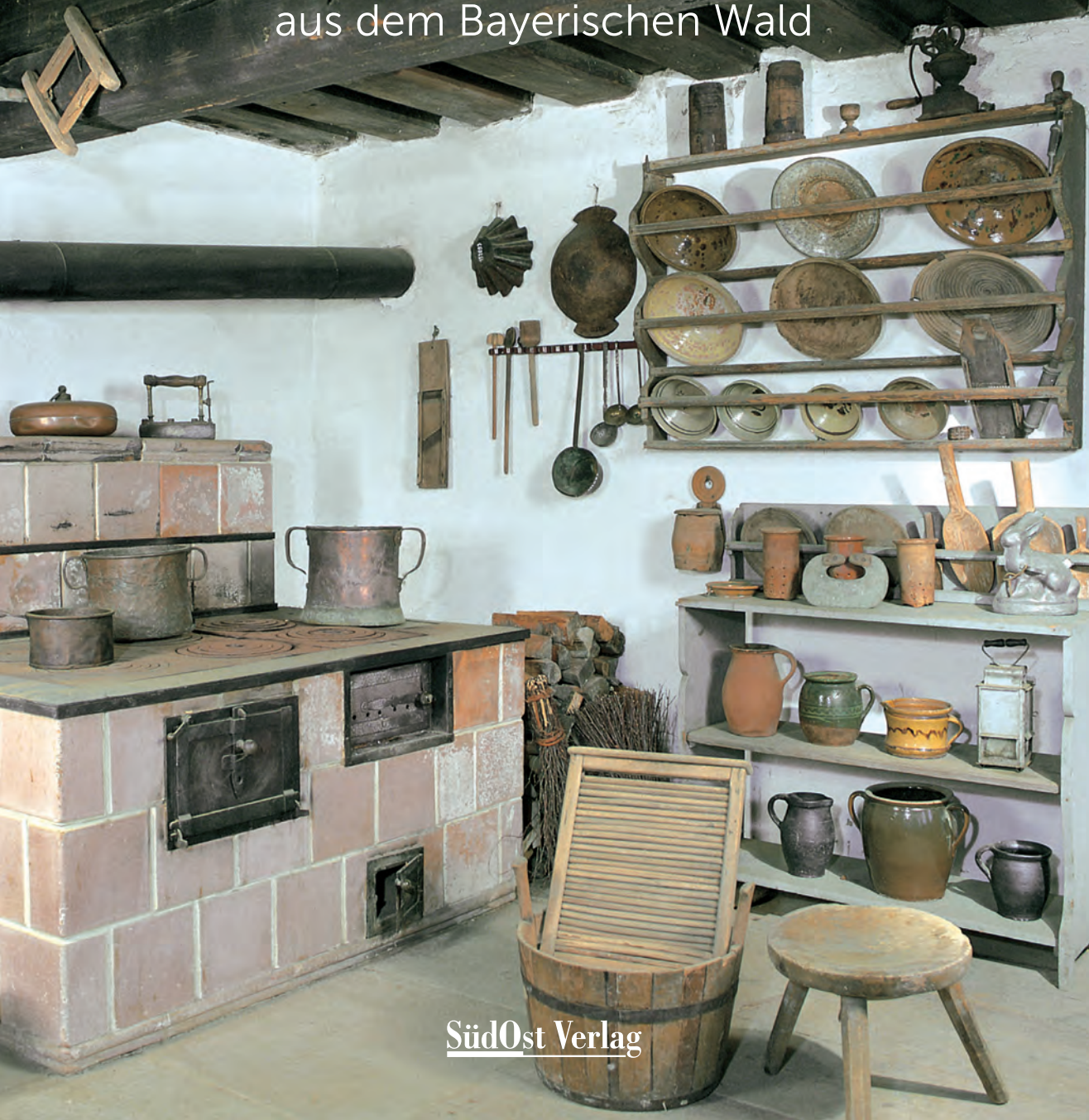


RUPERT BERNDL

Brennsuppen und Erdäpfel












Vergessene Rezepte
aus dem Bayerischen Wald



SüdOst Verlag

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Die Geschichte des Kochens – ein Überblick	9
Politik und wirtschaftliche Veränderungen (zwischen 1803 und 1880) ...	11
Die deutsche Kochbuchliteratur	14
Die „Küche“ – ein doppeldeutiger Begriff	15
Der Bayerische Wald – ein kulinarisches Niemandsland?	20
Die „Dreiklassenküche“	22
Karg und eintönig – Das „Arme-Leute-Essen“	22
Die bäuerliche Küche	25
Das Reich der Köchinnen – Die bürgerliche Küche	30
Die beiden Kochbücher	33
Das „Meindl’sche Kochbuch“	35
Das Herzstück der Küche – Ofen und Herd	38
Der Faktor „Zeit“	40
Die Gewürze – das Salz in der Suppe	41
Verwendete Lebensmittel und Zutaten	44
Die Verwertung	47
Die Gerätschaften	48
Maße und Gewichte – ein Problem	50
Nährwert und Kalorien – gesunde Kost?	53
Die Rezepte	55
 Suppen	55
 Suppeneinlagen	73
 Fleischgerichte	76

	Wild	91
	Geflügel	94
	Fisch	96
	Knödel	99
	Gemüse, Salate, Kartoffelgerichte	105
	Gemüseauflagen	116
	Soßen	118
	Teigsorten	122
	Mehlspeisen	126
	Schmalzgebäck	143
	Kuchen, Torten, Gebäck	146
	Schlussgedanke	155
	Glossar	157
	Quellenangaben	165
	Bildnachweis	166