Inhaltsverzeichniss.

	Seite
Erste Betrachtung: Von den Sinnen	1
Zahl der Sinne	—
Thätigkeit der Sinne	2
Vervollkommnung der Sinne	4
Macht des Geschmackes	7
Zwecke der Sinnesthätigkeit	—
Zweite Betrachtung: Vom Geschmacke	9
Definition des Geschmackes	—
Mechanik des Geschmackssinnes	11
Geschmacksempfindung	13
Von den Geschmäcken	14
Einfluss des Geruches auf den Geschmack	15
Analyse der Geschmacksempfindung	17
Rangordnung der verschiedenen Geschmacksempfindungen	20
Genüsse, welche der Geschmack verursacht	21
Ueberlegenheit des Menschen	22
Methode des Verfassers	26
Dritte Betrachtung: Von der Feinschmeckerei	28
Ursprung der Wissenschaft	—
Ursprung der Feinschmeckerei	29
Definition der Gastronomie	30
Verschiedene Gegenstände, mit welchen die Feinschmeckerei (Gastronomie) sich beschäftigt	31
Nutzen der gastronomischen Kenntnisse	32
Einfluss der Feinschmeckerei auf die Geschäfte	33
Gastronomische Akademie	34
Vierte Betrachtung: Vom Appetit	35
Definition des Appetites	—
Anekdote	36
Grosse Appetite	39
Fünfte Betrachtung: Von den Nahrungsmitteln im Allgemeinen	42
Erster Abschnitt. Definition	42
Analytische Arbeiten	—

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Seite
Osmazom 44
Grundstoffe der Nahrung 46
Pflanzenreich 47
Unterschied der Fastenspeisen 50
Eigene Beobachtungen 51
Sechste Betrachtung 53
Zweiter Abschnitt. Besonderheit . . . . . —
§. 1. Suppentopf, Suppe u. s. w. . . . . —
§. 2. Vom Suppenfleische 55
§. 3. Geflügel 56
§. 4. Vom Truthahn 58
Die Truthahn-Esser 59
Oekonomischer Einfluss des Truthahnes 60
Glücksfall des Professors 61
§. 5. Vom Wildpret 66
§. 6. Von den Fischen 70
Anekdote 71
Muria. — Garum 72
Philosophische Reflexionen 75
§. 7. Von den Trüffeln 76
Von der erotischen Eigenschaft der Trüffel . . 77
Sind die Trüffeln unverdaulich? 81
§. 8. Vom Zucker 83
Vom einheimischen Zucker 84
Verschiedene Benutzung des Zuckers 86
§. 9. Ursprung des Kaffees 89
Verschiedene Arten, Kaffee zuzubereiten 91
Wirkungen des Kaffees . . . . . —
§. 10. Von der Chocolade, ihr Ursprung 94
Eigenschaften der Chocolade 97
Schwierigkeiten der Zubereitung einer guten Chocolade 99
Officielle Zubereitungsart der Chocolade 102
Siebente Betrachtung: Theorie des Backens 103
Anrede 104
§. 1. Chemie 105
§. 2. Anwendung 106
Achte Betrachtung: Vom Durste 108
Verschiedene Arten des Durstes 109
Ursachen des Durstes 112
Beispiel 113
Neunte Betrachtung: Von den Getränken 115
Wasser 116
Specielle Wirkung der Getränke . . . . . —
Geistige Getränke 117
Zehnte Betrachtung: Ueber das Ende der Welt 119
Elfte Betrachtung: Von der Feinschmeckerei 121
Definition 122

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Seite
Vortheile der Feinschmeckerei 123
Fortsetzung 124
Macht der Feinschmeckerei . . . . . —
Federzeichnung einer hübschen Feinschmeckerin 126
Anekdote 127
Feinschmeckerei der Frauen . . . . . —
Wirkung der Feinschmeckerei auf die Geselligkeit . . . 128
Einfluss der Feinschmeckerei auf das Glück im Ehestande 129
Zwölfte Betrachtung: Die Feinschmecker 131
Nicht Jeder, der es sein möchte, ist deshalb Feinschmecker —
Napoleon . . . . . —
Feinschmecker aus Vorausbestimmung 132
Sinnliche Vorausbestimmung . . . . . —
Feinschmecker von Standeswegen 135
Die Finanzleute 136
Die Aerzte 137
Rüge 138
Die Literaten 140
Die Betbrüder 141
Die Ritter und die Abbé's 143
Langes Leben der Feinschmecker . . . . . —
Dreizehnte Betrachtung: Gastronomische Probirschüsseln 145
Gastronomische Probirschüsseln. Erste Reihe 148
— — Zweite Reihe. Dritte Reihe 149
Allgemeine Bemerkung 150
Vierzehnte Betrachtung: Vom Tafelvergnügen 151
Ursprung des Tafelvergnügens 152
Unterschied zwischen dem Essvergnügen und dem Tafelvergnügen 153
Wirkungen 154
Industrielle Nebendinge 155
Achtzehntes und neunzehntes Jahrhundert 156
Skizze 158
Fünfzehnte Betrachtung: Von den Jagdmahlen 164
Die Damen 166
Sechzehnte Betrachtung: Von der Verdauung 169
Einfuhr . . . . . —
Magenverdauung 171
Einfluss der Verdauung 174
Siebzehnte Betrachtung: Von der Ruhe 178
Zeit der Ruhe 180
Achtzehnte Betrachtung: Vom Schlafe 181
Definition 182
Neunzehnte Betrachtung: Von den Träumen 184
Anzustellende Untersuchung 185
Natur der Träume 186
System des Doctor Gall 187
Erste Beobachtung . . . . . —

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Seite
Zweite Beobachtung 188
Resultat 190
Einfluss des Alters . . . . . —
Erscheinungen der Träume 191
Erste Beobachtung . . . . . —
Zweite Beobachtung . . . . . —
Dritte Beobachtung 192
Zwanzigste Betrachtung: Vom Einfluss der Ernährungsweise auf die Ruhe, den Schlaf und die Träume 195
Einfluss der Ernährungsweise auf die Arbeit . . . . . —
Von den Träumen 197
Fortsetzung 198
Resultat 199
Einundzwanzigste Betrachtung: Von der Fettleibigkeit . 201
Ursachen der Fettleibigkeit 205
Fortsetzung 206
Fortsetzung 207
Anekdote 208
Ueble Folgen der Fettleibigkeit 209
Beispiele von Fettleibigkeit 210
Zweiundzwanzigste Betrachtung: Vorbeugende oder heilende Behandlung der Fettleibigkeit 213
Allgemeines 214
Fortsetzung der Diät 218
Gefahr der Säuren 219
Gürtel gegen die Fettleibigkeit 222
Von der Chinarinde 223
Dreiundzwanzigste Betrachtung: Von der Magerkeit . . 225
Definition . . . . . —
Arten der Magerkeit . . . . . —
Wirkungen der Magerkeit . . . . . —
Natürliche Vorbestimmung 226
Mästende Diät 227
Vierundzwanzigste Betrachtung: Vom Fasten 230
Definition . . . . . —
Ursprung des Fastens . . . . . —
Wie man fastete 231
Ursprung des Nachlasses 234
Fünfundzwanzigste Betrachtung: Von der Erschöpfung . 237
Behandlung . . . . . —
Vom Professor bewerkstelligte Heilung 238
Sechsundzwanzigste Betrachtung: Vom Tode 241
Siebenundzwanzigste Betrachtung: Philosophische Geschichte der Küche 244
Ordnung der Ernährung 245
Entdeckung des Feuers 246
Kochen 247

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Seite
Festmahle der Orientalen und der Griechen 249
Festmahle der Römer 252
Auferstehung des Lukullus 255
Lectisternium et Incubitarium 257
Dichtkunst 259
Einbruch der Barbaren . . . . . —
Zeiten Ludwig's XIV. und Ludwig's XV. 264
Ludwig XVI. 267
Verbesserungen hinsichtlich der Kunst 268
Letzte Verbesserung 270
Achtundzwanzigste Betrachtung: Von den Speisewirthen 271
Erste Gründung 272
Vortheile der Speisewirthschaften 273
Untersuchung eines Salons 274
Nachtheile 276
Wetteifer . . . . . —
Speisewirthschaften zu festem Preise 277
Beauvillers 279
Der Feinschmecker in der Speisewirthschaft 280
Neunundzwanzigste Betrachtung: Die classische Feinschmeckerei 282
Geschichte des Herrn von Borose . . . . . —
Zug einer reichen Erbin 293
Dreissigste Betrachtung: Strauss 294
Gastronomische Mythologie . . . . . —

Physiologie des Geschmackes.

Zweiter Theil.

Uebergang 301
Verschiedenes 303
I. Der Eierkuchen des Pfarrers . . . . . —
Zubereitung des Thunfisch-Eierkuchens 307
Theoretische Bemerkungen für die Zubereitung . . . 308
II. Eier mit Bratensauce 309
III. Nationaler Sieg 310
IV. Die Abwaschungen 316
V. Mystification des Professors und Niederlage eines Generals 318
VI. Der Aal 321
VII. Die Spargel 323
VIII. Die Falle 325
IX. Der Steinbutt 329
X. Verschiedene Stärkungsmittel, vom Professor erfunden 334
Für die in der 30. Betracht. angegebenen Fälle —
XI. Ein Huhn aus der Bresse 338
XII. Der Fasan 340
XIII. Gastronomische Gewerbe der Emigrirten 343

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Seite
XIV. Andere Erinnerungen aus der Emigration 347
Der Weber . . . . . —
Der Hungrige 349
Der silberne Löwe 350
Aufenthalt in Amerika . . . . . —
Schlacht . . . . . —
XV. Das Bündel Spargeln 354
XVI. Von der Fondue 356
Recept der Fondue 357
XVII. Täuschung 358
XVIII. Wunderbare Wirkungen eines classischen Mittagessens 359
XIX. Wirkungen und Gefahren der gebrannten Wasser . . 360
XX. Die Ritter und die Abbé's 361
XXI. Miscellaneen 364
XXII. Ein Tag bei den Bernhardinern 365
XXIII. Glück auf der Reise 371
XXIV. Poesie 377
Lied des Demokares beim Feste des Denias . . 379
Die Kneipe 380
An Magnard 382
Die Wahl der Wissenschaften 383
Impromptu 384
Der Todeskampf 385
XXV. Henrion de Pansey . . . . . —
Vers unter das Bildniss des Hrn. Henr. de Pansey 386
XXVI. Andeutung 387
XXVII. Die Entbehrungen (Historische Elegie) 389
Adresse an die Feinschmecker beider Welten . . 391

Anhang.

---

1. Das Fleischextract 394
2. Die künstliche Milch 400
3. Suppe für Kranke 406
4. Verbesserung des Roggenbrotes 408
5. Ueber Kaffeebereitung 411
Lehmann's Verbesserung des Mehls aus ausgewachsenem Getreide 421

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf