

Essen und Trinken wie in alter Zeit

Inhalt	Seite
Rund um Küche und Kochen	5
Vom offenen Feuer zur blitzenden Einbauchküche	6
Von rauchenden Herden und reifenden Schinken	13
Von Sparherden und Kochmaschinen	18
Von Bäuerinnen und Backstress	22
Von der Quelle in die Küche	29
Vom tiefen Keller zum Tiefkühler	34
Vom Elektroherd, der die ländliche Küche erobert	38
Rezepte und mehr...	44
Topinambur - flüssig und fest ein Genuss	45
Kartoffeln - Teufelszeug in aller Munde	51
Getreide - und was daraus wird	57
Mit Sauerkraut gesund durch den Winter	86
Leisagerst und Leisahaber - Linsen brauchen Stützen	93
Markanter Markstammkohl für Tier und Mensch	97
Was den Durst löscht	101
Streuobst	109
Der süße Schatz aus der Speisekammer	118
Frau Holle und der Holunder	120
Ein königliches Schwein	124
Zeit für die schwarze Schwarte	130
Die Schnecken der Königin von Saba	135
Mit allem drum und dran	140
Käsekuchen und Käsegeheimnisse	142
Bauernhochzeit: Essen von früh bis spät	145
Blooz - Pizza aus Hohenlohe	148
Springerle - Lieblingskeks der Volkskundler	150
Schwarzwälder Süßspeisen	152
Anhang	155