

# Culinarium

Essen und Trinken in der Schweiz

Herausgegeben von Paul Imhof

Die Schweiz als kulinarischer Prozess	6
<i>Zu diesem Buch</i>	1
Wasser	51
<i>Boden, Salz und Fette</i>	
Getreide	77
Gemüse	113
<i>Pilze</i>	
Obst	159
<i>Kastanien und Schokolade</i>	
Fleisch	187
<i>Wurstwaren</i>	
Fische	225
<i>Muscheln und Krustentiere</i>	
Kräuter	263
<i>Gewürze</i>	
Eier	293
<i>Milch und Käse</i>	
Wein	327
Schnaps	353
<i>Bier und andere Getränke</i>	
Autorinnen und Autoren	376

7	Zu diesem Buch
8	Die Schweiz hat keine eigene Küche - aber die reichste
11	2000 Jahre «Tischlein deck dich» in Europa
12	Huhn mit Lauch mit pikanten Flageolet-Bohnen
14	Kaninchen an süss-saurer Sauce
22	Peche pour la chanteuse lyrique Helen Mitchell Melba
23	Gefilte Fisch
23	Glasierte Schalotten mit Minze
25	Die Welt zu Tisch
25	Wer nicht genießt, ist ungeniessbar
26	Von der Erziehung zum guten Geschmack
28	Eingebürgerte Rezepte gegen Heimweh
28	ChowMein
29	Tapas
30	Dal
30	Tom Kha Gai
30	Tabbouleh mit Pain libanais
31	Pizza con taleggio e patate
31	Burger
31	Frites mit Malt-Essig
32	Das Erfolgsrezept des Fräulein Fülcher
32	Liebes übles Kochbuch aus der Rüebli-RS
33	Kleinsteinschluckauf
34	Als Casimir auf dem Speisezettel landete
34	Riz Casimir
34	Waschen bis auf die Knochen
35	«Man kann Mozarts <Figaro> nicht mit 16 Handorgeln spielen»
36	Von Servietten und anderen Tüchern
39	Souffle au fromage blanc au coulis de coings
40	Die sieben Küchenwunder
40	Küchenphysik: Mikrowellen-Surfen
42	Festen mit Resten
42	Männer im Herbst
43	Betrug auf dem Teller
43	Küchenphysik: Das Pfannen-Einmaleins
44	Conveniencefood
45	Das Wunder vom Dampfbraten
46	Kleinsteinschluckauf: Wann darf man nach dem Essen ins Wasser?
47	«La cuisine, eile est simple»
47	Küchenphysik: Der Silbertrick
48	AOC - Der Schutz für den kulinarischen Schatz
50	Huile pimentee