

Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit

Vorträge eines
interdisziplinären Symposions
vom 10.-13. Juni 1987
an der Justus-Liebig-Universität Gießen

herausgegeben von
Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff
unter redaktioneller Mitarbeit
von Rudolf Schulz

*

Jan Thorbecke Verlag Sigmaringen
1990

Inhalt

Vorwort zur zweiten Auflage	7
Vorwort	
Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit	9
<i>Gerd Althoff</i>	
Der frieden-, bündnis- und gemeinschaftstiftende Charakter des Mahles im früheren Mittelalter.	13
<i>Dietmar Rieger</i>	
Par devant lui chantent li jugleor. Mittelalterliche Dichtung im Kontext des »Gesamtkunstwerks« der höfischen Mahlzeit.	27
<i>Heinz Bergner</i>	
Das große Festmahl in der mittellenglischen »Prima Pastorum« des Wakefield-Zyklus.	45
<i>Diedrich Saalfeld</i>	
Wandlungen der bäuerlichen Konsumgewohnheiten vom Mittelalter zur Neuzeit.	59
<i>Christoph Cormeau</i>	
Essen und Trinken in den deutschen Predigten Bertholds von Regensburg.	77
<i>Ulrich Karthaus</i>	
Kulinarisches bei Gottfried Keller.	85
<i>Xenja von Ertzdorff</i>	
Lachen über das Essen und Trinken der Riesen in Johann Fischarts »Geschichtsklitterung« (1590).	95
<i>Margarete Zimmermann</i>	
Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: »Le Menagier de Paris«.	103
<i>Sieglinde Hartmann</i>	
Vom »vráz« zum Parnaß. Ein mentalitätsgeschichtlicher Versuch über die Bedeutung der Kochkunst in Mittelalter und früher Neuzeit	117
<i>Gerd Bauer</i>	
In Teufels Küche.	127
<i>Ibrahim Elmadfa I S. al-Hadrusi</i>	
Über Ernährungswissen und Ernährungsgewohnheiten bei den alten Arabern ..	143

<i>Helmut Busch</i>	
Unerwünschte Ernährungseffekte. Beispiele aus der Medizingeschichte.149
<i>Heinrich Sprankel</i>	
Essen in der Not: Mäuse und Ratten.157
<i>Fritz Ruf</i>	
Die Suppe in der Geschichte der Ernährung.165
<i>Helmut Gebelein</i>	
Das Wasser wird zu Wein, zum Fisch das Schwein.	
Anmerkungen zur Umwandlung von Materie.183
<i>Irmgard Bitsch</i>	
Gesundheitsschädigung und Täuschung im mittelalterlichen	
Lebensmittelverkehr.191
<i>Helmut Meinhardt</i>	
Nikolaus von Kues über das Weintrinken.201
<i>Roland Bitsch</i>	
Trinken, Getränke, Trunkenheit.207
<i>Angelika Ruge-Schatz</i>	
Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch - einige sozialhistorische	
Überlegungen über Autoren und Benutzer.217
<i>Doris Rumm-Kreuter</i>	
Heizquellen, Kochgeschirre, Zubereitungstechniken und Garergebnisse	
mittelalterlicher Köche.227
<i>Eugen Droste</i>	
Speise(n)folgen und Speise(n)karten im historischen Kontext.245
<i>Trude Ehlert</i>	
»Nehmet ein junges Hun, ertrhneckets mit Essig«.	
Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher.261
DAS GEMEINSAME MAHL DER KÖNIG ARTUS' TAFELRUNDE	
Menü für König Artus' Tafelrunde	
Rezepte aus spätmittelalterlichen Kochbüchern. Übersetzt und bearbeitet von	
Trude Ehlert, Rainer Ehrensneider und Eugen Droste.277
<i>Waltraute Aign</i>	
König Artus' Tafelrunde und eine ernährungsphysiologische Betrachtung295
Personen- und Sachregister (zusammengestellt von Rudolf Schulz).299
Verzeichnis der Fundstellen der Abbildungen.315
Verzeichnis der Referenten.316