

# Was Päpsten und Prälaten schmeckte

wie Könige und Fürstinnen tafelten  
was Klosterleuten besonders mundete  
wonach es Künstler und Literaten gelüstete  
wie Starköchinnen ihre Rezepte erprobten  
was Kochpäpste in ihren Töpfen schmorten  
womit die Heiligen unseren Gaumen kitzeln  
wodurch das Fasten reizvoll wird  
und wie wir selber auf den Geschmack  
und unsere Gäste auf ihre Kosten kommen

angerichtet und aufgetragen von

Josef Imbach

mit Zeichnungen garniert von

Heinrich Euler

und verlegt bei

**echter**

# Inhalt

Mehr Inhalt, weniger Kunst!

*William Shakespeare, Hamlet*

<b>Hors-d'oeuvre</b> .....	<b>9</b>
<b>Klosterkost</b> .....	<b>15</b>
Die vollkommene Glückseligkeit .....	20
Goethe bei den Kapuzinern .....	22
Im Namen Gottes fahren wir .....	23
Himmlischer Geschmack oder teuflische Versuchung? .....	27
Helvetiens ältester Käse .....	32
Mann am Schreibtisch, Frau am Herd .....	35
Großes Essen — geringer Erfolg .....	38
Das Begräbnis der Schwestern .....	44
<b>Was Päpsten und Prälaten schmeckte</b> .....	<b>47</b>
Die Aale Papst Martins IV. ....	57
Eierspeise für Kurtisanen .....	60
Tafeln wie Madonna Leonora .....	63
Nouvelle cuisine im Vatikan.....	65
Der Asket als Feinschmecker.....	66
Bartolomeo Scappi .....	68
Schwefel oder Weihrauch?.....	69
Ad limina apostolorum .....	71
<b>Von Starköchinnen und Kochpäpsten</b> .....	<b>79</b>
Tragisches Ende eines Meisterkochs .....	83
»Dies buoch sagt von guoterspise« .....	85
Maestro Martino oder die Kunst zu würzen .....	90
Das päpstliche Weingut an der Magliana .....	92
Weinsnobismus .....	96
Die ungewöhnliche Karriere des Pellegrino Artusi .....	98
Vom Küchensklaven zum »Kaiser der Köche« .....	105
Der Koch als Werbeträger .....	106
Was Erasmus unter Tischmanieren versteht .....	108
<b>Wie Könige und Fürstinnen tafelten</b> .....	<b>111</b>
Das Hochzeitsessen von Mailand .....	117
Elf Gänge mit 99 Gerichten .....	121

Ein kleines Gedeck für Seine Majestät . . . . .	122
Königliches Mahl. . . . .	128
Die Landshuter Fürstenhochzeit oder der bayrische Hunger. . . . .	129
Trauermahl für Alb recht den Weisen. . . . .	131
Fürstlicher Leichenschmaus auf dem Dorf. . . . .	133
Galantes in der Gastronomie. . . . .	136
<b>Bei Schriftstellern und Künstlern zu Gast</b> . . . . .	139
Großschlund und Riesenkehle. . . . .	144
Die Predigt des Ablaßhändlers. . . . .	146
P wie Pumpernickel. . . . .	147
Die Küche als Bühne. . . . .	149
Nietzsches Schinkenepisteln. . . . .	152
Der Gusto des Schriftstellers und der Geschmack des Abbe. . . . .	154
Komponist und Koch. . . . .	157
Was Friedrich Dürrenmatt anrichtete. . . . .	158
Von einem, der lieber große als kleine Fische ißt. . . . .	161
Eswareinmal. . . . .	165
<b>Vom Fasten und von der Völlerei</b> . . . . .	169
<b>Der</b> Kostverächter. . . . .	172
La grande bouffe. . . . .	173
<b>Die</b> frühen Nachfahren des Lucullus. . . . .	175
Römische Trattoria. . . . .	179
<b>Der</b> Schimpf von der Kanzel. . . . .	182
Heilmittel gegen theologische Zweifel. . . . .	183
<b>Mit</b> vollem Bauch fasten. . . . .	186
Wenn Gebet, dann Gebet, wenn Rebhuhn, dann Rebhuhn!. . . . .	189
Hebräische Bibel, Neues Testament, Koran. . . . .	191
<b>Die</b> Moral von der Geschicht!. . . . .	194
<b>Liturgische Speisezettel</b> . . . . .	197
<b>Mit</b> Heiligen zu Tisch. . . . .	200
Glaube und Aberglaube. . . . .	205
Karfreitag in Rom. . . . .	207
<b>Wie</b> der Osterhase zum Osterei kam. . . . .	209

Kräuterstrauß für Maria . . . . .	213
Wie der fischende Bischof zum Jäger wurde. . . . .	217
Orgien auf Gräbern, Gelage in Kirchen . . . . .	220
Der Krieger und der Bettelmann. . . . .	222
»Vom Himmel hoch, da komm ich her...« . . . . .	225
Äpfel, Nüsse, Datteln und Zimtsterne. . . . .	229
Amor Ioannis oder die Johannisminne. . . . .	234
C+M+B. . . . .	236
Das letzte Gericht . . . . .	238
Literaturverzeichnis. . . . .	239
Register der Rezepte. . . . .	242
Register der Personen. . . . .	245