

Andrea Hofmeister-Winter
Helmut W. Klug
Karin Kranich
(Hrsg.)

Der Koch ist der bessere Arzt

Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik
im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit

Mediävistik
Mediävistik
Mediävistik

Mediävistik zwischen Forschung,
Lehre und Öffentlichkeit

Herausgegeben von Wernfried Hofmeister

Band 8



PETER LANG
EDITION

Inhaltsverzeichnis

Geleitwort	5
Vorwort	7
Kay Peter JANKRIFT (München) Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein. Pest, Lepra, Heiliges Feuer und die Rolle der Ernährung aus Sicht der mittelalterlich-frühneuzeitlichen Heilkunde	19
Cgm 415 als Beispiel einer medizinisch-diätetischen Sammel- handschrift	
Melitta Weiss ADAMSON (London/Ontario) Vom Arzneibuch zum Kochbuch, vom Kochbuch zum Arzneibuch: Eine diätetische Reise von der arabischen Welt und Byzanz über Italien ins spätmittelalterliche Bayern	39
Verena FRIEDL (Wien) Das Konzept der Dynamischen Edition dargestellt am <i>püch von den chósten</i> (Cgm 415)	63
Natascha GUGGI (Graz) Italienische Rezepte in der anonymen Kochrezeptsammlung der Handschrift Cgm 415	75
Der Ernährungsexperte als Kochbuchautor	
Karl-Heinz STEINMETZ (Wien) <i>Yedoch will ich ekleren uff deine vordrungen</i> – Pragmatisierung der Ernährungsdiätetik im <i>Spiegel der Gesundheit</i> des Lorenz Fries von Kolmar	89
Thomas GLONING (Gießen) Die Platina-Übersetzung des Stephan Vigilius (1542). Kochkunst, Gesundheitslehre und sprachliche Form	99
Simon EDLMAYR und Martina RAUCHENZAUNER (Salzburg) Conrad Haggars <i>Neues Saltzburgisches Koch=</i> Buch von 1718/19 zwischen den Zeilen gelesen	139

Corpusstudien

- Johanna Maria VAN WINTER (Utrecht)
Sind die *Regimina duodecim mensium* als „Mönchmedizin“
zu betrachten? 151
- Marialuisa CAPARRINI (Novedrate/Como)
Kann der Arzt auch ein guter Koch sein? Die Kochrezepte
in der deutschen Bearbeitung der *Epistula Anthimi*
de observatione ciborum 161
- Karin KRANICH (Graz)
Das Tegernseer Wirtschaftsbuch: Benediktinische Kulinarik
in Fasten- und Nichtfastenzeiten 177
- Simone KEMPINGER (Salzburg)
Das *Tiroler Kochbuch anno 1714*: Rezepte mit diätetischem
Hintergrund 189

Realienkundliche Detailstudien

- Helmut W. KLUG (Graz)
„... und färbs ain wenig ob du wilt.“ Eine analytische Bestands-
aufnahme der diätetischen Aspekte des Färbens von Speisen
in der spätmittelalterlichen Küche 205
- Andrea HOFMEISTER-WINTER (Graz)
und iz als ein latwergen. Quellenstudie zu Vorkommen, Zusammen-
setzung und diätetischen Wirkzuschreibungen von Latwerge
in älteren deutschsprachigen Kochrezepttexten 223
- Andreas KLUMPP (Bamberg)
Culina Historica. Möglichkeiten und Grenzen zur Rekonstruktion
einer historischen Geschmackswelt 253
- Inke BECKMANN (Göttingen und Stuttgart)
Bilder nach Rezept? Kunstgeschichte und Kochbuchforschung 261

Editorische Ersterschließung

- Trude EHLERT (Giebelstadt)
Kochrezepte und Notizen aus dem *Günterstaler Notizenbuch*.
Edition von fol. 11r–14v der Handschrift GLA 65 Nr. 247
aus dem Generallandesarchiv Karlsruhe 287