

Eine Einladung

Was ist gutes Essen? 7

1. Expeditionsvorbereitung

Revolution – aber warum? 11

Ein Blick zurück: Mittelalterliche Gewürzküche 13

Obst in der Küche 18

2. Erste Erdstöße werden notiert

Spezialliteratur für die Obstverarbeitung 23

Alte Rezepte, neue Rezepte: Quittenlatwergen
nach Walther Ryff 26

Die Rezepte der Alten 27

Die wohlausgerüstete Apotheke der Gegenwart 28

Gaumenfreuden für die Tafel 30

Humanisten gegen Arabisten, oder:
Simplicia gegen Composita 32

Die Quitte als Zankapfel 35

Anders konservieren: Die Rolle des Zuckers 39

Die Konfitüren des Nostradamus 43

3. Ein Blick in die Magmakammer

Die Küche als Labor 49

Das Gerät 50

Die Rohstoffe und ihre Beschaffung	51
Der kulinarische Dreiklang: Textur, Optik, Geschmack	57
Sammeln, ordnen, weitergeben: Agentinnen des Wandels	65

4. Über das Epizentrum hinaus

Höfische Küche, zur Nachahmung empfohlen	73
Die Hausapotheke der Landgräfin von Hessen-Darmstadt	74
Konfitüren für Reiche und für Arme: Philibert Guybert	76

5. Unruhe braucht Theorie

Alte Gewissheiten brechen auf	85
Ein Loblied auf den Geschmack	87

6. Eine Chronologie des Ausbruchs

Was der Garten hergibt	91
Der Confiturier als Koch	94

7. Der Rest ist Geschichte

Raum für Tiefenbohrungen	99
Hat der Geschmack eine Zukunft?	105

Anmerkungen	107
-------------	-----

Quellenverzeichnis	119
--------------------	-----

Literaturverzeichnis	122
----------------------	-----