

---

## **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 wohl ausgerüstete 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