

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	11
1. Einleitung	12
1.1 Aufbau der Arbeit	15
1.2 Forschungsstand	16
1.3 Essig, nicht nur ein nahezu unentbehrliches Nahrungsmittel	18
1.3.1 Die verschiedenen Essigarten und deren Herstellungsverfahren	19
1.3.2 Chemische Vorgänge und Wirkungsweisen	23
1.3.3 Die Essigmutter	25
1.4 Essigsorten aus Gärungs- und Ansatzessigen	33
1.4.1 Weinessig	35
1.4.2 Kräuteressige und Gewürzessige	38
1.4.3 Apfelessig	42
1.4.4 Historische Essigersatzstoffe	47
2. Eine chronologische Übersicht zur Verwendung des Essigs	58
2.1 Die frühesten Spuren und archäologische Methoden	60
2.2 Essig im babylonischen Kulturraum	64
2.3 Essig im alten Ägypten	67
2.4 Essig im biblischen Israel und der jüdischen Diaspora	71
2.5 Essig im antiken Griechenland	77
2.6 Essig bei den Kelten	88
2.7 Essig im römischen Reich	94
2.8 Essig in der Spätantike	109
2.9 Essig bei den germanischen Völkern Mitteleuropas	124
2.10 Essigsorten und Verwendungsweisen der Angelsachsen	129
2.11 Essig in den Epochen des Mittelalters	137
2.12 Essig in der frühen Neuzeit	173
3. Historische Quellenlage und ausgewählte Verweise auf die Säftelehre	177
3.1 Bedeutende Gelehrte, Ärzte, Mönche, Nonnen und Feinschmecker	179
3.1.1 Marcus Terentius Varro	179
3.1.2 Lucius Iunius Moderatus Columella	182
3.1.3 Marcus Gavius Apicius	186
3.1.4 Pedanios Dioskurides	190
3.1.5 Marcellus Empiricus	197
3.1.6 Alexander von Tralleis	203
3.1.7 Anthimus	207
3.1.8 Rabanus Maurus	211
3.1.9 Hildegard von Bingen	216
3.1.10 Petrus de Crescentiis	222
3.2 Arzneimittel- und Kochbücher aus Spätantike und Mittelalter	228
3.2.1 Ausgewählte Arzneimittelbücher aus Spätantike und Mittelalter	229
3.2.2 Ausgewählte Kochbücher aus Spätantike und Mittelalter	249
3.2.3 Gottfrieds Pelzbuch und andere Pelzbücher	261
3.2.4 Das Buch von guter Speise	265
3.2.5 Das Kochbuch des Meister Eberhart	268
3.2.6 Das Biburger Weinbuch	271
3.2.7 Ein Mondseer Kochbuch	273
3.2.8 Aus der Küche des deutschen Ritterordens in Ostpreußen	278
3.2.9 Das Kochbuch der Sabina Welser	280
3.3 Die Welt der Klöster	282

Inhaltsverzeichnis

4. Behältnisse und Gefäße in Bezug zu Essigherstellung, Handel und Konsum	292
4.1 Essignäpfchen, Holzfass und Amphore im römischen Reich	293
4.2 Keltisches und germanisches Gebrauchsgeschirr	300
4.3 Tischgedecke und Behältnisse des Mittelalters	302
4.4 Neuzeitliche Gefäße und Menagen	310
4.5 Handelswege des Essigs in Mitteleuropa	318
5. Ausgewählte Versuche mit Essig in experimentalarchäologischer Hinsicht	323
5.1 Römischer Lavendelessig nach Art des Dioskurides	323
5.2 Spätantike Essig-Melonenlimonade mit Minze nach Art des Anthimus	328
5.3 Wacholderessigtrank nach Art der Hildegard von Bingen	333
5.4 Spätmittelalterlicher Trockenessig zur Essigbereitung	337
5.5 Sonstige Versuche mit Essig	341
6. Essig, noch heute ein universelles Haus-, Heil- und Genussmittel	342
6.1 Essigmacher, Essigsieder und andere Berufsbezeichnungen	342
6.2 Die Verwendung von Essig zu Zeiten der Pest	350
6.3 Essig, ein Abtreibungs-, Verhütungs- und Kastrationsmittel	371
6.4 Essig als Getränk und erfrischender Getränkezusatz	382
6.5 Besondere Parallelen der Nutzung von Essig einst und heute	391
7. Erstaunliches, Bemerkenswertes und Skurriles über Essig	395
7.1 Märchen, Geschichten, Mythen und Aberglaube	401
7.2 Essig und Essigkrug in Märchen und Erzählungen	401
7.3 Der Essig in Mythologie und Mythos	403
7.4 Die belehrende Fabel und die saure Flüssigkeit	405
7.5 Hexen, Vampire, Werwölfe und sonstige Spukgestalten	407
7.6 Im Laboratorium des Alchemisten und Goldherstellung mit Essig	412
7.7 Aberglaube, Magie und Schadenzauber mit Essig	420
7.8 Sprichwörter und Bauernregeln	437
8. Historische Rechtsquellen zur Kulturgeschichte des Essigs	444
8.1 Antike Lebensmittelgesetze, erste Verordnungen und Erlasse	454
8.2 Gesetzgebung vom Mittelalter bis in die frühe Neuzeit	459
8.3 Die Folter mit Essig	464
8.4 Spiegelnde Bestrafungen	472
8.5 Essigälchen und andere Vorratsschädlinge in Rechtsvorschriften	474
9. Abschließende Betrachtung und Ausblick	479
10. Zusammenfassung	484
11. Abbildungs- und Farbtafelverzeichnis	485
12. Abkürzungsverzeichnis	487
13. Abgekürzt zitierte antike und mittelalterliche Schriftquellen	488
14. Abgekürzt zitierte Lexika und Wörterbücher	490
15. Literaturverzeichnis	490
16. Literaturverzeichnis Internetquellen/Onlinerecherchen	523