

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Überlieferungsphilologische Studien zu kulinarhistorischen Transferprozessen	
Gerichte mit tausendjähriger Geschichte: Der lange Weg vom Kochrezept zum Kochbuch im mittelalterlichen Europa und die Rolle der Medizin in Orient und Okzident im kulinarischen und diätetischen Wissenstransfer <i>Melitta Weiss Adamson (London / Ontario)</i>	11
Der <i>Liber de ferculis</i> an der Schnittstelle zwischen orientalischer und okzidentaler Kochrezepttext-Überlieferung. Eine quellenkritische Annäherung an Gerichte mit Textgeschichte <i>Andrea Hofmeister-Winter (Graz)</i>	45
Ein Glossar aus dem Admonter Klosteralltag: Codex Admont 119 <i>Martha Wüest (Wien)</i>	67
„... und versalz es nicht!“ Die älteste Rezeptsammlung Salzburgs <i>Beatrix Koll (Salzburg)</i>	87
Vernetzte Rezept-Geschichte: Das <i>Connfeckt Buechleinn</i> der Anna Gräfin von Hohenlohe (1577) <i>Elke Krotz (Wien)</i>	107
Zur Geschichte von Nahrungsmitteln und Speisen	
Orientalische Brotsorten bei Ibn Djazla († 1100) <i>Wolfgang Holanik (Graz)</i>	133
Specereyen und Venedigerware. Handel und Konsum importierter Nahrungs- und Genussmittel im frühneuzeitlichen Salzburg <i>Dominik Maislinger (Salzburg)</i>	157
<i>Und mach es, wie du weißt ...</i> – Luxusgüter und Alltagsspeisen in der barocken Küche <i>Marlene Ernst (Salzburg)</i>	177

Von Hochzeiten und Truthühnern. Ein (kulinarischer) Beitrag
zur Salzburger Fest- und Esskultur in der Frühen Neuzeit
Jutta Baumgartner (Salzburg) 195

Dedi vobis herbas ut sint in escam – gastrosophische Notizen
zum Salat
Karl-Heinz Steinmetz (Wien) 213

**Traditionen der Nahrungszubereitung in Geschichte und
Gegenwart**

Milchkultur mongolischer Nomaden
Günther Jontes (Leoben) 227

Ernährungsgewohnheiten der Türken im Reisebericht
Hans Dernschwams (1553–1555). Der Blick auf eine fremde
Kultur im Spannungsfeld zwischen Selbstverständnis und
Fremdwahrnehmung
Lisa Glänzer (Graz) 239

Eine kurze Geschichte der Molekularen Küche
Fritz Treiber (Graz) 259