

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|-----|
| Vorwort der Herausgeber | 7 |
| Peter Mittermayr Das Mahl – Handlungsrahmen für Repräsentation und Kommunikation | 9 |
| Christian Lohmer Gemüsesuppe und Rhetorik. Repräsentation und Askese bei Petrus Damiani und Bernhard von Clairvaux | 11 |
| Trude Ehlert Das Rohe und das Gebackene. Zur sozialisierenden Funktion des Teilens von Nahrung im <i>Yvain</i> Chrestiens de Troyes, im <i>Iwein</i> Hartmanns von Aue und im <i>Parzival</i> Wolframs von Eschenbach | 23 |
| Herbert Schneider „Die Maus in der Milch“. Hygienevorschriften in Bußbüchern | 41 |
| Massimo Montanari Die Dreiständeordnung des Mittelalters im Spiegel der Ernährung | 53 |
| Andréa Belliger – David J. Krieger Repräsentation und Selbst-Referenz oder Man ist, was man is(s)t | 63 |
| Erich Garhammer Gott und Gaumen. Theologisches zum Motivkomplex „Essen“ | 77 |
| Elisabeth Vavra Kopf und Klinge. Repräsentative Tischkultur im Bild des Mittelalters | 87 |
| Lothar Kolmer Ein Glas für sieben – sieben Gläser für einen. Repräsentation per Distanz oder <i>Form follows consumption</i> | 99 |
| Olaf Rader Becher oder Tod. Richtig und falsch verstandene Zeichen bei Tisch | 113 |
| Andreas Gugler Speisen der Augen. Allegorische Schaugerichte bei den Krönungen von Kaiser Karl VI. | 125 |
| Susanne Fritsch Das Refektorium im Jahreskreis. Drei Quellen zur Eßkultur des 14. Jahrhunderts | 135 |

| | |
|---|-----|
| Doris Aichholzer | |
| Schachbretter aus Erbsen, Mandeligel und Nonnenfürze in Gesöff: Aus Kochbüchern des 15. Jahrhunderts in der Österreichischen Nationalbibliothek | 143 |
| Bruno Laurioux | |
| Kochbücher vom Ende des Mittelalters | 157 |
| Jean-Louis Flandrin | |
| L'ordre de succession des mets aux XVIIe et XVIIIe siècles | 167 |
| Zusammenfassung: Die Speisenfolge in französischen Menüs des 17. und 18. Jahrhunderts | 180 |
| Josef Smets | |
| Am Tisch eines südfranzösischen Seigneurs im 18. Jahrhundert | 187 |
| Johannes Lang | |
| Kult und „Überkultivierung“ des Weins am Beispiel südostbayerischer Augustiner-Chorherrenstifte | 205 |
| Thomas Hellmuth – Ewald Hiebl | |
| Trinkkultur und Identität. Bemerkungen zu einer neuen Kulturgeschichte des Trinkens | 213 |
| Ulrike Kammerhofer-Aggermann | |
| Imaginäre Modelle der Vergangenheit. Gesellschaftliche und kulinarische Fiktionen in Kochbüchern der Vergangenheit und Gegenwart | 227 |
| Herbert Pöcklhofer | |
| Die Küche eines Fürsterzbischofs zu Mozarts Zeiten | 245 |
| Thomas Schallaböck | |
| Mittelalterliche Musik als Ambiente historischer Gastmähler | 251 |
| Christian Rohr | |
| Mittelalter-Festivals. Erlebte Geschichte oder greller Kommerz? | 263 |
| Margot Schindler | |
| Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Oder: Den Historikern in die Kochtöpfe geguckt | 275 |
| Verzeichnis der Autorinnen und Autoren | 287 |