Inhalt

1 *Manoscritto Lucano*
1.0 Zur Transkription 5
1.1 Text des *Manoscritto Lucano* 7

2 Das Manuskript im historischen Kontext
2.1 Beschreibung des Manuskriptes 51
2.2 Das historische Umfeld des Manuskriptes
2.2.1 Der Ort der Abfassung 53
2.2.2 Der mögliche Auftraggeber des Kochbuches 57

3 Die Sprache des Manuskriptes
3.1 Hinweise zur Graphie des Manuskriptes 61
3.2 Phonetik 66
3.2.1 Vokalismus 66
3.2.2 Konsonantismus 75
3.2.3 Allgemeine Lauterscheinungen 80
3.3 Morphosyntax 81
3.3.1 Substantiv und Adjektiv 81
3.3.2 Der Artikel 83
3.3.3 Personalpronomen 85
3.3.4 Andere Pronomina 92
3.3.5 Zahlwörter 93
3.3.6 Konjunktionen 95
3.3.7 Adverbien 98
3.3.8 Präpositionen 101
3.3.9 Verbalflexion 102
3.3.10 Kongruenz 111
3.3.11 Passiv 112
3.3.12 Wortstellung 113
3.4 Lexik 113
3.5 Zusammenfassung 116

4 Zur Kochkunst des Mittelalters
4.0 Vorbemerkung 119
4.1 Die kulinarische Literatur bis zur frühen Neuzeit
4.1.1 Allgemeines 120
4.1.2 Abriß der wichtigsten Kochbuchtexte 124
4.2 Die Kochkunst des Mittelalters
4.2.1 Gewürze und andere Würzmittel 140
4.2.2 Speisekategorien 145

5 Einzelne Speisebezeichnungen
5.0 Vorbemerkung 151
5.1 Internationale Gerichte
5.1.1 Caperottata 152
5.1.2 Carabaciata 159
5.1.3 Genestrata 164
5.1.4 Mirausto 169
5.1.5 Salsa camelina 176
5.1.6 Salsa dodina 183
5.1.7 Salsa de pago 189
5.1.8 Tomacelle 193
5.2 Regionalrezepte
5.2.1 Coscossone 203
5.2.2 Strangolapreiti 206
5.2.3 Sosamelli 208
5.2.4 Zeppole 211
5.2.5 Pizza 215
5.3 Zusammenfassung der Ergebnisse 221
6 Schlußbetrachtungen 225

Glossar 229
Anhang A:
Rezeptkonkordanz 263
Anhang B:
Rezepte aus anderen Kochbüchern im Wortlaut 266
Caperottata 266
Carabaciata 270
Genestrata 273
Mirausto 276
Salsa camelina 279
Salsa dodina 283
Salsa de pago 285
Tomacelle 288
Coscossone 291
Strangolapreiti 292
Sosamelli 293
Zeppole 293
Pizza 295
Literaturverzeichnis 299