

Bibliographical notes on the history of cookery, food, wine, etc., mainly 13th century to 1800

Thomas Gloning, 06/2013

This file is part of the MCDH-website
<http://www.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm>

- 10000 Jahre Suppe, 150 Jahre Knorr. Hg. von C.-H. Knorr GmbH, Heilbronn. Heilbronn 1988.
- 230 Kochrezepte für einfache bürgerliche Haushaltungen herausgegeben von der Gewerbe- und Haushaltsschule des Frauenbildungsvereins Hannover. Vierte Auflage. Hannover 1919.
- A Baghdad Cookery Book. The Book of Dishes (Kitab al-Tabikh). Muhammad b. al-Hasan b. Muhammad b. al-karim, the scribe of Baghdad. Newly translated by Charles Perry. Totnes: Prospect Books 2005 (Petis Propos Culinaires 79).
- A Book of Fruits & Flowers. Shewing the Nature and Use of them, either for Meat or Medicine (...). London 1653. Nachdruck mit einer Einleitung von C.A. Wilson. London 1984.
- A booke of cookrye, With the serving of the table. 1591. Reprint Amsterdam/ Norwood, N.J. 1976 (The English Experience 834).
- A collection of ordinances and regulations for the government of the Royal household, made in divers reigns. From Richard III to King William and Queen Mary. Also receipts in ancient cookery. London (John Nichols) 1790.
- A Proper Newe Booke of Cokerye. Margaret Parker's Cookery Book. Edited by Anne Ahmed. Illustrated by Chihiro Mizuta. Facsimile by John Cleaver. Cambridge: Corpus Christi College 2002.
- A proper newe booke of cokerye, declarynge what maner of meates be beste in season, for al times in the yere, and how they ought to be dressed, and served at the table, both for fleshe dayes, and fyshe dayes. 1545 (und spätere Auflagen).
- Abegg-Mengold, C.: Die Bezeichnungsgeschichte von Mais, Kartoffel und Ananas im Italienischen. Probleme der Wortadoption und -adaptation. Bern 1979.
- Abel, E.L.: Alcohol. Wordlore and folklore. Buffalo 1987.
- Abel, Wilhelm: Stufen der Ernährung. Eine historische Skizze. Göttingen 1981.
- Abel, W.: Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft. Stuttgart/ New York 1980.
- Abraham a Sancta Clara: Wohl angefüllter Wein-Keller. Nürnberg 1710 (gedr. Würzburg; DWb-Quellen).
- Abraham a Sancta Clara: Centi-folium Stultorum Jn Quarto. Oder Hundert Ausbündige Narren Jn Folio (...). Nachdruck der Erstausgabe von 1709. Dortmund 1978.

- Abrechnungs=Buch mit der Tucherbrauerei A.G. Nürnberg. Joh. Sugg. Stuttgart. Handschrift 1921-1925.
- Abuhefit (Albenguefit): Liber Albenguefit (?) Philosophiae, De virtutibus Medicinarum et Ciborum. Straßburg 1531. [Figala 1969, 118]
- Accornero, Ferdinando: In difesa di Platina. In: Appunti di gastronomia 26 (1998) 122ff.; 176ff.
- Acetaria. A discourse of sallets. By J.E. S.R.S. Author of the »Kalendarium«. London 1699. Reprint London 1982.
- Achaya, K.T.: A historical dictionary of Indian food. Delhi/ Oxford 1998.
- Ackerknecht, Erwin H.: Therapie von den Primitiven bis zum 20. Jahrhundert. Mit einem Anhang: Geschichte der Diät. Stuttgart: Enke 1970.
- Acton, Eliza: The English bread book. 1857.
- Adamson, Melitta Weiss (ed.): Regional cuisines of Medieval Europe. A book of essays. New York/ London 2002.
- Adamson, Melitta Weiss: »Unus theutonicus plus bibit quam duo latini«. Food and drink in Late Medieval Germany. In: Medium Aevum Quotidianum, Newsletter 33 (Krems (1995).
- Adamson, Melitta Weiss: Medieval dietetics. Food and drink in »Regimen sanitatis« literature from 800 to 1400. New York etc. 1995.
- Adamson, Melitta Weiss: Die Kochrezepte im Codex J. 5 (no. 125) der Bibliothek des Priesterseminars Brixen. Edition und Kommentar. In: Würzburger medizinhistorische Mitteilungen 14 (1996) 291-303.
- Adamson, Melitta Weiss: Researching the diet of Medieval Germany. Possibilities and limitations of written sources and material evidence. In: Medium Aevum Quotidianum 38 (Krems 1998).
- Adamson, Melitta: Ibn Jazla auf dem Weg nach Bayern. In: Speer, Andreas/ Wegener, Lydia (Hg.): Wissen über Grenzen. Arabisches Wissen und lateinisches Mittelalter. Berlin: De Gruyter 2006, 257-276.
- Adamson, M. Weiss: Food in the Middle Ages. New York 1995.
- Adamson, M. Weiss: Daz buoch von guoter spise (The book of good food). A study, edition, and English translation of the oldest German cookbook. Krems 2000 (Medium Aevum Quotidianum, Sonderband IX).
- Adam, W.: Kataloge und Bücherverzeichnisse in der Schloßbibliothek Langenburg. In: Wittmann, R. (Hg.): Bücherkataloge als buchgeschichtliche Quellen in der frühen Neuzeit. Wiesbaden 1985, 259-273 (Wolfenbütteler Schriften zur Geschichte des Buchwesens 10).
- Adelphus, J.: Ausgewählte Schriften. Unter Mitwirkung von A.R. Arthur hg. von B. Gotskowsky. Dritter Band: Das Buch des Lebens (Straßburg 1508). Berlin/ New York 1980 (Ausgaben deutscher Literatur des XV. bis XVIII. Jahrhunderts 87).
- Adrian, Hans G.: Alphabet des Kaffeehauses. Bremen 1971.
- Aebischer, P. (Hg.): Un manuscrit valaisan du »Viandier«, attribué à Taillevent. In: Vallesia 8 (1953) 73-100.
- Ahrberg, J.: Was ist `Strohwein'? In: Zeitschrift für deutsche Wortforschung 19 (1963) 159ff.
- Aichholzer, D.: Die deutschsprachigen mittelalterlichen Kochbücher der ÖNB. Erstedition, Übersetzung und kulturhistorische Untersuchung. Diss. Wien 1998.

- Aichholzer, D.: »Wildu machen ayn guet essen...«. Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar. Bern/ Berlin/ Frankfurt a.M. 1999 (Wiener Arbeiten zur germanistischen Altertumskunde und Philologie 35).
- Ain nützlichs bu:ochlin von der speis des menschen/ wölche speis gesund sy oder nit zenissen etc. Vnd für vnd nach vil gueter stucklach von win vnd ander etc. (...). Memmingen (Albrecht Künne) ca. 1495.
- Ain sehr Künstlichs vnnd Fürtrefflichs Kochbuoch/ von allerlay Speysen/ auch wie man Latwergen vnnd Zucker einmachen soll/ vnd sunst von anderen guotten haimlichen Künsten/ (...) Durch ainen Fürnemen vnd berühmten Koch seinem Ehegemahel zuo der Letzte geschenckt. Augsburg (V. Othmar) 1559.
- Alanne, Eero: Die deutsche Weinbauterminologie in althochdeutscher und mittelhochdeutscher Zeit. Helsinki: Suomalainen Tiedeakatemia 1950 (Annales Academiae Scientiarum Fennicae, Ser. B, Tom. 65/1).
- Alanne, E.: Das Vordringen der römischen bzw. romanischen Weinbauterminologie in die Nord- und Ostseegebiete. In: Fachliteratur des Mittelalters. Festschrift für G. Eis. Hg. von G. Keil, R. Rudolf, W. Schmitt und H.J. Vermeer. Stuttgart 1968, 167-176.
- Albala, Ken: The Banquet. Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe. University of Illinois Press.
- Albala, Ken: Eating right in the Renaissance. Berkeley/ Los Angeles/ London: University of California Press 2002.
- Albertinus, Aeg.: Von Gastereyen vnd zutrincken. Halle a.d.S. 1619.
- Alberti, L.B.: Über das Hauswesen (Della Famiglia). Übersetzt von W. Kraus. Eingeleitet von F. Schalk. Zürich/ Stuttgart 1962.
- Albertus Magnus: Daraus man alle Heimlichkeit deß Weiblichen geschlechts erkennen kan/ Deßgleichen von jhrer Geburt/ sampt mancherley artzney der Kreuter/ auch von der tugendt der edlen Gestein vnd der Thier (...). Frankfurt a.M. 1581. Nachdruck Frankfurt a.M. 1977.
- Albrecht, Hedwig: Kochbuch für die bürgerliche Küche. Dresden o.J. (Vorwort 1898).
- Albrecht, Joh. Peter: Klar entdeckte Unschuld/ der jüngsthin von jemand unbillig angeklagten Thee- und Caffee-Geträncke (...). Bremen 1696.
- Albrecht, Peter: Kaffee. Zur Sozialgeschichte eines Getränks. 1980 (Veröffentlichungen des Braunschweigischen Landesmuseums 23).
- Aldebrandin de Sienne: Le régime du corps de maître Aldebrandin de Sienne. Texte français du XIIIe siècle. Ed. Louis Landouzy et Roger Pépin. Paris 1911. Reprint Genève 1978.
- Alderotti, Taddeo: Hg. von Karl Sudhoff und E.O. von Lippmann. In: Archiv für Geschichte der Medizin 7 (1914) 379-389.
- Alessio Piemontese (i.e. Girolamo Ruscelli?): Kunstbuch Des Wolerfarnen herren Alexii Pedemontani/ von mancherleyen nutzlichen und bewerten Secreten oder Künsten. Jetzt neuwlich verteutscht/ durch Hanß Jacob Wecker. Zwei Teile in einem Band. O.O (Basel: P. Perna) 1573.
- Alexander von Tralles. Original-Text und Übersetzung nebst einer einleitenden Abhandlung. Ein Beitrag zur Geschichte der Medizin von Theodor Puschmann. Zwei Bände. Wien 1878-79. Nachdruck Amsterdam: Hakkert 1963.

- Alexander, R.S.: A plain plantain. Country wines, dishes and herbal cures, from a 17th century household manuscript receipt book. Ditchling, Sussex 1922.
- Alexandre-Bidon, D.: A la table des miniaturistes. Archéo-iconographie des gestes et des mets. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 45-55.
- Alföldi-Rosenbaum, E. (Hg.): Das Kochbuch der Römer. Rezepte aus der "Kochkunst" des Apicius. Eingeleitet, übersetzt und erläutert von E. Alföldi-Rosenbaum. Zürich/ München 1970 (Neunte Auflage 1989).
- Alicke, P.: Gastronomie. Kochbuchsammlung Peter Alicke und weitere Beiträge. Katalog zur Auktion 72 am 29. April 1993 bei Hartung & Hartung, München. München 1993.
- Alimentació i societat a al Catalunya Medieval. Barcelona (Consell Superior d'Investigacions Científiques. Instituto Milà i Fontanals) 1988.
- Alimentació i Societat a la Catalunya medieval. Anuario de Estudios Medievales, Anex 20, CSIC. Institució Milà i Fontanals, Barcelona 1988.
- Aliments et cuisine. Numéro spécial de: Dix-huitième Siècle. Revue annuelle publiée par la Société française d'Étude du 18e siècle. Vol. 15. Paris 1983.
- Allard, J.: Nola: Rupture ou continuité? In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 149-161.
- Allen, H.W.: A history of wine. London 1961.
- Allen, Stewart Lee: In the devil's garden. A sinful history of forbidden food. New York (Ballantine) 2002.
- Allerneuestes Brünner [od.: Österreichisches] Kochbuch für herrschaftliche und andere Tafeln. Herausgegeben von einem erfahrenen fürstlichen Koch. Nebst einer Deutschen Erklärung der im Buche vorkommenden Französischen Kunst- und anderen Wörtern (...). Grätz/ Brünn 1791. (2. Aufl. 1792; vgl. Weiss #70-71)
- Allgemeines Haushaltungs-Lexikon (...). Drei Teile. Leipzig 1749-51. (Weiss #84)
- Allgemeines Obersächsisches Koch- und Speisebuch, in welchem gelehrt wird, wie man täglich, vom ersten Januar bis zum letzten December mehrere Gerichte (...) auf vielerley Art bearbeiten kann. Leipzig 1794.
- Allmann, O.: Geschichte der deutschen Bäcker- und Konditor-Bewegung. Zwei Bände. Hamburg 1910.
- Altamiras, J.: Nuevo Arte de Cocina. 1745. (Huesca: La Val de Onsera 1994.)
- Altenburg, D./ Jarnut, J./ Steinhoff, H.-H. (Hg.): Feste und Feiern im Mittelalter. Paderborner Symposium des Mediävistenverbandes. Sigmaringen 1991.
- Althoff, G.: Der friedens-, bündnis- und gemeinschaftsstiftende Charakter des Mahles im früheren Mittelalter. In: Bitsch, I./ Ehlert, T./ Ertzdorff, X. von (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Sigmaringen 1987, 13-25.
- Altrussisches Hausbuch »Domostroi«. Aus dem Altrussischen übertragen und mit einem Nachwort versehen von K. Müller. Darmstadt 1989.
- Amacher, Urs: Zürcher Fischerei im Spätmittelalter. Realienkunde, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Fischerei im Zürcher Gebiet. Zürich 1996 (Mitteilungen der Antiquarischen Gesellschaft in Zürich 63).
- Amaranthes: Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon, Worinnen nicht nur Der Frauenzimmer geistlich- und weltliche Orden, Aemter, Würden (...) Sondern auch Ein

- (...) Koch- Torten und Gebackens-Buch (...). Leipzig 1715. Nachdruck Frankfurt a.M. 1980.
- Amme, Jochen: Historische Bestecke. Formenwandel von der Altsteinzeit bis zur Moderne. Stuttgart 2002.
- Amouretti, Marie-Claire/ Brun, Jean-Pierre (eds.): La production du vin et de l'huile en Méditerranée. Athen/ Paris 1993 (Bulletin de correspondance hellénique, Supplement 26).
- Anderson, E.N.: The food of China. New Haven/ London 1988.
- Anderson, J.L.: A fifteenth century »cookry boke«. New York (Scribner) 1962.
- Andressen, B.M.: Barocke Tafelfreuden an Europas Höfen. Stuttgart 1996.
- Andrews, A.C.: Melons and watermelons in the classical era. In: Osiris 12 (1956) 368-375.
- Andrews, C.: Catalan cuisine. Europe's great culinary secret. New York 1988.
- Andrews, C.: Cocina catalana, el último secreto culinario en Europa. XXX (Martinez Roca) 19xx.
- André, Jacques: Apicius. L'art culinaire, De re coquinaria. Texte établi, traduit et commenté par J. André. Paris 1965.
- André, Jacques: L'alimentation et la cuisine à Rome. Deuxième édition. Paris 1981.
- André, Jacques: Essen und Trinken im alten Rom. Stuttgart: Reclam 1998.
- André, Pierre: Traité de la peste, et de la cure d'icelle: Avec la préparation de l'Antimoine (...). Lyon: Benoist Rigaud 1581.
- Anhang zum allerneuesten Berliner Kochbuch, welches das noch versprochene Gebackene und Zuckerbackwerk, desgleichen alles Eingemachte zur Küche und Conditorey u.s.w. enthält. Berlin 1790.
- Ankenbrand, R.: Das Pelzbuch des Gottfried von Franken. Untersuchungen zu den Quellen, zur Überlieferung und zur Nachfolge der mittelalterlichen Gartenliteratur. Diss. Heidelberg 1970.
- Anno Christy 1609 in Nürnberg. Ein schön künstlich Kochbüchlein von vielen vnd manchen Richten. Faksimile der Handschrift aus dem Besitz von Erna Horn, hg. von Tupperware Deutschland. Frankfurt a.M./ Donauwörth 1985.
- Anonimo Marchigiano: Anonimo cuoco perfetto marchigiano. Hg. von E. Faccioli. Ancona 1982.
- Anonimo Reggiano: Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per maltie et altro. Hg. von G. Bizzari und E. Bronzoni. Ancona 1986.
- Anthimus: De observatione ciborum ad Theodoricum regum Francorum epistula. Iteratis curis edidit et in linguam germanicam transtulit E. Liechtenhan. Berlin 1963 (Corpus medicorum latinorum VIII/1). <http://cmg.bbaw.de/epubl/online/cml_08-01.html>
- Anthimus: De observatione ciborum. Edited and translated by Mark Grant. Totnes, Devon (Prospect Books) 1996.
- Anthus, Antonius (= G. Blumröder): Vorlesungen über Eßkunst. Leipzig 1838. Neuausgabe mit Anmerkungen und einem Nachwort von G.E. Scholz. Bern/ Stuttgart/ Wien 1962.
- Antunez de Mayolo, R./ Santiago, Erik: La nutricion en el antiguo Peru. Lima 1981.
- Anweisung auf eine feine und schmackhafte Art zu kochen zu Backen und Einzumachen. Dritte Auflage. Stettin 1792.

- Apicii decem libri qui dicuntur De re coquinaria et Excerpta a vinidario conscripta. Edidit M.E. Milham. Leipzig (Teubner) 1969.
- Apicius. Apici Caeli de re coquinaria libri decem. Novem codicum ope adiutus auxit, restituit, emendavit et correxit, variarum lectionum parte potissima ornavit, strictim et interim explanavit Chr. Theophil. Schuch. Editio secunda. Heidelbergae 1874.
- Apicius, Marcus Gavius: De re coquinaria. Über die Kochkunst. Lateinisch/ Deutsch. Hg., übersetzt und kommentiert von R. Maier. Stuttgart 1991.
- Apicius: Apicii Coelii De opsoniis et condimentis, sive Arte coquinaria, libri decem. Cum annotationibus Martini Lister et notis selectioribus, variisque lectionibus integris, Humelbergii. London 1705.
- Apollinaire, G.: Alcools. Translated by A.H. Greet. With a foreword by W. Ramsey. Berkeley/ Los Angeles 1965.
- Appert, Nic.: Le Livre de tous les Menages, ou L'Art de Conserver. XXX XXXX.
- Appleby, A.: Nutrition and disease. The case of London, 1550-1750. In: Journal of Interdis. History 6 (1975) 1-22.
- Arano, L.C. (ed.): Tacuinum sanitatis. Milano 1973.
- Arano, L.C. (Hg.): Tacuinum Sanitatis. Das Buch der Gesundheit. Hg. von L.C. Arano. Einführung von H. Schipperges und W. Schmitt. München 1976.
- Arbelos, Carlos: Gastronomía de las tres culturas. Recetas y relatos de los siglos XIII y XVI. Granada: Caja Granada 2004.
- Arberry, A.J.: A Baghdad cookery book. In: Islamic Culture 13 (1939) 21-47; 184-214.
- Arbesmann, P.R.: Das Fasten bei den Griechen und Römern. Gießen 1929.
- Archestratus: Reliquiae. In: Parodorum epicorum graecorum et Archestrati reliquiae. Recognovit et enarravit P. Brandt. Leipzig 1888, 114-193.
- Archestratus: The life of luxury. Europe's oldest cookery book. Translated with introduction & commentary by J. Wilkins & Sh. Hill. Devon 1994.
- Aresty, Esther B.: The delectable past. New York 1964.
- Aresty, Esther B.: The exquisite table. A history of French cuisine. New York 1980.
- Arié, R.: Remarques sur l'alimentation des musulmans d'Espagne au cours du Bas Moyen Age. In: Cuadernos de Estudios Medievales 2-3 (1974/75) 299-321.
- Arnald von Villanova: Arnaldi de villa noua medici acutissimi opera nuperrime reuisa: vna cum ipsius vita recenter hic apposita. Aditus est etiam tractatus de philosophorum lapide intitulatus. (Lyon 1520.)
- Arnald von Villanova: Arnaldi Villanovani Philosophi et medici svmmi Opera omnia. Cum Nicolai Tavrelli Medici & Philosophi in quosdam libros Annotationibus: Indice item copiosissimo. Basel: Konrad Waldkirch 1585.
- Arnald von Villanova: Ain löblicher vnd nützlicher Tractat: Von Beraitung vnd brauchung der wein (...). Wien (Singriener) 1532. Faksimile hg. und mit einer Übersetzung von F. von Samson-Himmelstjerna. Stuttgart 1950.
- Arnald von Villanova/ Wilhelm von Hirnkofen: DEn fürsichtigen Ersamen vnd weisen Burgermaistern vnd Rate der loblichen Statt Nüremberg (...). Der tractat Arnoldi de Noua villa (...) von bewarung vnd beraitung der wein (...). O.O. o.J. [Esslingen: Fyner 1478; GW 2537]

- Arnald von Villanova/ Wilhelm von Hirnkofen: Hie nach volget ein loblich tractat (...) von bereitung vnd bruchung der wein zuo gesuntheit der menschen (...). O.O. o.J. [Reutlingen: Greyff ca. 1485; GW 2545]
- Arnaldus de Villanova: Regimen sanitatis ad regem Aragonum. Ed. Anna Trias Teixidor. Barcelona (ETD Micropublicaciones) 1994.
- Arndt, J. (Hg.): Dis biechlin saget wie sich ein yegklich mensch halten sol durch das gantz jar/ mit essen/ trincken/ schlafen/ wachen vnnnd baden. Als das beschreyben Auicenna/ Galienus/ Almansor (...). Freiburg 1523. Faksimile, Glossar und Kommentar. Stuttgart 1965.
- Arndt, J.: Ein Spaziergang durch meine Kochbuchsammlung. In: Imprimatur. Ein Jahrbuch für Bücherfreunde N.F. VII (1972) 19-44.
- Arntz, H.: Weinbrenner. Die Geschichte vom Geist des Weins. Stuttgart 1975.
- Arn, M.-J. (ed.): Medieval food and drink. Proceedings of the 1994 ACTA conference. Binghamton, NY 1995.
- Arn, M.-J.: The emendation of wine. Wine recipes from Beinecke MS 163 (»The Wagstaff Miscellany«). In: Yale University Library Gazette 64 (1990) 109-123.
- Aron, J.-P.: Der Club der Bäuche. Ein gastronomischer Führer durch das Paris des 19. Jahrhunderts. Aus dem Französischen von S. Lüdemann. Stuttgart 1993. (Frz.: Le mangeur du XIXe siècle. Paris 1973.)
- Ars magirica hoc est, coquinaria, de cibariis, ferculis opsonijs, alimentis & potibus diuersis parandis, eorumque facultatibus. Liber Medicis, philologis, & sanitatis tuendae studiosis omnibus apprimè vtilis. (J. Willich, J. Brifrons, K. Gesner.) Zürich 1563.
- Arte cisoria de D. Enrique de Villena. Con varios estudios sobre su vida y obras muchas notas e apéndices. Por Felipe-Benicio Navarro. Madrid/ Barcelona 1879.
- Artelt, Walter: Costanzo Landi und seine »Methodus de bona valetudine tuenda«. In: Sudhoffs Archiv für Geschichte der Medizin 25 (1932) 315-329.
- Artelt, Walter: Die deutsche Kochbuchliteratur des 19. Jahrhunderts. In: Heischkel-Artelt, E. (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Göttingen 1976, 350-385.
- Artusi, P.: La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene (1891). 110a Ristampa (Giunti Mazzocco) 1988.
- Ashton, J.: The history of bread. From pre-historic to modern times. London (Religious Tract Society) 1904.
- Assion, Peter: Altdeutsche Fachliteratur. Berlin 1973.
- Athenaeus: The Deipnosophists. With an English translation by Charles Burton Gulick. Seven volumes. Cambridge, Mass./ London 1927-1941 (reprinted with corrections 1987-99).
- Athenaeus: Athenaei Naucratis Dipnosophistarum libri XV. Hg. von G. Kaibel. Drei Bände. Leipzig 1887-90. Nachdruck Stuttgart 1985-92.
- Atkinson, D.: The cookery book by "Taillevent". The edition of the printed book inn the Bodleian Library, Oxford, annotated, with an introduction, appendices, glossary and index. Oxford 1998.
- Aufrichtige und bewährte Nachrichten Von Allem ersinnlichen Koch- und Backwerck, Auch andern Dem Frauenzimmer dienlichen Mitteln und Kunst-Stücken, Nebst Einer kleinen Hauß-Apotheke. Erster Jahrgang, 1748. Stuttgart (J.G. Dörr) 1748.

- Augspurger Kochbuoch, worinnen enthalten fürtreffliche Rezepte für Frawen & Junckfrawen. Das Kochbuch der Maria Stenglerin (1554). Augsburg (Gebr. Reichel) 1886.
- Aulagnier, (?): Dictionnaire des Alimens et des Boissons en Usage dans les divers Climats. Paris 1839.
- Austin, Th. (ed.): Two fifteenth-century cookery-books. Harleian ms. 279 (ab. 1430), & Harl. ms. 4016 (ab. 1450), with extracts from Ashmole ms. 1439, Laud ms. 553, & Douce ms. 55. Hertford 1888 (EETS 91). Reprint Millwood, N.Y. 1988.
- Axford, L.B.: English language cookbooks, 1600-1973. Detroit (Gale Research Co.) ca. 1976.
- Aylett, M./ Ordish, O.: First catch your hare. A history of recipe-makers. London 1965.
- Baader, Gerhard: Early Medieval Latin adaptations of Byzantine medicine in Western Europe. In: *Dumbarton Oaks Papers* 38 (1984) 251-259 (= Symposium on Byzantine Medicine). <<http://www.jstor.org/stable/1291509>>
- Baader, J.: Nürnberger Polizeiornungen aus dem 13. bis 15. Jahrhundert. Stuttgart 1861 (Bibliothek des literarischen Vereins 63). Nachdruck Amsterdam 1966.
- Baader, J.: Ein Küchenzettel zu einer Hochzeit im Jahre 1584. In: *Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit* NF 17 (1870) Sp. 364ff.
- Bacci, A.: *De naturali vinorum historia (...)*. Rom 1597. (Simon, *Bibliotheca Bacchica* II, 16: Rom 1596)
- Bacher, B.: *Der Mädchenfreund. Ein Lehr- und Lesebuch für Mädchenschulen. Zweiter Theil.* München 1807. Nachdruck Frankfurt a.M. 1977. Darin u.a. »Etwas vom Kochen« (307ff.); »Vom Backen des Brodes« (324ff.); über Milch, Butter, Schmalz, Käse (338ff.), Geflügel (361ff.), Obst (369ff.), Essig (374ff.).
- Bachoffner, P.: *Le vin médical des chartreux de Molsheim (1702)*. In: *Revue d'Histoire de la Pharmacie* 29 (1982) 63-65.
- Bachtin, M.: *Rabelais und seine Welt. Volkskultur als Gegenkultur.* Aus dem Russischen von G. Leupold. Hg. und mit einem Vorwort von R. Lachmann. Frankfurt a.M. 1987.
- Backhaus, H.M.: *Das Abendland im Kochbuch. Kulturgeschichte des Essens.* München 1978.
- Baeza, Mig. de: *Los Quatro Libros del Arte de Confitería.* Alcalá de Henares (Juan Gracián) 1592.
- Bagnasco, Orazio (a cura): *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia: sec. XIV-XIX.* Drei Bände. Sorengo: Ed. B.IN.G. 1994.
- Baierisches National-Kochbuch, oder die gesammte Kochkunst, wie sie in Baiern ausgeübt wird, für herrschaftliche und bürgerliche Küchen eingerichtet (...). München 1824. Nachdruck Pfaffenhofen 1980.
- Bailey, A./ Lambert Ortiz, E./ Radecka, H.: *Die Speisekammer. Eine illustrierte Enzyklopädie der Lebensmittel.* Augsburg 1989.
- Bailey, Walter: *A short discourse of the three kindes of peppers in common vse and certaine special medicines made of the same, tending to the preseruacion of health.* 1588.
- Balard, M.: *Épices et condiments dans quelques livres de cuisine allemands (XIVe-XVIe siècles)*. In: Lambert, C. (Dir.): *Du manuscrit à la table.* Montréal/ Paris 1992, 193-201.
- Baldini, Ros.: *Zucchero Bencivenni, »La santà del corpo«.* Volgarizzamento del »Régime du corps« di Aldobrandino da Siena (a. 1310) nella copia coeva di Lapo di Neri Corsini (Laur. Pl. LXXIII 47). In: *Studi di Lessicografia Italiana* 15 (1998) 21-300.

- Baldner, L.: Vogel-, Fisch- und Thierbuch (1666). Handschrift Ms. 2^o phys. et hist. nat. 3 der Murhardschen Bibliothek der Stadt Kassel und Landesbibliothek. Zwei Bände Faksimile und zwei Kommentarhefte. Stuttgart 1974.
- Baldwin, Frances Elisabeth: *Sumptuary legislation and personal regulation in England*. Baltimore: John Hopkins Press 1926.
- Balil Illana, A.: Un estudio sobre el garum. In: *Archivo Español de Arqueología* 26 (1953) 183-185.
- Ballerini, Luigi et al.: Bockenheim revisited. In: *Gastronomica* 3/2 (2003) 50-63.
- Ballerini, Luigi: Food for the bawdy: Johann of Bockenheim's *Registrum coquine*. In: *Gastronomica* 1/3 (2001) 32-39.
- Ballweg-Schramm, A.: Zur semantischen Beschreibung von Verben im Hinblick auf lexikographische Erfordernisse. »Essen«, »trinken« und so weiter... (1977). Wieder in: Zgusta, L. (Hg.): *Probleme des Wörterbuchs*. Darmstadt 1985, 320-341.
- Balzli, H.: *Gastrosophie*. Stuttgart 1931.
- Bammel, Fritz: *Das heilige Mahl im Glauben der Völker. Eine religionsphänomenologische Untersuchung*. Gütersloh: C. Bertelsmann Verlag 1950.
- Banquets et manières de table au Moyen Age. Aix-en-Provence: Cierma 1996 (Senefiance 38).
- Baranzke, Heike/ Gottwald, Franz Theo/ Ingensiep, Hans Werner (Hg.): *Leben, töten, essen. Anthropologische Dimensionen*. Stuttgart/ Leipzig: Hirzel 2000.
- Barber, R.: *Cooking and recipes from Rome to the Renaissance*. London 1973.
- Barczyk, M.: *Essen und Trinken im Barock. Oberschwäbische Leibspeisen*. Sigmaringen 1981. Zweite Auflage. Sigmaringen 1990.
- Barkan, Ö.L. (ed.): *Istanbul Saraylarina ait Muhasebe Defterleri*. In: *Belgeler* 9 (1979) 1-380. [Edition von Küchenregistern.]
- Barlösius, E.: Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche. In: Mennell, S.: *Die Kultivierung des Appetits*. Frankfurt a.M. 1988, 423-444.
- Barner, W.: *Produktive Rezeption. Lessing und die Tragödien Senecas. Mit einem Anhang: Lessings Frühschrift »Von den lateinischen Trauerspielen welche unter dem Namen des Seneca bekannt sind« (1754)*. München 1973.
- Barner, W./ Grimm, G.E./ Kiesel, H./ Kramer, M.: *Lessing. Epoche - Werk - Wirkung*. Fünfte, neubearbeitete Auflage. München 1987.
- Barnet, Peter/ Dandridge, Pete: *Lions, Tigers, & other Beasts: Aquamanilia of the Middle Ages. Vessels for Church and Table*. Yale University Press 2006.
- Barrate, F.: *Vaisselle d'argent, souvenirs littéraires et manières de table. L'exemple des cuillers de Lampsaque*. In: *Cahiers Arch.* [?] 40 (1992) 5-20.
- Barry, E.: *Observations historical, critical, and medical, on the wines of the ancients. With general observations of the principles and qualities of water, and in particular on those of Bath*. London (T. Cadell) 1775.
- Barth, G.: Ein gute Speiss von weichem Hirsch-Geweyh. Kulturgeschichtliche Bemerkungen zu den älteren Kochbüchern in der Wiener Stadt- und Landesbibliothek. In: Patzer, G. (Hg.): *Neue Forschungsergebnisse aus der Wiener Stadt- und Landesbibliothek*. Wien/ München 1979, 81-132.

- Barton, K.J.: Some examples of medieval glazed earthenware in Sweden. Stockholm 1968 (Antikv. arkiv).
- Bassani, A./ Roversi, G.: Eminenza, il pranzo è servito. Le ricette di Alberto Alvisi cuoco del card. Chiaramonti vescovo di Imola (1785-1800). Prefazione di P. Camporesi. Bologna 1984.
- Batelli, ?.: O Livro de Cozinha dell'Infanta Maria di Portogallo. In: Rinascita (1940).
- Battus, Carolus (Karel Baten): Eenen seer schoonen/ ende excellenten Coc-boeck. In: Wirkung, Ch.: Medecyn Boec. Dordrecht (Canin) 1593. (Spätere Auflagen z.B. 1601, 1624.)
- Baudelaire, Ch.: Oeuvres complètes. Texte établi et annoté par Y.-G. Le Dantec. Édition révisée, complétée et présentée par C. Pichois. Paris 1971 (Bibliothèque de la Pléiade).
- Baudelaire, Ch.: Paradis artificiels. Du vin et du hachish, comparés comme moyens de multiplication de l'individualité (1851). In: Oeuvres complètes. Texte établi et annoté par Y.-G. Le Dantec. Édition révisée, complétée et présentée par C. Pichois. Paris 1971, 321ff.
- Bauer, H.: Tisch und Tafel in alten Zeiten. Aus der Kulturgeschichte der Gastronomie. Leipzig 1967.
- Bauer, K.: Gebäcksbezeichnungen im Gallo-Romanischen. Darmstadt 1913 (Diss. Gießen).
- Baufeld, Christa (Hg.): Gesundheits- und Haushaltslehren des Mittelalters. Edition des 8° Ms 875 der Universitätsbibliothek Greifswald mit Einführung, Kommentar und Glossar. Frankfurt a.M. etc.: Lang 2002 (Kultur, Wissenschaft, Literatur 1).
- Baufeld, Christa: Mittelalterliche Speisekultur. Eine Darstellung anhand von Denkmälern der Artesliteratur. In: Jahrbuch der Oswald von Wolkenstein-Gesellschaft 7 (1992/93) 43-59.
- Bauhin, J.: Historia novi et admirabilis fontis balneique Bollensis in ducatu Wertembergico ad acidulas Goepingenses. Adjiciuntur plurimae figurae novae variorum fossilium, stirpium & insectorum, quae in & circa hunc fontem reperiuntur. Mömpelgard: Foillet 1598.
- Baumann, J.F.: Der Dresdener Koch, oder die vereinigte teutsche, französische und englische Koch-, Brat- und Backkunst. Zwei Theile. Dritte, mit neuen Zusätzen vermehrte Auflage. Dresden 1844. Nachdruck mit einem Nachwort von E. Beck. Leipzig 1988.
- Baumann, W./ Kimpel, H./ Kniess, F.W.: Schnellimbiß. Eine Reise durch die kulinarische Provinz. Mit Fotografien von D. Mayer-Gürr. Marburg 1980.
- Baur, Eva Gesine/ Klinck, Vincent: Dies für den und das für jenen. Essen und Trinken mit Poesie. München 2000.
- Bäurle, Susanne: »Als da man labet siechen mit meselicher spize« -- Essen und Predigt in der 'Apocalypse' des Heinrich Hesler. In: Mediaevistik 18 (2005) 5-18.
- Beaugé, Bénédict: Champagne. Images et imaginaire. Paris: Editions Hazan 1998.
- Bebermeyer: (Artikel über Tischzuchten). In: Merker, P./ Stammler, W. (Hg.): Reallexikon I (1925/ 1926) 522-523.
- Becher, J.J.: Kluger Haus-Vater, Verständige Haus-Mutter, Vollkommener Land-Medicus, Wie auch Wohlerfahrner Roß- und Viehe-Artzt Nebenst einem (...) gewissen Handgriff, Die Haushaltungs-Kunst (...) zu erlernen (...). Leipzig 1747. Nachdruck Neustadt a.d.W. 1979.
- Bechtold-Comforty, Beate: Spätzle und Tscholent. Aspekte schwäbisch-jüdischer Eßkultur. In: Menora. Jahrbuch für deutsch-jüdische Geschichte. Band 3. Hg. von J.H. Schoeps. München/ Zürich 1992, 121-142.

- Beck, E. (Bearb.): Kochbuch für Johanne Wilhelmine Cotta d: 2 Mey. 1792 [geschr. 1792-1833]. Band 1: Faksimile. Band 2: Kommentar, Transkription und Glossar von E. Beck. Leipzig/ München 1984.
- Beck, L.N.: Praise is due Bartolomeo Platina. A note on the librarian-author of the first cook-book. In: *Quarterly Journal of the Library of Congress* 32 (1975) 238-253.
- Beech, Mark/ Sheperd, Elizabeth: Archaeobotanical evidence of early date consumption on Dalma island, United Arab Emirates. In: *Antiquity* 75 (2001) 83-89.
- Behling-Fischer, Katja: Zu Tisch bei Sigmund Freud. Lebensweise, Gastlichkeit und Essgewohnheiten des Gründers der Psychoanalyse. Wien 2000.
- Behre, Karl-Ernst: Ernährung und Umwelt der wikingerzeitlichen Siedlung Haithabu. Die Ergebnisse der Untersuchungen der Pflanzenreste. Neumünster 1983 (Die Ausgrabungen in Haithabu 8).
- Behre, Karl-Ernst: Die Ernährung im Mittelalter. In: Herrmann, B. (Hg.): *Mensch und Umwelt im Mittelalter*. Stuttgart 1987, 74-87.
- Behre, Karl-Ernst: The history of beer additives in Europe. A review. In: *Vegetation History and Archaeobotany* 8/1-2 (1999) 35-48.
- Bellows, Nora J.: Purgative texts. Religion, revulsion, and the rhetoric of insurgency in Early Modern England. Diss. Univ. of Maryland, 2004. <<http://hdl.handle.net/1903/1426>>
- Benbassa, Esther: *Cuisine judéo-espagnole. Recettes et traditions*. Paris 1984.
- Benchekroun, M.B.A. (Bin-saqrun, M.)/ Ihsan `Abbas: *La cuisine andalou-marocaine au XII-Ie siècle. D'après un manuscrit rare*. Rabat 1981. Zweite, verbesserte Ausgabe, hg. von Ihsan `Abbas. Beirut 1984. (Fudalat al-huwan fi taiyibat at-ta`am wa'l-alwan.)
- Benker, G.: *In alten Küchen. Einrichtung, Gerät, Kochkunst*. München 1987.
- Benl, Oscar: Die Lehre des Küchenmeisters. Das Tenzo-kyôkun von Dôgen. In: *Oriens Extremus* 22/1 (Juni 1975) 78f.
- Benporat, Claudio: *Storia della gastronomia italiana*. Milano 1990.
- Benporat, Claudio: *Cucina e alimentazione nel mondo di Cristoforo Colombo*. Bologna (Forini) 1991.
- Benporat, Claudio: Maestro Martino e il convegno di Como. In: *Appunti di gastronomia* 6 (1991) 17ff.
- Benporat, Claudio: Il recettario di Martino de Rubeis nel contesto della cucina rinascimentale italiana. In: *Appunti di gastronomia* 13 (1994) 5-14.
- Benporat, Claudio: Ricette genovesi dal manoscritto di Martino de Rubeis. In: *Appunti di gastronomia* 16 (1995) 17ff.
- Benporat, Claudio: *Cucina italiana del Quattrocento*. Firenze 1996 (Biblioteca dell' 'Archivum Romanicum', Serie I, 272).
- Benporat, Claudio: De honesta voluptate et valetudine di Bartolomeo Sacchi detto Platina: un ricettario o un trattato di dietetica? In: *Appunti di gastronomia* 21 (1996) 8ff.
- Benporat, Claudio: Un frammento inedito di Maestro Martino. In: *Appunti di gastronomia* 26 (1998) 109ff.
- Benporat, Claudio: Platina e Maestro Martino, nuove verifiche. In: *Appunti di gastronomia* 32 (2000) 9ff.

- Benporat, Claudio: Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento. Firenze 2001.
- Benporat, Cl.: Maestro Martino e i suoi ricettari. In: *Appunti di gastronomia* 14 (June 1994) 5-13.
- Benzing, Josef: Walther H. Ryff und sein literarisches Werk. Eine Bibliographie. In: *Philobiblon* 2 (1958) 126-154 und 203-226.
- Benzing, Josef: Bibliographie der Schriften des Colmarer Arztes Lorenz Fries. In: *Philobiblon* 6 (1962) 121-140.
- Ben-Gideon, Moshe: Alles kosher. Geschichten von vergessenen Genüssen. Stuttgart/ Leipzig 1999.
- Bequemes Hand-Buch zur vollständigen Kochkunst. Zweyte verbesserte und vermehrte Auflage. Hamburg (Buchenröder und Ritter) 1775.
- Bergdolt, Klaus: Leib und Seele. Eine Kulturgeschichte des gesunden Lebens. München: C.H. Beck 1999.
- Bergenthal, J.: Schinken, Korn und Pumpernickel. Kulturgeschichtliche und kulinarische Notizen [über Westfalen]. Vierte Auflage. Münster 1984.
- Berger, A.E.: Johann Stricker und sein Drama »De Düdesche Schlömer« (1584). In: Berger, A.E. (Hg.): *Die Schaubühne im Dienste der Reformation*. Zweiter Teil. Leipzig 1936, 135-347.
- Bergier, J.F.: *Una storia del sale*. Venezia (Marsilio) 1984.
- Berlepsch, H.A.: *Chronik vom ehrbaren Metzgergewerk*. Nach den Rechtsquellen und historischen Überlieferungen des deutschen Mittelalters. St. Gallen o.J. (um 1860). Nachdruck Osnabrück 1966.
- Bernisches Koch-Büchlein, Darinnen in einer Sammlung von mehr als dreyhundert Recepten, gute Anweisung gegeben wird/ allerhand sowohl geringe als kostbar und delicate Speisen (...) herrlich und wohl zu appetieren (...). Zweite Auflage. Bern 1749. Nachdruck Bern 1970.
- Bernus, A. von (Hg.): *Urgroßmutter's Kochbuch*. Auszüge aus dem Kochbuch der Frau Rat Schlosser. Heilbronn 1936.
- Berry, A.: *De vino et eius proprietate* (um 1480). Faksimile-Ausgabe Paris 1939.
- Berthiaume, G.: *Les rôles du Mâgeiros*. Etude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne. Leiden/ New York/ Köln 1982.
- Berthold, Luise: Ein ungewöhnliches Wortschicksal. In: Schröder, Werner (Hg.): *Festschrift für Ludwig Wolff zum 70. Geburtstag*. Neumünster 1962, 73-76. [»Seelgerät« 'Innereien']
- Bertini, ?.: O 'Livro de Cozinha' de Maria de Portugal e a cozinha de Corte em Bruxelas e em Lisboa ao tempo de suas núpcias com Alexandre Farnésio. In: *Oceanos* (1995).
- Bertolini, L./ Redon, O.: La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese tra Due e Trecento. In: *Bullettino senese di storia patria* (1995) 35-81.
- Bertoluzza, A.: *Libro di cucina del Maestro Martino de Rossi*. Cucina tardomedioevale in uso alle corti degli Sforza, dei Visconti e nel Principato Vescovile di Trento. Trento 1993.
- Bertram, Otto: Von den Christdeihen und ähnlichen Gebildbrotten in der Vorderpfalz. In: *Heimat und Volkstum*. Amtliches Nachrichtenblatt der Wörterbuchkommission der Bayerischen Akademie der Wissenschaften in München Jg. 12/1 (1934) 9-15.

- Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Katalog einer Ausstellung. Zweite Auflage. Oberhausen 1990.
- Betrugs-Lexicon, worinnen die meisten Betrügereyen in allen Ständen, nebst denen darwider guten Theils dienenden Mitteln, entdeckt von Georg Paul Hönn, D. Zweyte neue und verbesserte Auflage. Coburg 1761. Hg. und mit einem Nachwort von H. Herbedé. München 1977.
- Bettenworth, Anja: Gastmahlszenen in der antiken Epik von Homer bis Claudian. Diachrone Untersuchungen zur Szenentypik. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 2004.
- Betten, A.: Lancelot-Roman, Luther-Bibel, Lessing-Dramen. Beispiele neuer sprachhistorischer Arbeitsweisen. München 1988 (Eichstätter Hochschulreden 64).
- Betty, Tante: Nürnberger Puppen-Kochbuch. Neunte Auflage. Nürnberg 1896. Nachdruck Schindellegi, Schweiz 1995.
- Beutler, E.: Essays um Goethe. Zürich/ München 1980. Darin: Das Hausbuch des Großvaters Textor; Aus dem Frankfurter Schreibtisch des jungen Goethe.
- Bewährtes wohleingerichtetes Koch-Buch/ Welches Von einer sorgfältigen Liebhaberin dieser schönen Wissenschaft (...) zusammen getragen (...) worden. In: Herrn von Hohbergs Georgica Curiosa Aucta. (...) Neuerfundener Dritter Theil (...). Nürnberg 1715. (Separat paginiert.)
- Bey, Hakim/ Zug, Abel (eds.): Orgies of the hemp eaters. Cuisine, slang, literature & ritual of cannabis culture. Brooklyn, NY: Autonomedia 2004.
- Bèze, Théodore de: Satyres chrestiennes de la cuisine papale. Ed. critique par Charles-Antoine Chamay. Genf: Droz 2005.
- Bhattacharya, Vamacarana (ed.): Pakadarpanam. 1915.
- Biasci, Claudia: Kulturgeschichte der französischen Küche: Das Alte im Neuen. Bielefeld 1991.
- Bibliotheca Gastronomica XXXVI. Katalog XXXVI des Antiquariats H.U. Weiss »Bibliotheca Gastronomica«. Zürich 1994.
- Bibliothek Graf Sprinzenstein. Auktionskatalog XXI, Gilhofer und Ranschburg. Luzern 1937.
- Bibra, Ernst Freiherr von: Die Narkotischen Genußmittel und der Mensch. Nürnberg 1855. Nachdruck Leipzig/ Holzminden o.J.
- Bickel, W.: Dekameron der Feinschmecker. Zehn Kapitel vom guten Essen. Frankfurt a.M. 1936.
- Bickel, W.: Menü und Speisekarte. Leitfaden für die Zusammenstellung von Mahlzeiten jeder Art und für jede Gelegenheit. Mit zahlreichen Mustermenüs und Speisekarten. Dritte, umgearbeitete und ergänzte Auflage. Gießen o.J. (um 1950?).
- Bickel, W.: Garnituren, Hilfsmittel, Fachausdrücke, Fremdwörter. 1979.
- Biedermann, H.: Medicina magica. Metaphysische Heilmethoden in spätantiken und mittelalterlichen Handschriften. Dritte Auflage. Graz 1986.
- Bilabel, F.: Artikel »Kochbücher«. In: Paulys Real-Encyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft. Neue Bearbeitung, begonnen von G. Wissowa, hg. von W. Kroll. Elfter Band. Stuttgart 1922, 932-943.
- Billiard, R.: La vigne dans l'antiquité. Lyon 1913.

- Bircher-Benner Kochbuch. Ein Standardkochbuch der Bircher-Benner-Küche für gesundheitliche Ernährung. Von Ruth Kunz-Bircher, D. Liechti-v. Brasch, Alfred Kunz-Bircher. Siebte Auflage. Zürich/ Bad Homburg v.d.H.: Bircher-Benner-Verlag 1964.
- Birket-Smith, K.: The origin of maize cultivation; The rice cultivation and rice-harvest feast of the Bontoc Igorot. 1943-52. [Littmann library # 9]
- Birlinger, Anton: Älteres Küchen- und Kellerdeutsch. In: Alemannia 18 (1890) 244-267.
- Birlinger, A.: Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee. In: Germania 9 (1864) 192-207.
- Birlinger, A.: Aus dem Tegernseer Kochbüchlein. In: Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit NF 12 (1865) Sp. 439-440.
- Birlinger, A.: Bruchstücke aus einem alemannischen Büchlein von guter Speise (Handschrift erste Hälfte des 15. Jhds.; Germanisches Museum Nr. 20291). In: Sitzungsberichte der königl. bayer. Akademie der Wissenschaften zu München, Bd. II (1865) 199-206.
- Birlinger, A.: Ein alemannisches Büchlein von guter Speise (Anf. 15. Jh.; Cgm 384). In: Sitzungsberichte der königlich Bayerischen Akademie der Wissenschaften 2 (1865) 171-199.
- Birlinger, A.: Tegernseer Angel- und Fischbüchlein. In: Zeitschrift für deutsches Altertum 14 (1869) 162-179.
- Birlinger, Anton: Zur altdeutschen Küchensprache. In: Alemannia 6 (1878) 42-48.
- Birlinger, A.: Alte Rezepte. In: Alemannia 16 (1888) 58-60.
- Bitting, K.G.: Gastronomic bibliography. San Francisco 1939.
- Black, Iris: The use of images of food and drink in the lyric poems of Eustache Deschamps. Ph.D. Thesis, Univ. of Edinburgh, 1993.
- Black, Maggie: Küchegeheimnisse des Mittelalters. Kulinarische Entdeckungen und Rezepte. Aus dem Englischen von Peter Knecht. Würzburg 1998.
- Blankaart, Stephan: Haustus Polychrestii, Oder: Zuverlässige Gedancken/ vom Thée, Coffée, Chocolate, Und Taback (...). Hamburg 1705.
- Blaschke, Karl: Lebenswasser. Wein in der Bibel. Augsburg: Wißner-Verlag 2010.
- Blicke, Renate: Nahrung und Eigentum als Kategorien in der ständischen Gesellschaft. In: Schulze, Winfried (Hg.): Ständische Gesellschaft und soziale Mobilität. 1988.
- Blond, Georges/ Blond, Germaine: Histoire pittoresque de notre alimentation. Paris (Fayard) 1960.
- Blond, G. und G.: Der Mensch war immer schon genüßlich. Eine Kulturgeschichte des Essens. Wien/ Hamburg 1965.
- Bober, P.: Art, culture and cuisine. Ancient and medieval gastronomy. Chicago/ London: The University of Chicago Press 1999.
- Bockholt, W./ Frauenberger, W.: Das Johann Wolfgang von Goethe Kochbuch. Ein literarisches Kochbuch. Warendorf 1996.
- Bock, Hieronymus: Kreütterbuch, Darin vnderscheidt Namen vnd Wurckung der Kreütter, Stauden/ Hecken vnnnd Beumen (...). Jetzund auffs new (...) gebessert vnd gemehret (...) Durch den Hochgelehrten Melchiorem Sebizivm (...). Straßburg: Rihel 1577. Nachdruck München 1964.

- Bock, H.: Teutsche Speißkammer (= Der Vierde theil/ von den vier Elementen/ Zamen vnnd Wilden Thieren/ Auch Vöglen/ Fischen/ Milch/ Käß/ Butter/ Honig ...). In: H. Bock: Kreütterbuch. Straßburg 1577, 397a-450b. Nachdruck München 1964.
- Bock, H./ Friedrich, M.: Der vollen brüder orden (1540?). - Wider den Sauffteuffel (Görlitz 1552). Nachdruck in einem Band. Leipzig 1979.
- Bode, Matthias: Apicius. Anmerkungen zum römischen Kochbuch. Das Kochbuch als Quelle zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte. St. Katharinen 1999.
- Boehart, William: Zur Öffentlichkeitsstruktur des Streits um die Wolfenbüttler Fragmente. In: Freimark, Peter u.a. (Hg.): Lessing und die Toleranz. München 1986, 146-157 (= Sonderband zum Lessing Yearbook).
- Boehart, W.: Politik und Religion. Studien zum Fragmentenstreit (Reimarus, Goeze, Lessing). Schwarzenbek 1988.
- Boesch, Bruno: Die deutschen Schriften des St. Galler Mönches Gallus Kemli. In: Florilegium Sangallense. Hg. von O.P. Clavadetscher, H. Maurer und S. Sonderegger. St. Gallen/Sigmaringen 1980, 123-147.
- Bofarull y Mascaró, Próspero de (ed.): Ordenacions fetes per lo molt alt senyor en Pere terç rey Darago sopra lo regiment de tots los officials de la sua cort. In: Procesos de las antiguas cortes y parlamentos de Cataluña, Aragon y Valencia. Tomo V. Barcelona 1850, 7-266.
- Bois, D.: Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges. Histoire, utilisation, culture. Vol. I-IV. Paris 1927-37.
- Bolens, Lucie: Pain quotidien et pains disette dans l'Espagne musulmane. In: Annales E.S.C. 25 (1980) 462-476.
- Bolens, Lucie: La cuisine Andalouse, un art de vivre (XIe-XIIIe siècles). Paris 1990.
- Bolens, Lucie: Les sorbets andalous (XIe-XIIIe siècles) ou conjurer la nostalgie par la douceur. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 257-272.
- Bolens, Lucie: Al-Andalus. La vigne et l'olivier, un secteur de pointe (XIe-XIIIe siècles). In: Amouretti, Marie-Claire/ Brun, Jean-Pierre (eds.): La production du vin et de l'huile en méditerranée. Athen/ Paris 1993, 423-438 (Bull. de Corresp. Hellénique, Suppl. 26).
- Bollinger, Armin: So nährten sich die Inka. Grösch, Schweiz 1986 (Schriftenreihe des Institutes für Lateinamerikaforschung und Entwicklungszusammenarbeit an der Hochschule St. Gallen 3).
- Bologne, Jean-Claude: Histoire morale et culturelle de nos boissons. Paris 1991.
- Boltz, Waltraud: Auktion 17: Holzmodeln, Kupferformen, Kaffeemühlen. Katalog. Bayreuth 1978.
- Bonardi, Giovanna (ed.): Giovanni Bockenheym: La Cucina di Papa Martino V. Milano: Arnoldo Mondadori 1995.
- Bonnefons, N. de: Les délices de la campagne (...). Paris 1654.
- Bonnet, J.-C.: Les manuels de cuisine. In: Dix-Huitième Siècle. Numéro Spécial de »Aliments et Cuisine« 15 (1983) 53-63.
- Bontekoe, Cornelis: Tractaat von het excellenste kruyd Thee (s'Gravenhage 1678). Introduction by F.M.G. de Feyfer, Dutch text, English translation. In: Opuscula selecta Neerlandi-

- corum de arte medica. Fasciculus XIV. Amsterdam 1937, LI-CIII (introduction); 116-465 (Text, translation).
- Bordessoule, Nadine: »De poil ou de plumes«. The taste of game in medieval French treatises of hunting. In: *Medieval Food and Drink, Acta*, XXI (1995) 43-49.
- Borde, A. (Boorde): The breviary of helthe. London 1547. Reprint Amsterdam/ New York 1971 (The English Experience 362).
- Borde, A.: The fyrst boke of the introduction of knowledge. A compendyouus regyment or a dyetary of health. Barnes in defence of the berde. Hg. von F.J. Furnivall. London 1870 (EETS, Extra Series 10).
- Bosi, R.: Pepe e peperoncino. Pfeffer und Peperoni. Scharfe Sachen und feurige Körner. München 1997 (It.: Pepe e peperoncino. Fiesole 1995).
- Bosscha Erdbrink, G.R. (ed.): Het »Keuckenboeck« van de tollenaar van Lobith 1428/29. Groningen (Wolters-Noordhoff) 1979 (Fontes minores Medii Aevi 18).
- Bossert, H.T./ Storck, W.F. (Hg.): Das mittelalterliche Hausbuch. Leipzig 1912.
- Boström, I. (Hg.): Anonimo Meridionale, Due libri di cucina. Stockholm 1985 (Acta Universitatis Stockholmensis, Romanica 11).
- Bos, Gerrit (ed., transl.): Risalat Qusta b. Luqa ila l-Hasan b. Mahlad fi Tadbir safar al-hagg. The treatise of Qusta ibn Luqa on the regimen during the pilgrimage to Mecca. Diss. Amsterdam 1989. Gedrukt Leiden 1992 (Islamic Philosophy, Theology and Science XI).
- Bottéro, Jean: La plus vielle cuisine du monde. Paris: Audibert 2002. [Engl.: The oldest cuisine in the world: Cooking in Mesopotamia. Tr. by Teresa Lavender Fagan. Chicago 2004.]
- Bottéro, J. (ed.): Textes culinaires mésopotamiens. Mesopotamian culinary texts. Winona Lake, Indiana 1995 (Mesopotamian Civilizations 6).
- Bouchon, M.: Latin de cuisine. In: *Archivium latinitatis Medii Aevi* 22 (1952) 63-76.
- Bourin, J.: Cuisine médiévale pour tables d'aujourd'hui. Les recettes de Mathilde Brunel. Avec la collaboration de Jeannine Thomassin. Paris (Flammarion) 1983.
- Bovillon, J.R.: Eigentliche Beschreibung des Weinstockes. Hanau 1596.
- Böckler, G.A.: Furnologia Oder: Haushältliche Oefen-Kunst Nämlichen Wie man nicht allein die alte (...) Oefen (...) leichtlich verbessern (...) Sondern auch gantz Neue Wärm- Koch- und Wäsch-Oefen (...) in das Werck stellen solle (...). Frankfurt 1666. Ndr. Hannover.
- Böhmer. (Einleitung zu Dedekinds »Grobianus«). 1903 (Lat. Literaturdenkmäler des 15. und 16. Jahrhunderts, Heft 16).
- Böhme, Gernot/ Böhme, Hartmut: Feuer, Wasser, Erde, Luft. Eine Kulturgeschichte der Elemente. München: C.H. Beck 1996 (Kulturgeschichte der Natur in Einzeldarstellungen).
- Böhm, H.: Das Kochbuch des Balthasar Staindl aus Dillingen vom Jahre 1569. Erstes Lehrbuch der bürgerlichen Küche. In: *Jahrbuch des Historischen Vereins Dillingen an der Donau* 82 (1980) 95-100.
- Böhm, W.: Zur Geschichte des Maisanbaues in Deutschland. In: *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 23 (1975) 52-58.
- Bradley, R.: The Country Housewife and Lady's Director. Two volumes. London 1728-32.
- Braekman, W.L. (ed.): Geoffrey of Franconia's Book of trees and wine. Brüssel 1989 (Scripta 24).

- Braekman, W.L. (ed.): Een Antwerps Kookboek voor "Lekkertonghen". Uitgave van Cock Bouck, Handschrift nr. 240 (B 79843) Antwerpse Stadsbibliotheek. Antwerpen 1995.
- Braekman, W.L. (Hg.): Een nieuw Zuidnederlands Kookboek uit de vijftiende eeuw. Brussel 1986 (Scripta 17).
- Braekman, W.L.: De Middelnederlandse Recepten in W. De Vreeses Uitgave. In: Versl. en Med. Kon. VI. Acad., Gent 1963, 65-110.
- Braekman, W.L.: A middle dutch version of Arnold of Villanova's »Liber de Vinis«. In: Janus 55 (1968) 96-133.
- Braekman, W.L.: »Vander Hulpen des Ghebrecs des Wiins«. Een onbekend Middelnederlands wijntraktaat uit de vijftiende eeuw. In: Fachliteratur des Mittelalters. Festschrift für G. Eis. Hg. von G. Keil, R. Rudolf, W. Schmitt und H.J. Vermeer. Stuttgart 1968, 177-204.
- Braekman, W.L.: Medische en technische middelnederlandse Recepten. Een tweede bijdrage tot de geschiedenis van de vakliteratuur in de Nederlanden. Gent 1975.
- Braekman, W.L.: Klareitwijnen, Culinaire en andere Recepten uit de late Middeleeuwen. In: Nijs, P./ De Backer, Ch. (eds.): Recente Bijdragen tot de Geschiedenis van de Pharmacie (Liber amicorum L.J. Vandewiele). Brussel 1981, 47-52.
- Braekman, W.L.: Een belangrijke Middelnederlandse Bron voor Vorselmans »Nyeuwen Cooock Boeck« (1560). In: Volkskunde 77 (1986) 12-35.
- Braekman, W.L.: Studies in alchemy, diet, medicine and prognostication in Middle English. Brussel 1986 (Scripta 22).
- Brancaccio, Francesco Maria: De chocolatis potu diatribe. Rom 1664.
- Brandenburgisches Kochbuch: Das Brandenburgische Koch=Buch/ Oder: Die wohl=unterwiesene Köchinn/ Das ist: Unterricht/ wie man allerley wohlschmeckende Speisen auff's füglichste zubereiten (...) solle (...). Berlin 1723. Nachdruck Rostock 1984.
- Brandt, E.: Untersuchungen zum römischen Kochbuche. Versuch einer Lösung der Apicius-Frage. Leipzig 1927 (Philologus, Supplementband 19/3).
- Brandt, P. (ed.): Corpusculum poesis epicae graecae ludibundae. Fasciculus prior: Rarodorum epicorum graecorum et Archestrati reliquiae. Recognovit et enarravit P. Brandt. Leipzig 1888.
- Brant, S.: Das Narrenschiff. Nach der Erstausgabe (Basel 1494) und mit den Zusätzen der Ausgaben von 1495 und 1499 sowie den Holzschnitten der deutschen Originalausgaben. Hg. von M. Lemmer. Tübingen 1986.
- Braudel, F.: Vie matérielle et comportements biologiques. In: Annals. E.S.C. 16/3 (1961) 545-549.
- Braudel, F.: Alimentation et catégories de l'histoire. In: Annales, E.S.C. 16/4 (1961) 723-728.
- Braun, Louise: Neuestes allgemein verständliches Kochbuch. Quedlinburg: Friedrich Joseph Ernst 1806. [Ben Kinmont, Gastronomy, Catalogue 12, 2009, Nr. 8]
- Braun, Willi: Feasting and social rhetoric in Luke 14. Cambridge etc.: Cambridge University Press 1995.
- Brears, Peter C.D.: All the king's cooks. The Tudor kitchens of King Henry VIII at Hampton Court Palace. London 1999.

- Brechenmacher, J.K.: Der Schlemmer. Ein Eß- und Trinkspiegel der deutschen Sippennamen. Görlitz 1937.
- Brereton, G.E./ Ferrier, J.M.: Le Menagier de Paris. Oxford 1981.
- Bressand, F.Ch.: Salzthalischer Mäyen-Schluß: oder Beschreibung Der auf den höchsterfreulichen Geburts-Tag Der Durchleuchtigsten Fürstin und Frauen Elisabetha Juliana (...) angestellter Lustbarkeiten. Wolfenbüttel 1694. Kommentierter Nachdruck. Berlin 1994.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie du goût (1826). Neuauflage mit einem Vorwort von Jean-François Revel (»Brillat-Savarin ou le style aimable«). Paris 1982.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie du gout, ou Méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes. Paris 1826.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks. Einführung von Walther Kiaulehn. Aus dem Französischen von Anjuta Dünnwald. München: Bruckmann 1962.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse. Übersetzt und mit Anmerkungen versehen von Carl Vogt. Braunschweig 1865. Neudruck mit einem Nachwort von Manfred Lemmer. Wien/ Köln/ Graz: Böhlau Nachf. 1984.
- Brillat-Savarin: Was der Mensch isst, das ist er. Physiologie des Geschmacks, neu gewürzt und frisch serviert von A. Sacher-Masoch. Wien/ Stuttgart/ Basel 1962.
- Brinkhus, G. (Hg.): Ein Spaziergang durch Krähwinkel nebst einigen Briefen aus demselben. Von dem quiescierenden Runkel-Rüben-Commissions-Assessor Sperling (1821-27). Tübingen 1995.
- Brokmann-Nooren, Christiane: Weibliche Bildung im 18. Jahrhundert. "Gelehrtes Frauenzimmer" und "gefällige Gattin". Oldenburg 1994. <<http://docserv01.ub.uni-oldenburg.de/publikationen/bisverlag/browei94/browei94.html>>
- Brookshaw, George: Pomona Britannica (1812). The complete plates/ Die vollständigen Tafeln/ Les planches complètes. Mit einer Einleitung von Uta Pellgrü-Gagel. Köln etc.: Taschen 2002.
- Brosch, H. (Bearb.): Originalrezepte aus dem Stiftsarchiv Göttweig (Codex Ser. n. 2). Aus der Handschrift übertragen von H. Brosch. Übersetzt von G. Pflaum. Hg. von der Lebenshilfe für geistig Behinderte, Buchen. Göttweig/ Buchen 1987.
- Brot und Wein. Themenheft der Zeitschrift »Imagination. Zeitschrift für Freunde des alten Buchs«. Hg. von M. Kramer. Imagination 5 (1990) Heft 1.
- Brothwell, D. & P.: Food in antiquity. A survey of the diet of early peoples. London 1969.
- Brown, E./ Brown, B.: Culinary Americana. Cookbooks published in the cities and towns of the United States of America during the years from 1860 through 1960. New York: Roving Eye Press (1961).
- Brunello, Franco: Marco Polo e le merci dell'oriente. Vicenza 1986.
- Brunetti, G. (Hg.): Cucina Mantovana di Principi e di popolo. Testi antichi e ricette tradizionali. Mantua 1963.
- Brunet, M.: Siméon Seth, médecin de l'Empéreur Michel Doucas. Bordeaux: Delmas 1939.

- Brunner, H. (Hg.): Das Hausbuch des Michael de Leone (Würzburger Liederhandschrift) der Universitätsbibliothek München (2° Cod. ms. 731). In Abbildung hg. von H. Brunner. Göppingen 1983 (Litterae 100).
- Brunner, O.: Adeliges Landleben und europäischer Geist. Leben und Werk Helmhards von Hohberg 1612-1688. Salzburg 1949.
- Brunner, O.: Die alteuropäische »Ökonomik«. In: Zeitschrift für Nationalökonomie 13 (1950) 114-139.
- Brunn, Th.: Würzburger Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Fünfte Auflage. Würzburg 1881. Nachdruck Würzburg 1976.
- Brunschwig, H.: Ars destillandi, Oder DiestellierKunst (...) Vor vielen Jahren/ von jhme dem Autore selbst in Truck verfärtiget (...) Nun aber (...) auff's new vbersehen (...) vnd mit beserm Teutsch begabt. Frankfurt a.M. 1610. Nachdruck Grünwald bei München o.J.
- Bruns, G.: Archaeologia Homericæ. Lieferung Q: Küchenwesen und Mahlzeiten. Göttingen 1970.
- Brunzel, Nic.: Ein Hamburger Kochbuch aus dem Jahre 1570. Erscheint voraussichtlich im Jahr 2000 im Verlag von K.W. Sörensen, Hamburg.
- Brun, J.-P.: L'oléiculture antique en Provence. Les huileries du département du Var. 1987.
- Bruyerinus Campegius, Joannes Baptista: De re cibaria libri XXII. Lyon 1560.
- Brücher, H.: Zehn Jahre Jagd nach der »Urkartoffel« in Südamerika. In: Südamerika. Dreimonatsschrift der Deutschsprechenden in Südamerika 12/1 (1961).
- Brücher, H.: Domestikation und Migration von *Solanum tuberosum* L. In: Die Kulturpflanze 23 (1975) 11-74.
- Brücher, H.: Tropische Nutzpflanzen. Ursprung, Evolution und Domestikation. Berlin/ Heidelberg/ New York 1977.
- Brües, O.: Das Gastmahl am Wapper. Novelle. Mit einem autobiographischen Nachwort. Stuttgart 1951.
- Bryant, Ch.: Flora diaetetica: or, History of esculent plants, both domestic and foreign. London (B. White) 1783.
- Bryer, Ant.: Byzantine porridge. In: Mayr-Harting, H./ Moore, R.I. (eds.): Studies in Medieval history presented to R.H.C. Davis. (Hambledon Press) 1985, 1-6.
- Buchholz, M.: Die Anfänge der alten Tagebuchschreibung. Münster 1981.
- Buchka, K. von: Die Nahrungsmittelgesetzgebung im Deutschen Reiche. Eine Sammlung der Gesetze und wichtigsten Verordnungen, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen (...). Zweite Auflage. Berlin: Springer 1912.
- Buell, Paul D./ Anderson, Eugene N.: A soup for the 'Qan'. Chinese dietary medicine of the Mongol era as seen in Hu Szu-Hui's 'Yin-shan cheng-yao'. Introduction, translation, commentary, and Chinese text. Appendix by Charles Perry. London/ New York: Kegan Paul 2000.
- Bullough, V./ Campbell, C.: Female longevity and diet in the Middle Ages. In: Speculum 55/2 (1980) 317-325.
- Bumke, Joachim: Höfische Kultur. Literatur und Gesellschaft im hohen Mittelalter. Zwei Bände. München 1986.

- Bunsmann-Hopf, Sabine: Zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit -- ein fachkundliches Wörterbuch. Würzburg: Königshausen & Neumann 2003 (Würzburger medizinhistorische Forschungen 80).
- Buonamici, Francesco: Burgundio Pisano. In: *Annali delle Università Toscane* 28 (1908), memoria 2, p. 1-51.
- Buonamici, Francesco (ed.): Liber de vindemiis a Domino Burgundione Pisano de Graeco in Latinum fideliter translatus. In: *Annali delle Università Toscane* 28 (1908), memoria 3, p. 1-19 + tav. I-VI.
- Burgstaller, E.: Brauchtumsgebäcke und Weihnachtsspeisen. Ein volkskundlicher Beitrag zur österreichischen Kulturgeographie. Linz 1957.
- Burgstaller, E.: Österreichisches Festtagsgebäck. Wien 1958.
- Burgstaller, E.: Das Allerseelenbrot. Linz 1970 (= Ulm 1971; Schriftenreihe des Deutschen Brotmuseums, Folge 7).
- Burgstaller, E.: Österreichisches Festtagsgebäck. Brot und Gebäck im Jahres- und Lebensbrauch. Zweite Auflage. Linz 1983.
- Burgundio Pisano: Liber de vindemiis a domino Burgundione Pisano de Graeco in Latinum fideliter translatus. In: *Annali delle Università Toscane* 28 (1908) memoria 3, p. 1-29 + tav. I-VI.
- Burland, C.A.: *The Incas*. London/ Morristown, N.J. 1978.
- Burton, David: *The Raj at table. A culinary history of the British in India*. London 1993.
- Burt-Davy, J.: *Maize. Its history, cultivation, handling, and uses. With special reference to South Africa*. London 1914.
- Büchel, Jochen: *Psychologie der Materie. Vorstellungen und Bildmuster von der Assimilation der Nahrung im 17. und 18. Jahrhundert unter besonderer Berücksichtigung des Paracelsismus*. Würzburg: Königshausen & Neumann 2005.
- Bynum, Caroline Walker: *Holy feast and holy fast. The religious significance of food to medieval women*. Berkeley/ Los Angeles/ London: University of California Press 1987.
- Cachée, Josef: *Die Hofküche des Kaisers. Die k.u.k. Hofküche, die Hofzuckerbäckerei und der Hofkeller in der Wiener Hofburg*. Wien/ München 1985.
- Cagle, W.R./ Stafford, L.K.: *American books on food and drink. A bibliographical catalogue of the cookbook collection housed in the Lilly Library at the Indiana University*. New Castle: Oak Knoll Press 1998.
- Cagle, W.: *A matter of taste. A bibliographical catalogue of international books on food and drink (...)*. New Castle: Oak Knoll Press 1999.
- Campbell, S.: *Geheimnisse des Küchengartens*. München 1985 (Engl.: »A calendar of gardener's lore revealing the secrets of the walled kitchen garden«, London 1983).
- Camporesi, Piero: *The magic harvest. Food, folklore and society*. Oxford 1998. (It.: *La terra e la luna*.)
- Camporesi, P.: *Der feine Geschmack. Luxus und Moden im 18. Jahrhundert*. Frankfurt a.M./ New York 1992.
- Campus Culinaire. *Internationale Schriften und Bilder zur Kultur des Tafelns*. Hg. von Karin Becker, Thomas Vilgis und Vincent Klink. Heft 01: Schwerpunktthema 'Islam: Küche, Tafel, Tischsitten und Rituale'. Stuttgart: Edition Vincent Klink 2004.

- Cantalupo, P. (ed.): Un trattatello medioevale salernitano sull'alimentazione: il 'De flore dietarum'. In: Quaderno di Annali Cilentani 2/1992. -- <http://www.liberliber.it/biblioteca/c/cantalupo> (23.12.2000).
- Cantini, Patrizia: Champagner und Spumante. Vom Geheimnis der feinen Perle im Wein. München 1996. (It.: Champagne e Spumanti. Fiesole 1995.)
- Caparrini, Marialuisa: Il ricettario bassotedesco medio del cod. Guelf. Helmst. 1213. Caratteri stilistici e sintattici. In: AION - Sezione Germanica, N.S., 2 (2002) 45-62.
- Caparrini, Marialuisa: La letteratura culinaria in bassotedesco medio. Un'indagine linguistica e storico-culturale sulla base del ricettario di Wolfenbüttel (cod. Guelf. Helmst. 1213). Göttingen: Kümmerle 2006 (Göppinger Arbeiten zur Germanistik 732).
- Caparrini, Marialuisa: Die deutsche Bearbeitung der »Epistula Anthimi de observatione ciborum«. Edition und Kommentar. Göppingen: Kümmerle 2011.
- Capatti, Alberto/ Montanari, Massimo: Italian cuisine. A cultural history. New York etc.: Columbia Univ. Press 2003.
- Capatti, Alberto/ Montanari, Massimo: La cucina italiana. Storia di una cultura. Roma/ Bari 1999.
- Capelle, Wilhelm: Einleitung. In: Hippocrates: Von der Umwelt. Fünf auserlesene Schriften. Frankfurt a.M./ Wien 1991, 11-59.
- Carbonelli, G. (Hg.): Il »De Sanitatis Custodia« di Maestro Giacomo Albini di Moncalieri con altri documenti sulla storia della medicina negli stati Sabaudi nei secoli XIV e XV. Pinerolo 1906 (Biblioteca della Società storica subalpina 35).
- Cardanus, Hieronymus: In librum Hippocratis de alimento commentaria (...). Rom 1574.
- Cardelli, P.: Manuel du cuisinier et de la cuisinière, à l'usage de la ville et de la campagne. Paris (Roret) 1827.
- Cardilucius, J.H.: Neuaufgerichtete Stadt- und Land-Apotheke (...) bey itziger neuren oder zweyten Edition noch darzu kommt ein (...) Diaet-Buch (...). Nürnberg 1677.
- Carlin, M./ Rosenthal, J. (eds.): Food and eating in Medieval Europe. London (Hambledon Press) 1998.
- Carroll, Ruth: Verbs of cooking in fourteenth-century English. A semantic class and its syntactic behaviour. Diss. Oxford 1997.
- Carroll, Ruth: The Middle-English recipe as a text-type. In: Neuphilologische Mitteilungen 100 (1999) 27-42.
- Carroll, Ruth: The 'Total Transformation Alternation' in the light of some Middle English data. In: English Language and Linguistics 4/1 (2000) 1-12.
- Carroll, Ruth: »Well, Well«. Exploring Middle-English »Wallen/Wellen«. In: Hiltunen, R./ Battarbee, K./ Peikola, M./ Tanskanen, S.-K. (eds.): English in Zigs and Zags. Turku 2001, 15-32.
- Carystius, Diocles: Lebensführung des gesunden Menschen. In: Rillinger, R. (Hg.): Lust an der Geschichte. Leben im antiken Griechenland. München 1990, 377-383.
- Casagrande, G.: Gola e Predighiera nella clausura dell' ultimo '500. Intestazione del manoscritto delle ricette Suor Maria Vittoria della Verde. Foligno 1988.
- Casimir, M.H.: Flocks and food. A biocultural approach to the study of pastoral foodways. Köln/ Graz (Böhlau) 1991.

- Cassianus Bassus/ Herr, Michael (Übs.): Der veldbaw/ oder das Buoch von der Veldtarbeyt. (...) Jetzundt von neüwem vberlesen/ gemacht vnd gebessert. Straßburg (Samuel Emmel) 1567.
- Castelvetro, G.: Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano. London 1614. (Textabdruck mit Anmerkungen in: Firpo, L.: *Gastronomia del Rinascimento*. Turin 1974, 131-176.)
- Castelvetro, G.: *The fruit, herbs & vegetables of Italy (1614)*. Translated with an introduction by G. Riley. London/ New York 1989.
- Cato, Marcus Porcius: *M. Porci Catonis Scripta quae manserunt omnia*. Marcus Porcius Cato. Vom Landbau. Fragmente. Alle erhaltenen Schriften. Lateinisch-deutsch. Hg. von O. Schönberger. München 1980.
- Cato, M. Porcius: *De agri cultura. Ad fidem florentini codicis deperditi edidit a. Mazzarino. Adiecta sunt septem tabulae*. Leipzig 1962.
- Catricalà, M.: Sul lessico di cucina del '500. In: *Atti del Convegno Nazionale sui Lessici Tecnici del Sei e Settecento*, Pisa 1980. 135-146.
- Catricalà, M.: La lingua dei »Banchetti« di Christoforo Messi Sbugo. In: *Studi di Lessicografia Italiana IV (1982)* 147-268.
- Cavaciocchi, Simonetta (ed.): *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII*. Florenz 1997.
- Cavalier-Perspective. *Handbuch für angehende Verschwender von Chevalier de Lelly (i.e. Eugen Baron Vaerst)*. Leipzig 1836.
- Cawley, A.C.: The 'grotesque' feast in the »Prima pastorum«. In: *Speculum* 30/2 (1955) 213-217.
- Cecchini, P.: *La corte squisita de Duca Federico*. Bologna 1995.
- Celsus, Aurelius Cornelius: *Aurelii Cornelii Celsi de arte medica libri octo. Gulielmi Pantini in duos quidem priores libros comentarii et in reliquos annotationes breviores*. Basel 1552.
- Celsus, Aurelius Cornelius: *Über die Arzneiwissenschaft, in acht Büchern*. Übersetzt und erklärt von Ed. Scheller. Zweite Auflage. Nach der Textausgabe von Daremberg neu durchgesehen von W. Frieboes. Braunschweig 1906.
- Celsus, Aurelius Cornelius: *Aurelii Cornelii Celsi quae supersunt. Recensuit Fridericus Marx*. Leipzig/ Berlin 1915 (Corpus Medicorum Latinorum I).
- Celsus, Aurelius Cornelius: *DJe acht Bücher des hochberümpften Aurelij Cornelij Celsi von beyderley Medicine: das ist von der leib vnd wund artzney: zuo errettung menschlichs lebens (...)*. Mainz (J. Schöffler) 1531. Nachdruck München 1968.
- Celsus: *De medicina (On medicine)*. With an English translation by W.G. Spencer. Three volumes. London/ Cambridge, Mass. 1935-38 (reprinted 1971-1994).
- Cervio, Vincenzo: *Il trinciante*. Venedig 1581.
- Cervio, V.: *Il Trinciante di M. Vincenzo Cervio, ampliato et a perfettione ridotto dal Cauialier Reale Fusoritto da Narni (...)* aggiuntoui nel fine vn breue Dialogo detto il Mastro di Casa (...). Nachdruck der Ausgabe Rom 1593. Sala Bolognese 1980.
- Chakravarty, Indira: *Saga of Indian food. A historical and cultural survey*. New Delhi 1972.
- Chamberlain, John (transl.): *The Manner of Making of Coffee, Tea, and Chocolate. As it is used In most parts of Europe, Asia, Africa, and America. With their Vertues. Newly done out of French and Spanish*. London 1685.

- Champion, P.: Liste des tavernes de Paris d'après des documents du XVe siècle. Paris 1912.
- Chang, K.-C. (ed.): Food in Chinese culture. New Haven 1977.
- Chapuis, Lise: La lamproie. 1994.
- Charsley, S.R.: Wedding cakes and cultural history. London 1992.
- Chateauneuf, M. de.: La nouvelle Maison Rustique, ou encyclopédie-manuel de toutes les sciences et de tous les arts dont un habitant de la campagne (...) peut tirer parti (...). 2e éd., considérablement augmentée. Deux Tomes en un volume. Paris/ Limoges 1839.
- Chattopadhyay, A.: Ancient Indian Dietary in the light of Caraka-Samhita. In: Indo-Asian Culture 17/1 (1968) 57-78.
- Chattopadhyay, A.: A note on beef-eating in Mauryan times. In: Indo-Asian Culture 17/2 (1968) 49-51.
- Chelebi, D. (ed.): Kitab al-Tabikh. Mosul (Umm al-rabi'ain Press) 1934. [Engl. Übs.: Arberry, in: Islamic Culture, 13, 1939.]
- Chen Chi-lu: Material culture of the Formosan aborigines. Taipei 1968.
- Chen Han-kwang: Study of introduction of sweet potato into Taiwan. In: Taiwan Wen Shian 12/3 (1961) 10-18. [In Chinese.]
- Christensen, W. (ed.): Dronning Hofholdnings-regnskaber. Kopenhagen 1904.
- Christ, Andreas Christian: Neues Kochbuch. Quedlinburg/ Leipzig 1770. (Zweite Auflage: Quedlinburg/ Leipzig 1773.)
- Ch'ien Mu: A study of the cereals produced in ancient North China. In: The New Asia Journal 1/2 (1956) 1-27. [In Chinese.]
- Ciacconius, Petrus: Toletanus de Triclinio sive de modo convivandi apud priscos Romanos, & de convivorum apparatu. Accedit Fulvi Ursini appendix & Hier. Mercurialis. De accubitus in cena antiquorum origine dissertatio. Leipzig 1758. [Weiss, Kat. 53, 2002, Nr. 25]
- Ciasca, R.: L'Arte dei Medici e Speciali nella storia e nel commercio fiorentino dal secolo XII al XV. Firenze 1927 (Biblioteca storica toscana IV).
- Cinqueterre, Berengario delle: The Renaissance cookbook. Historical perspectives through cookery. Crow Point (The Dunes Press) 1975.
- Cipriani, A.: Teller, Tisch und Tafel. Kleine Kulturgeschichte des Essens. München 1985. It.: A tavola. Mailand 1984.
- Civitello, Linda: Cuisine and culture. A history of food and people. Princeton, N.J. 2008.
- Classen, Albrecht: The power of a woman's voice in Medieval and Early Modern literatures. New approaches to German and European women writers and to violence against women in premodern times. Berlin/ New York: De Gruyter (?).
- Classen, P.: Burgundio von Pisa. Richter -- Gesandter -- Übersetzer. Heidelberg 1974.
- Clemen, O. (Hg.): Das Lied von dem Schlaraffenland im roten Zwingerton. Nürnberg, Kune-gund Hergotin, c. 1530. Mit einer Einleitung. Zwickau 1912 (Zwickauer Facsimiledrucke 14).
- Coccejus, J. (Coccejo): Das neueste (...) Koch-Buch. Frankfurt/ Leipzig 1724.
- Coccejus, J. (Coccejo): Das neueste und wohl-eingerichtete Koch-Buch (...). Die andere vermehrte und verbesserte Auflage. Frankfurt/ Leipzig 1735.

- Coccejus, J. (Coccejo): Das neueste wohl-eingerichtete Koch-Buch (...). Dritte Auflage. Frankfurt a.M./ Leipzig (Beumelburg) 1739.
- Cockayne, Oswald (ed.): Leechdoms, wortcunning, and starcraft of early England. Vol. II: Læce boc/ Leech book. Preface, text, translation and glossary. London: Longman, Green, Longman, Roberts, and Green 1865.
- Cockx-Indestege, E. (Hg.): Eenen Nyeuwen Coock Boeck. Kookboek samengesteld door Gheeraert Vorselman en gedrukt te Antwerpen in 1560. Uitgegeven en van Commentaar voorzien door Elly Cockx-Indestege. Wiesbaden 1971.
- Coebergh van den Braak, A.M./ Rummel, E. (eds.): The works of Engelbertus Schut Leyden-sis (ca 1420-1503). Leuven (Leuven University Press) 1997 (Supplementa Humanistica Lovaniensia 10).
- Coe, Sophie D./ Coe, Michael D.: The true history of chocolate. London 1996. -- Dt.: Die wahre Geschichte der Schokolade. Frankfurt a.M. 1997.
- Coe, S.D.: America's first cuisines. Austin: Univ. of Texas Press 1994.
- Coffeana. Lob und Tadel von Kaffee und Kaffeehaus in Gedichten aus vier Jahrhunderten. Hg. und mit einem Nachwort versehen von U. Heise. Mit Schablithographien von D. Schulze. Leipzig 1988.
- Cohen, Amnon: Economic life in Ottoman Jerusalem. Cambridge (CUP) 1989.
- Cohn, F.: Weinstock und Wein (aus: »Die Pflanze, Vorträge aus dem Gebiet der Botanik«, 1896). Hg. und eingeleitet von R. Francé. Leipzig o.J. (Anf. 20. Jh.?).
- Coler, J.: Oeconomia oder haußbuch. I: Wittenberg 1593. II: Wittenberg 1595. III: Wittenberg 1597. IV: Wittenberg 1597. V: Wittenberg 1599. VI: Wittenberg 1601.
- Coler, J.: Oeconomia, Oder Haußbuch. Wittenberg (J.W. Fincelius/ P. Helwig) 1632.
- Coler, J.: Das Dritte Buch/ Vom Kochen. Ars magirica oder Ars coqvinaria genandt. In: Coler, J.: Oeconomia, Oder Haußbuch. Wittenberg (Fincelius/ Helwig) 1632, 51-89.
- Coler, J.: Oeconomia Ruralis et Domestica. Hiebeuor von Johanj Colero beschrieben. Jetzo in dießes Corrigirtes Haußbuch vnnd neue Form gebracht (..) Augirt Corrigirt (...). Mainz 1665.
- Coler, J.: Vom Kochen. Ars magirica oder Ars coqvinaria. In: Oeconomia Ruralis et Domestica. Hiebeuor von Johanj Colero beschrieben. Mainz 1665, 46-88 (= Oecononiae Das Dritte Buch).
- Coler, J.: Calendarium oeconomicum & perpetuum. Vor die Haußwirt/ Ackerleut/ Apotecker vnd andere gemeine Handwercksleut/ Kauffleut/ Wanderbleut/ Weinherrn/ Gertner und alle diejenige so mit Wirtschafft vmbgehen (...). Wittenberg 1591. Nachdruck Leipzig 1988.
- Collingham, Elizabeth M.: Curry. A tale of cooks and conquerors. Oxford: Oxford Univ. Press 2006.
- Collingwood, F./ Woolams, J.: Neues Londner Kochbuch oder allgemeiner Englischer Küchen-Wirtschafter für Stadt und Land (...). (Übs.: J.F: Thoelden.) Leipzig (Baumgärtner) 1794.
- Colmenero de Ledesma, Antonio: Chocolata Inda. Opusculum de qualitate et natura chocolatae (...) hispanico antehac idiomate editum: nunc vero (...) in latinum translatum. Nürnberg 1644. [Oberlé, Fastes, Nr. 730; Übs. war Joh. Georg Volckamer.]

- Colmenero, Antonio: *Du Chocolate. Discours curieux, divisé en quatre parties. Par Antoine Colmenero de Ledesma (...) Traduit d'Espagnol en François sur l'impression faite à Madrid l'an 1631. & esclaircy de quelques Annotations Par René Moreau (...).* Paris: Cramoisy 1643.
- Columella, Lucius Iunius Moderatus: *De re rustica libri duodecim; Incerti auctoris liber de arboribus. Zwölf Bücher über Landwirtschaft; Buch eines Unbekannten über Baumzucht.* Lateinisch-deutsch. Hg. und übersetzt von W. Richter. Register von R. Heine. Drei Bände. München 1981-83.
- Columella: *On agriculture (De re rustica). With a recension of the text and an English translation by Harrison Boyd Ash, E.S. Forster und Edward H. Heffner. Three volumes.* London/Cambridge, Mass. 1948-55 (The Loeb Classical Library).
- Comenius, J.A.: *Janua Linguarum reserata. Editio synoptica et critica quinque authenticos textus Latinos necnon Janua Comenii textum Bohemicum continens.* Curavit J. Cervenka. Prag 1959 (Erstdruck 1631).
- Comenius, J.A.: *Orbis sensualium pictus. Hoc est (...) Die sichtbare Welt/ Das ist/ Aller vornehmsten Welt=Dinge und Lebens-Verrichtungen Vorbildung und Benahmung.* Nürnberg 1658. Nachdruck Dortmund 1978.
- Communis vitae inter homines scita urbanitas. Künstliche Höflichkeit Des Wandels. Unter denen Menschen, bey jedem Stand und Gelegenheit ehrbar zu wandeln (...).* Wien (Schönwetter), um 1700.
- Concordance of English Recipes. Thirteenth to Fifteenth Centuries.* By Constance Hieatt, J. Terry Nutter with Johnna Holloway. Tempe, Arizona: MRTS 2006.
- Concordantia Apiciana. A concordance to Apicius' »De re coquinaria« and »Excerpta a vini-dario« with an analysis of the lexicon by A. Urbán.* Hildesheim/ Zürich/ New York 1995.
- Confalonierus, J.B.: *De vini natura, eiusque alendi ac medendi facultate, modis omnibus absolutissima disquisitio.* Basel: Bebel 1535. Privat-Nachdruck hg. von J.Ph. Janssen. Mit einer Übersetzung von E. von Reeken. Zwei Bände. Bonn-Bad Godesberg 1983.
- Confect-Tafel: Der Wohl-unterwiesenen Köchin Zufällige Confect-Tafel (...) Ans Tages-Licht gestellet von Maria Sophia Schellhammerin, gebohrnen Conringin.* Berlin 1723. Angebunden an: *Das Brandenburgische Koch-Buch (...).* Berlin 1723. Nachdruck Rostock 1984.
- Consentius, E.: *Lessing und die Vossische Zeitung.* Diss. Bern 1902.
- Consiglio, A.: *Libro di cucina del secolo XIV.* Rom 1969.
- Constantin-Weyer, M.: *L'âme du vin.* Paris 1932.
- Cool, H.E.M.: *Eating and drinking in Roman Britain.* XXX: Barbican Research Associates 2006 (?).
- Cooper, J.: *Eat and be satisfied. A social history of Jewish food.* Northvale, N.J./ London 1993.
- Cornarius, Janus: *De conviviorum veterum Graecorum et hoc tempore Germanorum ritibus, moribus ac sermonibus (...). Item Platonis (...) Symposium eodem Iano Cornario interprete. Et Xenophontis (...) Symposium ab eodem Latine conscriptum.* Basel: Johannes Oporin 1548.
- Cort, Louise Allison: *Japanese ceramics and cuisine.* In: *Asian Art* 3/1 (1990) 9-35.

- Cosman, M. Pelner: *Fabulous feasts. Medieval cookery and ceremony*. New York 1976.
- Cosman, M. Pelner: *Medieval holidays and festivals. A calendar of celebrations*. London 1984.
- Costaeus, Johannes: *De lactis serique natura, et in medicina usu*. Bologna: Ioannes Rossius 1595.
- Coulet, N.: *La cuisine dans la maison aixoise du XVe siècle (1402-1453)*. In: Lambert, C. (Dir.): *Du manuscrit à la table*. Montréal/ Paris 1992, 163-172.
- Counihan, C./ Van Esterik, P. (eds.): *Food and culture. A reader*. New York/ London 1997.
- Courtine: *Balzac à table*. Paris (Laffont) 1976.
- Cox, I. (ed.): *The scallop. Studies of a shell and its influences on humankind*. London 1957.
- Creutznach, Helene/ Hetzer, Anna: *"Das muß ich haben". Über 400 Kochrezepte aus Familienkreisen*. Dresden 1912.
- Crossley-Holland, N.: *Living and dining in medieval Paris. The household of a fourteenth-century knight*. Cardiff (Univ. of Wales Press) 1996.
- Cruz, J. Cruz: *La cocina mediterranea en el inicio del Renacimiento*. Huesca: La Val de Onsera 1997 [1998].
- Culy, Christopher: *Null objects in English recipes*. In: *Language Variation and Change* 8 (1996) 91-124.
- Cummins, P. Willett: *A critical edition of »Le régime tresutile et tresproufitable pour conserver et garder la santé du corps humain«*. Chapel Hill 1976 (Studies in the Romance Languages and Literatures 177).
- Cuniman Pinto, Sibel: *The evolution of the sephardic cuisine in Turkey*. 2010.
- Cunqueiro, Alvaro: *La Cocina Cristiana de Occidente*. XXX (Tusquets) 19xx.
- Curtel, G.: *La vigne et le vin chez les Romains*. Paris 1903.
- Curtis, R.I.: *Garum and salsamenta. Production and commerce in materia medica*. Leiden/ New York/ Kopenhagen/ Köln 1991 (Studies in Ancient Medicine 3).
- Curtis, R.I.: *Ancient food technology*. Leiden 2001.
- Curtius, Matthaeus: *Matthaei Curtii Papiensis de prandii ac caenae modo libellus*. Romae, M.D.LXII. Apud Paulum Manutium, Aldi F<rater>.
- Cwojdrak, G.: *Poeten tischen auf. Ein kulinarischer Streifzug durch die Weltliteratur*. Berlin 1987.
- Czarnecka, Mirosława: *Die Gebrauchsliteratur von Frauen im 17. Jahrhundert am Beispiel Schlesiens*. In: Kosellek, Gerhard (Hg.): *Die oberschlesische Literaturlandschaft im 17. Jahrhundert*. Bielefeld 2001, 427-442.
- Czerniecki, St.: *Compendium ferculorum, albo Zebranie Potraw, Przez Wrodzonego, Stanisława Czernieckiego I.K.M. Sekretarza*. (...) Krakau 1681.
- Daems, Willem F.: *Ein mittelniederländisches Fragment des »Liber de vinis« des Arnaldus de Villanova*. In: *Janus* 47 (1958) 87-100.
- Daems, Willem F.: *Ein mittelniederländisches Fragment des 'Liber de vinis' des Arnaldus de Villanova*. In: *Janus. Revue internationale de l'histoire des sciences, de la médecine, de la pharmacie et de la technique* 47 (1958) 87-100; planches I-II.

- Daems, Willem F.: Die Clareit- und Ypocrasrezepte in Thomas van der Noots »Notabel Boecxken van Cokeryen« (um 1510). In: Fachliteratur des Mittelalters. Festschrift für G. Eis. Hg. von G. Keil, R. Rudolf, W. Schmitt und H.J. Vermeer. Stuttgart 1968, 205-224.
- Daems, Willem F.: »Denn der Himmel ist der Mensch und der Mensch ist der Himmel«. Pa-racelsica. Dornach 1993.
- Dalby, Andrew: Unequal feasts. Food and its social context in early Greece. Thesis, Univ. of London 1993.
- Dalby, Andrew: Siren feasts. A history of food and gastronomy in Greece. London 1996.
- Dalby, Andrew: Essen und Trinken im alten Griechenland. Von Homer bis zur byzantinischen Zeit. Stuttgart 1998. [Neubearbeitete Ausgabe aufgrund von: Siren feasts. A history of food and gastronomy in Greece, London 1996.]
- Dalby, Andrew: Empire of pleasures. Luxury and indulgence in the Roman world. London/ New York 2000.
- Dalby, Andrew: Dangerous tastes. The story of spices. Berkeley/ Los Angeles: University of California Press 2000.
- Dalby, Andrew: Flavours of Byzantium. London: Prospect Books 2003.
- Dalby, Andrew/ Grainger, Sally: The classical cookbook. London (British Museum Press) 1996.
- Dalby, Andrew/ Grainger, Sally: Küchegeheimnisse der Antike. Übersetzt von Roland Vok-ke. Fachlektorat und wissenschaftliche Beratung: Heinrich Pleticha und Otto Schönberger. Würzburg 1996. [Engl.: The classical cookbook. London 1996.]
- Dalla Bona, Giovanni: L'uso, e l'abuso del caffè. Dissertazione storico-fisco-medico. Verona: Giuseppe Bruno 1751.
- Dall'Igna, A./ Rigoli, P./ Marini, P./ Bandini, F.: Cucine, cibi e vini nell'età di Andrea Palladio. Vicenza 1981.
- Dalmasso, L.: La vite e il vino nella letteratura Romana. Mailand 1932.
- Dalmasso, L.: La viticoltura ai tempi dell' impero Romano. Istituto di Studi Romani 1940.
- Danner, B. (Hg.): Alte Kochrezepte aus dem bayrischen Inntal. In: Ostbairische Grenzmarken 12 (1970) 118-128.
- Darmstaedter, Ernst: Ptisana. Ein Beitrag zur Kenntnis der antiken Diaetetik. In: Archeion. Archivio di Storia della Scienza 15 (1933) 181-201.
- Das allerneueste Pariser Koch-Buch (...). Nebst einem neuen Trenchir-Buch mit Figuren. Al-les dieses aus dem Französischen übersetzt. Straßburg 1752. Nachdruck hg. von M. Lem-mer, mit einem Nachwort von A. Schmitt. Frankfurt a.M. 1981.
- Das häusliche Glück. Vollständiger Haushaltungsunterricht nebst Anleitung zum Kochen für Arbeiterfrauen. (...) Hg. von einer Commission des Verbandes »Arbeiterwohl«. Elfte ver-besserte Auflage. Mönchengladbach/ Leipzig 1882. Nachdruck hg. von R. Blank. Mün-chen 1975.
- Das Reich Mexiko und seine Hauptstadt Temixtitan. Bericht eines Offiziers aus dem Heere des Ferdinand Cortes, erhalten in einer italienischen Übersetzung, gedr. 1529. Deutsche Übersetzung: Die Eroberung von Mexiko durch Ferdinand Cortes. Hg. von A. Schurig. Leipzig 1923, 319-338. (Ramusio III 254ff.)

- Das Wein-Büchlein, nach hiesiger und umliegender Landschafften Müntz und Mass eingerichtet. (...) Lindau 1690.
- Das, Rahul Peter: Bemerkungen zu einer neuen Arbeit zum 'Padadarpana'. In: Traditional South Asian Medicine 6 (2001) 120-135.
- Davidis, Henriette: Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche. Practische Anweisung (...) mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen. Osnabrück 1845. Nachdruck Wetter a.d. Ruhr 1994.
- Davidis, H.: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche (...). Nach den neuesten Forschungen und Erfahrungen auf dem Gebiete der Kochkunst bearbeitet von G. Wiemann. Neue illustrierte Ausgabe. Berlin o.J. Nachdruck Augsburg 1996.
- Davidson, A.: Oxford companion to food. 1999.
- Davidson, Linda/ Gitlitz, David M.: A drizzle of honey. The life and recipes of Spain's secret Jews. (St. Martin's Press) 19xx.
- David, Elisabeth: Harvest of the cold months. The social history of ice and ices. XXX.
- Dawson, Imogen: Food and feasts with the Aztecs. Hove (Wayland) 1995.
- Dawson, Th.: The good huswifes iewell. London (White) 1587.
- Dawson, Th.: The second part of the good hus-wiues iewell: Where is to be found most apt and readiest wayes to distill many wholsome and sweet waters (...) With diuers conceits in cookerie with the booke of caruing. London 1597.
- Dayagi-Mendel, M. (ed.): Drink and be merry. Wine and beer in ancient times. Jerusalem (The Israel Museum) 1999.
- De Anna, Luigi: Il nutrimento del pregiudizio. Codici alimentari riferiti agli abitanti della Finlandia e del Settentrione nelle fonti occidentali. In: Krötzl, Christian/ Masonen, Jaakko (eds.): Quotidianum Fennicum. Daily life in Medieval Finland. Krems 1989 (Medium Aevum Quotidianum 19).
- De apereylar bé de menyar. Handschrift: Barcelona, Biblioteca de Cataluña, MS 2112 (spätes 14./ frühes 15. Jh.; siehe Scully, Neapolitan Recipe Collection S. 22).
- De Backer, Chr. (Hg.): Het receptenboek von de Keulse kartuizer Joannes Trevirensis (eind 16de eeuw). Brüssel 1983 (Scripta 9).
- De cibis dal Codice Cassinense 69 (IX secolo). Edizione critica condotta sul Codice Cassinense 69. Ristampa della Ia edizione della Dieta Theodori (Venezia, Simone de Luere, 1502). Commento di E. Randi, Trascrizione di F. Avagliano, Traduzione di E. De Tura. Milano 1990.
- De cierlycke Voorsnydinge Aller Tafel-Gerechten; Onderwijsende Hoe allerhande Spijzen, zo wel op de Vork als zonder dezelve, aardigik kunnen voorgesneden, en in bequame ordre omgedient worden. Amsterdam (Sweerts) 1664. Nachdruck o.O. (Wolters-Noordhoff) o.J. [um 1970].
- De Haan, D.: Altes Hausgerät in Farbe. Illustrationen von Mary Sims und Mary Camidge. Poole, Dorset 1977; München 1978.
- De Lune, P.: Le cuisinier (1656). In: L'art de la cuisine française au XVIIe siècle. Ed. Gilles et Laurence Laurendon. Paris 1995.
- De nieuwe welervarene Utrechtsche Keuken-Meid, confituurmaakster, en huis-doctores. Utrecht (Brink) 1769. [Ben Kinmont, Catalogue Four, 2001, No. 40.]

- De orange Confiturier, Gebak-Bereider en Keuken-Meester (...). Amsterdam 1752. Nachdruck Middelburg o.J. (um 1970).
- De verstandige Kock, Of Sorghvuldige Huys-houdster (...). Amsterdam 1670. Nachdruck mit einem Vorwort von Joop Witteveen. Amsterdam 1993.
- De Vogüé, Adalbert: Travail et alimentation dans les règles de Saint Benoît et du Maître. In: *Revue Bénédictine* 74 (1964) 242-251.
- De volmaakte Hollandsche Keuken-Meid. (...) Beschreven door eene voornaame Mevrouw Onlangs in's Gravenhage Overleeden. Vyfde Druk. Amsterdam 1761. Nachdruck Leiden 1965.
- De Vreese, W.: *Middelnederlandsche Recepten, Tractaten, Zegeningen en Tooverformules*. Gent 1894.
- Deckhardt, J.: *New/ Kunstreich vnd Nützlichtes Kochbuch Darinn allerley nützliche vnd seltzame Speisen vnd Trachten (...) zuverfertigen*. Leipzig (H. Groß) 1611.
- Dehn, E.A. von: *Ein schön Weinbaw-Buch/ Wie man die Weinberge erbawen sol/ (...) Benbens Von pflanzung schoner vnd herrlicher Obstbäume vnd anderer Früchte/ (...)*. Leipzig 1629.
- Deichgräber, Karl: *Pseudohippokrates, Über die Nahrung. Eine stoisch-heraklitisierende Schrift aus der Zeit um Christi Geburt*. Mainz/ Wiesbaden 1973 (Akademie der Wissenschaften und der Literatur, Abhandlungen der geistes- und sozialwiss. Klasse 1973/3).
- Del Turco, Giov.: *Epulario e segreti vari. Trattati di cucina Toscana nella Firenze Seicentesca*. A cura di A. Evangelista. Sala Bolognese 1992.
- Delisle, L.: *Traité d'hygiène du moyen-âge*. In: *Journal des Savants*, Anné 1896 (Paris 1896) 518-540.
- DeLuigi, E./ Attardi Anselmo, Fr.: *Festmahl für Papageno. Italienisch kochen nach Mozarts Zauberflöte*. Frankfurt a.M. 1988.
- Demandt, K.E.: *Kultur und Leben am Hofe der Katzenellenbogener Grafen*. In: *Nassauische Annalen* 61 (1950) 149-180.
- Dembinska, Maria: *Diet: A comparison of food consumption between some Eastern and Western monasteries in the 4th-12th centuries*. In: *Byzantion* 55 (1985) 431-462.
- Dembinska, M.: *Konsumpcja zywnosciowa w Polsce sredniowiecznej*. Wroclaw 1963.
- Dembinska, M.: *Przetworstwo zbozowe w Polsce sredniowiecznej (X-XIV wiek)*. Wroclaw 1973.
- Dembinska, M.: *Food and drink in medieval Poland. Rediscovering the cuisine of the past*. Philadelphia (Univ. of Philadelphia Press) 1999.
- Dendle, Peter/ Touwaide, Alain (eds.): *Health and healing form the Medieval garden*. Woodbridge: The Boydell Press 2008.
- Deonna, Waldemar/ Renard, Marcel: *Croyances et superstitions de table dans la Rome antique*. Bruxelles: *Revue d'Etudes latines* 1961 (Latomus 46).
- Der allzeit fertige Koch, das ist: nützlichtes Speis- und Kochbüchlein (...). Dabey zu finden ein hierzu sehr nützlichtes Trenchier- und Vorgelege-Büchlein. Magdeburg 1738.
- Der allzeit fertige Speisemeister. Frankfurt 1705.
- Der geschickte und Wohlerfahne Engeländische Koch, oder Compendieuse doch deutliche Anweisung (...) nach Engeländischer Art und Manier wohl zu verfertigen, Pasteten, Leb-

- kuchen (...). Leipzig 1742. Nachdruck mit einem Nachwort von M. Lemmer. Leipzig 1986.
- Der Haus- und Wirtschaftsverwalter, welcher zeigt was in Wirtschaftsrechnungen und in Hauswesen, Ackerbau, Viehzucht, Gärtnerey etc. zu verrichten ist. Nebst Vieh, Ross und Artzeney Buch, Koch und Trenchier-Büchlein, Brandtweinbrenner, (...). Breslau/ Leipzig 1751.
- Der Kölnische Leckerfreß. (...) Von Ignatius Bratenwender. Köln 1819. Neuausgabe Köln 1976.
- Der sorgfältige, oder gründliche Haushalter. Anleitung zum Garten-Bau, nach den zwölf Monaten des Jahrs eingerichtet. Samt einem Anhang von Kochen, Conditiren (?) und Destilliren. Osnabrück 1674.
- Der vollkommene Bierbrauer. Oder kurzer Unterricht alle Arten Biere zu brauen, wie auch verdorbene Biere wieder gut zu machen, auch alle Arten von Kräuter-Bieren. Nebst einem Anhang von Methsieden. Frankfurt/ Leipzig 1784. Nachdruck Leipzig 1990.
- Der weisse Turm. Themenheft »Kochkunst und Tafelkultur«, Jg. 2 (1959) Heft 6. Hg. von der Dr. Karl Thomae GmbH, Biberach an der Riss.
- Der weisse Turm. Themenheft »Wein«. Jg. 7 (1964) Heft 4. Hg. von der Dr. Karl Thomae GmbH, Biberach an der Riss.
- Dermenghem, E.: L'Eloge du vin (Al Khamriya). Poème mystique de `Omar Ibn Al Fâridh (1181-1235) et son commentaire par `Abdalghani An Nabolosi, traduits de l'arabe avec la collaboration de `Abdelmalek Faraj, et précédés d'une étude (...). Paris 1980.
- Deroux, C.: Une acception nouvelle pour le mot »lardum« (Anthimus, »De obs. cib.«, 20)? In: Sabbah, G. (éd.): Mémoires VIII, Études de médecine romaine. Saint-Étienne: Centre Jean-Palerm 1988, 33-38.
- Deubner, L.: Das attische Weinlesefest. In: Abhandlungen der Preußischen Akademie der Wissenschaften, phil.-hist. Klasse, Jg. 1944, Nr. 12. Sonderausgabe. Berlin 1944.
- Dexel, Th.: Gebrauchsglas. Gläser des Alltags vom Spätmittelalter bis zum beginnenden 20. Jahrhundert. Braunschweig 1977.
- Dexel, Th.: Die Formen des Gebrauchsgeräts. Eine Typenkatalog der Gefäße aus Keramik, Metall und Glas in Mitteleuropa. München 1986.
- Dexel, W.: Das Hausgerät Mitteleuropas. Wesen und Wandel der Formen in zwei Jahrtausenden. Deutschland, Holland, Österreich, Schweiz. Berlin 1962.
- Dias Arnaut, S.: A arte de comer em Portugal na Idade Média. (Introdução a O »Livro de Cozinha« da Infanta D. Maria de Portugal.) Lissabon 1986.
- Diaz García, Am.: Un tratado nazari sobre alimentos: »Al-Kalam `ala 'l-agdhiya de al-Arbuli«. Edición, traducción y estudio, con glossarios (II). In: Cuadernos de Estudios Medievales (1973) 5-91.
- Dickenmann, J.J.: Das Nahrungswesen in England vom 12. bis 15. Jahrhundert. In: Anglia 27 N.F. 15 (1904) 454-515.
- Dickmann, Arnold: Eustache Deschamps als Schilderer der Sitten seiner Zeit. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte Frankreichs im 14. Jahrhundert. Diss. Münster. Bochum-Langendreer 1935.

- Dickson, Camilla: Food, medicinal and other plants from the 15th century drains of Paisley Abbey, Scotland. In: *Vegetation History and Archaeobotany* 5 (1996) 25-31.
- Die Cölner Köchinn. Oder: Sammlung der besten und schmackhaftesten Speisen für den herrschaftlichen so wohl als bürgerlichen Tisch, Nebst Anweisung verschiedenes Backwerk zu verfertigen, (...). Zweite Auflage. Köln 1806. Nachdruck Hildesheim/ New York 1979.
- Die Curieuse (...) Köchin/ Aufgeföhret in einem (...) Vollkommenen Koch-Buch (...) Durch einen sonderbaren Liebhaber der guten Speisen oder Koch-Kunst. Nürnberg 1706.
- Die Kunst, zu essen und zu trinken, oder Anweisung, wie man beim Essen und Trinken zu verfahren hat, um ein gesundes, munteres, langes und kräftiges Leben zu erhalten. Von dr. J. S. Spiess [= Johann Adam Bergk]. Leipzig: Expedition des europäischen Aufsehers 1830.
- Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300-1900. Ausstellungskatalog, Deutsches Historisches Museum Berlin. Wolfratshausen 2002.
- Diederichs, E.: Deutsches Leben der Vergangenheit in Bildern. Ein Atlas mit 1700 Abbildungen alter Kupfer- und Holzschnitte aus dem 15.-18. Jahrhundert. Zwei Bände. Jena 1908.
- Dierbach, J.H.: Flora Apiciana. Ein Beitrag zur näheren Kenntnis der Nahrungsmittel der alten Römer; mit besonderer Rücksicht auf die Bücher des Caelius Apicius de opsoniis et condimentis sive de arte coquinaria. Heidelberg/ Leipzig 1831.
- Dierkens, Alain/ Plouvier, Liliane/ Wynants, Pierre/ Cousin, Yves: Festins mérovingiens. Bruxelles: Timperman 2008.
- Diethart, J.: Papyri aus byzantinischer Zeit als Fundgrube für lexikographisches und realienkundliches Material. In: *Analecta Papyrologica* 2 (1990) 81-114. [Unter anderem über Bezeichnungen für Haushaltsgeräte, Nahrungsmittel.]
- Diethart, J./ Kislinger, E.: Aprikosen und Pflaumen. In: *Jahrbuch der Österreichischen Byzantinistik* 42 (1992) 75-78.
- Dietrich, Albert (Hg.): Die Ergänzungen Ibn Gulgul's zur *Materia medica* des Dioskurides. Arabischer Text nebst kommentierter deutscher Übersetzung. Göttingen 1993 (Abhandlungen der Akademie der Wissenschaften in Göttingen, philologisch-hist. Klasse, dritte Folge 202).
- Dietrich, Karl: Zur Kulturgeographie und Kulturgeschichte des byzantinischen Balkanhandels. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 1968 (Nachdruck aus: *Byzantinische Zeitschrift* 31, 1931, 37-57 und 334-350).
- Digard, J.-P. (éd.): *Le cuisinier et le philosophe. Hommage à Maxime Rodinson. Etudes d'ethnographie historique du Proche-Orient*. Paris 1982.
- Digbie, K.: *The Closet of the Eminentely Learned Sir Kenelme Digbie Kt Opened: Whereby is Discovered Several ways for making of Metheglin, Sider, Cherry-Wine, &c. together with Excellent Directions for Cookery: As also for Preserving, Conserving, Candyng, &c.* 1669.
- Dilger, Konrad: *Untersuchungen zur Geschichte des Osmanischen Hofzeremoniells im 15. und 16. Jahrhundert*. München 1967.
- Dion, R.: *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*. Paris 1959. Nachdruck Paris 1977.

- Dirlmeier, U.: Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert). Heidelberg 1978.
- Dirven, R.: A cognitive approach to conversion. In: Hüllen, W./ Schulze, R. (Hg.): Understanding the lexicon. Tübingen 1988, 329-343.
- Dodoens, Rembert: *Historia vitis vinique et stirpium nonnullarum aliarum item medicinalium observationum exempla rara*. 1580.
- Dohm, Hans: Die Rolle des Kochs in der Griechisch-Römischen Komödie. München: Beck 1964.
- Dolberg, Lud.: Die Cistercienser beim Mahle. Servitien und Pitantien. In: Studien und Mitteilungen aus dem Benedictiner- und dem Cistercienser-Orden 17 (1896) 609-629.
- Donno, Giacinto: *Bibliografia sistematica dell'Olivo e dell'Olio di Oliva* (1943). Lodi: Gianpiero Zazzera 1997.
- Dorn, Anna: *Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch*. (...) Wien: Bey Tendler und von Manstein 1827. Nachdruck mit einem Nachwort von Franz Maier-Bruck: Anna Dorn und ihre Zeit; Küchen-Deutsch. Wien: Kremayr & Scheriau 1975.
- Dose, H.: Die Geschichte des Kochbuchs. Das Kochbuch als geschichtliche Quelle. In: *Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert*. Oberhausen 1988, 50-70.
- Douglas, N.: *Venus in the kitchen or Love's cookery book*. 1952.
- Dowe, Bartholomew: *A dairie booke for good huswiues*. London (Thomas Hacket) 1588.
- Döbler, H.F.: *Kleine Kulturgeschichte Kochkünste und Tafelfreuden*. München/ Gütersloh/ Wien 1972. Durchgesehene Sonderausgabe München 2000.
- Dragendorff, E./ Krause, L. (Hg.): *Das Rostocker Weinbuch von 1382 bis 1391*. Rostock 1908.
- Dreihundertjähriges deutsches Kloster-Kochbuch. Enthaltend: eine bedeutende Anzahl längst vergessener, jedoch äußerst schmackhafter Gerichte. Nach einem in den Ueberresten des ehemaligen Dominikaner-Klosters zu Leipzig aufgefundenen Manuscript bearb. und hg. von B. Otto. Leipzig 1856. Reprint 1990.
- Dressendorfer, Werner: »... ist ein frembd gewechs, newlich in unser Teütschland gebracht«. Geruch und Geschmack ändern sich durch die Reisen. In: *Focus Behaim Globus*. Ausstellungskatalog des Germanischen Nationalmuseums, Nürnberg. Teil 1. Nürnberg 1993, 377-394.
- Drexel, Th.: *Catalog der Kochbücher-Sammlung*. Frankfurt a.M. 1885.
- Drey Neue Curieuse Tractätgen/ Von Dem Trancke Cafe, Sinesischen The, und der Chocolata. Nachdruck der Ausgabe Bautzen 1686. Mit einem Nachwort von Ulla Heise. Leipzig: Edition Leipzig 1986.
- Driver, C./ Berriedale-Johnson, M.: *Pepys at table*. Los Angeles (Univ. of California Press) 1984.
- Drummond, J.C./ Wilbraham, A.: *The Englishman's food. A history of five centuries of English diet*. London 1939, 1964.

- Dryander, J.: Practicierbüchlein Außerlesener Artzeneystück/ Wie alle leibliche Gebrechen vnnnd Kranckheiten deß Menschen/ durch natürliche Mittel curiert vnd geheilt werden mögen (...). Frankfurt a.M. 1589. Nachdruck Lindau 1979.
- Du livre à la table. Actes du Colloque de Montreal 1990.
- Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. Sous la direction de Carole Lambert. Montréal/ Paris 1992.
- Dubler, C.E.: Temas geográfico-lingüísticos I: Sobre la berenjena. In: Al-Andalus VII (1942) 367-389.
- Dufour, Ph.-Sylvestre: Traitez nouveaux et curieux dv café, dv thé et dv chocolate. (...) Lyon 1685.
- Duft, J.: Einheimisches Bier vor einem Jahrtausend. In: Bodensee-Hefte 8 (1957) Heft 7, 231-234.
- Dumas, A.: Le Grand Dictionnaire de Cuisine. Paris 1873. Gekürzter Nachdruck o.O.o.J. (Henri Veyrier).
- Dupaigne, B.: History of bread. (H.N. Abrams) 1999.
- Durante, C.: De bonitate et vitio alimentorum centuria. Pesaro 1565.
- Dutli, R.: Über Champagner und Châteauneuf-du-Pape. Poetik des Weines bei russischen Dichtern. In: Neue Züricher Zeitung, Fernausgabe Nr. 188 vom 17.8.1990, S. 39-40.
- Dyer, Chr.: Standards of living in the later Middle Ages. Social change in England c. 1200-1520. Cambridge 1989.
- D'Ambrosio, Angelo: Per una storia del regime alimentare nella legislazione monastica dall'XI al XVIII secolo. In: Benedictina 33 (1986) 429-449.
- Edwards, John: The Roman cookery of Apicius. London 1984.
- Edwards, John: Roman cookery revisited. Vancouver 1986.
- Edwards, John: Philology and cuisine in »De Re Coquinaria«. In: American Journal of Philology 122/2 (2001) 255-263.
- Een notabel boecxken van cokeryen. Thomas vander Noot, Brussel, omstreeks 1514. Fotografische herdruk gebaseerd op de uitgave van Martinus Nijhoff, Den Haag, 1925. Amsterdam 1994.
- Effros, Bonnie: Creating community with food and drink in Merovingian Gaul. New York: Palgrave Macmillan 2002.
- Egli, Johannes (Hg.): Der Liber Benedictionum Ekkeharts IV. Nebst den kleinern Dichtungen aus dem Codex Sangallensis 393. St. Gallen 1909.
- Ehlert, Trude u.a.: Das Reichenauer Kochbuch aus der Badischen Landesbibliothek [Aug. Pap. 125]. Edition und Kommentar. In: Mediaevistik 9 (1996) 135-188.
- Ehlert, Trude (Hg.): Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit. Sigmaringen 1991.
- Ehlert, Trude (Hg.): Münchner Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jahrhundert. In Zusammenarbeit mit G. Brembs u.a. Donauwörth/ Frankfurt a.M. (Auer/ Tupperware) 2000.
- Ehlert, Trude (Hg.): Küchenmeisterei. Edition, Übersetzung und Kommentar zweier Kochbuch-Handschriften des 15. Jahrhunderts. Frankfurt a.M. 2010.

- Ehlert, Trude: Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit, eingeleitet, erläutert und ausprobiert von Trude Ehlert. Zürich/ München 1990.
- Ehlert, Trude: Doch so fülle dich nicht satt! Gesundheitslehre und Hochzeitsmahl in Wittenwilers »Ring«. In: Zeitschrift für deutsche Philologie 109 (1990) 68-85.
- Ehlert, Trude: »Nehmet ein junges Hun, ertränckets mit Essig«. Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Hg. von I. Bitsch u.a. Sigmaringen 1990, 261-276.
- Ehlert, Trude: Wissensvermittlung in deutschsprachiger Fachliteratur des Mittelalters, oder: Wie kam die Diätetik in die Kochbücher? In: Würzburger medizinhistorische Mitteilungen 8 (1990) 137-159.
- Ehlert, Trude: Die (Koch-)Rezepte der Konstanzer Handschrift A I 1. Edition und Kommentar. In: Kühn, I./ Lerchner, G. (Hg.): Von wyßheit würt der mensch geert. Festschrift für Manfred Lemmer. Frankfurt a.M. 1993, 39-64.
- Ehlert, Trude: Indikatoren für Mündlichkeit und Schriftlichkeit in der deutschsprachigen Fachliteratur am Beispiel der Kochbuchüberlieferung. In: Hofmeister, W./ Steinbauer, B. (Hg.): Durch aubenteuer muos man wagen vil. FS Anton Schwob. Innsbruck 1997, 72-85.
- Ehlert, Trude: Handschriftliche Vorläufer der »Küchenmeisterei« und ihr Verhältnis zu den Drucken: der Codex S 490 der Zentralbibliothek Solothurn und die Handschrift G.B. 4° 27 des Stadtarchivs Köln. In: Grotans, A./ Schwob, A. (Hg.): Festschrift für Evelyn Firchow. Göppingen 2000.
- Ehlert, Trude/ Leng, Rainer: Frühe Koch- und Pulverrezepte aus der Nürnberger Handschrift GNM 3227a (um 1389). In: Medizin in Geschichte, Philologie und Ethnologie. Festschrift für Gundolf Keil. Hg. von Dominik Groß und Monika Reininger. Würzburg: Königshausen & Neumann 2003, 89ff.
- Ehlich, K./ Rehbein, J.: Zur Konstitution pragmatischer Einheiten in einer Institution: Das Speiserestaurant. In: Wunderlich, D. (Hg.): Linguistische Pragmatik. Frankfurt a.M. 1972, 209-254.
- Ehnert, R. (Hg.): Kuchenmeysterey. Passau: Johann Petri, um 1486. In Abbildung hg. und mit einem Nachwort von R. Ehnert. Göppingen 1981 (Litterae 71).
- Ehnert, R.: »Behalten«. Ein Beispiel für Kontextbeschreibungen bei mittelhochdeutschen Verben. In: Greule, A. (Hg.): Valenztheorie und historische Sprachwissenschaft. Tübingen 1982, 69-107.
- Ehrhardt, M.: Grosses Illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feinem Tisch. Berlin 1904. Nachdruck Augsburg 1996.
- Eiche, Sabine: Presenting the turkey. The fabulous story of a flamboyant and flavourful bird. 2005.
- Eid, L.: Herzog Stephans Zweibrücker Küchenordnung de anno 1443. In: Das Bayerland 2 (1892) 117-120 und 125-126.
- Ein Koch- Und Artzney=Buch. Gedruckt zu Grätz/ Bey denen Widmanstetterischen Erben. 1686. Nachdruck mit einem Geleitwort und Erläuterungen von K. Edlinger. Graz 1992.
- Ein schön künstlich Kochbüchlein. Nürnberg 1609. Handschrift aus dem Besitz der Familie von Gemmingen. Nachdruck Donauwörth 1985.

- Ein sehr Künstliches vnd fürtrefflichs Kochbuch/ von allerley Speysen/ Auch wie man Latwergen vnd Zucker einmachen sol/ vnd sonst von andern guten heimlichen Künsten. (...) Durch einen fürnemen vnnnd berhümbten Koch/ seinem Ehegemahel zur letze geschencket. Nürnberg o.J. (um 1560).
- Einbinder, Susan L.: A Proper Diet: Medicine and History in Grescas Caslari's Esther. In: *Speculum* 80/2 (2005) 437-463.
- Eine neuhe wunderbare vnnnd warhafftige geschicht/ von einem Weintrauben/ Welcher sich durch Gottes Segen wunderbarlich erzeyget hat. Geschehen Anno LXXVII. (Schluß:) Gedruckt zu Nürnberg/ durch Alexander Pfeiffer. In: Weber, B. (Hg.): *Wunderzeichen und Winkeldrucker*. Dietikon-Zürich 1972, 114-117.
- Eis, G.: Die Groß-Schützenser Gesundheitslehre. Studien zur Geschichte der deutschen Kultur im Südosten. Brunn/ München/ Wien 1943 (Südosteuropäische Arbeiten 36).
- Eis, G.: Gottfrieds Pelzbuch. Studien zur Reichweite und Dauer der Wirkung des mittelhochdeutschen Fachschrifttums. Mit Textedition. München 1944. Nachdruck Hildesheim 1966.
- Eis, G.: Herzog Siegmunds Büchlein von den Harnleiden. In: Eis, G.: *Studien zur altdeutschen Fachprosa*. Heidelberg 1951, 30-46.
- Eis, G.: Mittelalterliche Fachprosa der Artes. In: Stammler, W. (Hg.): *Deutsche Philologie im Aufriß*. Zweite, überarbeitete Auflage. Berlin/ Bielefeld/ München 1960, Sp. 1103-1216.
- Eis, G.: Die Weinbezeichnung »Klesner«. In: *Zeitschrift für deutsche Wortforschung* 18 (NF 3) (1962) 119f.
- Eis, G.: *Mittelalterliche Fachliteratur*. Zweite Auflage. Stuttgart 1967.
- Eis, G.: *Forschungen zur Fachprosa*. Ausgewählte Beiträge. Bern/ München 1971.
- Eis, G.: Heinrich Münsingers »Regimen sanitatis in fluxu catarrhali ad pectus«. In: Eis, G.: *Forschungen zur Fachprosa*. Bern/ München 1971, 81-90 und 372-373.
- Eis, G.: Erhard Knabs Gichtregimen [geschr. 1469]. In: Eis, G.: *Forschungen zur Fachprosa*. Bern/ München 1971, 91-100.
- Eis, G.: Kirswin secundum Bulach (?). In: *Alemannisches Jahrbuch* (1973/75) 570.
- Eis, G./ Vermeer, H.J.: Gabriel Lebensteins Büchlein »Von den gebrannten Wässern«. Stuttgart 1965.
- Eiximenis, F.: Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el »Terç del Crestià«. Introducció i edició de J.J.E. Gracia. Barcelona 1983 (Clàssics Curial 6).
- Eiyneck, A.: *Alles unter Dach und Fach*. Wiedenbrück 1987.
- Eleonora Maria Rosalia, Herzogin zu Troppau und Jägerndorff: *Freywillig aufgesprungener Granat-Apfel*. Leipzig 1709. Nachdruck mit Beiträgen von M.-E. Fritze und H.-J. Poekern. München 1978.
- Elias, J.: *Das neue Kochbuch*. Ein Führer durch die feine Küche. Berlin 1925.
- Elias, Norbert: *Über den Prozeß der Zivilisation*. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Zwei Bände. Frankfurt a.M. 1977.
- Elisabethas Kochgeheimnisse. Barocke Tafelfreuden heute. Originalrezepte des 18. Jahrhunderts. Bearbeitet von Gerd Steuer (?). Karlsruhe (?): G. Braun Buchverlag 2004 (?).
- Elkhadem, H. (éd.): *Le Taqwim al-Sihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlan: un traité médical du XIe siècle*. Histoire du Texte, Édition Critique, Traduction, Commentaire. Louvain (Peeters) 1990.

- Elkhadem, H.: Le Taqwim al-Sihha (Tacuini Sanitatis): Un Traité de Diététique et d'Hygiène du XIe Siècle. In: Jansen-Sieben, R./ Saelemans, F. (éd.): Voeding en Geneeskunde/ Alimentation et Médecine. Bruxelles 1993, 75-93.
- Ellis, J.: Geschichte des Koffees nebst verschiedenen Nachrichten, die seinen Anbau, diätetischen Nutzen, und die mit ihm getriebene Handlung betreffen. In: Geschichte des Thees und Koffees. Aus dem Englischen (...). Leipzig 1776, 121-246. Nachdruck Leipzig 1985.
- Elsholtz, J.S.: Diaeteticon: Das ist/ Newes Tisch-Buch/ Oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch (...) rechtmäßigen Gebrauch der Speisen/ vnd des Getranks. (...) Cölln an der Spree 1682. Nachdruck Leipzig 1984.
- Elyot, Sir Thomas: The Castle of Health. 1534 (?).
- Emser, Hier.: Tractat. vom Wein, Bier und Esig. Wien 1513.
- Engelhart, U.: Dietetics in Tang China. Beginning of a specialized materia dietetica. In: Hsu, E. (ed.): Chinese medicine and the question of innovation. Cambridge (CUP) 1998 (?).
- Engel, Corinna/ Gold, Helmut/ Wesp, Rosemarie (Hg.): Satt? Kochen, essen, reden. Mit Beiträgen von Gerd Althoff, Jürgen Dollase, Wiglaf Droste u.v.a. Heidelberg: Edition Braus 2009.
- Enjalbert, H./ Enjalbert, B.: L'histoire de la vigne et du vin. Avec une nouvelle hiérarchie des terroirs du Bordelais et une sélection de `100 Grands Crus'. Paris 1987.
- Enriquez, Enrique Jorge: De regimine cibi atque potus (...). Salamanca 1594.
- Epulario opera noua: la quale tracta il modo de cucinare ogni carne: vcelli: pesci: dogni sorte. Et fare sapori: torte: pastelli: al modo de tutte de prouincie. Et molte altre gentilezze. Composta per Maestro Giouanne de Rosselli. Venetia: Bernardino Benalio 1519.
- Epulario -- Opera noua chiamata epulario quale tracta il modo de cucinare (...) Composta per Maestro Giouanne de Rosselli. Francese. Venezia 1517. [Weitere Auflagen u.a. 1519, 1537, 1555, 1675.]
- Erasmus von Rotterdam: Züchtiger Sitten Zierlichen wandels/ vnd höfflicher Geberden der Jugent/ (...) Ein nützlich Buechlin H. Erasmi Rote[rodami]. Nach der kürtze/ so vil der gmeynen Jugent dienlich/ new verteutsch. Straßburg: Prüß 1531. Nachdruck Berlin o.J. (1938).
- Erasmus von Rotterdam: Epistola de interdictio esu carniū. Hg. mit einer Einleitung C. Augustijn. In: Opera Omnia Desiderii Erasmi Roterodami. Recognita et adnotatione critica instructa notisque illustrate. Ordinis noni, tomus primus. Amsterdam/ Oxford: New Holland 1982, 1-50.
- Erfurter Kochbuch für die bürgerliche Küche. (...) Nach vieljährigen Erfahrungen als praktisches Handbuch bearbeitet von Sophie Albrecht. Erfurt 1839. Nachdruck Erfurt 1990.
- Erinng, Ch.: Christof Erinngs Kochbuch. Handschrift von 1594 mit späteren Nachträgen. 125 Blätter. Germanisches Museum Nr. 1373.
- Erler, G.: Leipziger Magisterschmäuse im 16., 17. und 18. Jahrhundert. Leipzig 1905.
- Ermerins, F.Z. (ed.): Anecdota medica graeca e codicibus manuscriptis. Mit lateinischer Übersetzung. Leiden 1840. Nachdruck Amsterdam 1963. [Theophilus, de pulsibus; Leonis conspectus medicinae; Incerti auctoris de cibis; Hippocrates, de hominis fabrica.]

- Ermisch, H./ Wuttke, R. (Hg.): *Haushaltung in Vorwerken. Ein landwirtschaftliches Lehrbuch aus der Zeit des Kurfürsten August von Sachsen [etwa 1569/70 entstanden]. Nach den Handschriften.* Leipzig 1910.
- Ernst, J.: *Bericht vom Weinbau.* Schmalkalden 1585.
- Erprobte Kochrezepte. Berlin (Maggi-Gesellschaft) o.J. (1920er Jahre?).
- Esche, A.: *Das Kochbuch der Gräfin Aemilie Juliane von Schwarzburg-Rudolstadt (1637-1706).* In: *Blätter der Gesellschaft für Buchkultur und Geschichte*, hg. von der Gesellschaft für Buchkultur und Geschichte, Rudolstadt. Band 2. Rudolstadt 1998.
- Eshleman, Michael K.: *Diet during Pregnancy in the Sixteenth and Seventeenth Centuries.* In: *Journal of the History of Medicine* 30/1 (1975) 23-39.
- Esper, Johann Friedrich: *Von der Art, große Kürbisse zu ziehen.* In: *Fränkische Sammlungen von Anmerkungen aus der Naturlehre, Arzneygelahrtheit, Oekonomie*, hg. von Johann Ernst Immanuel Walch, Bd. 38 (1763) 170-180.
- Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions 1987 in Gießen. Hg. von I. Bitsch, T. Ehlert und X. von Ertzdorff. Sigmaringen 1987.
- Essen und Trinken in alter Zeit. Katalog einer Ausstellung im Mainfränkischen Museum Würzburg. Mit Beiträgen von Ch. Maga, H.-P. Trenchel und einem Katalogteil. Würzburg 1991.
- Essich, J.G.: *Auswahl der besten und außerlesensten diätetischen Mittel, zur Vorbauung oder Kur der Krankheiten.* Augsburg 1784. Nachdruck Leipzig 1987.
- Estienne, Charles (Carolus Stephanus): *Seminarium sive plantarium earum arborum, quae post hortos conseri solent, quarum nomina, fructus, item conserendi vocabula apud authores benè recepta hoc libello declarantur.* Paris (Robertus Stephanus) 1536.
- Et coquatur ponendo. Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed età moderna.* Istituto internazionale di storia economica »Francesco Datini« 1996.
- Etienne, R.: *A propos du »garum sociorum«.* In: *Latomus* 29 (1970) 297-313.
- Ettlin, Erwin: *Butterbriefe. Beiträge und Quellen zur Geschichte der Fastendispensen in der Schweizerischen Quart des Bistums Konstanz im Spätmittelalter.* Frankfurt a.M. 1977.
- Evrard, E.: *Quelques traits quantitatifs du vocabulaire du »Moretum«.* In: *Latomus* 41 (1982) 550-565.
- Eyb, Albrecht von: *Spiegel der Sitten.* Hg. und mit einer Einleitung von G. Klecha. Berlin 1989.
- Eyraud, J.-M.: *Ma Muse en Vendanges (Tome II).* Montpellier o.J. (Editions de »La Journée Vinicole«).
- Faber, H. (Hg.): *Eine Diätetik aus Montpellier vom Ende des 14. Jahrhunderts und »Tractatus medicus de comestione et digestionem vel Regimen sanitatis« benannt.* Leipzig 1924.
- Faccioli, E. (Hg.): *Anonimo trecentesco della corte angioina, »Liber de Coquina«.* In: Faccioli, E.: *L'arte della cucina in Italia.* Turin 1987, 19-41.
- Faccioli, E.: *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo.* Zwei Bände. Mailand 1966.
- Faccioli, E.: *La cucina dal Platina allo Scappi.* In: *Trattati scientifici nel Veneto fra il XV e XVI secolo. Saggi e studi.* Vicenza 1985, 135-146.
- Faccioli, E.: *L'arte della cucina in Italia.* Turin 1987.

- Fahrenkamp, H.J.: Das große Buch der neuen deutschen Küche - "Nouvelle cuisine". München 1979.
- Fahrenkamp, H.J.: Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräfte hält. Die vergessenen Küchengeheimnisse des Mittelalters wiederentdeckt, ausprobiert und aufgeschrieben von H.J. Fahrenkamp. München 1986.
- Faltner, M. und G.: An der Tafel des Trimalchio. Antike Rezepte für den heutigen Gebrauch. Ausprobiert und mit dem Urtext [Rezepte aus Apicius] herausgegeben. Lateinisch-deutsch. München 1959.
- Farauo de Saint-Germain, L.: »Libre de totes maneres de confits«. Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulceria. In: Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona 19 (1946) 97-134.
- Farauo de Saint-Germain, L.: El »Libre de Sent Soví«. Recetario de cocina catalana medieval. In: Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona 24 (1951-52) 5-81.
- Fassbind, F.: Lieder aus einer Schenke. Zeichnungen von Klaus Brunner. Solothurner Privatdruck 1959 (Exemplar 39/180).
- Faust, B.C.: Gesundheits-Katechismus zum Gebrauche in den Schulen und beym häuslichen Unterrichte. Bückeberg 1794. In Faksimile hg. und mit einem Nachwort von M. Vogel. Stuttgart 1954.
- Feild, Rachael: Irons in the fire. A history of cooking equipment. Ramsbury/ Marlborough/ Wiltshire 1984.
- Feinäugle, N.W.: Lessings Streitschriften. Überlegungen zu Wesen und Methode in der literarischen Polemik. In: Lessing-Jahrbuch 1 (1969) 126-149.
- Felici, Costanzo: Scritti naturalistici. I. Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo. A cura di Guido Arbizzoni. Urbino: QuattroVenti 1986.
- Felici, Giovanni Battista: Parere intorno all' uso della cioccolata scritto in una lettera. Florenz: Giuseppe Manni 1728.
- Ferckel, C.: Ein Gesundheitsregiment für Herzog Albrecht von Österreich aus dem 14. Jahrhundert. In: Sudhoffs Archiv 11 (1918) 1-21.
- Feret, B.L.: Gastronomical and culinary literature. Metuchen, N.J./ London 1979.
- Fernandez-Armesto, Felipe: Near a thousand tables. (Free Press) 2002.
- Ferrieres, Madeleine: Historie des peurs alimentaires. Du Moyen-Age à l'aube du XXème siècle. Paris: Seuil 2002.
- Fessel, J./ Salzberger, M./ Grasdorf, E.: Getreide. Eine kleine Kulturgeschichte und viele Vollwertrezepte der neuen Art. Aarau 1992.
- Fettel, Joh.: Die Getreide- und Brotversorgung der freien Reichsstadt Esslingen von 1350 bis 1802. Stuttgart 1930 (Tübinger wirtschaftswissenschaftliche Abhandlungen).
- Fettiplace, E.: Elinor Fettiplace's receipt book. Ed. by Hilary Spurling. Penguin Books 1986. (0-14-046956-7)
- Feustel, Robert: Grenzgänge. Kulturen des Rauschs seit der Renaissance. München: Fink 2013.
- Feyl, A.: Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur. Diss. Freiburg i.Br. 1963.

- Ficino, Marsilio: Three books on life. Ed. and translated by Carol V. Kaske and John R. Clark. Binghamton, N.Y. 1989.
- Fick, Monika: Lessing-Handbuch. Leben - Werk - Wirkung. Stuttgart/ Weimar 2000.
- Fiera, G.B.: Coena. Delle virtù delle erbe e quella parte dell' Arte medica che consiste nella regola del vitto. Nachdruck der Ausgabe Straßburg 1530. Mit Einleitung, italienischer Übersetzung und Anmerkungen hg. von M.G. Fiorini Galassi. Mantua 1992.
- Figala, K.: Mainfränkische Zeitgenossen »Ortolds von Baierland«. Ein Beitrag zum frühesten Gesundheitswesen in den Bistümern Würzburg und Bamberg. Diss. München 1969.
- Fincke, Heinrich: Geschichte des Marzipans bis zum Anfange des 19. Jahrhunderts. Ein Versuch. In: Zeitschrift für Untersuchung der Lebensmittel 53 (1927) 100-126.
- Fink, Beatrice: Les liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVIII siècle. Saint-Etienne 1995.
- Firpo, L. (Hg.): *Gastronomia del Rinascimento*. Turin 1974.
- Fischer-Benzon, R. von: *Altdeutsche Gartenflora. Untersuchungen über die Nutzpflanzen des deutschen Mittelalters, ihre Wanderung und ihre Vorgeschichte im klassischen Altertum*. Kiel/ Leipzig 1894. Nachdruck Walluf bei Wiesbaden: Sändig 1972.
- Fischer, H. (Hg.): *Der Stricker. Verserzählungen II. Mit einem Anhang: Der Weinschweg*. Tübingen 1967.
- Fischer, U.: *Der englische Einfluß auf den deutschen Wortschatz im Bereich von Essen und Trinken. Dargestellt anhand schweizerischer Quellen*. Bern/ Frankfurt a.M. 1980.
- Fischer, W. (= K.-P. Wende): *Ein Neues und nutzbares Koch-Buch: in welchem zu finden, wie man verschiedene herrliche und wohl schmackende Speisen bereiten solle. (Neu gekocht für 4 Personen.)* Rosenheim 1976.
- Fiúza, Mário (ed.): *Viterbo, »Elucidário«*.
- Flandrin, Jean-Louis: *Brouets, potages et bouillons*. In: *Médiévales* 5 (1983) 5-14. (Themenheft »Nourritures«.)
- Flandrin, Jean-Louis: *La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVIe au XVIIIe siècle*. In: *Revue d'Histoire moderne et contemporaine* 30 (1983) 66-83.
- Flandrin, Jean-Louis: *Le goût et la nécessité. Sur l'usage des graisses dans les cuisines de l'Europe occidentale*. In: *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations* 38 (1983) 369-401.
- Flandrin, Jean-Louis: *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XI- Ve et XVe siècles. Le témoignage des livres de cuisine*. In: *Manger et boire au Moyen Age*. Band 2. Paris 1984, 75-91.
- Flandrin, Jean-Louis: *Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie*. In: Ariès, Ph./ Chartier, R. (Hg.): *Geschichte des privaten Lebens*. Band 3. Von der Renaissance zur Aufklärung. Frankfurt a.M. 1991.
- Flandrin, Jean-Louis: *Structure des menus Français et Anglais aux XIVe et XVe siècles*. In: Lambert, C. (Dir.): *Du manuscrit à la table*. Montréal/ Paris 1992, 173-192.
- Flandrin, Jean-Louis: *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*. Paris: Odile Jacob 1992.
- Flandrin, Jean-Louis: *Les légumes dans les livres de cuisine français du XIVe au XVIIIe siècle*. In: Grieco, A.J./ Redon, O./ Tomasi, T. (eds.): *Il mondo delle piante. Cultura rappresentazioni e usi sociali dal XIII al XVII secolo*. (1992: forthcoming).

- Flandrin, Jean-Louis: *L'ordre des mets*. Paris: Odile Jacob 2002.
- Flandrin, Jean-Louis/ Hyman, Philip: Regional tastes and cuisines. Problems, documents and discourses on food in Southern France in the 16th and 17th centuries. In: *Food and Foodways* 1/3 (1986) 221-251.
- Flandrin, Jean-Louis/ Hyman, Ph./ Hyman, M. (éds.): *Le cuisinier français*. Paris 1983.
- Flandrin, Jean-Louis/ Lambert, C.: *Fêtes gourmandes au Moyen Age*. Paris 1998.
- Flandrin, Jean-Louis/ Montanari, Massimo (dir.): *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard 1996.
- Flandrin, Jean-Louis/ Montanari, Massimo/ Sonnenfeld, A.: *Food. A culinary history from antiquity to the present*. (Columbia Univ. Press) 1999.
- Flandrin, Jean-Louis/ Redon, O.: Les livres de cuisine italiens des XIVe et XVe siècles. In: *Archeologia Medievale* VIII (1981) 393-408.
- Flemming, Rebecca: Review of »Mark Grant: *Dieting for an Emperor: A Translation of Books I and 4 of Oribasius' Medical Compilations with an Introduction and Commentary*, Leiden 1997«. In: *Bryn Mawr Classical Review* 98.6.22 (online version, 2.4.2004).
- Flink, K. (Bearb.): *Die klevischen Hofordnungen*. Unter Mitwirkung von B. Thissen. Köln/ Weimar/ Wien 1997.
- Flink, Maria: *Die perfecte Köchin*. Kochbuch für die bürgerlichen, sowohl als auch höheren Tafeln. Vierte Auflage. 1856. Nachdruck Würzburg 1989.
- Florinus, F.P.: *Oeconomvs prvdens et legalis*. Oder Allgemeiner Kluger und Rechtsverständiger Haus-Vatter/ bestehend Jn Neun Büchern/ (...). Nürnberg/ Frankfurt/ Leipzig 1722. Nachdruck in zwei Bänden. Stuttgart 1981. [Buch VIII und IX mit neuer Paginierung.]
- Florinus, F.P.: *Des Ersten Theils Neuntes Buchs Inhalt/ Bestehend: Jn einem kurtz-gefassten Koch-Buch*. In: Florinus, F.P.: *Oeconomvs prvdens et legalis*. Oder Allgemeiner Kluger und Rechts-verständiger Haus-Vatter. Nürnberg/ Frankfurt/ Leipzig 1722. Nd. Stuttgart 1981.
- Flower, B./ Rosenbaum, E.: *The Roman cookery book. A critical translation of The art of cooking by Apicius, for use in the study and the kitchen*. London 1958. Reissued London 1974.
- Fontane, F.C.: *Wie man in Berlin zur Zeit der Königin Luise kochte*. Ein gastronomischer Beitrag nach den im Jahre 1795 niedergeschriebenen Aufzeichnungen von F.C. Fontane. Hg. von J. Sommerfeldt und E. Weber. Berlin 1903. Nachdruck Berlin 1989.
- Forbes, R.J.: *Studies in ancient technology*. 6 vols. Leiden 1955-1958.
- Forbes, R.J.: The rise of food technology (1500-1900). In: *Janus. Revue internationale de l'histoire des sciences, de la médecine, de la pharmacie et de la technique* 47 (1958) 101-127; 139-155.
- Forster, Georg: *Philosophische Schriften*. Mit Einführung und Erläuterungen hg. von G. Steiner. Berlin 1958. Darin: *Über Leckereien* (1788).
- Foster, N.: *Schlemmen hinter Klostermauern*. Die unbekanntenen Quellen europäischer Kochkunst. Mit 111 Rezepten aus der Klosterküche. Hamburg 1980.

- Fouquet, Gerhard (Hg.): »Goldene Speisen in den Maien«. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz (+ 1478). Unter Mitarbeit von O. Becker u.a. St. Katharinen 2000 (Sachüberlieferung und Geschichte 30).
- Fouquet, Gerhard: »Wie die kuchenspise sin solle«. Essen und Trinken am Hof des Speyerer Bischofs Matthias von Rammung (1464-1478). In: Pfälzer Heimat 39 (1988) 12-27.
- Fouquet, Gerhard: Das Festmahl in den oberdeutschen Städten des Spätmittelalters. In: Archiv für Kulturgeschichte 74 (1992) 83-123.
- Föringer (Hg.): Keller-Ordnung vnd Instruction (31. Octbr. 1552). In: Oberbairisches Archiv für vaterländische Geschichte 9 (1848) 103-105.
- Frankfurter Kochbuch: Das kleine nützliche und wohleingerichtete Franckfurter Koch-Buch (...). Vierte Auflage. Frankfurt a.M. 1789. Nachdruck Frankfurt a.M. 1991.
- Franklin, A.: La Vie privée d'autrefois. Band 3: La Cuisine. Paris 1888. Band 6: Le Repas. Paris 1889. Band 8: Variétés gastronomiques. Paris 1891.
- Franzbach, M.: Lessings Huarte-Übersetzung. 1965.
- Frati, L. (Hg.): Libro di cucina del secolo XIV. Livorno 1899. Nachdruck Sala Bolognese 1979.
- Freedman, Robert L.: Human Food Uses. A Cross-cultural, Comprehensive Annotated Bibliography. Westport, Connecticut/ London, England: Greenwood Press 1981.
- Freeman, M.B.: Herbs for the medieval household for cooking, healing and divers uses. New York 1943.
- Frenzel, Uwe: Deutschsprachige Tranchierbücher des Barock (1620-1724). Hamburg: Selbstverlag 2012.
- Frere, Catherine Frances (ed.): A Proper Newe Booke of Cokerie. With notes, introduction and glossary. Cambridge 1913.
- Freudenthal, M.: Gestaltwandel der städtischen, bürgerlichen und proletarischen Hauswirtschaft zwischen 1760 und 1910. Mit einem Vorwort von K. Rutschky. Frankfurt a.M./ Berlin 1986.
- Freund, S.: Das vokalische Schreibsystem im »Augsburger Kochbuch« der Sabina Welserin aus dem Jahre 1553. Ein Beitrag zur Graphematik handschriftlicher Überlieferung des 16. Jahrhunderts. Heidelberg 1991.
- Freund, S./ Schmitt, A./ Stopp, H.: Graphemische Reflexe lautgeschichtlicher Regionalismen in Handschrift und Druck. In: Sprachwissenschaft 5 (1980) 266-275.
- Freywillig aufgesprungener Granat-Apfel des Christlichen Samariters (...) Samt einer Diaet (...) Wie auch einem neuen Koch-Buch. Leipzig (Thomas Fritsch) 1709. [Ein neues und nutzbares Koch=Buch; separat paginiert.]
- Friedell, Egon: Abschaffung des Genies. Essays bis 1918. Hg. und mit einem Nachwort 'Friedell als Buchautor' von Heribert Illig. Zweite Auflage. O.O.: Kremayr & Scheriau 1993.
- Friederich, M.: Widder den Sauffteuffel (...). Frankfurt a.d. Oder 1557. In: Stambaugh, R. (Hg.): Teufelbücher in Auswahl. Fünfter Band. Berlin/ New York 1980, 1-114.
- Fritsch, Susanne: Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts. Wien etc.: Oldenbourg 2008 (Veröffentlichungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung 50).

- Fritzen, Florentine: *Gesünder leben. Die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert.* Stuttgart: Franz Steiner 2006 (Frankfurter historische Abhandlungen 45).
- Frosini, G.: *Il cibo e i signori. La mensa dei priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV.* Firenze 1993 (Quaderni degli »Studi di lessicografia Italiana« 6).
- Frühsorge, G.: *Die Gattung der Oeconomia als Spiegel adligen Lebens. Per Brahe - Schering Rosenhane - Johann Rist.* In: *Arte et Marte. Studien zur Adelskultur des Barockzeitalters in Schweden, Dänemark und Schleswig-Holstein.* Neumünster 1978.
- Fuchs-Hartmann, W.: *Gastmahl der Völker.* Stuttgart 1941.
- Fuchs, V./ Weigl, U. (Hg.): *150 nützliche Rezepte. Das Kochbuch von Schillers Chère-mère, Louise von Lengefeld.* Hg. von V. Fuchs und U. Weigl. Mit einem Vorwort von N. Oellers und Anmerkungen zur Lengefeldschen Küche von V. Klink. Stuttgart 1997.
- Fueß, W.F.K.: *Die Geschichte der Kartoffel. Dargestellt nach alten und neuen Quellen.* Hg. vom Forschungsinstitut für Stärkefabrikation. Berlin 1938.
- Fuhse, F.: *Sitten und Gebräuche der Deutschen beim Essen und Trinken von den ältesten Zeiten bis zum Schlusse des XI. Jahrhunderts.* Diss. Wolfenbüttel 1891.
- Furnivall, F.J. (ed.): *Manners and meals in olden time (The babies book, Books of nurture, etc.).* London 1868 (EETS 32). Reprint Woodbridge/ Rochester 1997.
- Führer durch die Kultur des chinesischen Essens. Broschüre des chinesischen Restaurants »Tunhuang«, Hamburg. 1956.*
- Fülscher, Elisabeth: *Das Fülscher-Kochbuch. Der Führer zur Kochkunst mit 1700 Rezepten von internationalem Niveau. Zehnte, überarbeitete Auflage.* Rüslikon-Zürich/ Stuttgart/ Wien: Albert Müller Verlag 1977.
- Gabler, J.M.: *Wine into words. A history and bibliography of wine books in the English language.* Baltimore 1985.
- Gail, J.-F.: *Recherches sur la nature du culte de Bacchus en Grèce et sur l'origine de la diversité de ses rites.* Paris 1821.
- Galen: *Galenus De sanitate tuenda, De alimentorum facultatibus, De bonis malisque sucis, De victu attenuante, De ptisana.* Ed. K. Koch, G. Helmreich, C. Kalbfleisch, O. Hartlich. Leipzig/ Berlin 1923 (Corpus Medicorum Graecorum V 4,2).
- Galen: *On the properties of foodstuffs (De alimentorum proprietatibus).* Introduction, translation and commentary by Owen Powell. With a foreword by John Wilkins. Cambridge/ New York: CUP 2003.
- Gallo, Agostino: *Le Vinti giornate dell' agricoltura et de' piaceri della villa.* Venetia 1575.
- Galsterer, Hartmut: *Petrone »Gastmahl des Trimalchio« und die römische Sozialgeschichte.* In: Cerquiglini, B./ Gumbrecht, H.U. (Hg.): *Der Diskurs der Literatur- und Sprachgeschichte.* Frankfurt a.M. 1983, 492-510.
- Gantz Neu-vermehrter Sorgfältiger Hauß-Halter/ Deme beybefügt ein schönes nach Teutsch- und Frantzösischer Manier eingerichtetes Koch- Condir- und Distillir-Buch/ Nebst Noch einem zwar kleinen doch außerlesnen Artzney-Büchlein (...). 1696.
- Garbutt, Nina: *Ibn Jazlah: The Forgotten 'Abbasid Gastronomer.* In: *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 39 (1996) xx-yy.

- García Sánchez, Expiración (ed. and tr.): Abu Marwan 'Abd al-Malik b. Zuhr (m. 557/1162), *Kitab al-Aghdhiyah* (Tratado de los alimentos). Madrid 1992 (Fuentes Árabe-Hispanas 4).
- García Sánchez, Exp.: Fuentes para el estudio de la alimentación en la Andalucía Islámica. In: *Actas del XII Congreso de la U.E.A.I.*, Malaga 1985. Madrid 1986, 269-288.
- García Soler, María José: *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid 2001.
- Garnot, Benoît (dir.): *Vins, vignes et vigneronns en Bourgogne du Moyen Age à l'époque contemporaine*. Dijon 2001 (*Annales de Bourgogne*, tome 73, année 2001, fascicules 1 et 2).
- Garnsey, Peter: *Famine and food supply in the Graeco-Roman world*. Cambridge (CUP) 1988.
- Gartler, I.: *Wienerisches bewährtes Kochbuch (...)*. Zwölfte, vermehrte Auflage. Wien (Gerold) 1787.
- Gascón Uris, S.: *Receptes medievals del Ms. h-ij-13 de la Biblioteca del Reial Monestir de San Lorenzo de El Escorial*. In: Ferrando, Ant. (ed.): *Miscellània Joan Fuster*. Vol. 5. Barcelona 1992, 41-44.
- Gastronomia. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914. Ein Handbuch für Sammler und Antiquare*. Bearbeitet von Hans U. Weiss. Zürich 1996.
- Gastrow, P.: *Johann Salomo Semler in seiner Bedeutung für die Theologie mit besonderer Berücksichtigung seines Streites mit G.E. Lessing*. Gießen 1905.
- Gaulin, Jean-Louis/ Grieco, Allen J. (dir.): *Dalle vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*. Bologne: Clueb 1994.
- Gaxotte, P. (éd.): *Le Menagier de Paris, traité morale et d'économie domestique composé en 1393 par un bourgeois parisien. Faksimile und Transkription*. Paris 1961.
- Gayre, G.R.: *Wassail! In mazers of mead. An account of mead, metheglin, sack and other ancient liquors*. XXX
- Geddes, Olive M.: *The Laird's Kitchen. Three hundred Years of Food in Scotland*. Edinburgh: HMSO; The National Library of Scotland 1994.
- Gehema, J.A. à: *Grausame Medicinische Mord-Mittel/ Aderlasse/ Schröpfffen/ Purgiren/ Clistiren/ Juleppen/ und Ohnmacht-machende Hertzstärckungen (...)*. Bremen 1688. Nachdruck Lindau 1980.
- Geiler von Kaysersberg, J.: *Ain gaistliche bedeütung des heßlins. wie man das in den pfeffer berayten soll/ die da gibt clare vnderrihtung/ wie ain mensch (...) sich berayten/ schicken vnd halten soll (...)*. In: Ders.: *Das buch granatapfel (...)*. Augsburg 1510, fol. Aa1 ff.
- Gelder, Geert Jan H. van: *A Muslim encomium on wine: The racecourse of the bay (Halbat al-Kumayt) by al-Nawagi (d.859/1455) as a post-classical Arabic work*. In: *Arabica* 42 (1995) 222-234.
- Gelder, Geert Jan H. van: *Of dishes and discourse. Classical Arabic literary representations of food*. Richmond (Curzon) 2000.
- Gemmingen, B. von: *Das verborgene Kochbuch des Herrn Oudin oder: Untersuchungen zum kulinarischen Wortschatz in zweisprachigen Wörterbüchern*. In: *Zeitschrift für romanische Philologie* 103 (1987) 491-499.

- Gemoll, Wilhelm: Untersuchungen über die Quellen, den Verfasser und die Abfassungszeit der *Geoponica*. Berlin 1883/84 (= Berliner Studien für classische Philologie und Archäologie 1, 1-280).
- Genji-Monogatari. Die Geschichte vom Prinzen Genji. Altjapanischer Liebesroman aus dem 11. Jahrhundert, verfaßt von der Hofdame Murasaki. Vollständige Ausgabe aus dem Original übersetzt von Oscar Benl. Zwei Bände. Zürich 1966.
- Gentilcore, David: Taste and the tomato in Italy. A transatlantic history. In: *Food and History* 7/1 (2009) 125-139.
- Gent, W.I. (publ.): *A true gentlewomans delight* Wherein is contained all manner of cookery, very necessary for all ladies and gentlewomans. London (Shears) 1653.
- Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici De re rustica eclogae*. Recensuit H. Beckh. Editio stereotypa editionis primae (MXCCCXCV). Stuttgart/ Leipzig 1994.
- Georgoudi, Stella (sous la dir.): *La cuisine et l'autel. Les sacrifices en questions dans les sociétés de la méditerranée ancienne*. Turnhout: Brepols 2005 (Bibliothèque de l'Ecole des Hautes Etudes 124).
- Georg, C.: *Verzeichnis der Litteratur über Speise und Trank bis zum Jahre 1887*. Hannover 1888.
- Gérard, Ch.: *L'ancienne Alsace à table. Étude historique et archéologique sur l'alimentation, les moeurs et les usages épulaires de l'ancienne province d'Alsace*. Colmar 1971 (2e éd. Paris 1877; 1e éd. Colmar 1862).
- Gerlach, Gudrun: *Zu Tisch bei den alten Römern. Eine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*. Darmstadt/ Stuttgart 2001.
- Gerritsen-Geywitz, Gisela: *Drie recepten uit het 'Rekenboek van Floris Tzwynnen'*. In: *Een school spierinkjes. Kleine opstellen over Middelnederlandse artes-literatuur*. Hilversum 1991, 72-76.
- Geschichte des Thees und Koffees*. Aus dem Englischen der Herren John Coackley Lettsom und John Ellis übersetzt und mit einigen Zusätzen vermehrt. Mit Kupfern. Leipzig 1776. Nachdruck Leipzig 1985.
- Gesner, Conrad (An.): *Sanitatis tuendae praecepta cum aliis, tum literarum studiosis hominibus, & ijs qui minus exercentur, cognitu necessaria. Contra luxum convivorum. Contra notas astrologicas Ephemeridum de secandis venis*. Zürich: A. & J. Gesner o.J. (1556).
- Gesner, Conrad: *Libellus de lacte et operibus lactariis*. Zürich 1541.
- Geuder, M.F.: *Heilsame Medicinische Lebens-Mittel/ Denen grausamen Medicinischen Mord-Mitteln/ Herrn D. Jan. Abrah. à Gehema Entgegen gesetzt*. (...) Ulm 1689. Nachdruck Lindau 1982.
- Geyer, M.: *Altdeutsche Tischzuchten*. (Programmschrift) Altenburg 1882 (75. Nachricht von dem Friedrichs-Gymnasium zu Altenburg, Schuljahr 1881/82).
- Giacosa, I.: *A taste of ancient Rome*.
- Giangos, Th.: *Apospasmata agnostou hagioreitikon typikon sto anthologio "Hermeneiai ton entolon tou Kyriou"*. In: *Epist. Epet. tes Theol. Schol. Panep. Thessalonikes, Tmema Poinmantikes*. Thessalonike 1 (1990) 325-358. [excerpts from dietary rules, 11th cent.; see Byz. Zs., Suppl. Bibl. I, Nr. 624.]

- Giblin, James Cross: From hand to mouth, or, How we invented knives, forks, spoons and chopsticks, and the manners to go with them. New York: Crowell 1987.
- Gibel, Marion: Tiere in der Antike. Von Fabelwesen, Opfertieren und treuen Begleitern. Darmstadt 2003.
- Giegher, Matth.: Trincier-Büchlein, d.i. eine Anweisung, wie man nach italienischer Manier allerhand Speisen zuschneiden und vorlegen kann (...). Danzig 1639.
- Giegher, Mattia: Li tre trattati di Messer Mattia Giegher bavaro di Mosburg (...). Padova 1639. Nachdruck Sala Bolognese (Forni) 1989.
- Giesecke, Michael: Überlegungen zur sozialen Funktion und zur Struktur handschriftlicher Rezepte im Mittelalter. In: Zeitschrift für Literaturwissenschaft und Linguistik 51/ 52 (1983) 167-184.
- Giesecke, Michael: Sinnenwandel, Sprachwandel, Kulturwandel. Studien zur Vorgeschichte der Informationsgesellschaft. Frankfurt a.M. 1992.
- Giesecke, Michael: »Rezepte« im Mittelalter und in der Neuzeit. In: Giesecke, M.: Sinnenwandel, Sprachwandel, Kulturwandel. Frankfurt a.M. 1992, 186-208.
- Giese, Martina: Zur lateinischen Überlieferung von Burgundios Wein- und Gottfrieds Pelzbuch. In: Sudhoffs Archiv 87/2 (2003) 195-234.
- Gilbert, Heike: Das Pakadarpana, ein altes indisches Kochbuch. Diss. Marburg 1995.
- Gillet, Philippe: Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe, XVIe-XVIIe siècles. Paris 1985.
- Gillet, Philippe: Le goût et les mots. Littérature et gastronomie (XIVe-XXe siècles). Seconde édition. Paris: Payot 1993.
- Gil-Sotres, Pedro (con la colaboración de Juan A. Paniagua y Luis García-Ballester): Introducción. In: Arnaldi de Villanova Opera medica omnia. Vol. X.1: Regimen sanitatis ad regem aragonum. Ediderung Luis García-Ballester et Michael R. McVaugh. Barcelona 1996, 471-904.
- Giovio, Paolo: Libro di Mons. Paolo Giovio de' Pesci Romani. Tradotto in Volgare da Carlo Zancaruolo. Con privilegio. In Venetia, appresso il Gualtieri. 1560. <online: UB Barcelona, Fons Grewe>
- Girard, A.: Du manuscrit à l'imprimé: le livre de cuisine en Europe aux 15e et 16e siècles. In: Margolin, J.-C./ Sauzet, R. (Hg.): Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance. Paris 1982, 107-117.
- Gitlitz, D.M./ Davidson, L.K.: A drizzle of honey. The lifes and recipes of Spain's secret Jews. New York: St. Martin's Press 1999.
- Giustiniani, V.R. (Hg.): Adam von Rottweil, Deutsch-Italienischer Sprachführer. Màistro Adamo de Rodvila »Introito e porta de quele che voleno imparare e comprender todescho o latino, cioè taliano«. Edito di sulle stampe del 1477 e 1500. Mit Einl. und Indices. Tübingen 1987.
- Glaser, Elvira: Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte. In: Große, R./ Wellmann, H. (Hg.): Textarten im Wandel - nach der Erfindung des Buchdrucks. Heidelberg 1996, 225-249.

- Glaser, Elvira: Die Kochbücher der Philippine und Sabina Welser. Philologisch-linguistische Betrachtungen zu zwei frühen Frauenkochbüchern. In: Häberlein, Mark/ Burkhardt, Johannes (Hg.): Die Welser. Berlin 2002, 510-549.
- Glaser, Elvira: Textmuster deutschsprachiger Kochrezepte im 19. und 20. Jahrhundert. In: Germanistik und Romanistik: Wissenschaft zwischen Ost und West. Materialien der internationalen wissenschaftlichen Konferenz 'West-Ost: ...'. Chabarovsk 2002, 109-124.
- Glaser, Hugo: Vom Essen und Trinken. Wien: Universum 1947.
- Gloning, Heike: Handschriftliche Frauenkochbücher des 17. und 18. Jahrhunderts als Editions- und Forschungsaufgabe. Das »Koch Buöech gehörig Maria Verena Gayßerin jn Riedlingen A: 1710«. In: Roloff, H.-G. (Hg.): Editionsdesiderate zur Frühen Neuzeit. Zweiter Teil. Amsterdam 1997, 829-847.
- Gloning, Thomas (Bearb.): Das Kochbuch der Handschrift »UB Basel D II 30« aus dem 15. Jahrhundert: Transkription. Mskr. Tübingen/ Gießen 1993.
- Gloning, Thomas: Der Weintraktat des Arnald von Villanova und die deutsche Bearbeitung durch Wilhelm von Hirnkofen (1478). Neue Beobachtungen zur Textgeschichte. In: Würzburger medizinhistorische Mitteilungen 13 (1995) 199-208.
- Gloning, Thomas: Rheinfränkisches Kochbuch (um 1445). Edition der Rezepte, Übersetzung, Anmerkungen, Schriftdialekt, Glossar. In: Rheinfränkisches Kochbuch (um 1445). Faksimileausgabe. Frankfurt a.M./ Donauwörth 1998, 26-120.
- Gloning, Thomas: »Umerdum«. Bemerkungen zur Wortgeschichte und zur Textkritik von 17r.9 im Kochbuch des Maister Hanns von 1460. In: Würzburger medizinhistorische Mitteilungen 17 (1998) 197-204.
- Gloning, Thomas: Textgebrauch und sprachliche Gestalt älterer deutscher Kochrezepte (1350-1800). Ergebnisse und Aufgaben. In: Simmler, Franz (Hg.): Textsorten deutscher Prosa vom 12./13. bis 18. Jahrhundert und ihre Merkmale. Bern etc.: Lang 2002, 517-550.
- Gloning, Thomas: Das handschriftliche Kochbuch zum Gebrauch der Theresia Lindnerin. Einleitung, Transkription und digitales Faksimile. Gießen: GEB 2009. <<http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2009/7361>>
- Gloning, Thomas: Digitale Textcorpora und Sprachforschung. Ältere Koch- und Kräuterbücher. In: Hofmeister, Wernfried/ Hofmeister-Winter, Andrea (Hg.): Wege zum Text. Tübingen: Niemeyer 2009, 53-71.
- Gloning, Thomas: Wortgebrauch älterer Kochbücher und textbezogene Glossare. In: Bergmann, Hubert/ Unterguggenberger, Regina M. (Hg.): Linguistica culinaria. Festgabe für Heinz-Dieter Pohl zum 70. Geburtstag. Wien: Praesens Verlag 2012, 205-237.
- Gloning, Thomas: Handschriftliche Rezeptnachträge in einem »Göppinger Kochbuch« von 1790. In: Richter, Gerd/ Riecke, Jörg./ Schuster, Britt-Marie (Hg.): Raum, Zeit, Medium - Sprache und ihre Determinanten. Festschrift Hans Ramge. Darmstadt 2000, 353-372.
- Glorenz, Andr.: Vollständige Hauß- und Land-Bibliothec. Vier Teile. Regensburg 1701-02. Darin Teil I,10: Vom Kochen, wie man nemlich allerhand gute und geschmackte Speisen kochen (...) soll (...).
- Glüer, Juliane: Meßrelationen um 1600 - ein neues Medium zwischen aktueller Presse und Geschichtsschreibung. Eine textsortengeschichtliche Untersuchung. Göppingen 2000.

- Goethe, Hermann: Ampelographisches Wörterbuch. Eine alphabetische Zusammenstellung und Beschreibung der bis jetzt bekannten Traubensorten. Wien 1876.
- Goethe, Herrmann/ Goethe, Rudolph: Atlas der für den Weinbau Deutschlands und Oesterreichs werthvollsten Traubensorten. Wien: Faesy & Frick 1874-76. Nachdruck mit einem Kommentar von Hans Ambrosi und Joachim Schmid. Waltrop/ Leipzig: Manuscriptum 2001.
- Goetz, W.: Speise und Trank vergangener Zeiten in deutschen Landen. Basel 1882.
- Goldziher, I.: Über Kannibalismus aus orientalischen Quellen. In: Globus 70 (1896) 240-242.
- Gollmer, Richard (Bearb.): Apicius Coelius in re coquinaria. Das Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit. Mit einer bibliographischen Einführung von Walter Bickel. 1928. Nachdruck Frechen o.J. (ca. 2000).
- Gollmer, R. (Hg.): Das Apicius-Kochbuch aus der altrömischen Kaiserzeit. Ins Deutsche übersetzt und mit einer Einleitung. Breslau/ Leipzig 1909. Nachdruck Leipzig o.J. [um 1990].
- Gollub, [?]: Aus der Küche der deutschen Ordensritter. In: Prussia 31 (1935) 118-124.
- Gomes Filho, Ant.: Um tratado da cozinha portuguesa do século XV. Lissabon 1963 (Dicionario de la lingue portuguese, textos e vocabularios 2).
- Goodrich, L.C.: Early notes of the peanut in China. In: Monumenta Serica 2 (1936/7) 405-409 [oder 505-509?]
- Goody, J.: Cooking, cuisine and class. A study in comparative sociology. Cambridge 1982.
- Gorys, E.: Heimerans Küchenlexikon. Mit Illustrationen von P. Schimmel. München 1975.
- Gotthold Ephraim Lessing 1729 bis 1781. Ausstellung im Lessinghaus, Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel. Ausstellungskatalog bearbeitet von Wulf Piper. Wolfenbüttel 1981.
- Gottschalk, A.: Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours. Zwei Bände. Paris 1958.
- Gourarier, Z.: Arts et manières de table en Occident, des origines à nos jours. Thionville (Gérard Klopp éditeur) 1994.
- Gowers, Emily: The loaded table. Representations of food in Roman literature. Oxford (Clarendon Press) 1993.
- Gööck, R.: Das Buch der Gewürze. Hamburg 1965.
- Göppinger Kochbuch. Zweyter Theil oder Neue Sammlung vieler Vorschriften von Fastenspeisen und allerlei Koch- und Backwerk für junges Frauenzimmer von einer Freundin der Kochkunst in Göppingen. Stuttgart, bei Erhard und Löflund. 1790.
- Görlach, M.: Text-types and language history: the cookery recipe. In: Rissanen, M./ Ihalainen, O./ Nevalainen, T./ Taavitsainen, I. (eds.): History of Englishes. Berlin/ New York 1992, 736-761.
- Götze, A. (Hg.): Ein hübscher Spruch von dem edlen Wein. Nürnberg, Georg Wachter, o.J. (um 1530). Mit einer Einleitung über die Weingröße. Zwickau 1912 (Zwickauer Facsimiledrucke 13).
- Gracia, J.J.E.: Rules and regulations for drinking wine in Francisc Eiximenis' »Terç del Crestià« (1384). In: Traditio 32 (1976) 369-385.
- Graesse, J.G.Th.: Bierstudien. Dresden 1872. Nachdruck Leipzig/ Gütersloh 1981.

- Granado Maldonado, Diego: Libro del Arte de Cocina. Madrid 1599.
- Granja Santamaría, Fernando de la: La cocina arabigoandaluza según un manuscrito inédito. Tesis, Universidad de Madrid 1959. Kurzfassung: Madrid 1960.
- Grant, Mark: A note on Anthimus' »De observatione ciborum epistula«. In: Hermes 114/3 (1986) 383-384.
- Grasdorf, E./ Brunner, P.: Zu Tisch bei Goethe. Rezepte aus der Zeit der deutschen Klassiker. [...]
- Gray, Marion W.: Prescriptions for productive female domesticity in a transitional era: Germany's Hausmütterliteratur, 1780-1840. In: History of European Ideas 8/ 4-5 (1987) 413-426.
- Graziani, J.S.: Arabic Medicine in the Eleventh Century as Represented in the Works of Ibn Jazlah. Karachi 1980.
- Grätzerisches durch Erfahrung geprüfetes Kochbuch. (...) Herausgegeben von J.M. Achte (...) neuerdings vermehrte und veränderte Auflage. Graz 1804 (Erste Ausg. 1790). Nachdruck mit einem Geleitwort von F. Maier-Bruck. Graz 1978.
- Gräße, J.G.Th.: Bierstudien. Ernst und Scherz. Geschichte des Bieres und seiner Verbreitung über den Erdball. Bierstatistik. Bieraberglauben. Bierfeste. Bierorden. Bierspiele. Bierlieder (...). Biersprichwörter. Brauergeheimnisse. Dresden 1872. Nachdruck Leipzig 1981.
- Greflinger, G. (Übers.): Der Frantzösische Becker. Der Frantzösische Koch. o.O. 1665 (Verf. des frz. Originals: Nicolas de Bonnefons).
- Greig, J.: Plant foods in the past. A review of evidence from Northern Europe. In: Journal of Plant Foods 5 (1983) 179-214.
- Greimas, A.J.: La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur. In: Greimas, A.J.: Du sens II. Paris 1983, 157-169.
- Grewe, Rudolf/ Heatt, Constance B. (eds.): Libellus de arte coquinaria: An early Northern cookery book. Edited and translated. Tempe, Arizona 2001.
- Grewe, R. (Hg.): Libre de Sent Soví (Receptari de cuina). Barcelona 1979 (Els nostres clàssics A 115).
- Grewe, R.: An early XIIIth century Northern-European cookbook. In: Current Research in Culinary History. Proceedings of the Conference sponsored by the Schlesinger Library of Radcliffe College and the Culinary Historians of Boston. Boston 1986, 27-45.
- Grewe, R.: The arrival of the tomato in Spain and Italy. In: The Journal of Gastronomy III/2 (1987) 67-82.
- Grewe, R.: Hispano-Arabic cuisine in the twelfth century. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 141-148.
- Grey, E., Countesse of Kent: Ein außerlesenes Hand-Büchlein, oder rare und sonderbahre Artzneyen, so wohl innerlich als äußerlich zugebrauchen. Dem ist angehenget eine sonderbahre Ergötzlichkeit vors Frauenzimmer (so bestehet im Kochen, ...). Leipzig (Meyer) 1700.
- Grieco, Allan J.: Olive tree cultivation and the alimentary use of olive oil in late medieval Italy (ca. 1300-1500). In: La Production du vin et de l'huile en Méditerranée. Bulletin de correspondance hellénique, Supplément, 26 (1993) 297-306.

- Grieco, Allen J./ Redon, Odile/ Tomasi, Lucia Tongiorgi (dir.): *Le Monde végétal (XIIe-XVIIe siècles). Savoirs et usages sociaux*. Saint-Denis: Presses Universitaires de Vincennes 1993.
- Grieco, A.J.: *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe - XVe siècles)*. Diss. Paris 1987.
- Grieco, A.J.: *From the cookbook to the table. A Florentine table and Italian recipes of the fourteenth and fifteenth centuries*. In: Lambert, C. (Dir.): *Du manuscrit à la table*. Montréal/ Paris 1992, 29-38.
- Grieco, A.J.: *Food for thought and food for the table. A social and cultural history of food in Renaissance Italy*. Cambridge (Polity Press); (announced in 'Du manuscrit à la table', 1992, p. 31, note 5).
- Grieco, A.J./ Redon, O.: *La cuisine toscane au Moyen Age*. In: *Les langues modernes* 6 (1989) 85-92.
- Grimal, P./ Monod, Th.: *Sur la vraie nature du »garum«*. In: *Revue d'Etudes Anciennes* 54 (1952) 27-38.
- Grimod de la Reynière, A.B.L.: *Almanach des amphitryons*. Paris 1808.
- Grimod de la Reynière, A.B.L.: *Grundzüge des gastronomischen Anstandes [= Manuel des amphitryons, Paris 1808, Teil III: Eléments de politesse gourmande]*. *Küchenkalender. Aus dem Französischen übersetzt von R. Habs. München o.J. (ca. 1980?)*.
- Grimod de la Reyniere, B.: *Almanach des gourmands*. Paris 1803-1812.
- Grivetti, Louis Evan/ Shapiro, Howard-Yana (ed.): *Chocolate. History, Culture, and Heritage*. Hoboken, NJ: Wiley 2009.
- Grocock, Christopher/ Grainger, Sally (eds.): *Apicius. A critical edition with an introduction and English translation*. Totnes, Devon: Prospect Books 2006.
- Groen, Nardus: *Lexicon Anthimeum*. Diss. Amsterdam 1926.
- Grunauer, J.A.: *Das vollständige und auf die neueste Art eingerichtete Koch-Buch, Bestehend in 37. Capiteln, und 1030. wohlzugerichteten Speisen*. Nürnberg (Lochner) 1726.
- Gruner, C.O.: *A treatise on the Canon of Medicine of Avicenna. Incorporating a translation of the first book*. New York 1970.
- Grunewald, E.: *Zecher- und Schlemmerliteratur des deutschen Spätmittelalters*. Diss. Köln 1976.
- Gründliche Anweisung den Spargel vorzüglich schön, und auch dauerhaft anzulegen, nebst einem Unterricht wie man den ganzen Winter mit wenigen Kosten Spargel erzeugen kann, nach den genauesten Erfahrungen entworfen von einem Vieljährigen Beobachter des Spargels*. Bautzen/ Leipzig o.J. (ca. 1799).
- Gual Camarena, Miguel (ed.): *Un manual Catalán de mercadería (1455; Libre de conexenses de spicies, e de drogues e de avissaments de pessos, canes e massures de diverses terres)*. In: *Anuario de Estudio Medievales* 1 (Barcelona 1964) 431-450.
- Guarionius, H.: *Die Grewel der Verwüstung Menschlichen Geschlechts*. Ingolstadt 1610. Nachdruck in zwei Bänden, hg. von E. Locher. Bozen 1993/94.
- Guerrini, O. (ed.): *Frammento di un libro di cucina del secolo XIV, edito nel dì delle nozze Carducci-Gnaccarini*. Bologna 1887.
- Guerrini, O.: *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV*. Firenze 1884.

- Guineau, Bernard/ Vezin, Jean: Recettes et couleurs de l'Antiquité et du Moyen Age. In: Comprendre et maîtriser la nature au Moyen Age. Mélanges d'histoire des sciences offerts à Guy Beaujouan. Genf: Droz 1994, 227-254.
- Gumbel, H. (Hg.): Alte Bauernschwänke. Jena 1925. (Enthält u.a.: Vom Essen und Trinken.)
- Guth, K.: Zum Zusammenhang zwischen Wirtschaftsformen und Lebensstil im Hochmittelalter. Kulturgeschichtliche Überlegungen zu den Speiseordnungen am Alten Domstift zu Bamberg vor der Auflösung der »vita communis« um 1200. In: Jahrbuch für fränkische Landesforschung 33 (1973) 13-37.
- Gutkind, C.S.: Das Buch der Tafelfreuden. Aus allen Zeiten und Breiten gesammelt von C.S. Gutkind. Leipzig 1929.
- Gutkind, C.S./ Wolfskehl, K.: Das Buch vom Wein. Aus allen Zeiten und Breiten gesammelt. München 1927.
- Gutwirth, E.: Medieval alimentation. The Hispano-Jewish evidence (c. 1255-1310). In: *Helmantica* 46 (1995) 293-298.
- Gürsoy, Deniz: Turkish cuisine in historical perspective [Tarihin süzgecinde mutfak kültürümü]. Istanbul: Oglak Yayincilik 2006.
- Gwinner, Th.A.P.: Essen und Trinken. Die klassische Kochbuchliteratur Chinas. Frankfurt a.M. 1988 (Heidelberger Schriften zur Ostasienkunde 11).
- Haas, Norbert: Die Temperamente des Trinkers. Beobachtungen zum Lied D 81 des Mönchs von Salzburg. In: Brandt, W./ Freudenberg, R. (Hg.): Sprache in Vergangenheit und Gegenwart. Marburg 1988.
- Haas, Norbert: Trinklieder des deutschen Spätmittelalters. Philologische Studien an Hand ausgewählter Beispiele. Göttingen: Kümmerle 1991 (GAG 533).
- Hagecius ab Hayck, Th.: De cervisia, eiusque conficiendi ratione, natura, viribus, & facultatibus, opusculum. Frankfurt a.M. (Andreas Wechels Erben) 1585.
- Hagenmeyer, Ch.: Die »Ordnung der Gesundheit« für Rudolf von Hohenberg. Untersuchungen zur diätetischen Fachprosa des Spätmittelalters mit kritischer Textausgabe. Diss. Heidelberg 1972.
- Hagenmeyer, Ch.: Das Regimen Sanitatis Konrads von Eichstätt. Quellen - Texte - Wirkungsgeschichte. Stuttgart 1995 (Sudhoffs Archiv Beihefte 35).
- Hagenow, G.: Aus dem Weingarten der Antike. Der Wein in Dichtung, Brauchtum und Alltag. Mainz 1982 (Kulturgeschichte der antiken Welt 12).
- Hagen, Ann: A handbook of Anglo-Saxon food. 1992.
- Hagen, Ann: A second handbook of Anglo-Saxon food & drink. 1995.
- Hagger, Conrad: Neues Saltzburgisches Koch-Buch. Augsburg 1719. Nachdruck in zwei Bänden und einem Begleitheft. Nachwort und Glossar von Manfred Lemmer. Leipzig 1977.
- Hajek, Hans (Hg.): Das buch von guoter spise. 14. Jahrhundert Wirtzeburg; 20. Jahrhundert Darmstadt, neugeschrieben von A. Kupfer. Darmstadt.
- Hajek, Hans (Hg.): Daz buoch von guoter spise. Aus der Würzburg-Münchner Handschrift neu hg. von Hans Hajek. Berlin: Erich Schmidt 1958 (Texte des späten Mittelalters 8).
- Halász, Z./ Hemzö, K.: Kostproben aus Ungarn. Die Gegend der Hortobágy. Budapest 1990.
- Halici, Nevin: Sufi cuisine. Foreword by Claudia Roden. London: Saqi 2005.

- Hall, J.: *Utopiae Pars II. Mundus alter & idem. Die heutige neue alte Welt. (...)* Leipzig 1613. Übersetzt von Gregor Wintermonat. Nachdruck hg. von H. Höfener. Hildesheim 1981.
- Hamburgisches Kochbuch, oder vollständige Anweisung zum Kochen, insonderheit für Hausfrauen in Hamburg und in Niedersachsen, verfasst von einigen Frauenzimmern in Hamburg. Hamburg (J.H. Herold) 1788.
- Hamburgisches Koch-Buch oder vollständige Anweisung zum Kochen für angehende Köche, Köchinnen und Haushälterinnen besonders aber für Hausfrauen in Hamburg und Niedersachsen. Verfaßt von einigen Hamburgischen Hausfrauen. Achte, vermehrte und verbesserte Auflage. Hamburg/ Lüneburg 1830. Nachdruck 1988.
- Hammerl, T.: *Norddeutsches Kochbuch für die herrschaftliche, sowie für die feinere bürgerliche Küche.* Wismar 1898. Nachdruck Rostock 1990.
- Hammond, P.W.: *Food and feast in Medieval England.* (Sutton Publishing) 1996.
- Hampe, Th. (Hg.): *Gedichte vom Hausrat aus dem XV. und XVI. Jahrhundert.* In Facsimiledruck hg. mit einer Einleitung. Straßburg 1899.
- Hampp, I.: *Proben aus der schwäbischen Küche.* In: Assion, P. (Hg.): *Ländliche Kulturformen im deutschen Südwesten.* Festschrift für H. Heimberger. Stuttgart 1971, 95ff.
- Hamy, E.-T. (éd.): *Gilles le Bouvier dit Berry, Le Livre de la description des pays.* Paris 1908.
- Handbuch der Architektur. Vierter Theil, 4. Halb-Band: Gebäude für Erholungs-, Beherbergungs- und Vereinszwecke. 1. Heft: Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser (...). Von Heinrich Wagner u.a. Zweite Auflage. Darmstadt: Bergsträsser 1894.
- Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens. Hg. von H. Bächtold-Stäubli unter Mitwirkung von E. Hoffmann-Krayer. Zehn Bände. Berlin/ Leipzig 1927-1942. Nachdruck mit einem Vorwort von Ch. Daxelmüller. Berlin/ New York 1987.
- Hanford, J.H.: *The mediaeval debate between wine and water.* In: *Publications of the Modern Language Association of America* 28 (1913) 315-367.
- Hansen, H.J. u.a.: *Kunstgeschichte des Backwerks. Geschichte und Entwicklung der Gebäckarten und ihrer Formen.* Odenburg/ Hamburg (Stalling) 1968.
- Hansen, Marianne: »And thus you have a lordly dish«. *Fancy and showpiece cookery in an Augsburg patrician kitchen.* In: Arn, Mary-Jo (ed.): *Medieval Food and Drink. Proceedings of the 1994 ACTA conference.* Binghamton, NY 1995, 27-42 (Acta, vol. XXI).
- Hansert, Andreas u.a.: *Aus Aufrichtiger Lieb Vor Franckfurt. Patriziat im alten Frankfurt.* Mit einer Beilage: *Stammtafel der Frankfurter Patrizierfamilie Holzhausen.* Hg. von der Cronstett- und Hynspersgischen Evangelischen Stiftung und dem Hist. Museum Frankfurt. Frankfurt a.M.: Kramer 2000.
- Hansson, Ann-Marie: *On plant food in the Scandinavian peninsula in Early Medieval times.* Thesis Stockholm 1997.
- Harpestraeng, Henrik: *Henrik Harpestrengs Danske Lægebog fra det 13de Aarhundrede. Udgivet (...)* af Ch. Molbech. Copenhagen 1826. [S. 154-160: "Incipit libellus de arte coquinaria".]
- Harpestraeng, Henrik: *Gamle Danske Urteböger, Stenböger og Kogeböger.* Ed. M. Kristensen. Kopenhagen 1908-20.

- Harris, Marvin: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. Stuttgart: Klett-Cotta 1989.
- Harsdörffer'sches Kochbuch. Handschrift von 1582. 121 Blätter. Germanisches Museum Nr. 18909.
- Harth, Dietrich: Gotthold Ephraim Lessing oder die Paradoxien der Selbsterkenntnis. München 1993.
- Harth, Helene/ Heydenreich, Titus (Hg.): Zibaldone. Zeitschrift für italienische Kultur der Gegenwart. No. 20, September 1995: Schwerpunkt: Wein - Genießen auf italienisch. Hamburg 1995.
- Hartley, Dorothy: Water in England. (?): Macdonald 1964.
- Hartmann, J.L.: Sautteufels Natur, Censur und Cur. Rotenburg 1679.
- Hart, James: Klinike (graece), or the diet of the diseased. London: Beale 1633.
- Hassinger, H.: Geschichte des Zollwesens, Handels und Verkehrs in den östlichen Alpenländern vom Spätmittelalter bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts. Band 1: Regionaler Teil, erste Hälfte: Westkärnten-Salzburg. Wiesbaden/ Stuttgart 1987.
- Hattox, R.: Coffee and coffeehouses. The origins of a social beverage in the medieval Near East. Seattle 1985.
- Hauffen, A.: Die Trinklitteratur in Deutschland bis zum Ausgang des sechzehnten Jahrhunderts. In: Vierteljahrschrift für Litteraturgeschichte 2 (1889) 481-516.
- Hauri-Karrer, A.: Lateinische Gebäckbezeichnungen. Diss. Zürich 1972.
- Hauschild, J.-O. (Hg.): »Madame, Sie sollen meine Küche loben«. Essen und Trinken mit Heinrich Heine. Mit neun Heinrich-Heine-Créationen von Maître Jean-Claude Bourgeuil. Mit 75 Abbildungen. München 1997.
- Hauschild, R.: Das Buch vom Kochen und Essen. Ein Streifzug durch die Küchen und Kochtöpfe der Weltgeschichte. Stuttgart-Degerloch 1975.
- Hauser, Albert: Vom Essen und Trinken im alten Zürich. Tafelsitten, Kochkunst und Lebenshaltung vom Mittelalter bis in die Neuzeit. Mit Rezepten aus alten zürcherischen Kochbüchern. Zürich 1973.
- Hauser, Albert: Kommentar zum Nachdruck der »Koch und Kellermeisterey« (1566). In: Koch und Kellermeisterey von allen Speisen und Getrencken. Nachdruck Dietikon-Zürich 1977, 131-150.
- Hauser, Albert/ Galle, Sara (Hg.): «Gebts uber tisch warm für gest». Das Kochbuch von 1581 aus dem Stockalperarchiv. Brig 2001.
- Hauser, S.R.: Spätantike und frühbyzantinische Silberlöffel. Bemerkungen zur Produktion von Luxusgütern im 5. bis 7. Jahrhundert. Münster 1992 (Jahrbuch für Antike und Christentum, Ergänzungsband 19).
- Haushaltungskunde. Lehr- und Lesebuch für Mädchen. Hg. von Franz Schmid, Max Hohnerlein und Alfons Merkt. Sechste und siebte Auflage. Stuttgart 1912.
- Haushaltungs-Lexicon, worinnen alle bey dem Feld- Acker- Garten- und Wein-Bau, Jägerey, Fischerey, Bierbrauerey, Vieh-Zucht, etc., vorkommende Wörter und Redensarten erklärt, etc. Ramberg 1744.
- Hayer, Gerold (Bearb.): Das Kochbuch der Philippine Welser. Faksimile, Transkription und Glossar. Zwei Bände. Hg. von M. Lemmer, bearb. von G. Hayer. Innsbruck 1983.

- Hayer, Gerold (Hg.): Daz buoch von guoter spise. Abbildungen zur Überlieferung des ältesten deutschen Kochbuches. Eingeleitet und hg. von G. Hayer. Göppingen 1976 (Litterae 45).
- Hayn, H.: Die deutsche Räthsel-Litteratur. Versuch einer bibliographischen Uebersicht bis zur Neuzeit. Nebst einem Verzeichnisse deutscher Loos-, Tranchir- und Complimentir-Bücher. In: Centralblatt für Bibliothekswesen 7 (1890) 516-556.
- Hayward, A.: The art of dining: or, gastronomy and gastronomers. London 1852.
- Häckel, Harald: Dr arzgebirgische Kochtopp. Alte Kochrezepte aus dem Erzgebirge.
- Hesbacher, Matth.: Trunckenheit. Das schandtlich und schädlich Laster mit allen seinen verderblichen Eigenschafften und Früchten (...) in zöhen Predigen verfasst und beschriben. Tübingen 1568.
- Heckmann, H. (Hg.): Die Freud des Essens. Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuß der Speisen aber auch vom Leid des Hungers. München 1979.
- Hehn, Victor: Das Salz. Eine kulturhistorische Studie. Berlin 1873.
- Hehn, Victor: Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa. Historisch-linguistische Skizzen. Sechste Auflage, bearb. von O. Schrader. Mit botanischen Beiträgen von A. Engler. Berlin 1894.
- Heiles, Marco: Die "Küchenmeisterei". Das Kochbuch im Medienwechsel. O.O.: Grin verlag 2010 (Bachelor-Arbeit, Bonn).
- Heine, M.: Das Kochbuch der Niedersachsen. Alte und neue Rezepte für Sie entdeckt, erprobt und mit kulturhistorischen Zutaten versehen. Hannover 1986.
- Heine, P.: Wein im islamischen Mittelalter? Wiesbaden 1980 (Schriften zur Weingeschichte 53, Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines).
- Heine, P.: Weinstudien: Untersuchung zu Anbau, Produktion und Konsum des Weins im arabisch-islamischen Mittelalter. Wiesbaden 1982.
- Heine, P.: Kochen im Exil. Zur Geschichte der arabischen Küche. In: Zeitschrift der deutschen morgenländischen Gesellschaft 139 (1989) 318-327.
- Heine, P.: Kulinarische Studien. Untersuchungen zur Kochkunst im arabisch-islamischen Mittelalter. Mit Rezepten. Wiesbaden 1988.
- Heinze, Richard: Das Kräuterkäsgericht (Moretum). In: Heinze, Richard: Vom Geist des Römertums. Ausgewählte Aufsätze. Hg. von Erich Burck. Dritte Auflage. Darmstadt 1960, 404-416.
- Heischkel-Artelt, E. (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973 in Frankfurt am Main. Göttingen 1976.
- Heise, Ulla: Kaffee und Kaffeehaus. Eine Bohne macht Kulturgeschichte. Leipzig: Kiepenheuer 1996.
- Helbach, M.F.: Oenographia, Weinkeller oder Kunstbuch vom Wein/ Das ist: Außführliche vnd eigentliche Beschreibung der edlen Gabe GOTTes/ deß Weins/ seiner Natur/ Eygen-schafft vnd Tugendt (...). Frankfurt a.M. 1604. Nachdruck Freising 1988.
- Helbach, Wendelin: Carmen elegiacum de beneficio Divino, quod in terra alit homines, et de variis quibus illi aluntur modis, et sustendandi viam conditionibus. Leipzig 1716. [zit. Kleindienst, in: Das Achtzehnte Jahrhundert 15/1, 1991, 20-30.]
- Helmreich, And.: Kunstbüchlein, wie man die Weine halten, vnd für allen zufellen bewahren, allerley Kreuter- vnd Gewürz-Wein, Bier vnd Weinessig machen soll. Leipzig 1592.

- Helmreich, G.: Handschriftliche Studien zu Symeon Seth. Programm des K. humanistischen Gymnasiums in Ansbach für das Schuljahr 1912/13. Ansbach 1913.
- Hémardinquer, Jean-Jacques (éd.): Pour une histoire de l'alimentation. Cahiers des Annales, 28, 1970 (Paris: Armand Colin).
- Hempe, L.: Der Weintraktat des Arnoldus de Villanova (Wien, Johann Singriener 1532). In Faksimile hg. und mit einem Vorwort versehen von L. Hempe. Stuttgart 1956.
- Henisch, B.A.: Fast and feast. Food in medieval society. Pennsylvania State University/ London 1976.
- Henneking, E. (Bearb.): Dr. Oetkers Schul-Kochbuch. 280 einfache Kochvorschriften für Anfängerinnen. Ausgabe C. Bielefeld: Dr. A. Oetker o.J. (1911). Nachdruck o.O. o.J. (um 1990?).
- Henseling, Jakob: Das Güterverzeichnis des Siegfried Friling zu Frankenberg von 1343. In: Zeitschrift des Vereins für hessische Geschichte und Landeskunde 79 (1968) 138-181.
- Hentig, H. von: Vom Ursprung der Henkersmahlzeit. Tübingen 1958. Neudruck Nördlingen 1987.
- Hepp, Eva: Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon. In: Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst. München: Moos 1970, 183-225.
- Here begynneth the boke of keruyng. (...) Enprynted by Wynkyn de Worde at London (...) The yere of our lorde. M.CCCCC.viii.
- Herlihy, P.: Joy of the Rus: rites and rituals of russian drinking. In: The russian review 50 (1991) Heft 2.
- Herre, F.: Der vollkommene Feinschmecker. Eine Kulturgeschichte des Essens. Bergisch Gladbach 1984.
- Herr, Michael: Schachtafelen der Gesuntheit (...) Durch bewarung der Sechs neben Natürlichen ding (...) durch erkantnussz/ cur/ vnd hynlegung Aller Krankheyten (...) Aller lxxxiiij. Tafelen sonderlich Regelbuch (...). Straßburg 1533. Nachdruck Leipzig 1985.
- Hertz, W.: Bruder Rausch. Ein Klostermärchen. Mit einem Nachwort hg. von G. Hay. Marbach a.N. 1967.
- Herzog, P.: Die Bezeichnungen der täglichen Mahlzeiten in den romanischen Sprachen und Dialekten. Eine onomasiologische Untersuchung. Zürich 1916.
- Hessen-Nassauisches Volkswörterbuch. Bearbeitet von Luise Berthold [später: und Hans Friebertshäuser]. Lieferung 1-38 [ohne Lieferung 19 und 22]. Marburg a.d. Lahn: Elwert 1929-83.
- Het eerste nederlandsche gedrukte kookboek (Brussel, Thomas von der Noot, c. 1510). Facsimile-uitgave naar het eenig bekende exemplaar in de Bayerische Staatsbibliothek, München. 's-Gravenhage: Martinus Nijhoff 1925.
- Heuberger, Valeria/ Stangler, Gottfried (Hg.): Vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer. Die Donau als Mittlerin europäischer Esskultur. Frankfurt a.M. etc.: Peter Lang 2001.
- Heyl, Hedwig: ABC der Küche. Zwölfte Auflage. Berlin: Carl Habel 1920.
- Heyne, M.: Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert. Leipzig 1901 (= Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer Band 2).
- Hickman, P. (ed.): A Jane Austen household book with Martha Lloyd's recipes. Newton Abbot etc. 1977.

- Hieatt, Constance B. (ed.): A gathering of Medieval English recipes. Turnhout, Belgium: Brepols 2008 (Textes vernaculaires du Moyen Age 5).
- Hieatt, Constance B.: Editing Middle English culinary manuscripts. In: A guide to editing Middle English. Ann Arbor (Univ. of Michigan Press) c1998, 133-140.
- Hieatt, Constance B./ Nutter, J. Terry/ Holloway, Johnna H.: Concordance of English Recipes. Thirteenth Through Fifteenth Centuries. Tempe, Arizona: Arizona Center for Medieval and Renaissance Studies 2006 (Medieval and Renaissance Texts and Studies, Vol. 312).
- Hieatt, C.B. (ed.): An ordinance of pottage. An edition of the fifteenth century culinary recipes in Yale University's MS Beinecke 163. With a commentary on the recipes and adapted versions for the modern kitchen (...). London 1988.
- Hieatt, C.B.: Further notes on the »Forme of Cury« et al.: Additions and corrections. In: Bulletin of the John Rylands University Library of Manchester 70 (1988) 45-52.
- Hieatt, C.B.: Listing and analysing the medieval English culinary recipe collections. A project and its problems. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 15-21.
- Hieatt, C.B.: The Middle English culinary recipes in MS Harley 5401. An edition and commentary. In: Medium Aevum 65 (1996) 54-71.
- Hieatt, C.B./ Butler, Sh.: Pleyne delit. Medieval cookery for modern cooks. Toronto 1976.
- Hieatt, C.B./ Butler, Sh.: Curye on Inglysch. English culinary manuscripts of the fourteenth century (including the »Forme of cury«). London/ New York/ Toronto 1985 (Early English Text Society, SS. 8).
- Hieatt, C.B./ Jones, R.F.: Two anglo-norman culinary collections edited from British Library manuscripts Additional 32085 and Royal 12.C.xii. In: Speculum 61 (1986) 859-882.
- Hieatt, C.B./ Lambert, C./ Laurieux, B./ Prentki, A.: Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 315-362.
- Hierneis, Theodor: Aus meiner Lehrzeit in der Hofküche König Ludwig II. von Bayern. München 1940.
- Hierneis, Theodor: Der König speist. Erinnerungen aus der Hofküche König Ludwigs II. München: Heimeran 1953.
- Hierthes, Elly: Diätkochbuch für Entfettungskuren mit zahlreichen Rezepten und Speisefolgen. München: Verlag der Ärztlichen Rundschau Otto Gmelin 1933.
- Hildebrandt, Reiner: Ton und Topf. Zur Wortgeschichte der Töpferware im Deutschen. In: Schmitt, L.E. (Hg.): Deutsche Wortforschung in europäischen Bezügen. Band 3. Giessen 1963, 297-441.
- Hildebrand, Hans (Hg.): Matordningen i biskop Hans Brasks hus. In: Konglike Vitterhets Historie och Antiquitets Akademiens Måanadsblad 157 (1885) 1-21 und 159 (1885) 141-142.
- Hildegard von Bingen: Subtilitatum diversarum naturarum creaturarum libri novem. Liber de lapidibus. In: Migne, J.P. (ed.): Patrologia Latina. Vol. 197, 1247-1266.
- Hildegard von Bingen: S. Hildegardis abbatissae opera omnia. In: Migne, J.P.: Patrologia latina. Tom. 197. Paris 1855.

- Hildegard von Bingen: Das Buch von den Tieren. Nach den Quellen übersetzt und erläutert von Peter Rieth. Salzburg: Otto Müller Verlag 1996.
- Hildegard von Bingen: Heilkraft der Natur. Physica. Das Buch von dem inneren Wesen der verschiedenen Naturen der Geschöpfe. Übersetzt von Marie-Louise Portmann. Zweite Auflage. Augsburg 1997.
- Hildegard von Bingen: Beate Hildegardis Cause et cure. Edidit Laurence Moulinier, recognovit Rainer Berndt. Berlin 2003 (Rarissima mediaevalia Opera latina, vol 1).
- Hinrichs, E.: Ananas. Die königliche Frucht. Heidelberg 1996.
- Hintze, K.: Geographie und Geschichte der Ernährung. Wiesbaden 1934. Nachdruck Schaan/Lichtenstein 1982.
- Hippocrates: Opera quae feruntur omnia. Volumen 1 recensuit Hugo Kuehlewein. Prolegomena conscripserunt Ioannes Ilberg et Hugo Kuehlewein. Adnexa est tabula phototypa. Leipzig: Teubner 1894.
- Hippocrates: Du régime (De diaeta). Edité, traduit et commenté par Robert Joly avec la collaboration de Simon Byl. Berlin: Akademie Verlag 1984 (Corpus medicorum Graecorum I 2,4).
- Hippocrates: Von der Umwelt. Fünf auserlesene Schriften. Eingeleitet und neu übertragen von Wilhelm Capelle. Frankfurt a.M./ Wien 1991.
- Hippocrates: Works. Volume IV (Nature of man; Regimen of Health; Humours, Aphorisms; Regimen I-III. Dreams). Heracleitus: On the universe. With an English translation of W.H.S. Jones. Cambridge, Mass./ London 1931 (repr. 1998).
- Hippocrates: Opera. Vol. I/1: Indices librorum; Iusiurandum lex; De arte; De medico; De decente habitu praeceptiones; De prisca medicina; De aere locis aquis; De alimento; De liquidorum usu; De flatibus. Edidit I.L. Heiberg. Leipzig/ Berlin 1927 (Corpus medicorum graecorum I/1).
- Hirth, Wolfgang: Die älteste deutsche 'Sirr-al-Asrar'-Überlieferung. Zur hoch- und spätmittelalterlichen Tradierung arabischer Diätetik. In: Medizinische Monatsschrift 28 (1974) 495-501.
- Hirth, W.: Studien zu den Gesundheitslehren des sogenannten »Secretum secretorum«. Unter besonderer Berücksichtigung der Prosaüberlieferungen. Diss. Heidelberg 1969.
- Hirth, W.: Die Diätetik im Kochbuch des Küchenmeisters Eberhart von Landshut und eine deutsche Regel der Gesundheit nach Arnald de Villanova (1966). In: Baader, G./ Keil, G. (Hg.): Medizin im mittelalterlichen Abendland. Darmstadt 1982, 275-292.
- Histoire et géographie des fromages. Actes du Colloque de Géographie historique, Caen 1985. Caen: Presses Universitaires de Caen 1987.
- Ho Ping-ti: The introduction of American food plants into China. In: American Anthropologist 57/2 (1955) 191-201.
- Hobhouse, Henry: Fünf Pflanzen verändern die Welt. Stuttgart: Klett-Cotta 1987. [Engl.: Seeds of change. Five plants that transformed mankind. London 1985.]
- Hocquet, J.-C.: Weißes Gold. Das Salz und die Macht in Europa von 800 bis 1800. Stuttgart 1993. (Frz.: Le Sel et le Pouvoir. De l'an mil à la Révolution française.)
- Hodgett, G.A.J.: Stere hit well. London (Cornmarket Reprints) 1972.

- Hoffmann von Fallersleben, H.: Die deutschen Gesellschaftslieder des 16. und 17. Jahrhunderts. Aus gleichzeitigen Quellen gesammelt. Leipzig 1844 (Nr. 96-135: Trinklieder).
- Hoffmann, J.: Die »Hausväterliteratur« und die »Predigten über den christlichen Hausstand«. Lehre vom Hause und Bildung für das häusliche Leben im 16., 17. und 18. Jahrhundert. Weinheim a.d.B. 1959.
- Hoffmann, M.Chr.: Freud und Leid, samt beigefügten Sinesischen und Japonischen auch Ost- und West-Indianischen Hochzeit- und Leichengeprägten. Jena (J.J. Bauhofer) 1670.
- Hoffmann, M.: Geschichte des deutschen Hotels. Vom Mittelalter bis zur Gegenwart. Mit einem Vorwort von W. Pauly. Heidelberg 1961.
- Hoffmann, Richard C.: Environmental change and the culture of Common Carp in Medieval Europe. In: *Guelph Ichthyology Review* 3 (May 1995) 57-85.
- Hohnerlein-Buchinger, Th.: *Per un sublessico vitivinicolo*. Tübingen 1996.
- Holcik, J. et al. (eds.): *Petromyzontiformes [Neunaugen]*. 1986.
- Holmes Jr., U.T.: *Daily living in the twelfth century*. Madison 1952.
- Holzweissig, M.: *Praktisches Kochbuch*. Herausgegeben insbesondere zum Handgebrauch ihrer Schülerinnen von Marie Holzweißig. Eingerichtet für Haus-Küche. Fünfte Auflage. Bautzen 1899.
- Homolka, A.: *Die Tischzuchten von Sebastian Brant, Thomas Murner und Hans Sachs und ihr realer Hintergrund in Basel, Straßburg und Nürnberg*. Diss. München 1983.
- Honold, Marianne: Die Kochrezepte des Cod. Guelf. 16.17. Aug. 4°, Bl. 102r-118v. In: *Würzburger medizinhistorische Mitteilungen* 19 (2000) 177-208.
- Honold, Marianne: *Studie zur Funktionsgeschichte der spätmittelalterlichen Kochrezepthandschriften*. Würzburg: Königshausen & Neumann 2005 (*Würzburger medizinhistorische Forschungen* 87).
- Hoops, Johannes: *Waldbäume und Kulturpflanzen im germanischen Altertum*. Straßburg: Trübner 1905.
- Hope, C.A.: Excavations at Ismant el-Kharab in the Dakhleh Oasis. In: *Bull. Austral. Centre for Egyptol.* 1 (1990) 42-54. [u.a. Bericht über ein Haushaltsbuch]
- Hopff, Gustav Wilhelm Ludwig: *Das Bier*. Zweibrücken 1846.
- Hopf-Droste, M.-L.: Vorbilder, Formen und Funktionen ländlicher Anschreibebücher. In: Ottenjann, H./ Wiegmann, G. (Hg.): *Alte Tagebücher und Anschreibebücher. Quellen zum Alltag der ländlichen Bevölkerung in Nordwesteuropa*. Münster 1982, 61-84.
- Hopf, Sabine: *Lexikalische Studien zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit*. Diss. Halle 1991.
- Hopf, Sabine: *Phraseologismen in frühneuhochdeutschen Fachprosatexten*. In: Kühn, Ingrid/ Lerchner, Gotthard (Hg.): *Von wyßheit würt der mensch geert ... Festschrift für Manfred Lemmer*. Frankfurt a.M. usw. 1993, 161-168.
- Hoppe, Brigitte: *Biologie. Wissenschaft von der belebten Materie von der Antike zur Neuzeit. Biologische Methodologie und Lehren von der stofflichen Zusammensetzung der Organismen*. Wiesbaden: Steiner 1976 (*Sudhoffs Archiv, Beiheft* 17).
- Horbelt, Rainer/ Spindler, Sonja: *Die deutsche Küche im 20. Jahrhundert. Von der Mehlsuppe im Kaiserreich bis zum Designerjoghurt der Berliner Republik. Ereignisse, Geschichten, Rezepte*. Frankfurt a.M. (Eichborn) 2000.

- Horbelt, R./ Spindler, S.: Tante Linas Kriegskochbuch. Frankfurt a.M. 1982.
- Horlacher, Conr.: Gloriosa ac nova lux in tenebris, oder Neu-aufgehendes Liecht der Göttlichen Gnaden-Krafft in Uns verfinsterten Menschen, zur Verbesserung der jetzo üblichen Diaet- oder Speis- und Tranck-Ordnung. Ulm (Kühnen) 1700.
- Horn, E.: Das altbayrische Küchenjahr. Ein kulinarischer Kalender. Zweite Auflage. München 1976.
- Horn, E.: Branntewein in Frauenhand. Historie vom Branntewein. München 1977.
- Horn, E.: Köstliches und Curieuses aus alten Kloster- und Pfarrküchen. München 1979.
- Horn, E.: Bayern tafelt. Vom Essen und Trinken in Altbayern, Franken und Schwaben. Eine kulinarische Kulturgeschichte. Augsburg 1994. (Erstmals München 1980.)
- Horn, E./ Arndt, J.: Schöne alte Kochbücher. Katalog der Kochbuchsammlung Erna Horn und Dr. Julius Arndt. Mit einem Vorwort von J. Arndt. Bearbeitet von M. Sachs. München 1982.
- Horn, G.: Hierampelos. Das ist: Bericht vom Weinbau. Schmalkalden 1585.
- Horváth, M.: Die Paprikaküche. Ein ungarisches Kochbuch. Stuttgart 1957. Nachdruck Stuttgart/ Hamburg o.J.
- Hosking, R. (ed.): Nurture. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery. Bristol 2004.
- Höck, Alfred: Zwei alte bäuerliche Inventare aus Oberhessen [1597; 1598]. In: Zeitschrift des Vereins für hessische Geschichte und Landeskunde 79 (1968) 106-110.
- Hödl, Nicola: Vertextungskonventionen des Kochrezepts vom Mittelalter bis in die Moderne (D-E-F-S). In: Eckkrammer, E.M./ Hödl, N./ Pöckl, W.: Kontrastive Textologie. Wien 1999, 47-76
- Hörtl, G.: Größte deutschsprachige Kochbuch-Sammlung im Wilden Mann (Erna Horn, Julius Arndt). Tittling/ Passau 1985. (G. Hörtl - 8391 Tittling/ Passau; WLB 36C/3022).
- Höpfner, Felix (Hg.): Taube & Franzbrot. Das Lübecker Hauskochbuch der Familie Mann. Mit einem Vorwort. Zweite Auflage. Heidelberg 1996.
- Huang, Hsing-Tsung: Fermentation and food science. Cambridge 2000 (= Science and Civilization in China, ed. Joseph Needham, vol. 6: Biology and biological technology, part 5).
- Huberinn, J.M. (Hg.): Baier'sches Kochbuch für Fleisch- und Fasttage. (...) Nebst einem Abschnitte von besondern Speisen für Kranke, und ökonomischen Hausmitteln. Zweyte, viel verbesserte und mit 125 Rezepten vermehrte Auflage. Stadtamhof 1802. Nachdruck München 1974.
- Huber, A.: Die vollständige Fastenküche oder praktische Anleitung zur Bereitung von Fastenspeisen. Zugleich ein Anhang zu jedem Kochbuche. Fünfte, vermehrte und verbesserte Auflage. Regensburg 1876 (erste Aufl. 1870). Nachdruck München 1984.
- Huber, F.: Johann Salomo Semler. Seine Bedeutung für die Theologie, sein Streit mit G.E. Lessing. Berlin 1906.
- Hufeland, C.W.: Makrobiotik oder Die Kunst, das menschliche Leben zu verlängern (1796). Frankfurt a.M. 1984.
- Huggett, J.: The mirror of health. Food, diet and medical theory 1450-1660. Bristol (Stuart Press) 1995.

- Huici Miranda, A.: (Einleitung zum Almohaden-Kochbuch.) In: *Revista del Instituto de Estudios Islámicos en Madrid* 5 (1957) 137-155.
- Huici Miranda, A.: *Kitab al tabij fi-l-Magrib wa-l-Andalus fi `asr al-Muwahhidin, li-mu'allif mayhul* (Un libro anónimo de la Cocina hispano-magribí, de la época almohade). In: *Revista del Instituto de Estudios Islámicos en Madrid* 9/10 (1961/62) 15-256 (arab.) und 284.
- Huici Miranda, A.: *La cocina hispano-magrebí en la época almohade según un manuscrito anónimo. Edición crítica. Madrid 1965.* (Erstmals: *Revista del Instituto de estudios islámicos* IX/X (1961-62) 15-256.
- Huici Miranda, A.: *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribí. Madrid 1966.*
- Hundertpfund, S.: *Rezepte in Bildern. Tübingen 1991 (Sprachtherapie 5; Materialien).*
- Hundsichler, Helmut: »... Quibus omnibus prebet«. Zur Nahrungsmittel-Konsumation in einem untersteirischen Herrschaftshof des Spätmittelalters. In: *Festschrift Othmar Pickl. Hg. von Herwig Ebner u.a. Graz/ Wien 1987, 241-248.*
- Hunter, L.: 'Sweet secrets' from occasional recipes to specialized books. The growth of a genre. In: Wilson, C.A. (ed.): 'Banqueting Stufe'. The fare and social background of the Tudor and Stuart Banquet. Edinburgh (Edinburgh Univ. Press) 1991, 36-59.
- Hübner, Barth. (Hubner, B.): *New Speisebüchlein. Erfurt 1588 (n. DWb-Quellen).*
- Hübner, Barth. (Hubner, B.): *New Speisebüchlein: DArinnen kurtzer Vnterricht von allerley Speise vnd Tranck/ so zur Menschlichen Nahrung dienlich/ (...) Jetzt zum dritten mal vom Autore kurtz fur seinem Ende vbersehen (...) Auch an vielen orten verbessert. Erfurt 1603.*
- Hübner, J. (Vorr.): *Curieuses Natur- Kunst- Gewerck- und Handlungs-Lexicon (...). Leipzig (Gleditsch) 1712.*
- Hünersdorff, Richard von: *Coffee: A bibliography. A guide to the literature on Coffee. With an introduction by Ralph S. Hattox. London: Hünersdorff 2002.*
- Hyams, E.: *Dionysus. A social history of the wine vine. London 1965.*
- Hyde, Lewis: *Some food we could not eat: gift exchange and the imagination. In: The Kenyon Review, New Series, 1/4 (1979) 32-60.*
- Hyman, M.: *Les »menues choses qui ne sont de necessité«. Les confitures et la table. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 273-283.*
- Hyman, Philip/ Hyman, Mary: *La Chapelle and Massialot: An Eighteenth-century feud. In: Petits Propos Culinaires 2 (1979) 44-54; 8 (1981) 35-40.*
- Hyman, Ph./ Hyman, M.: *Les livres de cuisine et le commerce des recettes en France aux XVe et XVIe siècles. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 59-68.*
- Ibn al-Adim, Kamal al-Din Umar ibn Ahmad: *Al-Wuslah ila al-habib fi wasf al-tayyibat wa-al-tib. Edited and with introduction by Sulayma Mahjub and Durriyah Khatib. Two volumes. Aleppo 1988.*
- Ibn Razin Tujibi: *»Fudalat al-Kiwan Fi Tayabat at-Tàam wa al Alwam«. Edition & French translation: Les délices de la table et les meilleurs genres des mets. Ed. by M. Mezzine & L. Benkirane. Fès (Publications Association Fès-Saïs) 1997. [Q: Serventi/ Sabban, La pasta]*

- Iglésies, J./ Quadrada, M.: El Llibre de cuina de Scala Dei. Facsímil del llibre de Josep Iglésies, edició de Mariona Quadrada. Tarragona (El Mèdol) 1996.
- Illustrierte Flugblätter des Barock. Eine Auswahl. Hg. von W. Harms, J.R. Paas, M. Schilling und A. Wang. Tübingen 1983.
- Ilzhöfer, H.: Die Deckung des Vitaminbedarfs in früheren Jahrhunderten. In: Archiv für Hygiene und Bakteriologie 127 (1942) 150-177.
- Imbach, Josef: Geheimnisse der kirchlichen Küchengeschichte. Pikante Episoden und köstliche Rezepte. Düsseldorf/ Darmstadt 2002.
- Imbach, Josef/ Euler, Heinrich: Was Päpsten und Prälaten schmeckte, (...). Würzburg: Echter 1997.
- Immisch, O.: Beiträge zur Beurteilung der stilistischen Kunst in Lessings Prosa, insonderheit in seinen Streitschriften. In: Neue Jahrbücher für Philologie und Pädagogik xx (1887) 331-347 und 393-410.
- Index Hippocraticus. Göttingen 1986-1999.
- Isaksson, Sven: Food and drink in Early Medieval time. Thesis Stockholm 2000.
- Ishige, Naomichi: History and culture of Japanese food. London (Kegan Paul) 2001.
- Islamic Medicine. Volume 24: Muhammad Ibn Zakariya' Al-Razi (d. 313/925). Texts and studies I. Collected and reprinted by Fuat Sezgin in collaboration with Mazen Amawi, Carl Ehrig-Eggert, Eckhard Neubauer. Frankfurt a.M.: Institute for the History of Arabic-Islamic Science 1996.
- Isra'ili, Ishaq Ibn-Sulaiman al-: Kitab al-Agdiya. Hg. Fu'ad Sizkin. Frankfurt a.M. 19??. (Book on dietetics.)
- Iten, K.: Vom Essen und Trinken im alten Uri. Altdorf 1973.
- Jacobs, Jay: The eaten word. The language of food, the food in the language. 1995.
- Jacob, Heinrich E.: Sage und Siegeszug des Kaffees. Zweite Auflage. 1952.
- Jacob, H.E.: Sechstausend Jahre Brot. Hamburg 1954.
- Jacob, Tom (Hg.): Elsässisches Fisch-Koch-Büchlein. Neu herausgegeben von Tom Jacob. Illustrationen von Ushie Dorner. Lahr: Verlag Hinkender Bote 2000.
- Jacquet-Gordon, Helen: A tentative typology of Egyptian bread moulds. In: Arnold, Dorothea (Hg.): Studien zur altägyptischen Keramik. Mainz a.Rh.: Philipp von Zabern 1981, 11-24.
- Jaine, T. (ed.): Cookery. Science, lore and books. Proceedings of the Oxford symposium on food and cookery, 1984-85. London 1986.
- Jakeman, Jane (ed.): Kidder's receipts. An eighteenth century recipe book. Oxford 2001.
- Jamboninus Cremonensis: Liber de ferculis et condimentis. In: Manuskript Paris, B.N. latin 9328.
- James, M.K.: Studies in the medieval wine trade. Oxford 1971.
- Janick, Jules/ Paris, Harry S./ Parrish, David C.: The Cucurbits of Mediterranean Antiquity. Identification of Taxa from Ancient Images and Descriptions. In: Annals of Botany 100 (2007) 1441-1457.
- Jansen-Sieben, Ria: Het culinaire -aet-suffix en varianten. In: De Nieuwe Taalgids 71/6 (1978) 523-533.

- Jansen-Sieben, Ria/ Daelemans, Frank (eds.): Voeding en Geneeskunde / Alimentation et Médecine. Brüssel 1993 (Archief- en bibliotheekwezen in België 41).
- Jansen-Sieben, R.: Middelnederlandse Vakliteratuur. In: Keil, G./ Assion, P. (Hg.): Fachprosa-forschung. Acht Vorträge zur mittelalterlichen Artesliteratur. Berlin 1974, 24-69.
- Jansen-Sieben, R.: Repertorium von de middelnederlandse Artes-Literatuur. Utrecht 1989.
- Jansen-Sieben, R.: From food-therapy to cookery-book. In: Kooper, E. (ed.): Medieval Dutch literature in European context. Cambridge 1994, 261-279.
- Jansen-Sieben, R./ van der Molen-Willebrands, M. (Hg.): Een notabel boecxken van cokeryen. Het eerste gedrukte nederlandstalige kookboek circa 1514 uitgeven te Brussel door Thomas vander Noot. Bezorgt en van commentaar voorzien. Amsterdam 1994.
- Jansen-Sieben, R./ van Winter, J.M. (Hg.): De Keuken von de Late Middel-eeuwen. Een kookboek uit de 16de eeuw. Bezorgd en van commentaar voorzien. Amsterdam 1989.
- Jeanneret, M.: Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance. O.O. 1987. Engl.: A feast of words. Banquets and table talk in the Renaissance. Chicago 1991.
- Jenn, A.: Die deutsche Gastronomie. Eine historische und betriebswirtschaftliche Betrachtung. Frankfurt a.M. 1993.
- Jentzsch, P.: Diß spil heißt, luog auff deinen mund: Tischsitten als Erziehungsprogramm? In: Jentzsch, P./ Wachinger, B. (Hg.): Gegenwart und Mittelalter. Materialien zur kontrastiven Textarbeit (...). Frankfurt a.M. 1983, 74-105.
- Jiroichi, Tsutsui: The history of the Kaiseki Meal. In: Chanoyo Quarterly.
- John de Garlande -- vide "Rubin".
- John de Garlande: The Dictionarius. In: Wright, Thomas (ed.): A volume of vocabularies (...). O.O. 1857, 120-138. [Online: books.google.com]
- Johnson, H.: Von Dionysos bis Rothschild. Hugh Johnsons Weingeschichte. Bern/ Stuttgart 1990.
- Jones, G.F.: The function of food in mediaeval German literature. In: Speculum 35 (1960) 78-86.
- Jones, W.H.S.: The medical writings of Anonymus Londinensis. Cambridge: University Press 1947 (Cambridge Classical Studies).
- Joos, P.: Zufall, Kunst, Natur bei den Hippokratikern. In: Janus. Revue internationale de l'histoire des sciences, de la médecine, de la pharmacie et de la technique 46 (1957) 238-252.
- Jourdan, E./ Müller, U.: Laßt uns haben gute Speis. 66 der ältesten Kochrezepte aus dem Mittelalter. Mit einer kulturhistorischen Einführung von U. Müller. Stuttgart 1984.
- Jo/rgensen, G. u.a. (o/ = o-slash): Analyses of Medieval plant remains, textiles and wood from Svendborg. In: The Archeology of Svendborg, Denmark. Odense 1986, IV, 45-84.
- Jubinal, A. (éd.): Disputaison du vin et de l'eau. In: Jubinal, A. (éd.): Nouveau recueil de chansons (...). Vol. I. Paris 1839, 293-311.
- Jung, H.: Visitenkarten des Weines. Kleine Kulturgeschichte der Weinetiketten. Duisburg 1966.
- Jütte, R.: Geschichte der Sinne. Von der Antike zum Cyberspace. München 2000.
- Kadel, R.: Beiträge zur rheinhessischen Winzersprache. Gießen 1928 (Giessener Beiträge zur deutschen Philologie 25).

- Kaiser, Rud.: Deutsche und lateinische Texte des 14. und 15. Jahrhunderts über die Heilwirkungen des Weingeistes. Diss. (med.) Leipzig 1925.
- Kakeboeck: Dat klene Kakeboeck/ van sedende/ bradende/ vnd Kokenbackende/ vp manngerley wise/ seer denstlick. Hamburg: Jochim Löuw o.J. (ca. 1570).
- Kalter, Johannes/ Schönberger, Irene (Hg.): Der lange Weg der Türken. 1500 Jahre türkische Kultur. Stuttgart: Linden-Museum 2003.
- Kapr, Albert: Johannes Gutenberg und der Wein. Frankfurt a.M.: Büchergilde Gutenberg 1991.
- Karaosmanglu, Defne: Cooking the past. The revival of Ottoman cuisine. Ottawa: Library and Archives Canada = Bibliothèque et Archives Canada, Microform [2007; Ph.D. Thesis, McGill University, 2006].
- Karg, S.: Ernährung und Agrarwirtschaft in der spätmittelalterlichen Stadt Laufen (Schweiz). 1996.
- Kastorff-Viehmänn, R.: Küche und Haus - das Reich der Frau. In: Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Oberhausen 1988, 71-87.
- Katzschius, Joannes: De gubernanda sanitate. 1549.
- Kauffer, M.: La composition nominale en Allemand. Etude linguistique et statistique des cartes de restaurants. Göppingen 1993.
- Kaufinger, H.: Werke. Hg. von P. Sappeler. Band I: Text. Band II: Indices. Tübingen 1972.
- Kazancigil, Ratip: Edirne imaretleri. Istanbul 1991.
- Kästner, H.: Der Irrgänger im Schwarzwald. Jörg Wickrams »Dialog von der Trunkenheit« und die literarische Anti-Alkoholismus-Kampagne im 16. Jahrhundert. In: Kühlmann, W. (Hg.): Literatur und Kultur im deutschen Südwesten (...). Amsterdam/ Atlanta 1995, 75-102.
- Keil, Gundolf u.a.: Art. 'Küchenmeisterei'. In: Die deutsche Literatur des Mittelalters. Verfasserlexikon. Zweite Auflage. Hg. von Kurt Ruh u.a. Band X. Berlin/ New York (...)
- Keil, Gundolf: Der »Freywillig aufgesprungene Granatapfel« der Eleonora Maria Rosalia, Herzogin von Troppau und Jägerndorf. In: Kosellek, Gerhard (Hg.): Die oberschlesische Literaturlandschaft im 17. Jahrhundert. Bielefeld 2001, 443-485.
- Keil, G.: Der deutsche Branntweintraktat des Mittelalters. Texte und Quellenuntersuchungen. In: Centaurus 7 (1960) 53-100.
- Keil, G.: Zum Geltungsbereich der »gebrannten Wässer« Gabriels von Lebenstein. In: Sudhoffs Archiv 50 (1966) 418-422.
- Keim, H.: Nordhessischer Küchenzauber aus Flasche, Faß und Kanne. Rezepte, Geschichte(n), Anekdoten von Bierbichlern, Schnarrhälsen, Kaffeeschnüfflern. 1988.
- Keiser, George R.: The progeny of 'Apicius': Antiquarian responses to historical cookery. In: Medieval Food and Drink, Acta, Vol. 21 (1995) 67-83.
- Kellermaisterei. Gründtlicher berichte/ wie man alle Wein/ Teutscher vnd Welscher landen vor allen zuofällen bewaren/ die bresthafften widerbringen Medt/ Bier/ Essig/ kreüterwein/ vnd all andre getränk machen sol. (...) Augsburg (H. Stayner) 1537. Nachdruck Dietikon/ Zürich 1979.
- Kelly, Ian: Cooking for kings. The life of Antonin Careme, the first celebrity chef. 2005.

- Kenney, E.J. (ed.): *The ploughman's lunch. Moretum. A poem ascribed to Virgil. Edited with translation, introduction and commentary.* Bristol 1984.
- Kepler, J.: *Gesammelte Werke. Band IX: Mathematische Schriften.* Bearbeitet von F. Hammer. München 1960.
- Keppel, Th.: Ein Bruchstück aus dem Weinbau der alten Römer. In: *Blätter für das Bayerische Gymnasialschulwesen* 8 (1872) 143-147; 9 (1873) 1-8.
- Keppel, Th.: *Die Weinlese der alten Römer.* Schweinfurt 1874.
- Keppel, Th.: *Die Weinbereitung im Altertum und in der Neuzeit.* Schulprogramm. Bayreuth 1896.
- Keppler, Angela: *Tischgespräche. Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Kommunikation in Familien.* Frankfurt a.M. 1994.
- Kessler-Slotta, E.: *Zweibrücker Porzellan 1767-1775.* Saarbrücken 1990.
- Keyl, G. von (Übers.): *Steph. Blancardi (...) höchst-nützlich (...), speise und tisch-büchlein (...) aus dem niederländischen (...) übers. v. Georg von Keyl (...) dem noch beygefüget der allzeitfertige koch und perfekte speisemeister.* Hannover/ Wolfenbüttel 1689.
- Khevenhüller-Metsch, J.J.: *Tagebücher. Band 1-7.* Hg. von R. Graf Khevenhüller-Metsch und H. Schlitter. Wien 1907-25. Band 8. Hg. von M. Breunlich-Pawlik und H. Wagner. Wien 1972.
- Kiltz, H.: *Das erotische Mahl. Szenen aus dem »chambre séparée« des neunzehnten Jahrhunderts.* Frankfurt a.M. 1983.
- Kimball, Marie: *Some general old drinking customs.* In: *William and Mary Quarterly, Third Series, Volume 2/4 (1945) 349-358.*
- Kindermann, H.: *Über die guten Sitten beim Essen und Trinken. Das ist das 11. Buch von Al-Ghazzali's Hauptwerk. Übersetzung und Bearbeitung als ein Beitrag zur Geschichte unserer Tischsitten.* Leiden 1964.
- Kirchner, P.C.: *Jüdisches Ceremoniel, oder Beschreibung dererjenigen Gebräuche, welche die Jüden (...) in acht zu nehmen pflegen (...). Nunmehr aber (...) vermehret von (...) Sebastian Jacob Jungendres.* Nürnberg 1734. Nachdruck Leipzig o.J. (um 1990).
- Kirk, R.E.G./ Furnivall, F.J.: *Analogues of Chaucer's pilgrimage.* London (Chaucer Society) 1908.
- Kislinger, E.: *Retsina e balnea. Consumo e commercio del vino a Bisanzio.* In: *Storia del vino.* A cura di P. Scarpi. Milano 1991, 77-84 (Homo edens II).
- Kiwus, K./ Grunwald, H. (Hg.): *Vom Essen und Trinken. Mit einem Nachwort und alten Illustrationen.* Frankfurt a.M. 1978.
- Kleberg, T.: *In den Wirtshäusern und Weinstuben des antiken Rom.* Berlin 1953.
- Kleberg, T.: *Hôtels, Restaurants et Cabarets dans l'antiquité romaine.* Uppsala 1957.
- Klebs, A.C.: *Incunabula scientifica et medica.* In: *Osiris* 4 (1938) 1-359. Nachdruck Hildesheim 1963.
- Klee, V./ De Backer, C.: *Le Vinum Medicatum (1702) du chartreux Antoine Basel. Sa formule conservée dans les annales de la chartreuse alsacienne de Molsheim récemment retrouvées à la chartreuse de Pleterje (Yougoslavie).* In: *Collectanea cartusienisa* 2 (1980) 45-58.

- Kleiber, W./ Post, R.: Projekt eines Wörterbuchs der deutschen Winzerterminologie. In: Bremer, E./ Hildebrandt, R. (Hg.): Stand und Aufgaben der deutschen Dialektlexikographie. Berlin/ New York 1996, 57ff.
- Kleinspehn, T.: Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens. Frankfurt a.M. 1987.
- Klemming, G.E. (ed.): Låke- och Örtel-Böcker. Stockholm 1883-86 (SFSS 26). <<http://logos.svenska.gu.se/ktext/healand.html>; 29.7.99>
- Klett, A.: Neues Trenchier- und Plicatur-Büchlein/ Darinnen begriffen: Wie/ nach jetziger Hof-Art/ allerhand Speisen und Früchte/ künstlicher weise zerschnitten/ vorgeleget/ aufgetragen (...) werden können. Nürnberg 1677. Nachdruck Darmstadt 1971.
- Klever, U.: Alte Küchengeräte. Backen und Kochen. München 1979.
- Klibansky, Raymond/ Panofsky, Erwin/ Saxl, Fritz: Saturn und Melancholie. Studien zur Geschichte der Naturphilosophie und Medizin, der Religion und der Kunst. Frankfurt a.M. 1992.
- Klietsch, H./ Siebell, J.H.: Vollständiges und allgemeinnützlichel Bamberger Kochbuch (...) mit einem Wörterbuch über die Kochkunstausdrücke. Bamberg 1805. Nachdruck München 1983.
- Kluge, F.: Von Luther bis Lessing. Sprachgeschichtliche Aufsätze. Zweite durchgesehene Auflage. Mit einem Kärtchen. Straßburg 1888.
- Kluge, F.: Von Luther bis Lessing. Aufsätze und Vorträge zur Geschichte unserer Schriftsprache. Fünfte durchgesehene Auflage. Leipzig 1918.
- Knaust, H.: Fünff Bücher. Von der Göttlichen vnd Edlen Gabe/ der Philosophischen/ hochtewren vnd wunderbaren Kunst/ Bier zu brawen (...). Auffl new vbersehen/ vnd in viel wege/ vber vörige edition/ gemehret vnd gebessert. Erfurt (Bawman) o.J. (Vorrede 1575).
- Knobloch, H.: Die Suppenlina. Wiederbelebung einer Menschenfreundin. Mit über achtzig Rezepten aus ihrem berühmten Kochbuch [Lina Morgenstern]. Berlin (Edition Hentrich) 1997.
- Knopf, J.D. (anon.): Neues Hannöverisches Kochbuch. In zwey Theilen. Verbessert und vermehret von einem praktischen Koche. Neueste Ausgabe. Hannover 1800. Nachdruck Hildesheim/ New York 1978.
- Knopf, J.D./ Förster, J.Chr.: Braunschweigisches Kochbuch für angehende Köche, Köchinnen und Haushälterinnen. Zweite, verbesserte Auflage. Braunschweig 1800.
- Kobrer, Chr.: Beschreibung der Weinhawer vnd Byerbrewer-Practick vnd der gantzen Kellermeistery Kunst. Regensburg 1581.
- Koch Buöech Gehörig Maria Gaysserin in Riedlingen. A. 1710. [Handschrift]
- Koch vnd Kellermeisterey/ Daraus man alle Heimlichkeit deß Kochens zu lernen hat/ (...) Durch Meister Sebastian (...) Auch wie man gute Wein Bier vnd Essig ziehen (...) sol. Frankfurt a.M. 1581. Faksimile mit Nachwort und Glossar hg. von J. Arndt. Stuttgart 1964.
- Koch vnd Kellermeisterey/ von allen Speisen vnd Getrencken/ viel guter heimlicher Künste/ auch wie man Latwergen/ Salsen/ Confect/ Conseruen/ vnd Einbeytzungen machen/ von mancherley Früchten/ Blumen/ Kreutern vnd Wurtzelen (...) Frankfurt a.M.: Rebart 1566. Nachdruck Dietikon-Zürich 1977.

- Kochbuch der Handschrift Berlin Ms. germ. fol. 244, Blatt 285r bis 294v. Entstanden um 1445.
- Kochbuch aus dem Jahr 1585. Handschrift der SUB Göttingen. Signatur: HSD:8 COD MS Philos 22.
- Kochbuch aus Regensburg 1591. 316 Blätter. Handschrift des Germanischen Nationalmuseums, Nürnberg. Signatur: Hs 92413a.
- Kochbuch aus Schloß Schwertberg/ Oberösterreich 1593. 51 Blätter. Handschrift des Germanischen Nationalmuseums, Nürnberg. Signatur: Hs 110667.
- Kochbuch eines bairischen Mundkochs 1605. 96 Blätter. Handschrift des Germanischen Nationalmuseums, Nürnberg. Signatur: Hs 2894.
- Kochbuch aus dem 16. Jahrhundert. 34 Blätter. Handschrift des Germanischen Nationalmuseums, Nürnberg. Signatur: Hs 15039.
- Kochbuch für Caroline Heuberger. Lippstadt, den 12ten August 1837. <Handschrift, mit späteren Nachträgen>
- Kochbuch Ms. 226 des Musée Masséna, Bibliothèque de Cessole, Nizza. (Nicht ediert; Hinweis bei Redon/ Sabban/ Serventi 1991; 1993.)
- Kochbuch - Das sog. Mondseer Kochbuch (15. Jh.). Handschrift der Österreichischen Nationalbibliothek, Wien. Signatur: Cod. Vindob. 4995, fol. 191r-224r.
- Kochbuch - Das sog. Wiener Kochbuch (15. Jh.). Handschrift der Österreichischen Nationalbibliothek, Wien. Signatur: Cod. Vindob. 2897, fol. 1r-29v.
- Kochbuch - Deutsche Kochbuch-Handschrift um 1780. 734 Rezepte. [Antiquariat Gerber, Basel, Katalog »Bücher, Antiquarius curiosus, der Geschichtsklitterer« Nr. 178.]
- Kochbuch - Handschriftliches Kochbuch. Universitätsbibliothek Tübingen: Mh III 12 (um 1800).
- Kochbüchlein aus Mannheim nebst einem Anhang von Küchenreimen und Tischregeln, von Anna Bergner. O.O.: Commissionsverlag von Tobias Löffler 1870. Nachdruck Mannheim: Verlag der Quadrate-Buchhandlung 1995.
- Koch- und Arzneibuch-Handschrift um 1800. Deutsche Handschrift um 1800. Ca. 120 Koch-, Arznei- und sonstige Hausmittelrezepte. [Antiquariat Gerber, Basel. Katalog »Bücher. Antiquarius curiosus, der Geschichtsklitterer« Nr. 179.]
- Koch- und Backrezepte. Rezeptsammlung in der Handschrift HB XI 41 der Württembergischen Landesbibliothek Stuttgart aus den Jahren 1566-1568 (fol. 90a bis 337b).
- Koch-buch So wol Für Geistliche als auch weltliche grosse und geringe Hausßhaltungen/ (...) Durch Einen Geistlichen Kuchen-Meister deß Gotteshauses Lützel beschrieben und practicirt. Molsheim: Straubhaar 1671.
- Koch-Büch Vor mich Wilhelmina Friderica vom Stain, Gebohrne Freÿen Von Degenfeldt. Anno 1756. [Deutsche Handschrift; 20 Seiten, 21 Rezepte. Antiquariat Gerber, Basel: Katalog »Bücher, Antiquarius curiosus, der Geschichtsklitterer«, Nr. 177.]
- Koch-Büchlein/ von Zubereitung mancherley Speiß. In: Schnurr, B.: Vollständiges/ und schon aller Orten bekandtes Kunst- Hauß- Und Wunder-Buch. Frankfurt a.M. 1690, 24-56. [EA 1615]
- Koch, A.: Wesen und Wertung des Luxus. Rede des Rektors der Universität Tübingen am Geburtstage des Königs 1914. Tübingen 1914.

- Koch, M.P.: Das »Erfurter Kartäuserregimen«. Studien zur diätetischen Literatur des Mittelalters. Med. Diss. Bonn 1969.
- Koch, M.P.: Zur Quellenanalyse von Laufenbergs »Versehung des Leibs«. In: Fachprosa-Studien. Beiträge zur mittelalterlichen Wissenschafts- und Geistesgeschichte. Hg. von G. Keil, P. Assion, W.F. Daems und H.-U. Roehl. Berlin 1982, 272-277.
- Koch, W.: Weltwissen, Sprachsystem und Textstruktur in einem integrierten Modell der automatischen Sprachverarbeitung. Zum Beispiel Kochrezepte. In: Forschungsprogramm Sprache und Pragmatik. Lund 1988, Projekt Nr. 4, 1-39.
- Koder, Joh.: Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika. Wien 1993.
- Koekerye/ Effte beredinge etliker koestliker wolsmeckender Spyse/ yn Miser (?) lande vnd vp Heren vnd Foersten Huesern gebruecklich/ den Frouwen/ Junckfrouwen vnde Koekinnen gantz nuette tho lesen. (Colophon:) Tho Luebeck dorch Johan Balhorn Gedruecket/ 1570. [Übergeschr. Zeichen als _ue_ usw.]
- Koepen, Wolfgang: Vorwort. In: Karl Friedrich von Rumohr. Geist der Kochkunst. Frankfurt a.M. 1966.
- Koge Bog: Indeholdenis et hundrede fornödene stycker som ere om Brygning, Bagning, Kogen, Brendewijn oc Miöd at berede, aare nyttelig udi husholding, etc. (...). Copenhagen 1616. Faksimile Aarhus 1966.
- Kolbe, W.: Kulturgeschichte der Kartoffel und anderer Knollenfrüchte. Burscheid 1994.
- Kolb, J.: The ambiguity of taste. Freedom and food in European romanticism. Ann Arbor 1995.
- Kolias, Taxiarchos: Essgewohnheiten und Verpflegung im Byzantinischen Heer. In: Horander, W. u.a. (Hg.): Byzantinos. Festschrift für Herbert Hunger zum 70. Geburtstag. Wien 1984, 193-202.
- Kollath, Werner: Die Ordnung unserer Nahrung. Zweite Auflage in neuer Fassung. Stuttgart 1951.
- Kommerell, Max: Lessing und Aristoteles. Untersuchung über die Theorie der Tragödie [1940]. Fünfte Auflage mit Berichtigungen und Nachweisen. Frankfurt a.M.: Vittorio Klostermann 1984.
- Konrad von Megenberg: Das Buch der Natur. Die erste Naturgeschichte in deutscher Sprache. Mit einem Wörterbuch. Hg. von F. Pfeiffer. Stuttgart 1861.
- Koochoec oft familieren kevckenboeck. Bequaem voor alle Jouffrouwen, die hun van heukenhandel oft backen van Toertkens ende Taertkens willen verstaen. Gemaect Door M. Antonius Magirus [i.e. Pieter Scholiers/ Petrus Scholirius]. Tot Loven Bij Jo. Christoph. Flavius. Anno 1612.
- Kopp, Rita: Edelsüß und Rosenscharf. Die Welt der alten Gewürze. Stuttgart: Thorbecke 2005.
- Kökerye: Kökerye/ Effte beredinge etliker köstliker wolsmeckender Spyse/ yn Miser (!) lande vnd vp Heren vnd Försten Hüern gebrücklick/ den Frouwen/ Junckfrouwen vnde Kökinnen gantz nütte tho lesen. Lübeck: Johan Balhorn 1570.

- Kölla, B.: Weinhäuser in der Östlichen Hauptstadt. Übersetzung und Interpretation eines Kapitels aus »Dongjing meng Hua lu« von Meng Yuanlao. In: Asiatische Studien 39 (1985).
- Kölla, B.: Der Traum von Hua in der Östlichen Hauptstadt. Meng Yuanlaos Erinnerungen an die Hauptstadt der Song (Einleitung und Übersetzung Buch 1-3). Bern 1996.
- Körper-Grohne, U.: Pflaumen, Kirschkirschen, Schlehen. Heutige Pflanzen und ihre Geschichte seit der Frühzeit. Stuttgart (Theiss) 1996.
- Körper-Grohne, U.: Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie. Vierte Auflage. Darmstadt 1997.
- Köster, K.: Die Lebensmittelversorgung der altgriechischen Polis. Berlin 1939 (Neue deutsche Forschungen 245).
- Krabbe, M./ Rublack, H.-Chr.: Akten zur Esslinger Reformationgeschichte. Esslingen 1981.
- Kraft, Else: Fränkische Kochkunst im Mittelalter (15. Jahrhundert). In: Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg 44 (1953) 231ff.
- Kranz, Brigitte: Das große Buch der Früchte. Exotische und einheimische Arten. München: Südwest Verlag 1981.
- Kranz, E.: Die mittelalterliche Hausfrau. Berlin 1931 (Quellenhefte zum Frauenleben in der Geschichte 9b).
- Krauß, Irene: Chronik bildschöner Backwerke. Stuttgart: Hugo Matthäus 1999.
- Kren, Thomas: Hoefnagels Miniaturen im Buch der schönen Schriften (Mira calligraphiae monumenta). Luzern 1994.
- Kretschmer, Georg: Von der Bildung des Geschmacks. Goethes kulinarische Lebensreise von Frankfurt nach Weimar. Jena/ Quedlinburg: Verlag Dr. Bussert & Stadel 2000.
- Kriegk, G.L.: Deutsches Bürgertum im Mittelalter. Frankfurt a.M. 1868.
- Krieter-Spiro, M.: Sklaven, Köche und Hetären. Das Dienstpersonal bei Menander. Stellung, Rolle, Komik und Sprache. Stuttgart 1997.
- Kristeller, P.O.: The School of Salerno: Its development and its contribution to the history of learning. In: Bulletin of the history of medicine 17 (1945) 138-194.
- Kroatische und steirische Kochbücher. Ausstellungskatalog, Redaktion Evelyn Ranzinger. Stainz, Schloß, 1989 (Schriftenreihe des Steiermärkischen Landesmuseums Joanneum, Abt. Schloss Stainz und des Museumsvereins Stainz 2).
- Kroner, H.: Fi tadbir as-sihhat. Gesundheitsanleitung des Maimonides für den Sultan al-Malik al-Afdal. In: Janus Band 27 (1923) 101ff., 286ff.; Band 28 (1924) 61ff., 143ff., 199ff., 408ff., 455ff.; Band 29 (1925) 235ff.
- Kröger, W.: Das Publikum als Richter. Lessing und die kleineren Respondenten im Fragmentenstreit. Wolfenbüttel 1979 (Wolfenbütteler Forschungen 5).
- Krug-Richter, B.: Alltag und Fest. Nahrungsgewohnheiten im Magdalenenhospital in Münster 1558 bis 1635. In: Ehlert, T. (Hg.): Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit. Sigmaringen 1991, 71-90.
- Krug-Richter, B.: "Item gekaufft 1 viertell herrings". Zum Problem von Nahrungsmittelversorgung und -verbrauch in den Rechnungen des münsterischen Dettenkollegs 1623-1644. In: Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde 36 (1991) 31-68.

- Krug-Richter, B.: Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650. Stuttgart 1994 (Studien zur Geschichte des Alltags 11).
- Krug-Richter, B.: Milk dishes and World War I: The revival of traditional recipes in Germany? In: Lysaght, P. (ed.): Milk and milk products. From medieval to modern times. Edinburgh 1994, 48-59.
- Krug-Richter, B.: Das Land der Pumpernickel und der Schinken? Regionale westfälische Küche zwischen Stereotyp und Realität. In: Westfälische Forschungen 45 (1995) 242-270.
- Krug-Richter, B.: Nahrung und Ernährung im frühneuzeitlichen Nordwestdeutschland. Münster in Westfalen im 16. und 17. Jahrhundert. In: Alimentazione e Nutrizione Secc. XIII-XVIII. Prato 1997, 187-216.
- Krug-Richter, B.: Zwischen Hafergrütze und Hirsebrei? Regionale, soziale und funktionale Differenzierungen in der frühneuzeitlichen Hospitalverpflegung Norddeutschlands. In: Wiegelmann, G./ Mohrmann, R.-E. (Hg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. Münster 1996, 179-210.
- Krug-Richter, B.: "Item am dinxtage up der hilligen drey koninge dach den armen einen rinderen pothast ...". Lebensstandard und Nahrungsgewohnheiten im Leprosorium Münster-Kinderhaus im 16. und 17. Jahrhundert. In: Toellner, R. (Hg.): Lepra - Gestern und Heute. Münster 1992, 29-39.
- Krug-Richter, B./ Berchem, A.: "Kaiserliche Tafelfreuden - bürgerliche Eßkultur?" Anmerkungen zum Ernährungsstandard am Hofe Wilhelms II. im Holländischen Exil 1928/29. In: Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde 38 (1993) 88-134.
- Kruit, N.: The meaning of various words related to wine. Some new interpretations. In: ZPE 90 (1992) 265-276 (s. Byzantinische Zeitschrift, Supplementum bibliographicum I, S. 31).
- Krüger, M.: Alkohol & Literatur. München o.J. (um 1998).
- Krüger, S.: Zum Verständnis der Oeconomica Konrads von Megenberg. Griechische Ursprünge der spätmittelalterlichen Lehre vom Haus. In: Deutsches Archiv für Erforschung des Mittelalters 20 (1964) 508ff.
- Kucharska neb' Kucharstwi. Praze 1591. [cf. Firpo, *Gastronomia del Rinascimento*, 1974, p. 182.]
- Kuchowicz, Zb.: Altpolnische Bräuche des 17. und 18. Jahrhunderts. Lodz 1975.
- Kudriaffsky, E. von: Die historische Küche. Wien/ Pest/ Leipzig 1880. Neudruck Leipzig 1975.
- Kugler, Hans Gerold/ Maier, Barbara: *Santoninos Kost*. Klagenfurt 2001.
- Kuhn, D. (Hg.): *Chinas Goldenes Zeitalter*. Heidelberg 1993.
- Kulf, E.: Untersuchungen zu Athenaios von Attaleia. Beitrag zur antiken Diätetik. Diss. Göttingen 1970.
- Kupferberg Gold Graphik um die Jahrhundertwende. Mit einer Einleitung von E.Hölscher. Mit 65 Abbildungen nach Originalen der Sammlung Kupferberg, Mainz. Zweite Auflage. Mainz 1976.
- Kurlansky, Mark: *Salz. Der Stoff, der die Welt veränderte*. 2002.
- Kurze, D. (Hg.): *Büchlein wye der Mensch bewar das Leben sein. Eine mittelalterliche Gesundheitslehre in lat.-dt. Versen*. Faksimile aus der Handschrift D 692/XV 3 der Kirchenbibliothek zu Michelstadt um 1460. Mit Einleitung und Transkription. Hürtgenwald 1980.

- Kuschel, Karl-Josef: Vom Streit zum Wettstreit der Religionen. Lessing und die Herausforderung des Islam. Düsseldorf: Patmos 1998 (Weltreligionen und Literatur 1).
- Kushâjim: L'Art du commensal. Boire dans la culture arabe classique. Présenté, traduit de l'arabe et annoté par Siham Bouhlal. Préface d'André Miquel. Arles: Actes Sud 2009.
- Kut, A. Turgut: Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler). Ankara 1985.
- Kühnel, H. (Hg.): Alltag im Spätmittelalter. Mit Beiträgen von H. Hundsbichler, G. Jaritz, H. Kühnel, E. Vavra. Zweite Auflage. Graz/ Wien/ Köln 1985.
- Kühn, Joseph-Hans: Die Diätlehre im frühmittelalterlichen lateinischen Kommentar zu den hippokratischen Aphorismen (I 1-11). Text und Untersuchungen. Neustadt a.d. Weinstraße 1981.
- Kühn, M./ Rippmann, D.: Pflanzen in der Ernährung interdisziplinär. Kontraste der Umwelten und sozialen Milieus, Kontraste der Methoden. In: Forschungen des Instituts für Realienkunde des Mittelalters und der Frühen Neuzeit. Diskussionen und Materialien 5. Wien 2000, 103-141.
- Külz, C./ Külz-Trosse, E. (Hg.): Das Breslauer Arzneibuch (R 291 der Stadtbibliothek). I. Teil: Text. Dresden: Friedrich Marschner 1908.
- Künssberg, E. von: Rechtliche Volkskunde. Halle a.d. Salle 1936.
- La Gastronomie au Moyen Age. Hg. von O. (?Redon) und anderen. Paris 1991.
- La Manière de faire toutes confitures. 1550.
- La Sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du colloque de Rouen, novembre 1990. Ed. par Martin Aurell et al. Rouen: Publications de l'Université de Rouen 1992.
- La Varenne, P.F. de: Le cuisinier françois. Ed. J.-L. Flandrin et Ph. et M. Hyman. Paris 1983.
- Lafortune-Martel, A.: De l'entremets culinaire aux pièces montées d'un menu de propagande. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 121-129.
- Lagrange, A.: Notes sur le vocabulaire viticole. In: Revue des Études Latines 25 (1948) 77-80.
- Lahmann, Heinrich: Dresdner Kochbuch. Dresden 1928. (Teil-Nachdruck Dresden 2001.)
- Lair, Mathias: A la fortune du pot. Anthologie des expressions populaires d'origine culinaire relevée de nombreuses remarques sur leurs provenances et sur l'histoire de la cuisine. Paris: Acropole 1989.
- Lambert, Carole (Dir.): Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au moyen age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. Sous la direction de C. Lambert. Paris/ Montréal 1992.
- Lambert, Carole: Le recueil de Riom et la manière de henter soutillement. Un livre de cuisine et un réceptaire sur les greffes du XVe siècle. Montréal 1987 (Le Moyen Français 20).
- Lambert, Carole: Trois réceptaires culinaires médiévaux: les Enseingnemenz, les Doctrine et le Modus. Edition critique et glossaire détaillé. Ph.D. Thesis (unpubl.) Univ. de Montréal 1989.
- Lambert, Carole: La nourriture comme signe de distinction religieuse et sociale de Thomas d'Aquin à Érasme. In: Heresis 26-27 (1996) 99-113.

- Lambert, C.: Astuces et flexibilité des recettes culinaires médiévales Françaises. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 215-225.
- Lancelot de Casteau: Ouverture de Cuisine (Liège 1604). Facsimilé, présentation du livre par H. Liebaers, translation en français moderne et glossaire par L. Moulin, commentaires gastronomiques par J. Kother. Anvers/ Bruxelles 1983.
- Landi, Giulio: Formaggiata di Sere Stentato al serenissimo re della virtude. Piasenza: Per Ser Grassino Formaggiaro 1542.
- Landmann, S.: Koschere Kostproben. Rezepte aus Alt-Österreich für Feinschmecker. Rüsslikon-Zürich/ Stuttgart/ Wien 1964.
- Landmann, S.: Gepfeffert & gesalzen. Gericht über Gerichte. Ein streitbares Kochbrevier. Olten/ Freiburg i.Br. 1965.
- Landwehr, John: Het Nederlandse Kookboek, 1510-1945. Een bibliografisch overzicht. Den Haag 1995.
- Langer, Gudrun: Textkohärenz und Textspezifität. Textgrammatische Untersuchung zu den Gebrauchstextsorten Klappentext, Patienteninformation, Garantieerklärung und Kochrezept. Frankfurt a.M./ Berlin/ Bern usw. 1995.
- Lange, Cornelius/ Lange, Fabian/ Pigott, Stuart: Mit einem Schuss Wein. Ein Kochbuch der Gebrüder Lange. Mit Weinnotizen von Stuart Pigott. Bern/ Stuttgart: Hallwag 1998.
- Lange, K.: Geistliche Speise. Untersuchungen zur Metaphorik der Bibelhermeneutik. In: Zeitschrift für deutsches Altertum und deutsche Literatur 95 (1966) 81-122.
- Lang, G.: Die klassische ungarische Küche. George Langs Kochbuch. (Corvina) 1993. (Engl.: The cuisine of Hungary, New York, Athenaeum, 1971.)
- Larsen, H. (ed.): An Old Icelandic medical miscellany (MS Royal Irish Academy 23 D 43). Oslo 1931.
- Laube, H.: Rumohr. In: Laube, H.: Reisenovellen. Erster Band. Leipzig 1834, 280-290. Nachdruck Frankfurt a.M. 1973.
- Laufer, Berthold: The introduction of maize into East Asia. -- Notes on the introduction of ground-nut into China. In: Congrès international des Americanistes. XVe session. 1906.
- Lauriaux, Bruno: De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale. In: Médiévales 5 (1983) 15-31.
- Laurioux, Bruno: Le »registre de cuisine« de Jean de Bockenheim, cuisinier du pape Martin V (Italie début du XVe siècle). In: Mélanges de l'Ecole française de Rome 100 (1988-2) (Moyen-Age - Temps Modernes) 709-760.
- Laurioux, Bruno: Les livres de cuisine en Occident à la fin du Moyen-Age. In: Jansen-Sieben, R. (éd.): Artes Mechanicae en Europe médiévale. Brüssel 1989, 113-126 (Archives et Bibliothèques de Belgique 34).
- Laurioux, Bruno: Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen-Age. In: Jansen-Sieben, R. (éd.): Artes mechanicae en Europe médiévale. Brüssel 1989, 199-222.
- Laurioux, Bruno: Le Moyen Age à table. Paris: Adam Biro 1989.
- Laurioux, Bruno: Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Age. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 87-108.

- Lauriou, Bruno: Les menus de banquets dans les livres de cuisine de la fin du Moyen Age. In: Aurell, M./ Dumoulin, O./ Thélamon, F. (Dir.): La sociabilité à table. Actes du colloque de Rouen, 1990. Rouen 1992, 273-282.
- Lauriou, Bruno: Tafelfreuden im Mittelalter. Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in Bildern und Dokumenten. Stuttgart/ Zürich 1992.
- Lauriou, Bruno: Cuisiner à l'antiquité. Apicius au Moyen Age. In: Médiévales 26 (1994) 28-35.
- Lauriou, Bruno: Banquets, entremets et cuisine à la cour de Bourgogne. In: Régner-Bohler, D. (Dir.): Splendeurs de la cour de Bourgogne. Récits et chroniques. Paris 1995, 1027-1127.
- Lauriou, Bruno: I libri di cucina italiani alla fine del medioevo: un nuovo bilancio. In: Archivio Storico Italiano 154 (1996) 45-54.
- Lauriou, Bruno: Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age. Paris: Publications de la Sorbonne 1997.
- Lauriou, Bruno: Les livres de cuisine médiévaux. Turnhout, Belgium 1997 (Typologie des sources du moyen âge occidental 77).
- Lauriou, Bruno: Manger au Moyen Age. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIVe et XVe siècles. Paris: Hachette 2005.
- Lauriou, Bruno: De Jean de Bockenheim à Bartholomeo Scappi: cuisinier pour le pape entre le XVe et le XVIe siècle. In: Jamme, Armand/ Poncet, Olivier (eds.): Offices et papauté (XIVe-XVIIe siècle): charges, hommes, destins. Rom 2005, 303-332.
- Lauriou, Bruno/ Moulinier-Brogi, Laurence (éds.): Scrivere il Medioevo. Lo spazio, la sanità, il cibo. Un libro dedicato ad Odile Redon. Rom: Viella 2001.
- Lauriou, Bruno/ Redon, O.: Émergence d'une cuisine médiévale. Le témoignage des livres. In: Matériaux pour l'histoire des cadres de vie dans l'Europe occidentale (1050-1250). Centre d'études médiévales de Nice, Nizza 1984, 91-101.
- Laur-Belart, R.: Gallische Schinken und Würste. In: Ur-Schweiz/ La Suisse primitive 17 (1953) 33-40.
- Lauterborn, R.: Das Vogel- Fisch- und Thierbuch des Strassburger Fischers Leonhard Baldner aus dem Jahre 1666. Hg., mit einer Einleitung und erläuternden Bemerkungen versehen von R. Lauterborn. Ludwigshafen 1903.
- Lavric, Eva/ Konzett, Carmen (eds., Hg.): Food and Language. Sprache und Essen. Frankfurt a.M. etc.: Lang 2009 (InnTrans 2).
- Lämmel, Reinhard: Der Geist der Kochkunst. Kochbücher und Menükarten aus der Sammlung Lämmel. Ausstellungskatalog Schloß Weesenstein. Dresden 1999.
- Le Bastiment de receptes. Lyon (A l'escu de Coloigne) 1541. (cf. Scully 1986, xl).
- Le cucine della memoria. Vol. I-III. Roma 1995.
- Le Goullon, F.: Der neue Apicius oder die Bewirthing vornehmer Gäste so wie es die feinere Kochkunst und der Geschmack des 19. Jahrhunderts gebietet. (...) Weimar 1829. Hg. von M. Lemmer. Nachwort von H. und R. Henning. München 1984.
- Le Goullon, F.: Der elegante Theetisch, oder die Kunst, einen glänzenden Zirkel auf eine geschmackvolle und anständige Art ohne großen Aufwand zu bewirthen. Vierte Auflage.

- Weimar 1829. Für die Neuausgabe ausgewählt und aufbereitet von G. Liebenthal. Leipzig 1988.
- Le Mesnagier de Paris. Texte édité par Georgina E. Brereton et Janet M. Ferrier. Traduction et notes par Karin Ueltschi. Paris 1994.
- Le Roy Ladurie, Emmanuel: Montaillou, village occitan de 1294 à 1324. Paris: Gallimard 1975.
- Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Age et à l'époque moderne. Auch 1991.
- Le Vin des Historiens. Actes du 1er Symposium »Vin et Histoire« (1989) sous la Direction Scientifique de G. Garrier. Suze-la-Rousse 1990.
- Lebault, A.: La table et le repas à travers les siècles. Paris 1910.
- Leclerc, Henri: Histoire de l'ail. In: Janus 23 (1918) 167-191.
- Leclerc, L. (éd.): Traité des simples par Ibn Beithar. Paris 1877.
- Lecoq, R.: Les objets de la vie domestique. Ustensiles en fer de la cuisine et du foyer des origines au XIXe siècle. Paris 1979.
- Lehnemann, W.: Der Küchenherd. In: Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Oberhausen 1988, 100-116.
- Lehrer, Adrienne: Cooking vocabularies & the culinary triangle of Lévi-Strauss. In: Anthropological Linguistics 14 (1972) 155-171.
- Lehrer, Adrienne: Talking about wine. In: Language 51 (1975) 901-923.
- Lehrer, Adrienne: We drank wine, we talked, and a good time was had by all. In: Semiotica 23, 3-4 (1978) 243-278.
- Lehrer, Adrienne: Critical communication: wine and therapy. In: Exceptional language and linguistics (1982) 67-80.
- Lehrer, Adrienne: Wine and conversation. Bloomington: Indiana Univ. Press 1983.
- Lehrer, Adrienne: Wine vocabulary and wine description. In: Verbatim 18 (1992) 13-15.
- Lehrer, Adrienne: Wine and conversation. Second edition. Oxford: Oxford University Press 2009.
- Lehrer, A.: Semantic cuisine. In: Journal of Linguistics 5 (1969) 39-55.
- Lehrer, A.: Semantic fields and lexical structure. Amsterdam/ London/ New York 1974.
- Leiderer, R. (Hg.): Zwölf Minnereden des Cgm 270. Berlin 1972 (Texte des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit 27).
- Leimgruber, V. (Hg.): Mestre Robert, Libre del coch. Tractat de cuina medieval (Barcelona 1520). Segona edició. Barcelona 1982 (Biblioteca Torres Amat 4).
- Leimgruber, V.: Katalanisch »codonyat«, portugiesisch »marmelada«. Ihr Schicksal nach den Kochbüchern des 15. und 16. Jahrhunderts. In: Estudis Romànics XIII/2 (Barcelona 1963-68) 75-94.
- Leimgruber, V.: Glossari del »Libre de Coch« de Robert de Nola. In: Estudis Romànics [1987] 17 (1976-78) 255-384.
- Leipziger Koch-Buch (...) Vorgestellt von S.E. [= Susanna Eger]. Leipzig 1706.

- Leipziger Koch-Buch/ welches lehret was man auf seinen täglichen Tisch, bey Gastereyen und Hochzeiten, gutes und delicates auftragen (...) könne, vorgestellt von Susanna Egerin (...) auch Tisch- und Speise-Lexicon (...). Leipzig 1745. Nachdruck Leipzig 1991.
- Leisner, G.: Acidularum elistranarum lympha, Das ist: Kurtzer Bericht Des Elster-Sauerlings/ Wie solcher (...) in heilung des Scharbocks/ Mali Hypochondriaci, Nierensteins und Zipperleins (...) kräftig befunden (...) worden. Plauen 1669. Nachdruck Leipzig 1970.
- Lemmer, Manfred (Hg.): Anna Margaretha Justina Lindheimerin. Das Kochbuch von Goethes Großmutter [1724]. Faksimile hg. von M. Lemmer. Kommentar und Transkription von Eva Beck. Zwei Bände. Frankfurt a.M. 1981.
- Lemmer, Manfred: Nachwort. In: Rumpolt, Marx: Ein new Kochbuch (1581). Nachdruck Hildesheim/ New York 1976.
- Lemmer, Manfred: Nachwort. In: Amaranthes: Nutzbares, galantes und curioses Frauenzimmer-Lexicon. Hg. und mit einem Nachwort versehen von M. Lemmer. Frankfurt a.M. 1980.
- Lemmer, Manfred: So wirt es gut vnd wolgeschmack. Alte deutsche Kochrezepte um 1350-1600. Hg., übersetzt und kommentiert von M. Lemmer. O.O. (Leipzig?) 1991.
- Lemmer, Manfred: Nachwort. In: Susanna Eger: Leipziger Kochbuch von 1745. Neudruck der Ausgabe Leipzig 1745. Leipzig 1991.
- Lemmer, Manfred/ Schultz, E.-L. (Hg.): Die lêre von der kocherie. Von mittelalterlichem Kochen und Speisen. Leipzig 1969.
- Lennis, M./ Vitry, H.: Altpolnische Küche und polnische Tischsitten. Warschau 1979.
- Lems, Els/ Faber-Oostenbroek, Lusette: Wijn! Wijn! Wijn! Een wereld von wijn in de Grieks-Romeins Oudheid. Leiden 1995.
- Leon Pinelo, Antonio: Question Moral si el Chocolate quebranta el ayuno Ecclesiastico. Tratase de otras bebidas i confecciones que se usan en varias Provincias (...). Madrid 1636. [Oberlé, Fastes, Nr. 729]
- Leonhard, V.: Geschichte der »Ersten Fabrik condensirter Suppen von Rudolf Scheller Hildburghausen, Thüringen« 1871-1947. Hildburghausen 1995.
- Leon, E.: Catos cakes. In: The Classical Journal 38 (1942) 213-221.
- Lerch, K.: Das Spätzle-Brevier. Tübingen 1962.
- Lerch, K.: Das Spätzle-Brevier. Zweite, durchgesehene und erweiterte Auflage. Reutlingen 1966.
- Lerner, F. (Anon.): Lob der Kochkunst. Hg. von der Firma Dr. Oetker. Bielefeld o.J.
- Lerner, F.: Die Frankfurter Pfeffersäcke. Ein Kapitel aus der Historia der Spezereien und Gewürze. Frankfurt a.M. 1969.
- Lerner, F.: Aber nur die Biene findet die Süßigkeit. Kleine Kulturgeschichte des Honigs. Düsseldorf/ Wien 1963.
- Leschziner, Vanina: Epistemic foundations of cuisine: A socio-cognitive study of the configuration of cuisine in historical perspective. In: Theory and Society 35 (2006) 421-443.
- Lesky, E.: Medizin im Zeitalter der Aufklärung. In: Lessing und die Zeit der Aufklärung. Göttingen 1968, xx-yy.
- Leson, W. (Hg.): Feste und Feiern im alten Köln. Köln 1977.

- Lessing und die Zeit der Aufklärung. Göttingen 1968.
- Lessing, Gotthold Ephraim: Ein Vade mecum für den Hrn. Sam. Gotth. Lange, Pastor in Laublingen (1754). In: G.E. Lessing. Werke. Hg. von H.G. Göpfert. Band 3, hg. von K.S. Guthke. Darmstadt 1996, 545-588 und 772-781 (Anm.).
- Lessing, Gotthold Ephraim: Kleinigkeiten. Faksimile des Marbacher Manuskripts. Vorgestellt von Jochen Meyer. Göttingen (Wallstein) 2000.
- Lessing, G.E. (Hg.): Von dem Zwecke Jesu und seiner Jünger. Noch ein Fragment des Wolfenbüttelschen Ungenannten. Braunschweig 1778.
- Lessing, G.E.: Sämtliche Schriften. Hg. von K. Lachmann. Dritte, auf's neue durchgesehene und vermehrte Auflage, besorgt durch F. Muncker. 23 Bände. Stuttgart, (Bd. 12ff. :) Leipzig, (Bd. 22f. :) Berlin/ Leipzig 1886-1924. Nachdruck Berlin 1968.
- Lessing, G.E.: Werke und Briefe in zwölf Bänden. Hg. von W. Barner u.a. Band 6: Werke 1767-1769. Hg. von K. Bohnen. Frankfurt a.M. 1985.
- Lessing, G.E.: Wie die Alten den Tod gebildet (1769). In: Lessing, G.E.: Werke und Briefe in zwölf Bänden. Band 6. Hg. von K. Bohnen. Frankfurt a.M. 1985, 715-778 und 1080-1134.
- Lessing, G.E.: Werke und Briefe in zwölf Bänden. Hg. von W. Barner u.a. Band 11/1: Briefe von und an Lessing 1743-1770. Hg. von H. Kiesel unter Mitwirkung von G. Braungart und K. Fischer. Frankfurt a.M. 1987 (Bibliothek deutscher Klassiker 17).
- Lessing, G.E.: Werke und Briefe in zwölf Bänden. Hg. von W. Barner u.a. Band 11/2: Briefe von und an Lessing 1770-1776. Hg. von H. Kiesel unter Mitwirkung von G. Braungart, K. Fischer und U. Wahl. Frankfurt a.M. 1988 (Bibliothek deutscher Klassiker 36).
- Lessing, G.E.: Werke und Briefe in zwölf Bänden. Hg. von W. Barner u.a. Band 8: Werke 1774-1778 (Zur Geschichte und Literatur III/IV; Fragmentenstreit I; Notizbuch der italienischen Reise). Hg. von A. Schilson. Frankfurt a.M. 1989.
- Lessing, G.E.: Werke und Briefe in zwölf Bänden. Hg. von W. Barner u.a. Band 5/2: Werke 1766-1769 (Laokoon; Briefe, antiquarischen Inhalts). Hg. von W. Barner. Frankfurt a.M. 1990 (Bibliothek deutscher Klassiker 57).
- Lessing, G.E.: Werke und Briefe in zwölf Bänden. Hg. von W. Barner u.a. Band 5/1: Werke 1760-1766. Hg. von W. Barner. Frankfurt a.M. 1990 (Bibliothek deutscher Klassiker 53).
- Lessing, G.E.: Werke und Briefe in zwölf Bänden. Hg. von W. Barner u.a. Band 9: Werke 1778-1780 (Fragmentenstreit II; Nathan der Weise). Frankfurt a.M. 1993 (BdK 94).
- Lessing, G.E.: Werke und Briefe in zwölf Bänden. Hg. von W. Barner u.a. Band 12: Briefe von und an Lessing 1776-1781. Hg. von H. Kiesel unter Mitwirkung von M. Reppner sowie A. Büssgen und K. Burmeister. Frankfurt a.M. 1994 (Bibliothek deutscher Klassiker 117).
- Lessing, G.E.: Werke. Acht Bände. In Zusammenarbeit mit K. Eibl, H. Göbel, K.S. Guthke, A. von Schirnding und J. Schönert hg. von H.G. Göpfert. Darmstadt 1996.
- Lessing, G.E.: Vier und zwanzigster Brief, An den Herrn F. (= Schriften, II. Teil, 24. Brief). In: Lessing, G.E.: Werke. Hg. von H.E. Göpfert. Dritter Band, hg. von K.S. Guthke. Darmstadt 1996, 330-335. [Über Langes Horaz-Übersetzung.]
- Lessing, G.E.: Beyträge zur Historie und Aufnahme des Theaters. Zweytes Stück: Die Gefangenen, ein Lustspiel. Aus dem Lateinischen des M. Accius Plautus übersetzt. Stuttgart 1750. Nachdruck Stuttgart 1997.

- Lessing, G.E.: Werke und Briefe in zwölf Bänden. Hg. von W. Barner u.a. Band 10: Werke 1778-1781. Hg. von Arno Schilson und Axel Schmitt. Frankfurt a.M.: Deutscher Klassiker Verlag 2001 (Bibliothek deutscher Klassiker 176).
- Lessing, Theophil: De religionum tolerantia. Über die Duldung der Religionen. Hg. und eingeleitet von Günter Gawlick und Wolfgang Milde. Wolfenbüttel/ Göttingen: Lessing-Akademie/ Wallstein 1991 (Kleine Schriften zur Aufklärung 2).
- Lettsom, J.C.: Natürliche und medicinische Geschichte des Thees. In: Geschichte des Thees und Koffees. Aus dem Englischen der Herren John Coackley Lettsom und John Ellis übersetzt (...). Leipzig 1776, 1-120. Nachdruck Leipzig 1985.
- Leuchs, Johann Carl: Lehre der Aufbewahrung und Erhaltung aller Körper; oder wissenschaftliche Anleitung zur Aufbewahrung aller festen und flüssigen Nahrungsmittel, aller Handelswaaren und anderer Gegenstände (...). Nürnberg 1820. Nachdruck Leipzig/ Gütersloh 1979.
- Leute, B./ Dellefant, M. (Red.): Das Pieroth-Weinbuch. Ein Leitfaden für den Weinfreund. Den Kunden des Hauses Pieroth gewidmet. Zweite Auflage. Gräfelfing (um 1972).
- Leventhal, R.S.: The disciplines of interpretation. Lessing, Herder, Schlegel and hermeneutics in Germany 1750-1800. Berlin/ New York 1994.
- Levinger, J.: Maimonides' »Guide to the Perplexed« on Forbidden Food in the Light of his own Medical Opinion. In: Kraemer, J.L. (ed.): Perspectives on Maimonides. Oxford 1991, 195-208.
- Lévi-Provençal, E. (ed.): Documents arabes inédits. Trois traités hispaniques de hisba. Cairo 1955.
- Lévi-Strauss, C.: Mythologica. III: Der Ursprung der Tischsitten. Frankfurt a.M. 1976.
- Lévi-Strauss, C.: Mythologica. I: Das Rohe und das Gekochte. Frankfurt a.M. 1976.
- Lewandowski, Norbert/ Wolf, Rudolf/ Schmid, Gregor M.: Zu Gast bei König Ludwig II. Köln 1996.
- Lewicka, Paulina B.: Food and Foodways of Medieval Cairenes. Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean. Leiden/ Boston: Brill 2011.
- Lewicki, T.: West African food in the Middle Ages. London 1974.
- Leßing, G.E.: Kleinigkeiten. Vierte Auflage. Stuttgart 1769. Nachdruck Stuttgart 1986.
- Liebhavern guten Essens und Trinkens zugebracht! (Überarbeitete Sammlung einer gastronomischen Anzeigenreihe 1957-1962). Hg. von Asbach Uralt. Rüdesheim 1982.
- Liebig, J. von: Chemische Briefe. Sechste Auflage. Leipzig/ Heidelberg 1878. Nachdruck Darmstadt 1967.
- Liefländer-Koistinen, L.: Zur Textsorte »Kochrezept« im Deutschen und Finnischen. Eine übersetzungstheoretisch relevante Textanalyse. In: Schröder, H. (Hg.): Fachtextpragmatik. Tübingen 1992, 129-139.
- Liepmann, Hans W.: Lessing und die mittelalterliche Philosophie. Studien zur wissenschaftlichen Rezeptions- und Arbeitsweise Lessings und seiner Zeit. Stuttgart: Kohlhammer 1931 (Tübinger germanistische Arbeiten 13).
- Lier, L.: Ein Ordnung eynes vernuenftigen Haushalters (16. Jh.). In: Alemannia 16 (1888) 207-211.
- Lietzmann, H.: Messe und Herrenmahl. 1926.

- Lincoln, W.: *Bibliography of American cookery books, 1742-1860*. Worcester, Mass. (The American Antiquarian Society) 1929.
- Lindemans, J. (ed.): *Een Antwerps receptenboekje van circa 1575-1625*. In: *Verslagen en Mededelingen van de oninklijke Vlaamse Academie voor Taal- en Letterkunde*, 1960, 401-434.
- Lindfors, A.O.: *Linnés Dietetik*. Uppsala 1907.
- Lindgren, Agi (Hg.): *Die 'aquae medicinales' des mittelniederdeutschen Gothaer Arzneibuches*. Stockholm 1979 (*Acta Universitatis Stockholmiensis. Stockholmer Germanistische Forschungen* 24).
- Lindner, Kurt: *Das Hausbuch des J. Coler. Druckgeschichte und Bibliographie*. In: *Festschrift für C. Nissen zum siebzigsten Geburtstag*. Hg. von E. Geck und G. Pressler. Wiesbaden 1973, 503-564.
- Lindner, Th.: *Koch Buch zum Gebrauch der Wohlgebohrenen Frau Frau Theresia Lindnerin*. Handschrift (süddeutsch, um 1780).
- Ling Shun-sheng: *Kava drinking in China and East Asia*. In: *Bulletin of the Institute of Ethnology, Academia Sinica* 4 (1957) 1-30. [In Chinese.]
- Ling Shun-sheng: *A comparative study of kava-drinking in the Pacific regions*. In: *Bulletin of the Institute of Ethnology, Academia Sinica* 5 (1958) 45-86. [In Chinese.]
- Linné, Carl von: *Lappländische Reise und andere Schriften*. Leipzig 1977.
- Lippmann, E.O. von: *Die Zuckerarten und ihre Derivate*. Braunschweig 1882.
- Lippmann, E.O. von: *Geschichte der Rübe als Kulturpflanze*. Berlin 1925.
- Lippmann, E.O. von: *Geschichte des Zuckers*. Zweite Auflage. 1929.
- Livre fort excellent de cuisine très utile et profitable contenant en soi la manière d'habiller toutes viandes avec la manière de servir les banquets et festins, le tout vu et corrigé outre la première impression par le Grand Écuyer de Cuisine du Roy*. Lyon 1542. [auch 1555.]
- Livres en bouche. L'art culinaire et la table en France du XIVE siècle à la fin de l'Ancien Régime*. Catalogue de l'exposition à l'Arsenal, Nov. 2001-Fév.2002. Paris 2001.
- Livros portuguesas de cozinha. Bibliographie*, hg. von der portugiesischen Nationalbibliothek, Lissabon. Lissabon 1988 (*Biblioteca Nacional, Catálogo* 29).
- Llibre del coc de la Canonja de Tarragona*. Sota la cura de Mossén Joan Serra i Vilario. Barcelona (Tip. La Academia) 1935.
- Lobera de Avila, Luis/ Krautwadel, Mich. (Übs.): *Ein nutzlich regiment der gesundtheit/ genant das vanquete oder gastmal (...)*. Augsburg 1531. [Spätere, z.T. gekürzte Auflagen 1551, 1556, 1563.]
- Lobera de Avila, L.: *Bancket der Hofe vnd Edelleut. DEs Gesundenn Lebens Regiment. Von eygenschafft/ nutz vnd schedlicheyt alles so zu Menschlicher speise/ tranck/ vnd gebrauch (...) von nöten*. Frankfurt a.M. (Egenolff) 1551.
- Lobera de Avila, L.: *Libro del Régimen de la Salud, y de la Esterilidad de los Hombres y Mujeres, y de las Enfermedades de los Niños, y otras Cosas Utilísimas* [1551]. Con una Introducción y numerosas Notas del B. Hernandez Briz. Madrid 1923 (*Bibl. clás. de la Med. Esp.* 5).
- Lobera de Avila, L.: *El Banquete de nobles caballeros*. Donostia-San Sebastián (R & B Ediciones) 1996.

- Locher, J. (d.i. H. Rott): Ein Gnadenreichs Privilegium/ Christlicher freyheydt/ Von Gott verlyhen: Allerley speyß: allwegen/ Und mit guttem gewissen zugeniesen: wider alten gebrauch der Trutzigen Romanisten. (...) Zwickau (Gastel) 1524.
- Longmate, N.: The waterdrinkers. A history of temperance. London/ New York 1968.
- Lonicer, A.: Kreuterbuch, Künstliche Conterfeytunge der Bäume/ Stauden/ Hecken/ Kräuter/ Getreyde/ Gewürtze (...) Sampt künstlichem vnd artlichen Bericht deß Distillierens. (...) Jtem von fürnembsten Gethieren (...) Deßgleichen von Metallen. Frankfurt a.M. 1616.
- Lonitzer, Adam: Naturalis historiae opus novum. Frankfurt a.M. 1551-55.
- Loofft, Marcus: Nieder-Sächsisches Koch-Buch (...). Dritte Ausgabe. Altona/ Lübeck 1758. Nachdruck Rostock 1996.
- Loofft, M.: Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln wornach alle und iede, sowohl kostbare, als ordinaire Speisen präpariret (...) werden können (...). Dritte Ausgabe. Altona/ Lübeck 1758. Nachdruck Hamburg 1986.
- Loose, W. (Hg.): Anton Tuchers Haushaltbuch (1507 bis 1517). Stuttgart/ Tübingen 1877 (BLV 134).
- Lorant, Stefan (ed.): The New World. The first pictures of America. Made by John White and Jacques Le Moyne and engraved by Theodore de Bry. With contemporary narratives of the Huguenot settlement in Florida 1562-1565 and the Virginia Colony 1585-1590. New York 1946.
- Lorwin, Madge: Dining with William Shakespeare. Thirteen complete Shakespearean feast menus, spiced with essays and comments on the food and social customs of Elizabethan England. New York: Atheneum 1976.
- Lozinski, G. (éd.): La Bataille de Caresme et de Charnage. Edition critique avec introduction et glossaire. Paris 1933.
- Lozinski, G. (éd.): Enseignements [a apareillier toutes manieres de viandes; BN ms. lat. 7131, fol. 99va]. In: Lozinski, G.: La bataille de caresme et de charnage. Paris 1933, 181-187.
- Löffelholz, W. von: Graue Joachim salige Hausshaltung. In: Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit NF 4 (1857) Spalten 15-16; 44-45; 83-84; 115-116; 151-152; 186-187; 214-216.
- Löffler, H./ Bechtel, E.: Großes illustriertes Kochbuch. Völlig neu bearbeitete, reich illustrierte Ausgabe. Ulm o.J. (wohl 13. Auflage, um 1900; Vorrede 1897). Nachdruck Augsburg 1997.
- Löffler, Karl (Hg.): L. Junius Moderatus Columella »De re rustica«. Uebersetzt durch Heinrich Oesterreicher, Abt von Schussenried. Zwei Bände. Tübingen 1914 (BLVS 263, 264).
- Löflerin, F.L.: Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer. Erster Band, welcher das Kochbuch enthält. Neue, sehr verbesserte und vermehrte Auflage. Stuttgart 1795. Nachdruck mit einem Nachwort und Erläuterungen von H.-C. Bernhard. Stuttgart 1977.
- Luard, Elis.: The old world kitchen. The rich tradition of European peasant cooking.
- Lubello, Sergio: Per una filologia delle fonte antiche: i libri di cucina antico-italiani nel LEI [Lessico Etimologico Italiano]. In: Italica et Romanica. Festschrift für Max Pfister. Hg. von G. Holtus u.a. Band 1. Tübingen 1997, 329-339.
- Lubello, S.: Excerpta coquinaria. Tra filologia e cucina. In: Atti del XXI Congresso internazionale di linguistica e filologia romanza, Palermo, settembre 1995 (im Druck).

- Lubello, S.: Kochbuch der Handschrift WMF 211 der Library of the Wellcome Institute for the History of Medicine, London. - Edition und Wortschatzuntersuchung in Vorbereitung (vgl. ZfrPh 114, 1998, 377, N. 4).
- Lubello, S.: Besprechung zu »M. Süthold, Manoscritto Lucano, Ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Süditalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts«. In: Zeitschrift für romanische Philologie 114 (1998) 376-380.
- Lubello, S.: Sprachliche Untersuchungen zu den altitalienischen Kochbüchern. Bilanz und Perspektiven. In: Akten des 11. Nachwuchskolloquiums der Romanistik. 1996 (im Druck).
- Lucae, K. (Hg.): Der Weinschwelg. Ein altdeutsches Gedicht aus der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts. Mit einer Übersetzung. Halle a.d. Saale 1886.
- Lucia, S.P.: A history of wine as therapy. New York 1963.
- Lucia, S.P.: The antiquity of alcohol in diet and medicine. In: Lucia, S.P. (ed.): Alcohol and civilization. New York etc. 1963, 151-166.
- Luiken, J.: Het Leerzam Huisraad. Amsterdam 1711. Nachdruck Leiden 1967.
- Lukian: Werke in drei Bänden. In der Übersetzung von C.M. Wieland hg. von J. Werner und H. Greiner-Mai. Berlin/ Weimar 1981.
- Lutz, E.: Trinken und Zutrinken in der Rechtsgeschichte. In: Ebel, F. u.a. (Hg.): Ferdinandina. Festschrift für F. Elsener. Zweite, erweiterte Auflage. Tübingen 1973, 56-67.
- Lutz, F.: Altwürttembergische Hohlmaße (Getreide, Salz, Wein). Stuttgart 1938.
- Lutz, H.F.: Viticulture and brewing in the ancient Orient. Leipzig/ New York 1922.
- Lütge, F.: Strukturwandel im ostdeutschen und osteuropäischen Fernhandel des 14. bis 16. Jahrhunderts. München 1964 (Sitzungsberichte der bayerischen Akademie der Wissenschaften, Phil.-hist. Klasse, Jg. 1964, Heft 1).
- Lysaght, Patricia (ed.): Food and the traveller. Migration, immigration, tourism and ethnic food. Nicosia, Cyprus (Intercollege Press, Cyprus in association with The Department of Irish Folklore, University College Dublin) 1998.
- L'art de bien traiter. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile à toutes personnes, et conditions. Exactement recherché, & mis en lumiere Par L.S.R. Paris (Jean du Puis) 1674. Nachdruck Luzarches (Daniel Morcrette) 1978.
- L'art de conserver sa santé, composé par l'école de Salerne. Traduction nouvelle en vers françois: Par Mr. B.L.M. A La Haye, chez Jean van Duren, MDCCXLIII. (B.L.M. = Bruzen La Martinière; vgl. Vicaire, Bibl. gastronomique 891).
- Maassen, C.G. von: Weisheit des Essens. Ein gastronomisches Vademekum. München 1928.
- Maassen, C.G. von: Rund um die Kaffeekanne. Allerlei Betrachtungen über den Kaffee und seine Zubereitung. Mit einem Geleitwort von Prof. Dr. F. Fischler »Medizinisches über Kaffeetrinken und Kaffeegeschirr«. München 1930.
- Maaß, Almut u.a.: Feste und Festtafel. In: »Uns ist in alten Mären...« Das Nibelungenlied und seine Welt. Hg. von der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe und dem Badischen Landesmuseum Karlsruhe. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 2003, 148-158.
- Machheit, N.R.: Das Mahl im Recht - Ein Versuch. In: Ebel, F. u.a. (Hg.): Ferdinandina. Festschrift für F. Elsener. Zweite, erweiterte Auflage. Tübingen 1973, 68-80.
- Machlin, Edda Servi: The classic cuisine of the Italian Jews: traditional recipes and menus and a memoir of a vanished way of life. New York 1981.

- Maclean, V.: A short-title catalogue of household and cookery books published in the English tongue, 1701-1800. London: Prospect Books (Charlottesville, Virginia University Press) 1981.
- Madignier, Jacques: Enquête sur l'alimentation dans une communauté religieuse en Bourgogne au XIIIe siècle, d'après l'Obituaire de Saint-Andoche d'Autun. In: Alimentazione e Nutrizione, secc. XIII-XVIII, Istituto Internazionale de Storia economica Francesco Datini, vol. 28. Prato 1996.
- Maestro Giovanni: Opera dignissima et utile per chi si diletta di cucinare con molti bellissimi secreti di componere et conservare vivande et molti altri secreti di piu cose; composto per il valente maestro Giovane de la cucina de la Santità dil nostro summo pontefice. Milano o.J. (ca. 1530).
- Maestro Martino: Libro de arte coquinaria. In: Faccioli, E. (Hg.): Arte della cucina. Band 1. Mailand 1966, 115-204.
- Magennis, Hugh: Anglo-Saxon appetites. Food and drink and their consumption in Old English and related literature.
- Magerstedt, A.F.: Die Bienenzucht der Völker des Altertums, insbesondere der Römer. Ein Hilfsbuch für Archäologen, Naturhistoriker und Bienenzüchter. Sondershausen 1851.
- Magerstedt, A.F.: Der Weinbau der Römer. Sondershausen 1858.
- Magninus Mediolanensis (Maynus de Maynis): Regimen sanitatis. Paris (Felix Baligault pour C. Jaumar et T. Julian) ca. 1495. [Elektronische Version: <http://gallica.bnf.fr>]
- Magninus Mediolanensis: Regimen sanitatis. Louvain (Johannes de Westfalia) 1482.
- Mahn, Manuela: Gewürze. Geschichte - Handel - Küche. Stuttgart: Reclam 2001.
- Maiberger, Paul: Das Manna. Eine literarische, etymologische und naturkundliche Untersuchung. Teil 1: Text. Teil 2: Anmerkungen. Wiesbaden: Harrassowitz 1982.
- Maier von Regensburg, P.: Diarium des trierischen Secretärs Peter Maier von Regensburg über seine Ein- und Ausgaben, gehaltenen Scheffen-Essen und als Scheffen und Scheffenmeister zu Koblenz (1508ff). In: Annalen des hist. Vereins für den Niederrhein 8 (1860).
- Maier-Bruck, F.: Das Grätzerische Kochbuch; Glossar. In: Grätzerisches durch Erfahrung geprüfetes Kochbuch. Nachdruck der Ausgabe Graz 1804. Graz 1978, 1*-36*.
- Maier-Bruck, F.: Vom Essen auf dem Lande. Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost. Wien 1999.
- Maier, Robert (Hg.): Liber de Coquina. Das Buch der guten Küche. Frankfurt a.M.: F.S. Friedrich Verlag 2005.
- Maier, Robert (Hg.): Das Registrum Coquine des Johannes von Bockenheim im Ms. BNF Latin 7054. Gießen: GEB 2013. <<http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2013/9337>>
- Maier, Robert: Nachwort, Anmerkungen, Glossar. In: Marcus Gavius Apicius, De re coquinaria, Über die Kochkunst. Lateinisch/ Deutsch. Hg., übersetzt und kommentiert von R. Maier. Stuttgart 1991.
- Maison régionale des arts de la table: Catalogue de l'Exposition 'Dans le cochon tout est bon'. Arnay-le-Duc en Bourgogne 1998.
- Maison régionale des arts de la table: Catalogue de l'Exposition 'L'hotellerie en Bourgogne. Présence d'une tradition'. Arnay-le-Duc en Bourgogne 1982.

- Maison régionale des arts de la table: Catalogue de l'Exposition 'Histoires d'oeuf'. Arnay-le-Duc en Bourgogne 1987.
- Maison régionale des arts de la table: Catalogue de l'Exposition 'Morceaux de sucre'. Arnay-le-Duc en Bourgogne 1989.
- Maison régionale des arts de la table: Catalogue de l'Exposition 'Le café est servi'. Arnay-le-Duc en Bourgogne 1994/95.
- Maister Hanns, des von Wirtenberg Koch: Guot Ding von allerlay Kochen (1460). Handschrift A.N.V. 12 der ÖB Basel. [Mikrofilm]
- Maister Hanns, des von Wirtenberg Koch: Guot Ding von allerlay Kochen (1460). Faksimile der Handschrift A.N.V. 12 der UB Basel. Hg. von Tupperware. Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturgeschichtlicher Kommentar von Trude Ehlert. Frankfurt a.M. 1996.
- Major, E.: »Der Hausradt«. Ein Basler Gedicht vom Jahre 1569. In Facsimiledruck mit einer Einleitung und einem Glossar. Straßburg 1912.
- Makosch, Clemens-Christian: Was Politiker so anrichten. Lieblingsrezepte -- Küchentipps -- Anekdoten. Leipzig 2001.
- Malacarne, Giancarlo: Sulla mensa del principe. Alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga. Mantua 2000.
- Malouin, P.J.: Ausführliche Beschreibung der Müller- Nudelmacher- und Beckerkunst. nebst einer kurzgefaßten Geschichte des Brodtbackens und einem Wörterbuch dieser Künste. Aus dem Französischen. Leipzig/ Königsberg 1769.
- Mane, Perrine: Le travail à la campagne au Moyen Age. Etude iconographique. Paris: Picard 2006.
- Manfrini-Aragno, I.: Bacchus dans les bronzes hellénistiques et romains. Les artisans et leur répertoire. Lausanne 1987 (Cahiers d'archéologie romande No. 34).
- Mangner, E.: Ein Leipziger Kochbuch aus dem Anfange des 18. Jahrhunderts. In: Schriften des Vereins für die Geschichte Leipzigs 7 (oder 6?) (1900) 115ff.
- Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas (c. 1475-1525). Ed. por Alicia Martínez Crespo. Salamanca (Ediciones Universidad de Salamanca) 1995.
- Manuel, H.R.: Das Weinspiel. Fastnachtspiel von Hans Rudolf Manuel 1548. Hg. von Th. Odinga. Halle a.d. Saale 1892 (NDL 101-102).
- Manuppella, G. (ed.): Livro de Cozinha da Infanta D. Maria. Códice português I.E.33. da Biblioteca Nacional de Nápoles. Prólogo, Leitura, Notas aos textos, Glossário e Indices de G. Manuppella. Lissabon 1987.
- Marco Polo: Die Reisen des Venezianers Marco Polo im 13. Jahrhundert. Bearbeitet und hg. von Hans Lemke. 1908. Nachdruck Köln 2001.
- Mariaux, P.A. (Réd.): A tavola con il Principe. Une table princière au temps de la Renaissance italienne. Begleitheft zur Ausstellung und Liste der Exponate. Vevey (Alimentarium) 1990.
- Marin, M./ Waines, D. (eds.): Kanz al-fawa'id fi tanwi' al-mawa'id. Medieval Arab/ Islamic culinary art. Beirut/ Stuttgart 1993.

- Markham, Gerv.: *The English housewife* (1615/ 1631). Ed. by M.R. Best. Montreal & Kingston/ London/ Buffalo 1998.
- Marnette (transl.): *The perfect cook: Being the most exact directions for the making of all kind of pastes (...)*. London (Brooks) 1656. [Running title of the first part: "The French Pastry-Cook".]
- Marperger, Paul Jacob: *Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium*. Hamburg 1716. Faksimile hg. von Julius Arndt und Ursula Fabian. Kommentar von Julius Arndt. München: Heimeran 1978.
- Marquis, F./ Westphal, F.W.: *Taschenbuch für Theetrinker, oder der Thee in naturhistorischer, culturlicher, merkantilischer, medicinisch=diätetischer und luxuriöser Hinsicht. (...)* Weimar 1836. Nachdruck Leipzig 1985.
- Marschall, M.: Von Hasenbraten und Lammkoteletten. Überlegungen zum Funktionieren schriftlicher Anweisungstexte, zum Beispiel Kochrezepte. In: Weigand, E./ Hundsnurscher, F. (Hg.): *Dialoganalyse II. Band 2*. Tübingen 1989, 381-396.
- Martellotti, Anna: *Il 'Liber de ferculis' di Giambonino da Cremona. La gastronomia araba in Occidente nella trattatistica dietetica*. Fasano: Schena Editore 2001.
- Martellotti, Anna: *I recettari di Federico II. Dal 'Meridionale' al 'Liber de coquina'*. Florenz: Olschki 2005 (Biblioteca dell' Archivium Romanicum I 326).
- Martellotti, A./ Durante, E.: *Libro di buone vivande* (Buch von guter Speise). La cucina tedesca dell' età cortese. Fasano 1991.
- Martí i Oliver J.: *Receptari de cuina del segle XVIII*. A cura de J. Miralles i F. Cantallops. Abadia de Montserrat 1989.
- Martial: *Epigramme*. Übersetzt und erläutert von A. Berg. 2. Aufl. Berlin 1912.
- Martial: M. Val. *Martialis Epigrammata. Recognovit brevique adnotatione critica instrvxit W.M. Lindsay*. Editio altera. Oxford 1987.
- Martino da Como - *Libro de arte coquinaria composto per lo egregio maestro Martino coquo olim del Reverendiss. Monsignor Camorlengo et Patriarcha de Aquileia*. Handschrift, Washington: Library of Congress, De Ricci 153 (15. Jahrhundert).
- Martino da Como: *Libro de Arte Coquinaria*. In: Faccioli, E. (ed.): *Arte della cucina. Vol. I*. Milano 1966, 115-204.
- Martino da Como: *Maestro Martino da Como, »Libro de Arte Coquinaria«*. A cura di E. Montorfano e con introduzione di E. Travi. Mailand 1990. [Faksimile und Transkription der Handschrift `Washington, Library of Congress, De Ricci 153'.]
- Martino da Como: *Libro de arte coquinaria. Premessa e commenti di P. Micoli*. Udine (Società Filologica Friulana/ Arti Grafiche Friulane) 1994. [Text nach der Ausgabe Faccioli 1966.]
- Martin, Bernhard: *Die Einführung der Kartoffel in Waldeck*. In: Martin, Bernhard: *Gesammelte Schriften zur waldeckisch-hessischen und deutschen Mundartforschung*. Bearbeitet und hg. von Ludwig Erich Schmitt. Giessen 1984, 281-291.
- Martin, B.: *Die Namengebung einiger aus Amerika eingeführter Kulturpflanzen in den deutschen Mundarten (Kartoffel, Tombinambur, Mais, Tomate)*. In: *Deutsche Wortforschung in europäischen Bezügen. Band 2*. Hg. von L.E. Schmitt. Gießen 1963.
- Martin, J.: *Symposion. Die Geschichte einer literarischen Form*. 1968.

- Mary Chafin's original country recipes, from a Dorset family cookery book of the 17th century. London 1979.
- Mason, Laura: Sugar-plums and sherbet. The prehistory of sweets. Tornes, Devon (Prospect Books) 1998.
- Massialot, Fr.: Le nouveau cuisinier royal et bourgeois. Zwei Bände. Paris 1691.
- Mathäser, W.: Flüssiges Brot. Andechs und sein Klosterbier. Zweite Auflage. Durchgesehen und ergänzt von A. Bilgri. München 1996.
- Matheus, Michael (Hg.): Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter. Stuttgart: Steiner.
- Mathon, Claude-Charles: Les principales plantes alimentaires du Moyen Âge d'Europe occidentale. Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris. Poitiers 1996.
- Matik, A. Kirusnacami: Sarabhendra pakasastra. Marathi, Tamila, va Angrezi bhasantara sahita. Tanjavara 1988.
- Matthaeus, Georg Christian: Dissertatio theologica de placentis orbicularibus seu pane eucharistico, quod sit verus et proprie dictus panis, recentissimis imprimis Strimesio, Versteegio, Stryckio, Sturmio opposita. Rostock: Johann Jacob Adler 1723.
- Maurer-Constant (Hg., Anonym): Ein Buch von guter Speise. Stuttgart 1844 (BLVS 9/2).
- Maurizio, Adam von: Die Geschichte unserer Pflanzennahrung. Berlin 1927.
- Maurizio, A.: Histoire de l'alimentation végétale. Paris 1932.
- Mauser, Wolfram: Streit und Freiheitsfähigkeit. Lessings Beitrag zur Kultur des produktiven Konflikts. In: Mausier, W./ Saße, G. (Hg.): Streitkultur. Tübingen 1993, 3-14.
- Mausier, W.: Toleranz und Frechheit. Zur Strategie von Lessings Streitschriften. In: Lessing und die Toleranz. Hg. von P. Freimark, F. Kopitzsch und H. Slessarev. Detroit/ München 1986, 276-290.
- Mausier, W./ Sasse, G. (Hg.): Streitkultur. Strategien des Überzeugens im Werk Lessings. Tübingen 1991.
- Mayer, Justus: Von dem schweren Missbrauch des Weines. Köln 1582.
- Mayer, J.F.: Lehrbuch für die Land- und Haußwirthe in der pragmatischen Geschichte der gesamten Land- und Haußwirthschafft des Hohenlohe Schillingsfürstischen Amtes Kupferzell. Nürnberg 1773. Nachdruck mit einem Beitrag von K. Schumm. Schwäbisch Hall 1980.
- Mayr, G.: Ain kunstreich un(d) bewert Kochbuch, darinne vil schöner und guter künsten des Kochens, Bachens und Einmachens der Pasteten, Thorten, auch anderer Speysen und Richten (...) geleert werden. Lauingen (Ulhart) 1577.
- Mayr, G.: Ein kunstreich vnd bewert Kochbuoch/ darinnen vil schoener und guoter künsten des Kochens/ Bachens/ vnd Einmachens (...) geleert werden. Augsburg (Ph. Ulhart) 1579.
- May, Rob.: The accomplisht cook, or the art and mystery of cookery. (N. Brooke for T. Archer) 1660.
- Mazzini, I. (Hg.): De observantia ciborum. Traduzione tardo-antica del Peri diaites pseudoipocratico I. II. Introduzione, testo critico ed index verborum memorabilium. Rom 1984.
- Mazzi, C.: La mensa dei Priori di Firenze nel secolo XIV. In: Archivio Storico Italiano, Serie V, vol. XX (1897) 336-368.

- Mazzi, C.: Un nuovo libro di cucina del secolo XV. In: *Rivista delle Biblioteche e degli Archivi* 24.3-5 (1913) 33-53. [Vollständige Edition in Vorbereitung durch S. Lubello, vgl. *ZfrPh* 114, 1998, N. 4 und 7.]
- Mänd, Anu: Festive food in Medieval Riga and Reval. In: *Medium Aevum Quotidianum* 41 (Krems 1999).
- Märtl, Claudia: Humanistische Kochkunst und kuriale Ernährungsgewohnheiten um die Mitte des 15. Jahrhunderts. In: *Herrschaft und Kirche im Mittelalter. Gedenksymposium Norbert Kamp*. Braunschweig 2001, 47-70.
- Märtl, Claudia: Die Küche der Kurie: 580 Vögelchen. In: *Damals* 35/6 (2003) 68-73.
- McAlister-Hermann, J.: »tho gedencken wo men hir dat folcke spiset«. Kulturanalytische Leseweise frühneuzeitlicher Texte am Beispiel Osnabrücker Gesindeordnungen aus dem 17. Jh. In: Brekle, H.E./ Maas, U. (Hg.): *Sprachwissenschaft und Volkskunde*. Opladen 1986, 108-139.
- McDonald, D.: The Eulario. Recipes from the Italian Banquet - 500 year old dishes that can be prepared by 20th century gourmets. In: *Journal of Italian Food and Wine* (Spring 1993).
- McGee, ??: On food and cooking. XXX XXXX.
- McGovern, Patrick E.: *Ancient wine. The search for the origins of viniculture*. Princeton, NJ: Princeton University Press 2003.
- McKie, Linda J./ Wood, Roy C.: People's sources of recipes. Some implications for an understanding of food-related behaviour. In: *British Food Journal* 94/2 (1992).
- McMahon, Sarah F.: A comfortable subsistence. The changing composition of diet in rural New England, 1620-1840. In: *William and Mary Quarterly* 42/1 (1985).
- McNeil, Cameron L. (ed.): *Chocolate in Mesoamerica. A cultural study of Cacao*. 2007.
- McSween, T.: *Early seventeenth century vegetable uses*. Bristol (Stuart Press) 1992.
- Mead, W.E.: *The English medieval feast*. 1931. Reprint London 1967.
- Meckenstock, G.: Schleiermachers Bibliothek. In: *Schleiermacher-Archiv* 10 (1993).
- Mecking, V.: Der französische Wortschatz im *Diaeteticon* (1682) des Johann Sigismund von Elsholtz (1623-1688). In: *Zeitschrift für romanische Philologie* 110 (1994) 195-199.
- Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo. Textos e imagenes espanolas que los introdujeron in Europa. Madrid (Ministerio de Sanidad y Consumo) 1992.
- Medieval Arab Cookery. Essays and translations by Maxime Rodinson, A.J. Arberry & Charles Perry. With a foreword by Claudia Roden. Devon (Prospect Books) 2001.
- Mehring, F.: *Die Lessing-Legende. Mit einer Einleitung von R. Gruenter*. Frankfurt a.M./ Berlin/ Wien 1972.
- Meier, E.A.: *Das süße Basel. Ein Breviarium der »süßen Kunst« im alten Basel. Mit 414 Gutz- und Süßspeisenrezepten aus sechs Jahrhunderten und zwölf Dutzend schwärmerischen Lebkuchensprüchen*. Basel (Birkhäuser) 1973.
- Meineke, A.: *Philologicarum exercitationum in Athenaei Deipnosophistas. Specimen primum*. Berlin 1843. *Specimen secundum*. Berlin 1846.
- Meinhardt, H.: Nikolaus von Kues über das Weintrinken. In: *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Hg. von I. Bitsch u.a. Sigmaringen 1990, 201-206.

- Meister, George: Der Orientalisch-Indianische Kunst- und Lust-Gärtner. Dresden 1692. Nachdruck hg. von Friedemann Berger und Wilfried Bonsack. Weimar: Kiepenheuer 1973.
- Mell, A.: Das steirische Weinbergrecht und dessen Kodifikation im Jahr 1543. Wien 1928 (Oe. Akad. d. Wiss., Sph 207/4).
- Ménagier de Paris. Le Ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien. Hg. von J. Pichon. Paris 1847. Nachdruck Genf 1966 und 1982.
- Menge, H.H.: Das »Regimen« Heinrich Laufenbergs. Textologische Untersuchungen und Edition. Göppingen 1976 (GAG 184).
- Menge, W.: Alltag in Preußen. Ein Bericht aus dem 18. Jahrhundert. Unter Mitarbeit von E. Wilm. Weinheim/ Basel 1991.
- Mengis, Karl: Die schriftstellerische Technik im Sophistenmahl des Athenaios. Paderborn 1920.
- Menjot, D. (éd.): Manger et boire au Moyen Age. Actes du colloque de Nice, octobre 1982. Deux volumes. Nice 1984 (Publications de la Faculté des Lettres et Sciences humaines de Nice).
- Mennell, St. (ed.): Lettre d'un patissier anglais: et autres contributions à une polemique gastronomique du xviiième siecle. Exeter (Univ. of Exeter) 1981.
- Mennell, St.: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a.M. 1988.
- Mennell, St.: Die Meisterköche. Frankfurt a.M. 1990.
- Mennell, St.: All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present. Second ed. Urbana 1996. (First ed.: Oxford 1985.)
- Menon: Der vollständige französische Zuckerbecker oder Anweisung allerhand Früchte einzumachen, Zuckerwerk zuzubereiten, kühlende Getränke, gebrannte Wasser etc. zu verfertigen. Aus dem Französischen des Herrn Menon übersetzt. Straßburg (J.G. Bauer) 1766.
- Menon: Les soupers de la cour ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments. Vier Bände. Paris 1755. Nachdruck in zwei Bänden. Paris 1978.
- Mensa philosophica. Faksimile [der Ausgabe Antwerpen oder Löwen, um 1487] und Kommentar. Hg. von E. Rauner und B. Wachinger in Verbindung mit C. Ruprecht-Alexander und F. Schanze. Tübingen 1995 (Fortuna Vitrea 13).
- Mente, Michael: Essen, Alltag und Verwaltung im Kloster. Das "Kreuzlinger Küchenbuch" von 1716: Text, Kommentar und Auswertung. Zürich: Chronos 2005.
- Merinoff, Linda: The savory sausage. A culinary tour around the world. XXX (Poseidon Press) 1987.
- Merker, P. (oder Bebermeyer?): *Tischzuchten. In: Merker, P./ Stammler, W. (Hg.): Realexikon. Band 3. 1928/ 1929, 370-373.
- Merker, P.: *Tischzuchten. In: Mitteilungen der deutschen Gesellschaft zur Erforschung vaterländischer Sprache und Altertümer in Leipzig 11 (1913) 1-52.
- Messisbugo, C. da: Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale. Ferrara 1549.

- Messisbugo, C. di: *Libro Novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda (...) Et il modo d'ordinar banchetti, apparecchiare Tauole, fornir palazzi (...)*. Venedig 1557. Nachdruck Sala Bolgnese 1980.
- Mettmann, ?.: *Das älteste portugiesische Kochbuch*. In: *Verba* 7 (1980) 397-398.
- Metzler, F./ Oster, K.: *Aal blau und erröthetes Mädchen. Das Beste aus alten Kochbüchern*. Weil der Stadt 1976.
- Metz, G.: *Das karolingische Reichsgut*. Berlin 1960.
- Meyer, P.: *Notice sur le ms. Old Roy. 12. C. XII du Musée britannique (Pièces diverses. - Recettes culinaires)*. In: *Bulletin de la Société des anciens textes français* 19 (1893) 38-56.
- Michael Psellus: *Pselli De ratione victus opusculum (...)* Georgio Valla interprete. [Edidit Theodoricus Morellus.] Paris 1526.
- Michael Psellus: *Pselli De victus ratione ad Constantinum Imperatorem libri II*. Basel 1529.
- Michael, Edmund: *Führer für Pilzfreunde. Die am häufigsten vorkommenen essbaren, verdächtigen und giftigen Pilze. Zweiter Band*. Zwickau: Förster & Borries 1901.
- Mikeleitits-Winter, Almut: *Der Bereich Nahrungszubereitung im althochdeutschen Wortschatz. Onomasiologisch-semasiologische Untersuchungen*. Berlin 2001.
- Mikkali, Heikki: *Hygiene in the Early Modern tradition*. Helsinki 1999 (AASF, ser. hum. 305).
- Milchsack, G.: *Friedrich Dedekinds »Grobianus« verdeutscht von Kaspar Scheidt*. Halle 1882.
- Milham, Mary Ella: *Apicius*. In: *Catalogus translationum et commentariorum. Mediaeval and Renaissance latin translations and commentaries. Volume II*. Ed. by P.O. Kristeller and F.E. Cranz. Washington, D.C. 1971, 323-329.
- Milham, M.E.: *A preface to Apicius*. In: *Helikon* 7 (1967) 195-204.
- Milham, M.E.: *Addenda to the history of »Küchenmeisterei«*. In: *Gutenberg-Jahrbuch* 47 (1972) 110-116.
- Milham, M.E.: *The manuscripts of Platina »De honesta voluptate« and its source, Martino*. In: *Scriptorium* 26 (1972) 127-129.
- Milham, M.E.: *The latin editions of Platina's »De honesta voluptate«*. In: *Gutenberg-Jahrbuch* 52 (1977) 57-63.
- Milham, M.E.: *The vernacular editions of Platina's »De honesta voluptate«*. In: *Gutenberg-Jahrbuch* 54 (1979) 87-95.
- Milham, M.E.: *New Aspects of »De honesta voluptate ac valitudine«*. In: Campana, A./ Masotti, P. Mediolani (eds.): *Bartolomeo Sacchi il Platina*. Padua 1986, 91-96.
- Milham, M.E.: *Platina and papal politics*. In: Lambert, C. (Dir.): *Du manuscrit à la table*. Montréal/ Paris 1992, 81-84.
- Milham, M.E.: *Platina and Martino's Libro de arte coquinaria*. In: *Acta Conventus Neo-Latini Hafniensis*. Ed. by. A. Moss et al., general editor: Rh. Schnur. Binghampton, NY 1994, 669-673 (MRTS 120).
- Milham, M.E.: *Martino and his De re coquinaria*. In: *Medieval food and drink, Acta*, Vol. 21. Binghampton, NY 1995, 62-66.
- Miller, J.I.: *The spice trade of the Roman Empire*. Oxford 1969.

- Minarelli, Maria Luisa: *A tavola con la storia*. Milano 1993.
- Mintz, S.W.: *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*. New York 1985.
- Mitscherling, M. (Hg.): *Medizinisch-astrologischer Volkskalender*. Band 1: Faksimile der Handschrift Gotha Chart. B 1238. Band 2: Einführung, Transkription und Glossar. Leipzig 1981.
- Modesto, Ch.: *Studien zur »Cena Cypriani« und zu deren Rezeption*. Tübingen 1992 (Classica Monacensia 3).
- Molbech, Ch. (ed.): *En dansk Kogebog fra det 14de Aarhundrede*. In: *Historisk Tidsskrift, udgivet af den danske historiske Forening ved Selskabets Bestyrelse, Femte Vind (1844)* 537-546.
- Molen-Willebrands, M.E. van der: *»De verstandige kock of sorgvuldige huyshoudster«: een burgerlijk of elitair 17e-eeuws kookboek?* In: *Holland Den Haag* 28 (1996) afl. 4-5, 197-213.
- Mommsen, M.: *Dionysos in der Dichtung Hölderlins mit besonderer Berücksichtigung der »Friedensfeier«*. In: *Germanisch-Romanische Monatsschrift* 44 (NF 13; 1963) 345-379 (Sonderdruck der Württembergischen Bibliotheksgesellschaft 1965).
- Montadon, A. (ed.; Moutadon?): *Dictionnaire raisonné de la politesse et du savoir-vivre*. Paris 1995.
- Montaigne, M. de: *Oeuvres complètes. Textes établis par A. Thibaudet et M. Rat. Introduction et notes par M. Rat*. Paris 1985 (Bibliothèque de la Pléiade 14).
- Montanari, M.: *L'alimentazione contadina nell' alto Medioevo*. Neapel (Liguori) 1979.
- Montanari, M.: *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Rom/ Bari 1988.
- Montanari, M.: *Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*. München 1993.
- Montiño, F. Martínez: *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conservería*. Barcelona o.J. Nachdruck Barcelona 1982.
- Montorfano, E.: *L'uovo di Colombo. Storia della alimentazione europea prima e dopo la scoperta dell'America*. Milano 19??.
- Monumenta Culinaria et Diaetic Historica -- <http://www.staff.uni-marburg.de/~gloning/kobu.htm>
- Morel, Andreas (Hg.): *Basler Kost. So kochte Jacob Burckhardts Grossmutter. Mit Beiträgen von Dieter Lendorff, Hans Georg Oeri, Rudolf Suter und Therese Wollmann*. Basel 2000.
- Morel, Andreas: *Zu Quellen für Speise für Speise und Trank um die Wende des Mittelalters*. In: *Archäologie der Schweiz* 8 (1985) 204-222.
- Morgenstern-Schulze, J.K.: *Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushaltung selbst besorgen will (...)*. Zweite Auflage. Magdeburg 1784.
- Morinaga, T.: *History of rice cultivation in Japan (II)*. Tokyo 1957. [In Japanese.]
- Mornand, F./ Hell-Girod, G.: *Les recettes de la table Bourguignonne*. Strasbourg 1977.
- Morpurgo, S. (Hg.): *LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua (Nozze Franchetti - Enrigues)*. Bologna 1890.
- Morris, Richard (ed.): *Liber cure cocorum*. Copied and edited from the Sloane MS 1986. Berlin 1862.

- Moses ben Maimon (Moses Maimonides): *Tractatus Rabbi Moysi de regimine sanitatis ad Soldanum regem*. Augustae Vindelicorum 1518.
- Moses ben Maimon (Moses Maimonides): *R. Mosis Maimonidae Tractatus ma'achalot assurot: sive de cibis vetitis*. In *Latinam Linguam versus Notisque illustratus* A Marco Wöldike. Hafniae & Lipsiae 1734.
- Moses ben Maimon (Moses Maimonides): *Regimen sanitatis*. Florenz 1477 (oder 1481). Hg. von A. Freimann. Heidelberg 1931.
- Moses ben Maimon (Moses Maimonides): *Two treatises on the regimen of health*. Translated from the Arabic and edited in accordance with the Hebrew and Latin versions by Ariel Bar-Sela, Hebbel E. Hoff, Elias Faris. In: *Transactions of the American Philosophical Society* 52/4 (1964).
- Mosimann, Martin: *Die »Mainauer Naturlehre« im Kontext der Wissenschaftsgeschichte*. Tübingen/ Basel: Francke 1994.
- Mostl, U.: *Handschriftliche Kochrezepte in den Hausbuchaufzeichnungen des Cgm 5919, Bl. 15r-27r*. (Nach D.H. Meyer, *Lit. Hausbuch*, Würzburg 1989, S. 35 entstanden zwischen 1501 und 1510).
- Motis Dolader, M.A./ Díaz Barón, M.G./ Pascual, F.J./ Sánchez Aragonés, L.M.: *Regimen alimentario de las comunidades judías y conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media*. In: *Ir Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*. Edat Mitjana. Actes, Bd. 1. Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs 1995, 205-361.
- Moulin, Léo: *L'Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*. Paris/ Bruxelles 1975.
- Moulin, Léo: *Les liturgies de la table. Une histoire culturelle du manger et du boire*. Paris 1988.
- Moulin, Leo: *Augenlust & Tafelfreuden. Essen und Trinken in Europa - Eine Kulturgeschichte*. Aus dem Französischen von Bettina Blumenberg. München 2002. [Frz.: *Les liturgies de la table*.]
- Möller, R. (Hg.): *Hiltgart von Hürnheim. Mittelhochdeutsche Prosaübersetzung des »Secretum secretorum«*. Mit einer Edition des lateinischen Textes. Berlin 1963.
- Muffett, Thomas: *Healths improvement: or, rules comprizing and discovering the nature, method, and manner of preparing all sorts of food used in this nation ... corrected and enlarged by Christopher Bennet*. London: printed by Tho. Newcomb for Samuel Thomson 1655.
- Mulon, M.: *Les premières recettes médiévales*. In: Hémardinquer, J.J. (éd.): *Pour une histoire de l'alimentation*. Paris 1970, 236-240 (Cahiers des Annales).
- Mulon, M.: *Deux traités inédits d'art culinaire médiéval (»Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria«; »Liber de Coquina«)*. In: *Bulletin philologique et historique*, année 1968. Paris 1971, 369-435.
- Multhauf, Robert P.: *Neptune's gift. A history of common salt*. Baltimore/ London 1978.
- Multibibus, Blasius: *Jus potandi, Oder ZechRecht. Darinnen Von Vrsprung/ Gebräuchen/ vnd Solenniteten, so wol auch von der Antiquitet, Effect vnd Wirckung des Zechens (...) discurrirt wird*. O.O. 1616. Nachdruck mit einem Nachwort von M. Stolleis. Frankfurt a.M. 1985.

- Muntner, S. (Hg.): Moses Maimonides, Regimen Sanitatis oder Diätetik für die Seele und den Körper. Basel 1966.
- Murfitt, Janice: Köstliche Dressings und Marinaden. Außergewöhnliche Rezepte und Ideen. Hamburg o.J. (Engl.: The Book of Dressings and Marinades. London 1989.)
- Murray, A.V.: Der König und der Küchenmeister. Überlegungen zur Rolle Rumolts im »Nibelungenlied«. In: Moser, D.-R./ Sammer, M. (Hg.): Nibelungenlied und Klage. Ursprung - Funktion - Bedeutung. München 1998.
- Murrell, J.: Murrels tvvo books of cookerie and carving. London 1638.
- Mussafia, A.: Ein altneapolitanisches Regimen sanitatis. In: Sitzungsberichte der kaiserlichen Akademie der Wissenschaften zu Wien, phil.-hist. Klasse 106/2 (1884) 507.
- Muzzarelli, Maria Giuseppina: Norme di comportamento alimentare nei libri penitenziali. In: Quaderni Medievali 13 (1982) 45-81.
- Müller (Prof.): Abhandlung von dem Gebrauche einiger Speisen, bey fremden Völkern, für welchen wir einen Abscheu haben. In: Hannoverische Beyträge zum Nutzen und Vergnügen (1759). [Vgl. Geschichte der Amazonen 1763, S. 3 Fn. a.]
- Müller-Bollhagen, E.: Überraschungsfrikadelle mit Chicoréegemüse und Folienkartoffel. Zur Frage »Usuelle oder nichtusuelle Wortbildung?« Untersucht an Substantivkomposita in Kochrezepten. In: Koller, E./ Moser, H. (Hg.): Studien zur deutschen Grammatik. Festschrift J. Erben. Innsbruck 1985, 225-237.
- Müller, Georg: Küchenmeister Marx Rumpolt am Dresdner Hofe. In: Neues Archiv für Sächsische Geschichte (?) 50 (1929) 331-334.
- Müller, K. (Ltg.): Zur Ausbildung der Norm der deutschen Literatursprache auf der lexikalischen Ebene (1470-1730). Untersucht an ausgewählten Konkurrentengruppen mit Anteilen slawischer Herkunft. Zweite, unveränderte Auflage. Berlin 1989.
- Müller, M.: Das Schlaraffenland. Der Traum von Faulheit und Müßiggang. Eine Text-Bild-Dokumentation. Wien 1984.
- Müller, Ul.: Einführung. In: Jourdan, E./ Müller, Ur.: Laßt uns haben gute Speis. 66 der ältesten deutschen Kochrezepte aus dem Mittelalter. Stuttgart 1984, 5-31.
- Müller, Wolf: Bibliographie des Kaffees, des Kakaos, der Schokolade, des Tees und deren Surrogate. 1960.
- Müller, W.: Bibliographie des Kakao. Hamburg 1951.
- Müns, W. (Bearb.): Aus Haushalt und Küche der Familie Reuter in Stavenhagen. Das handschriftliche Kochbuch der Lisette Reuter von 1827. Reprint mit Transkription, Glossar, Kommentar und Register von W. Müns. Rostock 1990.
- Münz, Peter: Die hygienische Bedeutung der jüdischen Speisegesetze. In: Mitteilungen der jüdischen Volkskunde 14 (1911).
- Nada Patrone, A.M.: Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell' alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo. Turin 1981.
- Nada Patrone, A.M./ Comba, R./ Naso, I.: La mensa del principe. Cucina e regimi alimentari nelle corti sabaude (XIII-XV secolo). Cuneo/ Torino 1997.
- Nagel, H.: Kachelöfen des 15. bis 17. Jahrhunderts. Darmstadt o.J.

- Naironus, Faustus: De saluberrima potione Cahve, seu Cafe Nuncupata Discursus. Rom 1671. Nachdruck mit einer Einleitung und einer Übersetzung ins Portugiesische. Rio de Janeiro: Departamento Nacional do Café 1945.
- Nakasawa, R.: Wine making among the Alishan Tsou. In: Bulletin of the Museum Association of Taiwan (Taiwan-hakubutsugakkai-kaiho) 25 (1915). [In Japanese.]
- Napier, R.: (ed.): A noble booke off cookry. London 1882.
- Napolioni, A.M.: Le carte in tavola. Manoscritti e libri di cucina nelle Marche. Macerata 1996.
- Nardelli, Guisepe Maria: Alla tavola del monaco. Il quotidiano e l'eccezionale nella cucina del monastero tra XVII e XVIII secolo. Ponte San Giovanni (Perugia) 1998.
- Nascia, C.: Li quattro Banchetti destinati per le quattro stagioni dell' anno [Handschrift 1684]. Faksimile mit Umschrift, einem Vorwort und Anmerkungen von M. Alberini. Zwei Bände. Bologna 1981 (Testi antichi di gastronomia 13).
- Naso, Irma: Una bottega di panni alla fine del Trecento. Giovanni Canale di Pinerolo e il suo libro di conti. Genova: Università degli Studi 1985.
- Naso, Irma: Apicoltura, cera e miele. In: Uomo e ambiente nel Mezzogiorno normanno-svevo. A cura di G. Musca. Bari: Dedalo 1989, 203-240.
- Naso, Irma: L'olio nell'alimentazione e nella medicina medievale. In: L'alimentazione negli Stati sabaudi, "Cahiers de civilisation alpine - Quaderni di civiltà alpina", 8 (1989) 7-29.
- Naso, Irma: Formaggi del Medioevo. La »Summa lacticiniorum« di Pantaleone da Confienza. Turin 1990.
- Naso, Irma: L'alimentation à la cour de Savoie (XIIIe-XVIe siècles). In: La Maison de Savoie et Pays de Vaud. Éd. par B. Andenmatten et D. de Raemy. Lausanne: Payot 1990, 200-202.
- Naso, Irma: Il vino in tavola. Bicchieri e vasellame vinario nel Piemonte dei secoli XV e XVI. In: Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale. A cura di R. Comba. Cuneo: L'Arciere 1991, 205-234.
- Naso, Irma: Cantine signorili: vini, botti e recipienti vinari in Piemonte tra medioevo ed età moderna. In: Vigne e vini nel Piemonte moderno. A cura di R. Comba. Cuneo: L'Arciere 1992, 49-69.
- Naso, Irma: Alla mensa del principe. I prodotti alimentari alla corte sabauda negli ultimi secoli del medioevo. In: Gli archivi per la storia dell'alimentazione. Atti del convegno, Potenza e Matera, ottobre 1988. Roma 1995, 1052-1085.
- Naso, Irma: I Savoia a tavola. Consumi alimentari a corte nel tardo medioevo. In: Economia, società e cultura nel Piemonte bassomedievale. Studi per Anna Maria Nada Patrone. Torino: Gribaudo-Paravia 1996, 131-154.
- Naso, Irma: Sapori d'Oriente alla corte sabauda. Le spezie in cucina al tempo di Amedeo VII-II. In: La mensa del principe. Cucina e regimi alimentari nelle corti sabaude (XIII-XV secolo). A cura di R. Comba, A.M. Nada Patrone, I. Naso. Cuneo 1997, 121-144.
- Naso, Irma: La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo. Torino: Paravia 1999.
- Naso, Irma: 'Biblioteca casearia'. Saggio bibliografico della ricerca storica sul latte e i suoi derivati. In: Il latte. Storia, lessici, fonti. A cura di M. Tozzi Fontana e M. Montanari. (...).

- Naso, Irma: Una risorsa dell'allevamento. Aspetti tecnici e culturali della lavorazione del latte nel Quattrocento. In: Greggi, mandrie e pastori nelle Alpi occidentali (secoli XII-XX). A cura di R. Comba, A. Dal Verme, I. Naso. Cuneo/ Rocca de' Baldi 1996, 125-148.
- Nasrallah, Nawal (transl.): Annals of the Caliph's Kitchens. Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook. English Translation with Introduction and Glossary. Leiden/ Boston: Brill 2007.
- Naumann, L.: Systematik der Kochkunst. Dresden 1886.
- Nägele, Susanne: Valentin Schwendes 'Buch von menicherhande geschlechtte kornnes und menicherley fruchtte'. Der 'Liber de diaetis particularibus' ('Kitab al-Agdiya') des Isaak Judäus in oberschwäbischer Übersetzung des 15. Jahrhunderts. Würzburg 2001 (WmF 76).
- Neubauer, J.: Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man (...) die Speisen machen, und (...) serviren soll (...). München (Fritz) 1779. (Weitere Ausg. 1774, 1783).
- Neudecker, Maria Anna (geb. Ertl): Die Bayersche Köchin in Böhmen. Ein Buch, das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Küchen eingerichtet ist, und in beiden mit besonderm Nutzen gebraucht werden kann. Karlsbad (F.J. Franieck) 1805.
- Neudecker, Maria Anna: Die Bayerische Köchin. Ein Kochbuch, das sowohl für Herrschafts- als auch für gemeine Küchen eingerichtet ist (...) Mit Speise-Zetteln, acht Auftrag-Tafeln und einem Unterrichte in der (...) Tranchirkunst. München 1867. Nachdruck Augsburg 1987.
- Neuer, J.: The »Grobianus Tischzucht« of Wilhelm Salzmann [1538; mit Reprint]. In: Archiv für Kulturgeschichte 62/63 (1981/82) 65-100.
- Neues wohl eingerichtetes Kochbuch. Teil 1: Tübingen (Cotta) 1749. Teil 2: Tübingen (Cotta) 1753.
- Neues wohl eingerichtetes Koch-Buch, aus mehr als fünfzehn hundert Speisen bestehend, oder aufrichtige und bewährte Nachrichten von allem ersinnlichen Koch- und Backwerk in zwey Theilen mit nöthigem und nützlichen Register versehen. Neue und viel verbesserte Auflage. Tübingen (J.G. Cotta) 1764.
- Neuestes Berlinisches Kochbuch, oder Anweisung Speisen, Saucen und Gebacknes schmackhaft zuzurichten. Berlin: Bey Johann Friedrich Unger 1785. -- Zweiter Theil. Berlin: Bey Johann Friedrich Unger 1789. -- Anhang zum allerneuesten Berlinischen Kochbuche (...). Berlin, bei Johann Friedrich Unger 1790.
- Neues, wohl eingerichtetes Koch-Buch, aus mehr als 400 Fasten-Speisen bestehend, nebst einem Trenchier-Buch, als ein Anhang des Koch-Buchs von 1500 Speisen. Tübingen (J.G. Cotta) 1782. Trenchier-Buch: 1783. [Hayn, Tranchier-Bücher Nr. 28: Ausgabe 1776]
- Neumann, Erich: Die große Mutter. Der Archetyp des großen Weiblichen. Mit 243 Kunstdruckbildern und 77 Textillustrationen. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 1957.
- Neunteufl, Herta: Leobener Kochbücher des 18. Jahrhunderts. Zwei Dokumente altsteirischer Kochkunst. In: Der Leobener Strauß 7 (1979) 103-148.
- Neunteufl, H.: Das erste gedruckte Grazer Kochbuch. In: Biblos 23 (1974).
- Neunteufl, H.: Kochkunst im Barock. Aus der Welt der steirischen Küche um 1686. Graz 1976.

- Neunteufl, H.: Das Erzherzog Johann Kochbuch. Graz 1990.
- Neuschel, Kristen B.: Noble households in the sixteenth century: Material settings and human communities. In: *French Historical Studies* 15/4 (1988) 595-622.
- Neües Wohleingerichtes Koch-Buch Aus mehr als 1500 Speisen bestehend in Zweÿ - Theilen Beschrieben im Jahr 1775 dieses Jahr Anno 1784 ./ [Handschrift: Ehingen, Donau - Im Besitz des Rottweiler Geschichts- und Altertumsvereins; Signatur IV 180.]
- New Artzney vnnd Practicierbüchlin zu allen Leibs gebrechen vnd Kranckheyten/ Von Doctore Joan. Dryandern/ Medico vnnd Ordinarien Professoren zu Marpurg/ zusammen bracht. Sampt andern Heylsamen Tractätlin/ D. Euricij Cordi. Vnd H. Hieronymi Bock. Frankfurt a.M.: Ch. Egenolff 1551.
- New Book of Cookery 1615. A nevv booke of cookerie. (...) Herunto also is added the most exquisite »London Cookerie«. (...) by the obseruation of a traueller. I.M. (= J. Murrell). London 1615. Nachdruck Amsterdam/ New York 1972.
- Newman, E.: A critical edition of an Early Portuguese cook book. Diss. (Univ. of North Carolina) Chapel Hill 1964.
- Nicoud, Marilyn: Aux origines d'une médecine préventive. Les traités de diététique en Italie et en France, XIIIe-XVe siècle. Paris: Ecole pratique des Hautes Etudes 1998.
- Nida, Eugene A.: Drunkenness in indigenous religious rites. In: Smalley, William Allen (ed.): *Readings in missionary anthropology*. Tarrytown, N.Y. (c. 1967).
- Niederrheinisches Kochbuch 1777. Neu hg. und kommentiert von Gertrude Cepl-Kaufmann und Rudolf Schmitt-Föllner. Mit ausgewählten, aktualisierten Rezepturen ergänzt ... von Dieter L. Kaufmann. Zweite Auflage. Düsseldorf 1996.
- Niederrheinisches Koch-Buch. Die besten Rezepte für den bürgerlichen Mittagstisch (...). O.O. o.J. (ca. 1895). Nachdruck Duisburg 1979. [Nach Weiss, *Gastronomia*, Nr. 2828 und 3453 = Bertha Schneider: *Neues Bürgerliches Kochbuch*, Frankfurt a.M. ca. 1895.]
- Nielsen, I. (ed.): *Meals in a social context. Aspects of the communal meal in the Hellenistic and Roman world*. 1998 (*Aarhus Studies in Mediterranean Antiquity* 1).
- Nieuwe vaderlandsche kookkunst (...). Amsterdam (J. Allart) 1797.
- Nisbet, Hugh Barr: Polemik und Erkenntnistheorie bei Lessing. In: Mauser, W./ Saße, G. (Hg.): *Streitkultur*. Tübingen 1993, 410-419.
- Nonnius, Lud.: *Diæteticon sive de re cibaria libri IV*. Antwerpen 1646.
- Norrick, N.: Recipes as texts. Technical language in the kitchen. In: Jongen, R. u.a. (Hg.): *Sprache, Diskurs und Text*. Tübingen 19xx, xx-yy.
- North, Michael: *Genuss und Glück des Lebens. Kulturkonsum im Zeitalter der Aufklärung*. Darmstadt 2003.
- Nostradamus -- Michaelis Nostradami .. zwey Bu:echer .. wie man erstlich einen vngestalten leib .. zieren/ scho:en/ vnd junggeschaffen machen .. Vnd wie man folgens allerley frücht .. einmachen/ vnd zur notturfft auffbehalten soll .. verdolmetscht/ durch Hieremiam Martium. Augsburg: Manger 1572.
- Notaker, Henry: Iceland's first cookbook and the mystery of the author. In: *Petits Propos Culinaires* 34 (1990) 13-17.
- Notaker, Henry: *All cookbooks of the world*. XXX XXXX.

- Notaker, Henry: Danish cookery books 1616-1800. In: *Petits Propos Culinaires* 65 (2000) 28-37.
- Notaker, Henry: *Fra kalvedans til bankebiff. Norske kokebo/ker til 1951. Historie og bibliografi. Norwegian cookbooks until 1951. History and bibliography.* Oslo 2001 (Nasjonalbibliotekets bibliografier 5).
- Notaker, Henry: *Printed Cookbooks in Europe, 1470-1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature.* New Castle, DE: Oak Knoll Press/ Houten, Netherlands: Hes & De Graaf Publishers 2010.
- Nourritures. Themenheft der Zs. *Médiévales* 5 (1983).
- Novati, F.: *Maestro Jambonino da Cremona.* In: *Archivio storico lombardo*, ser. III., vol. XIV, 1900, p. 146-149.
- Nutzliches Koch-Buch, Oder Kurtzer Unterricht, In welchem Unterschiedliche Speisen Gut zu bereiten beschrieben seynd.* Steyr (J.A. Holtzmayr) 1740.
- Nürnbergische wohl unterrichtete Köchin, Die, welche so wohl an Fleisch- als Fast-Tägen zu geschickter Bereitung wohlschmeckender Speisen deutliche Anweisungen gibt. Teil 1 (von 2). Erste Aufl. Nürnberg (Stein und Raspe) 1752.*
- Nystedt, J. (ed.): *Libreto de tute le cosse che se manzano. Un libro di dietica di Michele Savonarola, medico padovano del secolo XV.* Stockholm 1982.
- Oberlé, G.: *Les Fastes de Bacchus et de Comus ou Histoire du boire et du manger en Europe, de l'antiquité à nos jours, à travers les livres.* Paris (Belfond) 1989.
- Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter, die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen. Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke.* Mülhausen 1811. Nachdruck Freiburg 1977.
- Obuchowska-Pysiowa, H.: *Trade between Cracow and Italy from the customs-house registers of 1604.* In: *Journal of the European History* 9:3 (1980) 633-653.
- Oliveira Marques, A.H. de: *A Sociedade Medieval Portuguesa.* Lisboa 1964. [Kap. 1: A Mesa.]
- Oliver, R./ Durrell, Cl.: *The French at table.* London 1967.
- Olson, S. Douglas/ Sens, Alexander (eds.): *Archestratos of Gela. Greek culture and cuisine in the fourth century BCE. Text, translation, and commentary.* Oxford/ New York (OUP) 2000.
- Oper à la carte.* xxx xxx.
- Opera noua chiamata Epulario Quale tracta il modo de cucinare ogni carne/ vcelli/ pesci/ de ogni sorte. Et fare saporì/ torte/ pastelli/ al modo de tutte prouincie: et molte altre gentilezze. Composto per Maestro Gioouanne de rosselli. Francese. Venedig: Zopino 1518. Repr. mit it. Übs. 2 Bände. Rom 1973.*
- Oppianus: *Halieutica.* Einführung, Text, Übersetzung in deutscher Sprache, ausführliche Kataloge der Meeresfauna. Hg. von F. Fajen. Stuttgart/ Leipzig 1999.
- Oppian: *Cynegetica, or The chase - Halieutica, or Fishing.* In: Mair, A.W. (ed.): *Oppian - Colluthus - Tryphiodorus. With and English translation.* London/ New York 1928 (LCL), xi-lxxx (introduction), 1-531 (Greek text, translation, index).

- Opsomer, Carmélia: *L'art de vivre en santé. Images et recettes du moyen âge. Le »Tacuinum Sanitatis«* (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège. Liège: Editions du Perron 1991.
- Oribasius: *Oribasii Collectionum medicarum reliquiae*. Vol. I-IV. Hg. von Johannes Raeder. Leipzig/ Berlin: Teubner 1928-33 (Corpus Medicorum Graecorum VI 1,1; VI 1,2; VI 2,1; VI 2,2). Nachdruck Amsterdam: Hakkert 1964.
- Oribasius: *Dieting for an emperor. A translation of books 1 and 4 of Oribasius' Medical compilations. With an introduction and commentary by Mark Grant*. Leiden/ New York: Brill 1997 (Studies in ancient medicine 15).
- Origo, I.: »Im Namen Gottes und des Geschäfts«. Lebensbild eines toskanischen Kaufmanns der Frührenaissance. Francesco di Marco Datini 1335-1410. München 1985. (Engl.: *The merchant of Prato. Francesco di Marco Datino*; 1957; rev. ed. 1963.)
- Orth, (?): Artikel »Kochkunst«. In: *Paulys Real-Encyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft*. Neue Bearbeitung, begonnen von G. Wissowa, hg. von W. Kroll. Elfter Band. Stuttgart 1922, 944-982.
- Ortiz de Montellano, B.R.: *Aztec medicine, health, and nutrition*. New Brunswick (Rutgers Univ. Press) 1990.
- Oschlies, Susan: *Studien zu den Bezeichnungen von Nahrungsmitteln im 'Summarium Henrici'*. Magisterarbeit, Marburg 1982. [Exemplar in der UB Marburg]
- Osnabrücker historisches Kochbuch. *Geschichtliche Darstellung der Kochkunst von den ältesten Zeiten bis auf die Gegenwart*. Osnabrück 1906.
- Osset Merle, J.: *Un libro de cocina del siglo XIV*. In: *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura XVI* (1935) 156-159.
- Ost, Hans: *Kunst und Kochkunst*. Neuenburg (Avanti) 1982.
- Ost, H.: *Lehrbuch der chemischen Technologie*. Fünfte Auflage. Leipzig: Max Jänecke 1926.
- Ottenjann, H./ Wiegmann, G. (Hg.): *Alte Tagebücher und Anschreibebücher. Quellen zum Alltag der ländlichen Bevölkerung in Nordwesteuropa*. Münster 1982 (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 33).
- Ottermann, A. (Hg.): *Ein sehr künstlich und nützliches Kochbuch. Kochbücher des 18. bis 19. Jahrhunderts. Katalog einer Ausstellung der Stadtbibliothek Mainz 1988*. Mainz (Stadtbibliothek) 1988.
- Oubahli, Mohamed: *Der Kuskus - ein Schlüsselgericht der traditionellen maghrebinischen Küche. Geschichte und Verbreitung eines typischen Berbergerichts*. In: Becker, Karin/ Vilgis, Thomas/ Klink, Vincent (Hg.): *Campus Culinaire*. Band 1. Stuttgart 2004, 44-70.
- Oxford, A.W.: *English cookery books to the year 1850*. London 1913. Reprint London 1977
- Öhrnberg, K./ Mroueh, S. (eds.): *Ibn Sayyar al-Warraaq, Kitab al-Tabikh*. Helsinki 1987 (Studia Orientalia 60).
- O'Brien, George: *The economic history of Ireland in the eighteenth century*. Dublin/ London: Maunsel and Company Limited 1918.
- O'Sullivan, Catherine Marie: *Hospitality in Medieval Ireland, 900-1500*. Dublin: Four Courts Press 2004.

- Paczensky, G. von/ Dünnbier, A.: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München 1994 (Sonderausgabe 1999).
- Pagel, J. (ed.): Johannes Toletanus, De conservatione corporis sanitatis. Lateinisch und deutsch. In: Pharmazeutische Post (1907).
- Paleari Henssler, Maria: Bibliografia Latino-Italiana di Gastronomia. Nuova edizione. Milano: Chimera Editore 1998.
- Pallach, U.-C.: Hunger. Quellen zu einem Alltagsproblem in Europa und der Dritten Welt (17. bis 20. Jahrhundert). München 1986.
- Palladius, Rutilius Taurus Aemilianus: Opus agriculturae. De veterinaria medicina. De insitione. Edidit R.H. Rodgers. Leipzig 1975.
- Pallarès, Joan Gómez: "Ubi coquus, ibi morbus"? La recepció i digestió de la cuina romana a catalunya. In: Annals de l'Institut d'Estudis Gironins (1990) 257ff.
- Palm, Kurt: Suppe Taube Spargel sehr sehr gut. Essen und Trinken mit Adalbert Stifter. Ein literarisches Kochbuch. Wien: Erhard Löcker o.J. (um 1997).
- Palombi, Arturo/ Santarelli, Mario: Gli animali commestibili dei mari d'Italia. Vierte, veränderte Auflage. Mailand 1979.
- Parkinson-Large, Pam.: A taste of history. The food of the knights of Malta. Lija, Malta 1995.
- Partridge, John: The treasure of commodious conceites, and hidden secrets. Commonly called The Good Huswives Closet or provision for the health of her household. London (Richard Jones) 1573. (Later editions 1580, 1584, 1586 etc.; A.W. Oxford 1913, 5.)
- Pasqua, Rosie (publ.? author?): The vertue of the coffee drink. (Broadsheet 1655)
- Pasteur, Louis: Mémoire sur la fermentation alcoolique. In: Annales de Chimie et de Physique 58 (1860) 323-426.
- Pasteur, L.: Etudes sur le vin. Ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir. 2ème Ed. Paris 1873.
- Paston-Williams, Sara: The art of dining. A history of cooking and eating. London (National Trust) 1993.
- Patni, Rashmi: L'assaisonnement dans la cuisine française entre le quatorzième et le seizième siècles. Une véritable diététique. Thèse, Univ. de Lille 1989.
- Paucke, Florian, S.J.: Zwettler-Codex 420 (...) Treu gegebene Nachricht durch einem im Jahre 1748 aus Europa in West-America, nahmentlich in die Provinz Paraguay abreisenden und im Jahre 1769 nach Europa zuruckkehrenden Missionarium. Hg. von E. Becker-Donner und G. Otruba. Zwei Bände. Wien 1959-66.
- Paviot, J.: Cuisine grecque et cuisine turque selon l'expérience des voyageurs (XVe-XVIe siècles). In: Bryer, A./ Ursinus, M. (eds.): Manzikert to Lepanto. The Byzantine World and the Turks 1071-1571. Amsterdam 1991 (Byzantinische Forschungen 16).
- Pavone, Antonio: Personalità a tavola. L'evoluzione gastronomica e le ricette dei grandi personaggi della Storia. Valle dell'Aia, Valentano 1998.
- Peachey, Stuart (ed.): The good huswives handmaide for the kitchin [London 1594]. Bristol 1992.
- Peachey, Stuart: Cooking techniques and equipment 1580-1660. Bristol (Stuart Press) 1994.
- Pearce, J.: Post-medieval pottery in London, 1500-1700. London 1992.

- Pearson, K.L.: Nutrition and the early-medieval diet. In: *Speculum* 72 (1997) 1-32.
- Pedro Hispano (Petrus Hispanus): Livro sobre a conservação da saúde. Introdução por Luís de Pina. Prefácio, texto latino, tradução e notas por Maria Helena da Rocha Pereira. Porto 1961.
- Pegge, S. (Hg.): The forme of cury. A roll of ancient English cookery, compiled, about A.D. 1390, by the master-cooks of king Richard II. London 1780.
- Pellegrino, Matteo: Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'»Archaia«. Bologna 2000.
- Pellwormer Landfrauen-Verein: Köstliche Rezepte aus unseren Inselküchen. Pellworm 1987.
- Peltre, Jean/ Thouvenot, Claude (dir.): Alimentation et régions. Nancy: Presses Universitaires de Nancy 1989.
- Pelzer, Birgit/ Reith, Reinhold: Margarine. Die Karriere der Kunstbutter. Berlin: Wagenbach 2001.
- Pennell, E.R.: My cookery books (1903). Nachdruck London 1983. [Elizabeth Robins Pennell]
- Penner, L. Recht: Eating the plates. A Pilgrim book of food and manners. London (MacMillan) 1991.
- Percy, Th. (ed.): The regulations and establishment of the household of Henry Algernon Percy, the Fifth Earl of Northumberland at his Castles of Wresill and Leckinfield in Yorkshire. (The Northumberland Household Book.) London (William Pickering) 1827.
- Pérez Samper, M. de los Angeles: Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna. In: Cuadernos de Historia Moderna, Universidad Complutense de Madrid, 19 (1997) 120-154.
- Pérez Samper, M. de los Angeles: La alimentación catalana entre la edad media y la edad moderna. La mesa canonical de la colegiata de Santa Ana. In: Pedralbes. Revista d'Història Moderna 17 (1997).
- Pérez Samper, M. de los Angeles: La alimentación en la España del Siglo de Oro. - Domingo Hernández de Maceras: »Libro de arte de cocina« (1607). Huesca (La Val de Onsera) 1998.
- Peschke, H.-P. von/ Feldmann, W.: Kochen wie die alten Römer. 200 Rezepte nach Apicius, für die heutige Küche umgesetzt. Zürich 1995.
- Petersen, J.W.: Geschichte der deutschen National-Neigung zum Trunke. Leipzig 1782. Nachdruck mit einem Nachwort von A. Kappler. Dortmund 1979.
- Peterson, Toby: The Arab influence on Western European cooking. In: *Journal of Medieval History* 6 (1980) 317-340.
- Petit traicté auquel verrez la maniere de faire cuisine comment en doibt abiller toutes sortes de viandes fort utile a ung chascun. Paris ca. 1538.
- Petronius Arbiter: Satyrikon. Übersetzt von C. Fischer. Mit den Ergänzungen von Nodot in der Übersetzung von W. Heinse und mit einem Nachwort von B. Kytzler. München 1962.
- Petronius Arbiter: Satyrica. Schelmengeschichten. Lat.-dt. von K. Müller und W. Ehlers. München 1965.
- Petronius Arbiter: Satiricon oder Das Gastmahl des Trimalcion. In der Übertragung von W. Heinse. Mit Illustrationen von M. Behmer. Frankfurt a.M. 1986.

- Petronius Arbiter: *Satyricon reliquiae*. Quartum edidit K. Mueller. Stuttgart/ Leipzig 1995.
- Petron: *Cena Trimalchionis*. Gastmahl bei Trimalchio. Lateinisch-deutsch von Konrad Müller und Wilhelm Ehlers. München: dtv 1986.
- Petroski, Henry: *The evolution of useful things*. New York: Vintage Books 1994.
- Petrus de Crescentiis: *Opus ruralium commodorum*. Augsburg 1486.
- Petrus de Crescentiis: *Vom Ackerbau, Erdtuochoer vnd Bawleüten*. Von natur, art, gebrauch vnd nutzbarkeit aller gewechsz, Früchten, Thyeren (...). Straßburg 1531.
- Petrus de Crescentiis: *Trattato della agricultura di Piero de' Crescenzi*. Mailand 1805.
- Petrus de Crescentiis: *Ruralia commoda*. Das Wissen des vollkommenen Landwirts um 1300. Hg. von W. Richter. Zum Druck vorbereitet von R. Richter-Bergmeier. Drei Bände. Heidelberg 1995-1998.
- Pfeiffer, F.: *Alte deutsche Kochbücher*. In: *Serapeum* 9 (1848) 273-285. Ders.: *Zur Litteratur alter deutscher Kochbücher*. In: *Serapeum* 10 (1849) 331-333.
- Pfeiffer, F.: *Ein komisches Rezept*. In: *Germania* 8 (1863) 63-64.
- Pflacher, Mos.: *Predigt und Bericht aus Gottes Wort, woher die Weintheurung entstehe, auch (?) wie sie abzuwenden*. Tübingen 1589.
- Pichon, J. (éd.): *Le Ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique, composé vers 1393 par un Bourgeois parisien*. Deux volumes. Paris 1846. Reprint Genf o.J.
- Pichon, J./ Vicaire, G. (Hg.): *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent (1326-1395)*. Paris 1892. Nachdruck der Ausgabe von 1892, erweitert um das 1953 erstmals veröffentlichte Manuskript von Sion. Luzarches: Daniel Morcrette o.J. [1967].
- Pickl, Simon: *Das Kochbuch für Maria Anastasia Veitin*. Kommentierte Edition einer Kochbuchhandschrift aus dem Jahr 1748. München: Kommission für bayerische Landesgeschichte 2009.
- Pidoulx, P.: *La Fleur de toute cuysine*. Paris 1543.
- Pidoulx, P.: *Le Grand Cuysinier de toute cuysine*. Paris 1560.
- Pieth, W.: *Essen und Trinken im mhd. Epos des zwölften und dreizehnten Jahrhunderts*. (Greifswalder Diss.) Leipzig 1909.
- Piirainen, I.T./ Ziegler, A. (Hg.): *Das älteste Gerichtsbuch der Stadt Käsmark/ Kezmarok aus den Jahren 1533-1553*. Leutschau 1998.
- Pisanelli, B.: *Trattato della natura de cibi et del bere*. Venedig (D. Imberti) 1611. Nachdruck Bologna 1972.
- Placotomus, Joh. (Joh. Bretschneider): *De natura cerevisiarum et de mulso*. 1549; 1551.
- Platina Cremonensis. *Von der eerlichen zimlichen, auch erlaubten Wolust des Leibs, sich inn essen, trincken, kürtzweil &c (...)*. Durch Bap. Platinam (...) verteütscht, durch M. Stephanum Vigilium Pacimontanum. Augsburg (Stayner) 1542. Nachdruck Hildesheim/ New York 1980.
- Platina: *Il piacere onesto e la buona salute*. Hg. von E. Faccioli. Turin 1985.
- Platina: *Platyne De Honesta Voluptate: & Valitudine* (Cividale: Gerardus de Flandria 1480). Reprint Udine (Società Filologica Friuliana/ Arti Grafiche Friulane) 1994.

- Platina: *On right pleasure and good health. A critical edition and translation of »De honesta voluptate et valetudine«* by M.E. Milham. Tempe, Arizona 1998 (Medieval & Renaissance Texts & Studies 168).
- Platina/ Stephan Vigilius: *Von der Eerlichen zimlichen/ auch erlaubten Wolust des leibs/ Sich inn essen/ trincken/ kürtzweil etc. (...) zu gebrauchen mügen (...) auß dem latein verteütscht* (Augsburg 1542). Faksimile mit Kommentar von Ursula Fabian. Zwei Bände. München 1979.
- Platina/ Stephan Vigilius: *Von der Eerlichen zimlichen/ auch erlaubten Wolust des leibs/ Sich inn essen/ trincken/ kürtzweil etc. (...) zu gebrauchen mügen (...) auß dem latein verteütscht* (Augsburg 1542). Faksimile mit Kommentar von Anneliese Schmitt. Leipzig 1982.
- Platon: *Gastmahl. Verdeutsch* von Rudolf Kassner. Jena 1928.
- Plinius: *Cajus Plinius secundus. Historia naturalis. Übersetzt von Wittstein*. Leipzig 1881-82.
- Plinius: *C. Plini Secvndi natvralis historiae libri XXXVII*. Hg. von Karl Mayhoff (1897). Fünf Bände. Nachdruck Stuttgart 1967.
- Ploss, E.: Rezension zu Hajek, »Buch von guter spise«. In: *Zeitschrift für deutsche Philologie* 78 (1959) 105-107.
- Plouvier, Liliane: *La confiserie européenne au Moyen Age*. In: *Medium Aevum Quotidianum, Newsletter* 13 (Krems 1988).
- Plouvier, L.: *La confiserie européenne au Moyen Age*. In: *Medium Aevum Quotidianum, Newsletter* 13 (Krems 1988) 28-47.
- Plouvier, L.: *Le »letuaire«, une confiture du Bas Moyen Age*. In: Lambert, C. (Dir.): *Du manuscrit à la table*. Montréal/ Paris 1992, 243-256.
- Pochlebkina, Vil'jam: *Nationale Küchen. Die Kochkunst der sowjetischen Völker*. Moskau 1988.
- Pochlebkina, Vil'jam: *A history of vodka*. London 1992. (Russ.: *Istorija vodki*. Moskva 1991; Moskva 2000.)
- Pocock, Edward: *The nature of the drink kauhi, or coffee*. 1659.
- Pohl, Heinz Dieter: *Die Sprache der Kärntner Küche. Jezig koros(hatschek)ke kuhinje. Ein Lexikon mit Ausblicken auf die österreichische und internationale Küche*. Klagenfurt/ Celovec 2004 (Studia Carinthica XXV).
- Pohl, Heinz Dieter: *Österreichisches Deutsch und österreichische Küche*. In: Gaisbauer, Stephan/ Scheuringer, Hermann (Hg.): *Linzerschnitten*. Linz 2004, 387-397 (Schriften zur Literatur und Sprache in Oberösterreich 8).
- Pohl, Heinz Dieter: *Die gemeinsame Grundlage des bayerisch-österreichischen Küchenwortschatzes*. <http://members.chello.at/heinz.pohl/Kueche_oeBY.htm>; 22-04-2012 (erschienen erstmals 2004).
- Pohl, Heinz Dieter: *Die österreichische Küchensprache. Ein Lexikon der typisch österreichischen kulinarischen Besonderheiten (mit sprachwissenschaftlichen Erläuterungen)*. Wien 2007.
- Pohl, M.: *Prehistoric lowland Maya environment and subsistence economy*. Cambridge, Mass. 1985.
- Poiron, Daniel/ Thomasset, Claude: *L'art de vivre au Moyen âge. Codex Vindobonensis Series Nova 2644 conservé à la Bibliothèque Nationale d'Autriche*. Paris 1995.

- Polcyn, M.: Archaeobotanical evidence for food plants in the Poland of the Piasts (10th-13th centuries AD). In: *Biological Journal of Scotland* 46/4, 533-537.
- Pomet, P.: *Der aufrichtige Materialist und Specerey-Händler (...) Worinnen (...) derer Kräuter, Thiere und Materialien alles (...) enthalten ist, Benebenst einem ausführlichen Discurs, worinnen aller und ieder Namen erkläret (...) werden.* Leipzig 1717. Ndr. 1987.
- Pontorno, Jacopo da: *Diario.* A cura di E. Cecchi. Florenz 1956.
- Pontorno, Jacopo da: *Il libro mio. Aufzeichnungen 1554-1556.* Bearbeitet und kommentiert von S.S. Nigro. Vorwort von G. Manganelli. Aus dem Italienischen von M. Schneider. München 1988. (It.: *Il libro mio.* Ed. S.S. Nigro. Genova 1984.)
- Pontorno, Jacopo: *Diario.* Edizione integrale in fac-simile. Roma 1996.
- Poppe, J.H.M.: *Geschichte der Technologie.* Drei Bände. Göttingen 1807-11.
- Pots and pans of classical Athens. Fourth printing. Princeton/ New Jersey: American School of Classical Studies in Athens 1970.
- Potthoff, O.D./ Kossenhaschen, G.: *Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte, umfassend Deutschland, Österreich, Schweiz und Deutschböhmen.* Berlin 1933. Hildesheim/ Zürich/ New York 1996.
- Prakash, O. (Omprakash): *Food and drinks in Ancient India. From earliest times to c. 1200 A.D.* Dehli 1961.
- Prato, K.: *Süddeutsche Küche.* Graz 1859.
- Prentki, A.: *Les traités culinaires du sud de l'Allemagne à la fin du Moyen Age.* DEA présenté à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales. Paris 1985.
- Prescott, J.: *Le Viandier de Taillevent. 14th century cookery, based on the Vatican Library manuscript.* Second edition. Eugene, Oregon: Alfarhaugr Publishing Society 1989. [Online-version available.]
- Prezzolini, G.: *Das Erbe der italienischen Kultur.* Bremen 1960. Darin Kap. 29: Artusi. Die italienische Küche als Lebensweisheit.
- Priebsch, R. (Hg.): *Bruder Rausch. Facsimile-Ausgabe des ältesten niederdeutschen Druckes (A) nebst den Holzschnitten des niederländischen Druckes (J) vom Jahre 1596.* Mit einer Einleitung und einer Bibliographie. Zwickau 1919 (Zwickauer Facsimiledrucke 28).
- Prietzl, M. (Hg.): *Die Finanzen eines spätmittelalterlichen Stadtpfarrers. Das Rechnungsbuch des Johann Hovet, Pfarrer zu St. Johannis in Göttingen für das Jahr 1510/11.* Hannover 1994.
- Prince, E.F.: *Toward a taxonomy of given-new information.* In: Cole, P. (ed.): *Radical pragmatics.* New York/ London 1981, 221-255.
- Proctor, Caroline: *Perfect prevention. The medical writings of Maino de Maineri (d.c. 1368).* Diss. St. Andrews, Scotland 2006.
- Proctor, Caroline: *Physician to the Bruce: Maino de Maineri in Scotland.* In: *The Scottish Historical Review* 86/1 (2007) 16-26.
- Pröpfer, Lovica von: *Kochbüchlein für die Puppen-Küche.* Erfurt o.J. (1880). Nachdruck Rostock 1998.
- Pucci Donati, Francesca: *Dietetica e cucina nel Regimen Sanitatis di Maino de' Maineri.* In: *Food and History* 4/1 (2006) 107-131.

- Pulz, Waltraud: Nüchternes Kalkül - Verzehrende Leidenschaft. (Vorgebliche) Nahrungsabstinenz im 16. Jahrhundert. Köln: Böhlau 2007 (Beihefte zum Archiv für Kulturgeschichte 64).
- Purcell, N.: Wine and wealth in ancient Italy. In: Journal of Roman Studies (1986).
- Puschmann, Th. (Hg.): Nachträge zu Alexander Trallianus. Fragmente aus Philumenus und Philagrius nebst einer bisher noch ungedruckten Abhandlung über Augenkrankheiten. Nach den Handschriften hg. und ins Deutsche übersetzt. Berlin 1887. Nachdruck Amsterdam 1963.
- Putscher, Marielene: Pneuma, Spiritus, Geist. Vorstellungen vom Lebensantrieb in ihren geschichtlichen Wandlungen. Wiesbaden: Franz Steiner Verlag 1973 [Umschlag: 1974].
- Putsche, C.W.E.: Versuch einer Monographie der Kartoffeln oder ausführliche Beschreibung der Kartoffeln, nach ihrer Geschichte, Charakteristik, Cultur und Anwendung in Teutschland. Weimar 1819.
- Quayle, E.: Old cook books. An illustrated history. New York 1978.
- Queneau, Jacqueline: La grande histoire des Arts de la table. Photographies de Christine Fleurent. Genf: Editions Minverva/ Aubanel 2006.
- Rabelais, F.: Gargantua, Pantagruel. Zwei Bände. Hg. von Pierre Michel. Paris 1972.
- Rabisha, William: The whole body of cookery dissected. London (G. Calvett) 1661. [Later eds.: 1673, 1675, 1682.]
- Race, Gianni: La cucina del mondo classico. Neapel 1999.
- Rainey, Ronald Eugene: Sumptuary legislation in Renaissance Florence. Diss. New York: Columbia University 1985.
- Ramge, Hans: "Ich folg vielmehr // Der Tugend und dem Fleiß, die bringen Ehr". Zur Sprache im Kochbuch von Goethes Großmutter. In: Marci-Boehncke, G./ Riecke, J. (Hg.): "Von Mythen und Mären". Festschrift Otfried Ehrismann. Hildesheim etc. 2006, 417-440.
- Ramsey, Walter: Organum salutis: an instrument to cleanse the stomach, As also divers new Experiments of the virtue of Tobacco and Coffee. 1657.
- Rasch, J.: Weinbuch. Das ist: Vom baw vnd pflege des Weins/ Wie derselbig nützlich sol gebawet/ Was ein jeder Weinziher oder Weinhawer zuthun schuldig/ Auch was für nutz vnd schaden durch sie kan außgericht werden. (...) München um 1580. Nachdruck Dortmund 1981.
- Rauchenberger, Dietrich: Johannes Leo der Afrikaner. Seine Beschreibung des Raumes zwischen Nil und Niger nach dem Urtext. Wiesbaden: Harrassowitz 1999 (Orientalia biblica et christiana 13).
- Rauwolff, L.: Aigentliche beschreibung der Raiß/ so er vor diser zeit gegen Auffgang inn die Morgenländer (...) selbs volbracht (...). Lauingen 1583. Nachdruck der zweiten, vermehrten Auflage mit einer Einleitung von D. Henze. Graz 1971.
- Rauwolff, L.: Leonharti Raufwölfen (...) Aigentliche beschreibung der Raiß/ so er vor diser zeit gegen Auffgang inn die Morgenländer (...) nicht ohne geringe mühe vnnnd grosse gefahr selbs volbracht (...). Lauingen 1582. Nachdruck Hannover (Giulini Pharma) 1977.
- Rau, E.J.: Ärztliche Gutachten und Polizeivorschriften über den Branntwein im Mittelalter. Diss. Leipzig 1914.
- Ravidatta: Pakapradipa aura Pustiprakasa. Bumbai 1909.

- Rebora, G.: La cucina medievale tra Oriente ed Occidente. In: *Miscellanea storica ligure. Studi in onore di Luigi Bulferetti*. Anno XIX (1987) N. 1-2, volume III, 1431-1578.
- Reboul, Jean-Baptiste: *La Cuisinière provençale*.
- Reck, Alexander: Die deutschsprachigen Kochbücher des Mittelalters. In: *Mitteilungen des Instituts für die Österreichische Geschichtsforschung* 109 (2001) 82-104.
- Redon, O.: La réglementation des banquets par les lois somptuaires dans les illes d'Italie (XII-^e-XV^e siècles). In: Lambert, C. (Dir.): *Du manuscrit à la table*. Montréal/ Paris 1992, 109-119.
- Redon, O./ Bertolini, L.: La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese tra due e trecento. In: *Bulletino Senese di Storia Patria* 100 (1993) 35-81.
- Redon, O./ Lauriou, B.: La constitution d'une nouvelle catégorie culinaire? Les pâtes dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Age. In: *Medievals* 16-17 (1989) 51-60.
- Redon, O./ Sabban, F./ Serventi, F.: *A tavola nel Medioevo*. Rom/ Bari 1995.
- Redon, O./ Sabban, F./ Serventi, S.: *Die Kochkunst des Mittelalters. Ihre Geschichte und 150 Rezepte des 14. und 15. Jahrhunderts. Mit einem Vorwort von G. Duby*. Frankfurt a.M. 1993.
- Redstone, V.B. (ed.)/ Dale, M.K. (transl.): *The household book of Dame Alice of Acton Hall, Suffolk, September 1412-September 1413*. Ipswich (W.E. Harrison Ancient House) 1931.
- Regimen sanitatis salernitanum: conservandae bonae valetudinis praecaepta longe saluberrima (...) nunc demum non integritati solum atque nitori suo restituta, sed rhythmis quoque Germanicis illustrata. Cum luculenta & succincta Arnoldi Villanovani (...) Exegesi*. Frankfurt a.M. 1582 (Bearb.: I. Curio).
- Regimen sanitatis Salerni*. This boke (...) is translated out of the Latyne tonge in to the Englyshe by Thomas Paynel (...). London 1535. -- Online at: <http://www.med.yale.edu/library/historical/regimen/index.htm> (12.10.2002).
- Regimen sanitatis - Hie nach volgt ein nützlich regiment/ wer sich darnach haltet/ der mag sein leben lang in gesuntheit behalten (...)*. Augsburg (Bämmler) 1472.
- Rehm, W.: *Rumohrs Geist der Kochkunst und der Geist der Goethezeit*. In: Ders.: *Späte Studien*. Bern/ München 1964, 97-121.
- Reiber, F.: *Küchenezettel und Regeln eines Straßburger Frauenklosters des 16. Jahrhunderts*. Straßburg 1891.
- Reindl-Kiel, H.: *Wesirfinger und Frauenschenkel. Zur Sozialgeschichte der türkischen Küche*. In: *Archiv für Kulturgeschichte* 77 (1995) 57-84.
- Reindl-Kiel, H./ Kiel, M.: *Kaugummi für den Sultan. Ein Beitrag zur Wirtschaftsgeschichte der Insel Chios im 17. Jahrhundert*. In: *The Journal of Ottoman Studies* 11 (1991) 181-214.
- Reinhardt, Dirk (Hg.): *Neue Wege zur Ernährungsgeschichte: Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion*. Frankfurt a.M. etc.: Lang 1993.
- Reinhold, H.: *Zur Sozialgeschichte des Kaffees und des Kaffeehauses (Sammelrezension)*. In: *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie* 10 (1958) 151ff.
- Reitz, B.: *Die Kultur von 'brassica oleracea' im Spiegel deutscher Sprache*. Diss. Marburg. Giessen 1964.

- Renfrow, C.: Take a thousand eggs or more. A translation of medieval recipes (...) with nearly 100 recipes adapted for modern cookery. O.O. o.J. (Vereinigte Staaten; Library of Congress: TX705.R46 1990).
- Renkhoff, Otto: Speise und Trank. In: Renkhoff, Otto: Wiesbaden im Mittelalter. Wiesbaden 1980, 320-324.
- Renouard, Y.: Etudes d'histoire médiévale. Zwei Bände. Paris 19xx.
- Renzi, S. de (Hg.): Collectio Salernitana. Fünf Bände. Neapel 1852-1859.
- Rettigová, Magdalena Dobromila: Die Haus-Köchin, oder, Eine leichtfaßliche und bewährte Anweisung auf die vortheilhafteste und schmackhafteste Art die Fleisch- und fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen (...). 1827 u.ö.
- Rettig, Magd. Dobr.: Die Haus-Köchin, oder eine leichtfaßliche und bewährte Anweisung auf die vortheilhafteste und schmackhafteste Art (...) zu kochen (...). Zweite vermehrte und vielseitig verbesserte Auflage. Königgratz/ Prag: Pospissil 1833.
- Reuter, Chr.: Die ehrliche Frau nebst Harlequins Hochzeit- und Kindbetterinschmaus (1695). Der ehrlichen Frau Schlampampe Krankheit und Tod (1696). Hg. von G. Ellinger. Halle a.S. 1890 (NDL 90-91).
- Reuß, J.: *Musta et Vina Neccarini*. Diss. Tübingen 1773.
- Revel, J.-F.: Erlesene Mahlzeiten. Mitteilungen aus der Geschichte der Kochkunst. Frankfurt a.M./ Berlin/ Wien 1979.
- Revel, J.-F.: *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*. Evreux 1979.
- Revel, J.-F.: *Culture and cuisine. A journey through the history of food*. New York 1984. (Fr.: *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, 1979.)
- Reynolds, Philip Keep: *The banana. Its history, cultivation and place among staple foods*. New York 1927.
- Reynolds, Ph.L.: *Food and the body. Some peculiar questions in high medieval theology*. Leiden (Brill) 1999.
- Reznicek, Paula von: *Die perfekte Dame*. Stuttgart 1928. Nachdruck Bindlach 1997.
- Rhagorius, Dan.: *Der Pflanz-Garten, welcher gestalten Obst Kraut und Wein-Gärten zu bauen und zu erhalten*. Bern 1639.
- Rheinfelder, H.: *Der junge Lessing als Übersetzer aus dem Spanischen*. 1961.
- Rhiner, O.: *Dünne, Wähe, Kuchen, Fladen, Zelten. Die Wortgeographie des Flachkuchens mit Belag und ihre volkskundlichen Hintergründe in der deutschen Schweiz*. Frauenfeld 1958.
- Rhodes, D. (ed.): *In an eighteenth century kitchen. A receipt book of cookery 1698 [- ca. 1760]. With an introduction, notes and glossary*. London 1983.
- Ricettario fiorentino. *Nuovo Receptario composto dal famosissimo Chollegio degli eximii Doctori della Arte et Medicina dell inclita ciptà di Firenze*. Florenz 1498. Nachdruck mit einem Nachwort von L. Crocetti. Florenz 1968.
- Richardson, S.: *Sittenlehre für die Jugend in den auserlesensten Aesopischen Fabeln mit dienlichen Betrachtungen zur Beförderung der Religion und der allgemeinen Menschenliebe vorgestellt. Übs. von G.E. Lessing*. Leipzig 1757. Nachdruck mit einem Nachwort von T. Höhle. Leipzig 1977.

- Richard, Jean: Burgunds Weine im Mittelalter. In: Weinwirtschaft im Mittelalter. Heilbronn 1997, 205-219 (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn 9).
- Richental, U. von: Chronik des Costanzer Concils (1414-1418). Text der Aulendorfer Handschrift. Unveränderter Neudruck der von M.R. Buck besorgten Ausgabe. Meersburg/Leipzig 1936.
- Richental, U. von: Das Concilium. So zu Constantz gehalten ist worden/ Des jars do man zalt von der geburdt vnsers erlösers M.CCCC.XIII. Jar. (...) Augsburg 1536. Nachdruck Meersburg 1936.
- Richental, U. von: Das Konzil zu Konstanz. Band 1: Faksimile der Konstanzer Handschrift. Band 2: Kommentar und Transkription des Textes. Herausgegeben von Otto Feger. Starnberg/ Konstanz 1964.
- Richter, Th./ Keil, G.: »Ain bischoff vnd ... sin bös gelüst«. Untersuchungen zum Einfluß der Phytotherapie auf die mittelalterliche Gastronomie, dargestellt am Konstanzer Kochbuch von 1460. In: Würzburger Diözesangeschichtsblätter 56 (1994) 59-65.
- Riddervold, Astri/ Ropeid, Andreas (eds.): Food conservation. London (Prospect Books) 1988.
- Riedel, Sigrid (Hg.): Moses Henochs Altschul-Jeruschalmi »Brantspiegel«. Transkribiert und ediert nach der Erstausgabe Krakau 1596. Frankfurt a.M./ Berlin/ Bern etc. 1993.
- Riemerschmidt, U.: Brevier für Weinfreunde. Ein anregender und fröhlicher Spaziergang durch die Welt der Winzer, Wirte und Zecher. Mit zahlreichen Illustrationen zusammengestellt von U. Riemerschmidt. Bayreuth 1982.
- Riera i Melis, A.: Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana. In: Alimentació i societat a la Catalunya Medieval. Barcelona (Consell Superior d'Investigacions Científiques. Institució Milà i Fontanals) 1988, 1-26.
- Riera i Melis, A.: El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Alta Edad Media. Occidente, siglos VIII-XII. In: Representaciones de la sociedad en la Historia. Valladolid 1991, 9-62.
- Riera i Melis, A.: Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval. In: Acta historica et archaeologica mediaevalia 14-15 (Barcelona 1993-94) 193-217.
- Riera i Melis, A.: Alimentació i ascetisme a Europa occidental en el segle XII. El model cluniacenc. In: Ir Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana. Vol. I. Lleida (Institut d'Estudis Ilerdencs) 1995, 39-105.
- Riera i Melis, A.: Pobreza y alimentación en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media. In: La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII). XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals. Palma (Inst. d'Estudis Baleàrics) 1996, 39-72.
- Riera i Melis, A.: Societé féodale et alimentation (XIIe-XIIIe siècle). In: Flandrin, J.L./ Montanari, M. (eds.): Histoire de l'alimentation. Paris 1996, 397-418.
- Riera i Melis, A.: Senyors, monjos i pagesos. Alimentació i identitat social als segles XII i XIII. Barcelona (Institut d'Estudis Catalans) 1997.
- Riese, A.: Rechnung auff der Linien vnnd Federn/ auff allerley Handtierung/ Gemacht durch Adam Rysen. Zum andern mal corrigiert vnd gemehret. Der ware Proceß vnnd kürztist

- weg/ Visier vnd Wechselruoten zu machen (...). Frankfurt a.M. 1544. Nachdr. Hannover 1978.
- Riese, A.: Adam Risen Rechenbuch/ auff Linien vnd Ziphren/ in allerley Handthierung/ Geschäften vnnd Kauffmanschafft (...). Visier vnd Wechselruthen (...) von Erhart Helm/ Mathematico zu Franckfurt/ beschrieben. (...) Frankfurt 1574. Nachdruck Hannover 1987.
- Rigotti, Francesca: Philosophie in der Küche. Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft. München 2002. (It.: La filosofia in cucina. Piccolo critica della ragion culinaria. Bologna 1999.)
- Riha, Ortrun: Wissensorganisation in medizinischen Sammelhandschriften. Klassifikationskriterien und Kombinationsprinzipien bei Texten ohne Werkcharakter. Wiesbaden: Reichert 1992.
- Riley-Köhn, Sibylle: Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart. Eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie. Frankfurt a.M.: Lang 1999.
- Riley, Gillian: Renaissance recipes. Painters and foods. San Francisco 1993.
- Riley, G.: The Dutch table. Gastronomy in the Golden Age of the Netherlands. XXX 19xx.
- Rinne, Felix: Das Receptbuch des Scribonius Largus, zum ersten Male theilweise ins Deutsche übersetzt und mit pharmakologischem Commentar versehen. In: Historische Studien aus dem Pharmakologischen Institute der Kaiserlichen Universität zu Dorpat. Hg. von R. Kobert. Band V. Halle a.d. Saale 1896, 1-99.
- Rippmann, Dorothee: Alltagsleben und materielle Kultur im Spiegel von Wirtschaftsquellen. Materielle Kultur und Geschlecht. In: *Medium Aevum Quotidianum* 30 (Krems 1994) 44-61.
- Rippmann, Dorothee: Dem Schlossherrn in die Küche geschaut. Zur Ernährung im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit. In: *Geschichte* 2001. Mitteilungen der Forschungsstelle Baselbieter Geschichte 15. Beilage der Baselbieter Heimatblätter. Liestal 1994, 1-12.
- Rippmann, Dorothee: Gärten, Obstbäume und Obst im Mittelalter. In: *Fundgruben. Stille Örtchen ausgeschöpft. Katalog der gleichnamigen Ausstellung im Historischen Museum Basel.* Basel 1996, 87-94.
- Rippmann, Dorothee: »Sein Brot verdienen«. Die Beköstigung von Arbeitskräften im Spätmittelalter. In: *Medium Aevum Quotidianum* 34 (Krems 1996) 91-114.
- Rippmann, Dorothee: La main-d'oeuvre et son alimentation à la fin du moyen-âge d'après les documents comptables. L'exemple de la région de Bâle. In: Rassart-Eeckhout, E. u.a. (Hg.): *La vie matérielle au Moyen Age.* Louvain-la-Neuve 1997, 179-203.
- Rippmann, Dorothee: Schachtafeln der Gesundheit - Präventive Medizin, Körpervorstellungen und Ernährung. In: Rippmann, D./ Neumeister-Taroni, B. (Hg.): *Gesellschaft und Ernährung um 1000.* Vevey 2000, 114-129.
- Rippmann, Dorothee: Pizzakurier im Mittelalter. In: ... à table! Mensa Gymnasium Liestal. (Eröffnungsbroschüre.) Ohne Ort und Jahr (2001), 4-5.
- Rippmann, Dorothee: »Eigen Feuer und Rauch haben«. Beziehungen rund ums Essen im Mittelalter. In: *FRAZ, Frauenzeitung, Zürich* 2002/2, Mai/Juni.
- Rippmann, Dorothee: Frauenarbeit im Wandel. Untersuchungen zur Arbeitsteilung, Arbeitsorganisation und Entlohnung im Weinbau am Oberrhein (15./16. Jh.). In: Wunder, H./

- Vanja, Ch. (Hg.): »Weiber, Menscher, Frauenzimmer«. Frauen in der ländlichen Gesellschaft, 1500-1800. Göttingen 1996, 25-59.
- Rippmann, Dorothee: Le travail salarié et les corvées dans la société rurale du nord-ouest de la Suisse. Travail féminin, travail masculin à la fin du moyen-âge et au XVIe siècle. In: Bulletin du Département d'Histoire Economique et Sociale de l'Université de Genève. Genf 1993, 25-38.
- Rippmann, Dorothee/ Neumeister-Taroni, B. (Hg.): Gesellschaft und Ernährung um 1000. Eine Archäologie des Essens. Vevey 2000.
- Ritter-Santini, Lea: Lessing und die Wespen. Die italienische Reise eines Aufklärers. Frankfurt a.M./ New York 1993.
- Ritzerow, F.: Mecklenburgisches Kochbuch. Praktische Anweisungen und selbsterprobte Rezepte. 15. Auflage von F. Blanck. Wismar 1928.
- Robathan, Dorothy M.: A fifteenth-century history of Latin literature. In: Speculum 7 (1932) 239-248.
- Roberts, ?.: A fifteenth-century Portuguese cookbook. In: Kentucky Foreign Language Quarterly (1959).
- Robinson, E.F.: The early history of coffee houses in England. London 1893.
- Robinson, Jancis (ed.): The Oxford Companion to Wine. Third edition. Oxford: Oxford University Press 2006.
- Robin, Ch. (éd.): Mélanges linguistiques offerts à Maxime Rodinson par ses élèves, ses collègues et ses amis. Paris 1985.
- Roch, Willy: Cordella Felbrich. Eine Schauspielerin aus Lessings Hamburger Dramaturgie-Zeit. In: Die Mitte. Jahrbuch für Geschichte, Kunst und Kulturgeschichte des mitteldeutschen Raums. 1. Folge. Frankfurt a.M.: Weidlich 1964, 111-121.
- Roddy, Kevin P.: Nutrition in the desert. In: Adamson, Melitta Weiss (ed.): Food in the Middle Ages. New York 1995, 99-111.
- Roden, Claudia: The book of Jewish food. An odyssey from Samarkand and Vilna to the present day. London 1997.
- Rodinson - Le cuisinier et le philosophe. Hommage à Maxime Rodinson. Etudes d'ethnographie historique du Proche-Orient, réunies par J.-P. Digard. Paris 1982.
- Rodinson, M.: Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine. In: Revue des études islamiques 17 (1949).
- Rodinson, M.: »Romanía« et autres mots arabes en italien. In: Romania 71 (1950) 433-449.
- Rodinson, M.: Sur l'etymologie de »losange«. In: Studi orientalistici in onore di Giorgio Levi della Vida. Vol. 2. Rome (Istituto per l'Oriente) 1956, 425-435.
- Rodinson, M.: La ma'muniyyat en orient et en occident. In: Études d'Orientalisme dédiées à la mémoire de Lévi-Provençal. Tome II. Paris 1962, 733-747.
- Rodinson, M.: Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction: l'alimentation. In: Oriente e occidente nel medioevo: filosofia e science. Rom 1971, 479-499.
- Rodrigues, D.: Arte de Cozinha (Lissabon 1732). Leitura, apresentação, notas e glossário por M. da Graça Pericao e M.I. Faria. Lissabon 1987.

- Roeck, Bernd: Bäcker, Brot und Getreide in Augsburg. Zur Geschichte des Bäckerhandwerks und zur Versorgungspolitik der Reichsstadt im Zeitalter des Dreißigjährigen Krieges. Sigmaringen 1987.
- Rogak, Lisa: Death warmed over. Funeral food, rituals, & customs from around the world.
- Rohr, J.B. von: Einleitung zur Ceremoniel-Wissenschaft Der Privat-Personen. Berlin 1728. Hg. und kommentiert von G. Frühsorge. Weinheim 1990.
- Rohr, J.B.: Einleitung zur Ceremoniel-Wissenschaft Der großen Herren (...). Zweite Auflage. Berlin 1733. Nachdruck hg. und kommentiert von M. Schlechte. Weinheim 1990.
- Romoli, Domenico: La singolare dottrina (...). Venedig 1560 (u.ö.).
- Romoli, Domenico: La singolare dottrina (...) Dell'vfficio dello Scalco, de i condimenti di tutte le viuande, le stagioni che si conuengono a tutti gli animali, vccelli, & pesci, Banchetti di ogni tempo (...). Venetia: G.B. Bonfadino 1593.
- Rontzier, F. de.: Kunstbuch von mancherley Essen (1598). Faksimile mit einem Kommentar von M. Lemmer. Leipzig/ München 1979.
- Root, W.: The food of France. New York 1958.
- Root, W.: Food. An authoritative and visual history and dictionary of the foods of the world. New York 1980.
- Root, W.: Das Mundbuch. Eine Enzyklopädie alles Eßbaren. Bearbeitet und aus dem Amerikanischen übersetzt von M. Walz. Frankfurt a.M. 1994.
- Roselt, J. Christof: Küchen und Küchengerät in der Arnstädter Puppenstadt 'Mon Plaisir'. In: Die Mitte. Jahrbuch für Geschichte, Kunst und Kulturgeschichte des mitteldeutschen Raums. 1. Folge. Hg. vom Mitteldeutschen Kulturrat in Bonn. Frankfurt a.M. 1964, 34-65 + Tafeln.
- Rose, P.G. (ed.): The sensible cook. Dutch foodways in the Old and New World. Translated and edited. XXX XXX.
- Rose, Valentin: Die Diätetik des Anthimus an Theuderich König der Franken. In: Rose, Valentin: Anecdota Graeca et Graecolatina. Band II. Berlin 1870, 41-102. (Nachdruck 1963.)
- Rose, Valentin: Anecdota graeca et graecolatina. Mitteilungen aus Handschriften zur Geschichte der griechischen Wissenschaft. Erstes Heft. Berlin 1864. Zweites Heft. Berlin 1870. Nachdruck in einem Band. Amsterdam 1963.
- Rose, Valentin: De oleribus Martialis [= Gargilius Martialis] und die medicinische litteratur des sechsten jahrhunderts. In: Rose, Valentin: Anecdota Graeca et Graecolatina. Zweites Heft. Berlin 1870, 103-160. (Nachdruck Amsterdam 1963.)
- Rosnack, M.: Stettiner Koch=Buch. Anweisung auf eine feine und schmackhafte Art zu kochen, zu backen und einzumachen. Fünfte, verbesserte und vermehrte Auflage. Stettin 1845. Nachdruck Leipzig 1990.
- Rosselló Lliteras, J.: Como se alimentaban los PP. Dominicos (siglo XV). In: III Jornades d'Estudis històrics locals. La vida quotidiana dins al perspectiva històrica. (Institut d'Estudis Baleàrics) 1985, 263-275.
- Rossetti, Gio.B.: Dello scalco. Ferrara (Domenico Mammarello) 1584. Nachdruck mit einem Nachwort von C. Benporat. Bologna 1991.
- Rossiter, J.: Convivium and villa in late antiquity. In: Slater, W.J. (ed.): Dining in a classical context. Ann Arbor (University of Michigan Press) 1991, 199-214.

- Rossi, A.: I nomi dei pesci, dei crostacei e dei molluschi nei trattati cinquecenteschi in volgare di culinaria, dietetica e medicina. In: Studi di lessicografia italiana VI (1984) 67-232.
- Ross, L.J.: The meaning of strawberries in Shakespeare. In: Speculum 7 (1960) 225-240.
- Roth, A.: Quelques observations sur le vocabulaire de la cuisine dans le parler arabe de Kormakiti (Chypre). In: Robin, Ch. (éd.): Mélanges linguistiques offerts à Maxime Rodinson. Paris 1985, 321-334.
- Roth, R. (Hg.): Urkunden zur Geschichte der Universität Tübingen aus den Jahren 1476 bis 1550. Tübingen 1877.
- Rottenhöfer, Julius: Der elegante, wohlservirte Kaffee- und Theetisch. München: Braun und Schneider o.J. (1864). [Horn/ Arndt Nr. 563; Georg S. 118, Nr. 1649.]
- Rottenhöfer, Julius: Die gute bürgerliche Küche. Fünfte, unveränderte Auflage. München: Braun und Schneider o.J. (1884). [Horn/ Arndt Nr. 564.]
- Rottenhöfer, Julius: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. [Vorsatz: Illustriertes Kochbuch.] Sechste Auflage. München o.J. (um 1890). Nachdruck Augsburg 1997.
- Roueché, B.: Alcohol in human culture. In: Lucia, S.P. (ed.): Alcohol and civilization. New York etc. 1963, 167-182.
- Roversi, Giancarlo: La tavola imbandita da Giuseppe Lamma. Il ricettario di un cuoco bolognese del '600. Bologna 1988.
- Roversi, G.: Sapori del medioevo. Ricette e civiltà della tavola nel '300 in due opere di Olindo Guerrini. (Atesa) 2000.
- Roy, B.: Trois regards sur les aphrodisiaques. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 285-292.
- Roze, Ernest: Charles de l'Escluse: le propagateur de la pomme de terre au XVI^e siècle. Paris: J. Rothschild 1899. Nachdruck Cambridge 1976.
- Rösslin, Eucharius (d.J.): Kreutterbüch. Von aller Kreutter/ Gethier/ Gesteyne vnnd Metal/ natur/ nutz/ vnnd gebrauch. Distillier zeug vnd Bericht/ Allerhandt Kostbarliche Wasser zubrennen/ halten vnnd gebrauchen. Frankfurt a.M. 1535.
- Ruas, Marie-Pierre: Les plantes consommées au Moyen Age en France méridionale d'après les semences archéologiques. In: Archéologie du Midi médiéval 15-16 (1997-98) 179-204.
- Rubin, Barbara Blatt (ed., transl.): The Dictionarius of John de Garlande. And the Author's Commentary. Translated into English and annotated by Barbara Blatt Rubin. Lawrence, Kansas: The Coronado Press 1981. <http://www.uni-giessen.de/gloning/at/john-de-garlande_1981-rubin_dictionarius.pdf>
- Rudolph, H.: Schlüsselhecht und nackter Barsch. Vom Kochen an Bord und von Fischgerichten der Küstenbevölkerung an Ostsee und Nordsee. Hamburg 1986.
- Ruff, L.: Lob der Königsarznei oder Brevier vom guten Wein. Wien/ Berlin 1968.
- Ruf, Fritz (Hg.): »Die sehr bekannte dienliche Löffelspeise«. Mus, Brei und Suppe - kulturgeschichtlich betrachtet. Mit Beiträgen von F. Ruf, W. Herborn, S. Schütz und T. Ehlert. Velbert-Neviges 1989.
- Ruf, Fr.: Die ältesten Formen der zubereiteten Nahrung in der Geschichte unserer Ernährung. Brei, Mus und Suppe. Velbert-Neviges 1993.

- Ruf, F.: Die Suppe in der Geschichte der Ernährung. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Hg. von I. Bitsch, T. Ehlert, X. von Ertzdorff. Sigmaringen 1987, 165-181.
- Ruge-Schatz, A.: Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch - einige sozialhistorische Überlegungen über Autoren und Benutzer. In: Bitsch, I./ Ehlert, T./ Ertzdorff, X. (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Sigmaringen 1987, 217-226.
- Rumohr, C.F. von: Geist der Kochkunst von Joseph König. Ueberarbeitet und hg. von C.F. von Rumohr. Stuttgart/ Tübingen 1822. Nachdruck Hildesheim/ New York 1973.
- Rumohr, K.F. von: Geist der Kochkunst. Stuttgart/ Tübingen 1822. Neuauflage nach der zweiten Auflage von 1832 mit einem Vorwort von W. Koeppe Frankfurt a.M. 1966.
- Rumpolt, Marx: Ein new Kochbuch/ Das ist Ein gründtliche beschreibung wie man recht vnd wol/ (...) allerley Speiß (...) kochen vnd zubereiten solle (...) Frankfurt a.M. 1581. Nachdruck Hildesheim/ New York 1976.
- Rundell, M.E.: Neuestes Englisches Kochbuch. Übers. 2. Ausg. Frankfurt a.M. 1820.
- Runge, Friedlieb Ferdinand: Hauswirthschaftliche Briefe. Erstes bis drittes Dutzend (Oranienburg 1866). Nachdruck mit einem Nachwort von H.H. Bussemas und G. Harsch. Weinheim 1988.
- Ruperto de Nola: Libro de Guisados. Edición y estudio por D. Pérez. Madrid 1929 (Nueva Biblioteca de Autores Españoles 9).
- Ruperto de Nola: Libro de guisados manjares/ y potajes intitulado libro de cozina. Segunda impression. Logroño 1529. Nachdruck Madrid 1971.
- Ruperto de Nola: Libro de cozina. Introducción, notas y vocabulario de C. Iranzo. Madrid 1982
- Ruperto de Nola: Llibre de doctrina pera ben servir de tallar y del art de choch. Ed. Joan Arnau. Borriana (Ediciones Histórico Artísticas) 1988.
- Ruppelt, G.: Von Adlerknödeln und Maikäfersuppe. Allerlei kuriose Rezepte und Geschichten aus alter Küchenliteratur. Braunschweig 1994.
- Russell, J.: The Boke of nurture (ms. 1460/70). In: Furnivall, F. (ed.): Manners and meals in olden time (The babes book, etc.). London 1868, civ-cxx (Preface to Russell), 115-228 (Text & notes); (EETS 32).
- Rutherford-Dyer, R.: Homer's Wine-Dark Sea. In: Greece & Rome, 30 (October 1983) 125-128.
- Ruud, Jo/rngen: Taboo. A study of Malagasy customs and beliefs. Oslo (Oslo University Press) 19xx.
- Rührig, W.: Kochbuch für's Deutsche Haus, enthaltend 1093 auserlesene Kochrecepte für vornehme und bürgerliche Küchen. Nebst einer wissenschaftlichen Einleitung über die Ernährung des Menschen (...) von H. Walter. Frankfurt a.M. o.J. (1887). Nachdruck o.O. 1993.
- Ryff, W.: Spiegel vnnd Regiment der Gesundtheyt. Frankfurt a.M. 1571.
- Ryff, W.: New Kochbuoch/ Für die Krancken (...) Frankfurt a.M. 1545. Reprint Lindau 1979.
- Ryff, W.: Confect Büchlin/ vnd Hauß Apotheck. (...) Frankfurt 1544. Faksimile mit einem Nachwort von C. Lüdtk. München 1983.

- Saalbach, Henriette: Die kleine Sächsische Köchin. Dritte, verbesserte und vermehrte Auflage. Dresden 1854. Ausgewählt und zusammengestellt von Ralf Lehmann. Mit einem Nachwort von Herbert Pilz. Leipzig: Verlag für die Frau 1987.
- Sabban, Françoise/ Redon, Odile/ Serventi, Silvano: The medieval kitchen. Recipes from France and Italy. Chicago/ London c1998.
- Sabban, Françoise/ Serventi, Silvano: La Gastronomie au Grand Siècle. 100 recettes de France et d'Italie. Paris (Stock) 1998.
- Sabban, Fr.: Un savoir faire oublié: le travail du lait en Chine ancienne. In: Memoirs of the Research Institute for Humanistic Studies, Kyoto University, 1986.
- Sabban, Fr.: Ravioli cristallins et tagliatelle rouges. Les pâtes chinoises entre 7e et 14e siècle. In: Médiévales 16/17 (1989).
- Sabine, E.L.: Butchering in medieval London. In: Speculum 8 (1933) 335ff.
- Sachs, H.: Eygentliche Beschreibung Aller Stände auff Erden (...) Durch den weitberümpften Hans Sachsen (...). (Mit Holzschnitten von Jost Ammann.) Frankfurt a.M. 1568. Nachdruck Hanau am Main 1966.
- Saladinus de Asculo: Saladini de Asculo Serenitatis principis Tarenti physici principalis compendium aromatariorum. Übersetzt, eingeleitet, erklärt und mit lateinischem Text neu hg. von L. Zimmermann. Diss. Freiburg. Leipzig 1919.
- Salaman, Redcliffe Nathan: The history and social influence of the potato. Reprinted with introduction and corrections by J.G. Hawkes. Cambridge/ New York 1985.
- Salas-Salvadó, Jordi et al.: Diet an dietetics in al-Andalus. British Journal of Nutrition 96 (2006) Suppl. 1, S100-S104.
- Salema, ?.: Tratado de Cozinha. Século XVI (ms. I-E-33 da BN da Nápoles). Leitura crítica, estudo gramatical e glossário. 1956.
- Sallengre, H. von: Bacchus auf seinem Thron, das ist: Lob der Trunkenheit. 1619.
- Salonen, A.: Die Hausgeräte der alten Mesopotamier. Zwei Bände. Helsinki 1965f.
- Salvatico, Antonella: Il principe e il cuoco. Costume e gastronomia alla corte sabauda nel Quattrocento. Torino c1999.
- Salz, Macht, Geschichte (Salz macht Geschichte). Ausstellungskatalog des Hauses der Bayerischen Geschichte. Hg. von M. Treml, R. Riepertinger und E. Brockhoff. Mit einem Sprachkristall von U. Dick. Augsburg 1995.
- Sammlung vieler Vorschriften von allerley Koch= und Backwerk für junges Frauenzimmer, von einer Freundin der Kochkunst. Neue vermehrte Auflage. 1785.
- Samter, Heinrich (Hg.): Reich der Erfindungen. Unter Mitwirkung von Max Geitel u.v.a. Berlin/ Leipzig 1901. Nachdruck Bindlach 1998.
- Sánchez Meco, Gregorio/ Jiménez Tejedor, Armando: El arte de la cocina en tiempos de Felipe II. Concejalía de Cultura 1998.
- Sanchis Sivera, J.: La vida íntima de los valencianos en la época foral. I (Comidas y bebidas). In: Annales del Centro de Cultura Valenciano 5/14 (1932).
- Sander, P.: Die reichsstädtische Haushaltung Nürnbergs. Dargestellt auf Grund ihres Zustandes von 1431 bis 1440. Leipzig 1902.
- Sandgruber, Roman: Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genußmittel. Wien/ Köln/ Graz 1986.

- Sandig, B.: Probleme einer linguistischen Stilistik. In: *Linguistik und Didaktik* 1 (1970) 177-194.
- Sandig, B.: *Stilistik. Sprachpragmatische Grundlegung der Stilbeschreibung*. Berlin/ New York 1978.
- Sangar, Sat Parkas: *Food and drinks in Mughal India*. New Delhi: Perliance 1999.
- Sangar, Satya Prakash: *Food and drinks in Mughal India*. New Delhi 1999.
- Santich, Barbara: L'Influence italienne sur l'évolution de la cuisine médiévale catalane. In: *Manger et Boire au Moyen Age*. Vol. 2. Paris 1984, 131-140.
- Santich, Barbara: *Two languages, two cultures, two cuisines. A comparative study of the culinary cultures of Northern and Southern France, Italy and Catalonia in the fourteenth and fifteenth century*. Ph.D.-Thesis, Flinders University of South Australia, 1987.
- Santich, Barbara: Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne. In: Lambert, C. (Dir.): *Du manuscrit à la table*. Montréal/ Paris 1992, 133-139.
- Santich, Barbara: A la recherche de la tomate perdue. The First French Tomato Recipe? In: *Gastronomica. The Journal of Food and Culture* 2/2 (2002) 68-71.
- Santos, ?.: O mais antigo livro de cozinha português - receitas e sabores. In: *Revista Portuguesa de História* (1992).
- Saracgil, Ayse: L'introduction du café à Istanbul (XVIe-XVIIe siècle). In: Desmet-Grégoire, Hélène (Hg.): *Cafés d'Orient revisités*. Paris 1997, 25-38.
- Sarton, G.: Tacuinum, taqwim. With a digression on the word »almanac«. In: *Isis* 10 (1928) 490-493.
- Sauerbier, Patricius: *Das Soufflé. Geschichte eines Gourmands. Die Parodie von Dieter Hekenschütz*. München 1986.
- Sauer, Carl Ortwin: *Agricultural origins and dispersals. The domestication of animals and foodstuffs*. Second edition. Cambridge, Mass.: MIT Press 1969.
- Savelli, Mary: *Tastes of Anglo-Saxon England*. Oakville (David Brown Book Co.) 2002.
- Savinio, A.: *Neue Enzyklopädie*. Frankfurt a.M. 1986. Darin: Kultur (der Ernährung), Trinken (mit Nutzen).
- Sbath, Paul: Le livre sur l'eau d'orge de Yohanna Massawaih. Texte arabe publié pour la première fois avec traduction française. In: *Bulletin de l'Institut d'Égypte* 26 (1939) 13-24.
- Scappi, B.: *Opere di M. Bartolomeo Scappi, Cvoco Secreto di Papa Pio V. (...)*. Venedig 1570. Nachdruck Bologna 1981.
- Schafer, E.H.: *The golden peaches of Samarkand. A study of T'ang exotics*. Berkeley/ Los Angeles 1967.
- Scharlau, G.W.: *Die Nahrungsmittel und die Ernährung*. Leipzig 1858 (Bücher der Natur 7).
- Scheffer, Charlotte: *Cooking and cooking stands in Italy, 1400-400 B.C*. Stockholm 1981.
- Scheibler, Ingeborg: *Griechische Töpferkunst. Herstellung, Handel und Gebrauch der antiken Tongefäße*. Zweite, neubearbeitete und erweiterte Ausgabe. München 1995.
- Scheibler, Sophie Wilhelmine/ Bülow, Lonny von: *Allgemeines Deutsches Kochbuch*. Original-Ausgabe, Siebenundvierzigste Auflage. Neu bearbeitet von Lonny von Bülow. Leipzig: Koehler & Amelang o.J. (um 1925-30).

- Scheibler, S.W./ Quaas, L.: Allgemeines Deutsches Kochbuch für alle Stände. Ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen, Haushälterinnen und Köchinnen. Siebenunddreißigste Auflage. Leipzig 1900. Nachdruck Augsburg 1977.
- Scheidt, K.: Friedrich Dedekinds Grobianus verdeutscht von Kaspar Scheidt. Abdruck der ersten Ausgabe (1551). Hg. und mit einer Einleitung von G. Milchsack. Halle a.d. Saale 1882 (NDL 34-35).
- Scheit, K.: Die fröhliche Heimfahrt (Worms 1553). Hg. von Ph. Strauch. Mit einem Glossar. Berlin/ Leipzig 1926.
- Schelenz, H.: Wohlfahrtsbestrebungen in Hessen vom XVI. bis XVIII. Jahrhundert. In: Deutsche Geschichtsblätter 14 (1913) 229-243.
- Schendl, Anna: Wiener Kochbuch und Wiener Küche im Spiegel der Zeit. Diss. Wien 1961.
- Schermaul, Erika: Paradiesapfel und Pastorenbirne. Bilder und Geschichten von alten Obstsorten. Stuttgart: Thorbecke 2004.
- Scherrich, G.: Tagebuch des Archimagirus Pater Gregor Scherrich OSB aus dem Kloster Ottobeuren. Handschrift von 1761 im Kloster Ottobeuren.
- Schettner, J.A.: Gründlicher Bericht vom rechten Gebrauch des Weins sampt den Tugenden und Schaden so (?) vom Weintrinken entstehen. Frankfurt a.M. 1596.
- Schianca, Enrico Carnevale: Ancora a proposito di Jambonino e del 'Liber de ferculis'. In: Appunti di gastronomia 38 (2002) 11-38.
- Schiebinger, Londa: Schöne Geister. Frauen in den Anfängen der modernen Wissenschaft. Zweite Auflage. Stuttgart: Klett-Cotta 1993. (Or.: The Mind has no sex? Women in the origins of modern science. Cambridge, Mass./ London 1989.)
- Schiedlausky, G.: Essen und Trinken. Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters. München 1956 (Bibliothek des Germanischen National-Museums Nürnberg zur deutschen Kunst- und Kulturgeschichte 4).
- Schiedlausky, G.: Tee, Kaffee, Schokolade. Ihr Eintritt in die Europäische Gesellschaft. München 1961 (Bibliothek des Germanischen National-Museums Nürnberg zur deutschen Kunst- und Kulturgeschichte 17).
- Schiedlausky, G./ Kromas, A.: Die Geschichte des Salzgefäßes in Europa. In: Salz Macht Geschichte. Aufsätze. Hg. von M. Treml, W. Jahn und E. Brockhoff. Augsburg 1995, 361-370.
- Schiemann, E.: Entstehung der Kulturpflanzen. Berlin 1932 (Handbuch der Vererbungswissenschaften).
- Schilbach, E.: G.E. Lessing als Journalist. Diss. München 1953.
- Schildermans, Jozef/ Sels, Hilde/ Willebrands, Marleen: Lieve schat, wat vind je lekker? Het Koochoec van Antonius Magirus (1612) en de Italiaanse keuken van de renaissance. Leuven: Davidsfonds 2007.
- Schiller, C.G.W.: Lessing im Fragmentenstreite, nach Form und Inhalt seiner Polemik gewürdigt. Leipzig 1865.
- Schimank, H.: Stand und Entwicklung der Naturwissenschaften im Zeitalter der Aufklärung. In: Lessing und die Zeit der Aufklärung. Göttingen 1968, xx-yy.
- Schindler, Nina/ Seggelke, Ute Karen (Fotos): Von Menschen und Küchen. Geschichten, Bilder und Rezepte. Hildesheim: Gerstenberg Verlag 2002.

- Schipperges, Heinrich: Heilkunst ist Lebenskunde. Die Diätetik als Programm. In: Schipperges, H.: *Moderne Medizin im Spiegel der Geschichte*. Stuttgart 1970, 100-115.
- Schipperges, Heinrich: *Alte Wege zur neuen Gesundheit. Modelle gesunder Lebensführung*. Bad Mergentheim o.J. (Vorwort 1983).
- Schirmer, E.: *Die deutsche Irdenware des 11.-15. Jahrhunderts im engeren Mitteldeutschland*. Jena 1939.
- Schirokauer, Arno/ Thornton, T.P. (Hg.): *Höfische Tischzuchten*. Berlin 1957 (Texte des späten Mittelalters 4).
- Schirokauer, Arno/ Thornton, T.P.: *Grobianische Tischzuchten*. Berlin 1957 (Texte des späten Mittelalters 5).
- Schivelbusch, Wolfgang: *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel*. München/ Wien: Hanser 1980.
- Schleiden, Matthias Jacob: *Das Salz. Seine Geschichte, seine Symbolik und seine Bedeutung im Menschenleben. Eine monographische Skizze*. Leipzig 1875. Nachdruck mit einem Nachwort von R.P. Multhauf. Weinheim 1983.
- Schlemmereien im Walzertakt. xxx xxx.
- Schlieper, Edith: *Nahrungsmittel und Ernährung im alten Kassel (1585-1632)*. In: *Zeitschrift des Vereins für hessische Geschichte und Landeskunde* 79 (1968) 55-76.
- Schlote, W.: *Viele Köche oder Wie man sich Rezepte einfacher merkt*. München 1984.
- Schmidt-Leukel, Perry (Hg.): *Die Religionen und das Essen*. Kreuzlingen 2000.
- Schmidt, E. (Hg.): *Goezes Streitschriften gegen Lessing*. Stuttgart 1893.
- Schmidt, J.: *Für und wider die Lust: Epikur und Antiepileptismus von der Antike bis zur Moderne*. In: Schmidt, J. (Hg.): *Aufklärung und Gegenklärung in der europäischen Literatur, Philosophie und Politik von der Antike bis zur Gegenwart*. Darmstadt 1989, 206ff.
- Schmidt, L. (Hg.): *Das 'Muckennetz'. Alpenländische Gesellschaftslyrik des 17. Jahrhunderts*. Brunn/ München/ Wien 1944 (Akademie der Wissenschaften in Wien, Phil.-hist. Klasse, Sitzungsberichte, 223. Band, 4. Abhandlung).
- Schmiedt, Helmut: *Angebundene oder freie Poesie. Zur Rhetorik im Goeze-Lessing-Streit*. In: *Lessing Yearbook* (1991) 97-110.
- Schmitt Pantel, Pauline: *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*. Paris: de Boccard etc. 1992.
- Schmitt, A.: *Nachwort*. In: *Von Speisen. Natürlichen vnd Kreuter Wein/ aller verstandt (1531)*. Nachdruck hg. von M. Lemmer. München 1984, 1-26.
- Schmitt, A.: *Nachwort*. In: *Das allerneueste Pariser Koch-Buch (Straßburg 1752)*. Nachdruck hg. von M. Lemmer. Frankfurt a.M. 1981.
- Schmitt, W.: *Zwei weitere Überlieferungen des Büchleins »Von den gebrannten Wässern« Gabriel von Lebenstein*. In: *Fachliteratur des Mittelalters. Festschrift für G. Eis*. Hg. von G. Keil, R. Rudolf, W. Schmitt und H.J. Vermeer. Stuttgart 1968, 433-447.
- Schmitt, W.: *Bartholomäus Scherrenmüllers Gesundheitsregimen (1493) für Graf Eberhard im Bart*. Diss. Heidelberg 1970.
- Schmitt, W.: *Theorie der Gesundheit und 'Regimen sanitatis' im Mittelalter*. Med. Habilitationsschrift. Heidelberg 1973 (masch.).

- Schmitz, Heinz-Günter: Physiologie des Scherzes. Bedeutung und Rechtfertigung der Ars Iocandi im 16. Jahrhundert. Hildesheim/ New York 1972.
- Schmitz, H.-G.: Phantasie und Melancholie. Barocke Dichtung im Dienste der Diätetik. In: *Medizinhistorisches Journal* 4 (1969) 210-230.
- Schneider, Fr.: Die Trinkschale des heiligen Lutwinus zu Mettlach. Mainz 1905.
- Schneider, J.G. (ed.): *Scriptores rei rusticae*. 1797.
- Schneider, P. (von Eger): *Kellermeisterey*. Erfurt 1614.
- Schnell, Bernhard: Gewürze in mittelalterlichen Kräuter- und Kochbüchern. In: "Wo der Pfeffer wächst". Ein Festival der Kräuter und Gewürze (Palmengarten. Sonderheft 32). Frankfurt a.M. 2000, 81-90.
- Schnurr, B.: Vollständiges/ und schon aller Orten bekandtes Kunst- Hausz- Und Wunder-Buch/ Darinnen nicht allein allerhand zur Haußhaltung nütz- und dienliche Sachen/ sondern auch andere rare und approbirte Wunder- und Kunst-Stücke begriffen. Frankfurt a.M. 1690.
- Schoch, Willi: Die öffentliche Getreideversorgung in Basel im Spätmittelalter. In: *Medium Aevum Quotidianum* 34 (Krems 1996).
- Schoene, R.: Nachwort. In: Rasch, J.: *Weinbuch* (München um 1580). Nachdruck hg. und mit einem Nachwort von R. Schoene. Dortmund 1981, 123-147.
- Schoene, R.: *Bibliographie zur Geschichte des Weines*. Zweite, mit allen Supplementen kumulierte und aktualisierte Neuauflage. Hg. von der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V. Zusammengestellt von Renate Schoene. München/ New York/ London/ Paris 1988.
- Schoonover, D.E. (ed.): *Ladie Borlase's receiptes booke*. With the assistance of J. Renaud. Iowa City (Univ. of Iowa Press) c. 1998.
- Schorer, Ch.: *Medicina Peregrinantium, Oder Artzney der Raisenden worinnen begriffen/ wie sich die Raisenden in Essen und Trincken/ etc. verhalten/ vnd zugleich allerley Kranckheiten begegnen sollen (...)*. Ulm 1666 (Zweite Auflage?).
- Schott, R.: *Die Kunst, sich gesund zu erhalten (Regimen Sanitatis Salernitanum)*. Text, deutsche Nachdichtung mit Einleitung und Anmerkungen. Zürich/ Stuttgart 1964.
- Schöner, Erich: *Das Viererschema in der antiken Humoralpathologie*. Mit einem Vorwort und einer Tafel von Robert Herrlinger. Wiesbaden 1964 (Sudhoffs Archiv Beiheft 4).
- Schönfeldt, Klaus: *Die Temperamentenlehre in deutschsprachigen Handschriften des 15. Jahrhunderts*. Diss. Heidelberg 1962.
- Schönfeldt, Sybil Gräfin: *Bei Fontane zu Tisch. Wanderungen durch des Dichters Eßlandschaften*. Zürich/ Hamburg 1997.
- Schöppler, H.: Ein Lob des Branntweins aus dem 16. Jahrhundert. In: *Mitteilungen zur Geschichte der Medizin und der Naturwissenschaften* 13 (1914) 443-444.
- Schraemli, H.: *Von Lukullus zu Escoffier. Geschichte der Feinschmeckerei*. Bielefeld o.J.
- Schraemli, H.: *Schloss Jegenstorf 1952. Bibliophile Köstlichkeiten der Gastronomie* (Sammlung Harry Schraemli, Zürich). Bern 1952.
- Schreder, Katharina: *Praktisches Kochbuch mit 962 Kochregeln und 46 Speisen-Zetteln gewidmet für Anfängerinnen*. Siebente verbesserte Auflage. Wien: Heinrich Kirsch 1877.

- Schreger, O.: Der vorsichtige und nach heutigem Geschmacke wohlerfahrene Speisemeister. Augsburg (Matth. Riegers sel. Söhne) 1778.
- Schreiber, Dirk: Untersuchungen zum deutschen Wortschatz in der 'Physica' Hildegards von Bingen. Gießen 2002 (Beiträge zur deutschen Philologie 68).
- Schreiber, G.: Deutsche Weingeschichte. Der Wein in Volksleben, Kult und Wirtschaft. 1980.
- Schrick, M.: [Von allen (aus)geprenten wassern.] Incipit: Hje nach volget ein (...). Augsburg (Bämler) 1477.
- Schrick, M.: Von allen geprenten wassern/ in welcher Maß man die nützen vnd gebrauchen sol/ zu gesundheyt vnd fristung der gebrechen der menschen. Nürnberg (Gutknecht) 1523. Nachdruck Schwäbisch Gmünd 1960.
- Schröter, C.: Allzeit fertiger Haus-Verwalter, worin ein Garten- Koch- Condir- und Distillir- wie auch Arzenein Buch. Frankfurt a.M. 1712.
- Shubert, Ernst: Alltag im Mittelalter. Natürliches Lebensumfeld und menschliches Miteinander. Darmstadt 2002.
- Schuller, Alexander/ Kleber, Jutta Anna (Hg.): Verschlemmte Welt. Essen und Trinken historische-anthropologisch. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 1994.
- Schultze, Dirk: Hippocras Bag, Oil of Exeter and Manus Christi: Recipes in BL Harley 1706. In: *Anglia* 126/3 (2008) 429-460.
- Schultze, R.: Geschichte des Weins und der Trinkgelage. Ein Beitrag zur allgemeinen Kultur- und Sittengeschichte, nach den besten Quellen bearbeitet und populär dargestellt für das deutsche Volk von Dr. R. Schultze. Berlin 1867. Nachdruck Vaduz 1984.
- Schultz, A.: Das höfische Leben zur Zeit der Minnesinger. Zweite, vermehrte und verbesserte Auflage. Zwei Bände. 1889. Nachdruck Osnabrück 1965.
- Schultz, A.: Das häusliche Leben der europäischen Kulturvölker vom Mittelalter bis zur zweiten Hälfte des XVIII. Jahrhunderts. München/ Berlin 1903.
- Schultz, Uwe (Hg.): Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. Frankfurt a.M. 1993.
- Schultz, U. (Hg.): Das Fest. Eine Kulturgeschichte von der Antike bis zur Gegenwart. Beiträge einer Sendereihe des Hessischen Rundfunks. München 1988.
- Schulz, B.: Die Sprache als Kampfmittel. Zur Sprachform von Kampfschriften Luthers, Lessings und Nietzsches. In: *Deutsche Vierteljahrsschrift für Literaturwissenschaft und Geistesgeschichte* 18 (1940) 431-466.
- Schulz, H. (Hg.): Der Roggenpreis und die Kriege des großen Königs. Chronik und Rezeptsammlung des Berliner Bäckermeisters Johann Friedrich Heyde 1740 bis 1786. Mit einer Einleitung. Berlin 1988.
- Schulz, M.: Die Anfänge der landwirtschaftlichen Literatur in niedersächsischen Bibliotheken. Diss. Göttingen 1967.
- Schupp, H.: *Traiteur a la mode*, welcher der delicates und neu begierigen Welt zu sonderbaren Nutzen dargeleget: Ein wol-eingerichtetes (...) Koch-Buch. Von Hanss Schuppen. Lübeck/ Leipzig 1698.
- Schupp, H.: *Neu-verbesserter Traiteur a la mode*. (...) Kochbuch von Hanss Schuppen. Welcher itzo zum 3. mahl (...) dargeleget sein. Lübeck/ Leipzig 1709.

- Schutz vor Nahrungssorgen oder gründliche Anleitung zur Erhaltung und Verbesserung des häuslichen Wohlstandes. Leipzig 1801. Nachdruck mit einem Beitrag von H. Brestel. Niederglatt, ZH 1972.
- Schütz, L.: Die Kunst des Tranchierens. Entdeckt, hg. und erläutert von L. Schütz. [Faksimile und Transkription einer Handschrift: »Kurtze und gründliche Nachrichtung des Trincirens (...) Anno MDCLX«.] München 1971.
- Schwabe, H.O.: The semantic development of words for eating and drinking in Germanic. Chicago 1915.
- Schwanholz, W.: Volksliedhafte Züge im Werk Oswalds von Wolkenstein. Die Trinklieder. Frankfurt a.M. 1985 (Germanistische Arbeiten zu Sprache und Kulturgeschichte 6).
- Schwartz, Od.: In search of plenty. A history of Jewish food. London 1992.
- Schwarzenberg, J. von: Das Büchlein vom Zutrinken (1534). Hg. von W. Scheel. Halle a.d. Saale 1900 (NDL 176).
- Schwarz, Irene: Diaitia. Ernährung der Griechen und Römer im klassischen Altertum. Eine altsprachlich-ernährungswissenschaftliche Studie. Innsbruck 1995.
- Schweighäuser, Iohannes: Animadversiones in Athenaei Deipnosophistas. Straßburg 1801.
- Scofield, Cora L.: Accounts of Star Chamber Dinners, 1593-4. In: The American Historical Review 5/1 (1899) 83-95.
- Scully, D.E./ Scully, T.: Early French cookery. Sources, history, original recipes and modern adaptations. Ann Arbor 1995.
- Scully, Terence (éd.): Du fait de cuisine par Maistre Chiquart 1420. In: Vallesia 40 (1985) 101-231.
- Scully, Terence (ed.): The »Viandier« of Taillevent. An edition of all extant manuscripts. Ottawa 1988.
- Scully, Terence (ed.): The vivendier: »Chy commenche un vivendier et ordonnance pour appariller pluseurs manierez de viandes«. A critical edition with English translation. Devon 1997.
- Scully, Terence (ed.): Cuoco Napoletano. The Neapolitan recipe collection (New York, Pierpont Morgan Library, MS Bühler, 19). A critical edition and English translation. Initially with the collaboration of R. Grewe. Ann Arbor (Univ. of Michigan Press) 2000.
- Scully, Terence: Names of Medieval French culinary dishes. In: Fifteenth-Century Studies 10 (1984) 149-159.
- Scully, Terence: The »Opusculum de saporibus« of Magnus Mediolanensis«. In: Medium Aevum 54 (1985) 178-207.
- Scully, Terence: Chiquart's »On cookery«. A fifteenth-century Savoyard culinary treatise. Translated by T. Scully. New York/ Bern/ Frankfurt a.M. 1986 (American University Studies IX/22).
- Scully, Terence: Studies in medieval food. In: Medium Aevum Quotidianum, Newsletter 13 (Krems 1988).
- Scully, Terence: The menus of the »Menagier de Paris«. In: Le Moyen Français 24/25 (1989) 215-242.
- Scully, Terence: Les saisons alimentaires du »Menagier de Paris«. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 205-213.

- Scully, Terence: *The art of cookery in the Middle Ages*. Woodbridge 1995.
- Scully, Terence: *Mixing it up in the medieval kitchen*. In: Arn, Mary-Jo (ed.): *Medieval food and drink. Proceedings of the 1994 ACTA conference*. Binghamton 1995, 1-26.
- Scully, Terence: *Tempering medieval food*. In: Adamson, Melitta Weiss (ed.): *Food in the Middle Ages*. New York 1995, 3-23.
- Scully, Terence: *Manger pour vivre: The Gourmet Deschamps*. In: Sinnreich-Levi, Deborah M. (ed.): *Eustache Deschamps, French courtier poet: his work and his world*. New York (AMS Press) 1998, 245-252.
- Sefercioglu, M. Nejat (ed.): *Türk yemekleri (XVIII. yüzyıla ait yazma bir yamek risalesi)*. Ankara 1985.
- Segal, D./ Snyder, F. (Hg.): *Kellermaisterey. Augsburg (H. Stayner) 1537. Band 1: Faksimile. Band 2: Kommentar. Dietikon/ Zürich 1979*.
- Segal, D./ Snyder, F.: *Kommentar*. In: Segal, D./ Snyder, F. (Hg.): *Kellermaistery. Augsburg (H. Stayner) 1537. Band 2. Dietikon/ Zürich 1979*.
- Seguin, J.: *Vieux mangiers, vieux parlers bas-normands*. 2me éd. Paris 1938.
- Seidensticker, Peter: *Myrica gale L., Der Gagel. Ein apokryphes Lemma im 'Promptuarium Medicine'*. In: *Zeitschrift für Dialektologie und Linguistik* 68/1 (2001) 27-42.
- Seifert, E.: *Der Kampf um des Priesters Rauch. Eine Quellenstudie*. In: Ebel, F. u.a. (Hg.): *Ferdinandina. Festschrift für F. Elsener. Zweite, erweiterte Auflage*. Tübingen 1973, 81-92.
- Seifert, Traudl/ Sametschek, Ute: *Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden. Das große Buch der Kochbücher und Meisterköche. Mit Originalrezepten von der Antike bis 1900*. München o.J. (1977).
- Seiler-Baldinger, Annemarie: *500 Jahre Kulturimport aus der Neuen Welt*. In: Baer, G./ Hammacher, S./ Seiler-Baldinger, A. (Hg.): *Die Neue Welt 1492-1992*. Basel/ Boston/ Berlin 1992, 34-50.
- Seitz, Alexander: *Sämtliche Schriften. Hg. von Peter Ukena. Erster Band: Medizinische Schriften*. Berlin: De Gruyter 1970.
- Seitz, Sam.: *Ein new Wein Rechnung Büchlein auff Württemberger Land Eych (...)*. Stuttgart 1598.
- Seling-Biehuse, P.: *Holländische Kaffeebohnen in bremischen Kaffeesäcken und Kaffeehäusern*. In: *Bremen und die Niederlande. Jahrbuch der Wittheit zu Bremen 1995/96*. Bremen 1997, 131-137.
- Seltmann, Ch.: *Wine in the ancient world*. London 1957.
- Sentiment Von Fürtrefflichkeit/ Unterscheid/ Nutzen und Wirckungen Des Rhein-Weins/ Nebst einer Methode, Wie selbiger in allen Kranckheiten (...) zu gebrauchen sey: Und Einem Anhang Unterschiedener annoch unbekannter Wein-Künste. Magdeburg (Woltersdorf) 1709. Nachdruck Lindau 1979.
- Serapiom (= Erbario carrarese): *El libro agregà de Serapiom. Volgarizzamento di Frater Jacobus Phillipus de Padua. Edito per la prima volta a cura di Gustav Ineichen. Parte I: Testo. Venezia/ Roma 1962. Parte II: Illustrazioni linguistiche. Venezia/ Roma 1966*.
- Serjeantson, M.S.: *The vocabulary of cookery in the fifteenth century*. In: *Essays and studies by Members of the English association* 23 (1938) 25-37.

- Serradilla Muñoz, José V.: La mesa del emperador. Recetario de Carlos V en Yuste. San Sebastián 1997.
- Serrano Morales: La cocina española. El »Libre de sent Soví«. In: Revista de Valencia 2 (1881-82).
- Serrano y Sanz, Man. (ed.): Turkiye'nin Dört Yili 1552-1556. 1905.
- Serres, Olivier de: Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs (1600). Introduction de Pierre Lieutaghi. Arles: Actes Sud 2001.
- Serrure, C.A.: Keukenboek, uitgegeven naar een handschrift der vijftiende eeuw. Gent 1872.
- Seward, D.: Monks and wine. London 1979.
- Sexton, Regina: Porridges, gruels and breads. The cereal foodstuffs of early Medieval Ireland. In: Early Medieval Munster. Archeology, History and Society. Ed. Michael A. Monk and John Sheehan. Cork: Cork University Press 1998, 76-86.
- Seybold, A.: Vinum - Der Wein. Von altem und neuem. Ein Wein-Lesebuch. Heidelberg 1955.
- Seyfährth, Horst: Bild und Sprache in der Fernsehwerbung. Eine empirische Untersuchung der Bereiche Auto und Kaffee. Münster: LIT 1995.
- Shepard, S.: Pickled, potted and canned. The story of food preservation. XXX XXXX.
- Shetelig, H./ Falk, Hj.: Scandinavian archaeology. Oxford 1937. [Chap. XVIII: Subsistence.]
- Shorger, Arlie William: The wild turkey. Its history and domestication. Norman: University of Oklahoma Press 1966.
- Short, Th.: Discourses on tea, sugar, milk, made-wines, spirits, punch, tobacco, &c. with plain and useful rules for gouty people. London 1750. Nachdruck Leipzig 1974.
- Siebeck, W.: Kulinarische Notizen. Mit 17 Illustrationen von R. Topor. München 1980.
- Siebeck, W.: Kochen bis aufs Messer. Ein Seminar von Wolfram Siebeck. Nach der Serie im ZEIT Magazin. München 1982.
- Siebeck, W.: Ein Prise Süden. Ein Kochseminar der mediterranen Küche. Dritte Auflage. München 1987.
- Siebeck, W.: Tischlein deck' dich! Märchenhafte Mahlzeiten. Kulinarisch angerichtet von Wolfram Siebeck. Illustriert von Axel Scheffler. Frankfurt a.M. 1996.
- Sigerist, H.E.: The earliest printed book on wine by Arnold of Villanova (1235?-1311). Now for the first time rendered into English and with an historical essay. With facsimile of the original edition, 1478. New York 1943.
- Sigerist, H.E.: A fifteenth-century treatise on wine [Tractatus de vino et eius proprietate, ca. 1480]. In: Bulletin of the History of Medicine 15 (1944) 189-200.
- Sillasoo, Ülle: Ecology and food consumption in Late Medieval Tartu (14th-15th centuries). In: Medium Aevum Quotidianum 44 (Krems 2001).
- Simmel, G.: Soziologie der Mahlzeit (1910). In: Ders.: Brücke und Tür. Stuttgart 1957, 243-250. Wieder in: Ders.: Das Individuum und die Freiheit. Essais. Berlin 1984, 205-211.
- Simmonds, P.L.: The curiosities of food. London/ New York 1962.
- Simonis, Ph.: Historische Beschreibung aller Bischoffen zu Speyer. Freiburg i.B. 1608.

- Simon, A.L.: *Bibliotheca Bacchica*. Bibliographie raisonnée des ouvrages imprimés avant 1600 et illustrant la soif humaine sous tous ses aspects, chez tous les peuples et dans tous les temps. Tome I: Incunables. Tome II: Seizième siècle. 1927. Repr. London 1972.
- Simon, A.L.: *Bibliotheca vinaria*. London 1913. Nachdruck London 1979.
- Simon, A.: *Bibliographia gastronomica*. London 1953.
- Simon, Hilda: *The date palm: bread of the desert*. New York 1978.
- Simon, J.: *Leo Arminus Seu Impietas Punita*. In: Haring, W.: *Andreas Gryphius und das Drama der Jesuiten*. Halle 1907, 74-126 (= J. Simeon?).
- Simoons, F.J.: *Food in China. A cultural and historical inquiry*. Boca Raton/ Ann Arbor/ Boston 1991.
- Sinar, J. (ed.): *Jane Mosley's Derbyshire recipes and remedies 1669-1712. Introduction and glossary by J. Sinar*. Derby (Derbyshire Museum Service) 1979.
- Sincerus, A.: *Der wolbestehende Becker (Nürnberg 1713)*. Hg. von M. Lemmer. Mit einem Nachwort von E. Beck. Frankfurt a.M. 1982.
- Siraisi, N.G.: *Taddeo Alderotti and his pupils. Two generations of Italian medical learning*. Princeton, N.J. 1981.
- Skaarup, B.: *Sources of medieval cuisine in Denmark*. In: Lambert, C. (Dir.): *Du manuscrit à la table*. Montréal/ Paris 1992, 39-43.
- Skaarup, B./ Jacobsen, H.: *Middelaldermad*. (Gyldendal) 1999.
- Smith, A.F.: *The tomato in America. Early history, culture and cookery*. XXX c. 1994.
- Smith, Dennis Edwin: *From symposium to Eucharist. The banquet in the early Christian world*. Minneapolis: Fortress Press etc. 2003.
- Smith, R.E.F./ Christian, D.: *Bread and salt. A social and economic history of food and drink in Russia*. New York (CUP) 1984.
- Smith, Woodruff D.: *Consumption and the making of respectability, 1600-1800*. New York etc.: Routledge 2002.
- Snodgrass, Mary Ellen: *Encyclopedia of kitchen history*. New York etc.: Fitzroy Dearborn 2004.
- Solche Düfte sind mein Leben. Literarisches und Kulinarisches aus Baden-Württemberg. Im Rahmen der Initiative der Landesregierung von Baden-Württemberg »Baden-Württemberg: Orte für Worte - Literatur Lesen« (...) hg. von A. Bergold*. Stuttgart 1998.
- Sonderegger, Stefan: *Die Ernährung im Heilig-Geist-Spital St. Gallen*. In: *Medium Aevum Quotidianum*, Newsletter 34 (Krems 1996).
- Sonnleitner, Robert: *Essen und Trinken im Mittelalter*. In: *Znanstvena Revija* 1/3 (Maribor 1991) 281-290.
- Sontheimer, J. von (Übs.): *Große Zusammenstellung über die Kräfte der bekannten einfachen Heil- und Nahrungsmittel von Abu Mohammed Abdallah Ben Ahmed aus Malaga bekannt unter dem Namen Ebn Baithar*. Zwei Bände. Stuttgart 1840-42.
- Sorbelli, A.: *Bibliografia delle edizioni dell' opera di Pier de' Crescenzi*. Bologna 1935.
- Sorbello Staub, Alessandra: *Die Basler Rezeptsammlung. Studien zu spätmittelalterlichen deutschen Kochbüchern*. Würzburg: Königshausen & Neumann 2002.

- Sorbello Staub, A.: La problematica dell'edizione di testi tecnici medievali sull'esempio del ricettario Basel, Universitätsbibliothek D II 30. In: *Annali. Sezione Germanica N.S. VII/1-2* (1997) 33-52.
- Sorbello Staub, A.: Die Basler Rezeptsammlung. Studien zur Überlieferung spätmittelalterlicher Kochrezepte. Erstedition mit Kommentar und Fachglossar. Diss. Würzburg 1998.
- Sorbello Staub, A.: Geschirrformen und Mengenangaben in frühneuhochdeutschen Fachprosatexten des 15. Jahrhunderts: »herenschussel« und »hoffschussel«. Versuch einer Interpretation. Im Druck; (erwähnt: *Annali, N.S. VII/1-2*, 1997, p. 44 n. 45).
- Sormanni, G.: *Catalogo Rationato delle Opere di Viticoltura ed Enologia pubblicate in Italia o in Italiano dal principio della stampa fino a tutto l'anno 1881*. Milano 1883. Reprint 1983.
- Sorrentino, L. Mancusi: *Apparecchi diversi da mangiare et rimedi*. In: *Appunti di gastronomia* 11 (1993) 18-104.
- Spadaro di Passanitello, Carmelo: Il codice Bühler 19 della Pierpont Morgan Library di New York. In: *Appunti di gastronomia* 9 (1992) 9ff.
- Spadaro di Passanitello, Carmelo: *Relazioni tra il Libro de arte coquinaria di Maestro Martino e i ricettari italiani rinascimentali*. In: *Appunti di gastronomia* 14 (1994) 14ff.
- Spalinger, Anthony John: *The private feast lists of Ancient Egypt*. Wiesbaden: Harrassowitz 1996.
- Specht, F.A.: *Gastmähler und Trinkgelage bei den Deutschen von den ältesten Zeiten bis ins neunte Jahrhundert*. Stuttgart 1887.
- Specht, Rolf: *Die Rhetorik in Lessings 'Anti-Goeze'*. Bern 1986.
- Spencer, Col.: *The heretic's feast. A history of vegetarianism*. Hanover/ London (Univ. Press of New England) 1995.
- Sperl, Alexander (Hg.): *Das Haushaltungsbüchl der Grünthaler*. Linz 1994 (Quellen zur Geschichte Oberösterreichs 3).
- Spode, H.: *Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland*. Opladen 1993.
- Sprondel, Walter M.: *Kulturelle Modernisierung durch antimodernistischen Protest. Der lebensreformerische Vegetarismus*. In: *Kultur und Gesellschaft. René König zum 80. Geburtstag*. Opladen 1986, 314-330 (= *Kölner Zeitschrift für Sozialogie und Sozialpsychologie, Sonderheft 27*).
- Staab, J.: *Die Zisterzienser und der Wein am Beispiel des Klosters Eberbach*. Eberbach/ Eltville 1986 (Forschung und Forum Kloster Eberbach 2).
- Stadtluft, Hirsebrei und Bettelmönch. *Die Stadt um 1300. Stadtarchäologie in Baden-Württemberg und in der Nordostschweiz*. 1992.
- Staindl, B.: *Ein künstlichs vnd nutzlichs Kochbuoch/ vormahlens nie so leycht/ Mann vnd Frawen personen/ von jnen selbst zuolernen/ in Truck verfaßt (...). Auch wie man Essig macht vnd Wein guot behelt*. Augsburg (Stayner) 1544.
- Staindl, B.: *Ein sehr Künstlichs vnd nutzlichs Kochbuoch/ vormals nye in so leicht/ Mannen vnd Frawen personen/ von jnen selbst zu lernen/ in Truck verfast (...). Auch wie man Essig macht/ und Wein guot behelt*. Dillingen 1569. Nachdruck Dietikon-Zürich 1979.
- Stainer, A.M.: *Das Kochbuch der Anna Maria Stainer (1789)*. Hg. von L. Qualtinger. Wien/ Heidelberg 1978.

- Stammler, W. (Hg.): Rezepte (um 1500). I. Für die Küche. In: Stammler, W. (Hg.): Mittelniederdeutsches Lesebuch. Hamburg 1921, 66 Nr. 44/I (Vier Rezepte).
- Stannard, Jerry: Botanical data and late mediaeval »Rezeptliteratur«. In: Fachprosa-Studien. Beiträge zur mittelalterlichen Wissenschafts- und Geistesgeschichte. Hg. von G. Keil, P. Assion, W.F. Daems und H.-U. Roehl. Berlin 1982, 371-395.
- Staub, M.: Die Geschichte des Genus Cinnamomum. Budapest 1905.
- Stavroulakis, N.: The cookbook of the Jews of Greece.
- Steer, G.: Gebrauchsfunktionale Text- und Überlieferungsanalyse. In: Überlieferungsgeschichtliche Prosaforschung. Beiträge der Würzburger Forschergruppe zur Methode und Auswertung. Tübingen 1985, 5-36 (Texte und Textgeschichte 19).
- Stegmann, F.H.: Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler oder Anweisung, alle Sorten feiner und ordinärer Pfeffer- und Honigkuchen zu fertigen (...). Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage von A. Cnyrim. Weimar 1875. Nachdruck Leipzig 1990.
- Steinbrecher, G.: Galant Homme, oder Wie man sich in der Galanten Welt In Worten und Geberden, in Aufwarten, gehen, sitzen, essen, trincken, habit, etc. Manierlich aufführen und beliebt machen kann. (...) Leipzig 1694.
- Steindorff, L. (Hg.): Das Speisungsbuch von Volokolamsk. Eine Quelle zur Sozialgeschichte russischer Klöster im 16. Jahrhundert. Köln/ Weimar/ Wien: Böhlau 1998.
- Steinhöwel, H.: Büchlein der Pestilenz (Ulm 1473). Faksimiledruck in: Klebs, A.C./ Sudhoff, K.: Die ersten gedruckten Pestschriften. München 1926.
- Steinmetz, H.: Galloromanische Bezeichnungen für 'betrunken/ sich betrinken', 'Trunkenheit', 'Trunkenbold'. Diss. Bonn 1978.
- Stein-Hölkeskamp, Elke: Das römische Gastmahl. Eine Kulturgeschichte. München: C.H. Beck 2005.
- Stein, S.: The influence of Symposia literature on the literary form of the »Pessach Haggadah«. In: Journal of Jewish Studies 8 (1957) 13-44.
- Sternberg, W.: Kochkunst und Heilkunst. Die Physiologie der Kochkunst. Leipzig 1906.
- Sternberg, W.: Die Küche in der klassischen Malerei. Stuttgart 1910.
- Steuernagel, O.: Die Einwirkungen des Deutschen Sprachvereins auf die deutsche Sprache. In: Wissenschaftliche Beihefte zur Zeitschrift des Deutschen Sprachvereins 6. Reihe Heft 41 (1926) 1-108.
- Stille, E.: Puppenküchen. In: Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Oberhausen 1988, 42-49.
- Stockar, J.: Ain grundtlichs warhaftigs Regiment/ wie man sich mit aller speyß getranck/ vnd fruchten halten soll/ (...). Augsburg (Ulhart) 1538.
- Stolz, J.: Die Karlsruher Köchin oder erprobte Erfahrungen wie man alle Arten Mehlspeisen, Backereyen, Pasteten, Braten, Fische, Gelees (...) bereiten (...) kann. Karlsruhe 1816. Auszugsweiser Nachdruck hg. von W. Stolz. Freiburg 1981.
- Stopp, F.J.: The art of exposition in Lessing's prose-works. Diss. London 1948.
- Stopp, Hugo (Hg.): Aus Kochbüchern des 14. bis 19. Jahrhunderts. Quellen zur Geschichte einer Textart. Unter Mitarbeit von Renate Ertl und Angelika Schmitt. Heidelberg: Winter 1980.

- Stopp, H. (Hg.): Das Kochbuch der Sabina Welserin [ca. 1553]. Mit einer Übersetzung von Ulrike Gießmann. Heidelberg 1980.
- Stopp, H.: Schreibsysteme in Handschrift und Druck. Zu graphemischen Differenzen der beiden Überlieferungsformen am Beispiel zweier Zeugen derselben Textart. In: Sprachwissenschaft 5 (1980) 43-52.
- Storrer, W.H. (Hg.): Die Haus-Conditorei. Special-Conditorei-Receptbuch über Festbäckerei, Einmachen von Früchten u.s.w. für deutsche Hausfrauen. Rostock i.M. 1897. Nachdruck Rostock 1998.
- Stouff, Louis: Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVE et XVe siècles. Paris/Den Haag 1970.
- Stouff, Louis: Les juifs et l'alimentation en Provence à la fin de la période médiévale. In: Armand Lunel et les juifs du Midi. Actes du colloque international du Centre régional d'histoire des mentalités, juin 1982. Montpellier 1986, 141-154.
- Strässle, Thomas u.a. (Hg.): Trunkenheit. Kulturen des Rausches. Amsterdam etc.: Rodopi 2008.
- Strohschneider-Kohrs, I.: Vom Prinzip des Maßes in Lessings Kritik. Stuttgart 1969.
- Stubenvoll, W. (Hg.): Grimms Küche. 210 Originalrezepte aus dem Haus der großen deutschen Märchensammler. Mit einer Einleitung. München 1984.
- Stubenvoll, W. (Hg.): Neues Altes aus Grimms Küche. 129 Originalrezepte aus dem Haus der großen deutschen Märchensammler. Friedrichsdorf, Ts. 1988.
- Stumme, H.: Ein türkisches Kochbuch und fünf seiner schönsten Pilawrezepte. In: Islamica 2 (1926) 538-549.
- Suchier, Hermann: Provenzalische Diätetik. Halle a.d. Saale 1894.
- Sudhoff, K.: Ärztliche Regimina für Land- und Seereisen aus dem 15. Jahrhundert. In: Sudhoffs Archiv für Geschichte der Medizin 4 (1911) 263-281.
- Sudhoff, K.: Diaeta Theodori. In: Archiv für Geschichte der Medizin 8 (1915) 377-403.
- Sudhoff, K.: Ein diätetischer Brief an Kaiser Friedrich II. von seinem Hofphilosophen Magister Theodorus. In: Sudhoffs Archiv 9 (1916) 1-9.
- Sugimoto, R.: Wine in Taiwan before government monopoly. Taipei 1932. [In Japanese.]
- Super, J.C.: Spanish diet in the Atlantic crossing, the 1570s. In: Terra incognita 16 (1984) 57-70.
- Suppmann, Claudia: Ein Kochbuch-Klassiker im Wandel der Zeiten (1845-1998). Magisterarbeit. München 2000.
- Sutter, Pascale: Die Ernährung der Leprösen des St. Galler Siechenhauses Linsebühl im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit. In: Medium Aevum Quotidianum 34 (Krems 1996).
- Sutton, ?./ Hammond, ?.: The coronation of Richard III. The extant documents. Gloucester/New York 1983.
- Süthold, M.: »Manoscritto Lucano«. Ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Süditalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts. Genf 1994.
- Süßenguth, Mario: Der kulinarische König. Essen und trinken wie August der Starke. München 2002.

- Svennung, J.: Untersuchungen zu Palladius und zur lateinischen Fach- und Volkssprache. Uppsala 1935.
- Swahn, Jan-Öjvind: Man tager vad man haver. Jan Öjvind Swahn berättar om Cajsa Warg och serverar ur gamla grytor. Höganäs 1970.
- Swahn, J.-Ö.: Boken om kryddor. Historien om kryddornas ursprung, bruk & egenskaper. Gothenburg 1991.
- Swahn, J.-Ö.: Gewürzkunde. Kräuter und Gewürze der Welt. Ihre Geschichte, Herkunft und Verwendung. O.O. o.J. (Or.: Boken om kryddor. Gothenburg 1991).
- Swann, Nancy Lee: Food and money in Ancient China. Princeton, NJ 1950.
- Sydow, Wilhelmine von (genannt Isidore Grönaue): Die Kochkunst in der Stadt wie auf dem Lande. Ein Buch für Freunde kräftiger Hausmannskost so wie für Feinschmecker. Sonderhausen: F.K. Eupel 1837.
- Symeon Seth: Syntagma per literarum ordinem de cibariorum facultate (...) Lilio Gregorio Gyraldo interprete. Griechisch und lateinisch hg. von G. Gyraldus. Paris 1538.
- Symeon Seth: Simeonis Sethi Magistri Antiocheni volumen de Alimentorum facultatibus: nunc vero per Dominicum Monthesaurum correctum [et] pene reformatum. Basel 1561.
- Symeon Seth: De alimentorum facultatibus juxta ordinem literarum digestum (...) emendatum et Latina versione donatum a M. Bogdano. Paris 1658.
- Symeon Seth: De alimentorum facultatibus. Ed. B. Langkavel. Leipzig 1868. [Siehe dazu die sehr kritische Abhandlung von Helmreich, Ansbach 1913.]
- Symons, Michael: A history of cooks and cooking. Illinois 2000.
- Sympathetisch= und antipathetischer Misch Masch. Das ist: Ein Compendium Magisch=Synthetisch= und Antipathetischer Arcanitaeten (...) mit etlichen sehr nützlichen Medicinalischen/ Oeconomischen und andern künstlichen Geheimnissen untermischt. Frankfurt/ Leipzig/ Regensburg 1715. Ndr. Lindau 1979.
- Symposium. Banquet et représentations en Grèce et à Rome. Numéro coordonné par Charalampos Orfanos et Jean Claude Carrière. Toulouse: Presses Universitaires du Mirail 2003 (= Pallas. Revue d'Etudes antiques 61/ 2003).
- Tacuini Sanitatis Elluchasem Elimithar Medici de Baldath, De sex Rebus non naturalibus, earum naturis, operationibus, & rectificationibus (...). Straßburg: Joh. Schott 1531.
- Tacuinum sanitatis in medicina. Band I: Faksimile-Ausgabe im Originalformat des Codex Vindobonensis S.N. 2644. Graz 1966. Band II: Kommentar zur Faksimile-Ausgabe. Einführung, Transkripton und deutsche Übersetzung der Bildtexte von Franz Unterkircher. Graz 1967.
- Tainturier, Abbé: Remarques sur la culture des vignes de Beaune et lieux circonvoisin (1763). Avant-propos par André-Pierre Syren. Préface, notes, variantes et lexique par Loïc Abric. Précy-sous-Thil (Editions de l'Armançon) 2000.
- Tanara, Vinc.: L'economia del cittadino in villa. Bologna 1644. Reprint o.O. (Li Causi Editore) 1983.
- Tannahill, R.: Food in history. New York 1973.
- Tannahill, R.: Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute. München 1979.
- Tannahill, R.: Fleisch und Blut. Eine Kulturgeschichte des Kannibalismus. München 1979 (Engl.: Flesh and blood. A history of the cannibal complex. London 1975).

- Tannhäuser: Die Hofzucht. In: Siebert, J.: Der Dichter Tannhäuser. Leben - Gedichte - Sage. Halle a.d. Saale 1934, 194-206.
- Tanzer, Gerhard: Spectacle müssen seyn. Die Freizeit der Wiener im 18. Jahrhundert. Wien/ Köln/ Weimar 1992 (Kulturstudien 21).
- Tashiro, Tom T.: English poets, Egyptian onions, and the Protestant view of the Eucharist. In: Journal of the History of Ideas 30/4 (1969) 563-578.
- Tchernia, A.: Les amphores vinaires de Tarraconaise et leur exportation au debut de l'Empire. In: Archivio Español de Arqueologia 44 (1971) No. 123/4, 38-85.
- Tchernia, A.: Le vin de l'Italie romaine. Rom 1986.
- Telesius, Bernardinus: De saporibus opusculum. Venetiis 1590. Reprint in: Bernardinus Telesius: Varii de naturalibus rebus libelli. Con una introduzione a cura di C. Vasoli. Hildesheim/ New York 1971.
- Telle, J.: Das Rezept als literarische Form. In: Medizinische Monatsschrift 28 (1974) 389-395.
- Telle, J.: Zur altdeutschen Monographie über Salbeiaquavit. In: Keil, G. (Hg.): »gelêrter der arzenîe, ouch apotêker«. Festschrift Willem F. Daems. Pattensen, Han. 1982, 479-510.
- Temkin, Owsei: Galenism. Rise and decline of a medical philosophy. Ithaca: Cornell University Press 1973.
- Terglanc-Fuhrer, Anne: Die Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation. Frankfurt a.M. etc.: Lang 1996 (Germanistische Arbeiten zu Sprache und Kulturgeschichte 30).
- Terzioglu, Ar. (Hg.): Helvahane Defteri ve Topkapi Sarayinda Eczacilik. Eine bisher unbekannte Handschrift über die Herstellung der Arzneien im Topkapi-Schloß in Istanbul und ihre Bedeutung für die Geschichte der Pharmazie. Istanbul 1992.
- Teuteberg, Hans-Jürgen: Vom 'Gesundbrunnen' in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. In: Walter, Rolf (Hg.): Geschichte des Konsums. Stuttgart: Steiner, 2004, 123ff.
- Teuteberg, H.J. (ed.): European food history. A research review. Leicester/ London/ New York 1992.
- Teuteberg, H.J./ Ellerbrock, K.-P.: Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte der Fleischbrühe. Stuttgart 1990.
- Teuteberg, H.J./ Neumann, G./ Wierlacher, A. (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin 1997 (Kulturthema Essen 2).
- Teuteberg, H.J./ Wiegelmann, G.: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Göttingen 1972.
- Teuteberg, H.J./ Wiegelmann, G.: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Münster 1986.
- Text + Kritik. Themenheft Lessing contra Goeze. Hg. von Albrecht Schöne.
- The French Cook (1653). Introduction by Philip and Mary Hyman. (Southover Press) 2001. [La Varenne]

- The Great FEAST, At the Inthronization of the Reverend Father in God, GEORGE NEAVILL Arch-Bishop of Yorke, Chancellour of England (...) Wherein is Manifested the great Pride and vaine glory of that PRELATE. (...) London 1645.
- The melting pot. A cookbook of all nations. Compiled by Edna Beilenson, drawn by Vee Guthrie. Mt. Vernon, N.Y. (Peter Pauper Press) 1958.
- Theatrum Sanitatis. Zwölf farbige Miniaturen aus einer italienischen Handschrift der Renaissance [Biblioteca Casanatense, ms. 4182]. Mit einer Einleitung von Marie Luise Kaschnitz. Baden-Baden 1947.
- Theophano, Janet: Eat my words. Reading women's lives through the cookbooks they wrote. New York 2001.
- Thibaut-Comelade, Eliane: La cuina medieval a l'abast. Barcelona 1986.
- Thibaut-Comelade, Eliane: La table médiévale des Catalans. (Les Presses de Languedoc) 1995.
- Thibaut-Comelade, Eliane: La table médiévale des Catalans. Montpellier: Les Presses du Languedoc 2001.
- Thieme, J.Ch.: Haus- Feld- Artzney- Koch- Kunst- und Wunder-Buch. Zwei Bände. Nürnberg 1682.
- This is the boke of cokery. Here beginneth the noble boke of festes royalle and Cokery a boke for a pryncis housholde or any other estates; and the makynge therof as ye shall fynde more playnly within this boke. Emprynted without temple barre by Richard Pynson in the yere of our lorde. MD.
- Thomasius, Ch.: Christian Thomas eröffnet der Studirenden Jugend zu Leipzig in einem Discours Welcher Gestalt man denen Frantzosen in gemeinem Leben und Wandel nachahmen solle? (1687). In: Kleine deutsche Schriften. Hg. von J.O. Opel. Halle a.d.S. 1894, 79-122.
- Thon, C.F.G.: Die Kunst aus Obst, Beeren, Blüten, Säften und anderen schicklichen Stoffen (...) einen vortrefflichen Wein zu verfertigen; auch andere Weine (...) auf eine leichte und sichere Art künstlich nachzumachen. (...) Weimar 1843.
- Thorndike, Lynn: A medieval sauce-book. In: Speculum 9 (1934) 183-190.
- Thorndike, Lynn: Three tracts of food in Basel manuscripts. In: Bulletin of the History of Medicine 8 (1940) 355.
- Thudichum, F.: Lessing gegen die reformierten Heidelberger Ketzerrichter vom Jahre 1570 bis 1572. In: Nord und Süd. Eine deutsche Monatsschrift 118, H. 352 (1906) 97-110.
- Thüry, G.E./ Walter, J.: Condimenta. Gewürzpflanzen in Koch- und Backrezepten aus der römischen Antike. Begleitbuch zur Pflanzenschau »Altrömische Gewürze«. Hg. von M. Kiehn. Wien 1997.
- Tinnefeld, F.: Zur kulinarischen Qualität byzantinischer Speisefische. In: Studies in the Mediterranean World, Past and Present, 11 (Tokyo 1988) 155-175.
- Tissot, S.A.D.: Von der Gesundheit der Gelehrten. Aus dem Französischen übersetzt von Joh. Rud. Füeßlin. Zürich bey Füeßlin und Compagnie 1768. Repr. o.J.
- Toesca, E. Berti: Il Tacuinum Sanitatis della Biblioteca Nazionale di Parigi. Bergamo 1937.
- Tolksdorf, Ulrich: Essen und Trinken in alter und neuer Heimat. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde 21 (1978) 341-364.

- Tolksdorf, U.: Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen. Teil 1. Marburg 1975 (Schriftenreihe der Kommission für Ostdeutsche Volkskunde in der Gesellschaft für Volkskunde 13).
- Torttila, M./ Hakkarrainen, H.J.: Zum Satzbau der deutschen Kochrezepte des 20. Jahrhunderts. Satzlänge und Prädikat. In: Zeitschrift für Germanistische Linguistik 18 (1990) 31ff.
- Toulouse-Lautrec, H. de/ Joyant, M.: Die Kunst des Kochens. Einführung und Übertragung aus dem Französischen von H. Scharfenberg. Weil der Stadt 1967.
- Toussaint-Samat, Maguelonne: Histoire naturelle & morale de la nourriture. Paris 1987.
- Tötschinger, G.: »Wünschen zu speisen?« Ein kulinarischer Streifzug durch die Länder der österreichischen Monarchie. Geschichten und Gerichte. Wien/ München/ Berlin 1996.
- Tötschinger, G./ Wagner, Ch.: Köcherverzeichnis. Rezepte aus der Mozartzeit. Zweite Auflage. Salzburg 1991.
- Trauffer, R. (éd.): Manger en Chine. Une exposition de l'Alimentarium. Essen in China. Eine Ausstellung des Alimentariums. Contributions/ Beiträge: E. Hsu, L. Shijing, G. Métailié, F. Sabban. Vevey 1997.
- Trefzer, Rudolf: Klassiker der Kochkunst. Die fünfzehn wichtigsten Rezeptbücher aus acht Jahrhunderten. 2008.
- Tregement der ghesontheyt. Brussel (Thomas van der Noot) 1514.
- Treichlinger, W.M.: Kleine Kaffee-Visite. Geschichte - Anekdoten - Rezepte. Zürich 1960.
- Treichlinger, W.M.: Alexander Dumas der Ältere bittet zu Tisch. Worte, Rezepte und Geschichten eines großen Mannes. Zürich 1963.
- Treichlinger, W.M.: »Der lieblichste aller Tränke«. Aus der Kulturgeschichte der Schokolade. Mit Anekdoten, Rezepten und einer Zeittafel. Zürich 1965.
- Treml, M./ Jahn, W./ Brockhoff, E. (Hg.): Salz Macht Geschichte. Aufsätze. Augsburg 1995.
- Très Riches Heures: Die Très Riches Heures des Jean Duc de Berry im Musée Condé Chantilly. Vorwort von M. Meiss. Einführung und Bilderläuterungen von J. Longnon und R. Cazelles. München 1989.
- Treue, W./ Goldmann, K. (Hg.): Das Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung zu Nürnberg. Deutsche Handwerkerbilder des 15. und 16. Jahrhunderts. München 1965.
- Trieb, Maria: Neuestes Praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten und wohlfeilsten Speisen, Getränke, Backwerk, Gefrorenem (...). Mit einem Speisezettel für jeden Monat im Jahr (...). Karlsruhe 1844. Nachdruck Karlsruhe 1975.
- Trinks, Jürgen: Ein Streitendes Selbstbewusstsein im Aufbruch. Irrtum, Wahrheitsliebe und Streit in Lessings 'Duplik'. In: Mauser, W./ Saße, G. (Hg.): Streitkultur. Tübingen 1993, 509-519.
- Trinkwein, Alex.: Kunststücke, wie man den Wein erhalten soll. Heidelberg 1581.
- Trink- und Trostbüchlein. Verse und Prosa um den Durst. Zusammengestellt von G.A. Narciss. Mit Zeichnungen von C. Arnold. Stuttgart/ Hamburg 1966.
- Tripathi, Indradeva/ Ksemaraja: Ksemakutuhalam: "manjula" - Hindiviyakhyavhibusitam. Varanasi 1986.
- Troll, Th.: Kochen mit Thaddäus Troll. Mit Illustrationen von H. Schlotterbeck. Stuttgart 1969.

- Troost, G.: Die Fachausdrücke bei der Weinkostprobe. Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim 1949.
- Troost, G./ Wanner, E.: Weinprobe, Weinansprache. Die Fachausdrücke der Weinkostprobe. Dritte Auflage. Frankfurt a.M. 1955.
- Trotter, D.A./ Stewart, Gregory (eds.): De mot en mot. Aspects of Medieval linguistics. Essays in honor of William Rothwell. University of Wales Press 1997.
- Trubek, Amy B.: Haute cuisine. How the French invented the culinary profession. Philadelphia, PA 2000.
- Tscherning, A.: Lob des Weingottes. Rostock 1634.
- Tschirnhaus, E.W. von: Medicina corporis, seu cogitationes admodum propabiles de conservanda sanitate. In: Tschirnhaus, E.W. von: Medicina mentis et corporis. Leipzig 1695. Nachdruck mit einem Vorwort von W. Risse. Hildesheim 1964.
- Tupperware (Hg.): Das Buch von guter Speise. Faksimile, Nachschrift von A. Kupfer, Nachwort, Glossar. Donauwörth/ Frankfurt a.M. o.J. (1993).
- Tupperware (Hg.): Das Buch von guter Speise. Faksimile, Nachschrift von A. Kupfer, Nachwort, Glossar. Mit einem Beitrag von T. Ehlert: »Das Buoch von guoter spise«. Donauwörth/ Frankfurt a.M. 1994.
- Turgeon, L./ Dickner, D.: Contraintes et choix alimentaires d'un groupe d'appartenance. Les marins-pêcheurs Français à Terre-neuve au XVIe siècle. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 227-239.
- Tutuola, A.: Der Palmweintrinker und sein toter Palmweinzapfer in der Totenstadt. Stuttgart 1986.
- Türst, C.: Conrad Türsts Iatro-mathematisches Gesundheitsbüchlein für den Berner Schultheißer Rudolf von Erlach. Mit Erläuterungen hg. von A. Schmid. Einleitung von E. Hintzsche. Bern 1947.
- Uchiyama, Kosho: Refining your life. From the Zen kitchen to enlightenment. New York 1983. [Transl. of: Dogen: Tenzo kyokun.]
- Uchiyama, Kosho: Zen für Küche und Leben. Nach »Tenzo Kyokun« von Zen-Meister Dogen. Hg., übersetzt, bearbeitet und mit einer Einführung von François-A. Viallet. Braunschweig 1991.
- Uker, William: All about coffee. 1922. Second edition 1934 (?).
- Ullmann, Manfred: Neues zu den diätetischen Schriften des Rufus von Ephesos. In: Medizin-historisches Journal 9 (1974) 23-40.
- Ullmann, Manfred: Islamic medicine. Edinburgh 1978.
- Unger, Friedrich/ Isjn, Priscilla Mary: A King's confectioner in the Orient. London: Kegan Paul 2003.
- Unger, Richard W.: A history of brewing in Holland, 900-1900. Economy, technology, and the state. Leiden: Brill 2001.
- Unger, Richard W.: Beer in the Middle Ages and the Renaissance. Philadelphia: University of Pennsylvania Press 2004.
- Universal-Lexikon der Kochkunst. Zwei Bände. Leipzig 1890. Nachdruck Leipzig o.J. (um 1990).

- Uno, E.: Religious rites and ceremonies concerning rice-planting and eating in Malaysia. Tokyo 1940. [In Japanese.]
- Unterkircher, F. (Hg.): Das Hausbuch der Cerutti. Nach der Handschrift in der Österreichischen Nationalbibliothek (Cod. ser. nov. 2644, Ende 14. Jh.). Übertragung aus dem Lateinischen und Nachwort von F. Unterkircher. Dortmund 1989.
- Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushaltung selbst besorgen will, aus eigener Erfahrung ertheilt von einer Hausmutter. Magdeburg (J.A. Creutz) 1782. Nachdruck München 1975.
- Unverfehrt, Gerd: Wein statt Wasser. Essen und Trinken bei Jheronimus Bosch. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 2003.
- Urban, E./ Treskow, B. von (Hg.): Die Küche und ihre Jahreszeiten. Das große deutsche Kochbuch. Berlin 1935.
- Ursinus, Michael: Die Eß- und Trinkgewohnheiten der Osmanen. In: Türkische Kunst und Kultur in osmanischer Zeit. Band 1. Recklinghausen 1985, 155-158.
- Utrecht-Friedel, L.B.A.: *Le confiseur royal, ou l'art du confiseur dévoilé aux gourmands; contenant (...)*. Erstmals 1801. Nachdruck der 7. Auflage von 1825. O.O. (Les éditions du bastion) 1984 (vgl. Oberlé Nr. 176).
- Uvezian, Sonia: Recipes and remembrances from an Eastern Mediterranean kitchen. (Univ. of Texas) 1999.
- Vaerst, E. von: *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel*. Zwei Bände. Leipzig 1851. Neuausgabe mit einem Nachwort von K.H. Kramberg. München 1975.
- Vallambert, Simon de: *De la manière de nourrir et gouverner les enfants dès leur naissance*. Édition critique par Colette H. Winn. Genève: Droz 2005 (Cahiers d'Humanisme et de Renaissance 74).
- Van Gelder, Geert Jan: *God's banquet. Food in classical Arabic literature*. New York (Columbia University Press) 19xx.
- Van Winter, Johanna Maria: *Van Soeter Cokene. Recepten uit de oudheit en middeleeuwen*. Haarlem/ Bussum 1976.
- Van Winter, Johanna Maria: *Een 16e-eeuws Kookboek in Gent*. In: *Hand. der Mij. voor Geschied. ein Oudheikunde te Gent* 33 (1979) 237-238.
- Van Winter, Johanna Maria: *Het gebruik von cannabis in twee 15de-eeuwde kookboeken*. In: *Farmaceutisch Tijdschrift voor Belgie* 57/5 (1980) 411-419.
- Van Winter, Johanna Maria: *Kochkultur und Speisegewohnheiten der spätmittelalterlichen Oberschichten*. In: *Adelige Sachkultur des Spätmittelalters*. Wien 1982, 327-342.
- Van Winter, Johanna Maria: *Obligatory fasts and voluntary ascetism in the Middle Ages*. In: Fenton, Alexander/ Kisbán, Eszter (eds.): *Food in change. Eating habits from the Middle Ages to the Present Day*. Edinburgh: John Donald 1986, 161-166.
- Van Winter, Johanna Maria: *Kochen und Essen im Mittelalter*. In: Herrmann, B. (Hg.): *Mensch und Umwelt im Mittelalter*. Stuttgart 1987, 88-100.
- Van Winter, Johanna Maria: *The role of preserved food in a number of medieval households in the Netherlands*. In: Riddervold, Astri/ Ropeid, Andreas (eds.): *Food conservation*. London 1988, 56-72.

- Van Winter, Johanna Maria: Un livre de cuisine Néerlandais du XVII^e siècle. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 23-28.
- Van Winter, Johanna Maria: The consumption of dairy products in the Netherlands in the fifteenth and sixteenth centuries. In: Milk and milkproducts from medieval to modern times. Proceedings of the ninth international conference on ethnological food research. Edinburgh 1994.
- Van Winter, Johanna Maria: Interregional influences in Medieval cooking. In: Adamson, M. Weiss (ed.): Food in the Middle Ages. A book of essays. New York/ London 1995, 45-59.
- Van Winter, Johanna Maria: Die giftigen Schwestern der Kartoffelpflanze und ihre Verwendung im Mittelalter. In: Weggemann, S./ Benker, G. (Hg.): Kulturprägung durch Nahrung: Die Kartoffel. München 1997, 8-11.
- Van Winter, Johanna Maria: Arabic influences on European Medieval cuisine. In: Lysaght, Patricia (ed.): Food and the traveller. Nicosia, Cyprus 1998, 276-280.
- Van Winter, Johanna Maria: Medieval recipes for invalid food. In: Lysaght, Patricia (ed.): Food from nature. Attitudes, strategies and culinary practices. Uppsala 2000, 383-387.
- Van Winter, Johanna Maria: Middelnederlandse voedings- en gezondheidsregels per maand en per seizoen: geleerde raadgevingen voor een ongeleerd publiek. In: Geneeskunde in Nederlandstalige teksten tot 1600. Brussel: Koninklijke Academie voor Geneeskunde van België 2012, 169-218.
- Van Winter, Johanna Maria: Spices and Confits. Collected Papers on Medieval Food. Totnes: Prospect Books 2007.
- Vandereycken, W./ Van Deth, R./ Meermann, R.: Hungerkünstler, Fastenwunder, Mager-sucht. Eine Kulturgeschichte der Eßstörungen. Veränderte Ausgabe. München 1992.
- Varenius, B.: Descriptio regni Japoniae. Beschreibung des japanischen Reiches (Amsterdam 1649). Ins Deutsche übertragen von E.-Ch. Volkmann. Unter Mitarbeit von L. Brüll hg. und kommentiert von M. Schwind und H. Hammitzsch. Darmstadt 1974.
- Varro, Marcus Terentius: Gespräche über die Landwirtschaft. Buch 1. Hg., übersetzt und erläutert von Dieter Flach. Darmstadt 1996 (Texte zur Forschung 65).
- Varro, Marcus Terentius: Gespräche über die Landwirtschaft. Buch 2. Hg., übersetzt und erläutert von Dieter Flach. Darmstadt 1997 (Texte zur Forschung 66).
- Vatsella, K.: »Schwarzes Wasser«. Zur Geschichte des Kaffees in Europa. In: Sievernich, G./ Budde, H. (Hg.): Europa und der Orient 800-1900. Lesebuch. Berlin 1989, 82-85 und 136 (Literatur).
- Vehling, J.D.: Martino and Platina, exponents of Renaissance cookery. In: Hotel Bulletin and Nation's Chefs (October 1932) 192-195.
- Vehling, J.D.: Platina and the rebirth of man. Chicago 1941.
- Veirup, H.: Til taffel hos Kong Valdemar.
- Veith, W.H.: Die lexikalische Stellung des Nordschlesischen in ostmittel- und gesamtdeutschen Bezügen. Unter besonderer Berücksichtigung der Weinbauterminologie. Köln/ Wien 1971.
- Verk, Sabine: Geschmackssache. Kochbücher aus dem Museum für Völkerkunde. Unter Mitarbeit von Erika Karasek, Heidi Müller, Inga Wiedemann und Irene Ziehe. Berlin 1995.

- Vermeer, H.J.: Ein neuer Handschriftenfund zu Gabriel von Lebensteins Traktat 'Von den gebrannten Wässern'. In: Sudhoffs Archiv 50 (1966) 85-90.
- Vermeer, H.J.: Johann Lochners »Reisekonsilia«. In: Sudhoffs Archiv 56 (1972) 145-196.
- Verrall, W.: A complete system of cookery (London 1759). Ed. by A. Haly. With an introduction by C. Brent. Lewes 1988.
- Vesco, Clotilde: Cucina fiorentina fra Medioevo e Rinascimento. Usanze, ricette, segreti. Lucca 1984.
- Vesco, Clotilde: Guida alla Cucina etrusca. Cibi e divertimenti in Etruria. Seconda edizione. Valle dell'Aia, Valentano 1999.
- Vettori, Pietro: Trattato ... delle lodi et della coltivatione de gl'ulivi. Florenz: Giunti 1569.
- Veucelin, V.-E.: Le cuisinier des Bénédictins de Bernay en 1623. Bernay 1888. <<http://gallica.bnf.fr>>
- Vian, Boris: L'écume des jours. Paris 1989.
- Vicaire, G.: Bibliographie gastronomique. Avec une préface de Paul Ginisty. Avec des Facsimilés. Paris 1890. Nachdruck Genf 1993.
- Vickers, M.: Greek symposia. London 1978.
- Vidal, Colomba Abrinas: Cocina Selecta Mallorquina. Décimosexta edición. Campos 1984.
- Vielsauf, Blasius (pseud.): Neue/ Artig vnd kurtzweilige DISPVTATION In welcher das Zech- vnd Sauffrecht (...) beschrieben wird. Ohne Ort 1633.
- Villain-Gandossi, C. (éd.): Comptes du sel de Francesco di Marco Datini pour sa compagnie d'Avignon, 1376-1379. Paris 1969.
- Villaret, Comtesse Amicie de: Une Épave culinaire du XIVe siècle. Quelques pages d'une version inconnue et inédite du Viandier de Taillevent. Vannes 1900 (= Extrait de la 'Revue des Questions Héraldiques').
- Vin de France. - Le vin de France dans l'histoire. Exposition organisée par la direction des archives de France (...). 16 avril - 26 mai 1953, Hôtel de Rohan. Paris 1953.
- Vischer, F.Th.: Auch Einer. Eine Reisebekanntschaft. o.O. o.J.
- Visser, Margaret: Mahlzeit. Von den Erfindungen und Mythen, Verlockungen und Obsessionen, Geheimnissen und Tabus, die mit einem ganz gewöhnlichen Abendessen auf unseren Tisch kommen. Frankfurt a.M. 1998. (Engl.: Much depends on dinner. New York 1986.)
- Visser, M.: The rituals of dinner. The origins, evolution, excentricities and meanings of table manners. New York 1991.
- Vogel, Cyrille: Symboles cultuels chrétiens: les aliments sacrés; poisson et refrigeria. In: Simboli e simbologia nell'alto Medioevo: 3-9 Aprile 1975. Spoleto 1976, 197-252.
- Voigt, J.: Aus einem handschriftlichen Kochbuche des XV. Jahrhunderts. In: Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit NF 4 (1857) Sp. 81-83. (= Auszug aus Cod. Guelf. 78.1. Aug.°? vgl. Ehlert, Kochbuch des Mittelalters, 1990, 243; anders Prussia 31, 1935.)
- Volkamer, J.C.: Nürnbergische Hesperides, Oder Gründliche Beschreibung Der Edlen Citronat/ Citronen/ und Pomerantzen-Früchte (...). Nürnberg 1708. Nachdruck hg. von H. Günther. Mit einem Nachwort von H. Hamann. Leipzig/ München 1987.
- Vollenweider, Alice/ Loetscher, Hugo: Kulinaritäten. Ein Briefwechsel über die Kunst und die Kultur der Küche. Zürich 1991.

- Vollenweider, A.: Italiens Provinzen und ihre Küche. Eine Reise und 88 Rezepte. Berlin 1990.
- Vollenweider, A.: Der Einfluß der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache. Historischer Überblick und Wortmonographien. In: *Vox Romanica* 22 (1963) 59-88 und 397-443.
- Vollmer, V.: Sprachliches aus altschwäbischen Kochbüchern [18. Jh.]. In: Bihl, H. (Hg.): Beiträge zur Geschichte, Literatur und Sprachkunde vornehmlich Württembergs. Festgabe für Karl Bohnenberger zum 75. Geburtstag. Tübingen 1938, 361-375.
- Vollständiges Koch-, Back- und Konfiturenlexikon (Ulm 1737). Faksimile mit einem Nachwort von M. Lemmer. Leipzig 1986.
- Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch. Nürnberg 1691. Nachdruck mit einem Nachwort von I. Spriewald. Hildesheim/ New York 1979.
- Vom zu:otrincken Laster vnnd mißbrauch die schentlichen Erfolgen/ auß dem vntzymlichen Essen vnd Trincken/ Darmit yetz die gantz Teütsch Nation befleckt ist. Anno. M.D.xxii:
- Von Apicius bis Bocuse. Kochbücher aus alter und neuer Zeit. Ausstellung der hessischen Landes- und Hochschulbibliothek Darmstadt, im Schloß, 1985/86. Darmstadt (Hess. Landes- und Hochschulbibliothek) 1985.
- Von Speisen. Natürlichen vnd Kreuter Wein/ aller verstandt. Vber den zuosatz viler bewerter künst/ insonders fleissig gebessert vnd corrigirt. Auß Apitio, Platina, Varrone. Bapt. Fiera &c. Frankfurt a.M. 1531. Nachdruck hg. von M. Lemmer. Nachwort von Anneliese Schmitt. München 1984.
- Voretzsch, M.: Die amtlichen Mahlzeiten bei dem Rate zu Altenburg. In: *Osterländische Mitteilungen* 11 (1907) 252ff.
- Völckel, Margaretha: Neuestes bayerisches Kochbuch (...). Nachdruck der Ausgabe Nürnberg, Zeiser, 1875. Nürnberg: Spindler 1987.
- Wacha, G.: Küchen - Köche - Kochen. Nahrung, Versorgung und Eßkultur. In: *Adel im Wandel. Katalog der Niederösterreichischen Landesausstellung*. Rosenberg 1990, 147ff.
- Wachinger, B.: *Convivium fabulosum*. Erzählen bei Tisch im 15. und 16. Jahrhundert, besonders in der »Mensa philosophica« und bei Erasmus und Luther. In: Haug, W./ Wachinger, B. (Hg.): *Kleinere Erzählformen des 15. und 16. Jahrhunderts*. Tübingen 1993, 256-286.
- Wackernagel, Wilhelm: Mete, Bier, Win, Lit, Lutertranc. In: *Zeitschrift für deutsches Alterthum* 6 (1848) 261-280.
- Wackernagel, W.: Altdeutsches Kochbuch [Auszüge aus dem Buch von guter Speise]. In: *Zeitschrift für deutsches Altertum* 5 (1845) 11-16.
- Wackernagel, W.: Kochbuch von Maister Hannsen des von Wirtenberg Koch (1460). In: *Zeitschrift für deutsches Altertum* 9 (1853) 365-373.
- Wageningen, J. van: Die Namen der vier Temperamente. In: *Janus* 23 (1918) 48-55.
- Wagner, M.L.: Das ländliche Leben Sardiniens im Spiegel der Sprache. Kulturhistorisch-sprachliche Untersuchungen. Heidelberg 1921 (Wörter und Sachen, Beiheft 4).
- Wagner, M.: Nürnberg Handwerker. Bilder und Aufzeichnungen aus den Zwölfbrüderhäusern (1388-1807). Wiesbaden 1978.
- Wagner, Tamara S./ Hassan, Narin (eds.): *Consuming culture in the long nineteenth century. Narratives of consumption, 1700-1900*. Lanham/ Plymouth 2007.

- Wagtendonk, K.: Fasting in the Koran. Leiden 1968.
- Waines, David: Artikel »Al-Matbakh«. In: Encyclopaedia of Islam. New edition. Leiden.
- Waines, David: Of carp and caliphs. In: *Petits Propos Culinaires* 10 (1982) 41-47.
- Waines, David: Bread, cereals and society. In: *Journal of Economic and Social History of the Orient* 30 (1987) 255-285.
- Waines, David: *In a Caliph's kitchen*. London 1989.
- Waines, David: Murri. The tale of a condiment. In: *Al-Qantara, Revista de Estudios Árabes* 12 (1991) 371-388.
- Waines, David: The culinary culture of Al-Andalus. In: Khadra Jayyusi, S. (ed.): *The legacy of Muslim Spain*. Leiden/ New York/ Köln 1992, 725-738 (= *Handbuch der Orientalistik/ Handbook of Oriental Studies I/12*).
- Waines, David: *La Cuisine des Califes. 40 recettes médiévales à l'interprétation des gourmets*. 1998.
- Waines, Davis: Review of 'Nasrallah, ed. and transl., *Annals of the Caliph's Kitchens* 54/2 (2007)'. In: *Journal of Semitic Studies* (2009) 610-611.
- Walker, Harlan (ed.): *Cooks and other people. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery* 1995. Totnes, Devon (Prospect Books) 1995.
- Walker, Harlan (ed.): *Fish. Food from the waters*. Totnes: Prospect Books 1998.
- Walker, H. (ed.): *Fish. Food from the waters. Proceedings of the Oxford Symposium on food and cookery* 1997. Blackawton: Prospect Books 1998.
- Wallberg, J.: *Sammlung natürlicher Zauberkünste oder aufrichtige Entdeckung vieler bewährter, lustiger und nützlicher Geheimnisse, insbesondere denen Wein-Negozianten dienende. Nebst einem Anhang...* (1748). Hg. von C. Hein. München 1988.
- Wallberg, J.: *Sammlung natürlicher Zauberkünste, oder aufrichtige Entdeckung verschiedener bewährter, lustiger und nützlicher Geheimnisse (...)*. Vierte Auflage. Zwei Teile. Stuttgart 1768. Nachdruck mit einem Nachwort von D. Kreidt. Stuttgart 1994.
- Walter, F.: *Mäßigkeit und Trunksucht. Ein Beitrag zur Ehrenrettung des Alkohols vom Standpunkt der Ethik und der Religion*. Berlin 1928.
- Walzer, A.: *Liebeskutsche, Reitersmann, Nikolaus und Kinderbringer. Volkstümlicher Bilderschatz auf Gebäckmodellen, in der Graphik und Keramik*. Stuttgart 1963.
- Walz, H.: *Wider das Zechen und Schlemmen. Die Trunkenheitsliteratur des 17. Jahrhunderts*. In: *Daphnis* 13 (1984) 167-185.
- Warde, Alan/ Martens, Lydia: *Eating out. Social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge (CUP) 2000.
- Warg, C.: *Cajsa Wargs Kokbok. I urval av H. Lundin*. Uddevalla 1983.
- Warner, R.: *Antiquitates culinariae*. London 1791. Nachdruck London 1981.
- Watson, A.M.: *Agricultural innovation in the early Islamic world*. Cambridge 1983.
- Währen, Max: *Die Backvorrichtungen des Altertums im Orient*. In: *Brot und Gebäck*, Heft 5 (1960).
- Weber, F.B.: *Allgemeines deutsches terminologisches ökonomisches Lexicon und Idioticon; oder erklärendes Verzeichnis aller im Gebiete der gesamten Landwirtschaft, der Acker-*

- Garten- Forst- Jagd- Fischerey- und Hauswirtschaft (...) vorkommenden Kunstwörter. Zwei Bände. Leipzig 1829.
- Wechsberg, Joseph: Freude am Wein. Herrsching am Ammersee: Schuler 1978.
- Wechsberg, Joseph: Die Küche im Wiener Kaiserreich. Von Joseph Wechsberg und der Redaktion der Time-life Bücher, fotografiert von Fred Lyon. O.O. 1979.
- Wechsberg, Joseph: Kulinarische Städtebilder. München (Hugendubel) 1981.
- Wecker, Anna: Ein köstlich new Kochbuch (Amberg 1598). Faksimile mit einem Kommentar von J. Arndt. München 1977.
- Wecker, J.J. (Übs.): Ein nützliches Büchlein von mancherley künstlichen wasserem, ölen vnd weinen. Jetz newlich in Teutsch gebracht, durch Doctor Hanns Jacob Wecker, Statt-artzet zu Colmar. Basel (Perna) 1569.
- Wecker, J.J.: Nützliches Büchlein von mancherleyen künstlichen wassern/ ölen und weinen/ jetz newlich inn Teutsch gebracht. Basel (P. Perna) 1573. (Auch 1571)
- Wecker, J.J.: Ein nützliches Büchlein von mancherleien künstlichen Wassern und Weinen. Basel 1593.
- Weeber, K.-W.: Die Weinkultur der Römer. Verbesserte Neuausgabe. München 1999. (Erst- mals: München 1993.)
- Wegener, Hans (Hg.): Küchenmeisterei. Nürnberg um 1490. Faksimile nach dem Exemplar der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel. Mit einem Glossar und einer Bibliogra- phie. Leipzig: Harrassowitz 1939.
- Weggemann, Sigrid/ Benker, Gertrud (Hg.): Kulturprägung durch Nahrung: Die Kartoffel. München 1997.
- Weiler, S.J.: Augsbürgisches Kochbuch. Zwote vermehrte und verbesserte Auflage. Augsburg 1788.
- Weine und Liköre aus Italien. Ein Handbuch für Weine, Schaumweine, Wermut, Aperitif, Branntweine und Liköre aus Italien. Hg. vom Italienischen Aussenhandelsinstitut (I.C.E.) Rom. Text von R.G. Dettori, Bildtafeln von E. Fioravanti. Rom 1953.
- Weingärtner, K.: Die Heilbronner Weinbüchlein. In: Veröffentlichungen des Historischen Vereins Heilbronn 24 (1963) 77-86.
- Wein-Arzt: Der curieus- und offenhertzige Wein-Arzt, Das ist: Sicher- und unschädliche Mittel, wie man dem Wein von der Kelter an, sorgfältig warten, wann er zu Schaden ge- kommen, ihm wieder helffen (...) könne (...). Frankfurt/ Leipzig 1753. Nachdruck 1978.
- Wein-Büchlin: Lustige vnd Summarische Beschreibung, der Namen, Arten, Kräfte, vnd eygenschaften, fast aller deren Wein, Welche sonderlich inn Teutschland wachsen (...) durch Samuelem Dilbaum (...). Augsburg 1584. In: Alemannia 10 (1882) 274-278.
- Weirauch, K.L.: Umgang mit Wein. Ein Laienbrevier. Stuttgart 1950.
- Weiss-Amer, Melitta: Food and drink in medical-dietetic Fachliteratur from 1050 to 1400. Diss. Toronto 1989.
- Weiss-Amer, M.: Zur Entstehung, Tradierung und Lexik deutscher Kochbücher und Rezepte des Spätmittelalters. M.A. Thesis. Univ. of Waterloo (Canada) 1983.
- Weiss-Amer, M.: Die Physica Hildegards von Bingen als Quelle für das Kochbuch Meister Eberhards. In: Sudhoffs Archiv 76 (1992) 87-96.

- Weiss-Amer, M.: The role of Medieval physicians in the diffusion of culinary recipes and cooking practices. In: Lambert, C. (Dir.): *Du manuscrit à la table*. Montréal/ Paris 1992, 69-80.
- Weiss, Stefan: *Die Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316-1378)*. Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes. Berlin: Akademie Verlag 2002.
- Weitzenböck, G.: Die deutschen Namen des Truthahns. In: *Theutonista* 12 (1936).
- Weiß, Leo (Hg.): *Ein vergnügliches Anstandsbüchlein für Jung und Alt in Versen aus dem Jahre 1539*. Erstmals gedruckt zu Zürich bei Eustachius Froschauer im Jahre 1545. Neu hg. und mit einem Anhang versehen von L. Weiß. Zürich 1933.
- Wellauer, A.: Ueber die Ess- und Kochliteratur der Griechen. In: *Jahn's Archiv* 10 (1844). [Zit. Boeckh, *Encyklopädie*, 1886, 401.]
- Wenner, Augusta: *Koch-Buch der Augusta Wennerin vom 'Wilden Mann'*, Lörrach 1791. Textübertragung aus der Handschrift von Friedrich Vortisch. Hg. von W. Lutz. Lörrach: Verlag Waldemar Lutz 1998.
- Werlin, J.: Weinrezepte aus einer südtiroler Sammelhandschrift. In: *Archiv für Kulturgeschichte* 45 (1963) 243-252.
- Werlin, J.: Ein Weinbuch aus dem niederbayrischen Kloster Biburg. In: *Archiv für Kulturgeschichte* 48 (1966) 133-147.
- Werlin, J.: Weinrezepte aus einer Mondseer Handschrift des 15. Jahrhunderts. Neue Forschungen auf dem Gebiet des mittelalterlichen Gartenbaus und Haushalts. In: *Die wissenschaftliche Redaktion* 3 (1966) 79-90.
- Werner, K. (Bearb.): *Ein Kochbuch aus Burg Namedy von 1772 [Auswahl]*. Faksimile und Transkription. Bearbeitet von K. Werner. Koblenz 1990.
- Wesendonk, A. von: *Schnäpse und klare Wässer*. Zweite Auflage. München 1969.
- Westbury (Lord): *Handlist of Italian cookery books*. Florenz 1963 (*Biblioteca di Bibliografia Italiana XLII*).
- Westman, H.O.: *Spoon*. London 1845.
- Westrip, Joyce P.: *Moghul cooking. India's courtly cuisine*. London 1997.
- Weth, Georg A.: *Casanovas Lustmahle. Verführerische Menüs für Genießer von heute*. Frechen: Komet 1998.
- Wettengl, Kurt (Hg.): *Georg Flegel 1566-1638. Stilleben*. Stuttgart: Verlag Gerd Hatje 1999.
- Wezler, Albrecht: *Die wahren "Speiseresteesser" (Skt. vighasasin)*. Mainz: Akademie der Wissenschaften und der Literatur/ Wiesbaden: Steiner 1978.
- Wheaton, Barbara Ketcham: *Savoring the past. The French kitchen and table from 1300 to 1789*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press 1983.
- Wheaton, Barbara Ketcham: *L'office et la bouche. Histoire des moeurs de la table en France 1300-1789*. Paris: Calmann-Lévy 1984. [Or.: *Savoring the past*, 1983.]
- White, Christine D. (ed.): *Reconstructing ancient Maya diet*. Salt Lake City: Univ. of Utah Press 1999.
- White, K.D.: Food requirements and food supplies in classical times in relation to the diet of the various classes. In: *Progress in Food and Nutrition Science* 2 (1976) 143-191.

- Wichmann, S. (Hg.): Die Leibgerichte des weiland Apothekers und Malerpoeten Carl Spitzweg von ihm eigenhändig aufgeschrieben und illustriert. Dritte Auflage. München 1968.
- Wickersheimer, E.: Les Tacuini Sanitatis et leur traduction allemande par Michael Herr. In: Bibliothèque d'Humanisme et Renaissance 12 (Genève 1950) 85-97.
- Wickram, G.: Ein schöner vnnd nützlicher Dialogus/ in welchem angezogen wirt/ das mechtig hauptlaster der trunckenheit/ (...). Straßburg 1555. In: Bolte, J. (Hg.): Georg Wickrams Werke. Vierter Band. Tübingen 1903, 95-122 (BLV 230).
- Wider das Grausam Laster der wüsten truckenheit. Getruckt zuo Mülhusen im oberen Elsaß durch Peter Schmid. Anno M.D.LX.
- Wiedemann, I.: Herrin im Hause. Durch Koch- und Haushaltungsbücher zur bürgerlichen Hausfrau. Pfaffenweiler 1993.
- Wiegelmann, G.: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg 1967 (Atlas der deutschen Volkskunde NF, Beiheft 1).
- Wiegelmann, G./ Mohrmann, R.-E. (Hg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. Münster 1996.
- Wierlacher, Alois: Der Diskurs des Essens und Trinkens in der neueren deutschen Erzählliteratur. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 3 (1977) 150-167.
- Wierlacher, Alois: Zum Gebrauch der Begriffe »Bürger« und »bürgerlich« bei Lessing. In: Neophilologus 51 (1967) 147-156.
- Wierlacher, Alois: Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass. Stuttgart 1987.
- Wierlacher, Alois/ Bendix, Regina (Hg.): Kulinaristik. Forschung - Lehre - Praxis. Berlin: LIT 2008.
- Wierlacher, Alois/ Neumann, G./ Teuteberg, H.J. (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1992.
- Wiesinger, A.: Narrenschmaus und Fastenspeise im schwäbisch-alemannischen Brauch. Mit einem Vorwort von W. Kutter. Konstanz 1980.
- Wild, A./ Wild, K.: Großmutter's Küche. Ungarndeutsche Gerichte für Alltag und Festtag. Budapest 1994.
- Wilhelm, Friedrich: Denkmäler deutscher Prosa des 11. und 12. Jahrhunderts. München 1960 (Germanistische Bücherei 3).
- Wilkins, John: The boastful chef. The discourse of food in ancient Greek comedy. Oxford (OUP) 2000.
- Willan, A.: Great cookbooks and their recipes from Taillevent to Escoffier. London 1977.
- Willan, A.: Château Cuisine. Traditionelle Rezepte aus französischen Schlössern. Aarau 1993.
- Wilson, C. Anne: Water of life. A history of wine-distilling and spirits 500 BC to AD 2000. Totnes: Prospect Books 2006.
- Wilson, C.A. (ed.): "Banqueting stuffe". The fare and social background of the Tudor and Stuart banquet. Edinburgh (Edinburgh Univ. Press) 1991.
- Wilson, C.A.: Food and drink in Britain. London 1973.

- Wilson, C.A.: The Saracen connection. Arab cuisine and the medieval West. In: *Petits Propos Culinaires* 7 (1981) 13-22 und 8 (1981) 19-27.
- Wilson, C.A.: The appetite and the eye. *ORT JAHR*.
- Wilson, C.A.: The book of marmalade. Its antecedents, its history and its role in the world today. *ORT JAHR*.
- Wilz, A.: Das unbedingt Notwendige und das Wünschenswerte. Kücheninventar von 1850-1890. In: *Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert*. Oberhausen 1988, 117-144.
- Wing, Elizabeth S./ Brown, Antoinette B.: *Paleonutrition. Method and theory in prehistoric foodways*. New York 1973.
- Winkelmann, Richard: *Die Entwicklung des oberrheinischen Weinbaus*. Marburg 1960 (*Marburger Geographische Schriften* 16).
- Winkler, A.: *Selbständige deutsche Tischzuchten des Mittelalters*. Diss. Marburg 1982.
- Winzer, F. (Hg.): *Die Stundenbücher des Duc de Berry. Les Belles Heures, Les Très Riches Heures*. Mit einem Nachwort. Dortmund 1983.
- Wiswe, H.: Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts. In: *Braunschweigisches Jahrbuch* 37 (1956) 19-55. Ders.: Nachlese zum ältesten mittelniederdeutschen Kochbuch. In: *Braunschweigisches Jahrbuch* 39 (1958) 103-121.
- Wiswe, H.: Die mittelniederdeutsche Kochrezeptüberlieferung. In: *Niederdeutsches Jahrbuch* 90 (1967) 46-62.
- Wiswe, H.: *Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp*. München 1970.
- Witteveen, Joop/ Cuperus, Bart: *Bibliotheca Gastronomica*.
- Wittich, Joh.: *Praeservator sanitatis: ein nützlicher Bericht von den Sechss unvormeidlichen Dingen, zur Gesundheit ganz erspriesslichen, wie man sich in denselben, beydes zu Hause, und auch über Land verhalten soll*. S.I. 1606.
- Wohleingerichtetes Koch-Buch für alle Liebhaber der Kocherey*. Zwei Bände. Hall in Schwaben (Chr. Messerer) 1784. Nachdruck in einem Band. Neustadt an der Aisch 1998.
- Wolanska-Köller, Anna: *Funktionaler Textaufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts*. Stuttgart: ibidem-Verlag 2010 (*Perspektiven Germanistischer Linguistik* 4).
- Wolf, J.C.: *Neues Leipziger Koch-Buch*. (...) Zweyte verbesserte und vermehrte Auflage. Frankfurt/ Leipzig (Boehme) 1779.
- Wolf, S.: Lexikologisches in den kulinarischen Rezepten aus der Handschrift BL Roy. 12. C. XII. In: *Zeitschrift für romanische Philologie* 110 (1994).
- Wolley, Hanah: *The Cooks Guide: Or, Rare Receipts For Cookery*. London: Printed for Peter Dring 1664.
- Woolgar, C.M.: *The great household in late medieval England*. New Haven 1999.
- Woolley, H.: *The queen-like closet, or, Rich cabinet: stored with all manner of rare receipts for preserving candying & cookery (...)*. London (R. Lowndes) 1670.
- Woolley, H.: *Frauen-Zimmers Zeit-Vertreib: oder Reiches Gemach von ausserlesenen Experimenten und Curiositäten betreffend die rechte Praeservir- und Candir-Kunst (...)* sampt

- einem Vollkommenen Koch (...) anfänglich in Englischer Sprache beschrieben. Hamburg 1674.
- Woolley, H.: *The Accomplish'd lady's delight in preserving, physick, beautifying and cooke-ry.* (...) London (B. Harris) 1675.
- Woschek, H.-G.: *Der Wein. Geschichte und Geschichten über Jahrtausende. Bilder und Dokumente.* München 1971.
- Wölfflin, S.: *Meister Sigmundt Wölfflins, Küöffers zu Stetten zu Württemberg Weinbüechlin* (16. Jh.). In: *Cod. HB XI 44 der Württ. Landesbibliothek Stuttgart (SWbQ LXVI).*
- Wördehoff, Bernhard: *Die Dichter bitten zu Tisch. Vom Essen und Trinken in der Weltliteratur.* Heidelberg: Lambert Schneider 2011.
- Wright, James C. (ed.): *The Mycenaean Feast.* Princeton: The American School of Classical Studies at Athens 2004 (= *Hesperia* 73/2).
- Wulf, R.: *Henriettes Erben. Davidis-Kochbücher dokumentieren 80 Jahre Küchengeschichte.* In: *Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert.* Oberhausen 1988, 239-251.
- Wundt, E./ Rothmund, A./ Künzler, M. (Bearb.): *Kochbuch der Koch- und Haushaltungsschule mit einem Anhang für Haushaltungskunde und Kinderpflege.* Zehnte Auflage. Karlsruhe (Braun) 1925. Nachdruck Karlsruhe 1982.
- Wurm, Andrea: *Translatorische Wirkung. Ein Beitrag zum Verständnis von Übersetzungsgeschichte als Kulturgeschichte am Beispiel deutscher Übersetzungen französischer Kochbücher in der frühen Neuzeit.* Frankfurt a.M.: Peter Lang 2007.
- Wühr, H.: *Alte Küchen und Küchengeräte.* Darmstadt o.J.
- Wyvern (A.H.C. Kenney-Roberts): *Culinary jottings.* Madras 1891.
- Xenophons treatise of householde. [Translated into English by Gentian Hervet.] London (Thomas Berthelet) 1537.
- Xenophon: *Das Gastmahl. Griechisch/ Deutsch. Übersetzt und hg. von E. Stärk.* Stuttgart 1986.
- Xenophon: *Ökonomische Schriften. Griechisch und deutsch von G. Audring.* Berlin 1992 (Schriften und Quellen der alten Welt 38).
- Yang, Lien-sheng: *Notes on Dr. Swann's 'Food & money in Ancient China'.* In: Yang, Lien-sheng: *Studies in Chinese institutional history.* Cambridge 1969.
- Yarwood, Doreen: *The British kitchen. Housewifery since Roman times.* London 1981.
- Yelgo de Bazquez Natural de Loxa, Miguel: *Estilo de servir a Príncipes, con exemplos morales para servir a Dios.* Madrid 1614.
- Zacher, Rudolf: *Jagdliche Leckerbissen. Wildküche nach Spezialrezepten.* Dritte, neubearbeitete Auflage. Hamburg/ Berlin (Parey) 1970.
- Zambrini, Francesco (Hg.): *Il Libro della cucina del sec. XIV. Testo di lingua non mai fin qui stampato.* Bologna 1863. Nachdruck Bologna 1985.
- Zanier, Tiziana: *Il lessico alimentare nelle glosse antico alto tedesche.* Diss. Udine 1989/90.
- Zaouali, Lilia: *Medieval Cuisine of the Islamic World. A Concise History with 174 Recipes.* University Presses of California 2009.

- Zimmermann, Margarete: Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: »Le Ménagier de Paris«. In: Bitsch, I./ Ehlert, T./ Ertzdorff, X. von (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Sigmaringen 1987, 103-115.
- Zimmermann, Margarete: Vom Hausbuch zur Novelle. Didaktische und erzählende Prosa im Frankreich des späten Mittelalters. Düsseldorf 1989 (Studia humaniora 11).
- Zimmermann, Margarete: »Curieuse bible domestique« et texte-seuil de la prose narrative en France. Le »Ménagier de Paris (vers 1393)«. In: Actes du XVIIIe Congrès International de Linguistique et de Philologie Romanes. Tübingen 1998, 385-394 (avec discussion).
- Zimmermann, V.: Der »Rosmarin-Traktat« in Handschrift b. VI 35 der Erzabtei St. Peter zu Salzburg. In: Keil, G. (Hg.): »gelêrter der arzenê, ouch apotêker«. Festschrift Willem F. Daems. Pattensen, Han. 1982, 523-532.
- Zimmermann, V.: Rezeption und Rolle der Heilkunde in landessprachlichen Kompendien des Spätmittelalters. Stuttgart 1986.
- Zinke, G.H.: Allgemeines Oeconomisches Lexicon. Fünfte, vermehrte Auflage. Zwei Bände. Leipzig 1780.
- Zirfas, J./ Goffin, B. (Hg.): Kartoffel. Eine kleine kulinarische Anthologie. Stuttgart 1998.
- Zischka, U./ Ottomeyer, H./ Bäumlner, S. (Hg.): Die Anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten. München 1993.
- Zitter, [?]: Gründliche Anweisung zum Brodtbacken für Hauswirthschaften in Städten und auf dem Lande nebst einigen anderen Bemerkungen über die Bäckerei. In: Unterricht für ein junges Frauenzimmer. Zweiter Band. Magdeburg 1792. Nachdruck Clausthal-Zellerfeld 1994.
- Zobeltitz, M. von: Das Kasserol. Absonderliche Gaumenletzen aus aller Zeit gesammelt von M. von Zobeltitz. München (Georg Müller) 1923.
- Zotter, H. und H. (Bearb.): Wohl bekomm's! Alte Bücher übers Kochen und Essen. Katalog zur Ausstellung, Univ. Graz. Graz 1979.
- Zotter, H. (Hg.): Das Buch vom gesunden Leben. Die Gesundheitstabellen des Ibn Butlan in der illustrierten deutschen Übertragung des Michael Herr (Straßburg 1533). Mit Einleitung, Faksimile, neuhochdeutscher Übersetzung und Abb. aus dem Cod. vind. 2396. Graz 1988.
- Zscharnack, Leopold: Lessing und Semler. Ein Beitrag zur Entstehungsgeschichte des Rationalismus und der kritischen Theologie. Gießen 1905.
- Zubaida, Sami/ Tapper, Richard (eds.): Culinary cultures of the Middle East. London/ New York 1994.
- Zweytes Niedersächsisches Kochbuch oder Bemerkungen und Zusätze zu Marcus Loofts Niedersächsischem Kochbuche. Göttingen 1786. Nachdruck Hamburg 1987.
- Zwingli, H.: Von Freiheit der Speisen. Eine Reformationsschrift von Huldrich Zwingli 1522. Hg. von O. Walther. Halle a.S. 1900 (NDL 173).