

Beziehungssysteme von Schein, Sein und den dahinter liegenden Codes. – Erich GARHAMMER, Gott und Gaumen. Theologisches zum Motivkomplex „Essen“ (S. 77–85), spannt den Bogen von der Frage nach der richtigen Feier des Herrenmahls in Korinth (1 Kor. 11,17–34) zu Max Frisch und seinem Drama „Biedermann und die Brandstifter“. Beide Male geht es um das Thema „Sich das Gericht essen“, beide Male um die Differenz zwischen Kultmahl und Sättigungsmahl. – Elisabeth VAVRA, Kopf und Klinge. Repräsentative Tischkultur im Bild des Mittelalters (S. 87–98), präsentiert einen bunten Querschnitt theologischer und profaner Illustrationen aus verschiedenen künstlerischen Genres. – Lothar KOLMER, Ein Glas für sieben – sieben Gläser für einen. Repräsentation per Distanz oder *Form follows consumption* (S. 99–111), geht der Frage der einem Mahl zugrunde liegenden Regelsysteme und gesellschaftlichen Codes nach, wobei der Schwerpunkt der Analyse in der Neuzeit liegt. – Olaf RADER, Becher oder Tod. Richtig und falsch verstandene Zeichen bei Tisch (S. 113–123), reflektiert tiefgründig über verschiedene Dimensionen der Semiotik von Trinkgefäßen anhand von Beispielen, die von den Skythen und Medern über die Kreuzfahrer bis zu den Mameluken des 19. Jh. reichen. – Susanne FRITSCH, Das Refektorium im Jahreskreis. Drei Quellen zur Esskultur des 14. Jahrhunderts (S. 135–141), vergleicht sachkundig die einzigen drei erhaltenen Küchenrechnungsbücher des 14. Jh.: vom päpstlichen Hof in Avignon, aus Klosterneuburg, sowie aus dem Augustinerstift San Pietro ad Aram in Neapel. – Doris AICHHOLZER, Schachbretter aus Erbsen, Mandeligel und Nonnenfürze in Gesöff. Aus Kochbüchern des 15. Jahrhunderts in der Österreichischen Nationalbibliothek (S. 143–156), vergleicht in Weiterführung ihrer Diss. (vgl. oben S. 276) unter philologischen und kulinarischen Gesichtspunkten das Mondseer Kochbuch, die Kochanweisungen des Dorotheenklosters zu Wien und das Innsbrucker Rezeptbuch. – Bruno LAURIOUX, Kochbücher vom Ende des Mittelalters (S. 157–166), fordert die stärkere Berücksichtigung von Archivalien wie Menüpläne oder Haushaltsbücher zum besseren Verständnis der ca. 100 Kochbuchmanuskripte jener Zeit. – Thomas SCHALLABÖCK, Mittelalterliche Musik als Ambiente historischer Gastmähler (S. 251–261), und Christian ROHR, Mittelalter-Festivals. Erlebte Geschichte oder greller Kommerz? (S. 263–274), gehen Problemen der heutigen Akzeptanz von wiederbelebten ma. Phänomenen nach. – Margot SCHINDLER, Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Oder: Den Historikern in die Kochtöpfe geguckt (S. 275–286), liefert eine umsichtige Zusammenfassung. C. L.

John CHERRY, Healing through faith: the continuation of medieval attitudes to jewellery into the Renaissance, *Renaissance Studies* 15 (2001) S. 154–171, mit 11 Abb., behandelt unter Einbeziehung von Texten, Bildern und erhaltenen Objekten vom 14. bis zum 16. Jh. spätm. Amulette, Agnus Dei-Tafelchen, Pilgerzeichen, Kreuze mit Darstellungen der fünf Wunden Christi und Ringe, denen Heilkraft oder vorbeugende Wirkung gegen Krankheit und plötzlichen Tod zugeschrieben wurde. C. M.