

Harald BERGER, Ein bemerkenswerter spätmittelalterlicher Codex zur Philosophie, Astronomie und Medizin: Mainz, Stadtbibliothek, HS I 613, *Traditio* 62 (2007), S. 237–258, beschreibt die Sammelhs., die möglicherweise aus der Univ. Prag stammt und 26 zum Teil seltene Texte enthält, darunter mit einem Aristoteleskommentar erstmalig eine Schrift des Prager Rektors (1375) Wicboldus Stutte (Sculpte) von Osnabrück. V. L.

Bruno LAURIOUX, Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XVe siècle. Autour du *De honesta voluptate* de Platina (Micrologus' Library 14) Firenze 2006, SISMEL, Edizioni del Galluzzo, 653 S., ISBN 88-8450-198-9, EUR 77. – Im Zentrum dieser voluminösen Abhandlung steht das von Bartolomeo Sacchi (Platina) verfaßte, in der frühen Neuzeit sehr erfolgreiche Kochbuch *De honesta voluptate*, dessen Entstehungshintergrund minutiös ausgeleuchtet wird. Dabei wird die gesamte Lebensgeschichte Platinas unter dem Aspekt seiner Verflechtung in römische Humanistenkreise erneut einer kritischen Sichtung unterzogen, die insbesondere im Hinblick auf die Akademie des Pomponio Leto und ihre Verfolgung durch Paul II. im Jahr 1468 neues Licht auf die kuriale Sozialgeschichte wirft; ein Anhang bietet kurze prosopographische Notizen zu dem „réseau Platina“ (S. 541–568). Hauptanliegen des Buches ist es, das Kochbuch Platinas in der spezifischen Entwicklung zu verorten, welche die gastronomische Kultur unter dem Einfluß des Humanismus im römischen Umfeld der Kurie nahm. Das Thema entpuppt sich als ungemein vielseitig; mentalitätsgeschichtliche und literarische Aspekte, wirtschafts- und sozialgeschichtliche Gesichtspunkte, Einkaufs- und Konsumgewohnheiten, kleine Symposien und große Feste geraten gleichermaßen in den Blick. Im Kontext einer neuen Wertschätzung der epikuräischen Philosophie kombinierte Platina eine humanistische Aufbereitung praktischen Wissens, das er von Maestro Martino, dem Koch Kardinal Trevisans und Papst Pauls II., übernahm, und diätetische Ratschläge, die er einem Familiaren dieses Papsts verdankte, mit dem antiquarischen Interesse an antiker Kultur, wie es sich bei den römischen Akademikern im Studium der antiken Rezeptsammlung des Apicius niederschlug. Die Betonung des sozialen Aspekts gemeinsamen Essens im Kreise Gleichgesinnter und die demonstrative Bevorzugung ‚einfacher‘ Gerichte sowie von Zubereitungsarten, die den Eigengeschmack der Lebensmittel besser zur Geltung brachten, bereiteten einer „nouvelle sensibilité alimentaire“ den Weg. Die Studie beruht auf breiter Quellenbasis, wobei auch ungedruckte Archivalien, wie etwa kuriale Rechnungen, ausgewertet und die Ergebnisse durch Tabellen oder den Abdruck von Auszügen illustriert werden. Dem durch zahlreiche Untersuchungen ma. Kochbücher ausgewiesenen Vf. ist mit diesem Buch ein grundlegender Beitrag zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Kurie des Quattrocento und zur Erhellung eines bislang wenig beachteten, doch für das Verständnis des kurialen Humanismus fundamentalen Bereiches gelungen. Claudia Märkl

---

Fornaldarsagaerne. Myter og virkelighed. Studier i de oldislandske *fornaldarsögur Norðurlanda*. Redigeret af Agneta NEY, Árman JAKOBSSON og Annette LASSEN, København 2009, Museum Tusculanums Forlag, 385 S.,