

– Der Tagungsband enthält 16 Beiträge, reichend von der Antike bis zum Zeitalter des Barock. Ein Wert der Aufsätze liegt unzweifelhaft darin, dass aktuelle, nicht immer völlig abgeschlossene Forschungen mitgeteilt werden. Grundlage der Studien sind vielfach Hss., die gelegentlich in begleitenden wissenschaftlichen Qualifikationsarbeiten bereits ediert wurden. Zum MA sind anzuzeigen: Kay Peter JANKRIFT, Löwenfleisch, faule Birnen und Antoinuswein. Pest, Lepra, Heiliges Feuer und die Rolle der Ernährung aus Sicht der mittelalterlich-frühneuzeitlichen Heilkunde (S. 19–35), präsentiert frei gewählte, unterhaltsame Beispiele. – Die nächsten drei Aufsätze behandeln München, Staatsbibl., Cgm 415, eine dt.-lat. Sammel-Hs. des 15. Jh. aus dem Münchener Franziskanerkloster. Hierzu hätte man sich in der Druckversion der Vorträge eine gemeinsame Einleitung gewünscht, damit z. B. die Anlage der Sammel-Hs. vorgestellt und nicht erst im zweiten und nochmals im dritten Beitrag das Internet-Digitalisat mitgeteilt wird: urn:nbn:de:bvb:12-bsb00062818-3. – Melitta Weiss ADAMSON, Vom Arzneibuch zum Kochbuch, vom Kochbuch zum Arzneibuch: Eine diätetische Reise von der arabischen Welt und Byzanz über Italien ins spätmittelalterliche Bayern (S. 39–62), zu drei deutschsprachigen Übersetzungen (fol. 1r–278v). – Verena FRIEDL, Das Konzept der Dynamischen Edition dargestellt am *púch von den chósten* (Cgm 415) (S. 63–73), nach einem Editionsmodell von Andrea Hofmeister-Winter (Graz – vgl. dazu: <http://www.uni-graz.at/~hofmeisa/>), das offenbar in der hier reduzierten Grundstruktur den komplexen Überlegungen von Patrick Sahle (Köln) ähnelt (vgl.: urn:nbn:de:hbz:38-53510 – urn:nbn:de:hbz:38-53523 – urn:nbn:de:hbz:38-53534). – Natascha GUGGI, Italienische Rezepte in der anonymen Kochrezeptensammlung der Handschrift Cgm 415 (S. 75–86), mit dem spannenden (und doch naheliegenden) Ergebnis, dass die fremdländische Küche an die bayerischen Möglichkeiten adaptiert wurde. – Thomas GLONING, Die Platina-Übersetzung des Stephan Vigilius (1542). Kochkunst, Gesundheitslehre und sprachliche Form (S. 99–137), zur Rezeptionsgeschichte mit ausführlicher Bibliographie. – Johanna Maria VAN WINTER, Sind die *Regimina duodecim mensium* als „Mönchmedizin“ zu betrachten? (S. 151–159), verneint diese Ansicht. – Marialuisa CAPARRINI, Kann der Arzt auch ein guter Koch sein? Die Kochrezepte in der deutschen Bearbeitung der *Epistula Anthimi de observatione ciborum* (S. 161–175) aus dem 15. Jh. – Karin KRANICH, Das *Tegernseer Wirtschaftsbuch*: Benediktinische Kulinarik in Fasten- und Nichtfastenzeiten (S. 177–187), zu München, Staatsbibl., Cgm 8137 (nunmehr zu ergänzen: urn:nbn:de:bvb:12-bsb00076122-5) aus dem frühen 16. Jh. – Helmut W. KLUG, „... und färbs ain wenig ob du wilt.“ Eine analytische Bestandsaufnahme der diätetischen Aspekte des Färbens von Speisen in der spätmittelalterlichen Küche (S. 207–222), zu einem heute vielfach unterschätzten Phänomen (mit Bibliographie). – Andrea HOFMEISTER, *und iz als ein latwergen*. Quellenstudie zu Vorkommen, Zusammensetzung und diätetischen Wirkzuschreibungen von Latwerge in älteren deutschsprachigen Kochrezepttexten (S. 223–252): Der höchst fundierte Beitrag beschränkt sich keineswegs auf konzentrierte Pflanzensüßstoffe in allen derzeit bekannten deutschsprachigen Kochrezeptensammlungen des Spät-MA (Hss.-Verzeichnis von 37 bisher edierten und