

LITERATURSAMMLUNG

GESCHICHTE DES DEUTSCHSPRACHIGEN KOCHBUCHS

1. **Abel, Marie. Neues illustriertes Kochbuch** für den guten bürgerlichen und feineren Tisch in allen seinen Theilen. Zuverlässiger Rathgeber zur Bereitung guter und schmackhafter Speisen. Nebst erprobten Recepte über das Einmachen des Obstes und der Gemüse, der Fruchtsäfte, Cremes, sowie Herstellung der verschiedenen Liqueure, des Gefrorenen und der feineren kalten und warmen Getränke. Ferner genaue Anleitung über Räuchern, Einpöckeln, Ausbeinen, Dressiren, Spicken, Tranchiren. Mit besonderer Berücksichtigung der österreichischen, bayerischen, schwäbischen und rhein. Kochkunst von Marie Abel. Mit Abbildungen. Regensburg. Stahl's Verlagsbureau, o.J.
2. **Aichholzer, Doris: Schachbretter aus Erbsen, Mandeligel und Nonnenfürze in Gesöff : Aus Kochbüchern des 15. Jahrhunderts** in der österreichischen Nationalbibliothek. S.143-156 in : Kolmer, Lothar / Rohr, Christian: Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg 29.4. bis 1.5.1999; Ferdinand Schönigh, Paderborn 2000.
3. **Aichholzer, Doris: «Wildu machen ayn guet essen ...»** Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar. Wiener Arbeiten zur germanischen Altertumskunde und Philologie. Herausgegeben von Helmut Birkhan. Band 35. Peter Lang, Bern 1999.
4. **Alberti, Hans-Joachim von: Maß und Gewicht.** Geschichtliche und tabellarische Darstellungen von den Anfängen bis zur Gegenwart. Akademie-Verlag, Berlin 1957.
5. **Amaranthes** (Gottlieb Siegmund Corvinus): Nutzbares, galantes und curiöses **Frauenzimmer=Lexicon**. Reprint der Ausgabe von Leipzig 1715 im Besitz der Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt, Halle. Hrsg. Manfred Lemmer.
6. **André, Jaques: Essen und Trinken im alten Rom.** Reclam, Stuttgart 1998.
7. **Andressen, B. Michael: Barocke Tafelfreuden an Europas Höfen.** Belser Verlag, Stuttgart 1996.
8. **Anonym: Wir backen selbst.** Mehr als 250 Rezepte, reich bebildert und in der Versuchsküche unseres Verlages erprobt. Verlag für die Frau, Leipzig, 1965.
9. **Anonym: Baierisches National=Kochbuch** oder die gesammte Kochkunst, wie sie in Baiern ausgeübt wird. W.Ludwig Verlag, Pfaffenhofen 1980. Reprint München 1824.
10. **Anonym: Daz buch von guter spise.** Aus der Würzburg-Münchener Handschrift. Hrsg. Hans Hajeck, Berlin 1958.
11. **Anonym: Daz buoch von guoter spise.** Tupperware Deutschland. Mit einem Aufsatz von Trude Ehlert: Das Buch von guter spise: kulinarische Bedeutung und kulturhistorischer Wert..
12. **Anonym: Der vollkommene Bierbrauer** oder kurzer Unterricht alle Arten Biere zu brauen. Frankfurt und Leipzig 1784. Reprint Verlag Leipzig.
13. **Anonym: Cölnner Köchinn.** Oder: Sammlung der besten und schmackhaftesten Speisen für den herrschaftlichen so wohl als den bürgerlichen Tisch. Arnold Christ. Haas, 1806. Zweite verbesserte und viel vermehrte Auflage. Reprint Olms, Hildesheim 1996.
14. **Anonym: Compendiöses Wirthschafts=Buch für Frauenzimmer.** Die Einmachkunst des Obstes und der Gartenfrüchte, das Trocknen und Aufbewahren derselben, die Besorgung des Kellers und der Vorrathskammer und die Bereitung der warmen und kalten Getränke, in 212 gründlichen Anweisungen. Ein Rathgeber für Frauen und Köchinnen. Zweite verbesserte Auflage. Verlag der Ernst'schen Buchhandlung, Quedlinburg und Leipzig, o.J. Reprint, Hrsg. HIBOU Produktion, Wolfgang Baum.
15. **Anonym: Neues Dresdner Koch= Back= und Wirthschaftsbuch.** Verlags=Bureau, Ronneburg und Leipzig 1805.
16. **Anonym: Das kleine jedermann nützliche und wohleingerichtete Franckfurter Koch=Buch [...]** 4. Auflage, Jägersnsche Buchhandlung, Franckfurt am Mayn,1789. Reprint, Societätsverlag, Frankfurt, 1991.
17. **Anonym: Hamburgisches Kochbuch** oder vollständige Anweisung zum Kochen für angehende Köche, Köchinnen und Haushälterinnen besonders aber für Hausfrauen in Hamburg und Nieder-

- sachsen. Verfaßt von einigen Hamburgischen Hausfrauen. Reprint der 8. Auflage Hamburg 1830. Olms Presse Hildesheim 1988.
18. **Anonym: Haus=Feld=Artzney=Koch=Kunst= und Wunder=Buch.** Sechzehender Theil von Bewährten Artzneyen. Dresden 1682. Faksimile Krauss Druck und Verlag KG München 1973.
 19. **Anonym: Das häusliche Glück.** Vollständiger Haushaltungsunterricht nebst Anleitung zum Kochen für Arbeiterfrauen [...] Hrsg. Von einer Commission des Verbandes „Arbeiterwohl“. 11. Auflage, Verlag von A. Riffarth, 1882. Reprint Rogner & Bernhard bei Zweitausendeins 1975.
 20. **Anonym: Das häusliche Glück!** Ein Rathgeber für Haushalt und Küche. Ein Haus- und Hilfsbuch für Jedermann. Hrsg. Industriellen-Club in Wien; Georg Szelinski k.k. Universitäts=Buchhandlung, 4. Auflage, Wien 1894.
 21. **Anonym: Kellermaisterey.** Gründlicher berichte / wie man alle Wein / Teutscher und Welscher Landen, Medt, Bier, Essig, Kreüterwein machen sol. 1537 gedruckt zu Augsburg von Heinrich Stayner. Reprint. Kommentar von David Segal und Friederike Snyder. Verlag Bibliophile Drucke von Josef Stocker, Dietikon-Zürich 1979.
 22. **Anonym: Kochbuch von 1581 aus dem Stockalperarchiv.** "Gebts uber tisch warm für gest". Hrsg.: Hauser Albert / Sara Galle, Brig 2001.
 23. **Anonym: Ein schön künstlich Kochbüchlein,** von vielen und manchen Richten. Anno Christi 1609 in Nürnberg. Hrsg. V. Tupperware Deutschland, Frankfurt, Donauwörth, Auer, o.J. (ca. 1987).
 24. **Anonym: Ein Koch- Und Artzney-Buch.** Gedruckt zu Grätz/ Bey denen Widmanstetterischen Erben. 1686. EDV-Texterfassung von Thomas Gloning, 1997, 2001. Uni Marburg.
 25. **Anonym: Kuchemaistrey.** Fotomechanischer Nachdruck der Originalausgabe nach dem Exemplar der Sächsischen Landesbibliothek, Leipzig 1976.
 26. **Anonym: Küchenmeisterey.** In Nürnberg von Peter Wagner um 1490 gedruckt. Faksimile nach dem Exemplar der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel. Eingeleitet von Hans Wegener. Kommissionsverlag Otto Harrassowitz, Leipzig 1939.
 27. **Anonym: Neues und bewährtes Linzer Kochbuch,** worin eine große Anzahl sehr guter und wohl geprüfter Kochregeln für Fleisch= und Fasttage enthalten ist. Zusammengetragen von mehreren geschickten und berühmten Köchinnen. Johann Huemer, Linz 1827. Herausgegeben von Peter Pils, Bibliothek der Provinz, Weitra 1990.
 28. **Anonym: Meini-Kochbuch.** Verlag Berger & Fischer Wien o.J.
 29. **Anonym:** Handschrift UB Graz **Ms. 1609.** 15. Jahrhundert, Bl. 11r-94v Kochbuch ohne Anfang und Schluß. CD-ROM
 30. **Anonym: Niederrheinisches Kochbuch 1777.** Hrsg. Cepl-Kaufmann, G. / Schmitt-Föllner, R. Faksimile. Gruppello Verlag, Düsseldorf 1996.
 31. **Anonym: Das allerneueste Pariser Koch=Buch.** Hrsg. Manfred Lemmer, Nachwort von Anneliese Schmitt. Faksimile Reprint der Ausgabe Amand König, Strasburg 1752 aus dem Besitz der Sächsischen Landesbibliothek. Insel Verlag, Frankfurt am Main 1981.
 32. **Anonym: Rheinfränkisches Kochbuch** (um 1445). Faksimile. Text, Übersetzung, Anmerkungen, Glossar von Thomas Gloning; Kulturhistorische Würdigung von Trude Ehlert. Tupperware Deutschland, 1998.
 33. **Anonym: Rigasches Kochbuch.** Nachdruck der 5. Auflage 1880; Hinstorff Verlag, Rostock 1995.
 34. **Anonym: Von Speisen, Natürlichen vnd Kreuter Wein/ aller verstandt.** [...] Auß: Apitio, Platina, Varrone, Bap. Fiera etc. Nachdruck der 1531 in Frankfurt am Main erschienenen Ausgabe im Besitz der Forschungsbibliothek Gotha / Signatur: Med.4° 57/1[2] Rara). Edition Leipzig 1984.
 35. **Anonym: Tacuinum sanitatis.** Das Buch der Gesundheit. Einführung von Heinrich Schipperges, Wolfram Schmitt. Heimeran Verlag, München 1973.
 36. **Anthus, Antonius** (Gustav Blumröder): **Vorlesungen über die Eßkunst.** 2. Auflage, Verlag von Otto Wigand. 1881. Nachdruck der AKVO Ackerstaff und Kuballe Verlagsges.m.b.H. Osnabrück 1979.
 37. **Apicius, Marcus Gavius: De re coquinaria / Über die Kochkunst.** Apicii libri decem qui dicuntur de re coquinaria et excerpta vinidario. Die zehn Bücher des Apicius über die Kochkunst und die Aus-

- züge des Vinidarius. Latein-Deutsch. Herausgegeben von Robert Maier. Philipp Reclam jun., Stuttgart 1991.
38. **Apicius, Marcus Gavius: Das Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit.** apicius coelius in re conquinaria. Übersetzung und Bearbeitung durch Richard Gollmer; Einführung von Walter Bickel. Komet, Frechen 1985.
 39. **Athenaios: Das Gelehrtenmahl.** Buch I-XV. Hiersemann Verlag, Stuttgart 1998-2000.
 40. **Athenaios: Das Gelehrtenmahl.** Dieterich'sche Verlagsbuchhandlung, Leipzig 1985.
 41. **Backhaus, Helmut. M.: Das Abendland im Kochtopf.** Kulturgeschichte des Essens. Franz Ehrenwirth Verlag GmbH., München 1978.
 42. **Baranzke, Heike / Gottwald, Franz-Theo / Ingensiep, Hans Werner: Leben Töten Essen.** Anthropologische Dimensionen. S. Hirzel Verlag, Stuttgart 1990.
 43. **Barlösius, Eva: Soziologie des Essens.** Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Junventa Verlag, Weinheim und München 1999.
 44. **Barham, Peter: The Science of Cooking.** Springer, Berlin 2001.
 45. **Bartenheim, Auguste: Neuestes Kochbuch.** Roland Schlichenmair, Weissach 1997, Reprint Reutlingen 1840.
 46. **Bauer, Irmgard / Karg, Sabine / Steinhauser, Regula: Kulinarische Reise in die Vergangenheit.** Ein Kochbuch mit Rezepten von der Steinzeit bis ins Mittelalter. Kantonales Museum für Urgeschichte Zug. Schriften des Kantonalen Museums für Urgeschichte Zug Nr. 44, Zug 2000.
 47. **Baumann, Johann Friedrich: Der Dresdner Koch** oder die vereinigte teutsche, französische und englische Koch-, Brat- und Backkunst. 2 Bände. Reprint der Ausgabe von 1844. Hrsg. Manfred Lemmer, Leipzig 1988.
 48. **Beeton, Isabella: Mrs. Beeton's Book of Household Management.** Facsimile of the Original 1861 Edition. Cassell & Co., London 2000.
 49. **Belden, Jelena de: Der Geschmack von Blumen und Blüten.** Eine kulinarische Entdeckungsreise. DuMont, Köln 1995.
 50. **Berger, Franz / Holler Christine: Mutters Küche.** Von alten Rezepten, jungen Köchinnen und vergangenen Zeiten. Ueberreuter, Wien 2000.
 51. **Bergmann, Karin: Industriell gefertigte Lebensmittel.** Hoher Wert und schlechtes Image? Springer 1999.
 52. **Bickel, Walter: Dekameron der Feinschmecker.** Zehn Kapitel vom guten Essen. Societäts-Verlag Frankfurt a.M. 1936.
 53. **Biswas, Ramesh Kumar et al.: Götterspeisen.** Historisches Museum der Stadt Wien, Springer Wien 1997.
 54. **Bitsch, Irmgard / Ehlert, Trude / von Ertzdorff, Xenja: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit.** Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. 2. überarbeitete Auflage, Jan Thorbecke Verlag, Sigmaringen 1990.
 55. **Bock, Hieronymus: Teutsche Speißkammer.** Enthalten in: Kreütterbuch. Straßburg 1595. (Fotokopie)
 56. **Borst, Otto: Alltagsleben im Mittelalter.** Insel Verlag, Frankfurt am Main 1983.
 57. **Bramah, Edward und Joan: Die Kaffeemaschine.** Die Kulturgeschichte der Kaffeeküche. Parkland, Stuttgart 1995.
 58. **Bratenwender, Ignatius: Der Kölnische Leckerfraß.** Oder Wohlgeordnetes Kochbuch sowohl für herrschaftliche Tafeln als auch für bürgerliche Haushaltungen. Imhoff=Schwarz'sche Buchhandlung und Buchdruckerey, Köln 1819. Fotomechanischer Nachdruck, Hirnstorff, Rostock 1999.
 59. **Breuss, Renate: Das Maß im Kochen.** Mengen- und Maßangaben in Kochrezepten von der Antike bis zur Einführung der metrischen Maße im 19.Jh. und deren Parallelität zu künstlerischen Gestaltungsprinzipien. Haymon, Innsbruck 1999.

60. **Brillat-Savarin, Jean-Anthelme: Physiologie des Geschmacks** oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse. Koehler und Amelang, Friedrich Vieweg und Sohn, Braunschweig 1865.
61. **Brupbacher=Bircher, Berta: Das Wendepunkt=Kochbuch.** 580 fleischlose und 420 Speisezettel. Wendepunkt Verlag, Basel 1930.
62. **Brunner, Otto: Adeliges Landleben und europäischer Geist,** Leben und Werk Wolf Helmhards von Hohberg, 1612-1688; Otto Müller Verlag, Salzburg 1949.
63. **Camporesi, Piero: Der feine Geschmack.** Luxus und Moden im 18. Jahrhundert. Campus Verlag, Frankfurt 1992.
64. **Cerny, Heimo: Catharina Regina von Greiffenberg** geb. Freiherrin von Seisenegg (1633-1694). Herkunft, Leben und Werk der größten deutschen Barockdichterin. Amstettner Beiträge 1983.
65. **Crescentiis, Petrus de: Opus ruralium commodorum.** Von dem nutz der ding die in äckeren gebuwet werden ... Straßburg, Joh. Schott 1518. (einige Fotokopien daraus).
66. **Dalby, Andrew: Essen und Trinken im alten Griechenland.** Von Homer bis zur byzantinischen Zeit. Reclam, Stuttgart 1998.
67. **Davidis, Henriette: Puppenköchin Anna.** Ein praktisches Kochbuch für kleine, liebe Mädchen. Band 7 der Veröffentlichungen des Henriette Davidis Museums, Walter und Eckehard Methler. 1999.
68. **Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch.** Kleine Ausgabe. Mit Berücksichtigung der süddeutschen und Wiener Küche. Reprint von 1920. Freiburger Echo Verlag, Freiburg 2000.
69. **Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch.** Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche. Rackhorst'sche Buchhandlung, Osnabrück 1845. Nachdruck: Hg.: Walter Methler, Ev. Kirchengemeinde Volmarstein/Oberwengern Wetter (Ruhr) 1994.
70. **Davidis-Holle: Praktisches Kriegstagebuch.** Von Luise Holle. Verlag von Belhagen&Klasing, Bielefeld und Leipzig 1916. Nachdruck: Hg.: Walter Methler, Ev. Kirchengemeinde Volmarstein / Oberwengern Wetter (Ruhr) 1993.
71. **Davidson, Alan: The Oxford Companion to Food.** Oxford University Press, New York 1999.
72. **Davidson, James N.: Kurtisanen und Meeresfrüchte.** Die verzehrenden Leidenschaften im klassischen Athen. Siedler, Berlin 1999.
73. **Döbler, Hansferdinand: Kochkünste und Tafelfreuden.** Kleine Kulturgeschichte. Orbis, München 2000.
74. **Dorn, Anna: Neuestes Universal= oder: Großes Wiener=Kochbuch.** Reprint einer Ausgabe von Maier-Bruck, 1827. Kremayr & Scheriau 1975.
75. **Duby, Georges: Kunst und Gesellschaft im Mittelalter.** Wagenbach, Berlin 1998.
76. **Duch, Karl: Handlexikon der Kochkunst.** Modernes Nachschlagewerk der internationalen Hotel- und Restaurantküche. Trauner Verlag
77. **Dumas, Alexandre: Das große Wörterbuch der Kochkunst.** Mandelbaum Verlag, Wien 2002.
78. **Dumont, Cedric: Kulinarisches Lexikon.** Kochkunst, Lebensmittel, Länderküche, Nährwerte. Hallwag 1998.
79. **Dürschmid, Klaus: Modellansätze zur Lebensmittelqualität.** Ernährung/nutrition, Vol.24 / Nr. 3, 2000, S.119-123.
80. **Dürschmid, Klaus: Wolf Helmhard von Hohberg (1604-1688).** Österreichisches Alphabet. Literatur und Kritik. S.101-108. September 2000.
81. **Ebert, Clara / Berg, Ragnar: Die Küche der Zukunft** auf fleischloser Grundlage mit 550 Kochvorschriften. Verlag für angewandte Lebenspflege, Dresden 1936.
82. **Eckel, Julius / Ziegenbein, Hans: Was koche ich heute?** (Wiener Küche) Wehle Höfels Verlag, Wien 1931.
83. **Eger, Susanna: Leipziger Koch=Buch.** Reprint der Ausgabe Leipzig 1745 des Stadtgeschichtlichen Museums Leipzig (Signatur IO 547). Nachwort von Manfred Lemmer. Edition Leipzig, Leipzig 1991.

84. **Ehlert, Trude: Das Kochbuch des Mittelalters.** Rezepte aus alter Zeit. Artemis und Winkler, Zürich 1995.
85. **Ehlert, Trude: Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit.** Jan Thorbecke Verlag, Sigmaringen 1990.
86. **Ehlert, Trude: Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters.** Pp.131-147 in Teuteberg, H.J. / Neumann G. / Wierlacher A. : Essen und kulturelle Identität.
87. **Eis, Gerhard: Forschungen zur Fachprosa.** Ausgewählte Beiträge. Francke Verlag, Berlin und München 1971.
88. **Elsholtz, Joh.S.: Diaeteticon:** Das ist Neues Tisch - Buch/ Oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät/ und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen/ und des Geträncks. Hrsg. und mit einem Nachwort von Manfred Lemmer. Faksimiledruck der Ausgabe Köln 1682. (Leipzig 1984).
89. **Endter, Susanne Maria: Vollständiges Nürnbergisches Koch=Buch.** Der aus dem Parnasso ehemals entlauffenen vortrefflichen Köchin / Welche bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet / hinterlassene und bißhero / [...] in großer Geheim gehalten gewesene Bemerk =Zettul; [...]. Original im Besitz der Sächsischen Landesbibliothek Dresden, Wolfgang Moritz Endters, Nürnberg 1691. Tafelfreuden vergangener Zeiten herausgegeben von Manfred Lemmer, Nachwort von Ingeborg Spriewald. Edition Leipzig, Ausgabe für die Olms Presse, Hildesheim, New York, 1979.
90. **Escoffier, Auguste: Kochkunstführer.** Hand- und Nachschlagwerk der klassischen französischen Küche und der feinen internationalen Küche. Autorisierte deutsche Übersetzung der 5. frz. Auflage. Unter Benutzung früherer Auflagen völlig neu übersetzt und bearbeitet von Walter Bickel. Pfanneberg Verlag, Giessen 1993.
91. **Feuerbach, Ludwig: Das Geheimnis des Opfers oder Der Mensch ist, was er ißt.** In: Gesammelte Werke. Kleinere Schriften IV (1851-1866). Band 11. Akademie Verlag, Berlin 1990, S. 26-52.
92. **Feyl, Anita: Das Kochbuch Meister Eberhards.** Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur. Dissertation, Freiburg 1963. (Fotokopie)
93. **Fischer, Winfried. Ein neues und nutzbares Koch=Buch,** in welchem zu finden, wie man verschiedene herrliche und wohl=schmäckende Speisen bereiten solle. Der Freywillig aufgesprungene Granat=Apfel bearbeitet von W. Fischer. Rosenheimer Verlagshaus, Rosenheim 1976.
94. **Fisher, Len: Reise zum Mittelpunkt des Frühstückseis.** Streifzüge durch die Physik der alltäglichen Dinge. Campus Verlag, Frankfurt am Main 2003.
95. **Flandrin, Jean-Louis / Montanari, Massimo: Food.** A culinary history from antiquity to the present. Penguin Books, London 2000.
96. **Florinus, Franciscus Philippinus: Oeconomus prudens et legalis.** Oder Allgemeiner Kluger und Rechts=verständiger Haus=Vatter. Das IX. Buch bestehet in einem kurz gefassten Koch=Buch. Frankfurt und Leipzig. (Fotokopie von Joseph Weiss)
97. **Florinus, Franciscus Philippus: Der kluge und rechtsverständige Hausvater.** Ratschläge, Lehren und Betrachtungen. Nürnberg 1702. Hg. Von Ingrid Möller. Original in der wissenschaftlichen Allgemeinbibliothek des Bezirkes Schwerin. Union Verlag, Berlin.
98. **Förster, J.Chr. / Knopf, J.D.: Braunschweigisches Kochbuch** für angehende Köche, Köchinnen, Haushälterinnen und Hausmütter nebst [...]. Braunschweig 1789. Olms Presse, Hildesheim 1978.
99. **Foster, Norman: Schlemmen hinter Klostermauern.** Die unbekanntenen Quellen europäischer Kochkunst. Hoffmann und Campe, Hamburg 1979.
100. **Framke, Gisela: Beruf der Jungfrau.** Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Redaktion: Gisela Framke. Hrsg. Museum für Kunst und Kulturgeschichte Dortmund, Graphium Press, 2. Auflage Oberhausen 1990.
101. **Framke, Gisela: Man nehme ...** Literatur für Küche und Haus aus dem deutschen Kochbuchmuseum. Verlag für Regionalgeschichte, Bielefeld 1998.
102. **Fritzsche, Ingo / Gitsaga, Bubpa: Das Insektenkochbuch.** Der etwas andere Geschmack. Natur und Tier Verlag, Münster 2002.

103. **Geibler, H. von: Pommersches Kochbuch.** Mit 631 selbst erprobten Rezepten. Photomechanischer Nachdruck der Ausgabe 1925. 3. Auflage Rostock, Hinstorff 2000.
104. **Georg, Karl: Verzeichnis der Litteratur über Speise und Trank.** Klindworth's Verlag, Hannover 1888. Reprint, Maurizio Martino, New York.
105. **Goerdten, Ulrich: Das Universal-Kochbuch des 18. Jahrhunderts.** Trophologica Zedleriana Bände 1-2. Aus dem „Zedler“ gezogen, zu neuer Ordnung versammelt und zum anderen Mahle an Tag gebracht im Jahre MDCCCLXXXII von Ulrich Goerdten.
106. **Goullon, Francois: Der neue Apicius** oder die Bewirthung vornehmer Gäste. Reprint der Originalausgabe Weimar 1829, Band 8 der Reihe Klassische Kochkunst Edition Leipzig. Verlag Dr. Richter, München 1984.
107. **Habs, Robert / Rosner, Leopold: Appetit-Lexikon.** Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Speisen und Getränke. Zugleich Ergänzung eines jeden Kochbuchs. Oase Verlag, Badenweiler 1997.
108. **Hagger, Conrad: Neues Saltzburgisches Koch=Buch.** Augspurg 1719. Reprint des Originals im Besitz der Sächsischen Landesbibliothek (Technol.B.103); Nachwort und Glossar von Manfred Lemmer; Edition Leipzig, Leipzig 1977.
109. **Hajek, Hans: Daz buch von guter spise.** Aus der Würzburg-Münchener Handschrift. Herausgegeben von Hans Hajek, Berlin 1958.
110. **Hamburgisches Koch=Buch.** Verfaßt von einigen hamburgischen Hausfrauen. Reprint der 8. Auflage 1830. Olms Presse Hildesheim 1988.
111. **Hammerl, Trautgott: Norddeutsches Kochbuch** für die herrschaftliche und feinere bürgerliche Küche. Photomechanischer Nachdruck der Ausgabe von 1898, Hirnstorff, Rostock 1990.
112. **Harrus-Revidi, Gisèle. Die Kunst des Genießens.** Eßkultur und Lebenslust. Artemis & Winkler, Düsseldorf 1996.
113. **Heckmann, Herbert: Die Freud des Essens.** Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuß der Speisen aber auch vom Leid des Hungers. Zusammengestellt und erläutert von Herbert Heckmann. An die Öffentlichkeit gebracht zu München im Carl Hanser Verlag 1979.
114. **Helm, Eve Marie / Schindler, Edith: Speis und Trank im Aberglauben.** At Verlag, Aarau 1986.
115. **Hengartner, Thomas / Merki, Christop Maria: Genußmittel.** Eine Kulturgeschichte. Insel Verlag, Frankfurt am Main 2001.
116. **Henisch, Bridget Ann: Fast and Feast.** Food in Medieval Society. The Pennsylvania State University Press, 1976.
117. **Herr, Michael: Das Buch vom gesunden Leben.** Die Gesundheitstabellen des Ibn Butlan in der Übertragung des Michael Herr. Nach der bei Hans Schott erschienen Ausgabe Straßburg 1533. Hrsg. Hans Zotter, ADEVA, Graz 1988.
118. **Herr, Michael: Naturbuch/Vonn nutz/eigenschafft/wunderwirkung unnd Gebrauch aller Geschoeppf /Element unnd Creaturn/Dem menschen zu gut beschaffenn. [...]** Christian Egenolff, Franckfurt 1536. Auszug: 7. und 8. Buch. Faksimile, Verlag Konrad Kölbl, München 1963.
119. **Hess, Olga / Hess, Adolf: Wiener Küche.** Sammlung von Kochrezepten der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen und der Kochschule der Gastwirte in Wien. Faksimile-Reprint der ersten Auflage 1913. Carl Ueberreuter, Wien 1986.
120. **Hirschfelder, Gunther: Europäische Eßkultur.** Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Campus Verlag, Frankfurt am Main 2001.
121. **Hohberg, Wolf Helmhard von: Georgica curiosa** das ist „Adeliges Land- und Feldleben; Bericht und Unterricht auf alle in Deutschland üblichen Land- und Hauswirtschaften“. Ausgewählt und eingeleitet von Heinrich Wehmüller, Karolinger Verlag Wien 1995.
122. **Hopkins, Jerry: strange food. Skurrile Spezialitäten.** Insekten, Quallen und andere Köstlichkeiten. Komet, Frechen 1999.
123. **Horbelt, Rainer / Spindler, Sonja: Die deutsche Küche im 20. Jahrhundert.** Eichborn, Frankfurt am Main 2002.

124. **Horn, Erna: Bayern tafelt.** Vom Essen und Trinken in Altbayern, Frankenn und Schwaben. Eine kulinarische Kulturgeschichte. Prestel München 1980.
125. **Horn, Erna: Drei altbairische Koch- und Kultur-Dokumente.** Bavaria Antiqua, München 1974.
126. **Horn, Erna: Von Knötelein, Knödchen und Knödeln.** Kulturhistorische Betrachtungen rund um die Knödel und Klöße. Heimeran Verlag, München 1976.
127. **Horn, Erna / Arndt, Julius: Schöne alte Kochbücher.** Katalog der Kochbuchsammlung Erna Horn und Dr. Julius Arndt. Karl Pressler Verlag, München 1982.
128. **Imbach, Josef: Geheimnisse der kirchlichen Küchengeschichte.** Pikante Episoden und köstliche Rezepte. Patmos, Düsseldorf 2002.
129. **Jontes, Günther: Kayserfleisch und Steirerkas.** Streifzüge durch die kulinarische Vergangenheit der Steiermark. Steirische Verlagsgesellschaft, Graz 1998.
130. **Jürgensen, Christian: Kochlehrbuch und praktisches Kochbuch** für Ärzte, Hygieniker, Hausfrauen, Kochschulen. Springer, Berlin 1910.
131. **Jütte, Robert: Geschichte der Sinne.** Von der Antike bis zum Cyberspace. C.H. Beck, München 2000.
132. **Kammerhofer-Aggermann, Ulrike: Imaginäre Modelle der Vergangenheit.** Gesellschaftliche und kulinarische Fiktionen in Kochbüchern der Vergangenheit und Gegenwart. S. 227-244 in: Kolmer, Lothar / Rohr, Christian: Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg 29.4. Bis 1.5.1999; Ferdinand Schönigh, Paderborn 2000.
133. **Kantonales Museum für Urgeschichte Zug: Kulinarische Reise in die Vergangenheit.** Ein Kochbuch mit Rezepten von der Steinzeit bis ins Mittelalter. Schriften des Kantonalen Museums für Urgeschichte Zug Nr. 44, Zug 2000.
134. **Kinard, Malvina / Crisler, Janet: Das biblische Kochbuch.** Erlesene Köstlichkeiten aus dem Alten und Neuen Testament. 4. Auflage, tvd Verlag, Düsseldorf 1995.
135. **Klett, Andreas: Neu Vermehrt Nützlichtes Trenchier=Buch,** deme beigefüget, etliche Reden, Briefe und Reime so auff Hochzeiten, Gevatterschafften und Leichenbegängnüßen zu gebrauchen sambt einen Anhang des edlen Weydmanns. Gedruckt zu Kunstburg in diesem Jahr. Reprint eines Exemplars des Staatlichen Musuems für Völkerkunde Dresden (Signatur VK/G 45). Heimeran Verlag, München 1974.
136. **Klietsch, Heinrich / Joh. Hermann Siebell: Vollständiges und allgemeinnützlichtes Bamberger Kochbuch,** worin mannichfaltige Speise=Zubereitung vorkommt immer für zwölf Personen [...]. Bamberg 1805. Reprint, Hrsg. Otto Pschorn, Verlag Dr. Richter GmbH, München 1983.
137. **Klinger, Heinz: Die Hotel- und Restaurationsküche.** Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co, Gießen 1993.
138. **Kolmer, Lothar / Rohr, Christian: Mahl und Repräsentation.** Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg 29.4. Bis 1.5.1999; Ferdinand Schönigh, Paderborn 2000.
139. **Körber, Johann / Tscheinig, Matthias: Die Wiener und österreichische Bäckerei.** Verlag der Erwerbs= und Wirtschaftsgenos. Bäcker, Wien 1933.
140. **Kortschak, Paula: Kartoffelküche.** Sammlung praktisch erprobter Rezepte für den einfachsten und feinsten Haushalt. Durchgelesen und empfohlen von Katharina Prato. 7.Auflage, Ulrich Moser's Buchhandlung, Graz und Leipzig 1918.
141. **Kudriaffsky, Eufemia von: Die historische Küche.** Ein Culturbild. A. Hartleben's Verlag, Wien Pest Leipzig 1880.
142. **Küster, Hansjörg: Kleine Kulturgeschichte der Gewürze.** Ein Lexikon von Anis bis Zimt. Überarb. Nachdr. der 1987 ersch. Orig.-Ausg., Beck, München 1997.
143. **Lahmann, Dr. med Heinrich: Lahmanns Dresdner Kochbuch.** Diät im Hause. Hygienisches Kochbuch. Anhang: Biografie des berühmten Dresdner Naturheilers Dr. med. Heinrich Lahmann (1860-1905). Hrsg. Jürgen Helfricht. Teil-Reprint der Ausgabe 1928. Edition Dr. med. Wilfried Krickau, Dresden 2001.
144. **Landis, Eve: Hildegard von Bingen.** Rezepte für Leib und Seele. AT Verlag, Aarau 1998.

145. **Laudan, Rachel: Der Ursprung der modernen Küche.** Spektrum der Wissenschaft, Februar 2001, pp.66-71.
146. **Lauriou, Bruno: Tafelfreuden im Mittelalter.** Die Eßkultur der Ritter, Bürger und Bauersleut. Bechtermünz Verlag, Stuttgart 1999.
147. **Lauriou, Bruno: Kochbücher vom Ende des Mittelalters.** S.157-166 in: Kolmer, Lothar / Rohr, Christian: Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg 29.4. Bis 1.5.1999; Ferdinand Schönigh, Paderborn 2000.
148. **Lemmer, Manfred: Die lère von der kocherie.** Von mittelalterlichem Kochen und Speisen. Insel 1980.
149. **Lemmer, Manfred: So wirt es gut und wolgeschmack.** Alte deutsche Kochrezepte um 1350-1600. Mitteldeutscher Verlag GmbH, Leipzig 1991.
150. **Lichtenstein, Eleonora Maria Rosalia,** Herzogin zu Troppau und Jägerndorff, gebohrene Fürstin zu Lichtenstein: **Freywillig aufgesprungener Granat=Apffel des Christlichen Samariters.** [..]. Faksimile-Reprint der Ausgabe Leipzig 1709 der Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt, Halle. Nr. 111 von 200; Edition Leipzig. Heimeran Verlag, 1978.
151. **Löffler, Henriette: Henriette Löffler's großes illustriertes Kochbuch**
152. **Löfflerin, Friederike Luise: Ökonomisches Handbuch für Frauenzimmer.** Johann Friedrich Steinkopf, Stuttgart 1795. Reprint mit Nachwort von Hans-Christoph Bernhard, J.F. Steinkopf Verlag GmbH, Stuttgart 1977.
153. **Loofft, Marcus: Nieder=Sächsisches Koch=Buch,** oder Sieben hundert und zehn Anweisungs=Regeln wornach alle und jede, sowol kostbare als auch ordinaire Speisen präpariret, auch einige Garten=Früchte getrocknet und eingemacht werden können, nebst 52 Regeln von den nöthigsten Confituren. Für die Liebhaber mit aller Aufrichtigkeit verfertigt durch Marcus Loofft, Stadt=Koch von Itzehoe. Eilfte verbesserte Auflage, Lübeck bey Christian Iversen und Compagnie. 1778. Reprint der Ausgabe der Stadtbibliothek Lübeck 1778. Olms Presse, Hildesheim 1980.
154. **Maassen, Carl Georg von: Weisheit des Essens.** Ein gastronomisches Vademecum. Kurt Wolff Verlag, München 1928.
155. **Maga, Christian: Essen und Trinken in alter Zeit.** Mainfränkisches Museum Würzburg. Sonderausstellung aus der Reihe "Was man sonst nicht sieht" 8.11.1991 - 12.1.1992
156. **Mahn, Manuela: Gewürze.** Geschichte, Handel, Küche. Reclam, Stuttgart 2001.
157. **Maier-Bruck, Franz: Das große Sacher Kochbuch.** Schuler 1975.
158. **Maier-Bruck, Franz: Vom Essen auf dem Lande.** Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost. Donauland Kremayr & Scheriau.
159. **Marinetti, Filippo T. und Fillia: Die futuristische Küche.** Cotta's Bibliothek der Moderne, Klett-Cotta, Stuttgart, 1983.
160. **Marperger, Paul Jacob: Vollständiges Küch= und Keller=Dictionarium.** Hamburg 1716. Historische Kochbücher in Faksimileausgaben herausgegeben von Julius Arndt und Ursula Fabian. Kommentar von Julius Arndt. Reprint eines Exemplars der Sammlung Harry Schramli, Nr. 266; Heimeran, München 1978.
161. **Martini, August: Der Geschickte und Wohlerfahrne Engeländische Koch.** Edition Leipzig, Leipzig 1986. Reprint der Ausgabe Leipzig 1742 der Sächsischen Landesbibliothek Dresden (Signatur Techn. B230).
162. **Massialot, Francois: Le nouveau cuisinier royal et bourgeois ou cuisinier moderne.** Elibron Classics, Reprint der Ausgabe Saugrain Fils, Paris 1750.
163. **Mater Johanna** (M. Johanna Rindler): **Mein großes Kochbuch.** Ein Kochlehrbuch für die moderne Hausfrau. Styria Verlag, Graz 1955.
164. **McGee, Harold: On Food and Cooking.** The Science and Lore of the Kitchen. Charles Scribner's Sons, New York 1984.
165. **McGee, Harold: The Curious Cook.** More Kitchen Science and Lore. North Point Press, New York 1990.

166. **Megenberg, Konrad von: Das Buch der Natur.** Die erste Naturgeschichte in deutscher Sprache. Hrsg. Franz Pfeiffer, Olms Verlag, Hildesheim 1994.
167. **Meister Hans: Maister Hannsen des von Wirtenberg koch.** Faksimile-Reprint der Kochbuchhandschrift aus dem Jahre 1460, transkribiert, übersetzt und Glossar von Trude Ehlert im Auftrag von Tupperware. Tupperware Deutschland 1996.
168. **Melin, Jacob (J.M.): Grätzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch.** Eingerichtet für alle Stände. Zum Gebrauch für Fleisch- und Fasttage. Enthaltend: deutlich und gründlich beschriebene Vorschriften von der Zubereitung verschiedener für jeden Stand tauglicher Gerichte, Gebackenen, Torten, Zuckergebäcke, Gefrorenen, Sulzen und Eingesottenen, Geleen, Gallerten, etc. Getränken, von Fleischeinpökeln etc. nebst andern häuslichen Erfahrungen, und einer Anweisung zum Trenschiren und Vorlegen. 8. mit einer großen Menge bewährter Speise=Vorschriften neuerdings vermehrte und veränderte Auflage. Johann Andreas Kienreich, Grätz 1804. Hgeg. Franz Maier-Bruck, Verlag für Sammler, Graz 1978.
169. **Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits.** Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Athenäum Verlag, Frankfurt 1988.
170. **Merkle, Heidrun: Tafelfreuden.** Eine Geschichte des Genießens. Artemis&Winkler Düsseldorf 2001.
171. **Messisbugo, Christofaro di: Banchetti composizioni di vivande e apparecchio generale.** Neri Pozza Editore, Venezia 1960.
172. **Messisbugo, Christofaro di: Libro Novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversita de i tempi cosi di carne come di pesce.** Ristampa, Arnaldo Forni Editore, Bologna 1982.
173. **Methler, Eckehard / Methler, Walter: Von Henriette Davidis bis Erna Horn.** Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur – mit Anmerkungen zur Frauenfrage. Veröffentlichung des Henriette-Davidis-Museums Band 9. Ev. Kirchengemeinde Volmarstein/Oberwengern; Wetter, Ruhr 2001.
174. **Methler, Eckehard / Methler, Walter: Henriette Davidis.** Biographie – Bibliographie – Briefe. Veröffentlichung des Henriette-Davidis-Museums Band 10. Ev. Kirchengemeinde Volmarstein/Oberwengern 2001.
175. **Methler, Walter: Davidis-Kochbuch „Auf Henriette Davidis' Spuren“.** Hg.von Walter Methler, Ev. Kirchengemeinde Volmarstein/Oberwengern, 12.Auflage 2000.
176. **Mintz, Sidney W.: Die süße Macht.** Kulturgeschichte des Zuckers. Campus Verlag, Frankfurt am Main 1992.
177. **Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluß.** Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. C.H. Beck, München 1993.
178. **Moulin, Leo: Augenlust & Tafelfreuden.** Essen und Trinken in Europa – Eine Kulturgeschichte. Zabert Sandmann, Sonderausgabe, München 2002.
179. **Müller-Lubitz, Anna: Alte Hof- und Klosterküche.** Reprint-Verlag, Leipzig 2002.
180. **Naudin, Jean-Bernard / Borrell, Anne: Zu Gast bei Marcel Proust.** Der große Romancier als Gourmet. Heyne, München 1992.
181. **Nauwerck, Arnold: Speisen wie Äbte und essen wie die Mönche.** Ein Mondseer Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert und andere Zeugnisse der Küchenkultur des Klosters in älteren Zeiten. Selbstverlag, Neumarkt 1998.
182. **Nebelthau, Otto: Vom heiteren Kochen.** Rowohlt, Berlin 1936.
183. **Neuber, Wolf: Die altösterreichische Kochkunst.** 400 klassische Rezepte - neu bearbeitet für die moderne Küche. Deuticke, Wien 1997.
184. **Notredame, Michel de: Die Elixiere des Nostradamus.** Ein Rezeptbuch. Hieremias Martium 1572 aus dem Französischen übersetzt. Rowohlt, Reinbek bei Hamburg 1994.
185. **Oetker, August: Backen macht Freude.** Ceres Verlag, Bielfeld 1960. Reprint 2001.
186. **Oetker, August: Dr. A. Oetker's Grundlehren der Kochkunst** sowie preisgekrönte Recepte für Haus und Küche. Reprint der Erstausgabe 1895.

187. **Oetker, August: Dr. Oetker Schulkochbuch für den Elektroherd.** Ceres Verlag, Bielfeld 1960. Reprint 2001.
188. **Ortner, Wolfram: Die Kunst des Einbratens.** Anleitung für ein genußvolles Leben. Wieser Verlag, Klagenfurt 2003.
189. **Ottermann, Annelen:** Ein sehr kuenstlichs unnd nutzliches Kochbuch – **Kochbücher des 16.-19. Jahrhunderts.** Katalog der Kochbuchausstellung der Stadtbibliothek Mainz 1988.
190. **Otto, Bernhard: Dreihundertjähriges deutsches Kloster=Kochbuch.** Bearbeitet und herausgegeben von Bernhard Otto. R. Hennings'sche Buchhandlung. Reprint der Originalausgabe von 1856.
191. **Paczensky, Gert / Dünnebie, Anna: Leere Töpfe, volle Töpfe.** Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Knaus, München 1994.
192. **Panthaleonis de Conflentia: Summe der Milchprodukte. Summa Lacticiniorum.** Hrsg.: Carl-Ludwig Riedel; Dieter Hansen. Originaltext aus der Biblioteca Nazionale in Turin. Übersetzung des Originaltextes von 1477, Turin, durch Siegfried Kratzsch. Einleitung Irma Naso. Selbstverlag, Krefeld 2002.
193. **Peschke, Hans Peter von / Feldmann, Werner: Das Kochbuch der Renaissance.** Artemis & Winkler, Düsseldorf 1997.
194. **Peter-Röcher, Heidi: Mythos Menschenfresser.** Ein Blick in die Kochtöpfe der Kannibalen. C.H. Beck, München 1998.
195. **Peterson, T. Sarah: Acquired Taste.** The French Origins of Modern Cooking. Cornell University Press, Ithaca & London 1994.
196. **Plachuta, Ewald / Wagner, Christoph: Die gute Küche.** Das österreichische Jahrhundert-Kochbuch. Orac, Wien 1995.
197. **Plachuta, Ewald / Wagner, Christoph: Die gute Küche.** 2. Teil. 500 Rezepte für zeitgemässe Gerichte. Brandstätter, Wien 2002.
198. **Platina, Bartolomeo** (Bartolomeo Sacchi): **Von der Eerlichen, zimlichen, auch erlaubten Wolust des leibs.** Nachdruck der Ausgabe Augsburg 1542 aus der Bayerischen Staatsbibliothek. 2° Path.73; Exemplar Nr.153, Kommentar von Ursula Fabian. Heimeran Verlag, München 1979.
199. **Pleij, Herman: Der Traum vom Schlaraffenland.** Mittelalterliche Phantasien vom vollkommenen Leben. S. Fischer, Frankfurt am Main 2000.
200. **Prahl, Hans-Werner / Setzwein, Monika: Soziologie der Ernährung.** Leske+Budrich, Opladen 1999.
201. **Prinzler, Heinz W.: Summa Destillationis.** Von der Destillation, den gebrannten Wassern und mancherlei Laboratoriumskünsten. Offizin Andersen Nexö, Leipzig 1983.
202. **Prato, Katharina: Die Süddeutsche Küche.** Für Anfängerinnen und praktische Köchinnen zusammengestellt von Katharina Prato (Edle von Scheiger). Bereichert und herausgegeben von deren Enkelin Viktorine von Leitmaier. 76. und 77.Auflage, Styria, Graz und Wien 1929.
203. **Pullar, Phillipa: Consuming Passions.** A History of English Food and Appetite. Peguin, London 1970.
204. **Randow, Gero von: Genießen: eine Ausschweifung.** Hoffmann und Campe, Hamburg 2001.
205. **Reinhardt Dirk / Spiekermann Uwe / Thoms Ulrike: Neue Wege zur Ernährungsgeschichte.** Europäische Hochschulschriften. Peter Lang Verlag Frankfurt am Main 1993.
206. **Revel, Jean-Francois: Erlesene Mahlzeiten.** Mitteilungen aus der Geschichte der Kochkunst. Propyläen, Frankfurt am Main 1979.
207. **Richter, Dieter: Schlaraffenland.** Geschichte einer populären Utopie. Fischer Taschenbuch Verlag, Frankfurt am Main 1995.
208. **Richter, Louise: Illustriertes Hamburger Kochbuch.** 5. Auflage, Berendsohn, Hamburg 1879. Verlag des Reprints Kurt Heymann, Hamburg.
209. **Rigotti, Francesca: Philosophie in der Küche.** Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft. C.H. Beck, München 2002.

210. **Ritzerow, Frieda: Mecklenburgisches Kochbuch.** Ein Rathgeber für alle, welche der Kochkunst beflissen sind, speziell für Mecklenburgische Hausfrauen und solche, die es werden wollen. Photo-mechanischer Nachdruck der Ausgabe von 1868. Hirnstorff, Rostock 1990.
211. **Rokitansky, Marie von: Die Österreichische Küche.** Eine Sammlung selbsterprobter Kochrezepte für den einfachsten und feinsten Haushalt nebst Anleitungen zur Erlernung der Kochkunst. 6. Auflage, A. Edlinger's Verlag, Wien 1910.
212. **Rontzier, Frantz de: Kunstbuch von mancherley Essen.** Faksimile der Ausgabe Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel 1598; Nr.89; Kommentar und Glossar von Manfred Lemmer; Heimeran Verlag, München 1979;
213. **Root, Waverly: Das Mundbuch.** Eine Enzyklopädie alles Eßbaren. Die andere Bibliothek, Eichborn Verlag, Frankfurt Am Main 1994.
214. **Rosenfeld, Margarethe Johanne: Neuestes Augsburgisches Kochbuch.** 1062 Speisezubereitungen. Aus den Papieren der verstorbenen Verfasserin des Augsburgischen Kochbuchs, Frau Sophie Juliane Weiler, von deren Verwandten zusammengetragen und herausgegeben. Verbessert und vermehrt durch Margarethe Johanne Rosenfeld. 7.Auflage. C.H. Beck'sche Buchhandlung, Nördlingen 1844.
215. **Rosenfeld, Margaretha Johanna: Nürnberger Kochbuch.** Reprint durch die Verlage W. Größchen Dortmund und die Pegnitzschäfer, Nürnberg o.J.
216. **Rosnack, Marie: Stettiner Kochbuch.** 1845. Reprint Verlag, Leipzig o.J.
217. **Rottenhöfer, J.: Illustriertes Kochbuch.** Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinem Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und der bürgerlichen Küche. Reprint der sechsten Auflage, 1997.
218. **Rottleuthner, Wilhelm: Alte lokale und nichtmetrische Gewichte und Maße und ihre Größen nach metrischem System.** Ein Beitrag in Übersichten und Tabellen. Universitätsverlag Wagner, Innsbruck 1985.
219. **Ruf, Fritz: Die ältesten Formen der zubereiteten Nahrung in der Geschichte unserer Ernährung. Brei, Mus und Suppe.** Dissertation Justus-Liebig-Universität Gießen 1992. BeRing-Verlag Velbert-Neviges 1993.
220. **Ruf Fritz: „Die sehr bekannte dienliche Löffelspeise“** Mus, Brei und Suppe kulturgeschichtlich betrachtet. BeRing Verlag, Velbert-Neviges 1989.
221. **Ruhm, Franz: Illustrierte Wiener Küche.** Ruhm Verlag, Wien o.J.
222. **Ruhm, Franz: Kochbuch für Alle.** Rezepte der Wiener Küche. Bearbeitet und herausgegeben von Küchenchef Franz Ruhm. Ohne Verlag, Ort, Jahr.
223. **Ruhm, Franz: Kochen im Krieg.** Eine Sammlung einfachster und dennoch schmackhafter Gerichte für den Mittags- und Abendtisch. Ruhm Verlag, Wien 1940.
224. **Ruhm, Franz: Das Franz Ruhm Kochbuch.** Das Standardwerk der Wiener Küche. Orac Verlag, Wien 1999.
225. **Rumohr, Karl Friedrich von: Geist der Kochkunst.** Einleitung von Dietrich Harth. Manutius Verlag, Heidelberg 1994.
226. **Rumpolt, Marx: Ein new Kochbuch** in Druck gegeben durch M. Marxen Rumpolt, Churf. Meintzischen Mundtkoch 1581. Reprint folgt einem im Besitz der Forschungsbibliothek Gotha befindlichen Original; herausgegeben und mit einem Nachwort von Manfred Lemmer; Heimeran Verlag, München 1976.
227. **Ryff, Walter: Confect Büchlin und Hauß Apoteck.** Reprint der Ausgabe Frankfurt/Main 1544 der Universitätsbibliothek Rostock (Signatur Mg-3343/72), Hrsg. Carl Lüdtkke, Edition Leipzig, Leipzig 1983.
228. **Ryff, Walter: New Kochbuch für die Krancken.** Mit einem Nachwort von Werner Dobras. Faksimile nach der Ausgabe von 1545. Antiqua-Verlag, Lindau 1979.
229. **Sacchi, Bartolomeo (Platina, Bartolomeo): Von der Eerlichen, zimlichen, auch erlaubten Wolust des leibs [...]** Nachdruck der Ausgabe Augsburg 1542 aus der Bayerischen Staatsbibliothek. 2° Path.73; Exemplar Nr.153, Kommentar von Ursula Fabian. Heimeran Verlag, München 1979.

230. **Sandgruber, Roman: Knödel, Nudel, Topfenstrudel.** Österreichische Ernährungsgewohnheiten und regionale Unterschiede in Mitteleuropa. In: Günter Wiegelmann: Nord-Süd-Unterschiede in der städtischen und ländlichen Kultur Mitteleuropas. pp. 265-299. F.Coppenrath Verlag, Münster 1985.
231. **Sandgruber, Roman: Bittersüße Genüsse.** Kulturgeschichte der Genußmittel. Fritz Molden Verlag, Wien 1986.
232. **Scappi, Bartolomeo: Opera del'arte del cucinare.** Presentazione di Giancarlo Roversi. Ristampa, Arnaldo Forni Editore, Bologna 1981.
233. **Schellhammer, Maria Sophia: Das Brandenburgische Koch=Buch** Oder: Die wohl=unterwiesene Köchinn [...]. Berlin, Bey Johann Andreas Rüdiger, 1723. Reprint, 1984 VEB Hirnstorff Verlag Rostock, Nachwort von Reinhard Peesch.
234. **Schellhammer, Maria Sophia: Das Brandenburgische Koch=Buch** Oder: Die wohl=unterwiesene Köchinn [...]. Auszug, Hrsg. Rudolphe W. Schelbert, Selbstverlag, Berlin 1975.
235. **Schiedlauský, Günther: Essen und Trinken.** Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters. Prestel Verlag, München 1956.
236. **Schivelbusch, Wolfgang: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft.** Eine Geschichte der Genußmittel. Fischer Taschenbuch Verlag, Frankfurt am Main 1990.
237. **Schlegel-Mathies Kirsten: Regionale Speisen in deutschen Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts.** Pp 212-227 in Teuteberg, H.J. / Neumann G. / Wierlacher A. : Essen und kulturelle Identität.
238. **Schönfeldt, Sybil Gräfin: Das Kochbuch für die Frau vom dicken Mann.** Rororo 1965.
239. **Schraemli, Harry: Vom Werden einer Sammlung.** Berühmte Kochbücher. Schweizerisches Gutenbergmuseum, Bern 1963.
240. **Schraemli, Harry: Von Lucullus zu Escoffier.** Ein Schlemmerbuch für kluge Frauen und gescheite Männer. Interverlag, Zürich 1949.
241. **Schraemli, Harry: Zweitausend Jahre gastronomische Literatur.** Gastgewerbliche Ausstellung, Zürich 1942. Offizieller Führer durch die Fachbücherschau.
242. **Schreder, Katharina: Praktisches Kochbuch** mit 962 Kochregeln und 46 Speisenzetteln gewidmet für Anfängerinnen. 4. Auflage, Mechitharisten-Congregations-Buchhandlung, Wien 1864.
243. **Schuller, Alexander / Kleber, Jutta Anna: Verschlemmte Welt.** Essen und Trinken historisch-anthropologisch. Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen 1994.
244. **Schultz, Alwin: Das häusliche Leben der europäischen Kulturvölker.** Reprint-Verlag, Leipzig 2002.
245. **Schultz, Uwe: Das Fest.** Eine Kulturgeschichte von der Antike bis zur Gegenwart. C.H. Beck, München 1988.
246. **Schwarz, Ulrich: Goldene Speisen in den Maier.** Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz (†1478). Herausgegeben von Gerhard Fouquet. Scripta Mercaturae Verlag, St. Katharinen 2000.
247. **Schwarz, Walter: Das Kochkunstmuseum in Frankfurt am Main.** Waldemar Kramer Verlag, Frankfurt am Main 1989.
248. **Schwendter, Rolf: Arme essen, Reiche speisen.** Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie. Promedia Verlag, Wien 1995.
249. **Schwendter, Rolf: Schwendters Kochbuch.** Rezepte für eine andere Küche. Promedia Verlag, Wien 1997.
250. **Sebastian, Meister: Koch und Kellermeistery /** Daraus man die Heimlichkeit deß Kochens zu lernen hat / von allen Speissen [...] Steingrüben Verlag, Stuttgart 1964. Reprint der Julius Arndt Ausgabe 1581.
251. **Seidemann, Johannes: Würzmittel-Lexikon.** Behr's Verlag, Hamburg 1997.
252. **Seifert, Traudl / Sametschek, Ute: Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden.** Das große Buch der Kochbücher und Meisterköche. Mit Originalrezepten von der Antike bis 1900. Gräfe und Unzer, München 1978.

253. **Seleskowitz, Louise: Wiener Kochbuch.** 12. Auflage, Wilhelm Braumüller, Wien 1905.
254. **Setzwein, Monika / Prahl, Hans-Werner: Soziologie der Ernährung.** Leske+Budrich, Opladen 1999.
255. **Setzwein, Monika: Zur Soziologie des Essens.** Tabu. Verbot. Meidung. Leske+Budrich, Opladen 1997.
256. **Sierck, Bettina: "Irgendwann sind alle Frauen Hausfrauen"** Küchentechnik und Frauenbild der 50er Jahre. Museum für Kunst und Kulturgeschichte Dortmund 1994.
257. **Sincerus, Alexius:** Der Curiose In allerley/ sowohl für hohe/ als niedrige Stands=Personen/ erdencklichen Bach=Wercken/ als in unterschiedlichen Brod=Pasteten=Torten=Kuchen=Zucker= und Leb=Zelten=und Bachen Wohl=erfahner und in jeder Profession allezeit **Wohlbestehender Becker.** [...] Neudruck des im Besitz der Sächsischen Landesbibliothek Dresden befindlichen Originals der Ausgabe Nürnberg 1713 (Signatur: Techn. B 290). Nachwort von Eva Beck. Edition Leipzig 1982.
258. **Siraisi, Nancy G.: Medieval & Early Renaissance Medicine.** An Introduction to Knowledge and Practice. University of Chicago Press, Chicago 1990.
259. **Soyer, Alexis: The Pantropheon.** Or A History of Food and its Preparation in Ancient Times. Reprint Fredonia Books, Creative Cookbooks, Monterey, California 2001.
260. **Staindl, Balthasar: Ein sehr künstlich und nutzlich kochbuch [...].** Reprint der Ausgabe 1569 gedruckt in Augsburg von Matthäus Franck; Kommentar von Albert Hauser. Verlag Bibliophile Drucke von Josef Stocker, Dietikon-Zürich 1979.
261. **Stammhammer, Jutta: Mehlsuppe und Hummercocktail.** Vom Arme-Leut'-Essen zur Haute Cuisine. Ein historischer Rückblick in authentischen Rezepten. Verlagsbuchhandlung Pichler Ges.m.b.H., Wien 1996.
262. **Steiermärkisches Landesmuseum Joanneum, Abteilung Schloß Stainz und Museumsverein Stainz. Kroatische und steirische Kochbücher.** Stainz 1989.
263. **Stopp, Hugo / Renate Ertl / Angelika Schmitt: Aus Kochbüchern des 14. bis 19. Jahrhunderts.** Quellen zur Geschichte einer Textart. Carl Winter, Universitätsverlag, Germanische Bibliothek, N.F. Reihe 7, Heidelberg 1980. (Fotokopie)
264. **Tannahill, Reay. Kulturgeschichte des Essens:** von der letzten Eiszeit bis heute. Lizenzausgabe Donauland, Zürich 1973.
265. **Tejessy, Karola / Ruckmich, Gertrud: Zeitgemäßes Kochbuch.** 3. Auflage Johann Künstner Verlag, Böhm. Leipa 1929.
266. **Ternes, Waldemar: Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung.** 2. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg 1994.
267. **Teuteberg, H.J. / Neumann G. / Wierlacher A.: Essen und kulturelle Identität.** Europäische Perspektiven. Kulturthema Essen Band 2. Akademie Verlag, Berlin 1997.
268. **This-Benckhard, Herve: Kulinarische Geheimnisse.** 55 Rezepte naturwissenschaftlich erklärt. Springer 1997.
269. **This-Benckhard, Herve: Rätsel der Kochkunst.** Naturwissenschaftlich erklärt. Springer 1996.
270. **Thoms, Ulrike: Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen.** Möglichkeiten und Grenzen eines methodischen Zugriffs. In: Reinhardt, D. / Spiekermann, U. /Thoms U.: Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Europäische Hochschulschriften. Peter Lang Verlag, Frankfurt am Main 1993.
271. **Universal-Lexikon der Kochkunst.** Reprint der Originalausgabe Verlagsbuchhandlung J.J. Weber, 1890; Reprint-Verlag Leipzig.
272. **Vaerst, Baron Eugen von: Des Baron Vaerst Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel.** 2 Bände. Georg Müller Verlag, München 1922.
273. **Verein der Deutschen Kochschule in Prag: Vereinfachtes Kochbuch der Prager Deutschen Kochschule.** Böhmisches Dörfer Verlag, Trier 2002, Reprint der 1. Auflage 1923; Nr. 130 von 150.
274. **Verk, Sabine: Geschmackssache.** Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde. Staatliche Museen zu Berlin, 1995. Mitarbeit von Erika Karasek, Heidi Müller, Inga Wiedemann, Irene Ziehe.

275. **Villa Nova, Arnoldus: Der Weintraktat des Arnoldus de Villa Nova.** Faksimile der Ausgabe Johann Singriener, Wien 1532. Hrsg.: Lothar Hempe. Rudolf Metzger, Stuttgart 1956.
276. **Vinci, Leonardo da: The Notebooks of Leonardo Da Vinci.** Free Plain Vanilla Electronic Texts. Release Date: Jan, 2004 [EBook #5000]
277. **Vroon, Piet: Psychologie der Düfte.** Wie Gerüche uns beeinflussen und verführen. Kreuz Verlag, Zürich 1996.
278. **Wagner, Christoph: Süßes Gold.** Kultur- und Sozialgeschichte des Wiener Zuckers. Christian Brandtstätter, Wien 1996
279. **Wecker, Anna: Ein köstlich new Kochbuch** Von allerhand Speisen / an Gemüsen / Obs / Fleisch / Geflügel / Wildpret / Fischen und Gebachens. [...] mit fleiß beschrieben durch F. Anna Weckerin / weyland Herrn D. Johann Jacob Weckers / des berühmten Medici, seligen / nachgelassene Wittib. Amberg, Bey Michaeln Forstern, 1598. Reprint, Leder, Heimeran Verlag, München 1977.
280. **Wecker, Anna: Ein köstlich new Kochbuch** Von allerhand Speisen / an Gemüsen / Obs / Fleisch / Geflügel / Wildpret / Fischen und Gebachens. [...] mit fleiß beschrieben durch F. Anna Weckerin / weyland Herrn D. Johann Jacob Weckers / des berühmten Medici, seligen / nachgelassene Wittib. Amberg, Bey Michaeln Forstern, 1598. Reprint, Pappband Nummer 580, Heimeran Verlag, München 1977. Kommentarbrochure von Julius Arndt und Erna Horn.
281. **Weiler, Sophie Juliane: Neuestes Augsbürgisches Kochbuch.** 1062 Speisezubereitungen. Aus den Papieren der verstorbenen Verfasserin des Augsbürgischen Kochbuchs, Frau Sophie Juliane Weiler, von deren Verwandten zusammengetragen und herausgegeben. Verbessert und vermehrt durch Margarethe Johanne Rosenfeld. C.H. Beck'sche Buchhandlung, 7. Auflage., Nördlingen 1844.
282. **Weiss, Hans U.: Gastronomica.** Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914. Ein Handbuch für Sammler und Antiquare. Bibliotheca Gastronomica, Zürich 1996.
283. **Welser, Philippine: Das Kochbuch der Philippine Welser.** Hrsg. Manfred Lemmer. Faksimile und Kommentarband. Innsbruck, Pinguin-Verlag o.J.
284. **Welserin, Sabina: Das Kochbuch der Sabina Welserin.** Hrsg. Hugo Stopp, übersetzt von Ulrike Gießmann. Universitätsverlag C. Winter, Heidelberg 1980.
285. **Wenker, Lotti / Scheitlin, Suzanne: Tafelfreuden in Zürich von 1850 bis 1914.** Kurze Geschichten zu köstlichen Gerichten. Orell Füssli Verlag, Zürich 1985.
286. **Wennerinn, Augusta: Koch-Buch der Augusta Wennerinn** vom „Wilden Mann“ Lörrach, Anno 1791. Verlag Waldemar Lutz, Lörrach 1998.
287. **Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst.** Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache. Heinz Moos Verlag, München 1970.
288. **Wolf, Eveline: Kleines Menu= und Kochbuch.** Buchhandlung Carl Kravani, Wien 1913.
289. **Wolke, Robert L.: Was Einstein seinem Koch erzählte.** Naturwissenschaft in der Küche. Piper, München 2003.
290. **Zedler, Johann Heinrich: Das Universal-Kochbuch des 18. Jahrhunderts.** Trophologica Zedleriana Band 1-2. Aus dem „Zedler“ gezogen, zu neuer Ordnung versammelt und zum anderen Mahle an Tag gebracht im Jahre MDCCCCLXXXII von Ulrich Goerdten.
291. **Zessnik, Verena: Die Kunst der süßen Sachen.** Aus der Sammlung des Konditormeisters Fritz Hahn. Schriftenreihe des Steirmärkischen Landesmuseums Joanneum. Stainz 1988.
292. **Ziegenbein, Hans / Eckel, Julius: Was koche ich heute?** (Wiener Küche). Wehle Höfels Verlag, Wien 1931.
293. **Zischka, Ulrike / Ottomeyer, Hans / Bräuml, Susanne: Die anständige Lust.** Von Eßkultur und Tafelsitten. Edition spangenberg, Droemer Knaur, München 1994.
294. **Zöhrer, Josefine: Neues Salzburger Kochbuch** für mittlere und kleinere Haushaltungen. Verlag der Mayrischen Buchhandlung, 3. Auflage, Salzburg 1903.
295. **Zotter, Hans / Zotter, Heidi: Wohl bekomm's!** Alte Bücher übers Kochen und Essen. Katalog der Ausstellung der Universitätsbibliothek Graz 1979.

Bibliographien und Nachschlagewerke:

Axford, L.Brady: English Language Cookbooks 1600-1673. Detroit 1976.

Bitting, K.B.: Gastronomic Bibliography. San Francisco 1939, Reprint 1981.

Drexel, Theodor: Catalog der Kochbücher-Sammlung Theodor Drexler. Frankfurt/Main 1885.

Framke, Gisela: Man nehme... Literatur für Küche und Haus aus dem deutschen Kochbuchmuseum

Georg, Karl: Verzeichnis der Litteratur über Speise und Trank. Hannover 1888.

Horn, Erna / Arndt, Julius: Schöne alte Kochbücher. München 1983.

Methler, Eckehard / Methler, Walter: Von Henriette Davidis bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur – mit Anmerkungen zur Frauenfrage. Veröffentlichung des Henriette-Davidis-Museums Band 9. Ev. Kirchengemeinde Volmarstein/Oberwengern; Wetter, Ruhr 2001.

Vicaire, Goerge: Bibliographie gastronomique, 1890.

Weiss, Hans U.: Gastronomica. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914. Ein Handbuch für Sammler und Antiquare. Bibliotheca Gastronomica, Zürich 1996.

Westbury: Handlist of the Italian Cookery Books. Florenz 1963.