

Bibliographical notes on cookery, food, wine etc.
(subjects)

Thomas Gloning, 10/04/2009

See also: <http://www.uni-giessen.de/gloning/bib/cookbib.pdf>

Part of MCDH at <http://www.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm>

- A-APIC || The Apicius cookbook: Sources and studies
- A-ARAB || Old Arabic cookbooks and cookery: Sources and studies
- A-BYZ || Food and nutrition in Byzance
- A-CHIN || Old Chinese cookbooks and cooking
- A-DUTCH || Old Dutch cookbooks and cookery: Sources and studies
- A-ENGL || Old English cookbooks and cookery: Sources and studies
- A-FRZ || Old French cookbooks and cookery: Sources and studies
- A-GERM || Old German cookbooks and cookery: Sources and studies
- A-HARP || The socalled Harpestraeng-cookbook and other works of Harpestraeng: Sources and studies
- A-ITAL || Old Italian cookbooks and cookery: Sources and studies
- A-KTLN || Old Catalan cookbooks and cooking: Sources and studies
- A-Mart || Maestro Martino: Libro de arte coquinaria
- A-NORSE || Cookery, food and nutrition in Scandinavia/the Northern countries
- A-PLATINA || Bartolomaeus Platina: De honesta voluptate et valetudine
- A-PORT || Old Portugiese cookbooks and cookery: Sources and studies
- A-SPAN || Old Spanish cookbooks and cookery: Sources and studies
- A-TACUIN || Ibn Butlan: Tacuin Sanitatis
- A-TUERK || Old Turkish cookbooks, cookery and nutrition

- B-KOCH || Old cookbooks and old cookery: Some bibliographies

- C-CARV || Carving and old carving manuals

- D-ALLG || Old dietetic works: Sources and studies
- D-SYMS || Symeon Seth (11th century) on dietetics and foodstuffs

- F-FISH || Fishes and old fish books

- G-BIER || Beer and old beer-books
- G-WEIN || Wine and old winebooks

- LANG || About the language of cookbooks and cookery

A-APIC || The Apicius cookbook: Sources and studies

- 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).
- André, J.: Apicius. L'art culinaire, De re coquinaria. Texte établi, traduit et commenté par J. André. Paris 1965.
- André, J.: L'alimentation et la cuisine à Rome. Deuxième édition. Paris 1981.
- André, J.: Essen und Trinken im alten Rom. Stuttgart 1998.
- 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.
- Bode, Matthias: Apicius. Anmerkungen zum römischen Kochbuch. Das Kochbuch als Quelle zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte. St. Katharinen 1999.
- Brandt, E.: Untersuchungen zum römischen Kochbuche. Versuch einer Lösung der Apicius-Frage. Leipzig 1927 (Philologus, Supplementband 19/3).
- 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]
- Concordantia Apiciana. A concordance to Apicius' »De re coquinaria« and »Excerpta a vinidario« with an analysis of the lexicon by A. Urbán. Hildesheim/ Zürich/ New York 1995.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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].
- Grocock, Christopher/ Grainger, Sally (eds.): Apicius. A critical edition with an introduction and English translation. Totnes, Devon: Prospect Books 2006.
- Keiser, George R.: The progeny of 'Apicius': Antiquarian responses to historical cookery. In: *Medieval Food and Drink, Acta*, Vol. 21 (1995) 67-83.
- Lauriou, Bruno: Cuisiner à l'antiquité. Apicius au Moyen Age. In: *Médiévales* 26 (1994) 28-35.
- 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.
- 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.
- Peschke, H.-P. von/ Feldmann, W.: Kochen wie die alten Römer. 200 Rezepte nach Apicius, für die heutige Küche umgesetzt. Zürich 1995.
- Robathan, Dorothy M.: A fifteenth-century history of Latin literature. In: *Speculum* 7 (1932) 239-248.
- 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.

A-ARAB || Old Arabic cookbooks and cookery: Sources and studies

- 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).
- Arberry, A.J.: A Baghdad cookery book. In: *Islamic Culture* 13 (1939) 21-47; 184-214.
- Benchekrout, M.B.A. (Bin-saqrun, M.)/ Ihsan `Abbas: La cuisine andalou-marocaine au XIIIe 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.)
- 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.
- 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.
- Chelebi, D. (ed.): *Kitab al-Tabikh*. Mosul (Umm al-rabi'ain Press) 1934. [Engl. Übs.: Arberry, in: *Islamic Culture*, 13, 1939.]
- Dubler, C.E.: Temas geográfico-lingüísticos I: Sobre la berenjena. In: *Al-Andalus* VII (1942) 367-389.

- 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.
- Gelder, Geert Jan H. van: Of dishes and discourse. Classical Arabic literary representations of food. Richmond (Curzon) 2000.
- Granja Santamaria, F. de la: La cocina arabigo-andalouza segun un manuscrito inédito. Madrid 1960.
- Grewe, R.: Hispano-Arabic cuisine in the twelfth century. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 141-148.
- 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.
- 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-magribi. Madrid 1966.
- 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]
- Marin, M./ Waines, D. (eds.): Kanz al-fawa'id fi tanwi' al-mawa'id. Medieval Arab/ Islamic culinary art. Beirut/ Stuttgart 1993.
- Martellotti, Anna: Il 'Liber de ferculis' di Giambonino da Cremona. La gastronomia araba in Occidente nella trattatistica dietetica. Fasano: Schena Editore 2001.
- Medieval Arab Cookery. Essays and translations by Maxime Rodinson, A.J. Arberry & Charles Perry. With a foreword by Claudia Roden. Devon (Prospect Books) 2001.
- 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.
- Öhrnberg, K./ Mroueh, S. (eds.): Ibn Sayyar al-Warraq, Kitab al-Tabikh. Helsinki 1987 (Studia Orientalia 60).
- 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.
- 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.
- Van Gelder, Geert Jan: *God's banquet. Food in classical Arabic literature*. New York (Columbia University Press) 19xx.
- Van Winter, Johanna Maria: Arabic influences on European Medieval cuisine. In: Lysaght, Patricia (ed.): *Food and the traveller*. Nicosia, Cyprus 1998, 276-280.
- 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.
- 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.
- Zubaida, Sami/ Tapper, Richard (eds.): *Culinary cultures of the Middle East*. London/ New York 1994.

A-BYZ || Food and nutrition in Byzance

- 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*).
- Anthimus: *De observatione ciborum*. Edited and translated by Mark Grant. Totnes, Devon (Prospect Books) 1996.
- Barrate, F.: Vaisselle d'argent, souvenirs littéraires et manières de table. L'exemple des cuillers de Lampsaque. In: *Cahiers Arch.* [?] 40 (1992) 5-20.
- Bryer, Ant.: Byzantine porridge. In: Mayr-Harting, H./ Moore, R.I. (eds.): *Studies in Medieval history presented to R.H.C. Davis*. (Hambleton Press) 1985, 1-6.
- Curtis, R.I.: *Garum and salsamenta. Production and commerce in materia medica*. Leiden/ New York/ Kopenhagen/ Köln 1991 (*Studies in Ancient Medicine* 3).

- 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, Karl: *Zur Kulturgeographie und Kulturgeschichte des byzantinischen Balkanhandels*. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 1968 (Nachdruck aus: *Byzantinische Zeitschrift* 31, 1931, 37-57 und 334-350).
- Gemoll, Wilhelm: *Untersuchungen über die Quellen, den Verfasser und die Abfassungszeit der Geoponica*. Berlin 1883/84 (= *Berliner Studien für classische Philologie und Archaeologie* 1, 1-280).
- Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici De re rustica eclogae*. Recensuit H. Beckh. Editio stereotypa editionis primae (MXCCCXCV). Stuttgart/Leipzig 1994.
- Giangos, Th.: *Apospasmata agnostou hagioreitikou typikou sto anthologio "Hermeneiai ton entolon tou Kyriou"*. In: *Epist. Epet. tes Theol. Schol. Panep. Thessalonikes, Tmema Poimantikes*. Thessalonike 1 (1990) 325-358. [excerpts from dietary rules, 11th cent.; see *Byz. Zs.*, Suppl. Bibl. I, Nr. 624.]
- 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).
- 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]
- 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).
- Koder, Joh.: *Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika*. Wien 1993.
- 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.
- 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).
- 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.
- 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).
- 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.
- Symeon Seth: *Syntagma per literarum ordinem de cibariorum facultate (...)* Lilio Gregorio Gyrardo interprete. Griechisch und lateinisch hg. von G. Gyrardus. 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.]

Tinnefeld, F.: Zur kulinarischen Qualität byzantinischer Speisefische. In: *Studies in the Mediterranean World, Past and Present*, 11 (Tokyo 1988) 155-175.

A-CHIN || Old Chinese cookbooks and cooking

Anderson, E.N.: *The food of China*. New Haven/ London 1988.

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.

Chang, K.-C. (ed.): *Food in Chinese culture*. New Haven 1977.

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.]

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.]

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 (?).

Goodrich, L.C.: Early notes of the peanut in China. In: *Monumenta Serica* 2 (1936/7) 405-409 [oder 505-509?]

Gwinner, Th.A.P.: *Essen und Trinken. Die klassische Kochbuchliteratur Chinas*. Frankfurt a.M. 1988 (Heidelberger Schriften zur Ostasienkunde 11).

Ho Ping-ti: The introduction of American food plants into China. In: *American Anthropologist* 57/2 (1955) 191-201.

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).

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.

Kuhn, D. (Hg.): *Chinas Goldenes Zeitalter*. Heidelberg 1993.

Laufer, Berthold: The introduction of maize into East Asia. -- Notes on the introduction of groundnut into China. In: *Congrès international des Americanistes*. XV^e session. 1906.

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.]

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 cristallini et tagliatelle rouges. Les pâtes chinoises entre 7^e et 14^e siècle*. In: *Médiévales* 16/17 (1989).

- Schafer, E.H.: The golden peaches of Samarkand. A study of T'ang exotics. Berkeley/ Los Angeles 1967.
- Simoons, F.J.: Food in China. A cultural and historical inquiry. Boca Raton/ Ann Arbor/ Boston 1991.
- Swann, Nancy Lee: Food and money in Ancient China. Princeton, NJ 1950.
- 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.
- Yang, Lien-sheng: Notes on Dr. Swann's 'Food & money in Ancient China'. In: Yang, Lien-sheng: Studies in Chinese institutional history. Cambridge 1969.

A-DUTCH || Old Dutch cookbooks and cookery: Sources and studies

- Battus, Carolus (Karel Baten): Eenen seer schoonen/ ende excellenten Coc-boeck. In: Wirsung, Ch.: Medecyn Boec. Dordrecht (Canin) 1593. (Spätere Auflagen z.B. 1601, 1624.)
- Bosscha Erdbrink, G.R. (ed.): Het »Keuckenboeck« van de tollenaar van Lobith 1428/29. Groningen (Wolters-Noordhoff) 1979 (Fontes minores Medii Aevi 18).
- 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. Brüssel 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.: Medische en technische middelnederlandse Recepten. Een tweede bijdrage tot de geschiedenis von 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). Brüssel 1981, 47-52.
- Braekman, W.L.: Een belangrijke Middelnederlandse Bron voor Vorselmans »Nyeuwen Cook Boeck« (1560). In: Volkskunde 77 (1986) 12-35.
- Cockx-Indestege, E. (Hg.): Eenen Nyeuwen Cook Boeck. Kookboek samengesteld door Gheeraert Vorselman en gedrukt te Antwerpen in 1560. Uitgegeven en van Commentaar voorzien door Elly Cockx-Indestege. Wiesbaden 1971.
- 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 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- Jansen-Sieben, R.: Middelnederlandse Vakliteratuur. In: Keil, G./ Assion, P. (Hg.): Fachprosaforschung. 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 uitgegeven 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.
- Kooeboec oft familieren kevckenboeck. Bequaem voor alle Jouffrouwen, die hun van heuckenhandel 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.
- Landwehr, John: Het Nederlandse Kookboek, 1510-1945. Een bibliografisch overzicht. Den Haag 1995.
- 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.
- Molen-Willebrands, M.E. van der: »De verstandige kock of sorgvuldige huushoudster«: een burgerlijk of elitair 17e-eeuws kookboek? In: Holland Den Haag 28 (1996) afl. 4-5, 197-213.
- Nieuwe vaderlandsche kookkunst (...). Amsterdam (J. Allart) 1797.
- Riley, G.: The Dutch table. Gastronomy in the Golden Age of the Netherlands. XXX 19xx.
- Rose, P.G. (ed.): The sensible cook. Dutch foodways in the Old and New World. Translated and edited. XXX XXX.
- Schildermans, Jozef/ Sels, Hilde/ Willebrands, Marleen: Lieve schat, wat vind je lekker? Het Kooeboec van Antonius Magirus (1612) en de Italiaanse keuken van de renaissance. Leuven: Davidsfonds 2007.
- Serrure, C.A.: Keukenboek, uitgegeven naar een handschrift der vijftiende eeuw. Gent 1872.
- 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 Oudheitkunde te Gent 33 (1979) 237-238.
- 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 XVIe siècle. In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 23-28.
- Witteveen, Joop/ Cuperus, Bart: Bibliotheca Gastronomica.

A-ENGL || Old English cookbooks and cookery: Sources and studies

- 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).
- Alexander, R.S.: A plain plantain. Country wines, dishes and herbal cures, from a 17th century household manuscript receipt book. Ditchling, Sussex 1922.
- Anderson, J.L.: A fifteenth century »cookry boke«. New York (Scribner) 1962.
- 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.
- Bradley, R.: The Country Housewife and Lady's Director. Two volumes. London 1728-32.
- Brears, Peter C.D.: All the king's cooks. The Tudor kitchens of King Henry VIII at Hampton Court Palace. London 1999.
- 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).
- Cagle, W.R./ Stafford, L.K.: Amerikan 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.
- 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.

- Concordance of English Recipes. Thirteenth to Fifteenth Centuries. By Constance Hieatt, J. Terry Nutter with Johnna Holloway. Tempe, Arizona: MRTS 2006.
- Dawson, Th.: The good huswives 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.
- Digbie, K.: The Closet of the Eminently 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.
- Dowe, Bartholomew: A dairie booke for good huswiues. London (Thomas Hacket) 1588.
- Fettiplace, E.: Elinor Fettiplace's receipt book. Ed. by Hilary Spurling. Penguin Books 1986. (0-14-046956-7)
- 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.
- Frere, Catherine Frances (ed.): A Proper Newe Booke of Cokerie. With notes, introduction and glossary. Cambridge 1913.
- Furnivall, F.J. (ed.): Manners and meals in olden time (The babees book, Books of nurture, etc.). London 1868 (EETS 32). Reprint Woodbridge/ Rochester 1997.
- 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.
- Hammond, P.W.: Food and feast in Medieval England. (Sutton Publishing) 1996.
- 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 do 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.: 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).

- Hiatt, 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.
- Hodgett, G.A.J.: *Stere hit well*. London (Cornmarket Reprints) 1972.
- Hunter, L.: 'Sweet secrets' from occasional recipes to specialized books. The growth of a genre. In: Wilson, C.A. (ed.): 'Banqueting Stuffe'. The fare and social background of the Tudor and Stuart Banquet. Edinburgh (Edinburgh Univ. Press) 1991, 36-59.
- Jakeman, Jane (ed.): *Kidder's receipts*. An eighteenth century recipe book. Oxford 2001.
- Keiser, George R.: The progeny of 'Apicius': Antiquarian responses to historical cookery. In: *Medieval Food and Drink, Acta*, Vol. 21 (1995) 67-83.
- Lincoln, W.: *Bibliography of American cookery books, 1742-1860*. Worcester, Mass. (The American Antiquarian Society) 1929.
- 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.
- Magennis, Hugh: *Anglo-Saxon appetites*. Food and drink and their consumption in Old English and related literature.
- 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".]
- Mary Chafin's original country recipes, from a Dorset family cookery book of the 17th century. London 1979.
- May, Rob.: *The accomplisht cook, or the art and mystery of cookery*. (N. Brooke for T. Archer) 1660.
- Mead, W.E.: *The English medieval feast*. 1931. Reprint London 1967.
- 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.)
- Morris, Richard (ed.): *Liber cure cocorum*. Copied and edited from the Sloane MS 1986. Berlin 1862.
- Murrell, J.: *Murrels tvvo books of cookerie and carving*. London 1638.
- Napier, R.: (ed.): *A noble boke off cookry*. London 1882.
- New Book of Cookery 1615*. A nevv booke of cookerie. (...) Herunto also is added the most exquisite »London Cookerie«. (...) by the obseruation of a traoueller. I.M. (= J. Murrell). London 1615. Nachdruck Amsterdam/ New York 1972.
- Oxford, A.W.: *English cookery books to the year 1850*. London 1913. Reprint London 1977
- Partridge, John: *The tresurie of commodious conceites, and hidden secrets. Commonly called The Good Huswives Closet or provision for the health of her houshold*. London (Richard Jones) 1573. (Later editions 1580, 1584, 1586 etc.; A.W. Oxford 1913, 5.)
- Paston-Williams, Sara: *The art of dining. A history of cooking and eating*. London (National Trust) 1993.
- Peachey, Stuart (ed.): *The good huswives handmaide for the kitchin* [London 1594]. Bristol 1992.
- Pennell, E.R.: *My cookery books (1903)*. Nachdruck London 1983. [Elizabeth Robins Pennell]

- 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 Leckinield in Yorkshire. (The Northumberland Household Book.) London (William Pickering) 1827.
- Rabisha, William: The whole body of cookery dissected. London (G. Calvett) 1661. [Later eds.: 1673, 1675, 1682.]
- Rhodes, D. (ed.): In an eighteenth century kitchen. A receipt book of cookery 1698 [- ca. 1760]. With an introduction, notes and glossary. London 1983.
- Riley-Köhn, Sibylle: Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart. Eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie. Frankfurt a.M.: Lang 1999.
- 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).
- Savelli, Mary: Tastes of Anglo-Saxon England. Oakville (David Brown Book Co.) 2002.
- Schoonover, D.E. (ed.): Ladie Borlase's receiptes booke. With the assistance of J. Renaud. Iowa City (Univ. of Iowa Press) c. 1998.
- Sinar, J. (ed.): Jane Mosley's Derbyshire recipes and remedies 1669-1712. Introduction and glossary by J. Sinar. Derby (Derbyshire Museum Service) 1979.
- 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.
- 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.
- Verrall, W.: A complete system of cookery (London 1759). Ed. by A. Haly. With an introduction by C. Brent. Lewes 1988.
- Warner, R.: Antiquitates culinariae. London 1791. Nachdruck London 1981.
- Wilson, C.A. (ed.): "Banqueting stuffe". The fare and social background of the Tudor and Stuart banquet. Edinburgh (Edinburgh Univ. Press) 1991.
- 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.: The Accomplish'd lady's delight in preserving, physick, beautifying and cookery. (...) London (B. Harris) 1675.

A-FRZ || Old French cookbooks and cookery: Sources and studies

- Aebischer, P. (Hg.): Un manuscrit valaisan du »Viandier«, attribué à Taillevent. In: *Vallesia* 8 (1953) 73-100.
- 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.
- Aresty, Esther B.: *The exquisite table. A history of French cuisine.* New York 1980.
- Atkinson, D.: *The cookery book by "Taillevent". The edition of the printed book in the Bodleian Library, Oxford, annotated, with an introduction, appendices, glossary and index.* Oxford 1998.
- Bauer, K.: *Gebäcksbezeichnungen im Gallo-Romanischen.* Darmstadt 1913 (Diss. Gießen).
- Biasci, Claudia: *Kulturgeschichte der französischen Küche: Das Alte im Neuen.* Bielefeld 1991.
- Bonnefons, N. de: *Les délices de la campagne (...).* Paris 1654.
- 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.
- Brereton, G.E./ Ferrier, J.M.: *Le Menagier de Paris.* Oxford 1981.
- Cardelli, P.: *Manuel du cuisinier et de la cuisinière, à l'usage de la ville et de la campagne.* Paris (Roret) 1827.
- Chateaufort, 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.
- Courtine: *Balzac à table.* Paris (Laffont) 1976.
- Crossley-Holland, N.: *Living and dining in medieval Paris. The household of a fourteenth-century knight.* Cardiff (Univ. of Wales Press) 1996.
- 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).
- De Lune, P.: *Le cuisinier (1656).* In: *L'art de la cuisine française au XVIIe siècle.* Ed. Gilles et Laurence Laurendon. Paris 1995.
- Fink, Beatrice: *Les liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVIIIe siècle.* Saint-Etienne 1995.
- Flandrin, Jean-Louis: *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe 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: *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: *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/ 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.

- 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.
- 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.
- Gillet, Philippe: *Le goût et les mots. Littérature et gastronomie (XIVe-XXe siècles).* Seconde édition. Paris: Payot 1993.
- Grimod de la Reynière, A.B.L.: *Almanach des amphitryons.* Paris 1808.
- 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.
- La Gastronomie au Moyen Age.* Hg. von O. (?Redon) und anderen. Paris 1991.
- La Manière de faire toutes confitures.* 1550.
- La Varenne, P.F. de: *Le cuisinier françois.* Ed. J.-L. Flandrin et Ph. et M. Hyman. Paris 1983.
- 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.
- 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.
- Lauriou, Bruno: *Banquets, entremets et cuisine à la cour de Bourgogne.* In: Régnier-Bohler, D. (Dir.): *Splendeurs de la cour de Bourgogne. Récits et chroniques.* Paris 1995, 1027-1127.
- Le Bastiment de receptes.* Lyon (A l'escu de Coloigne) 1541. (cf. Scully 1986, xl).
- Le Mesnagier de Paris.* Texte édité par Georgina E. Brereton et Janet M. Ferrier. Traduction et notes par Karin Ueltschi. Paris 1994.
- 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 Cuysine 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.
- 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.
- 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.
- Massialot, Fr.: *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois.* Zwei Bände. Paris 1691.
- Mecking, V.: *Der französische Wortschatz im Diaeticon (1682) des Johann Sigismund von Elsholtz (1623-1688).* In: *Zeitschrift für romanische Philologie* 110 (1994) 195-199.

- 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: Les soupers de la cour ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments. Vier Bände. Paris 1755. Nachdruck in zwei Bänden. Paris 1978.
- 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.
- Oliver, R./ Durrell, Cl.: The French at table. London 1967.
- Patni, Rashmi: L'assaisonnement dans la cuisine française entre le quatorzième et le seizième siècles. Une véritable diététique. Thèse, Univ. de Lille 1989.
- 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.
- 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].
- Pidoulx, P.: La Fleur de toute cuysine. Paris 1543.
- Pidoulx, P.: Le Grand Cuysinier de toute cuysine. Paris 1560.
- 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.]
- Reboul, Jean-Baptiste: La Cuisinière provencale.
- 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.
- 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.
- 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.
- Root, W.: The food of France. New York 1958.
- 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.
- 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.
- 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: Names of Medieval French culinary dishes. In: Fifteenth-Century Studies 10 (1984) 149-159.
- 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: The menus of the »Menagier de Paris«. In: Le Moyen Français 24/25 (1989) 215-242.
- Treichlinger, W.M.: Alexander Dumas der Ältere bittet zu Tisch. Worte, Rezepte und Geschichten eines großen Mannes. Zürich 1963.
- Trubek, Amy B.: Haute cuisine. How the French invented the culinary profession. Philadelphia, PA 2000.
- Veucelin, V.-E.: Le cuisinier des Bénédictins de Bernay en 1623. Bernay 1888. <<http://gallica.bnf.fr>>
- 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').
- Wheaton, Barbara Ketcham: Savoring the past. The French kitchen and table from 1300 to 1789. Philadelphia: University of Pennsylvania Press 1983.
- Willan, A.: Great cookbooks and their recipes from Taillevent to Escoffier. London 1977.
- Willan, A.: Château Cuisine. Traditionelle Rezepte aus französischen Schlössern. Aarau 1993.
- 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.
- Zimmermann, Margarete: Vom Hausbuch zur Novelle. Didaktische und erzählende Prosa im Frankreich des späten Mittelalters. Düsseldorf 1989 (Studia humaniora 11).

A-GEOP || Geoponica

- 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.
- Cassianus Bassus/ Herr, Michael (Übs.): Der veldbaw/ oder das Buoch von der Veldtarbeyt. (...) Jetzundt von neüwem vberlesen/ gemacht vnd gebessert. Straßburg (Samuel Emmel) 1567.
- Constantini Caesaris selectarum praeceptionum de agricultura libri viginti. Iano Cornario interprete. Basel 1538. [Spätere Ausgabe Basel 1540; eine lateinische Teilübersetzung der Geoponica.]
- Fehle, Eugen: Studien zu den griechischen Geoponikern. Leipzig 1920.

- Fehrle, Eugen: Richtlinien zur Gestaltung der griechischen Geoponica. Heidelberg 1920 (Sitzungsberichte der Heidelberger Akademie der Wissenschaften, Jg. 1920/11).
- Gemoll, Wilhelm: Untersuchungen über die Quellen, den Verfasser und die Abfassungszeit der Geoponica. Berlin 1883/84 (= Berliner Studien für classische Philologie und Archaeologie 1, 1-280).
- Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici De re rustica eclogae. Recensuit H. Beckh. Editio stereotypa editionis primae (MXCCCXCV). Stuttgart/ Leipzig 1994.
- Geoponica. Basel (Winter) 1539.
- Geoponica. Geoponicorum sive de re rustica libri XX. Cassiano Basso collectore, antea Constantino Prophyrogeneto adscripti Graece et Latine post Petri Needhami curas denuo recensi et illustrati ab Jo. Nicolao Niclas. Leipzig 1781.
- Georgoudi, Stella: Des chevaux et des boeufs dans le monde grec. Réalités et représentations animalières à partir des livres XVI et XVII des Géoponiques. Paris/ Athen 1990.
- Gow, Andrew Sydenham Farrar: Bougonia in Geoponica XV.2. In: Classical Review 58/1 (1944) 14-15.
- Greppin, J.A.C.: The Armenians and the Greek 'Geoponica'. In: Byzantinion 57 (1987) 46-55.
- Jung, Hildegard: Buch 18 und 19 der Geoponica. Übersetzung und Besprechung. Diss. München 1986.
- Koder, Joh.: Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika. Wien 1993.
- Lagarde, Paul de (ed.): Geoponicon in sermonem Syriacum versorum quae supersunt. Leipzig 1860.
- Millás Vallicrosa, José Maria: La ciencia geopónica entre los autores hispanoárabes (Conferencia). Madrid 1954.
- Rodgers, R.H.: Varro and Virgil in the »Geoponica«. In: Greek, Roman and Byzantine Studies 19 (1978) 277-285.

A-GERM || Old German cookbooks and cookery: Sources and studies

- 230 Kochrezepte für einfache bürgerliche Haushaltungen herausgegeben von der Gewerbe- und Haushaltungsschule des Frauenbildungsvereins Hannover. Vierte Auflage. Hannover 1919.
- 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, 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).
- 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 sehr Künstlichs vnd Fürtrefflichs Kochbuoch/ von allerlay Speysen/ auch wie man Latwergen vnd Zucker einmachen soll/ vnd sunst von anderen guotten haimlichen Künsten/ (...) Durch ainen Fürnemen vnd berümbten Koch seinem Ehegemahel zuo der Letze geschenckt. Augsburg (V. Othmar) 1559.
- Albrecht, Hedwig: Kochbuch für die bürgerliche Küche. Dresden o.J. (Vorwort 1898).
- Allerneuestes Brüner [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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Anweisung auf eine feine und schmackhafte Art zu kochen zu Backen und Einzumachen. Dritte Auflage. Stettin 1792.
- Artelt, Walter: Die deutsche Kochbuchliteratur des 19. Jahrhunderts. In: Heischkel-Artelt, E. (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Göttingen 1976, 350-385.
- 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.
- Augsburger Kochbuoch, worinnen enthalten fürtreffliche Rezepte für Frawen & Junckfrawen. Das Kochbuch der Maria Stenglerin (1554). Augsburg (Gebr. Reichel) 1886.
- Baader, J.: Ein Küchenezettel zu einer Hochzeit im Jahre 1584. In: Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit NF 17 (1870) Sp. 364ff.
- Barlösius, E.: Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche. In: Mennell, S.: Die Kultivierung des Appetits. Frankfurt a.M. 1988, 423-444.
- 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.
- 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.
- Bequemes Hand-Buch zur vollständigen Kochkunst. Zweyte verbesserte und vermehrte Auflage. Hamburg (Buchenröder und Ritter) 1775.

- 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.
- Betty, Tante: Nürnberger Puppen-Kochbuch. Neunte Auflage. Nürnberg 1896. Nachdruck Schindellegi, Schweiz 1995.
- Bewährtes wohleingerichtetes Koch-Buch/ Welches Von einer sorgfältigen Liebhaberin dieser schönen Wissenschaft (...) zusammen getragen (...) worden. In: Herr von Hohbergs Georgica Curiosa Aucta. (...) Neuerfundener Dritter Theil (...). Nürnberg 1715. (Separat paginiert.)
- 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.: Zur altdeutschen Küchensprache. In: Alemannia 6 (1878) 42-48.
- Birlinger, A.: Alte Rezepte. In: Alemannia 16 (1888) 58-60.
- Birlinger, A.: Älteres Küchen- und Kellerdeutsch. In: Alemannia 18 (1890) 244-267.
- Brandenburgisches Kochbuch: Das Brandenburgische Koch=Buch/ Oder: Die wohl=unterwiesene Köchinn/ Das ist: Unterricht/ wie man allerley wohlschmeckende Speisen auff's füglichsste zubereiten (...) solle (...). Berlin 1723. Nachdruck Rostock 1984.
- 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.
- 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).
- Brunn, Th.: Würzburger Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Fünfte Auflage. Würzburg 1881. Nachdruck Würzburg 1976.
- Brunzel, Nic.: Ein Hamburger Kochbuch aus dem Jahre 1570. Erscheint voraussichtlich im Jahr 2000 im Verlag von K.W. Sörensen, Hamburg.
- Christ, Andreas Christian: Neues Kochbuch. Quedlinburg/ Leipzig 1770. (Zweite Auflage: Quedlinburg/ Leipzig 1773.)
- Coccejus, J. (Coccejo): Das neueste (...) Koch-Buch. Frankfurt/ Leipzig 1724.
- Coccejus, J. (Coccejo): Das neueste und wohl-ingerichtete 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.
- 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).
- Collingwood, F./ Woolams, J.: Neues Londner Kochbuch oder allgemeiner Englischer Küchen-Wirthschafter für Stadt und Land (...). (Übs.: J.F: Thoelden.) Leipzig (Baumgärtner) 1794.
- Confect-Tafel: Der Wohl-unterwiesenen Köchin Zufällige Confect-Tafel (...) Ans Tages-Licht gestellt von Maria Sophia Schellhammerin, gebohrnen Conringin. Berlin 1723. Angebunden an: Das Brandenburgische Koch-Buch (...). Berlin 1723. Nachdruck Rostock 1984.
- Danner, B. (Hg.): Alte Kochrezepte aus dem bayrischen Inntal. In: Ostbairische Grenzmarken 12 (1970) 118-128.
- Das allerneueste Pariser Koch-Buch (...). Nebst einem neuen Trenchir-Buch mit Figuren. Alles dieses aus dem Französischen übersetzt. Straßburg 1752. Nachdruck hg. von M. Lemmer, 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 verbesserte Auflage. Mönchengladbach/ Leipzig 1882. Nachdruck hg. von R. Blank. München 1975.
- 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.
- De Backer, Chr. (Hg.): Het receptenboek von de Keulse kartuizer Joannes Trevirensis (eind 16de eeuw). Brüssel 1983 (Scripta 9).
- Deckhardt, J.: New/ Kunstreich vnd Nützlichtes Kochbuch Darinn allerley nützliche vnd seltzame Speisen vnd Trachten (...) zuvorfertigen. Leipzig (H. Groß) 1611.
- 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 Wohlerfahrne Engeländische Koch, oder Compendieuse doch deutliche Anweisung (...) nach Engeländischer Art und Manier wohl zu verfertigen, Pasteten, Lebkuchen (...). Leipzig 1742. Nachdruck mit einem Nachwort von M. Lemmer. Leipzig 1986.
- Der Haus- und Wirtschaftsverwalter, welcher zeigt was in Wirtschafttsrechnungen und in Hauswesen, Ackerbau, Viehzucht, Gärtnerney etc. zu verrichten ist. Nebst Vieh, Ross und Artzeney Buch, Koch und Trenchier-Büchlein, Brandteweinbrenner, (...). 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.
- 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.
- 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.
- 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.): Münchner Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jahrhundert. In Zusammenarbeit mit G. Brembs u.a. Donauwörth/ Frankfurt a.M. (Auer/ Tupperware) 2000.
- 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.
- Ehnert, R. (Hg.): *Kuchenmeysterey*. Passau: Johann Petri, um 1486. In Abbildung hg. und mit einem Nachwort von R. Ehnert. Göppingen 1981 (Litterae 71).
- Ehrhardt, M.: *Grosses Illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feinem Tisch*. Berlin 1904. Nachdruck Augsburg 1996.
- 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 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 berühmbten Koch/ seinem Ehegemahel zur letze geschencket. Nürnberg o.J. (um 1560).

- Eleonora Maria Rosalia, Herzogin zu Troppau und Jägerndorff: Freywillig aufgesprungener Granat-
Apffel. Leipzig 1709. Nachdruck mit Beiträgen von M.-E. Fritze und H.-J. Poeckern. München
1978.
- Elias, J.: Das neue Kochbuch. Ein Führer durch die feine Küche. Berlin 1925.
- 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.
- 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.
- Feyl, A.: Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur. Diss.
Freiburg i.Br. 1963.
- Fischer, U.: Der englische Einfluß auf den deutschen Wortschatz im Bereich von Essen und
Trinken. Dargestellt anhand schweizerischer Quellen. Bern/ Frankfurt a.M. 1980.
- Florinus, F.P.: Des Ersten Theils Neuntes Buchs Inhalt/ Bestehend: In 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.
- 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.
- 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, G.: »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, G.: Das Festmahl in den oberdeutschen Städten des Spätmittelalters. In: Archiv für
Kulturgeschichte 74 (1992) 83-123.
- Frankfurter Kochbuch: Das kleine nützliche und wohleingerichtete Franckfurter Koch-Buch (...).
Vierte Auflage. Frankfurt a.M. 1789. Nachdruck Frankfurt a.M. 1991.
- Fuhse, F.: Sitten und Gebräuche der Deutschen beim Essen und Trinken von den ältesten Zeiten bis
zum Schlusse des XI. Jahrhunderts. Diss. Wolfenbüttel 1891.
- 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.
- Gartler, I.: Wienerisches bewährtes Kochbuch (...). Zwölfte, vermehrte Auflage. Wien (Gerold)
1787.
- Gastronomia. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914. Ein Handbuch für
Sammler und Antiquare. Bearbeitet von H.U. Weiss. Zürich 1996.
- 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.
- Gloning, Thomas (Bearb.): Das Kochbuch der Handschrift »UB Basel D II 30« aus dem 15.
Jahrhundert: Transkription. Mskr. Tübingen/ Gießen 1993.

- 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.
- Glorez, 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 (...).
- Goetz, W.: Speise und Trank vergangener Zeiten in deutschen Landen. Basel 1882.
- Gollub, [?]: Aus der Küche der deutschen Ordensritter. In: Prussia 31 (1935) 118-124.
- 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.
- Grasdorf, E./ Brunner, P.: Zu Tisch bei Goethe. Rezepte aus der Zeit der deutschen Klassiker. [...]
- 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.
- Greflinger, G. (Übers.): Der Frantzösische Becker. Der Frantzösische Koch. o.O. 1665 (Verf. des frz. Originals: Nicolas de Bonnefons).
- 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.
- Grunauer, J.A.: Das vollständige und auf die neueste Art eingerichtete Koch-Buch, Bestehend in 37. Capiteln, und 1030. wohlzugerichteten Speisen. Nürnberg (Lochner) 1726.
- Grunewald, E.: Zecher- und Schlemmerliteratur des deutschen Spätmittelalters. Diss. Köln 1976.
- Hagger, Conrad: Neues Saltzburgisches Koch-Buch. Augsburg 1719. Nachdruck in zwei Bänden und einem Begleitheft. Nachwort und Glossar von M. Lemmer. Leipzig 1977.
- Hajek, H.: Daz buoch von guoter spise. Aus der Würzburg-Münchner Handschrift neu hg. Berlin 1958 (Texte des späten Mittelalters 8).
- 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.
- Hampp, I.: Proben aus der schwäbischen Küche. In: Assion, P. (Hg.): Ländliche Kulturformen im deutschen Südwesten. Festschrift für H. Heimberger. Stuttgart 1971, 95ff.
- 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).
- Harsdörffer'sches Kochbuch. Handschrift von 1582. 121 Blätter. Germanisches Museum Nr. 18909.

- 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.
- Haushaltungs-Lexicon, worinnen alle beym Feld- Acker- Garten- und Wein-Bau, Jägerey, Fischerei, Bierbrauerei, 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.
- Heyne, M.: Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert. Leipzig 1901 (= Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer Band 2).
- 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.
- 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.
- Hoffmann, M.: Geschichte des deutschen Hotels. Vom Mittelalter bis zur Gegenwart. Mit einem Vorwort von W. Pauly. Heidelberg 1961.
- Holzweissig, M.: Praktisches Kochbuch. Herausgegeben insbesondere zum Handgebrauch ihrer Schülerinnen von Marie Holzweißig. Eingerichtet für Haus-Küche. Fünfte Auflage. Bautzen 1899.
- Honold, Marianne: Die Kochrezepte des Cod. Guelf. 16.17. Aug. 4°, Bl. 102r-118v. In: Würzburger medizinhistorische Mitteilungen 19 (2000) 177-208.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Kakeboeck: Dat klene Kakeboeck/ van sedende/ bradende/ vnd Kokenbackende/ vp mannigerley wise/ seer denstlick. Hamburg: Jochim Löuw o.J. (ca. 1570).
- 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 (...)
- Keyl, G. von (Übers.): Steph. Blancardi (...) höchst-nützlich (..) speise und tisch-büchlein (...) aus dem niederländischen (...) übers. v. Georg von Keyl (...) deme noch beygefüget der allzeitfertige koch und perfekte speisemeister. Hannover/ Wolfenbüttel 1689.
- Klett, A.: Neues Trenchier- und Plicatur-Büchlein/ Darinnen begriffen: Wie/ nach jetziger Hof-Art/ allerhand Speisen und Früchte/ künstlicher wise zerschnitten/ vorgeleget/ aufgetragen (...) werden können. Nürnberg 1677. Nachdruck Darmstadt 1971.
- Klietsch, H./ Siebell, J.H.: Vollständiges und allgemeinnützlich Bamberger Kochbuch (...) mit einem Wörterbuch über die Kochkunstausdrücke. Bamberg 1805. Nachdruck München 1983.
- 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.
- 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 - 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).
- 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-Búch Vor mich Wilhelmina Friderica vom Stain, Gebohrne Freyen 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]
- Kraft, Else: Fränkische Kochkunst im Mittelalter (15. Jahrhundert). In: Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg 44 (1953) 231ff.
- Kriegk, G.L.: Deutsches Bürgertum im Mittelalter. Frankfurt a.M. 1868.
- 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.
- Kugler, Hans Gerold/ Maier, Barbara: Santoninos Kost. Klagenfurt 2001.
- Külz, C./ Külz-Trosse, E. (Hg.): Das Breslauer Arzneibuch (R 291 der Stadtbibliothek). I. Teil: Text. Dresden: Friedrich Marschner 1908.
- Lahmann, Heinrich: Dresdner Kochbuch. Dresden 1928. (Teil-Nachdruck Dresden 2001.)
- 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.
- Lemmer, M. (Hg.): Anna Margaretha Justina Lindheimerin. Das Kochbuch von Goethes Großmutter [1724]. Faksimile hg. von M. Lemmer. Kommentar und Transkription von E. Beck. Zwei Bände. Frankfurt a.M. 1981. (Kochbuch: fol. I-IV; 1-107.)
- Lemmer, M.: So wirt es gut vnd wolgeschmack. Alte deutsche Kochrezepte um 1350-1600. Hg., übersetzt und kommentiert von M. Lemmer. O.O. (Leipzig?) 1991.
- Lemmer, M./ Schultz, E.-L. (Hg.): Die lêre von der kocherie. Von mittelalterlichem Kochen und Speisen. Leipzig 1969.

- Lengefeld, L. von: 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.
- Liefländer-Koistinen, L.: Zur Textsorte »Kochrezept« im Deutschen und Finnischen. Eine übersetzungstheoretisch relevante Textanalyse. In: Schröder, H. (Hg.): Fachtextpragmatik. Tübingen 1992, 129-139.
- Lier, L.: Ein Ordnung eynes vernuenftigen Haushalters (16. Jh.). In: Alemannia 16 (1888) 207-211.
- Lindner, Th.: Koch Buch zum Gebrauch der Wohlgebohrenen Frau Frau Theresia Lindnerin. Handschrift (süddeutsch, um 1780).
- 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.
- Löffelholz, W. von: Graue Joachim salige Haushaltung. 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.
- Löfflerin, 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.
- 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 T. Ehlert. Frankfurt a.M. 1996.
- 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.
- Marperger, P.J.: Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium. Hamburg 1716. Faksimile hg. und mit einem Kommentar von J. Arndt und U. Fabian. München 1978.
- Martellotti, A./ Durante, E.: Libro di buone vivande (Buch von guter Speise). La cucina tedesca dell' età cortese. Fasano 1991.
- Maurer-Constant (Hg., Anonym): Ein Buch von guter Speise. Stuttgart 1844 (BLVS 9/2).
- 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.
- 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.
- 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.
- Morgenstern-Schulze, J.K.: Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushaltung selbst besorgen will (...). Zweite Auflage. Magdeburg 1784.

- 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).
- 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.
- 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.
- 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.
- Neues wohl eingerichtetes Kochbuch. Teil 1: Tübingen (Cotta) 1749. Teil 2: Tübingen (Cotta) 1753.
- Neues wohl eingerichtetes Koch-Buch, aus mehr als fünfzeihen 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.
- 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]
- Neunteufl, Herta: Leobener Kochbücher des 18. Jahrhunderts. Zwei Dokumente altsteirischer Kochkunst. In: Der Leobener Strauß 7 (1979) 103-148.
- Neües Wohleingerichtetes Koch-Buch Aus mehr als 1500 Speisen bestehend in Zwey - Theilen Beschrieben im Jahr 1775 dieses Jahr Anno 1784 ./ [Handschrift: Ehingen, Donau - Im Besitz des Rottweiler Geschichts- und Altertumsvereins; Signatur IV 180.]
- Niederrheinisches Kochbuch 1777. Neu hg. und kommentiert von Gertrude Cegl-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, Gastronomica, Nr. 2828 und 3453 = Bertha Schneider: Neues Bürgerliches Kochbuch, Frankfurt a.M. ca. 1895.]
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- Prato, K.: Süddeutsche Küche. Graz 1859.
- Reck, Alexander: Die deutschsprachigen Kochbücher des Mittelalters. In: *Mitteilungen des Instituts für die Österreichische Geschichtsforschung* 109 (2001) 82-104.
- Reznicek, Paula von: Die perfekte Dame. Stuttgart 1928. Nachdruck Bindlach 1997.
- Ritzerow, F.: Mecklenburgisches Kochbuch. Praktische Anweisungen und selbsterprobte Rezepte. 15. Auflage von F. Blanck. Wismar 1928.
- Rontzier, F. de.: Kunstbuch von mancherley Essen (1598). Faksimile mit einem Kommentar von M. Lemmer. Leipzig/ München 1979.
- 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.
- 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.
- Rumpolt, M.: 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.
- 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.: 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. Lüdtke. München 1983.
- Sammlung vieler Vorschriften von allerley Koch= und Backwerk für junges Frauenzimmer, von einer Freundin der Kochkunst. Neue vermehrte Auflage. 1785.
- 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.
- Scherrich, G.: Tagebuch des Archimagirus Pater Gregor Scherrich OSB aus dem Kloster Ottobeuren. Handschrift von 1761 im Kloster Ottobeuren.
- 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).
- 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.
- Schreger, O.: Der vorsichtige und nach heutigem Geschmacke wohlerfahrne Speisemeister. Augsburg (Matth. Riegers sel. Söhne) 1778.
- Schröter, C.: Allzeit fertiger Haus-Verwalter, worin ein Garten- Koch- Condir- und Distillir- wie auch Arzenein Buch. Frankfurt a.M. 1712.
- 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.
- Schupp, H.: Traiteur a la mode, welcher der delicaten und neu begierigen Welt zu sonderbaren Nutzen dargelegt: 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 (...) dargelegt sein. Lübeck/ Leipzig 1709.
- Sincerus, A.: Der wolbestehende Becker (Nürnberg 1713). Hg. von M. Lemmer. Mit einem Nachwort von E. Beck. Frankfurt a.M. 1982.
- 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).
- Sperl, Alexander (Hg.): Das Haushaltungsbüchl der Grünthaler. Linz 1994 (Quellen zur Geschichte Oberösterreichs 3).
- 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 vnnnd 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).
- 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.
- 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, H. (Hg.): Aus Kochbüchern des 14. bis 19. Jahrhunderts. Quellen zur Geschichte einer Textart. Unter Mitarbeit von R. Ertl und A. Schmitt. Heidelberg 1980.
- Stopp, H. (Hg.): Das Kochbuch der Sabina Welserin [ca. 1553]. Mit einer Übersetzung von Ulrike Gießmann. Heidelberg 1980.
- 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.
- Suppmann, Claudia: Ein Kochbuch-Klassiker im Wandel der Zeiten (1845-1998). Magisterarbeit. München 2000.
- Süßenguth, Mario: Der kulinarische König. Essen und trinken wie August der Starke. München 2002.
- Thieme, J.Ch.: Haus- Feld- Artzney- Koch- Kunst- und Wunder-Buch. Zwei Bände. Nürnberg 1682.
- Tortila, M./ Hakkarrainen, H.J.: Zum Satzbau der deutschen Kochrezepte des 20. Jahrhunderts. Satzlänge und Prädikat. In: Zeitschrift für Germanistische Linguistik 18 (1990) 31ff.
- 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.
- Troll, Th.: Kochen mit Thaddäus Troll. Mit Illustrationen von H. Schlotterbeck. Stuttgart 1969.
- Unterricht für ein junges Frauzimmer, das Küche und Haushaltung selbst besorgen will, aus eigener Erfahrung ertheilt von einer Hausmutter. Magdeburg (J.A. Creutz) 1782. Nachdruck München 1975.
- Urban, E./ Treskow, B. von (Hg.): Die Küche und ihre Jahreszeiten. Das große deutsche Kochbuch. Berlin 1935.
- 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.º? 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Wecker, Anna: Ein köstlich new Kochbuch (Amberg 1598). Faksimile mit einem Kommentar von J. Arndt. München 1977.
- Wegener, Hans (Hg.): Küchenmeisterei. Nürnberg um 1490. Faksimile nach dem Exemplar der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel. Leipzig 1939.
- Weiler, S.J.: Augsburgisches Kochbuch. Zwote vermehrte und verbesserte Auflage. Augsburg 1788.
- Weiss-Amer, M.: Zur Entstehung, Tradierung und Lexik deutscher Kochbücher und Rezepte des Spätmittelalters. M.A. Thesis. Univ. of Waterloo (Canada) 1983.
- Werner, K. (Bearb.): Ein Kochbuch aus Burg Namedy von 1772 [Auswahl]. Faksimile und Transkription. Bearbeitet von K. Werner. Koblenz 1990.
- Wichmann, S. (Hg.): Die Leibgerichte des weiland Apothekers und Malerpoeten Carl Spitzweg von ihm eigenhändig aufgeschrieben und illustriert. Dritte Auflage. München 1968.
- Wiegelmann, G.: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg 1967 (Atlas der deutschen Volkskunde NF, Beiheft 1).
- Wierlacher, Alois: Der Diskurs des Essens und Trinkens in der neueren deutschen Erzählliteratur. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 3 (1977) 150-167.
- 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.
- 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.
- Wolf, J.C.: Neues Leipziger Koch-Buch. (...) Zweyte verbesserte und vermehrte Auflage. Frankfurt/ Leipzig (Boehme) 1779.
- 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.
- 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.

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 Frauzimmer. Zweiter Band. Magdeburg 1792. Nachdruck Clausthal-Zellerfeld 1994.

Zweytes Niedersächsisches Kochbuch oder Bemerkungen und Zusätze zu Marcus Loofts Niedersächsischem Kochbuche. Göttingen 1786. Nachdruck Hamburg 1987.

A-HARP || The socalled Harpestraeng-cookbook and other works of Harpestraeng: Sources and studies

Daems, Willem F./ Keil, G.: Henrik Harpestraengs »Latinske Urtebog« in den mittelalterlichen Niederlanden. Mit einem Verzeichnis altdeutscher »Urtebog«-Überlieferungen. In: Fachprosa-Studien. Hg. von G. Keil u.a. Berlin 1982, 396-416.

Grewe, Rudolf/ Hieatt, Constance B. (eds.): *Libellus de arte coquinaria: An early Northern cookery book*. Edited and translated. Tempe, Arizona 2001.

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.

Harpestraeng, Henrik: Henrik Harpestraengs Danske Lægebog fra det 13de Aarhundrede. Udgivet (...) af Ch. Molbech. Copenhagen 1826. [S. 154-160: "Incipit libellus de arte coquinaria".]

Harpestraeng, Henrik: Gamalnorsk fragment av Henrik Harpestraeng. Utg. av M. Hægstad. Oslo 1906.

Harpestraeng, Henrik: Gamle Danske Urteböger, Stenböger og Kogeböger. Ed. M. Kristensen. Copenhagen 1908-20.

Harpestraeng, Henrik: *Liber herbarum*. Udgivet af Poul Hauberg. Copenhagen: Bogtrykkeriet Hafnia (Carl Kretschmer) 1936.

Hauberg, Poul: *Lægeboger med tilknytning til Henrik Harpestraeng*. Copenhagen (Danske farmacihistorisk selskab) 1982.

Johnsson, J.W.S.: Henricus Dacus (Henrik Harpestraeng), 'De simplicibus medicinis laxativis'. In: *Janus. Archives internationales pour l'Histoire de la Médecine et la Géographie Médicale*, 22. Jg., 1917, 27-55 und 61-110.

Klemming, G.E. (ed.): *Läke- och Ört-Böcker*. Stockholm 1883-86 (SFSS 26). <<http://logos.svenska.gu.se/kttext/healand.html>; 29.7.99>

Larsen, H. (ed.): *An Old Icelandic medical miscellany (MS Royal Irish Academy 23 D 43)*. Oslo 1931.

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.

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.

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.

A-ITAL || Old Italian cookbooks and cookery: Sources and studies

- Accornero, Ferdinando: In difesa di Platina. In: *Appunti di gastronomia* 26 (1998) 122ff.; 176ff.
- 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.
- Artusi, P.: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891). 110a Ristampa (Giunti Marzocco) 1988.
- Bagnasco, Orazio (a cura): *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia: sec. XIV-XIX*. Drei Bände. Sorenago: Ed. B.IN.G. 1994.
- 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.
- Benporat, Claudio: *Storia della gastronomia italiana*. Milano 1990.
- Benporat, Claudio: *Cucina e alimentazione nel mondo di Cristoforo Colombo*. Bologna (Forni) 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.
- 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.
- Bonardi, Giovanna (ed.): *Giovanni Bockenheim: La Cucina di Papa Martino V*. Milano (Arnoldo Mondadori) 1995.
- Boström, I. (Hg.): *Anonimo Meridionale, Due libri di cucina*. Stockholm 1985 (Acta Universitatis Stockholmensis, Romanica 11).
- Brunetti, G. (Hg.): *Cucina Mantovana di Principi e di popolo. Testi antichi e ricette tradizionali*. Mantua 1963.

- Camporesi, Piero: *The magic harvest. Food, folklore and society.* Oxford 1998. (It.: *La terra e la luna.*)
- Capatti, Alberto: *La cucina italiana. Storia di una cultura.* Roma/ Bari 1999.
- Casagrande, G.: *Gola e Predighiera nella clausura dell' ultimo '500. Intestazione del manoscritto delle ricette Suor Maria Vittoria della Verde.* Foligno 1988.
- 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.
- Catricalà, M.: *La lingua dei »Banchetti« di Christoforo Messi Sbugo.* In: *Studi di Lessicografia Italiana IV (1982) 147-268.*
- Cecchini, P.: *La corte squisita de Duca Federico.* Bologna 1995.
- Cervio, Vincenzo: *Il trinciante.* Venedig 1581.
- Cervio, V.: *Il Trinciante di M. Vincenzo Cervio, ampliato et a perfezione ridotto dal Cauallier Reale Fusoritto da Narni (...) aggiuntoui nel fine vn breue Dialogo detto il Mastro di Casa (...).* Nachdruck der Ausgabe Rom 1593. Sala Bolognese 1980.
- Consiglio, A.: *Libro di cucina del secolo XIV.* Rom 1969.
- Dall'Igna, A./ Rigoli, P./ Marini, P./ Bandini, F.: *Cucine, cibi e vini nell'età di Andrea Palladio.* Vicenza 1981.
- Del Turco, Giov.: *Epulario e segreti vari. Trattati di cucina Toscana nella Firenze Seicentesca.* A cura di A. Evangelista. Sala Bolognese 1992.
- DeLuigi, E./ Attardi Anselmo, Fr.: *Festmahl für Papageno. Italienisch kochen nach Mozarts Zauberflöte.* Frankfurt a.M. 1988.
- Donno, Giacinto: *Bibliografia sistematica dell'Oliu e dell'Olio di Oliva (1943).* Lodi: Gianpiero Zazzera 1997.
- 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.]
- 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.: *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.
- Felici, Costanzo: *Scritti naturalistici. I. Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo.* A cura di Guido Arbizzoni. Urbino: QuattroVenti 1986.
- Flandrin, Jean-Louis/ Redon, O.: *Les livres de cuisine italiens des XIVE et XVe siècles.* In: *Archeologia Medievale VIII (1981) 393-408.*
- Fрати, L. (Hg.): *Libro di cucina del secolo XIV.* Livorno 1899. Nachdruck Sala Bolognese 1979.

- 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).
- 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>
- Grewe, R.: The arrival of the tomato in Spain and Italy. In: The Journal of Gastronomy III/2 (1987) 67-82.
- 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.
- 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.
- Kugler, Hans Gerold/ Maier, Barbara: Santoninos Kost. Klagenfurt 2001.
- Laurioux, Bruno: I libri di cucina italiani alla fine del medioevo: un nuovo bilancio. In: Archivio Storico Italiano 154 (1996) 45-54.
- Le cucine della memoria. Vol. I-III. Roma 1995.
- 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. Sùthold, Manoscritto Lucano, Ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Süditalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts«. In: Zeitschrift für romanische Philologie 114 (1998) 376-380.
- 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.
- 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.

- Malacarne, Giancarlo: Sulla mensa del principe. Alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga. Mantua 2000.
- 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.
- 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).
- 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.]
- 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.]
- Märzl, Claudia: Humanistische Kochkunst (...). In: Herrschaft und Kirche im Mittelalter. Gedenksymposium Norbert Kamp. Braunschweig 2001, 47-70.
- McDonald, D.: The Epulario. 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).
- 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, apparechiar Tauole, fornir palazzi (...). Venedig 1557. Nachdruck Sala Bolgnese 1980.
- 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.
- Morpurgo, S. (Hg.): LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua (Nozze Franchetti - Enrigues). Bologna 1890.
- 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.
- Napolioni, A.M.: Le carte in tavola. Manoscritti e libri di cucina nelle Marche. Macerata 1996.
- Nardelli, Guiseppa 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).

- Novati, F.: Maestro Jambonino da Cremona. In: Archivio storico lombardo, ser. III., vol. XIV, 1900, p. 146-149.
- Opera noua chiamata Epulario Quale tracta il modo de cucinare ogni carne/ vcelli/ pesci/ de ogni sorte. Et fare saporu/ torte/ pastelli/ al modo de tutte prouincie: et molte altre gentilezze. Composto per Maestro Gioanne de rosselli. Francese. Venedig: Zopino 1518. Repr. mit it. Übs. 2 Bände. Rom 1973.
- Paleari Henssler, Maria: Bibliografia Latino-Italiana di Gastronomia. Nuova edizione. Milano: Chimera Editore 1998.
- Platina: Il piacere onesto e la buona salute. Hg. von E. Faccioli. Turin 1985.
- 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.
- 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.
- Rodinson, M.: »Romanía« et autres mots arabes en italien. In: Romania 71 (1950) 433-449.
- 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, vcelli, & pesci, Banchetti di ogni tempo (...). Venetia: G.B. Bonfadino 1593.
- 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.
- Roversi, Giancarlo: La tavola imbandita da Giuseppe Lamma. Il ricettario di un cuoco bolognese del '600. Bologna 1988.
- Roversi, G.: Saporu del medioevo. Ricette e civiltà della tavola nel '300 in due opere di Olindo Guerrini. (Atesa) 2000.
- Sabban, Françoise/ Redon, Odile/ Serventi, Silvano: The medieval kitchen. Recipes from France and Italy. Chicago/ London c1998.
- Salvatico, Antonella: Il principe e il cuoco. Costume e gastronomia alla corte sabauda nel Quattrocento. Torino c1999.
- 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.
- Scappi, B.: Opere di M. Bartolomeo Scappi, Cuooco Secreto di Papa Pio V. (...). Venedig 1570. Nachdruck Bologna 1981.
- Scheffer, Charlotte: Cooking and cooking stands in Italy, 1400-400 B.C. Stockholm 1981.
- 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.

- 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.
- Süthold, M.: »Manoscritto Lucano«. Ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Südtalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts. Genf 1994.
- 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.
- Westbury (Lord): Handlist of Italian cookery books. Florenz 1963 (Biblioteca di Bibliografia Italiana XLII).
- Zambrini, Francesco (Hg.): Il Libro della cucina del sec. XIV. Testo di lingua non mai fin qui stampato. Bologna 1863. Nachdruck Bologna 1985.

A-KTLN || Old Catalan cookbooks and cooking: Sources and studies

- Alimentació i societat a al Catalunya Medieval. Barcelona (Consell Superior d'Investigacions Científiques. Instituto Milà i Fontanals) 1988.
- 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.
- 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.
- De apereylar bé de menyar. Handschrift: Barcelona, Biblioteca de Cataluña, MS 2112 (spätes 14./ frühes 15. Jh.; siehe Scully, Neapolitan Recipe Collection S. 22).
- 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).
- Faraudo 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.
- Faraudo 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.
- 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.): Miscel·lània Joan Fuster. Vol. 5. Barcelona 1992, 41-44.
- Grewe, R. (Hg.): Libre de Sent Soví (Receptari de cuina). Barcelona 1979 (Els nostres clàssics A 115).
- 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 »Llibre de Coch« de Robert de Nola. In: *Estudis Romànics* [1987] 17 (1976-78) 255-384.
- Llibre del coc de la Canonja de Tarragona. Sota la cura de Mossén Joan Serra i Vilaro. Barcelona (Tip. La Academia) 1935.
- Martí i Oliver J.: Receptari de cuina del segle XVIII. A cura de J. Miralles i F. Cantallops. Abadia de Montserrat 1989.
- 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).
- 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 Històriques Locals. Palma (Inst. d'Estudis Baleàrics) 1996, 39-72.
- Riera i Melis, A.: Senyors, monjos i pagesos. Alimentació i identitat social als segles XII i XIII. Barcelona (Institut d'Estudis Catalans) 1997.
- Rosselló Lliteras, J.: Como se alimentaban los PP. Dominicanos (siglo XV). In: *III Jornades d'Estudis històrics locals. La vida quotidiana dins al perspectiva històrica*. (Institut d'Estudis Baleàrics) 1985, 263-275.
- Ruperto de Nola: *Llibre de doctrina pera ben servir de tallar y del art de choch*. Ed. Joan Arnau. Borriana (Ediciones Histórico Artísticas) 1988.
- 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.
- Thibaut-Comelade, E.: *La cuina medieval a l'abast*. Barcelona 1986.
- Thibaut-Comelade, E.: *La table médiévale des Catalans*. (Les Presses de Languedoc) 1995.

A-MART || Maestro Martino: Libro de arte coquinaria

- 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: 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, Cl.: Maestro Martino e i suoi ricettari. In: *Appunti di gastronomia* 14 (June 1994) 5-13.
- 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.
- 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.
- Laurioux, Bruno: I libri di cucina italiani alla fine del medioevo: un nuovo bilancio. In: *Archivio Storico Italiano* 154 (1996) 45-54.
- Maestro Martino: *Libro de arte coquinaria*. In: Faccioli, E. (Hg.): *Arte della cucina*. Band 1. Mailand 1966, 115-204.
- 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.]
- Märtl, Claudia: *Humanistische Kochkunst (...)*. In: *Herrschaft und Kirche im Mittelalter. Gedenksymposium Norbert Kamp*. Braunschweig 2001, 47-70.
- Milham, M.E.: The manuscripts of Platina »De honesta voluptate« and its source, Martino. In: *Scriptorium* 26 (1972) 127-129.
- 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.

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).

Redon, O./ Sabban, F./ Serventi, F.: A tavola nel Medioevo. Rom/ Bari 1995.

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.

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.

Van Winter, Johanna Maria: Het gebruik von cannabis in twee 15de-eeuwde kookboeken. In: Farmaceutisch Tijdschrift voor België 57/5 (1980) 411-419.

Vehling, J.D.: Martino and Platina, exponents of Renaissance cookery. In: Hotel Bulletin and Nation's Chefs (October 1932) 192-195.

A-NORSE || Cookery, food and nutrition in Scandinavia/the Northern countries [see also the section about the Harpestraeng-cookbook].

Christensen, W. (ed.): Dronning Hofholdnings-regnskaber. Kopenhagen 1904.

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).

Greig, J.: Plant foods in the past. A review of evidence from Northern Europe. In: Journal of Plant Foods 5 (1983) 179-214.

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.

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.

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).

Shetelig, H./ Falk, Hj.: Scandinavian archaeology. Oxford 1937. [Chap. XVIII: Subsistence.]

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.

Veirup, H.: Til taffel hos Kong Valdemar.

A-PLATINA || Bartolomeus Platina: De honesta voluptate et valetudine

- Accornero, Ferdinando: In difesa di Platina. In: *Appunti di gastronomia* 26 (1998) 122ff.; 176ff.
- Beck, L.N.: Praise is due Bartolomeo Platina. A note on the librarian-author of the first cookbook. In: *Quarterly Journal of the Library of Congress* 32 (1975) 238-253.
- Benporat, Claudio: *Storia della gastronomia italiana*. Milano 1990.
- 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: Platina e Maestro Martino, nuove verifiche. In: *Appunti di gastronomia* 32 (2000) 9ff.
- Campana, A. (ed.): *Bartolomeo Sacchi, il Platina (Piadena 1421 - Roma 1481)*. Atti del convegno Internazionale di Studi per il V Centenario (Cremona 1981). Padua 1986.
- 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.
- Märzl, Claudia: *Humanistische Kochkunst (...)*. In: *Herrschaft und Kirche im Mittelalter. Gedenksymposium Norbert Kamp*. Braunschweig 2001, 47-70.
- Michelutti, M.: *Di un salutare umanista e di un piacevole tipografo*. Udine 1994.
- 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 valetudine«. 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).
- 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: *Von der Bāpst vnd Keiser leben. Von Petro vnnd Tiberio an biß auff Carolum V. und Paulum III. Des Jars MDXLVI continuirt und zusammengetragen*. Straßburg (Rihel) 1546.
- 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.
- 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.
- Van Winter, Johanna Maria: *Het gebruik von cannabis in twee 15de-eeuwde kookboeken*. In: *Farmaceutisch Tijdschrift voor Belgie* 57/5 (1980) 411-419.
- 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.
- 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.

A-PORT || Old Portuguese cookbooks and cookery: Sources and studies

- Batelli, ?.: *O Livro de Cozinha dell'Infanta Maria di Portogallo*. In: *Rinascita* (1940).
- 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).
- 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.
- Fiúza, Mário (ed.): *Viterbo, »Elucidário«*.
- Gomes Filho, Ant.: *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*. Lissabon 1963 (*Dicionario de la lingue portuguese, textos e vocabularios* 2).
- 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.
- Livros portugueses de cozinha. Bibliographie*, hg. von der portugiesischen Nationalbibliothek, Lissabon. Lissabon 1988 (*Biblioteca Nacional, Catálogo* 29).
- 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.
- Mettmann, ?.: *Das älteste portugiesische Kochbuch*. In: *Verba* 7 (1980) 397-398.
- Newman, E.: *A critical edition of an Early Portuguese cook book*. Diss. (Univ. of North Carolina) Chapel Hill 1964.
- Oliveira Marques, A.H. de: *A Sociedade Medieval Portuguesa*. Lisboa 1964. [Kap. 1: A Mesa.]

- Roberts, ?.: A fifteenth-century Portuguese cookbook. In: Kentucky Foreign Language Quarterly (1959).
- Rodrigues, D.: Arte de Cozinha (Lissabon 1732). Leitura, apresentação, notas e glossário por M. da Graça Pericao e M.I. Faria. Lissabon 1987.
- Salema, ?.: Tratado de Cozinha. Século XVI (ms. I-E-33 da BN da Nápoles). Leitura crítica, estudo gramatical e glossário. 1956.
- Santos, ?.: O mais antigo livro de cozinha português - receitas e sabores. In: Revista Portuguesa de História (1992).

A-SPAN || Old Spanish cookbooks and cookery: Sources and studies

- Allard, J.: Nola: Rupture ou continuité? In: Lambert, C. (Dir.): Du manuscrit à la table. Montréal/ Paris 1992, 149-161.
- Altamiras, J.: Nuevo Arte de Cocina. 1745. (Huesca: La Val de Onsera 1994.)
- Arbelos, Carlos: Gastronomía de las tres culturas. Recetas y relatos de los siglos XIII y XVI. Granada: Caja Granada 2004.
- Arte cistoria de D. Enrique de Villena. Con varios estudios sobre su vida y obras muchas notas e apéndices. Por Felipe-Benicio Navarro. Madrid/ Barcelona 1879.
- Baeza, Mig. de: Los Cuatro Libros del Arte de Confeitería. Alcalá de Henares (Juan Gracián) 1592.
- Benbassa, Esther: Cuisine judéo-espagnole. Recettes et traditions. Paris 1984.
- Benchekroun, M.B.A. (Bin-saqrun, M.)/ Ihsan `Abbas: La cuisine andalou-marocaine au XIIIe 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.)
- 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.
- Davidson, Linda/ Gitlitz, David M.: A drizzle of honey. The life and recipes of Spain's secret Jews. (St. Martin's Press) 19xx.
- Dubler, C.E.: Temas geográfico-lingüísticos I: Sobre la berenjena. In: Al-Andalus VII (1942) 367-389.
- 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.
- Granado Maldonado, Diego: Libro del Arte de Cocina. Madrid 1599.
- Granja Santamaria, F. de la: La cocina arabigo-andalouza segun un manuscrito inédito. Madrid 1960.
- Grewe, R.: The arrival of the tomato in Spain and Italy. In: The Journal of Gastronomy III/2 (1987) 67-82.
- 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.*
- 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.*
- Lobera de Avila, L.: *El Banquete de nobles caballeros. Donostia-San Sebastián (R & B Ediciones) 1996.*
- 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.
- Montiño, F. Martínez: *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conservería. Barcelona o.J. Nachdruck Barcelona 1982.*
- 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 en la España del Siglo de Oro. - Domingo Hernández de Maceras: »Libro de arte de cocina« (1607). Huesca (La Val de Onsera) 1998.*
- 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 Històriques Locals. Palma (Inst. d'Estudis Baleàrics) 1996, 39-72.*
- 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*
- 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).*
- 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).
- 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).*

A-SYMS || Symeon Seth (11th century) on dietetics and foodstuffs

Brunet, M.: *Siméon Seth, médecin de l'Empéreur Michel Doucas. Bordeaux: Delmas 1939.*

- Helmreich, G.: Handschriftliche Studien zu Symeon Seth. Programm des K. humanistischen Gymnasiums in Ansbach für das Schuljahr 1912/13. Ansbach 1913.
- Krumbacher, K.: Geschichte der byzantinischen Litteratur von Justinian bis zum Ende des oströmischen Reiches (527-1453). Zweite Auflage, bearbeitet unter Mitwirkung von A. Ehrhard und H. Gelzer. Zwei Teilbände. München 1897.
- Meyer, Ernst H.F.: Geschichte der Botanik. Studien. Vier Bände. Königsberg 1854-57. With an introductory essay by Frans Verdoorn. Amsterdam: A. Asher & Co. 1965.
- Sarton, G.: Introduction to the history of science. Five volumes. Baltimore 1927-1947. Reprint 1954-67.
- Symeon Seth: Syntagma per literarum ordinem de cibariorum facultate (...) Lilio Gregorio Gyrardo 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.]

A-TACUIN || Ibn Butlan: Tacuin Sanitatis

- 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.
- Delisle, L.: Traités d'hygiène du moyen-âge. In: Journal des Savants, Année 1896 (Paris 1896) 518-540.
- 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. (réd.): Voeding en Geneeskunde/ Alimentation et Médecine. Bruxelles 1993, 75-93.
- Gobeaux-Thonet, J.: Un manuscrit inédit du »Tacuinum Sanitatis in Medicina« d'Ibn Butlan conservé à la Bibliothèque de l'Université de Liège. In: Scriptorium 23/1 (1969) 101-111.
- 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.
- Muñoz, A.: Un »Theatrum sanitatis« con miniature Veronesi del secolo XIV nella Biblioteca Casanatense. In: Madonna Verona (Verona 1908) 1-24.
- 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.
- 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.

- 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.
- Sarton, G.: Tacuinum, taqwim. With a digression on the word »almanac«. In: Isis 10 (1928) 490-493.
- Schipperges, Heinrich: Alte Wege zur neuen Gesundheit. Modelle gesunder Lebensführung. Bad Mergentheim o.J. (Vorwort 1983).
- Schlosser, Julius: Ein veronesisches Bilderbuch und die höfische Kunst des XIV. Jahrhunderts. In: Jahrbuch der Kunsthistorischen Sammlungen des Allerhöchsten Kaiserhauses, Wien 1895, 144-230.
- 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.
- Tacuinum sanitatis in medicina. Codex Vindobonensis Series nova 2644 der Österreichischen Nationalbibliothek. Kommentar von Franz Unterkircher. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 2004 (Glanzlichter der Buchkunst).
- Tacuinum Sanitatis. Codice C-67 (fols. 2v-116r) de la Biblioteca universitaria de Granada. Vol. I-II. Ed. L.G. Ballester. Granada 1974.
- Theatrum Sanitatis. Codice 4182 della R. Biblioteca Casanatense. Vol. I-II. Ed. Luigi Serra, Silvestro Baglioni. Roma 1940.
- 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.
- Thorndike, Lynn: Tacuinum. In: Isis 10 (1928) 489f.
- Toesca, E. Berti: Il Tacuinum Sanitatis della Biblioteca Nazionale di Parigi. Bergamo 1937.
- 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.
- Wickersheimer, E.: Les Tacuini Sanitatis et leur traduction allemande par Michael Herr. In: Bibliothèque d'Humanisme et Renaissance 12 (Genève 1950) 85-97.
- 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.

A-TUERK || Old Turkish cookbooks, cookery and nutrition

- Barkan, Ö.L. (ed.): Istanbul Saraylarina ait Muhasebe Defterleri. In: Belgeler 9 (1979) 1-380. [Edition von Küchenregistern.]
- Dilger, Konrad: Untersuchungen zur Geschichte des Osmanischen Hofzeremoniells im 15. und 16. Jahrhundert. München 1967.
- Kazancigil, Ratip: Edirne imaretleri. Istanbul 1991.

- Kut, A. Turgut: Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler). Ankara 1985.
- 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).
- 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.
- Sefercioglu, M. Nejat (ed.): Türk yemekleri (XVIII. yüzyıla ait yazma bir yamek risalesi). Ankara 1985.
- Serrano y Sanz, Man. (ed.): Türkiye'nin Dört Yılı 1552-1556. 1905.
- Stumme, H.: Ein türkisches Kochbuch und fünf seiner schönsten Pilawrezepte. In: Islamica 2 (1926) 538-549.
- Terzioglu, Ar. (Hg.): Helvahane Defteri ve Topkapi Sarayında Eczacılık. Eine bisher unbekannte Handschrift über die Herstellung der Arzneien im Topkapi-Schloß in Istanbul und ihre Bedeutung für die Geschichte der Pharmazie. Istanbul 1992.
- Ursinus, Michael: Die Eß- und Trinkgewohnheiten der Osmanen. In: Türkische Kunst und Kultur in osmanischer Zeit. Band 1. Recklinghausen 1985, 155-158.
- Zubaida, Sami/ Tapper, Richard (eds.): Culinary cultures of the Middle East. London/ New York 1994.

B-KOCH || Old cookbooks and old cookery: Some bibliographies

- 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).
- Alicke, P.: Gastronomie. Kochbuchsammlung Peter Alicke und weitere Beiträge. Katalog zur Auktion 72 am 29. April 1993 bei Hartung & Hartung, München. München 1993.
- Arndt, J.: Ein Spaziergang durch meine Kochbuchsammlung. In: Imprimatur. Ein Jahrbuch für Bücherfreunde N.F. VII (1972) 19-44.
- Axford, L.B.: English language cookbooks, 1600-1973. Detroit (Gale Research Co.) ca. 1976.
- 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.
- 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.
- Bibliotheca Gastronomica XXXVI. Katalog XXXVI des Antiquariats H.U. Weiss »Bibliotheca Gastronomica«. Zürich 1994.
- Bibliothek Graf Sprinzenstein. Auktionskatalog XXI, Gilhofer und Ranschburg. Luzern 1937.
- Bitting, K.G.: Gastronomic bibliography. San Francisco 1939.

- 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).
- Cagle, W.R./ Stafford, L.K.: Amerikan 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.
- Concordance of English Recipes. Thirteenth to Fifteenth Centuries. By Constance Hieatt, J. Terry Nutter with Johnna Holloway. Tempe, Arizona: MRTS 2006.
- Donno, Giacinto: Bibliografia sistematica dell'Olivo e dell'Olio di Oliva (1943). Lodi: Gianpiero Zazzera 1997.
- Drexel, Th.: Catalog der Kochbücher-Sammlung. Frankfurt a.M. 1885.
- 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.
- 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.
- Feret, B.L.: Gastronomical and culinary literature. Metuchen, N.J./ London 1979.
- Flandrin, Jean-Louis/ Redon, O.: Les livres de cuisine italiens des XIVe et XVe siècles. In: Archeologia Medievale VIII (1981) 393-408.
- 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.
- Gastronomia. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914. Ein Handbuch für Sammler und Antiquare. Bearbeitet von H.U. Weiss. Zürich 1996.
- Georg, C.: Verzeichnis der Litteratur über Speise und Trank bis zum Jahre 1887. Hannover 1888.
- Gwinner, Th.A.P.: Essen und Trinken. Die klassische Kochbuchliteratur Chinas. Frankfurt a.M. 1988 (Heidelberger Schriften zur Ostasienkunde 11).
- 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.
- Hieatt, C.B./ Lambert, C./ Lauriou, 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.
- 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.
- Hörtl, G.: Größte deutschsprachige Kochbuch-Sammlung im Wilden Mann (Erna Horn, Julius Arndt). Tittling/ Passau 1985. (G. Hörtl - 8391 Tittling/ Passau; WLB 36C/3022).
- Kroatische und steirische Kochbücher. Ausstellungskatalog, Redaktion Evelyn Ranzinger. Stainz, Schloß, 1989 (Schriftenreihe des Steiermärkischen Landesmuseums Joanneum, Abt. Schloss Stainz und des Museumsvereins Stainz 2).
- Kut, A. Turgut: Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler). Ankara 1985.

- 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.
- Landwehr, John: Het Nederlandse Kookboek, 1510-1945. Een bibliografisch overzicht. Den Haag 1995.
- Laurieux, Bruno: Les livres de cuisine médiévaux. Turnhout, Belgium 1997 (Typologie des sources du moyen âge occidental 77).
- Lämmel, Reinhard: Der Geist der Kochkunst. Kochbücher und Menükarten aus der Sammlung Lämmel. Ausstellungskatalog Schloß Weesenstein. Dresden 1999.
- Lincoln, W.: Bibliography of American cookery books, 1742-1860. Worcester, Mass. (The American Antiquarian Society) 1929.
- Lindner, K.: 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.
- 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).
- Macleay, 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.
- Milham, M.E.: Addenda to the history of »Küchenmeisterei«. In: Gutenberg-Jahrbuch 47 (1972) 110-116.
- 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.
- Müller, W.: Bibliographie des Kakao. Hamburg 1951.
- 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).
- 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.
- Ottermann, A. (Hg.): Ein sehr künstlich und nützlich Kochbuch. Kochbücher des 18. bis 19. Jahrhunderts. Katalog einer Ausstellung der Stadtbibliothek Mainz 1988. Mainz (Stadtbibliothek) 1988.
- Oxford, A.W.: English cookery books to the year 1850. London 1913. Reprint London 1977
- Paleari Henssler, Maria: Bibliografia Latino-Italiana di Gastronomia. Nuova edizione. Milano: Chimera Editore 1998.
- Pennell, E.R.: My cookery books (1903). Nachdruck London 1983. [Elizabeth Robins Pennell]
- Pfeiffer, F.: Alte deutsche Kochbücher. In: Serapeum 9 (1848) 273-285. Ders.: Zur Litteratur alter deutscher Kochbücher. In: Serapeum 10 (1849) 331-333.

- Schraemli, H.: Schloss Jegenstorf 1952. Bibliophile Köstlichkeiten der Gastronomie (Sammlung Harry Schraemli, Zürich). Bern 1952.
- Simon, A.: *Bibliographia gastronomica*. London 1953.
- Verk, Sabine: *Geschmackssache. Kochbücher aus dem Museum für Völkerkunde*. Unter Mitarbeit von Erika Karasek, Heidi Müller, Inga Wiedemann und Irene Ziehe. Berlin 1995.
- Vicaire, G.: *Bibliographie gastronomique*. Avec une préface de Paul Ginisty. Avec des Fac-similés. Paris 1890. Nachdruck Genf 1993.
- 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.
- Westbury (Lord): *Handlist of Italian cookery books*. Florenz 1963 (Biblioteca di Bibliografia Italiana XLII).
- 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*.
- Zotter, H. und H. (Bearb.): *Wohl bekomm's! Alte Bücher übers Kochen und Essen*. Katalog zur Ausstellung, Univ. Graz. Graz 1979.

C-CARV || Carving and old carving manuals

- 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.
- Arte cisoria de Enrique de Aragon Villena. Ed. F.C. Sainz de Robles. Madrid 1967.
- Arte cisoria de Enrique de Villena. *Arte de trinchar o cortar con cuchillo carnes y demas viandas*. Ed. E. Diaz-Retg. 1948.
- Arte Cisoria. *O Tratado del Arte del Cortar del Cuchillo*. Zwei Bände. Madrid: Guillermo Blazquez 2002. (offenbar Faksimile und Kommentar; nicht gesehen.)
- Arte Cisoria, ó tratado del arte del cortar del cuchillo, que escribió Don Henrique de Aragon, Marques de Villena: La da a luz, Con Licencia del Rey nuestro Señor, la Bibliotheca Real de San Lorenzo del Escorial [Mskr. 1423]. Madrid (A. Marin) 1766. Nachdruck Sala Bolognese 1979.
- Cervio, Vincenzo: *Il trinciante*. Venedig 1581.
- Cervio, V.: *Il Trinciante di M. Vincenzo Cervio, ampliato et a perfettione ridotto dal Cauallier Reale Fusoritto da Narni (...) aggiuntoui nel fine vn breue Dialogo detto il Mastro di Casa (...)*. Nachdruck der Ausgabe Rom 1593. Sala Bolognese 1980.
- 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.
- 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].
- Der allzeit fertige Koch, das ist: nützliches Speis- und Kochbüchlein (...). Dabey zu finden ein hierzu sehr nützliches Trenchier- und Vorgelege-Büchlein. Magdeburg 1738.

- 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.
- Furnivall, F.J. (ed.): The boke of Keruyng (..) Enprynted by Wynkyn de Worde at London M.CCCC[C].xiiij. In: Furnivall, F.J. (ed.): Manners and meals in olden time. London 1868, 261-288.
- 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.
- Glorenz, Andr.: Vollständige Hauß- und Land-Bibliothec. Vier Teile. Regensburg 1701-02. Darin Teil I,11: Vom Servieten-Brechen und Trenchieren, etc.
- Greflinger, G.: Ethica complementoria d.i. Complementirbüchlein, in welchem enthalten ist, wie man sowol mit hohen als niedrigen Standespersonen (...) reden und umgehen soll. Übers. und vermehrt. Frankfurt 1663.
- Harsdörffer, G.Ph. (Anon.): Vollständig vermehrtes Trincir-Buch/ Handlend: I. Von den Tafeldecken (...). II. Von Zerschneidung und Vorlegung der Speisen. III. Von rechter Zeitigung aller Mundkoste (...). IV. Von den Schaugerichten (...). Nürnberg 1652. Nachdruck Leipzig 1976.
- Harsdörffer, G.Ph.: Neues Trincir-Büchlein, wie man nach rechter Italiänischer Art und Manier allerhand Speisen zierlich verschneiden und höflich vorlegen soll. Nürnberg: Paulus Fürst 1642.
- Harsdörffer, G.P.: Vollständiges und von neuem vermehrtes Trincir-Buch (...). Nürnberg: Paulus Fürst 1657.
- 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.
- Here begynne the boke of keruyng. (...) Enprynted by Wynkyn de Worde at London (...) The yere of our lorde. M.CCCCC.viii.
- Klett, A.: Neues Tranchir-büchlein. Wie man nach rechter Art allerhand Speisen ordentlich auff die Tafel setzen (...) soll. Jena 1657.
- 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.
- Leimgruber, V. (Hg.): Mestre Robert, Libre del coch. Tractat de cuina medieval (Barcelona 1520). Segona edició. Barcelona 1982 (Biblioteca Torres Amat 4).
- Murrell, J.: Murrels tvvo books of cookerie and carving. London 1638.
- Neu Vermehrt Nützlichs Trenchier-Buch deme beygefüget Etzliche Reden, brieffe und Reimen so auff Hochzeiten gevatterschaften und Leichenbegängnüßen zugebrauchen sambt einen Anhang Des Edlen Weydmanns. O.O. o.J. (um 1712). Nachdruck mit einem Nachwort von P. Neumann. Leipzig 1974.
- 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.

- 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, P.: Nachwort. In: Neu Vermehrt Nützlichtes Trenchier-Buch. Nachdruck Leipzig 1974, 1-9.
- O'Neill, J.: The text and concordance of Escorial Manuscript f.IV.1: Arte cisoria, Enrique de Villena. Madison, Wisc. 1987 (Hispanic Seminary of Medieval Studies, Spanish series 37).
- Pascha, J.G.: Vollständiges Trincier-Buch (...). Halle: M. Oelschlegel 1663.
- Procacchi, G.: Trincier- oder Vorlege-Buch. Wie allerhand gebratene vnd gesottene Speise uff fürstliche vnd andere Taffeln getragen werden mögen. Leipzig: H. Gross 1620.
- Procacchi, G.: Trincier- oder Vorlege-Buch, darinnen berichtet wird, wie man allerhand gebratene und gesottene Speisen (...) anschneiden, und auff der Gabel zierlich zerlegen sol (...). Leipzig: H. Grosse 1624.
- Rossetti, Gio.B.: Dello scalco. Ferrara (Domenico Mammarello) 1584. Nachdruck mit einem Nachwort von C. Benporat. Bologna 1991.
- 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.
- 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.
- Thieme, J.Ch.: Haus- Feld- Artzney- Koch- Kunst- und Wunder-Buch. Zwei Bände. Nürnberg 1682.
- Trusler, J.: The honours of the table, or, Rules for behaviour during meals: with the whole art of carving, illustrated by a variety of cuts. (...) The second edition. London 1791.
- Trusler, J.: The art of carving: excerpted from a work entitled The honours of the table (1788). Cambridge 1932.
- Vontet, Jaques: La vraye Methode the trencher les Viandes (...). Papierhandschrift, Herkunft Jesuitenkolleg Hall i.T. (17. Jh.). -- URL: http://www.literature.at/webinterface/library/ALO-BOOK_V01?objid=13467

D-ALLG || Old dietetic works: Sources and studies

- Adamson, M. Weiss: Medieval dietetics. Food and drink in »Regimen sanitatis« literature from 800 to 1400. New York etc. 1995.
- Adelphus, J.: Ausgewählte Schriften. Unter Mitwirkung von A.R. Arthur hg. von B. Gotzkowsky. Dritter Band: Das Buch des Lebens (Straßburg 1508). Berlin/ New York 1980 (Ausgaben deutscher Literatur des XV. bis XVIII. Jahrhunderts 87).
- Albala, Ken: Eating right in the Renaissance. Berkeley/ Los Angeles/ London: University of California Press 2002. [2007 schon bestellt? Noch nicht im Katalog. Ggf. neu bestellen.]

- Aldebrandin de Sienna: Le régime du corps de maître Aldebrandin de Sienna. Texte français du XIIIe siècle. Ed. Louis Landouzy et Roger Pépin. Paris 1911. Reprint Genève 1978.
- 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.
- André, Pierre: Traité de la peste, et de la cure d'icelle: Avec la préparation de l'Antimoine (...). Lyon: Benoist Rigaud 1581.
- 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).
- Anthimus: De observatione ciborum. Edited and translated by Mark Grant. Totnes, Devon (Prospect Books) 1996.
- 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.
- 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 vnnd baden. Als das beschreyben Auicenna/ Galienus/ Almansor (...). Freiburg 1523. Faksimile, Glossar und Kommentar. Stuttgart 1965.
- Artelt, Walter: Costanzo Landi und seine »Methodus de bona valetudine tuenda«. In: Sudhoffs Archiv für Geschichte der Medizin 25 (1932) 315-329.
- Baldini, Ros.: Zuccherò 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.
- Bergdolt, Klaus: Leib und Seele. Eine Kulturgeschichte des gesunden Lebens. München: C.H. Beck 1999.
- 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).
- Böhme, Gernot/ Böhme, Hartmut: Feuer, Wasser, Erde, Luft. Eine Kulturgeschichte der Elemente. München: C.H. Beck 1996 (Kulturgeschichte der Natur in Einzeldarstellungen).
- Braekman, W.L.: Studies in alchemy, diet, medicine and prognostication in Middle English. Brüssel 1986 (Scripta 22).
- Brunet, M.: Siméon Seth, médecin de l'Empéreur Michel Doucas. Bordeaux: Delmas 1939.
- Bruyerinus Campegius, Joannes Baptista: De re cibaria libri XXII. Lyon 1560.
- Bryant, Ch.: Flora diaetetica: or, History of esculent plants, both domestic and foreign. London (B. White) 1783.
- 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.

- 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).
- 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.
- Cardilucius, J.H.: Neuaufgerichtete Stadt- und Land-Apotheke (...) bey itziger neuren oder zweyten Edition noch darzu kommt ein (...) Diaet-Buch (...). Nürnberg 1677.
- Carystius, Diocles: Lebensführung des gesunden Menschen. In: Rillinger, R. (Hg.): Lust an der Geschichte. Leben im antiken Griechenland. München 1990, 377-383.
- Chattopadhyay, A.: Ancient Indian Dietary in the light of Caraka-Samhita. In: Indo-Asian Culture 17/1 (1968) 57-78.
- 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).
- Darmstaedter, Ernst: Ptisana. Ein Beitrag zur Kenntnis der antiken Diaetetik. In: Archeion. Archivio di Storia della Scienza 15 (1933) 181-201.
- 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.
- 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).
- Delisle, L.: Traités d'hygiène du moyen-âge. In: Journal des Savants, Année 1896 (Paris 1896) 518-540.
- Diaz García, Am.: Un tradado 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.
- 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).
- Dryander, J.: Practicierbüchlein Außerlesener Artzeneystück/ Wie alle leibliche Gebrechen vnnd Kranckheiten deß Menschen/ durch natürliche Mittel curiert vnd geheilt werden mögen (...). Frankfurt a.M. 1589. Nachdruck Lindau 1979.
- Durante, C.: De bonitate et vitio alimentorum centuria. Pesaro 1565.
- Ehlert, Trude: Wissensvermittlung in deutschsprachiger Fachliteratur des Mittelalters, oder: Wie kam die Diätetik in die Kochbücher? In: Würzburger medizinhistorische Mitteilungen 8 (1990) 137-159.
- Eis, G.: Die Groß-Schützenser Gesundheitslehre. Studien zur Geschichte der deutschen Kultur im Südosten. Brünn/ München/ Wien 1943 (Südosteuropäische Arbeiten 36).

- 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.
- 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. (réd.): 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 (?).
- 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 (?).
- Enriquez, Enrique Jorge: De regimine cibi atque potus (...). Salamanca 1594.
- 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.]
- Essich, J.G.: Auswahl der besten und außerlesensten diätetischen Mittel, zur Vorbauung oder Kur der Krankheiten. Augsburg 1784. Nachdruck Leipzig 1987.
- 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.
- Ferckel, C.: Ein Gesundheitsregiment für Herzog Albrecht von Österreich aus dem 14. Jahrhundert. In: Sudhoffs Archiv 11 (1918) 1-21.
- Ficino, Marsilio: Three books on life. Ed. and translated by Carol V. Kaske and John R. Clark. Binghamton, N.Y. 1989.
- 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.
- 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).
- Galen: Galeni 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.
- Giangos, Th.: Apospasmata agnostou hagioreitikou typikou sto anthologio "Hermeneiai ton entolon tou Kyriou". In: Epist. Epet. tes Theol. Schol. Panep. Thessalonikes, Tmema Poimantikes.

- Thessalonike 1 (1990) 325-358. [excerpts from dietary rules, 11th cent.; see Byz. Zs., Suppl. Bibl. I, Nr. 624.]
- Groen, Nardus: *Lexicon Anthimeum*. Diss. Amsterdam 1926.
- Gruner, C.O.: *A treatise on the Canon of Medicine of Avicenna. Incorporating a translation of the first book*. New York 1970.
- 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).
- Hart, James: *Klinike (graece), or the diet of the diseased*. London: Beale 1633.
- Helmreich, G.: *Handschriftliche Studien zu Symeon Seth. Programm des K. humanistischen Gymnasiums in Ansbach für das Schuljahr 1912/13*. Ansbach 1913.
- 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.
- Hildegard von Bingen: *Das Buch von den Tieren. Nach den Quellen übersetzt und erläutert von Peter Rieth*. Salzburg: Otto Müller Verlag 1996.
- 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.: *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.
- 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.
- Huggett, J.: *The mirror of health. Food, diet and medical theory 1450-1660*. Bristol (Stuart Press) 1995.
- 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.
- Ibn Zuhr: (Ernährungslehre.) Hg. von Exp. García Sánchez. (Erwähnt von D. Waines, *Culinary culture of Al-Andalus* p. 736, n. 31.)
- 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.)
- Jansen-Sieben, R.: From food-therapy to cookery-book. In: Kooper, E. (ed.): *Medieval Dutch literature in European context*. Cambridge 1994, 261-279.
- Jones, W.H.S.: *The medical writings of Anonymus Londinensis*. Cambridge: University Press 1947 (Cambridge Classical Studies).
- Katzschius, Joannes: *De gubernanda sanitate*. 1549.
- Klibansky, R./ Panofsky, E./ Saxl, F.: *Saturn und Melancholie. Studien zur Geschichte der Naturphilosophie und Medizin, der Religion und der Kunst*. Frankfurt a.M. 1992.
- 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.
- 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.
- 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.
- Kulf, E.: *Untersuchungen zu Athenaios von Attaleia. Beitrag zur antiken Diätetik*. Diss. Göttingen 1970.
- Kühn, Joseph-Hans: *Die Diätlehre im frühmittelalterlichen lateinischen Kommentar zu den hippokratischen Aphorismen (I 1-11). Text und Untersuchungen*. Neustadt a.d. Weinstraße 1981.
- Külz, C./ Külz-Trosse, E. (Hg.): *Das Breslauer Arzneibuch (R 291 der Stadtbibliothek). I. Teil: Text*. Dresden: Friedrich Marschner 1908.
- Lindfors, A.O.: *Linnés Dietetik*. Uppsala 1907.
- Lobera de Avila, Luis/ Krautwadel, Mich. (Übs.): *Ein nutzlich regiment der gesundtheyt/ 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 eygenschaft/ nutz vnd schedlicheyt alles so zu Menschlicher speise/ tranck/ vnd gebrauch (...)* von nöten. Frankfurt a.M. (Egenolff) 1551.
- Lobera de Avila, L.: *El Banquete de nobles caballeros*. Donostia-San Sebastián (R & B Ediciones) 1996.

- 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.
- 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).
- 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.
- 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.
- Mazzini, I. (Hg.): De observantia ciborum. Traduzione tardo-antica del Peri diaites pseudoippocratico I. II. Introduzione, testo critico ed index verborum memorabilium. Rom 1984.
- Menge, H.H.: Das »Regimen« Heinrich Laufenbergs. Textologische Untersuchungen und Edition. Göppingen 1976 (GAG 184).
- 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.
- Mikkali, Heikki: Hygiene in the Early Modern tradition. Helsinki 1999 (AASF, ser. hum. 305).
- 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).
- 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.
- Muntner, S. (Hg.): Moses Maimonides, Regimen Sanitatis oder Diätetik für die Seele und den Körper. Basel 1966.
- Naso, Irma: La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo. Torino: Paravia 1999.
- 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.

- 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.
- Nonnius, Lud.: Diæteticon sive de re cibaria libri IV. Antwerpen 1646.
- Nystedt, J. (ed.): Libro de tute le cosse che se manzano. Un libro di dietica di Michele Savonarola, medico padovano del secolo XV. Stockholm 1982.
- 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).
- Pagel, J. (ed.): Johannes Toletanus, De conservatione corporis sanitatis. Lateinisch und deutsch. In: Pharmazeutische Post (1907).
- 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.
- Pisanelli, B.: Trattato della natura de cibi et del bere. Venedig (D. Imberti) 1611. Nachdruck Bologna 1972.
- 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).
- Putscher, Marielene: Pneuma, Spiritus, Geist. Vorstellungen vom Lebensantrieb in ihren geschichtlichen Wandlungen. Wiesbaden: Franz Steiner Verlag 1973 [Umschlag: 1974].
- Regimen sanitatis salernitanum: conservandae bonae valetudinis praecepta 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 (Bämaler) 1472.
- Renzi, S. de (Hg.): Collectio Salernitana. Fünf Bände. Neapel 1852-1859.
- 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.

- 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.
- 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: 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.)
- 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.
- 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.
- 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).
- 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. Habil.-Schrift. 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.
- Schott, R.: *Die Kunst, sich gesund zu erhalten (Regimen Sanitatis Salernitanum)*. Text, deutsche Nachdichtung mit Einleitung und Anmerkungen. Zürich/ Stuttgart 1964.
- Schöner, E.: Das Viererschema in der antiken Humoralpathologie. Wiesbaden 1964 (Sudhoffs Archiv Beiheft 4).
- Schönfeldt, K.: Die Temperamentenlehre des 15. Jahrhunderts. Diss. Heidelberg 1962.
- Schwarz, Irene: *Diaitia. Ernährung der Griechen und Römer im klassischen Altertum. Eine altsprachlich-ernährungswissenschaftliche Studie*. Innsbruck 1995.
- Scully, Terence: The »Opusculum de saporibus« of Magnus Mediolanensis«. In: *Medium Aevum* 54 (1985) 178-207.
- 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.
- Serapiom (= Erbario carrarese): *El libro agregà de Serapiom. Volgarizzamento di Frater Jacobus Phillipus de Padua*. Editio per la prima volta a cura di Gustav Ineichen. Parte I: Testo. Venezia/ Roma 1962. Parte II: Illustrazioni linguistiche. Venezia/ Roma 1966.
- 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.
- Symeon Seth: Syntagma per literarum ordinem de cibariorum facultate (...) Lilio Gregorio Gyrardo 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.]
- 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.
- Tempkin, Oswei: Galenism. Rise and decline of a medical philosophy. Ithaca: Cornell University Press 1973.
- 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.
- Thorndike, Lynn: A medieval sauce-book. In: Speculum 9 (1934) 183-190.
- Toesca, E. Berti: Il Tacuinum Sanitatis della Biblioteca Nazionale di Parigi. Bergamo 1937.
- Tregement der ghesontheit. Brussel (Thomas van der Noot) 1514.
- 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.
- Ullmann, Manfred: Neues zu den diätetischen Schriften des Rufus von Ephesos. In: Medizinhistorisches Journal 9 (1974) 23-40.
- Ullmann, Manfred: Islamic medicine. Edinburgh 1978.
- 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.
- Vermeer, H.J.: Johann Lochners »Reisekonsilia«. In: Sudhoffs Archiv 56 (1972) 145-196.
- Wageningen, J. van: Die Namen der vier Temperamente. In: Janus 23 (1918) 48-55.
- Weiss-Amer, M.: Food and drink in medical-dietetic Fachliteratur from 1050 to 1400. Diss. Toronto 1989.
- 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.
- 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.

Wickersheimer, E.: Les Tacuini Sanitatis et leur traduction allemande par Michael Herr. In: Bibliothèque d'Humanisme et Renaissance 12 (Genève 1950) 85-97.

Wittich, Joh.: Praeservator sanitatis: ein nützlicher Bericht von den Sechss unvormeidlichen Dingen, zur Gesundheit gantz erspriesslichen, wie man sich in denselben, beydes zu Hause, und auch über Land verhalten soll. S.l. 1606.

E-KAES || Cheese and dairy products: sources and studies

F-FISH || Fishes and old fish books

Achelis, Hans: Das Symbol des Fisches und die Fischdenkmäler der römischen Katakomben. Marburg: Elwert 1888.

Aeschbacher, Paul: Geschichte der Fischerei im Bielersee und in dessen Nebenflüssen. Bern 1923.

Aldebrandin de Sienna: Le régime du corps de maître Aldebrandin de Sienna. Texte français du XIIIe siècle. Ed. Louis Landouzy et Roger Pépin. Paris 1911. Reprint Genève 1978.

Aldinger, Hermann: Der perfekte Sportfischer. Ein Lehrbuch für die Freunde der Fischwaid. Stuttgart: Fritz Iffland 1962.

Allgemeines Haushaltungs-Lexikon (...). Drei Teile. Leipzig 1749-51. (Weiss #84)

Amacher, Urs: Zürcher Fischerei im Spätmittelalter. Realienkunde, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Fischerei im Zürcher Gebiet. Zürich 1996 (Mitteilungen der Antiquarischen Gesellschaft in Zürich 63).

Amacher, Urs: Die Teichwirtschaft im Spätmittelalter. Vom Frischhaltebecken zum Fischmastweiher. In: Medium Aevum Quotidianum 34 (Krems 1996).

Artedi, P.: Ichthyologia sive opera omnia de piscibus scilicet: Bibliotheca ichthyologica. Philosophia ichthyologica. Genera piscium. Synonyma specierum. Descriptiones specierum. Posthuma (...) edidit Carolus Linnæus. Leyden 1738. Repr. Codicote/ New York 1962.

Aston, Michael: Medieval fish, fisheries, and fishponds in England. Oxford 1988.

Ausonius: Mosella. Hg. und in metrischer Übersetzung vorgelegt von Bertold K. Weis. Darmstadt 1994.

Bacmeister, Arnold: Angeln auf Döbel und Barben. Stuttgart 1974 (Sportfischer-Bücherei 11).

Baldinger, K.: Die Fischzucht in der Bresse im 17. Jahrhundert. Zur Bedeutung der fachsprachlichen Quellen für die Lexikologie. In: Weltoffene Romanistik. Festschrift für Alwin Kuhn. Innsbruck 1963, 215-229.

Baldner, L.: Vogel-, Fisch- und Thierbuch (1666). Handschrift Ms. 2° phys. et hist. nat. 3 der Murhardschen Bibliothek der Stadt Kassel und Landesbibliothek. Zwei Bände Faksimile und zwei Kommentarhefte. Stuttgart 1974.

Bartlett, John: Catalogue of books on angling, including pisciculture, fisheries and fishing laws. Cambridge, Mass. 1882.

Bartley, Adam Nicholas: Stories from the mountains, stories from the sea. The digressions and similes of Oppian's Halieutica and the Cynegetica. Göttingen 2003.

Basurto, Fernando: Dialogo del cazador y del pescador. Edicion, introduccion y notas de Alberto del Rmo Noguera. Huesca: Instituto de Estudios Altoaragoneses 1990.

- Baumann, Max: Fischer am Hochrhein. Zur Geschichte der Fischerei zwischen Säckingen und Basel. In: *Argovia* 105 (1993) 1-202.
- Belon, Pierre: *La nature et diversité des poissons*. Paris 1555.
- Benecke, B.: *Fische, Fischerei und Fischzucht in Ost- und Westpreußen*. Königsberg 1881.
- Berners, Juliana (attr.): *The Treatyse of Fysshynge wyth an Angle* [London 1496]. Reprinted from the *Book of St. Alban's*. London 1827.
- Berners, Juliana (attr.): Here begins the treatise on fishing with an angle. URL: <http://personal.riverusers.com/~flyfishing/fishing.html> and <http://personal.riverusers.com/~flyfishing/fishing2.html> (25.5.2001)
- Birlinger, A.: *Tegernseer Angel- und Fischbüchlein*. In: *Zeitschrift für deutsches Altertum* 14 (1869) 162-179.
- Bitterling, Klaus: A ME Treatise on Angling from BL MS Sloane 1698. In: *English Studies* 62 (1981) 110-114.
- Bock, H.: *Teutsche Speißkammer (= Der Vierde theil/ von den vier Elementen/ Zamen vnnd Wilden Thieren/ Auch Vöglen/ Fischen/ Milch/ Käb/ Butter/ Honig ...)*. In: H. Bock: *Kreütterbuch*. Straßburg 1577, 397a-450b. Nachdruck München 1964.
- Boutkan, Dirk: Pre-Germanic fish-names. I: Gmc. 'Bream'. II: Pre-Germanic fish in Old Saxon glosses. III: A new etymology of 'Herring'. In: *Amsterdamer Beiträge zur Älteren Germanistik* 51 (1999) 5-22; 52 (1999) 11-26; 53 (2000) 1-6.
- Bölsche, W.: *Schutz- und Trutzbündnisse in der Natur*. Stuttgart 1917 (Kosmos).
- Braekman, W.L. (ed.): *The Treatise of Angling in the Boke of St. Albans (1496): Background, context and text of "The treatyse of fysshynge wyth an Angle"*. Brussels 1980 (Scripta 1).
- Breuhahn, Georg (Bearb.): *Das Preußische Fischereirecht. Sammlung der auf dem Gebiete des Fischereirechts in Preußen geltenden gesetzlichen und polizeilichen Vorschriften*. Bearbeitet im Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten. Berlin 1919.
- Cockx-Indestege, Elly: *Van een Boekje om Vogels en Vissen te Vangen naar een zeldzame Antwerpse Postincunabel, nu in de Library of Congress te Washington*. In: *Refugium animae bibliotheca*. Festschrift für Albert Kolb. Wiesbaden 1969.
- Cohen, Thomas V./ Hoffmann, Richard C. (transl.): *El Tratadico de la Pesca: The Little Treatise on Fishing by Fernando Basurto*. In: *The American Fly Fisher* 11/3 (Summer 1984) 8-13.
- Dalcher, Peter: *Die Fischereiterminologie im Urkundenbuch von Stadt und Amt Zug 1352 bis 1528*. Frauenfeld 1957 (Beiträge zur schweizerdeutschen Mundartforschung 7).
- Dalcher, Peter: *Der Huchen und seinen Etymologien*. In: Bauer, Werner/ Scheuringer, Hermann (Hg.): *Beharrsamkeit und Wandel*. Festschrift für Herbert Tatzreiter. Wien 1998, 39-47.
- Davidson, Alan: *North Atlantic seafood*. London: Penguin Books 1980.
- Denny, John: *The secrets of angling*. 1613.
- Der Naturen Bloeme*. Übs. von Jacob van Merlant. In: *Corpus van Middelnederlandse Teksten (tot en met het jaar 1300)*. Uitgegeven door Maurits Gysseling. Reeks II: *Litteraire handschriften, deel 2: Der Naturen Bloeme*. 's-Gravenhage: Martinus Nijhoff 1981.
- Die kunst wie man Visch und Vögel fahen sol. Mit den Henden, Reüsen, Angeln, Hamen, Netzen*. Augsburg: Hans Froschauer 1518. [Erstausgabe wohl 1483.]
- Diebold, A. Richard Jr.: *The evolution of Indo-European nomenclature for salmonid fish. The case of »Huchen« (Hucho Spp.)*. Washington, DC: Institute for the Study of Man 1985.

- Diez, Jesús P.: En torno al manuscrito de Astorga y la pesca de la trucha en los rios de León. León 1968.
- Digby, J.P.: Emigration. The answer. Dublin: Browne and Nolan 1951.
- Elmer, W.: The terminology of fishing. Tübingen 19XX.
- Estienne, Charles (Carolus Stephanus): De latinis et graecis nominibus arborum, fruticum, herbarum, piscium, & avium Liber: ex Aristotele, Theophrasto, Dioscoride, (...) Hermolao Barbaro, & Iohanne Ruellio: cum Gallica eorum nominum appellatione. Tertia aeditio. Lyon: R. Stephanus 1547.
- Floericke, K.: Einheimische Fische. Stuttgart 1913 (Kosmos).
- Floericke, K.: Meeresfische. Stuttgart 1914 (Kosmos).
- Floericke, K.: Gepanzerte Ritter. Aus der Naturgeschichte der Krebse. Stuttgart 1915 (Kosmos).
- Floericke, K.: Schnecken und Muscheln. Stuttgart 1920 (Kosmos).
- Fluck, H.-R.: Arbeit und Gerät im Wortschatz der Fischer des badischen Hanauerlandes. Untersuchungen zur Fachsprache am Oberrhein. Freiburg i.B./ München 1974 (Forschungen zur oberrheinischen Landesgeschichte 25).
- Frey, H.H.: Ichthyobiblia. Biblisch Fischbuch: Darinn die Fisch/ deren in der bibel gedacht wird (...) beschrieben sind. In: Frey, H.H.: Therobiblia: Biblisch Thierbuch. Leipzig 1595, Teil III (separat paginiert). Nachdruck Graz 1978.
- Frey, H.H.: Therobiblia: Biblisch Thierbuch/ Darinne alle vierfüssige/ zahme/ wilde/ giftige vnd kriechende Thier/ Vogel vnd Fisch (...) sampt jren Eigenschafften vnnd anhangenden nützlichen Historien beschrieben sind. (...) Leipzig 1595. Nachdruck Graz 1978.
- Geneste, Pierre: Un ouvrage retrouvé: »Le colloque du chasseur et du pêcheur« de Fernando Basurto. In: Bulletin hispanique 80 (1978) 5-38.
- Gesnerus Redivivus auctus & emendatus. I: Thier-Buch. Frankfurt a.M. 1669. II und III: Vogel-Buch. Frankfurt a.M. 1669. IV und V: Fisch-Buch. Frankfurt a.M. 1670. Bearb. von G. Horstius. VI: Schlangen-Buch. Frankfurt a.M. 1671/72. Bearb. von J. Carronus. Ndr. in drei Bänden. Hannover 1995.
- Gesner, Conrad/ Forer, Conrad: Fischbuoch das ist kurtze, doch vollkommne beschreybung aller fischen ... erstlich in latin durch ... Cuonrat Geßner beschriben. Zürich 1563. [Spätere Auflage: 1598.]
- Gingrich, Arnold: The fishing in print. A guided tour through five centuries of angling. New York 1974.
- Giovio, Paolo: De Romanis piscibus libellus ... iam recens aeditus. Antwerp: Joannes Grapheus 1528. [first ed.: 1524]
- 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>
- Goltz, R.: Die Sprache der Finkenwerder Fischer. Die Finkenwerder Hochseefischerei. Studien zur Entwicklung eines Fachwortschatzes. Herford 1984.
- Grimm, Heinrich: Neue Beiträge zur 'Fisch-Literatur' des XV. bis XVII. Jahrhunderts und über deren Drucker und Buchführer. In: Börsenblatt für den deutschen Buchhandel, Frankfurter Ausgabe 24/89, 5.11.1968, 2872-76.

- Handbuch für den Sportfischer. Leitfaden für die Sportfischerprüfung in Frage und Antwort. Ein Standardwerk. Zusammengestellt von Edmund Rehbronn u.a. 23. Auflage. München 1980.
- Hasanov, Baxsali: Sicheres und Unsicheres in der Etymologie deutscher Fischnamen. Zur Rolle der Turksprachen als Lehnquelle. In: Zeitschrift für Phonetik, Sprachwissenschaft und Kommunikationsforschung 34 (1981) 594-598.
- Haushaltungs-Lexicon, worinnen alle beym Feld- Acker- Garten- und Wein-Bau, Jägerey, Fischerei, Bierbrauerei, Vieh-Zucht, etc., vorkommende Wörter und Redensarten erklärt, etc. Ramberg 1744.
- Heckel, J./ Kner, R.: Die Süßwasserfische der österreichischen Monarchie. Leipzig 1858.
- Heimpel, Hermann: Die Federschnur. Wasserrecht und Fischereirecht in der »Reformation Kaiser Sigismunds«. In: Deutsches Archiv für Erforschung des Mittelalters 19 (1963) 451-488.
- Hensel, Witold: Die Slawen im frühen Mittelalter. Ihre materielle Kultur. Berlin: Akademie-Verlag 1965.
- Higginbotham, J.: Piscinae. Artificial fishponds in Roman Italy. Chapel Hill, NC 1997.
- Hoffmann, Richard C.: A new treatise on the Treatyse. In: The American Fly Fisher 9/3 (Summer 1982) 2-6.
- Hoffmann, Richard C.: The evidence for early European angling, I: Basurto's »Dialogo« of 1539. In: The American Fly Fisher 11/4 (Fall 1984) 2-9.
- Hoffmann, Richard C.: Fishing for Sport in Medieval Europe: New Evidence. In: Speculum 60/4 (1985) 877-902.
- Hoffmann, Richard C.: Environmental change and the culture of Common Carp in Medieval Europe. In: Guelph Ichthyology Review 3 (May 1995) 57-85.
- Hoffmann, Richard C.: Fishers' craft and lettered art. Tracts on fishing from the end of the Middle Ages. Toronto: University of Toronto Press 1997.
- Hoffmeister, G.: Fischer- und Tauchertexte vom Bodensee. In: Fachliteratur des Mittelalters. Festschrift für G. Eis. Hg. von G. Keil, R. Rudolf, W. Schmitt und H.J. Vermeer. Stuttgart 1968, 261.
- Jacobsen, Preben Torp: Juan de Bergara: »El manuscrito de Astorga«. [Copenhagen] 1984.
- Jacob, E.F.: The Book of St. Albans. In: Bulletin of the John Rylands Library 28 (1944) 115-117.
- Jernudd, Björn H./ Thuan, Elizabeth: Naming fish. A problem exploration. In: Language in Society 13 (1984) 235-244.
- Jud, Jakob: Les noms des poissons du lac Léman (1912). Wieder in: Jud, Jakob: Romanische Sprachgeschichte und Sprachgeographie. Ausgewählte Aufsätze hg. von Konrad Huber und Gustav Ineichen. Zürich 1973, 281-319.
- Koch, Wilhelm: Die Geschichte der Binnenfischerei von Mitteleuropa. In: Demoll, Reinhard/ Maier, Hermann N. u.a. (Hg.): Handbuch der Binnenfischerei von Mitteleuropa. Band 4. Stuttgart 1925.
- Köhler, J.J.: Die altenglischen Fischnamen. Diss. Heidelberg 1906.
- Laumane, Benita E.: Zivju nosaukumi latviesu valoda [Fischbezeichnungen im Lettischen]. Riga 1973.
- 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.

- Lockwood, W.B.: The Faroese Shark names and their Scandinavian relatives. In: *Maal og Minne* 1-2 (1984) 116-119.
- Lonitzer, Adam: *Naturalis historiae opus novum*. Frankfurt a.M. 1551-55.
- 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.
- Löw, Immanuel: *Fauna und Mineralien der Juden*. Hg. und mit einem Vorwort und Anmerkung versehen von A. Scheiber. Hildesheim 1969.
- Mane, Perrine: *Le travail à la campagne au Moyen Age. Etude iconographique*. Paris: Picard 2006.
- Marschalk, Nikolaus: *Historia aquatiliū latine ac grece cum figuris*. Rostock 1517-20.
- McDonald, John: *The origins of angling*. New York 1963.
- McDonnell, J.: *Inland fisheries in medieval Yorkshire, 1066-1300*. York: Univ. of York 1981.
- Meyer, Johannes (Hg.): *Gregor Mangolts Fischbuch (Zürich 1557)*. In: *Thurgauische Beiträge zur vaterländischen Geschichte* 45 (1905) 119-185.
- Mills, A.D.: *Some late Middle English fish names*. In: *Notes and Queries* 11 (1964) 170-171.
- Mitzka, Walther: *Deutsche Fischervolkskunde*. Neumünster: Karl Wachholtz Verlag 1940.
- Mondejar, J.: *Congrio e zafio. Un capitulo de ictionimia mediterranea y atlantica*. In: *Vox Romanica* 41 (1982) 206-219.
- Möking, B.: *Die Sprache des Reichenauer Fischers*. In: *Schriften des Vereins für Geschichte des Bodensees und seiner Umgebung* 61 (1934) 131-241.
- Nissen, Claus: *Schöne Fischbücher*. 1951.
- Nissen, Claus: *Die zoologische Buchillustration. Ihre Bibliographie und Geschichte. Zwei Bände*. Stuttgart 1969-78.
- Nottebohm, Th. (Hg.): *Fisch. Lehr- und Anschauungsbuch für Schule und Haus. Teil 1: Fisch. Teil 2: Robben und Wale*. Stuttgart 1939.
- Oman, G.: *Sur les termes désignant le rouget en Méditerranée*. In: *Mélanges d'Islamologie dédiés à la mémoire de A. Abel par ses collègues, ses élèves, et ses amis. Vol. II*. Brussels 1976, 319-333.
- Oppianus: *Haliēutica*. Einführung, Text, Übersetzung in deutscher Sprache, ausführliche Kataloge der Meeresfauna. Hg. von F. Fajen. Stuttgart/ Leipzig 1999.
- Oppian: *Cynegetica, or The chase - Haliēutica, 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).
- Ortus sanitatis. *De herbis et plantis. De Animalibus et reptilibus. De Auibus et volatilibus. De Piscibus et natatilibus. De Lapidibus (...)* *Tabula medicinalis cum directorio generali per omnes tractatus*. Venedig 1511. Nachdruck in zwei Bänden. Würzburg: Popp 1978.
- Ovid - P. *Ovidi Nasonis Tristium libri quinque, Ibis, ex Ponto libri quattuor, Haliēutica, Fragmenta*. *Recognovit brevisque adnotatione critica instruxit S.G. Owen*. Oxford 1915. Repr. Oxford 1955.
- O'Brien, George: *The economic history of Ireland in the eighteenth century*. Dublin/ London: Maunsel and Company Limited 1918.

- Palombi, A./ Santarelli, M.: Gli animali commestibili dei mari d'Italia. Vierte, veränderte Auflage. Mailand 1979.
- Radcliff, William: Fishing from earliest times. London 1921.
- Ribi, Adolf: Die Fischbenennungen des Unterseegebietes. Züricher Dissertation. Rüslikon 1942.
- Rondelet, Guil.: De piscibus. Lyon 1554/55.
- 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.
- Rudolph, H.: Schlüsselhecht und nackter Barsch. Vom Kochen an Bord und von Fischgerichten der Küstenbevölkerung an Ostsee und Nordsee. Hamburg 1986.
- Rupp, M.: *Apta pictura et concinna imago: Der Flußkreb bei Sebastian Brant und Albrecht Dürer, Marcello Virgilio di Adriani und Andrea Alciato.* In: Zeitschrift für deutsches Altertum und deutsche Literatur 127/1 (1998) 169-181.
- 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. Multhaus. Weinheim 1983.
- Schlieper, Edith: Nahrungsmittel und Ernährung im alten Kassel (1585-1632). In: Zeitschrift des Vereins für hessische Geschichte und Landeskunde 79 (1968) 55-76.
- Schmitt, Christian: *Iste pisces inveniuntur in Mosa.* Ein Beitrag zur französischen Ichthyonymie. In: Ernst, Gerhard/ Stefenelli, Arnulf (Hg.): Studien zur romanischen Wortgeschichte. Stuttgart 1989, 161-173.
- Schwevers, U.: Untersuchungen zur Fischfauna im Gewässersystem der Wieseck. Auswirkungen historischer und aktueller anthropogener Eingriffe auf die Ichthyozönosen. Gießen 1988.
- Sevilla-Rodriguez, Martin: Indo-European *(S)kwalo/i-s 'Sheat-Fish'. In: Journal of Indo-European Studies 17 (1989) 177-180.
- Thun, Nils: Chevin, Chavender and Chub. Notes on English fish-names. In: Studia Neophilologica 38 (1966) 117-130.
- Timm, Werner: Die Holzschnitte zur Nikolaus Marschalks 'Historia aquatilium latine ac grece cum figuris', Rostock 1517-20. In: Wissenschaftliche Zeitschrift der Wilhelm-Pieck-Universität Rostock 17 (1968) 9/10, 799-802.
- Tinnefeld, F.: Zur kulinarischen Qualität byzantinischer Speisefische. In: Studies in the Mediterranean World, Past and Present, 11 (Tokyo 1988) 155-175.
- Trench, Charles C.: A history of angling. London/ Chicago 1974.
- Turrell, Walter J.: Ancient angling authors. London 1910.
- Unger, Richard W.: The Netherlands herring fishery in the late Middle Ages. In: Viator, Medieval and Renaissance Studies 9 (1978) 335-356.
- Valente, Vincenzo: *Ittionimia medievale.* In: Studie offerte a Mirko Deanovic. Firenze: Olschki 1970, 271-282 (Bolletino dell'Atlante Linguistico Mediterraneo 10-12).
- 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.
- Walton, I.: The Compleat Angler or the Contemplative Man's Recreation. Being a Discourse of Fish and Fishing, Not unworthy the perusal of most Anglers. London 1653. Reprint Nieuwkoop 1969.

- Waterman, Charles F.: A history of angling. Tulsa 1981.
- Weber, F.B.: Allgemeines deutsches terminologisches ökonomisches Lexicon und Idioticon; oder erklärendes Verzeichnis aller im Gebiete der gesammten Landwirtschaft, der Acker- Garten- Forst- Jagd- Fischerey- und Hauswirtschaft (...) vorkommenden Kunstwörter. Zwei Bände. Leipzig 1829.
- Wegmann, Werner: Fischbezeichnungen in der alemannischen Mundart der Fischer am Hochrhein von Basel bis zur Aaremündung. Zulassungsarbeit, Univ. Freiburg. Freiburg 1966.
- Westwood, Th./ Satchell, Th.: Bibliotheca piscatoria. A catalogue of books on angling, the fisheries and fish-culture (...). London 1883.
- Wheeler, Alwyne C.: The tidal Thames. The history of a river and its fishes. London/ Boston 1979.
- Zaunick, Rudolf: Über den Für- und Aufkauf von Fischen im Mittelalter. Berlin 1917 (Archiv für Fischereigeschichte 9).
- Zaunick, R.: Über den Fischnamen tecco bei Polemius Silvius und bei Anthimus, sowie über andere semasiologisch analoge Süßwasserfischnamen. In: Festschrift für Franz Dornseiff zum 65. Geburtstag. 1953, 375-384.
- Zetzema, Jan: De Friese palingaken. Leuwarden: De Tille 1976.

G-BIER || Beer and old beer-books

- Behre, Karl-Ernst: The history of beer additives in Europe. A review. In: Vegetation History and Archaeobotany 8/1-2 (1999) 35-48.
- Coler, J.: Oeconomia, Oder Haußbuch. Wittenberg (J.W. Fincelius/ P. Helwig) 1632.
- Coler, J.: Oeconomia Ruralis et Domestica. Hiebeuor von Johanj Colero beschrieben. Jetzo in dießes Corrigirtes Haußbuch vnnd newe Form gebracht (..) Augirt Corrigirt (...). Mainz 1665.
- 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.
- Dayagi-Mendel, M. (ed.): Drink and be merry. Wine and beer in ancient times. Jerusalem (The Israel Museum) 1999.
- 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.
- Duft, J.: Einheimisches Bier vor einem Jahrtausend. In: Bodensee-Hefte 8 (1957) Heft 7, 231-234.
- Emser, Hier.: Tractat. vom Wein, Bier und Esig. Wien 1513.
- Graesse, J.G.Th.: Bierstudien. Dresden 1872. Nachdruck Leipzig/ Gütersloh 1981.
- Gräße, J.G.Th.: Bierstudien. Ernst und Scherz. Geschichte des Bieres und seiner Verbreitung über den Erdball. Bierstatistik. Bieraberglauben. Bierfeste. Bierorden. Bierspiele. Bierlieder (...). Bierspruchwörter. Brauergeheimnisse. Dresden 1872. Nachdruck Leipzig 1981.
- Hagecius ab Hayck, Th.: De cervisia, eiusque conficiendi ratione, natura, viribus, & facultatibus, opusculum. Frankfurt a.M. (Andreas Wechels Erben) 1585.
- Haushaltungs-Lexicon, worinnen alle beym Feld- Acker- Garten- und Wein-Bau, Jägerey, Fischerei, Bierbrauerei, Vieh-Zucht, etc., vorkommende Wörter und Redensarten erklärt, etc. Ramberg 1744.

- 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.
- Hopff, Gustav Wilhelm Ludwig: Das Bier. Zweibrücken 1846.
- Keim, H.: Nordhessischer Küchenzauber aus Flasche, Faß und Kanne. Rezepte, Geschichte(n), Anekdoten von Bierbichlern, Schnarrhälsen, Kaffeeschnüfflern. 1988.
- Kellermaisterey. Gründtlicher berichte/ wie man alle Wein/ Teutscher vnd Welscher landen vor allen zuofälen bewaren/ die bresthafften widerbringen Medt/ Bier/ Essig/ kreüterwein/ vnd all andre getränck machen sol. (...) Augsburg (H. Stayner) 1537. Nachdruck Dietikon/ Zürich 1979.
- Knaust, H.: Fünff Bücher. Von der Göttlichen vnd Edlen Gabe/ der Philosophischen/ hochthewren vnd wunderbaren Kunst/ Bier zu browen (...). Auffs new vbersehen/ vnd in viel wege/ vber vörige edition/ gemehret vnd gebessert. Erfurt (Bawman) o.J. (Vorrede 1575).
- 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.
- Linné, Carl von: Lappländische Reise und andere Schriften. Leipzig 1977.
- Mathäser, W.: Flüssiges Brot. Andechs und sein Klosterbier. Zweite Auflage. Durchgesehen und ergänzt von A. Bilgri. München 1996.
- Placotomus, Joh. (Joh. Bretschneider): De natura cerevisiarum et de mulso. 1549; 1551.
- Schivelbusch, Wolfgang: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel. München/ Wien: Hanser 1980.
- Seidensticker, Peter: Myrica gale L., Der Gagel. Ein apokryphes Lemma im 'Promptuarium Medicine'. In: Zeitschrift für Dialektologie und Linguistik 68/1 (2001) 27-42.
- Thieme, J.Ch.: Haus- Feld- Artzney- Koch- Kunst- und Wunder-Buch. Zwei Bände. Nürnberg 1682.
- 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.
- Wackernagel, Wilhelm: Mete, Bier, Win, Lit, Lutertranc. In: Zeitschrift für deutsches Alterthum 6 (1848) 261-280.

G-WEIN || Wine and old winebooks

- Abel, E.L.: Alcohol. Wordlore and folklore. Buffalo 1987.
- 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.
- 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)).
- Ahrberg, J.: Was ist 'Strohwein'? In: Zeitschrift für deutsche Wortforschung 19 (1963) 159ff.

- Ain nützlichs bu:ochlin von der speis des menschen/ wölche speis gesund sy oder nit zeniessen etc. Vnd für vnd nach vil gueter stucklach von win vnd ander etc. (...). Memmingen (Albrecht Künne) ca. 1495.
- 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.
- Albertinus, Aeg.: Von Gastereyen vnd zutrincken. Halle a.d.S. 1619.
- 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.
- 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 verteutsch/ durch Hanß Jacob Wecker. Zwei Teile in einem Band. O.O (Basel: P. Perna) 1573.
- Alexander, R.S.: A plain plantain. Country wines, dishes and herbal cures, from a 17th century household manuscript receipt book. Ditchling, Sussex 1922.
- Alicke, P.: Gastronomie. Kochbuchsammlung Peter Alicke und weitere Beiträge. Katalog zur Auktion 72 am 29. April 1993 bei Hartung & Hartung, München. München 1993.
- Allen, H.W.: A history of wine. London 1961.
- Allgemeines Haushaltungs-Lexikon (...). Drei Teile. Leipzig 1749-51. (Weiss #84)
- Ankenbrand, R.: Das Pelzbuch des Gottfried von Franken. Untersuchungen zu den Quellen, zur Überlieferung und zur Nachfolge der mittelalterlichen Gartenliteratur. Diss. Heidelberg 1970.
- Anthus, Antonius (= G. Blumröder): Vorlesungen über Eßkunst. Leipzig 1838. Neuausgabe mit Anmerkungen und einem Nachwort von G.E. Scholz. Bern/ Stuttgart/ Wien 1962.
- Apollinaire, G.: Alcools. Translated by A.H. Greet. With a foreword by W. Ramsey. Berkeley/ Los Angeles 1965.
- 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 intitulus. (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 nütlicher 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 Arnaldi 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]
- 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.
- 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.
- Assion, Peter: Altdeutsche Fachliteratur. Berlin 1973.
- Bacci, A.: De naturali vinorum historia (...). Rom 1597. (Simon, Bibliotheca Bacchica II, 16: Rom 1596)
- Bachoffner, P.: Le vin médical des chartreux de Molsheim (1702). In: Revue d'Histoire de la Pharmacie 29 (1982) 63-65.
- 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.
- 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.
- Baufeld, Christa (Hg.): Gesundheits- und Haushaltslehren des Mittelalters. Edition des 8^o Ms 875 der Universitätsbibliothek Greifswald mit Einführung, Kommentar und Glossar. Frankfurt a.M. etc.: Lang 2002 (Kultur, Wissenschaft, Literatur 1).
- Beaugé, Bénédict: Champagne. Images et imaginaire. Paris: Editions Hazan 1998.
- Becher, J.J.: Kluger Haus-Vater, Verständige Haus-Mutter, Vollkommener Land-Medicus, Wie auch Wohlerfahner Roß- und Viehe-Artzt Nebenst einem (...) gewissen Handgriff, Die Haushaltungs-Kunst (...) zu erlernen (...). Leipzig 1747. Nachdruck Neustadt a.d.W. 1979.
- Berry, A.: De vino et eius proprietate (um 1480). Faksimile-Ausgabe Paris 1939.
- 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.
- Beutler, E.: Essays um Goethe. Zürich/ München 1980. Darin: Das Hausbuch des Großvaters Textor; Aus dem Frankfurter Schreibtisch des jungen Goethe.
- Bibliothek Graf Sprinzenstein. Auktionskatalog XXI, Gilhofer und Ranschburg. Luzern 1937.
- Bickel, W.: Dekameron der Feinschmecker. Zehn Kapitel vom guten Essen. Frankfurt a.M. 1936.
- Biedermann, H.: Medicina magica. Metaphysische Heilmethoden in spätantiken und mittelalterlichen Handschriften. Dritte Auflage. Graz 1986.
- Billiard, R.: La vigne dans l'antiquité. Lyon 1913.

- Bock, H./ Friedrich, M.: Der vollen brüder orden (1540?). - Wider den Sauffteuffel (Görlitz 1552). Nachdruck in einem Band. Leipzig 1979.
- 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.
- Bovillon, J.R.: Eigentliche Beschreibung des Weinstockes. Hanau 1596.
- Braekman, W.L. (ed.): Geoffrey of Franconia's Book of trees and wine. Brüssel 1989 (Scripta 24).
- 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 wijntraktat 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.
- Brant, S.: Das Narrenschiff. Nach der Erstaussgabe (Basel 1494) und mit den Zusätzen der Ausgaben von 1495 und 1499 sowie den Holzschnitten der deutschen Originalausgaben. Hg. von M. Lemmer. Tübingen 1986.
- 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.
- Brot und Wein. Themenheft der Zeitschrift »Imagination. Zeitschrift für Freunde des alten Buchs«. Hg. von M. Kramer. Imagination 5 (1990) Heft 1.
- Brunschwig, H.: Ars destillandi, Oder DiestellierKunst (...) Vor vielen Jahren/ von jhme dem Autore selbst in Truck verfertigt (...). Nun aber (...) auff's new vbersehen (...) vnd mit besserm Teutsch begabt. Frankfurt a.M. 1610. Nachdruck Grünwald bei München o.J.
- 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.
- 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.
- Cantini, Patrizia: Champagner und Spumante. Vom Geheimnis der feinen Perle im Wein. München 1996. (It.: Champagne e Spumanti. Fiesole 1995.)
- Cassianus Bassus/ Herr, Michael (Übs.): Der veldbaw/ oder das Buoch von der Veldtarbeyt. (...) Jetzundt von neüwem vberlesen/ gemacht vnd gebessert. Straßburg (Samuel Emmel) 1567.
- 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.
- 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.
- Cipriani, A.: Teller, Tisch und Tafel. Kleine Kulturgeschichte des Essens. München 1985. It.: A tavola. Mailand 1984.

- Classen, P.: Burgundio von Pisa. Richter -- Gesandter -- Übersetzer. Heidelberg 1974.
- 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.
- 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. Wittenberg (J.W. Fincelius/ P. Helwig) 1632.
- 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.: 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.
- 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 Janualem 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 vornemsten Welt=Dinge und Lebens-Verrichtungen Vorbildung und Benahmung. Nürnberg 1658. Nachdruck Dortmund 1978.
- Confalonierius, 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-untewiesenen 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.
- Constantin-Weyer, M.: L'âme du vin. Paris 1932.
- 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.
- Curtel, G.: La vigne et le vin chez les Romains. Paris 1903.
- 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.

- 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*. Instituto di Studi Romani 1940.
- Das Wein-Büchlein, nach hiesiger und umliegender Landschafften Müntz und Mass eingerichtet. (...) Lindau 1690.
- Dayagi-Mendel, M. (ed.): *Drink and be merry. Wine and beer in ancient times*. Jerusalem (The Israel Museum) 1999.
- Dehn, E.A. von: *Ein schön Weinbaw-Buch/ Wie man die Weinberge erbawen sol/ (...) Benebens Von pflanzung schoner vnd herrlicher Obstbäume vnd anderer Früchte/ (...)*. Leipzig 1629.
- 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 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.
- Deubner, L.: *Das attische Weinlesefest*. In: *Abhandlungen der Preußischen Akademie der Wissenschaften, phil.-hist. Klasse, Jg. 1944, Nr. 12. Sonderausgabe*. Berlin 1944.
- 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.
- 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.
- Dion, R.: *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*. Paris 1959. Nachdruck Paris 1977.
- Dodoens, Rembert: *Historia vitis vinique et stirpium nonnullarum aliarum item medicinalium observationum exempla rara*. 1580.
- Dragendorff, E./ Krause, L. (Hg.): *Das Rostocker Weinbuch von 1382 bis 1391*. Rostock 1908.
- 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*.
- Ehnert, R. (Hg.): *Kuchenmeysterey*. Passau: Johann Petri, um 1486. In *Abbildung hg. und mit einem Nachwort von R. Ehnert*. Göppingen 1981 (Litterae 71).
- 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.: *Gottfrieds Pelzbuch. Studien zur Reichweite und Dauer der Wirkung des mittelhochdeutschen Fachschrifttums. Mit Textedition*. München 1944. Nachdruck Hildesheim 1966.
- 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.: 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).
- Elsholtz, J.S.: Diaeticon: 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.
- Emser, Hier.: Tractat. vom Wein, Bier und Esig. Wien 1513.
- 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.
- 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.]
- Ernst, J.: Bericht vom Weinbau. Schmalkalden 1585.
- 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.
- Essich, J.G.: Auswahl der besten und außerlesensten diätetischen Mittel, zur Vorbauung oder Kur der Krankheiten. Augsburg 1784. Nachdruck Leipzig 1987.
- 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«).
- 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.
- 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. Bückeburg 1794. In Faksimile hg. und mit einem Nachwort von M. Vogel. Stuttgart 1954.
- Firpo, L. (Hg.): Gastronomia del Rinascimento. Turin 1974.
- 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.
- Florinus, F.P.: Oeconomvs prvdens et legalis. Oder Allgemeiner Kluger und Rechts-verständiger Haus-Vatter/ bestehend Jn Neun Büchern/ (...). Nürnberg/ Frankfurt/ Leipzig 1722. Nachdruck in zwei Bänden. Stuttgart 1981. [Buch VIII und IX mit neuer Paginierung.]
- 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.

- Föringer (Hg.): Keller-Ordnung vnd Instruction (31. Octbr. 1552). In: Oberbairisches Archiv für vaterländische Geschichte 9 (1848) 103-105.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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).
- Gaulin, Jean-Louis/ Grieco, Allen J. (dir.): Dalle vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale. Bologna: Clueb 1994.
- Gayre, G.R.: Wassail! In mazers of mead. An account of mead, metheglin, sack and other ancient liquors. XXX
- 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.
- Georg, C.: Verzeichnis der Litteratur über Speise und Trank bis zum Jahre 1887. Hannover 1888.
- Giese, Martina: Zur lateinischen Überlieferung von Burgundios Wein- und Gottfrieds Pelzbuch. In: Sudhoffs Archiv 87/2 (2003) 195-234.
- 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«. Editio di sulle stampe del 1477 e 1500. Mit Einl. und Indices. Tübingen 1987.
- 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.
- 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.
- 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.
- Grunewald, E.: Zecher- und Schlemmerliteratur des deutschen Spätmittelalters. Diss. Köln 1976.
- Guarinonius, H.: Die Grewel der Verwüstung Menschlichen Geschlechts. Ingolstadt 1610. Nachdruck in zwei Bänden, hg. von E. Locher. Bozen 1993/94.

- Gutkind, C.S./ Wolfskehl, K.: Das Buch vom Wein. Aus allen Zeiten und Breiten gesammelt. München 1927.
- 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. Göppingen: Kümmerle 1991 (GAG 533).
- Hagenmeyer, Ch.: Die »Ordnung der Gesundheit« für Rudolf von Hohenberg. Untersuchungen zur diätetischen Fachprosa des Spätmittelalters mit kritischer Textausgabe. Diss. Heidelberg 1972.
- Hagenow, G.: Aus dem Weingarten der Antike. Der Wein in Dichtung, Brauchtum und Alltag. Mainz 1982 (Kulturgeschichte der antiken Welt 12).
- 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.
- Harth, Helene/ Heydenreich, Titus (Hg.): Zibaldone. Zeitschrift für italienische Kultur der Gegenwart. No. 20, September 1995: Schwerpunkt: Wein - Genießen auf italienisch. Hamburg 1995.
- Hartmann, J.L.: Sautteufels Natur, Censur und Cur. Rotenburg 1679.
- Hauffen, A.: Die Trinklitteratur in Deutschland bis zum Ausgang des sechzehnten Jahrhunderts. In: Vierteljahrschrift für Litteraturgeschichte 2 (1889) 481-516.
- 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.
- 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.
- Hebsacker, Matth.: Trunckenheit. Das schandtlich und schädlich Laster mit allen seinen verderblichen Eigenschafftten 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: 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.
- 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.
- Helbach, M.F.: Oenographia, Weinkeller oder Kunstbuch vom Wein/ Das ist: Außführliche vnd eigentliche Beschreibung der edlen Gabe GOTTes/ deß Weins/ seiner Natur/ Eygenschafft vnd Tugend (...). Frankfurt a.M. 1604. Nachdruck Freising 1988.

- 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.
- 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.
- Herlihy, P.: Joy of the Rus: rites and rituals of russian drinking. In: The russian review 50 (1991) Heft 2.
- 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.
- Heyne, M.: Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert. Leipzig 1901 (= Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer Band 2).
- Hoffmann von Fallersleben, H.: Die deutschen Gesellschaftslieder des 16. und 17. Jahrhunderts. Aus gleichzeitigen Quellen gesammelt. Leipzig 1844 (Nr. 96-135: Trinklieder).
- Hohnerlein-Buchinger, Th.: Per un sublessico vitivinicolo. Tübingen 1996.
- Horn, E.: Branntewein in Frauenhand. Historie vom Branntewein. München 1977.
- Horn, E.: Köstliches und Curieuses aus alten Kloster- und Pfarrküchen. München 1979.
- 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.
- Hufeland, C.W.: Makrobiotik oder Die Kunst, das menschliche Leben zu verlängern (1796). Frankfurt a.M. 1984.
- Hyams, E.: Dionysus. A social history of the wine vine. London 1965.
- Illustrierte Flugblätter des Barock. Eine Auswahl. Hg. von W. Harms, J.R. Paas, M. Schilling und A. Wang. Tübingen 1983.
- James, M.K.: Studies in the medieval wine trade. Oxford 1971.
- Jansen-Sieben, R.: Middelnederlandse Vakliteratuur. In: Keil, G./ Assion, P. (Hg.): Fachprosaforchung. Acht Vorträge zur mittelalterlichen Artesliteratur. Berlin 1974, 24-69.
- Johnson, H.: Von Dionysos bis Rothschild. Hugh Johnsons Weingeschichte. Bern/ Stuttgart 1990.
- 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.
- 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.
- Kapr, Albert: Johannes Gutenberg und der Wein. Frankfurt a.M.: Büchergilde Gutenberg 1991.
- Kaufringer, H.: Werke. Hg. von P. Sappeler. Band I: Text. Band II: Indices. Tübingen 1972.

- 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, 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.
- Kellermaisterey. Gründtlicher berichte/ wie man alle Wein/ Teutscher vnd Welscher landen vor allen zuofälen bewaren/ die bresthafften widerbringen Medt/ Bier/ Essig/ kreüterwein/ vnd all andre getränck machen sol. (...) Augsburg (H. Stayner) 1537. Nachdruck Dietikon/ Zürich 1979.
- 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.
- Kiltz, H.: Das erotische Mahl. Szenen aus dem »chambre séparée« des neunzehnten Jahrhunderts. Frankfurt a.M. 1983.
- 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.
- 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 Winzeterminologie. In: Bremer, E./ Hildebrandt, R. (Hg.): Stand und Aufgaben der deutschen Dialektlexikographie. Berlin/ New York 1996, 57ff.
- Kobrer, Chr.: Beschreibung der Weinhawer vnd Byerbrewer-Practick vnd der gantzen Kellermeistery Kunst. Regensburg 1581.
- 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.
- Koch, A.: Wesen und Wertung des Luxus. Rede des Rektors der Universität Tübingen am Geburtstage des Königs 1914. Tübingen 1914.

- Konrad von Megenberg: Das Buch der Natur. Die erste Naturgeschichte in deutscher Sprache. Mit einem Wörterbuch. Hg. von F. Pfeiffer. Stuttgart 1861.
- 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).
- Kretschmer, Georg: Von der Bildung des Geschmacks. Goethes kulinarische Lebensreise von Frankfurt nach Weimar. Jena/ Quedlinburg: Verlag Dr. Bussert & Stadel 2000.
- 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.
- 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.
- 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.
- Künssberg, E. von: Rechtliche Volkskunde. Halle a.d. Salle 1936.
- Lagrange, A.: Notes sur le vocabulaire viticole. In: Revue des Études Latines 25 (1948) 77-80.
- 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.
- Leiderer, R. (Hg.): Zwölf Minnereden des Cgm 270. Berlin 1972 (Texte des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit 27).
- Lems, Els/ Faber-Oostenbroek, Lurette: Wijn! Wijn! Wijn! Een wereld van wijn in de Grieks-Romeins Oudheid. Leiden 1995.
- Leute, B./ Dellefant, M. (Red.): Das Pieroth-Weinbuch. Ein Leitfaden für den Weinfreund. Den Kunden des Hauses Pieroth gewidmet. Zweite Auflage. Gräfelfing (um 1972).
- Leßing, G.E.: Kleinigkeiten. Vierte Auflage. Stuttgart 1769. Nachdruck Stuttgart 1986.
- Lindgren, Agi (Hg.): Die 'aquae medicinales' des mittelniederdeutschen Gothaer Arzneibuches. Stockholm 1979 (Acta Universitatis Stockholmiensis. Stockholmer Germanistische Forschungen 24).
- 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.
- Löffler, Karl (Hg.): L. Junius Moderatus Columella »De re rustica«. Uebersetzt durch Heinrich Oesterreicher, Abt von Schussenried. Zwei Bände. Tübingen 1914 (BLVS 263, 264).
- 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.
- 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).
- Maassen, C.G. von: Weisheit des Essens. Ein gastronomisches Vademekum. München 1928.
- Magerstedt, A.F.: Der Weinbau der Römer. Sondershausen 1858.
- 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).
- Manuel, H.R.: Das Weinspiel. Fastnachtspiel von Hans Rudolf Manuel 1548. Hg. von Th. Odinga. Halle a.d. Saale 1892 (NDL 101-102).
- Martial: Epigramme. Übersetzt und erläutert von A. Berg. 2. Aufl. Berlin 1912.
- Martial: M. Val. Martialis Epigrammata. Recognovit brevique adnotatione critica instruxit W.M. Lindsay. Editio altera. Oxford 1987.
- Martin, J.: Symposion. Die Geschichte einer literarischen Form. 1968.
- Mayer, Justus: Von dem schweren Missbrauch des Weines. Köln 1582.
- McGovern, Patrick E.: Ancient wine. The search for the origins of viticulture. Princeton, NJ: Princeton University Press 2003.
- Meckenstock, G.: Schleiermachers Bibliothek. In: Schleiermacher-Archiv 10 (1993).
- 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.
- Mell, A.: Das steirische Weinbergrecht und dessen Kodifikation im Jahr 1543. Wien 1928 (Oe. Akad. d. Wiss., Sph 207/4).
- Mennell, St.: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a.M. 1988.
- Mitscherling, M. (Hg.): Medizinisch-astrologischer Volkskalender. Band 1: Faksimile der Handschrift Gotha Chart. B 1238. Band 2: Einführung, Transkription und Glossar. Leipzig 1981.
- 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).
- 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.

- Nakasawa, R.: Wine making among the Alishan Tsou. In: Bulletin of the Museum Association of Taiwan (Taiwan-hakubutsugakkai-kaiho) 25 (1915). [In Japanese.]
- 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.
- Nida, Eugene A.: Drunkenness in indigenous religious rites. In: Smalley, William Allen (ed.): Readings in missionary anthropology. Tarrytown, N.Y. (c. 1967).
- 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.
- Paczensky, G. von/ Dünnbier, A.: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München 1994 (Sonderausgabe 1999).
- 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.
- Petersen, J.W.: Geschichte der deutschen National-Neigung zum Trunke. Leipzig 1782. Nachdruck mit einem Nachwort von A. Kappler. Dortmund 1979.
- 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.
- 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.
- Pflacher, Mos.: Predigt und Bericht aus Gottes Wort, woher die Weintheurung entstehe, auch (?) wie sie abzuwenden. Tübingen 1589.
- 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].
- 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.
- 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.
- Platon: Gastmahl. Verdeutscht 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.
- Potthoff, O.D./ Kossenhaschen, G.: *Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte, umfassend Deutschland, Österreich, Schweiz und Deutschböhmen*. Berlin 1933. Hildesheim/ Zürich/ New York 1996.
- Pribsch, 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).
- Purcell, N.: *Wine and wealth in ancient Italy*. In: *Journal of Roman Studies* (1986).
- Rabelais, F.: *Gargantua, Pantagruel*. Zwei Bände. Hg. von Pierre Michel. Paris 1972.
- Rasch, J.: *Weinbuch. Das ist: Vom baw vnd pflge des Weins/ Wie derselbig nützlich sol gebawet/ Was ein jeder Weinzihler oder Weinhawer zuthun schuldig/ Auch was für nutz vnd schaden durch sie kan außgericht werden. (...) München um 1580. Nachdruck Dortmund 1981*.
- Rau, E.J.: *Ärztliche Gutachten und Polizeivorschriften über den Branntwein im Mittelalter*. Diss. Leipzig 1914.
- Renouard, Y.: *Etudes d'histoire médiévale*. Zwei Bände. Paris 19xx.
- Reuß, J.: *Musta et Vina Neccarini*. Diss. Tübingen 1773.
- Rhagorius, Dan.: *Der Pflanz-Garten, welcher gestalten Obst Kraut und Wein-Gärten zu bawen und zu erhalten*. Bern 1639.
- Richard, Jean: *Burgunds Weine im Mittelalter*. In: *Weinwirtschaft im Mittelalter*. Heilbronn 1997, 205-219 (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn 9).
- 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.
- 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/ Geschäfte vnnd Kauffmanschaft (...)*. Visier vnd Wechselruthen (...) von Erhart Helm/ *Mathematico zu Franckfurt/ beschrieben. (...)* Frankfurt 1574. Nachdruck Hannover 1987.
- 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.
- Roth, R. (Hg.): *Urkunden zur Geschichte der Universität Tübingen aus den Jahren 1476 bis 1550*. Tübingen 1877.
- Roueché, B.: *Alcohol in human culture*. In: Lucia, S.P. (ed.): *Alcohol and civilization*. New York etc. 1963, 167-182.
- 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 gebrauchten*. Frankfurt a.M. 1535.
- Ruff, L.: *Lob der Königsarznei oder Brevier vom guten Wein*. Wien/ Berlin 1968.

- Rumohr, K.F. von: Geist der Kochkunst. Stuttgart/ Tübingen 1822. Neuausgabe nach der zweiten Auflage von 1832 mit einem Vorwort von W. Koeppen Frankfurt a.M. 1966.
- Rumpolt, M.: 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.
- Rutherford-Dyer, R.: Homer's Wine-Dark Sea. In: Greece & Rome, 30 (October 1983) 125-128.
- Ryff, W.: Confect Büchlin/ vnd Hauß Apotheck. (...) Frankfurt 1544. Faksimile mit einem Nachwort von C. Lüdtke. München 1983.
- 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.
- Sallengre, H. von: Bacchus auf seinem Thron, das ist: Lob der Trunkenheit. 1619.
- 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.
- Savinio, A.: Neue Enzyklopädie. Frankfurt a.M. 1986. Darin: Kultur (der Ernährung), Trinken (mit Nutzen).
- Scharlau, G.W.: Die Nahrungsmittel und die Ernährung. Leipzig 1858 (Bücher der Natur 7).
- 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.
- Schettner, J.A.: Gründlicher Bericht vom rechten Gebrauch des Weins sampt den Tugenden und Schaden so (?) vom Weintrinken entstehen. Frankfurt a.M. 1596.
- 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).
- 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).
- Schmitt, A.: Nachwort. In: Von Speisen. Natürlichen vnd Kreuter Wein/ aller verstandt (1531). Nachdruck hg. von M. Lemmer. München 1984, 1-26.
- 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.
- Schneider, J.G. (ed.): Scriptorum rei rusticae. 1797.
- Schneider, P. (von Eger): Kellermeisterey. Erfurt 1614.
- 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.
- Schöppler, H.: Ein Lob des Branntweins aus dem 16. Jahrhundert. In: Mitteilungen zur Geschichte der Medizin und der Naturwissenschaften 13 (1914) 443-444.
- 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 (Bämaler) 1477.
- Schrick, M.: Von allen geprenten wassern/ in welcher Maß man die nützen vnd gebrauchen sol/ zu gesundheit 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.
- 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.
- Schulz, M.: Die Anfänge der landwirtschaftlichen Literatur in niedersächsischen Bibliotheken. Diss. Göttingen 1967.
- Schwanholz, W.: Volksliedhafte Züge im Werk Oswalds von Wolkenstein. Die Trinklieder. Frankfurt a.M. 1985 (Germanistische Arbeiten zu Sprache und Kulturgeschichte 6).
- Schwarzenberg, J. von: Das Büchlein vom Zutrinken (1534). Hg. von W. Scheel. Halle a.d. Saale 1900 (NDL 176).
- 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.
- 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.
- Seitz, Sam.: Ein new Wein Rechnung Büchlein auff Württemberger Land Eych (...). Stuttgart 1598.
- 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.
- Serres, Olivier de: Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs (1600). Introduction de Pierre Lieutaghi. Arles: Actes Sud 2001.
- Seward, D.: Monks and wine. London 1979.
- Seybold, A.: Vinum - Der Wein. Von altem und neuem. Ein Wein-Lesebuch. Heidelberg 1955.
- 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.

- 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.
- 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, J.: Leo Arminus Seu Impietas Punita. In: Haring, W.: Andreas Gryphius und das Drama der Jesuiten. Halle 1907, 74-126 (= J. Simeon?).
- 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.
- Sorbelli, A.: Bibliografia delle edizioni dell' opera di Pier de' Crescenzi. Bologna 1935.
- 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.
- Spode, H.: Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland. Opladen 1993.
- Staab, J.: Die Zisterzienser und der Wein am Beispiel des Klosters Eberbach. Eberbach/ Eltville 1986 (Forschung und Forum Kloster Eberbach 2).
- Staindl, B.: Ein sehr Künstlichs vnd nutzlichs Kochbuoch/ vormals nye in so leicht/ Mannen vnnnd 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.
- 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.
- Sugimoto, R.: Wine in Taiwan before government monopoly. Taipei 1932. [In Japanese.]
- Svennung, J.: Untersuchungen zu Palladius und zur lateinischen Fach- und Volkssprache. Uppsala 1935.
- Sympathetisch= und antipathetischer Misch Masch. Das ist: Ein Compendium Magisch=Synthetisch= und Antipathetischer Arcanitaeten (...) mit etlichen sehr nutzlichen Medicinalischen/ Oeconomischen und andern künstlichen Geheimnissen untermischt. Frankfurt/ Leipzig/ Regensburg 1715. Ndr. Lindau 1979.
- 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. Précysous-Thil (Editions de l'Armançon) 2000.
- Tanara, Vinc.: L'economia del cittadino in villa. Bologna 1644. Reprint o.O. (Li Causi Editore) 1983.

- 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.
- Telle, J.: Zur altdeutschen Monographie über Salbeiaquavit. In: Keil, G. (Hg.): »gelërter der arzenê, ouch apotêker«. Festschrift Willem F. Daems. Pattensen, Han. 1982, 479-510.
- Thieme, J.Ch.: *Haus- Feld- Artzney- Koch- Kunst- und Wunder-Buch*. Zwei Bände. Nürnberg 1682.
- 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.
- 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.
- 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).
- Très Riches Heures: *Die Très Riches Heures des Jean Duc de Berry im Musée Condé Chantilly*. Vorwort von M. Meiss. Einführung und Bilderläuterungen vo J. Longnon und R. Cazelles. München 1989.
- 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.
- 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.
- Tscherning, A.: *Lob des Weingottes*. Rostock 1634.
- Tutuola, A.: *Der Palmweintrinker und sein toter Palmweinzapfer in der Totenstadt*. Stuttgart 1986.
- 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.
- 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.
- Veith, W.H.: *Die lexikalische Stellung des Nordschlesischen in ostmittel- und gesamtdeutschen Bezügen*. Unter besonderer Berücksichtigung der Weinbauterminologie. Köln/ Wien 1971.
- Vermeer, H.J.: Ein neuer Handschriftenfund zu Gabriel von Lebensteins Traktat 'Von den gebrannten Wässern'. In: *Sudhoffs Archiv* 50 (1966) 85-90.
- Vicaire, G.: *Bibliographie gastronomique*. Avec une préface de Paul Ginisty. Avec des Fac-similés. Paris 1890. Nachdruck Genf 1993.
- Vickers, M.: *Greek symposia*. London 1978.
- Vielsauf, Blasius (pseud.): *Newe/ Artig vnd kurtzweilige DISPVTATION Jn welcher das Zech- vnd Sauffrecht (...) beschrieben wird*. Ohne Ort 1633.

- 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.
- 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 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.
- Wackernagel, Wilhelm: Mete, Bier, Win, Lit, Lutertranc. In: Zeitschrift für deutsches Alterthum 6 (1848) 261-280.
- Wagner, M.L.: Das ländliche Leben Sardiniens im Spiegel der Sprache. Kulturhistorisch-sprachliche Untersuchungen. Heidelberg 1921 (Wörter und Sachen, Beiheft 4).
- 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.
- Walz, H.: Wider das Zechen und Schlemmen. Die Trunkenheitsliteratur des 17. Jahrhunderts. In: Daphnis 13 (1984) 167-185.
- Wechsberg, Joseph: Freude am Wein. Herrsching am Ammersee: Schuler 1978.
- Wecker, J.J. (Übs.): Ein nützliches Büchlein von mancherley künstlichen wasseren, 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 Neuauflage. München 1999. (Erstmals: München 1993.)
- 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 gekommen, ihm wieder helffen (...) könne (...). Frankfurt/ Leipzig 1753. Nachdruck 1978.
- Wein-Büchlin: Lustige vnd Summarische Beschreibung, der Namen, Arten, Kräfften, vnnd eygenschaftten, 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.

- 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.
- 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 Mühlhusen im oberen Elsaß durch Peter Schmid. Anno M.D.LX.
- Wierlacher, Alois: Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass. Stuttgart 1987.
- Wilhelm, Friedrich: Denkmäler deutscher Prosa des 11. und 12. Jahrhunderts. München 1960 (Germanistische Bücherei 3).
- 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.: Food and drink in Britain. London 1973.
- Winkelmann, Richard: Die Entwicklung des oberrheinischen Weinbaus. Marburg 1960 (Marburger Geographische Schriften 16).
- Winzer, F. (Hg.): Die Stundenbücher des Duc de Berry. Les Belles Heures, Les Très Riches Heures. Mit einem Nachwort. Dortmund 1983.
- 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).
- Xenophon: Das Gastmahl. Griechisch/ Deutsch. Übersetzt und hg. von E. Stärk. Stuttgart 1986.
- Zimmermann, V.: Der »Rosmarin-Traktat« in Handschrift b. VI 35 der Erzabtei St. Peter zu Salzburg. In: Keil, G. (Hg.): »gelërter der arzenê, ouch apotêker«. Festschrift Willem F. Daems. Pattensen, Han. 1982, 523-532.
- Zinke, G.H.: Allgemeines Oeconomisches Lexicon. Fünfte, vermehrte Auflage. Zwei Bände. Leipzig 1780.

L-ALLG || About the language of cookbooks and cookery

- 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)
- 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.

- Berthold, Luise: Ein ungewöhnliches Wortschicksal. In: Schröder, Werner (Hg.): Festschrift für Ludwig Wolff zum 70. Geburtstag. Neumünster 1962, 73-76. [»Seelgerät« 'Innereien']
- Bickel, W.: Garnituren, Hilfsmittel, Fachausdrücke, Fremdwörter. 1979.
- Birlinger, A.: Zur altdeutschen Küchensprache. In: Alemannia 6 (1878) 42-48.
- Birlinger, A.: Älteres Küchen- und Kellerdeutsch. In: Alemannia 18 (1890) 244-267.
- Bouchon, M.: Latin de cuisine. In: Archivium latinitatis Medii Aevi 22 (1952) 63-76.
- 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).
- 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.
- 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.
- Catricalà, M.: Sul lessico di cucina del '500. In: Atti del Convegno Nazionale sui Lessici Tecnici del Sei e Settecento, Pisa 1980. 135-146.
- 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.
- Concordantia Apiciana. A concordance to Apicius' »De re coquinaria« and »Excerpta a vinidario« with an analysis of the lexicon by A. Urbán. Hildesheim/ Zürich/ New York 1995.
- Culy, Christopher: Null objects in English recipes. In: Language Variation and Change 8 (1996) 91-124.
- Edwards, John: Philology and cuisine in »De Re Coquinaria«. In: American Journal of Philology 122/2 (2001) 255-263.
- 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: 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.
- Ehnert, R.: »Behalten«. Ein Beispiel für Kontextbeschreibungen bei mittelhochdeutschen Verben. In: Greule, A. (Hg.): Valenztheorie und historische Sprachwissenschaft. Tübingen 1982, 69-107.

- Evrard, E.: Quelques traits quantitatifs du vocabulaire du »Moretum«. In: *Latomus* 41 (1982) 550-565.
- Feyl, A.: Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur. Diss. Freiburg i.Br. 1963.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Gorys, E.: *Heimerans Küchenlexikon.* Mit Illustrationen von P. Schimmel. München 1975.
- 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.
- Hampe, Th. (Hg.): *Gedichte vom Hausrat aus dem XV. und XVI. Jahrhundert.* In Facsimiledruck hg. mit einer Einleitung. Straßburg 1899.
- 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).
- Hepp, E.: Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon. In: Wiswe, H.: *Kulturgeschichte der Kochkunst.* München 1970, 183-225.
- Herzog, P.: Die Bezeichnungen der täglichen Mahlzeiten in den romanischen Sprachen und Dialekten. Eine onomasiologische Untersuchung. Zürich 1916.
- 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.
- 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.
- Hopf, S.: Lexikalische Studien zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit. Diss. Halle 1991.
- 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

- Jansen-Sieben, Ria: Het culinaire -aet-suffix en varianten. In: De Nieuwe Taalgids 71/6 (1978) 523-533.
- 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.
- 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.
- Langer, Gudrun: Textkohärenz und Textspezifität. Textgrammatische Untersuchung zu den Gebrauchstextsorten Klappentext, Patienteninformation, Garantieerklärung und Kochrezept. Frankfurt a.M./ Berlin/ Bern usw. 1995.
- Lehrer, Adrienne: Cooking vocabularies & the culinary triangle of Lévi-Strauss. In: Anthropological Linguistics 14 (1972) 155-171.
- Lehrer, A.: Semantic cuisine. In: Journal of Linguistics 5 (1969) 39-55.
- Lehrer, A.: Semantic fields and lexical structure. Amsterdam/ London/ New York 1974.
- 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.
- Maier-Bruck, F.: Das Grätzerische Kochbuch; Glossar. In: Grätzerisches durch Erfahrung geprüfetes Kochbuch. Nachdruck der Ausgabe Graz 1804. Graz 1978, 1*-36*.
- 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.
- 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.
- Maurer-Constant (Hg., Anonym): Ein Buch von guter Speise. Stuttgart 1844 (BLVS 9/2).
- 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).
- Mengis, Karl: Die schriftstellerische Technik im Sophistenmahl des Athenaios. Paderborn 1920.
- Mikeleitis-Winter, Almut: Der Bereich Nahrungszubereitung im althochdeutschen Wortschatz. Onomasiologisch-semasiologische Untersuchungen. Berlin 2001.
- 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, 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.
- Norricks, N.: Recipes as texts. Technical language in the kitchen. In: Jongen, R. u.a. (Hg.): Sprache, Diskurs und Text. Tübingen 19xx, xx-yy.

- Oschlies, Susan: Studien zu den Bezeichnungen von Nahrungsmitteln im 'Summarium Heinrici'. Magisterarbeit, Marburg 1982. [Exemplar in der UB Marburg]
- 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].
- Ploss, E.: Rezension zu Hajek, »Buch von guter spise«. In: *Zeitschrift für deutsche Philologie* 78 (1959) 105-107.
- Prince, E.F.: *Toward a taxonomy of given-new information*. In: Cole, P. (ed.): *Radical pragmatics*. New York/ London 1981, 221-255.
- Reitz, B.: *Die Kultur von 'brassica oleracea' im Spiegel deutscher Sprache*. Diss. Marburg. Giessen 1964.
- Rhiner, O.: *Dünne, Wähe, Kuchen, Fladen, Zelten. Die Wortgeographie des Flachkuchens mit Belag und ihre volkskundlichen Hintergründe in der deutschen Schweiz*. Frauenfeld 1958.
- Riley-Köhn, Sibylle: *Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart. Eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie*. Frankfurt a.M.: Lang 1999.
- Rodinson, M.: »Romanía« et autres mots arabes en italien. In: *Romania* 71 (1950) 433-449.
- 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.
- Schendl, Anna: *Wiener Kochbuch und Wiener Küche im Spiegel der Zeit*. Diss. Wien 1961.
- Schmitt, A.: Nachwort. In: *Das allerneueste Pariser Koch-Buch (Straßburg 1752)*. Nachdruck hg. von M. Lemmer. Frankfurt a.M. 1981.
- Schreiber, Dirk: *Untersuchungen zum deutschen Wortschatz in der 'Physica' Hildegards von Bingen*. Gießen 2002 (Beiträge zur deutschen Philologie 68).
- Scully, Terence: *Names of Medieval French culinary dishes*. In: *Fifteenth-Century Studies* 10 (1984) 149-159.
- 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: »herrenschüssel« und »hoffschüssel«. Versuch einer Interpretation*. Im Druck; (erwähnt: *Annali, N.S. VII/1-2, 1997, p. 44 n. 45*).
- 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.
- Süthold, M.: »Manoscritto Lucano«. Ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Süditalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts. Genf 1994.
- Telle, J.: *Das Rezept als literarische Form*. In: *Medizinische Monatschrift* 28 (1974) 389-395.
- Terglane-Fuhrer, Anne: *Die Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation*. Frankfurt a.M. etc.: Lang 1996 (*Germanistische Arbeiten zu Sprache und Kulturgeschichte* 30).

- Torttila, M./ Hakkarrainen, H.J.: Zum Satzbau der deutschen Kochrezepte des 20. Jahrhunderts. Satzlänge und Prädikat. In: Zeitschrift für Germanistische Linguistik 18 (1990) 31ff.
- 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.
- Wackernagel, W.: Altdeutsches Kochbuch [Auszüge aus dem Buch von guter Speise]. In: Zeitschrift für deutsches Altertum 5 (1845) 11-16.
- Wegener, Hans (Hg.): Küchenmeisterei. Nürnberg um 1490. Faksimile nach dem Exemplar der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel. Leipzig 1939.
- Wilkins, John: The boastful chef. The discourse of food in ancient Greek comedy. Oxford (OUP) 2000.
- 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.
- 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.
- Zanier, Tiziana: Il lessico alimentare nelle glosse antico alto tedesche. Diss. Udine 1989/90.
- 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).

(ENDE)