

**VOLLSTÄNDIGE BIBLIOGRAPHIE**  
**KULTURGESCHICHTE DER DEUTSCHEN KÜCHE**  
**(C.H.BECK/ MÜNCHEN)**

- Abel, W.: Geschichte der deutschen Landwirtschaft vom frühen Mittelalter bis zum 19. Jh.. Stuttgart 1962
- Stufen der Ernährung. Eine historische Skizze. Göttingen 1981
- Abel, W.: Freiburg Markgräflerland Südschwarzwald. Badenweiler 1996
- ADAC: Entdeckungsreise durch Deutschland. Unser Land und seine Küche. München 1993
- Adlon, H.: Hotel Adlon. München 2005
- Aichholzer, D.: Wildu machen ayn guet essen...Bern u.a. 1999
- Albrecht, H.: Kaiser-Kochbuch mit Berücksichtigung der süddeutschen und österreichischen Küche. Dresden 1898
- Allen, K. R.: Hungrige Metropole. Essen, Wohlfahrt und Kommerz in Berlin. Hamburg 2002
- Altadeliges Bayer'sches Koch- und Konfektbuch für alle Stände. München 1837
- Alverdes, L.: Ich koche für dich! Berlin 1940
- Amaranthes: Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmerlexicon. Leipzig 1715
- Die anständige Lust. Ausstellung München 1993
- Amme, J.: Historische Bestecke. Formenwandel von der Altsteinzeit bis zur Moderne. Stuttgart 2002.
- Andersen, A.: Der Traum vom guten Leben. Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute. Frankfurt-New York 1997
- Andersen, E.: Die feine Tropenküche. Hamburg 1939
- Andressen, B. M.: Barocke Tafelfreuden an Europas Höfen. Stuttgart-Zürich 1996
- Andritzky, M. & Hauer, Th: Das Geheimnis des Geschmacks. Aspekte der Ess- und Lebenskunst. F.a.M. 2005
- Angermann, G.: Pickert und Pizza. Münster 1984
- Angres, V. & Hutter C.-P. & Ribbe L.: Futter fürs Volk. München 2006
- Anthimus s. Liechtenhan
- Anthus, A.: Vorlesungen über die Eßkunst. F. a. M. 2006
- Aparicio, G.: Lob der Pellkartoffel. Stuttgart 1996
- Arens-Azevedo, U. & Hamm, M.: Fast Food – Slow Food. Plädoyer für eine neue Eßkultur. Reinbek 1992
- Arnu, T.: Hermann Bahlsen. Berlin 1999
- Aufgetischt. Ernährung im Konsumzeitalter. Landschaftsverband Rheinland. Rheinisches Industriemuseum. Oberhausen 2004
- Aureden, L.: Was Männern so gut schmeckt. München 1954
- Backhaus, H. M. Das Abendland im Kochtopf. Kulturgeschichte des Essens. München 1978
- Bahlsen 1889-1964. Hannover 1964
- Bahr, H. D.: Die Sprache des Gastes. Eine Metaethik. Leipzig 1994
- Bailey, A. & Lambert Ortiz E. & Radecka H.: Die große internationale Speisekammer. Die umfassende Enzyklopädie der Lebensmittel. Bindlach 2003
- Barczyk, M.: Essen und Trinken im Barock. Oberschwäbische Leibspeisen. Sigmaringen 1981
- Bardeis, A.: Kochbuch für die Tropen. Berlin 1913
- Bareiss, H.: Wie isst man das? München 1999
- Barlösius, E.: Soziologie des Essens. Weinheim-München 1999
- Barta-Fliedl, I. & Gugler A. & Parenzan, P.: Tafeln bei Hofe. Zur Geschichte der fürstlichen Tafelkultur. Hamburg 1998
- Baskakov, A.: Speisen mit Thomas Mann. Lübeck 1995
- Bauer, H.: Tisch und Tafel in alten Zeiten. Leipzig 1967

Bauer, M.: Die Verfälschung der Nahrungsmittel in großen Städten...Berlin 1877  
Baumann, J. F.: Der Dresdner Koch. Dresden 1830  
Baumann, W. & Kimpel, H. & Kniess, F. W.: Schnellimbiss. Eine Reise durch die kulinarische Provinz. Marburg 1980  
Baur, E. G.: Hamlet am Herd. Das Leben des Eckart Witzigmann. Hamburg 2006  
Baur, E. G. & Arndt, M.: Der Reichtum der einfachen Küche. Deutschland. München 1997  
Baur s. Klink  
Beck, E. (ed): Kochbuch für Johanne Wilhelmine Cotta 1792. Leipzig 1984  
Benker, G.: In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst. München 1987  
- Der Gasthof. München 1974  
Benz, G.: Von Schweinevesper und Lachramfteln. Kleine Kulturgeschichte der schlesischen Gutschmecke. Husum 1998  
Bergenthal, J.: Schinken, Korn und Pumpernickel. Münster 1976  
Bernhagen, W.: Vom Gasthof zum Luxushotel. Berlin 1988  
Bertschi, H. & Reckewitz, M.: Champagner, Trüffel und Tatar. Berlin 2004  
Beruf der Jungfrau: Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jh. Ausstellung Dortmund-Oberhausen 1990  
Beseler, M. & Ingwersen, S. & Treichel, A.: Das Franzbrötchen. Wunderbarer Plunder aus Hamburg. Hamburg 2004  
Besser, K.: Die hundert besten Restaurants in Europa. F.a.M. 1977  
Bichler, G. & Heraut, B.: Gerichte mit Geschichte. Wien 1994  
Bickel, W.: Aus der Küche geplaudert. Berühmte Gerichte und ihre Geschichte. Castagnola 1967  
- Feste, Fresser, Feinschmecker. Heidelberg 1951  
Bilgri, A. & Gérard K. W.: Das Kloster Andechs Fastenbuch. Augsburg 2002  
- Das Kloster Andechs Kochbuch für Leib und Seele. München 1991  
Bimbach, J.: Kochbüchlein für die Puppenküche. Nürnberg 1854  
Bimmer, A. C. & Becker, S.: Alkohol im Volksleben. Marburg 1987  
Birlinger, A.: Büchlein von guter Speise. In: Sb. d. Bayer. Akad. d. Wiss. Phil.-hist. Cl. 1865, 171-199, 199-206  
- Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee. Germania 9 (1864) 192-207  
Birsner, E.: Königliche Tafelfreuden. Menükarten europäischer Höfe. Dortmund 1980  
Bitsch, I. & Ehlert, T. & Ertzdorff, X. von (edd.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Sigmaringen 1987  
Blanckenburg, C. von: Die Hanse und ihr Bier. Köln-Weimar-Wien 2001  
Blank, H.: Weltmacht Fett. München 1957  
Blond, G. & G.: Der Mensch war immer schon genüßlich. Wien-Hamburg 1965  
Blüher, P. M.: Meisterwerk der Speisen und Getränke. Leipzig 1898 (Reprint Giessen 1979)  
Blume, J.: Das Buch von guter Speise. Mittelalterlich Kochen. Gerichte und ihre Geschichte. 2004  
Blumröder, J. s. Anthus  
Bock, H.: Teutsche Speiszkammer. Straßburg 1550  
Bockholt, W. & Buchholz, F.: Goethes erotische Liebesspeisen. Warendorf 1997  
Boelke, R. & Schwarz W.: Spezialitäten aus deutschen Küchen. Stuttgart 1980  
Böth, G.: Baierisches Bier aus Westfalen. Hagen 1998  
Bol, B.: Frankfurter. München 1993  
Boldrian, S.: Wurstologia. Schweinfurth 1690  
Bonardi, G.: Giovanni Bockenheym: La Cucina di Papa Martino V. Milano 1995.  
Bourgueil, J.-C.: Typisch deutsch. Köln 2007  
Bredehorn, W.: Die deutschen Gaststätten. Düsseldorf 1925  
Breindl, E.: Gesund kochen mit der heiligen Hildegard von Bingen. Aschaffenburg s.a.

Brunck, H. & Lenz, H. & Rumeleit O.: Der Äpfelwein in Frankfurt. F.a.M. 1987  
 Buchheim, L.: Geschichte der Rezepteinleitung. Bonn 1969  
 Buchinger, B.: Koch-Buch So wol Für Geistliche als auch Weltliche grosse u. geringe  
 Haußhaltungen...Molsheim 1671  
 Buchmeier, M.: Neues Kartoffelkochbuch. Regensburg 1907  
 Bursche, S.: Tafelzier des Barock. München 1974  
 Busch, M.: Der gerechte und vollkommene Austernesser. Hannover s.a.  
 Bynum, C. W.: Holy Feast and Holy Fast. Berkeley-L.A.-London 1987  
 Camporesi, P.: Das Brot der Träume. F.a.M. 1990  
 Coccejus, J.: Das neueste, wohleingerichtete Kochbuch. Frankfurt-Leipzig 1739  
 Cölner Köchinn: Cöln-Deutz 1806 (Reprint Hildesheim-Zürich-New York 1979)  
 Colerus, J.: Oeconomia oder Haußbuch. Wittenberg 1604  
 Corni, G. & Gies, H.: Brot Butter Kanonen. Die Ernährungswirtschaft in Deutschland unter  
 der Diktatur Hitlers. Berlin 1997  
 Cottas Kulinarischer Almanach. Ab 1993  
 Counihan, C. & Van Esterik, P.: Food and Culture. New York 1997  
 Die curiose Köchin. Das kleine Nürnberger Kochbuch. Nürnberg 1727  
 Daisenberger, M. K.: Vollständiges Bayerisches Kochbuch für alle Stände. Nürnberg 1843  
 Danner, B.: Alte Kochrezepte aus dem bayerischen Inntal. In: Ostbairische Grenzmarken 12  
 (1970) 118-128  
 Davidis, H.: Praktisches Kochbuch. Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der  
 gewöhnlichen und feineren Küche. Osnabrück 1845 (Nachdruck Wetter/ Ruhr 1994)  
 - Liebig Company's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche. s.l.s.a.  
 - Kraftküche von Liebig's Fleischextract für höhere und unbemittelte Verhältnisse erprobt.  
 Braunschweig 1870  
 - Die Hausfrau. Praktische Anleitung zur selbständigen und sparsamen Führung des  
 Haushalts. Essen-Dortmund 1861  
 - Natur- und Lebensbilder. Kleine Beiträge zur weiblichen Gemüthsbildung. Wesel 1860  
 - Puppenmutter Anna. Dortmund 1858  
 - Die Jungfrau. Worte des Rats zur Vorbereitung für ihren Beruf. Eine Mitgabe für Töchter  
 bei ihrem Eintritt in's Leben. Leipzig 1856 (2. Aufl. Beruf der Jungfrau. Leipzig 1864)  
 - Puppenköchin Anna. Dortmund 1856  
 - Vollständiges Haushaltungsbuch. Der Gemüsegarten. Elberfeld 1850  
 - Gedichte. Iserlohn 1848  
 - Praktische Anweisung zur Bereitung des Roßfleisches. Iserlohn 1848  
 Dedekind, F.: Grobianus. Frankfurt 1549 (Dt. Worms 1551)  
 Degner, R.: Das große Buch der deutschen Küche. München 1990  
 Demps L. & Paeschke C.-L.: Das Hotel Adlon. Berlin 2004  
 Döbler, H.: Kochkunst Tafelfreuden Eßkultur. München 1972  
 Dörner C. S. & I. S.: Das Hamburg Kochbuch. Die feine bürgerliche Küche der Hansestadt.  
 Husum 1993  
 Dollase, J.: Die F.A.Z.-Gourmetvision. Wiesbaden 2007  
 - Kulinarische Intelligenz. Wiesbaden 2006  
 Dröge, F. & Krämer-Badoni, Th.: Die Kneipe. Zur Soziologie einer Kulturform. F. a. M. 1987  
 Droste, W.: s. Klink  
 Dülmen, R. van: Kultur und Alltag in der frühen Neuzeit. 3 Bde. München 1990-94  
 Ebert, C.: Die Küche der Zukunft auf fleischloser Grundlage. Xxxx 1929  
 Egenolff, Ch.: Von Speisen, natürlichen vnd Kreuter Wein, aller verstandt. F.a.M. 1531  
 (Reprint Leipzig 1984)  
 Eger, S.: Leipziger Kochbuch. Leipzig 1745 (Reprint Leipzig 1991)  
 Ehlert, T.: Münchner Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jh. F.a.M. 1999

- Maister Hannsen des von Wirtenberg koch. F.a. M. 1996  
- Das Kochbuch des Mittelalters. Zürich-München 1990  
Ehnert, R.: Kuchenmeysterey. Göppingen 1981  
Ehrenfels-Meiringen, E. von: Gambrinus. Duisburg 1953  
Ehrmann, J.: Was auf den Tisch kommt, wird gegessen. Wien 1995  
Eiselen, H.: Brotkultur. Köln 1995  
Elias, N.: Die höfische Gesellschaft. Neuwied-Berlin 1969  
Ellerbrock, K.-P.: Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genußmittelindustrie 1750-1914. Stuttgart 1993  
Elsasser, M.: Ausführliches Kochbuch für die einfache und feine jüdische Küche. F.a.M. 1901  
Elsholtz J. S.: Diaeticon. Cölln an der Spree 1682 (Reprint Leipzig 1984)  
Emons, H.-H. & Walter, H. H.: Mit dem Salz durch die Jahrtausende. Leipzig 1984  
Endermann, H.: So du zu Tische wollest gan. Tischzuchten aus acht Jahrhunderten. Berlin 1991  
Ennen, E. & Janssen, W.: Deutsche Agrargeschichte. Vom Neolithikum bis zur Schwelle des Industriezeitalters. Wiesbaden 1979  
Epp, A.: Gerichte und ihre Geschichte. München 2005  
Erler, G.: Leipziger Magisterschmäuse im 16., 17. und 18. Jahrhundert. Leipzig 1905  
Essen in der Arbeitswelt. Ausstellung Berlin 1972  
Essen im Blick. Essener Unikate 30. Duisburg-Essen 2007  
Essen wie Gott in Deutschland. Ausstellung Herrsching 1990  
Essen und Trinken in alter Zeit. Ausstellung Würzburg 1991  
Eten un Drinken. Aspekte des Essens und Trinkens in Nordwestdeutschland zwischen 1650 und 1850. Oldenburg 1998  
Etzlstorfer, H. (ed.): Küchenkunst und Tafelkultur. Wien 2006  
Fahrenkamp, H. J.: Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräfften hält. Pollença/ Mallorca 1999  
Fehér, J.: Der Gourmet. Berlin 1914  
Feld-, Jagd- und Reiseküche. Leipzig 1800  
Feyl, A.: Das Kochbuch Meisters Eberhards. Diss. Freiburg i. Br. 1963  
Fichtner, U.: Tellergericht. Die Deutschen und das Essen. Eine kritische Bestandsaufnahme. München 2004  
Fink-Henseler, R.W. & Fink Ch. H.: Koch- und Backrezepte aus Großmutter's Zeit. Bayreuth 1983  
Fischer, H.: Mittelalterliche Pflanzenkunde. Hildesheim 1967  
Fischer, H. W.: Das Leibgericht. Die Lieblingsspeisen der Deutschen. Hamburg 1955  
- Das Schlemmerparadies. Berlin 1927  
Fischer, P.: Schlaraffenland, nimm's in die Hand! Berlin 1975  
Förster, J. Chr. & Knopf J. D.: Braunschweigisches Kochbuch. Braunschweig 1789 (Reprint Hildesheim-New York 1978)  
Fontane, F. C.: Wie man in Berlin zur Zeit der Königin Luise kochte. Berlin 1903 (Reprint Berlin 1989)  
Forster, E.: Hildegard von Bingen. Freiburg 1998  
Foster, N.: Schlemmen hinter Klostermauern. Hamburg 1979  
Fouquet, G. (ed.): Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz (+1478)  
Frahm, K.: Koche mit Karl Frahm. Berlin 1950  
Framke, G.: Man nehme. Literatur für Küche und Haus im Deutschen Kochbuchmuseum. Bielefeld 1998  
Framke G. & Marenk G.: Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Oberhausen, 1988.

Franck, S.: Von dem grewlichen laster der trunckenheit...s.l. 1531 (Reprint New York 1943)  
Frankfurter Kochbuch: Frankfurt 1980  
Freedman, P.: Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Darmstadt 2007  
Fuchs, G.: Mahlkultur. Tischgebet und Tischritual. Regensburg 1998  
Fuchs, L.: New Kreüterbuch, Basel 1543 (Reprint Köln 2001)  
Fuchs-Hartmann, W.: Gastmahl der Völker. Stuttgart 1941  
Fuhse, F.: Sitten und Gebräuche der Deutschen beim Essen und Trinken von den ältesten Zeiten bis zum Schlusse des XI. Jahrhunderts. Wolfenbüttel 1891  
Furtmayr-Schuh, A.: Postmoderne Ernährung. Stuttgart 1993  
Gast, K.: Man nehme, was man habe. Eine kulinarische Reise in die Steckrübenzeit. Manuskript 2003 (Bayerische Staatsbibliothek München)  
Gedrich, K. & Oltersdorf U.: Ernährung und Raum: Regionale und ethnische Ernährungswesen in Deutschland. Karlsruhe 2002  
Gehre, U. & Gehrke, E.-A.: Kochen mit Wilhelm Busch. Warendorf 1997  
Der Geist der Kochkunst. Kochbücher und Menükarten aus der Sammlung Lämmel. Ausstellung Schloss Weesenstein 1999/2000  
Gelinsky, E.: Vielfalt und regionale Eigenart als strukturierende Prinzipien einer Kulturtheorie des Essens. Eine ideengeschichtliche Rekonstruktion am Beispiel der Organisation Slow Food. Diss. München-Weihenstephan 2006  
Gentner, C.: Pumpernickel. Detmold 1991  
Geschmacksache. Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde. Berlin 1995/6  
Gleim, B.: Bremisches Kochbuch. Bremen 1830  
Gloning, Th. (ed.): Rheinfränkisches Kochbuch (um 1445). F.a.M. 1998  
Goetz, W.: Speise und Trank vergangener Zeiten in deutschen Landen. Basel 1882  
Goldmann-Posch, U.: Gesegnete Mahlzeit – Die besten Rezepte aus der Pfarrhausküche. Hamm 1994  
Gollmer, R.: Die vornehme Gastlichkeit der Neuzeit. Leipzig 1909  
Gollub, H.: Aus der Küche der deutschen Ordensritter. In: Prussia 31 (1935) 118-49  
Goltz, S. M. & Grötecke K.: Amerikanische Spezialitäten für Deutsche. Deutsche Spezialitäten für Amerikaner. Erlangen s. a.  
Gorys, E.: Dtv-Küchenlexikon. München 2004  
Gottwald F.-Th. & Kolmer L.: Essen, Trinken, Sakralität. Stuttgart 2005  
Gouffé J.: Die feine Küche. Leipzig ca. 1880  
Goullon s. Le Goullon  
Grefe, Ch. & Heller, P. & Pater S.: Das Brot des Siegers. Das Hackfleisch-Imperium. Bornheim-Merten 1985  
Grießhammer R. & Burg, C.: Wen macht die Banane krumm. Kolonialgeschichten. Hamburg 1989  
Grimm, H.-U.: Die Suppe lügt. Stuttgart 2007  
- Die Ernährungslüge. München 2003  
- Alles bio oder was? Stuttgart-Leipzig 2002  
Große Berg, M.: Gute alte Bauernküche. München-Wien-Zürich 1984  
Grünwald, M.: Nibelungenkochbuch. Lindenberg im Allgäu 2006  
Grunauer, J. A.: Das vollständige und vermehrte, auf die neueste Art eingerichtete Koch-Buch...Nürnberg 1733  
Gumprich, J. Wittwe, geb. Meyer B.: Vollständiges praktisches Kochbuch für die jüdische Küche. Trier 2002  
Gutkind, C. S.: Das Buch der Tafelfreuden. Leipzig 1929  
Habs, R. & Rosner, L.: Appetit-Lexikon. Wien 1894 (Neudruck Badenweiler 1997)  
Hackel-Stehr, K.: Das Brauwesen in Bayern vom 14.-16. Jh., insbesondere die Entstehung und Entwicklung des Reinheitsgebotes. Diss. Berlin 1987

Hagenmeyer, Ch.: Das Regimen Sanitatis Konrads von Eichstätt. Stuttgart 1995  
Hagger, C.: Neues saltzburgisches Kochbuch. Augsburg 1719  
Hahn, Th.: Makrobiotisches Kochbuch. Cöthen 1876  
Hajek, H.: Das buoch von guoter spïse. Berlin 1958  
Haller, Ch.: Neues Augsburgs Kochbuch. Augsburg 1882  
Hamburgisches Kochbuch. Hamburg 1798  
Hanisch, H.: Kulinarischer Knigge. Niedernhausen/ Taunus 1997  
Hansen, H. J.: Kunstgeschichte des Backwerks. Oldenburg-Hamburg 1968  
Harrus-Révidi, G.: Die Kunst des Genießens. Eßkultur und Lebenslust. Düsseldorf-Zürich 1996  
Hartmann, A.: Zungenglück und Gaumenqualen. München 1994  
Haslinger, I.: Augenschmaus und Tafelfreuden. Die Geschichte des gedeckten Tisches. Klosterneuburg 2001  
- Es möge Erdäpfel regnen. Eine Kulturgeschichte der Kartoffel. Wien 2007  
Haslinger, Th.: Junggesellen- und Touristen-Kochbuch. München 1896  
Hassani, N.: Spoonfuls of Germany. New York 2004  
Hasse, M.: Essen und Trinken in alter Zeit. Ausstellung Lübeck 1974  
Hauer, Th.: Das Geheimnis des Geschmacks. Aspekte der Ess- und Lebenskunst. F.a.M. 2005  
Hauschild, J.-Ch.: Essen und Trinken mit Heinrich Heine. München 1997  
Hauser, G.: Kochbuch. Stuttgart-Hamburg 1951  
Hauser, H.: Vom Essen und Trinken im alten Zürich. Zürich 1961  
Hayer, G.: Daz buoch von guoter spïse. Abbildungen zur Überlieferung des ältesten deutschen Kochbuchs. Göppingen 1976  
Hazelton, N. S.: Die Küche in Deutschland (Time Life). Amsterdam 1976  
Heckh, K.: Bei Horcher zu Gast. Berlin-Zürich 1980  
Heckmann, H.: Die Freud des Essens. München-Wien 1979  
Hehn, geb. Ritter, F.: Homöopathisches Kochbuch. Berlin 1834  
Heilmeyer, M. (& u.a.): Kirschen für den König. Potsdamer pomologische Geschichten. Potsdam 2001  
Heine, M.: Bekannte Gerichte mit Geschichte. München 1985  
Heinzelmann, U.: Erlebnis Essen. München 2006  
Heischkel-Artelt, E.: Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jh. Göttingen 1976  
Heise, U.: Der Gastwirt. Geschäftsmann und Seelentröster. Leipzig 1993  
Henle, C.: Guat is's. Kochrecepte in oberbayrischer Mundart. München s.a.  
Hering, R.: Lexikon der Küche. Giessen-Leipzig 1997  
Herre, F.: Der vollkommene Feinschmecker. Düsseldorf 1977  
Herzog, Ch.: Zu Gast bei Christiane Herzog. München 1996  
Heßler, M.: Mrs. Modern Woman. Zur Sozial- und Kulturgeschichte der Haushaltstechnisierung. F.a.M.-New York 2001  
Heyne, M.: Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jh. Leipzig 1901  
Hierneis, Th.: Ein Mundkoch erinnert sich an Ludwig II. München s.a.  
Hildegard von Bingen: Naturkunde (ed. P. Rieth). Salzburg 1974  
- Schriften. Leipzig 1922 (Reprint Hildesheim-Zürich-New York xxxx)  
Hinze, W. & Wienrich, D.: Notensalat mit Geilwurz. Lieder der Küche & Küchenlieder. Hamburg 2005  
Hinzpeter, M.: Sparkochbuch für knappe Zeiten. Stuttgart-Berlin-Leipzig s.a.  
Hirscher, P.: Heilen und Kochen mit Hildegard von Bingen. München 2004  
Hirschfelder, G.: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt-New York 2001  
Höhner, J. A.: Die Epiker bitten zu Tisch. Mag.-Arbeit Bonn 2003

Höllerl, H.: Die Bratwurst ist eine Fränkin. Würzburg 2005  
Hömberg, H.: Lukullische Schatztruhe. Zürich 1980  
Hoffmann, H.: Koch-Rezepte für Lina. F.a.M.-Leipzig 1998  
Hoffmann, M.: Goldener Anker und Schwarzer Walfisch. Ein Führer durch denkwürdige Gaststätten. Berlin 1940  
Hohberg, W. H. Frhr. von: Georgica curiosa aucta. 3 Bde. Nürnberg 1716-49  
Holle, L.: Praktisches Kriegskochbuch. Bielefeld und Leipzig 1917  
Homolka, A.: Zück die Finger und iß. F.a.M. 1999  
Hoops, J.: Waldbäume und Kulturpflanzen im germanischen Altertum. Straßburg 1905  
Horbelt, R. & Spindler, S.: Die deutsche Küche im 20. Jahrhundert. F.a.M. 2000  
Horn, E.: Bayern tafelt. Eine kulinarische Kulturgeschichte. München 1980  
- Köstliches und Curieuses aus alten Kloster- und Pfarrküchen. München 1979  
- Branntwein in Frauenhand. München 1977  
- Weißblaue Gaumenletzen. Passau 1976  
- Drei altbeirische Koch- und Kulturdokumente. 1974  
- Das altbayrische Küchenjahr. Passau 1974  
- Die königlich bayerische Küche. Kempten/ Allgäu s.a.  
Horn, E. & Arndt J.: Schöne alte Kochbücher. Katalog der Kochbuchsammlung. München 1982  
Hübner, R. & M.: Der deutsche Durst. Illustrierte Kultur- und Sozialgeschichte. Leipzig 1994  
Hürlimann A. & Reininghaus A.: Mäßig und Gefräßig. Kat. Wien 1996  
Hussong, R.: Der Tisch der Jahrhunderte. Berlin 1937  
Hutter, Theresia: Deutsches Nationalkochbuch. Enthaltend die Küche sämtlicher deutscher Gaumen. Leitmeritz (ca. 1845)  
Hyman, C.: Die jüdische Küche. München 2004  
Imbach, J.: Geheimnisse der kirchlichen Küchengeschichte. Düsseldorf 2008  
- Was Päpsten und Prälaten schmeckte. Würzburg 1997  
- Küche, Kirche, Kochgenüße. Würzburg 1995  
Jacobeit, S.: Illustrierte Alltagsgeschichte des deutschen Volkes. Bonn 1988  
Jagow, K.: Kulturgeschichte des Herings. Langensalza 1920  
Jahnke, C.: Das Silber des Meeres. Köln 2000  
Jecker, M. & Margis, H.: Das deutsche Kochbuch. Berlin s.a.  
Jenny, H. A.: Wir bitten zu Tisch. Aarau –Stuttgart 1988  
Jeunes Restaurateurs d'Europe: Deutschlands junge Spitzenköche kochen deutsch. Wiesbaden 2004  
Johnson, H.: Weingeschichte. München 2000  
Jones, G. F.: The function of food in Medieval German Literature. In: Speculum 35 (1960) 78-86  
Joop, W.: Hectic cuisine. Münster 2002  
Josuttis, M. & Martin, G. M.: Das heilige Essen. Stuttgart 1980  
Jourdan, E. & Müller, U.: Laßt uns haben gute Speis. 66 der ältesten Kochrezepte aus dem Mittelalter. Stuttgart 1984  
Journal Culinaire. Ab 2007  
Jung, H.: Bier – Kunst und Brauchtum. Dortmund s. a.  
Kabel, H.: Tafelfreuden in Hamburg und an der Waterkant. München 1993  
- Mein Bierbuch. Kiel 1992  
Käfer, G. & Lejeune E.: Der Gourmet-Papst. Wiesbaden 2006  
Kaiser, H.: Gesegnete Mahlzeit. Berlin 1935  
Kaiser, R.: Trunkenheit und Gewalt im Mittelalter. Köln-Weimar-Wien 2003  
Kakeboeck. Hamburg s.a. (ca. 1570)

Kampa, A. & Knörzer, H.: Was Leib und Seele zusammenhält. Speisen, Tischgebete und Anekdoten deutscher Bischöfe. Thalhofen 2004

Kappelt O.: Friedrich der Große: Meine Koch- und Küchengeheimnisse. Berlin 2006

Kathan, B.: Verschwundene und seltene Gäste der Speisekarte. Innsbruck 1992

Kaufmann, J.-C.: Kochende Leidenschaft. Konstanz 2006

Karmasin, H.: Die geheime Botschaft unserer Speisen. München 1999

Keenan, R.: Festliche Menüs aus 2000 Jahren. München 2001

Keller, I.: Neues Kohlrüben-Kriegskochbuch. Chemnitz 1917

Kellermaisterei. Augsburg 1537

Kiefer, K.: Mineralwässer. Eschborn 1999

Kilian, R.: Die Kartoffel. Maihingen-Gessertshausen 1988

Killing, A.: Henriette Davidis und ihre Zeit. Münster 1998

Kiltz, H.: Das erotische Mahl. F.a.M. 1983

Kimminich, E.: GastroLogie. F.a.M. 2005

Klaes, E.: Von Tafelfreuden und Kochgeheimnissen. 5000 erlesene Kochanweisungen der deutschen und ausländischen hochherrschaftlichen und bürgerlichen Küche. Bonn 1928

Klein, C. F.: Die Küche. Vollständiges praktisches Handbuch der Kochkunst. Mainz 1850

Kleinspehn, Th.: Warum sind wir so unersättlich? F.a.M. 1987

Klett, A.: Neu erfundenes Trenchier-Büchlein. München 1671

Klever, U.: Gourmetbrevier. München 1976

- Eisbein, Eisbein über alles. Die gute deutsche Küche. Hamburg 1969

Klewisch, S.: Obstbau und Kellerei in lateinischen Fachprosaschriften des 14. und 15. Jh. Würzburg 1995

Klink, V. & Baur, E. G.: Essen und Trinken mit Poesie. München 2000

Klink, V. & Droste, W.: Häuptling Eigener Herd. Magazin seit 1999

- Wir schnallen den Gürtel weiter. Eine Essenz aus Häuptling Eigener Herd. Stuttgart 2008

Klosterküche von Wörishofen. Brixen 1893

Knittel, E. und Maurer R.: Spätzle, Maultaschen & Co. Stuttgart 2003

Knobloch, J.: Küchenmeisterei. Straßburg 1519

Knop, B. & Schmitz, M.: Currywurst mit Fritten. Von der Kultur der Imbißbude. Zürich 1983

Knopf, J. D.: Neues hannöverisches Kochbuch. Hannover 1800 (Reprint Hildesheim-New York 1978)

Knott, A.: Die Tafelfreuden der preussischen Könige. München 2005

Kökerye. Lübeck 1570.

Köhler, R.: Brennesselsuppe und Rosinenbomber. F.a.M. 1999

König, J. s. Rumohr

Könneker, M.-L. & Homberger E. F.: Götterspeisen Teufelsküchen. F.a.M. 1990

Köstlin, K.: Der Eintopf der Deutschen. Das Zusammengekochte als Kultessen. Tübingen 1986

Kohl, H.: Kulinarische Reise durch deutsche Lande. München 1996

Kolmer, L. & Rohr, Ch. (edd.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Paderborn-München-Wien-Zürich 2000

Kornmayer, E.: Klassische und moderne Rezepte aus Namibia. Dreieich 2006

Kosler, B.: Kartoffel. Kultur, Mythos. Gesundheit. Rezepte. F.a.M. 1999

Kosler, B. & Krauß, I.: Die Brez'l. Geschichte und Geschichten. München 1993

Kotzur, H.-J.: Hildegard von Bingen 1098-1179. Mainz 1998

Kraatz, D.: Rügen – Köstlichkeiten einer Inselküche. Putbus 2002

Krauß, I.: Chronik bildschöner Backwerke. Stuttgart 1999

- Gelungen geschlungen. Tübingen 2003

Krewerth, R. Münsterländer Allerlei. Essen und Trinken seit der Römerzeit. Münster 2000



Krug-Richter, B.: Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540-1650. 1993

Kuchemaistrey. Nürnberg um 1490 (Faksimilie Leipzig 1978)

Kudriaffsky, E. von: Die historische Küche. Wien-Pest-Leipzig 1880

Küchenmeisterei. Leipzig 1939

Kühne, A.: Essen und Trinken in Süddeutschland. Das Regensburger St. Katharinenhospital in der frühen Neuzeit. Regensburg 2006

Kühnel, H.: Alltag im Spätmittelalter. Graz-Wien-Köln 1984

Künzl, E.: Die Germanen. Stuttgart 2006

Küster, H.: Kleine Kulturgeschichte der Gewürze. Ein Lexikon von Anis bis Zimt. München 2003

Kulinarischer Report des deutschen Buchhandels. Dreieich ab 2005

Kulinarische Semiotik. Zeitschrift für Semiotik 1982, 4

Kuss, J.: Die Holsteinische Küche. Hamburg 1872

Lämmel, R.: Ein guter Sachs will genießen – nicht prassen. Ein Gang durch die Historie der sächsischen Eßgewohnheiten. Dresden 1997

- Kulinarische Audienz am Sächsischen Hof. Berlin 1991

Lambert, C.: Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge. Montréal-Paris 1992

Landmann, S.: Die jüdische Küche. München 1995

Lau, K. & Schütterle, R. & Roscher, E.: Speisen wie ein König. München 1983

Lebeck, R.: Liebig's Sammelkarten. Dortmund 1980

Le Goullon, F.: Der neue Apicius. Weimar 1829

- Der elegante Theetisch. Weimar 1809 (Reprint Leipzig 2002)

Lehmann, A. E.: Nützliches Buch für die Küche. Dresden 1824

Lemke H.: Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks. Bielefeld 2007

- Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie. Berlin 2007

Lemmer, M. (ed.): Das Kochbuch der Philippine Welser. Innsbruck 1983

Lemmer, M. & Schultz, E.-L.: So wirt es gut und wolgeschmack. Halle 1991

- Die lère von der kocherie. Von mittelalterlichem Kochen und Speisen. Leipzig 1969

Lengefeld, L. von: 150 Nützliche Rezepte. Das Kochbuch von Schillers Chère-mère. Stuttgart 1997

Lerch, K.: Spätzle-Brevier. Tübingen 1962

Lesniczak, P.: Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930. Stuttgart 2003

Leßner, R.: Die Zehn bitten zu Tisch. Freiburg 1981

Liebs, E. Das Köstlichste von allem. Von der Lust am Essen und dem Hunger nach Liebe. Zürich 1988

Liechtenhan, E.: Anthimi de observatione ciborum ad Theodericum regem Francorum epistula. Berlin 1963

Liersch, W.: Fisch mit Parmesan. Rezepte aus dem Goethehaus. Chemnitz 1991

Lindheimer, A. M. J.: Das Kochbuch von Goethes Großmutter. F.a.M. 1980

Lissner, E.: Wurstologia. F.a. M 1939

Löbenberg, V.: Das deutsche Sparkochbuch für Kriegs- und Friedenszeit. München 1917

Löffler, F. L.: Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer. Stuttgart 1795 (Reprint Stuttgart 1977)

Loewen, N.: Food in Germany. Vero Beach Florida 1991

Looft, M.: Nieder-Sächsisches Koch-Buch...Altona-Lübeck 1766

Loray, J.: Die wohlunterrichtete und sich selbst lehrende Köchin. F.a.M. 1828

Die Lübecker Küche. Katalog Lübeck 1985

Lücke, St.: Ernährung im Fernsehen. Wiesbaden 2007

Lustigmann, P: Noch'n Gericht. Rezepte und Zitate aus den Filmen mit Heinz Erhardt. Weingarten 1996

Lutz, D.: Das Spitzweg Kochbuch. München 2003

Lutz, P.: Mein new Kochbuch. Nidderau 2005

- Herrenspeis und Bauernspeis. Nidderau 2003

Maassen, C. G. v: Weisheit des Essens. München 1928

Maister Hannsen des von Wirtenberg Koch s. Ehlert

Malortie, E. v.: Feine Küche. Hannover 1880

- Das Menu. Hannover 1872

Mänd, A.: Festive Food in Medieval Riga and Reval. *Medium Aevum Quotidianum* 41 (1999) 43-93

Mangold, G.: Hunger ist der beste Koch. Karge Zeiten auf der rauen Alb. Rezepte und Geschichten. Tübingen 2002

Mannke, J. & DeMers, J.: Wanderlust. The Life of a Globetrotting Chef. s.l. 2006

Marperger, P. J.: Vollständiges Küch- und Keller-Diktionarium. Hamburg 1716

Marius, J.: *Castorologia*. Augsburg 1685

Marperger, P. J.: Vollständiges Küch- und Keller-dictionarium. Hamburg 1716 (Reprint München 1978)

Marquart, A.: Ein Pudding für den Zaren. Stuttgart 1982

Martin, A.: Deutsches Badewesen in vergangenen Tagen. Jena 1906

Matthiae, A.: Vom Aufstieg des Arme-Leute-Fischs – Eine kleine Kulturgeschichte des Herings. WDR Köln 1998

Maurer, E.: 6000 Jahre Gastronomie. F.a.M.-Sponholz 1981

Meister Eberhard, s. Feyl

Meister Sebastian: Koch und Kellermeisterey. F.a.M. 1581 (Reprint Stuttgart 1964)

Melchers, H.: Vom Geist der Kochkunst. München 1955

Mellinger, N.: Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. F.a.M.-New York 2000

Mennell, S.: Die Kultivierung des Appetits. F.a.M. 1988

Merkle H.: Tafelfreuden. Düsseldorf-Zürich 2001

Methler E. & W.: Von Henriette Davidis bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur. Wetter/Ruhr 2001

- Henriette Davidis. Biographie, Bibliographie, Briefe. Wetter/ Ruhr 2001

Metzler, F. & Oster K.: Aal blau und erröthetes Mädchen. Das beste aus alten Kochbüchern. Weil der Stadt 1976

Metzler, F.: Tafelmusik. Weil der Stadt s.a.

Metzner, A.: Die sich selbst behelrende Köchin. Quedlinburg-Leipzig 1844

Meyer-Renschhausen, E. & Wirz A.: Der Streit um den heißen Brei. Zu Ökologie und Geschlecht einer Kulturanthropologie der Ernährung. Herbolzheim 2002

Miklautz, E. & Lachmayer, H. & Eisendle, R.: Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raumes. Wien 1999.

Millstone, E. & Lang, T.: *The Penguin Atlas of Food*. New York-London 2003

Mintz, S.: Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers. F.a.M. 1992

Mit Liebe gekocht. Kat. Neuss 1987

Mönninghoff, W.: Rezepte der Äbte. Köln 2004

Mörth, I.: Bibliographie neuerer Literatur zum Themenbereich Essen und Trinken, Nahrung und Ernährung, Küche und Kochen. Linz 1994

Mohrmann, R.-E. (ed.): Essen und Trinken in der Moderne. Münster-New York-München-Belin 2006

Moll, K.: Der heruntergekommene Lukull. Hamburg 1947

Mollenhauer, H. P.: Von Omas Küche zur Fertigpackung. Aus der Kinderstube der Lebensmittelindustrie. Gernsbach 1988

Montanari, M.: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München 1993

Morel, A.: Der gedeckte Tisch. Zürich 2001

Morgenstern, L.: Die Kartoffelküche. Leipzig s.a.

Moulin, L.: Europa aan Tafel. Een Cultuurgeschiedenis van Eten en Drinken. Antwerpen 1988

Müller, H. P.: Frankfurter Küch und Sprüch. F.a.M. 1976

Müller, K. E.: Nektar und Ambrosia. München 2003

Münster, G. Graf zu: Gute Küche. Berlin 1873

Nagel, J.: Zu Gast bei Goethe. München 1998

Neidhart, Ch.: Die Nudel. Eine Kulturgeschichte mit Biß. Wien 2007

Nelson, M.: The Barbarian's Beverage. A history of Beer in Ancient Europe. London-New York 2005

Nessler, U. & Mees, H.: Durchs wilde Lukullistan. Essen, Trinken und Geniessen bei Karl May. Bamberg-Radebeul 2005

Neubauer, J.: Allerneuestes Kochbuch. München 1774

Neudecker, M. A.: Die bayerische Köchin in Böhmen. Salzburg 1810

Neues hannöverisches Kochbuch. Hannover 1803

Das neueste und einfachste Kochbuch. Leipzig 1834

Neuner M. & Duttenhofer, B.: 11x deutsche Küche. München 1988

Neunteufl, H.: Kochkunst im Barock. Graz-Wien 1976

Dr. Oetker-Kochbuch. Verschiedene Auflagen

Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Katalog Gießen 1992

Oktoberfest. Ausstellung Münchner Stadtmuseum 1985

Olszewska Heberle, M.: German Cooking. New York 1996

Onfray, M.: Der Bauch der Philosophen. Frankfurt-New York 1991

Opitz, K.: Deutsche Küchenfibel. München 1983

Orland, B.: Haushaltsträume. Königstein im Taunus 1990

Osnabrücker historisches Kochbuch. Osnabrück 1906

Otto, B.: Dreihundertjähriges deutsches Klosterkochbuch. Leipzig 1856 (Reprint 1994)

Otto, M.: Gastronomische Entdeckungen in der DDR. Berlin 1984

Ottomeyer, H. & Völkel, M.: Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300-1900

Paczensky, G. v.: Journalist mit Appetit. Köln 2003

Paczensky, G. v. & Dünnebier, A.: Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München 1994

Der aus dem Parnasso ehemals entlaufenen vortrefflichen Köchin...Gemerck-Zettul. Nürnberg 1691 (Reprint Hildesheim-New York 1979)

Pasinger Fabrik: Wirtshäuser in München um 1900. Kat. München 1997

Paterno, A.: Die Fastenspeisen der Pfarrersköchinnen. Wien 1994

Pelshenke, P.F.: Gebäck aus deutschen Gauen. Berlin 1936

Pelzer, B. & Reith, R.: Margarine. Die Karriere der Kunstbutter. Berlin 2001

Peschke, H.-P. von & Feldmann, W.: Das Kochbuch der Renaissance. Düsseldorf 1997

Peter, P.: Cucina & Cultura. Kulturgeschichte der Italienischen Küche. München 2006

- Sizilien. Literarische Entdeckungen im Land, wo der Teufel sein Weib nahm. Stuttgart 2003
- Golf von Neapel. Literarische Entdeckungen zwischen Neapel, Sorrent, Amalfi und Capri. Stuttgart 2003
- Die schönsten Gasthäuser in Südtirol. München 2001
- Die besten Trattorien der Toskana. München 2001

- Antike Gelage. Ut standumst in lecto. In: Cotta's Kulinarischer Almanach 2000/2001, S. 94-100
- Die besten Trattorien rund um den Gardasee. München 2000
- Michelangelo hätte Bier getrunken. Osterie d'Italia auf Wilhelminisch. In: Cotta's Kulinarischer Almanach 2004/5, S. 220-227
- La vera Pizza. Ein neapolitanischer Lokalausweis. In: Cotta's Kulinarischer Almanach 1999/2000, S. 140-148
- Granita und Cassata – Sizilianische Eisarchäologie. In: Cotta's Kulinarischer Almanach 1998/99, S. 119-125
- Cucina Siciliana. München 1997
- Peter, P. & Herrmann R.: Wo Deutschland am besten schmeckt. Mit Rezepten von Eckart Witzigmann. München 2003
- Peter P. & Jaeckel E. K.: Ziegen, Götter, Bergschönheiten. Rätselhaftes Kreta. Wien 2007
- Das Starlet und der Parfumeur. Glanzlichter der Côte d'Azur. Wien 2005.
- Peters, U. & Schwarzbauer G.: Vom Essen und Trinken. Darstellungen in der Kunst der Gegenwart. Ausstellung Wuppertal 1987
- Petersen, J. W.: Geschichte der deutschen Nationalneigung zum Trunke. 1782 (Reprint Dortmund 1979)
- Peyer, H. C.: Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus. Studien zur Gastlichkeit im Mittelalter. Hannover 1987
- Pfiffner, A.: Henri Nestlé. Zürich 1993
- Pfordte, F.: Kochrezepte. Hamburg 1927
- Pieth, W. F. C.: Essen und Trinken im mittelhochdeutschen Epos des 12./13. Jh. Leipzig 1909
- Pietzner, R.: Kochen wie Langustier. Bebra 2007
- Pipper, H.: Essen im Mittelalter. Wetter-Wengern 2003
- Platt, Th.: Genußbarometer Deutschland. Wie wir zu leben verstehen. Berlin 2004
- Pohanka, R.: Um die Wurst. Vom Essen und Trinken im Mittelalter. Wien 2005
- Pollmer, U.: Food-Design: Panschen erlaubt. Stuttgart 2007
- Pollmer, U. & Fock, A. & Gonder U. & Haug K.: Prost Mahlzeit! Krank durch gesunde Ernährung. Köln 1996
- Polt-Heinzl, E. & Schmidjell Ch.: Brot. Eine kleine kulinarische Anthologie. Stuttgart 1998
- Potthoff, O. D.: Illustrierte Geschichte des Deutschen Fleischer-Handwerks. Berlin 1934
- Pracht E.: M. Kempinski & Co. Berlin 1994.
- Prachtl, R.: Von Sankt Martin bis Silvester. Kulinarisches Brauchtum zur Weihnachtszeit. Hildesheim 1995
- Prentki, A.: Les Traités culinaires du sud de l'Allemagne à la fin du Moyen Âge. DEA Paris 1985
- Protzner, W.: Vom Hungerwinter zum Schlaraffenland. Aspekte einer Kulturgeschichte des Essens in der Bundesrepublik Deutschland. Wiesbaden 1987
- Protzner, W. & Köglmaier-Horn, Ch.: Culina Franconiae. Stuttgart 2007
- Randow, G. v.: Genießen. Eine Ausschweifung. Hamburg 2001
- Rath, C.-D.: Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur. Reinbek 1984
- Rath, J.: Schiffszwieback, Pökelfleisch und Koje. Hamburg 2004
- Rau, R.: Das tägliche Brot. Freiburg-Basel-Wien 1984
- Rauers, W.: Kulturgeschichte der Gaststätte. Berlin 1942
- Redon, O. & Sabban S. & Serventi S.: Die Kochkunst des Mittelalters. F.a.M. 1993
- Reichlmayr, H.: Gerichte, die Geschichte machen. Wien-München 1979
- Reinhardt, D. & Spiekermann, U. & Thoms U.: Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. F.a.M. u.a. 1993
- Reißinger, M. Zu Gast bei Georg Friedrich Händel. München 2001

- Und die Schokolade nehmen wir im blauen Salon. Zu Tisch bei Pauline und Richard Strauss. München 1999

Resch, F. A. von.: Menschenbeköstigung durch wohlfeile und gesunde Speisen. Erfurt 1804

Reuß, Ch. F.: Ueber den vorteilhaftesten Anbau und die beste Benutzung der Kartoffeln... Leipzig 1794

Revel, J.-F.: Erlesene Mahlzeiten. F.a.M.-Berlin-Wien 1979

Rheinfränkisches Kochbuch s. Gloning

Richental, U. von: Das Konzil zu Konstanz, 1414-1418. Starnberg-Konstanz 1964

Richter, D.: Schlaraffenland. F.a.M. 1995

Richter, M.: Die Küche für Jagdhaus, Schutzhütte und Wochenendhaus. Berlin 1938

Rigotti, F.: Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft. München 2002

Ritzerow, F.: Mecklenburgisches Kochbuch. Rostock 1868 (Reprint Rostock 1981)

Robeck, S. & Wachter, G.: Kalter Krieg und warme Küche. Berlin 2004

Rodik, B.: Trimalchios Fest. Bergisch Gladbach 2001

Roeb, F.: Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800. Diss. Mainz 1976

Rohr, J. B. v.: Vollständiges Hauswirthschaftsbuch. Leipzig 1751

- Einleitung zur Ceremonial-Wissenschaft der großen Herren. Berlin 1729

Rösener, W.: Die Geschichte der Jagd. Düsseldorf-Zürich 2004

- Bauern im Mittelalter. München 1985

Rontzier, F. de: Kunstbuch von mancherley Essen. Wolfenbüttel 1598 (Reprint München 1979)

Rose, H.: Prominente bitten zu Tisch. Regensburg 2000

Rosenberg, O.: Kolonialkochbuch. Berlin s.a.

Ross, W.: Deutschland – typisch deutsch? München 1976

Rottenhöfer, J.: Die gute bürgerliche Küche. München 1884

- Der elegante, wohlservirte Kaffee und Theetisch. München 1864

- Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst. München 1858 (Faksimilie Wels 1978)

Rühmland R. & U.: Essen und Trinken in deutschen Landen. Wolfenbüttel 1969

Ruf, F.: Die sehr bekannte dienliche Löffelspeise. Mus, Brei und Suppe – kulturgeschichtlich betrachtet. Velbert-Neviges 1989

Rumohr, I. von: Die Kunst des Weglassens. Zwiesprache mit Carl Friedrich nicht nur über den „Geist der Kochkunst“. Thalhofen 2007

Rumohr, K. F. von: Geist der Kochkunst. F.a.M. 1978

Rumpolt, M.: Ein new Kochbuch...Mainz 1581 (Reprint Hildesheim 2002)

Ruß, S.: Ulmer Kochbuch. Ulm 1987

Ruppelt, G.: Von Adlerknödeln und Maikäfersuppe. Braunschweig 1994

Ryff, G.: New Kochbuch für die Krancken. F.a.M. 1545 (Reprint Lindau 1979)

Salvetti, F. & Bühler E. M.: Der Metzger. Eine Kulturgeschichte des Metzgerhandwerks. München 1988

Sartory, J. G.: Die Schwäbisch-Bayerische Küche oder Neuestes Augsburger Kochbuch. Augsburg 1851

Schad, M.: Komm und setz dich, lieber Gast. Am Tisch mit Bertold Brecht und Helene Waigel. München 2005

Schäfer, D.: Anna Amalia lädt zur Tafelrunde. Husum 2007

Schäfer, H.: Unser kläglich Brot. München 1987

Schandri, M.: Regensburger Kochbuch. Regensburg 1867

Scharfenberg, H.: Die deutsche Küche. Bern 1980

Schebera, J.: Damals im Romanischen Café. Berlin 2005

Scheffler, U.: Alles Soljanka oder wie? Das ultimative DDR-Kochbuch. Leipzig 2000

Schellhammer, M. S.: Das Brandenburgische Kochbuch oder die wohlunterwiesene Köchin. Berlin 1723 (Reprint Rostock 1984)

Scherr, J.: Deutsche Kultur- und Sittengeschichte. Köln s.a.

Scheuermann, M.: Wein und Zeit. Stuttgart 2007

Scheurlen, P.: Luther unser Hausfreund. Stuttgart 1917

Schiedlausky, G.: Essen und Trinken. Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters. München 1956

Schippertes, H.: Hildegard von Bingen. Das Buch von dem Grund und Wesen der Heilung der Krankheiten. Salzburg 1981

Schirokauer, A. & Thornton, Th. P.: Grobianische Tischzuchten. Berlin 1957

- Höfische Tischzuchten. Berlin 1957

Schivelbusch, W.: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel. F.a.M. 1980

Schlegel-Matthis, K.: Regionale Speisen in deutschen Kochbüchern des 19./20. Jh. Berlin 1997

Schlossar, A.: Speise und Trank vergangener Zeiten in Deutschland. Wien-Pest-Leipzig 1877

Schmidt, G. & Römer, J.: Kölsch, Kaviar und Ähzezupp. Köln 2000

Schneider, S.: Warum macht der Karpfen blau? Stuttgart 2007

Schneider, U. & Stender D.: Das Paradies kommt wieder. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine. Museum der Arbeit Hamburg 1993

Schnurr, B.: Kunst, Hauß- und Wunderbuch. F.a.M. 1657

Ein schön künstlich Kochbüchlein von vielen und manchen Richten. Manuskript Nürnberg 1609 (Reprint F.a.M. s.a.)

Schönfeldt, S. Gräfin: Bei Thomas Mann zu Tisch. Zürich-Hamburg 2004

- Gestern aß ich bei Goethe. Zürich-Hamburg 2002

- Bei Fontane zu Tisch. Zürich-Hamburg 1997

Schön und nützlich. Ausstellung Potsdam 2004

Schöne alte Kochbücher. Kat. der Kochbuchsammlung Erna Horn und Dr. Julius Arndt. München 1982

Schomann, H.: Kaiserkrönung. Dortmund 1982

Schrader, J.: Gasthöfe und historische Hotels. Gerlingen 2002

Schrader, M.: Tante-Emma-Laden: Kindertraum und Alltagsleben. Suderburg 2006

Schraemli, H.: Von Lukullus zu Escoffier. Geschichte der Feinschmeckerei. Bielefeld 1986

- Bibliophile Köstlichkeiten der Gastronomie. Schloss [Jegenstorf](#) 1952

- Zweitausend Jahre gastronomische Literatur. Zürich 1942

Schreiber, G.: Deutsche Weingeschichte. Köln 1980

Schreiber, M.: Berliner Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. Berlin 1839 (Reprint Berlin 1979)

Schubert, E.: Essen und Trinken im Mittelalter. Darmstadt 2006

Schünemann, W.: Neuestes Frankfurter Kochbuch. F.a.M. 1859

Schürmann, T.: Tisch- und Grußsitten im Zivilisationsprozeß. Münster 1994

Schütz, J. F.: Abhandlung von dem Nutzen und Schaden derer Salate überhaupt und derer gewöhnlichsten Salatpflanzen insonderheit. Leipzig 1758

Schütz, L.: Die Kunst des Tranchierens (Kurtze und gründliche Nachrichtung des Trincirens 1660). München 1971

Schuhbeck, A.: Gerichte mit Geschichte. München 2005

Schuller, A. & Kleber J. A.: Verschlemmte Welt. Göttingen-Zürich 1994

Schultz, J.: Essen und Trinken mit Goethe. München 1998

Schultz, U.: Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. F. a. M. 1993

- Das Fest. Eine Kulturgeschichte von der Antike bis zur Gegenwart. München 1988

Schultze, R.: Geschichte des Weins und der Trinkgelage. Berlin 1867

Schupp, J.: Schleswig-Holsteinischer Mundkoch: Neu verbesserter Traiteur à la mode. Lübeck-Leipzig 1709

Schwarz, W.: Der klassische Tafelservice. Stuttgart 1995

Scully, T.: The Art of cooking in the middle Ages. Woodbridge 1995

Seidel-Pielen, E.: Aufgespießt. Wie der Döner über die Deutschen kam. Hamburg 1996

Seidl, C.: Noch ein Bier! Reise zu den Stätten europäischer Braukunst. Wien 1993

Seifert, O.: Kunst und Brot. München 2005

Seifert, T. & Sametschek, U.: Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden. München 1977

Seitz, E.: Butter, Huhn und Petersilie. Anregungen für eine bessere Küche. Stuttgart 2004

Siebeck, W.: Die Deutschen und ihre Küche. Berlin 2007

- Das Haar in der Suppe hab' ich nicht bestellt. Erinnerungen eines Berufsessers. F.a.M. 1996
- Nicht nur Kraut und Rüben. München 1985
- Sonntag in deutschen Töpfen. München 1982
- Kulinarische Notizen. München 1980

Silbermann, A.: Die Küche im Wohnerlebnis der Deutschen. Opladen 1995

Simmel, J. M.: Es muß nicht immer Kaviar sein. München 2003

Sofer, Z.: Das kleine jüdische Kochbuch. Münster 1986

Sommerfeldt, J. & Weber E.: Wie man in Berlin zur Zeit der Königin Luise kochte. Berlin 1903

Specht, F. A.: Gastmähler und Trinkgelage bei den Deutschen von den ältesten Zeiten bis ins 9. Jh. Stuttgart 1887

Spode, H.: Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland. Opladen 1993

- Alkohol und Zivilisation. Berlin 1991

Staindl, B.: Ein sehr künstlich und nutzlich Kochbuch...Augsburg 1569 (Reprint Zürich 1979)

Steffen, F. J.: Brotland Deutschland. Bochum 2000

Stein, G.: Reise durch den deutschen Weingarten. München 1956

Stemmer-Beer, R.: Das Friedrich-von-Schiller-Kochbuch. Warendorf 2004

Steuer, G.: Barocke Tafelfreuden heute. Elisabethas Kochgeheimnisse. Originalrezepte aus dem Herzogtum Pfalz-Zweibrücken. Karlsruhe 2002

Stille, E.: Aus der Küche um 1900. München 1978

Stockar, J.: Ain grundtlichs wahrhaftigs Regiment, wie man sich mit aller speyß/ getranck/ und fruchten halten sol. Augsburg 1538

Stockhausen, J. von: Gerichte garniert mit Geschichten. Stuttgart 1971

Stoffler, H.-D.: Der Hortulus des Walahfrid Strabo. Sigmaringen 1978

Stolz, J.: Karlsruher Leckereien. Karlsruhe 1816 (Reprint Freiburg 1981)

Stopp, H.: Aus Kochbüchern des 14. bis 19. Jahrhunderts. Heidelberg 1980

- Das Kochbuch der Sabina Welserin. Heidelberg 1980

Straub, E.: Repraesentatio maiestatis oder churbayerische Freudenfeste. München 1969

Stregel, T. & Tweder F.: Deutsche kulinarische Republik. F.a.M. 1998

Strehlow, W. Die Heilkunde der Hildegard von Bingen. Augsburg 2007

- Das Hildegard von Bingen Kochbuch. München 2002

Strong, R.: Feste der Renaissance. Freiburg-Würzburg 1991

Stubenvoll, W.: Grimms Küche. München 1984

Stutzenbacher, R.: Das Diner. Berlin 1893

Stengel, W.: Berliner Tafelfreuden. Berlin 1961

Süßengut, M.: Der kulinarische König. Essen und trinken wie August der Starke. Berlin 2004

Sukup, S.: Iß dich schlank. Stuttgart 1927

Sydow, J. v.: Die praktische Offiziersfrau. Berlin 1898

Tannahill, R. & Tennyson, J.: Hamburger Heaven. The Illustrated History of the Hamburger. New York 1993

Tappe, H.: Auf dem Weg zur modernen Alkoholkultur. Stuttgart 1994

Tegernseer Kochbüchlein s. Birlinger

Telesko, W.: Die Weisheit der Natur. Heilkraft und Symbolik der Pflanzen und Tiere im Mittelalter. München-London-New York 2001

Das Teubner Buch Deutsche Küche. München 2007

Teuteberg, H. J.: Die Revolution am Esstisch. Stuttgart 2004

- Essen und kulturelle Identität. Berlin 1997

- European Food History. Leicester-London-New York 1992

- Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. Stuttgart 1990

Teuteberg, H. J. & Wiegmann G.: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Münster 1986

- Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Göttingen 1972

Thiedig, F.: Deutschlands kulinarisches Erbe. Cadolzburg 1998

Thieme, W. & Rockendorf S.: Berlin kocht. Hamburg 2000

Tietze, H. G.: Das Essen. Hannover 1978

Tolksdorf, U.: Essen und Trinken in Ost- und Westpreussen. Marburg 1975

Trögel T. & Zemme V.: Deutsche Delikatessen Republik. So kochte die DDR. Bindlach 2006

Troiano, M.: Dialoge. Die Münchner Fürstenhochzeit von 1568. München-Salzburg 1980

Uecker, W.: Die neue alte Küche. Münster 1997

- Brevier der Genüsse. München 1986

Uhlig-Romero, G.: Berliner Melange. München 2006

Universal-Lexikon der Kochkunst. s. Weber

Uslar, R. von: Germanische Sachkultur. Köln-Wien 1975

Uther, H.-J.: Die schönsten Märchen vom Essen und Trinken. Kreuzlingen-München 2000

Vaerst, Baron E. v.: Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel. Leipzig 1851 (Reprint München 1975)

Verband der Köche Deutschlands: Kochkunst und Tafelwesen/ Die Küche. Ab 1882

Vilgis, Th.: Molekularküche. Wiesbaden 2007

Völksen, W.: Auf den Spuren der Kartoffel in Kunst und Literatur. Bielefeld 1988

Völling, Th.: Germanien an der Zeitenwende. Oxford 2005

Vogt, L.: Garküche. Ubstadt 1997

Vom Essen und Trinken. Darstellungen in der Kunst der Gegenwart. Kat. Wuppertal 1987

Voigt, J.: Der Geschmack des Ostens. Berlin 2006

Vollständiges Koch-, Back- und Konfitürenlexikon. Ulm 1786

Voyage. Jahrbuch für Reise & Tourismusforschung. Schwerpunktthema: Reisen & Essen. Köln 2002

Waberer, K. von: Die Mysterien eines Feinkostladens. Berlin 2005

- Vom Glück, eine Leberwurst zu lieben. Köln 1996

Wagner, Ch.: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens. F.a.M.-New York 1995

- Alles was Gott erlaubt hat. Essen und Trinken im Alten und Neuen Testament. Wien 1994

- Sternstunden der Kochkunst. Salzburg 1987

Wagner, D. & Spengler T. & Lutterbeck, B.: Zu Gast bei Wagner. München 2002

Walter, F.: Der Leib und sein Recht im Christentum. Donauwörth 1910

Walterspiel, A.: Meine Kunst in Küche und Restaurant. München 1952

Wanninger, K.: A la carte. Speisekarten aus aller Welt. Rosenheim 1988

Wassenberg, K.: Tee in Ostfriesland. Leer 1991

Weaver, W. W.: Germany... In: Encyclopedia of Food and Culture. New York 2003



Weber, F.: Gastronomische Bilder. Leipzig 1891

Weber, J. J.: *Universal-Lexikon der Kochkunst*. Leipzig 1877/78

Wecker(in), A.: Ein köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen. Amberg 1598 (Reprint München 1977)

Weiler, S. J.: Augsburgisches Kochbuch. Reprint Hildesheim-New York 1978

Weiss Adamson, M.: *Regional Cuisines of Medieval Europe*. New-York-London 2002

- *Daz buoch von guter spîse (The Book of Good Food)*. Wien 2000

- *Food in the middle ages*. New York 1995

Weiss, H. U.: *Gastronomia. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie*. 1485-1914. Zürich 1996

Weiss-Amer, M.: *Zur Entstehung, Tradierung und Lexik deutscher Kochbücher und Rezepte des Spätmittelalters*. Manuskript University of Waterloo (Ontario) 1983

Welser, Ph.: *De re coquinaria* (ed. M. Lemmer). Innsbruck-Leipzig 1983

Welser, S. s. Stopp

Weth, G.: *Ick will wat Feines – Das Marlene Dietrich Kochbuch*. Berlin 2001

Wiegelmann G.: *Alltags- und Festspeisen*. Marburg 1967

Wiegelmann, G. & Mohrmann, R.-E. (edd.): *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. Münster-New York 1996

Wierlacher, A.: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart 1987

Wierlacher, A. & Bendix, R.: *Kulinaristik. Forschung-Lehre-Praxis*. Münster 2008

Wierlacher, A. & Neumann G. & Teuteberg H. J. (edd.): *Kulturthema Essen*. Berlin 1993

Willan, A.: *Kochkünste aus sieben Jahrhunderten*. Bern 1979

Wilmenrod, C.: *Es liegt mir auf der Zunge*. Hamburg 1954

Wiswe, H.: *Kulturgeschichte der Kochkunst*. München 1970

- *Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jh. in: Braunschweigisches Jahrbuch XXXVII (1956) 19-55*

Wördehoff, B.: *Sage mir, Muse, vom Schmause... Vom Essen und Trinken in der Weltliteratur*. Darmstadt 2000

Wolfskehl, K. & Gutkind, C. S.: *Das Buch vom Wein. Aus allen Zeiten und Breiten*. München 1927

Würr, H.: *Alte Küchen und Küchengeräte*. Darmstadt s.a.

Würthle, M.: *Paris Bar*. Berlin 2000

Zaunick, R.: *Das älteste deutsche Fischbüchlein vom Jahre 1498 und dessen Bedeutung für die spätere Literatur*. Berlin 1916

Zischka U. & Ottomeyer, H. & Bäumlner S.: *Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten*. Kat. München 1994

Zobeltitz, M. von: *Das Kasserol*. München 1923

- *Lirum Larum Löffelstiel*. Weimar 1921

Zotter, H.&H.: *Wohl bekomm's! Alte Bücher übers Kochen und Essen*. Kat. Universitätsbibliothek Graz 1979

Zu Tisch. *Tafelsitten vergangener Zeiten*. Ausstellung Würzburg 2005/6