

Publikationen – in Auswahl

Karin Kranich

Die Suche nach der Ordnung im Chaos – die Textallianzen des sog. „Mondseer Koch- und Haushaltsbuches“ (UB Graz, MS 1609). In: Textsortentypologien und Textallianzen von der Mitte des 15. bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts. Hrsg. v. Franz Simmler. Berlin 2004. (= Berliner sprachwiss. Studien. 6.) S. 601-624.

Textallianzen in fachliterarischen Sammelhandschriften. Kochrezepttexte an der Schnittstelle von Hauswirtschaft und Medizin. In: Studien zu Textsorten und Textallianzen um 1500. Hrsg. v. Jörg Meier und Ilpo Tapani Piirainen. Berlin: Weidler 2007. (= Germanistische Arbeiten zur Sprachgeschichte. 5.) S. 227-240.

Mittelalterliche Fachliteratur zu „Mensch und Tier, Haus und Garten“. Überlieferungsgeschichte – Kontexte – ‚Literaturgeschichte‘. In: Jahrbuch für Internationale Germanistik XXXIX/Heft 2 (2008), S. 79-98.

Das Wissen der Hausväter – Hausbücher und Hausväterbücher. Grundlinien einer Gattungsgenese. In: Fachprosaforschung – Grenzüberschreitungen 2/3 (2006/07), S. 155-176.

Zusammengesetzte Handschriften – Sammelhandschriften: Materialität - Kodikologie – Editorik. In: Materialität in der Editionswissenschaft. Hg. v. Martin Schubert. Berlin [u.a.]: de Gruyter 2010. (= Beihefte zu editio. 32.) S. 309-321.

Wie mann ein hecht inn limonij macht. Zitrusfrüchte in frühen Kochrezepten als Spiegel des Kulturtransfers. In: Die Frucht der Verheißung. Zitrusfrüchte in Kunst und Kultur. Hrsg. v. Germanischen Nationalmuseum Nürnberg. Bearbeitet von Yasmin Doosry, Christiane Lauterbach und Johannes Pommeranz. Nürnberg: Verlag des GNM 2011, S. 374-386.

Walther Hermann Ryff. Ein großer Plagiator oder ein Brückenbauer in der Wissensvermittlung am Übergang vom Mittelalter zur Frühen Neuzeit? In: Die neue Bibliothek. Anspruch und Wirklichkeit. Ergebnisse des 31. Österr. Bibliothekartags, Innsbruck 2011. Hrsg. v. Klaus Niedermair. Graz: Neugebauer 2012. (=Schriften der Vereinigung Österr. Bibliothekarinnen und Bibliothekare. 11.) S. 88-94.

Das Tegernseer Wirtschaftsbuch. Benediktinische Kulinarik in Fasten- und Nichtfastenzeiten. In: Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit. Hrsg. v. Andrea Hofmeister-Winter, Karin Kranich und Helmut W. Klug. Frankfurt a.M. [u.a.]: P. Lang 2014. (= Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit. 8.) S. 177-187.

(Gem mit Helmut W. Klug:) **Das Edieren von handschriftlichen Kochrezepttexten am Weg ins digitale Zeitalter – Zur Neuedition des Tegernseer Wirtschaftsbuches.** In: Vom Nutzen der Editionen. Zur Bedeutung moderner Editorik für die Erforschung von Literatur- und Kulturgeschichte. Erträge der 15. internat. Tagung der ARGE f. Germanistische Edition, Aachen 2014. Hrsg. v. Thomas Bein. Berlin, Boston: de Gruyter 2015. (= Beihefte zu editio. 39.) S. 121-137.

(Gem. mit Helmut W. Klug:) **Ursprung und Grundlagen der europäischen Temperamente-Medizin und deren Einfluss auf speiz und tranck im Mittelalter.** In: "Man nehme ..." – Kochbücher und ihre Rezeption im Laufe der Jahrhunderte. Beiträge zum Symposium "Man nehme ...". Hrsg. v. Steiermärkische Landesbibliothek. Graz: Steirischer Verlag 2016, S. 109-135.

(Gem. mit Helmut W. Klug:) **48k Eier – Küchenmeisterunterlagen aus Tegernsee.** In: Germanistische und andere Kleinigkeiten. Freundschaftsschrift für Thomas Bein. Hrsg. v. Jens Burkert. Berlin: Erich Schmidt 2024, S. 182-203.