

**AQUA-Angebot im WS/SS 2009**

<b>Institut/ Bereich</b>	Institut für Geschichte
<b>Veranstaltungstitel</b>	<b>Handschriftenlektüre, Transkription und Editionsarbeiten</b>
<b>Veranstalter/in</b>	PD Dr. Josef Matzerath
<b>Ansprechpartner/in für Rückfragen oder Anmeldung (Tel. /Mail)</b>	
<b>Art der Veranstaltung</b>	Praxisseminar
<b>Termin(e) und Veranstaltungsort</b>	Mittwoch, 6. DS (16:40 – 18:10 Uhr)
<b>Umfang der Lehrveranstaltung</b>	
<b>Beschreibung/ Ziele der Veranstaltung</b>	Der letzte sächsische König, Friedrich August III, hatte schon als Kronprinz einen Mundkoch, der vom ausgereiften Menü bis zur Jagdtafel den Haushalt seines Dienstherrn versorgte. Dieser Kochkünstler, Ernst Max Pötzsch, hat eine handschriftliche Rezeptsammlung hinterlassen, an deren Transkription und Edition das Praxisseminar arbeiten wird.
<b>Voraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	
<b>Literatur</b>	<u>Einführende Literatur:</u> B. Krug-Richter, Kaiserliche Tafelfreuden – bürgerliche Esskultur? Anmerkungen zum Ernährungsstandard am Hofe Wilhelms II. im holländischen Exil 1928/29, In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 38, 1993, S. 87-134; G. Neumann, Bayerischer Märchenkönig und Pommerscher Junker. Essen und Trinken in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, in: Akzente. Zeitschrift für Literatur 39 (1992), S. 266-287.
<b>Begrenzung der Teilnehmeranzahl</b>	
<b>Angeboten für folgende Studiengänge/ Verwendbarkeit</b>	BA-Studiengang, dort verwendbar für das Modul Allgemeine Qualifizierung (Hist AQUA).
<b>Anmerkungen</b>	