

510.432: Bachelorseminar zu Modul 3
(Mittelalterliche Kochrezepttexte und
ihre editorische Erschließung)
Sommersemester 2013

Daß mach also ...:
**Edition und Untersuchung von fünf Musrezepten
und einem Latwergerezept
aus der Berliner Handschrift Ms. germ. qu. 1023**

Bachelorarbeit
vorgelegt von
Veronika Rogenhofer

Betreuerin: Priv.-Doz. Mag. Dr.phil. Andrea Hofmeister
Institut für Germanistik
Karl-Franzens-Universität Graz
Datum der Abgabe: 16.02.2014

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	2
2. Muse in der spätmittelalterlichen Ernährung und in Kochrezeptsammlungen des Spätmittelalters	3
3. Edition von fünf Musrezepten und einem Latwergerezept aus Ms. germ. qu. 1023..6	6
3.1 Beschreibung der Handschrift	6
3.1.1 Schreibsprache	7
3.1.2 Kochrezepte	10
3.2 Editionsteil	11
3.2.1 Editionsprinzipien und -prozess	11
3.2.2 Lesefassung	13
3.3 Kommentar	14
3.3.1 <Ain aersenmuoß>	17
3.3.2 <Ain brun muoß>	17
3.3.3 <Holdermuoß>	19
3.3.4 <Ryßmuoß>	19
3.3.5 <Lebermuoß>	20
4. Zusammenfassung und Schluss.....	21
5. Literaturverzeichnis	22
Handschriftliche Quellen	22
Sekundärliteratur und Editionen	22
Anhang A: Ms. germ. qu. 1023.....	25
Basistransliteration	25
Graphinventar	26
Anhang B: Schreibsprachenbestimmung.....	29
Anhang C: Parallelrezepte in anderen Handschriften.....	30

1. Einleitung

In den deutschsprachigen Kochrezeptsammlungen ab ca. 1350 spielen Rezepte breiartiger Speisen eine große Rolle, was der Tatsache geschuldet ist, dass Breie eine wichtige Grundlage spätmittelalterlicher Ernährung bilden. Bei diesen Rezepttexten, die oft unter dem Titel eines Muses angeführt werden, ist auffällig, dass bei Weitem nicht nur Zutaten angeführt werden, wie sie heutzutage für ein Mus erwartet würden. Es gibt zwar viele Rezepte, die sich mit verschiedenen Früchten beschäftigen, aber gleichzeitig werden auch viele Gemüsesorten verwendet und ein nicht allzu kleiner Teil der Musrezepte beschäftigt sich mit tierischen Zutaten. Der spätmittelalterliche Begriff des Muses muss also viel weiter gefasst werden, als dies heute der Fall ist, und liegt noch viel näher am mittelhochdeutschen *muos* als generellem Begriff für Mahlzeit, Essen.

Von dieser Vielfalt der Musrezepte ausgehend habe ich das Thema der vorliegenden Bachelorarbeit gewählt: Nach einer einführenden Erläuterung zu Musen in der spätmittelalterlichen Ernährung und in den Handschriften des Spätmittelalters besteht der eigentliche Hauptteil der Arbeit in der Edition von fünf Musrezepten aus der Handschrift Berlin, Staatsbibliothek, Ms. germ. qu. 1023, die die eben genannte Vielfalt der Musrezepte widerspiegeln. In diesem Editionsteil stelle ich die Handschrift und vor allem den Abschnitt mit Kochrezepten vor und versuche eine Einordnung der Schreibsprache. Danach lege ich die angewandten Editionsprinzipien dar und stelle den Editionsprozess vor. Schließlich folgen die eigentliche Edition der fünf Rezepte sowie ein Kommentar sowohl zu den fünf Rezepten als Gruppe als auch zu den einzelnen Rezepten.

2. Muse in der spätmittelalterlichen Ernährung und in Kochrezeptsammlungen des Spätmittelalters

Das Wort *Mus* ist eine ablautende Form zum westgermanischen Substantiv *mast*¹ und bezeichnet eine breiartige Speise, oft mit Obst als Zutaten.² Mit dem mittel- und frühneuhochdeutschen *muos*, *muoß*, *mues* und ähnlichen Bezeichnungen ist allerdings ganz allgemein ein Essen, eine Speise an sich gemeint,³ wobei aber die als *Muse* bezeichneten Rezepte oft schon ein Gericht beschreiben, das auch nach heutigen Vorstellungen *Mus* oder wenigstens *Brei* genannt werden kann. Im Folgenden werden also die Begriffe *Mus* und *Brei* synonym verwendet.

Breiartige Speisen spielen in der spätmittelalterlichen Ernährung eine zentrale Rolle: Das alltägliche Essen der bäuerlichen Bevölkerung, d. h. des Großteils der Menschen, besteht in erster Linie aus Getreidebreien (zum Beispiel aus Hafer, Gerste oder Hirse⁴), ergänzt durch Brot und selten etwas Fleisch.⁵ Die konkrete Zusammensetzung der Ernährung wird durch den sozialen Status einer Person bestimmt: Je nach sozialer Zugehörigkeit aßen die Leute mehr Fleisch (Oberschicht) und saisonales Gemüse (auch städtische Handwerker und Kaufleute) oder mehr getrocknete Hülsenfrüchte (ärmere Teile der Stadtbevölkerung).⁶ Hierbei ist zu beachten, dass Essen auch bewusst dazu verwendet wurde, um sozialen Status in der Gesellschaft anzuzeigen bzw. zu transportieren.⁷ Über die Ernährung wurde die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gesellschaftsschicht betont, was sich etwa in ständischen Ernährungsvorschriften niederschlug.⁸

¹ Vgl. Dudenredaktion (Hrsg.): Duden. Das Herkunftswörterbuch. Etymologie der deutschen Sprache. 4., neu bearbeitete Auflage. Mannheim [u. a.]: Dudenverlag 2006. (= Duden. Band 7.) S. 513.

² Vgl. Dudenredaktion (Hrsg.): Duden online. *Mus*. Zuletzt geändert am 19.01.2013. URL: <http://www.duden.de/node/697043/revisions/1252214/view> [31.01.2014].

³ Vgl. Fritz Ruf: *Mus, Brei und Suppe in der Geschichte der Ernährung*. In: „Die sehr bekannte dienliche Löffelspeise“. *Mus, Brei und Suppe – kulturgeschichtlich betrachtet*. Hrsg. v. Fritz Ruf. [O. O.]: BeRing 1989, S. 15.

⁴ Vgl. Hans Wiswe: *Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache* von Eva Hepp. München: Moos 1970, S. 74.

⁵ Vgl. Helmut Birkhan/Margarete Jarmer: *Koch-Büchlein. Gaumenfreuden des Mittelalters*. Eggenburg: Hofer 2004, S. 14.

⁶ Vgl. Gunther Hirschfelder: *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Studienausgabe. Frankfurt am Main: Campus 2005, S. 135.

⁷ Vgl. ebda, S. 132.

⁸ Vgl. Ruf, *Mus, Brei und Suppe*, S. 52.

Ab der Mitte des 14. Jahrhunderts gibt es im deutschsprachigen Raum volkssprachliche Sammlungen von Kochrezepttexten, die von Klöstern, Adligen und später auch von bürgerlichen Familien in Auftrag gegeben bzw. angelegt werden.⁹ Darin enthalten sind Anleitungen zur Herstellung von Speisen (und Getränken), die durch die schriftliche Fixierung nicht nur das Gedächtnis entlasten, sondern auch über den aktuellen Geschmack berichten.¹⁰ Eine gewisse Problematik besteht darin, dass zwischen der alltäglichen Ernährung der großen Masse der Bevölkerung und dem, was in entsprechenden Handschriften an Rezepten übermittelt ist, wohl ein gewisser Unterschied bestehen muss: Die Zugriffsmöglichkeit auf Kulturtechniken wie Schreiben und Sammeltätigkeit, aber auch auf viele verschiedene Zutaten, wie die Rezepte sie erforderlich machen, setzt nämlich nicht nur Bildung, sondern auch finanzielles Kapital voraus.¹¹ Spätmittelalterliche Sammlungen von Kochrezepttexten zeigen also in erster Linie die Essgewohnheiten der oberen Bevölkerungsschichten.¹² Dennoch spiegelt sich auch in der durch Rezepthandschriften übermittelten Küche die Bedeutung von Breien in der Ernährung wider, indem ein guter Teil der Gerichte in den Rezepten explizit als Mus bezeichnet wird oder das Ergebnis des Kochvorganges offensichtlich ein breiiges ist. Birkhan/Jarmer teilen die in den spätmittelalterlichen Handschriften vorkommenden Breirezepte nach Grad der Zerkochung oder Passierung grob in drei Gruppen ein: sehr flüssige Speisen wie Suppen und Salsen (Saucen); halbflüssige Muse, die entweder mit dem Löffel gegessen oder auf das Brot gestrichen werden können; bissfestere Speisen, zu denen auch in Schmalz herausgebackene Muse gehören können.¹³ Betrachtet man die Verteilung der Rezepte auf die einzelnen Gruppen, so liegt etwa im Innsbrucker Rezeptbuch (Cod. 5486, 83r-95v)¹⁴ der Anteil an liquiden Speisen bei über fünfzig Prozent, während Muse beinahe ein Viertel der Rezepte ausmachen,¹⁵ und auch in klösterlichen Kochrezepttextsammlungen des 14. und 15.

⁹ Vgl. Angelika Ruge-Schatz: Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch – einige sozialhistorische Überlegungen über Autoren und Benutzer. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Hrsg. v. Irmgard Bitsch; Trude Ehlert; Xenja von Ertzdorff. Stuttgart: Thorbecke 1987, S. 217.

¹⁰ Vgl. ebda.

¹¹ Vgl. Johanna Maria van Winter: Kochkultur und Speisegewohnheiten der spätmittelalterlichen Oberschicht. In: Adelige Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau, 22. bis 25. September 1980. Hrsg. v. Heinrich Appelt. Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften 1982. (= Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs. 5.) S. 327f.

¹² Vgl. Ruf, Mus, Brei und Suppe, S. 15.

¹³ Vgl. Birkhan/Jarmer, Koch-Büchlein, S. 30.

¹⁴ Vgl. Doris Aichholzer: „Wildu machen ayn guet essen ...“: drei mittelhochdeutsche Kochbücher. Erstedition, Übersetzung, Kommentar. Frankfurt a. M. [u. a.]: Lang 1999. (= Wiener Arbeiten zur Germanischen Altertumskunde und Philologie. 35.) S. 183.

¹⁵ Vgl. Birkhan/Jarmer, Koch-Büchlein, S. 31.

Jahrhunderts spielen Muse, Eintöpfe und Suppen eine zentrale Rolle.¹⁶ In der hier zum Teil edierten Handschrift Ms. germ. qu. 1023 sind 5 von 19 und damit ebenfalls ein knappes Viertel der Rezepte Muse.

Ein weiteres Beispiel für die Beliebtheit von Breien in der spätmittelalterlichen Küche ist Blancmanger, ein Gericht aus (Mandel-)Milch und Fleisch, dazu oft Reis oder Reismehl, die zu einem süßen Brei verkocht werden.¹⁷ Rezepte für Blancmanger finden sich nicht nur in vielen deutschsprachigen Handschriften des Spätmittelalters, sondern auch im französischen, englischen oder niederländischen Sprachraum, was nicht nur die Bedeutung von Breien betont, sondern auch zeigt, dass/wie verschiedensprachige Küchen einander beeinflussen.¹⁸

Auffällig ist außerdem – vor allem im Vergleich zum heutigen Sprachgebrauch und zu heutigen Ernährungsgewohnheiten – die große Bandbreite an Zutaten, die zu Musen verarbeitet werden. So finden sich in den Rezepten nicht nur Muse aus diversen Früchten und Blüten (etwa Birnen, Kirschen, Hollerblüten und -beeren), sondern auch Muse aus Fleisch (zum Beispiel Lunge, Krebse) und anderen Nahrungsmitteln (etwa Mandeln, Wein).¹⁹

¹⁶ Vgl. Ruf, Mus, Brei und Suppe, S. 45.

¹⁷ Vgl. Eva Hepp: Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon. Anhang zu Hans Wiswe: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München: Moos 1970, S. 196.

¹⁸ Vgl. Johanna Maria van Winter: Kochen und Essen im Mittelalter. In: Mensch und Umwelt im Mittelalter. Hrsg. v. Bernd Herrmann. Frankfurt am Main: Fischer-Taschenbuch-Verl. 1989, (Fischer-Taschenbücher. 4192.) S. 96ff.

¹⁹ Vgl. Hepp, Fachsprache, S. 214.

3. Edition von fünf Musrezepten und einem Latwergerezept aus Ms. germ. qu. 1023

Wie im vorangehenden Kapitel festgestellt, spielen Muse nicht nur in der alltäglichen Ernährung der Menschen des Spätmittelalters eine große Rolle, sondern sind auch in vielfältiger Form als Rezepte in spätmittelalterlichen Handschriften überliefert. Im Folgenden wird eine Auswahl an Musrezepten ediert, und zwar die fünf Musrezepte der Handschrift Ms. germ. qu. 1023 (Berlin, Staatsbibliothek). Die Entscheidung für diese Handschrift wurde deswegen getroffen, weil hier in einem Block fünf Rezepte zu finden sind, die innerhalb relativ weniger Rezepte bereits sehr gut die breite Auswahl an Zutaten zeigt, aus denen Muse zubereitet werden.

3.1 Beschreibung der Handschrift

Die Handschrift Ms. germ. qu. 1023 lag ursprünglich in der Kartause Buxheim²⁰ (in der Nähe von Memmingen, Bayern) und wird mittlerweile in der Berliner Staatsbibliothek verwahrt. Sie besteht aus 152 Blättern²¹ und stammt aus dem 15.²² oder 16.²³ Jahrhundert. Das Schreibmaterial ist Papier²⁴, der Einband mit Pergament überzogen.²⁵

Die Handschrift setzt sich aus siebzehn Abschnitten zusammen, die sich inhaltlich von einem astrologischen Kalender über Kräuter- und Weinkunde zu Baumpflege, zu medizinischen Texten verschiedener Fachgebiete (sowohl Veterinär- als auch Humanmedizin, z. B. ein

²⁰ Vgl. Catalog der Bibliothek des ehemaligen Carthäuserklosters Buxheim aus dem Besitze seiner Erlaucht des Herrn Hugo Grafen von Waldbott-Bassenheim. XXX. Carl Förster'sche Kunstauktion, Abteilung II: Bibliotheca Buxiana. München: Behrens 1883, S. If. 1402 übernahmen die Kartäuser das Außenstift der Augsburger Domherren bei Buxheim, woraufhin die Kartause rasch wuchs und zum klösterlichen Zentrum zwischen Memmingen, Ulm und Kempten wurde. Nach einem Einbruch der Größe zur Reformationszeit erholte sich das Kloster wieder, ging dann aber säkularisiert an die Grafen Waldbott von Bassenheim, die 1883 die Klosterbibliothek in einer großen Auktion in München versteigern ließen. Vgl. Wolfram D. Sexauer: Frühneuhochdeutsche Schriften in Kartäuserbibliotheken. Untersuchungen zur Pflege der volkssprachlichen Literatur in Kartäuserklöstern des oberdeutschen Raums bis zum Einsetzen der Reformation. Frankfurt/Main, Bern, Las Vegas: Peter Lang 1978. (= Europäische Hochschulschriften I. 247.) S. 59-61 sowie S. 64f.

²¹ Vgl. Catalog Buxheim, S. 129 (Nr. 1023).

²² Vgl. Hermann Degering: Kurzes Verzeichnis der germanischen Handschriften der Preussischen Staatsbibliothek. II. Die Handschriften im Quartformat. Leipzig: Hiersemann 1926, S. 170 (Nr. 1023). Vgl. auch James Follan (Hrsg.): Das Arzneibuch Ortolf's von Baierland nach der ältesten Handschrift (14. Jhdt.) (Stadtarchiv Köln, W 4° 24*). Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft 1963. (= Veröffentlichungen der Internationalen Gesellschaft für Geschichte der Pharmazie. N. F. 23.) S. 21 (Nr. 13).

²³ Vgl. Catalog Buxheim, S. 129 (Nr. 2393).

²⁴ Vgl. Follan, Arzneibuch Ortolf's von Baierland, S. 19.

²⁵ Vgl. Catalog Buxheim, S. 129 (Nr. 2393).

Auszug aus dem Arzneibuch Ortolfs von Baierland²⁶) und eben auch zu Koch- und anderen Rezepttexten erstrecken.²⁷ Auch eine anatomische Abbildung findet sich in der Handschrift.²⁸ Die Einbettung der Kochrezepttexte auf fol. 121r bis 125v in diesen Kontext von medizinischen und generell das Leben betreffenden Ratschlägen spiegelt die seit der Antike bestehende und im Mittelalter weiterhin anerkannte und wichtige enge Verbindung von Ernährung und Medizin wider:²⁹ Der Lehre Galens in „Die Kräfte der Nahrungsmittel“ und weiterführenden Schriften zufolge kann (und muss) über den Verzehr bestimmter Gruppen von Nahrungsmitteln das Gleichgewicht im menschlichen Körper bewahrt bzw. hergestellt werden, wodurch ein gesundes Leben überhaupt erst möglich wird.³⁰ Dies hat auch den Hintergrund, dass versucht wurde, den Ausbruch von Krankheiten bereits durch Prophylaxe zu verhindern.³¹ Daher ist es nur logisch, dass in vielen mittelalterlichen Handschriften Kochrezepttexte im Umfeld von dietätischen und allgemein medizinischen Texten zu finden sind.³²

3.1.1 Schreibsprache

Da die Kataloge keine Auskunft zu Schreibsprache und/oder Entstehungsort der Handschrift geben, soll hier mittels einer graphematischen Analyse der sprachlichen Merkmale der fünf Musrezepte zumindest eine grobe Einordnung anhand lautlicher Merkmale versucht werden. Dabei gehe ich nach dem Merkmalkatalog vor, der an der Fakultät für Linguistik und Literaturwissenschaft der Universität Bielefeld im Rahmen des Projekts „Schreibsprachen im Spätmittelalter“ erarbeitet wurde.³³

²⁶ Vgl. Follan, Arzneibuch Ortolfs von Baierland, S. 21 (Nr. 13), vgl. auch Degering, Kurzes Verzeichnis, S. 171.

²⁷ Vgl. Degering, Kurzes Verzeichnis, S. 170f.

²⁸ Vgl. Catalog Buxheim, S. 129 (Nr. 2393). Damit ist vermutlich das Aderlassmännchen auf fol. 135r gemeint, vgl. Degering, Kurzes Verzeichnis, S. 171.

²⁹ Vgl. van Winter, Kochkultur und Speisegewohnheiten, S. 337f.

³⁰ Vgl. Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst, S. 69f.

³¹ Vgl. Sabine Bunsman-Hopf: Zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit – ein fachkundliches Wörterbuch. Würzburg: Königshausen & Neumann 2003. (= Würzburger medizinhistorische Forschungen. 80.) S. XV.

³² Vgl. Mirjam Schulz: Die Kochrezepte des cpg 583, fol 80r-89r. Edition und Untersuchung eines spätmittelalterlichen Fachliteratortextes. Würzburg, Univ., Mag.-Arb. 1998, S. 10.

³³ Ulrich Seelbach [u. a.]: Schreibsprachen im Spätmittelalter. Merkmale. Bielefeld, Univ., Forschungsprojekt. 2011. URL: <http://www.uni-bielefeld.de/lili/forschung/projekte/brs/merkmale.html> [31.01.2014].

Auf der **Vokalebene** sind im Übergang vom Mittel- zum Neuhochdeutschen – neben anderen Merkmalen – vor allem die neuhochdeutsche Diphthongierung sowie die neuhochdeutsche Monophthongierung von Relevanz. Beide gehen von unterschiedlichen geographischen Ausgangspunkten in unterschiedlicher Verbreitung in die Schriftsprache ein.

Die Diphthongierung betrifft die mittelhochdeutschen Langmonophthonge /î, iu, û/, die sich zu den neuhochdeutschen Diphthongen /ei, eu, au/ wandeln. In den vorliegenden Textstellen sind davon betroffene Wörter in folgenden Formen vorzufinden:³⁴

Mittelhochdeutsch	Lautwandel	Durchführung (ja/nein) & Beispielwort	Graphische Wiedergabe in der Handschrift	Belegstelle
wîn	î > ei	n: win	wi*1n	121r/2
rîs	î > ei	n: ris	ry*2ß	121v/2
bluomlin (Suffix)	î > ei	n: bluemlin	blu*3mli*1n	121r/12
diu	iu > i	j: die	di*1	121v/6
ûf	û > au	n: vff	vff	121v/14
brûn	û > au	n: brun	brun	121r/6

Die Diphthongierung ist also so gut wie völlig unterblieben, was für die Sprachraumbestimmung erste Hinweise in Richtung Bodensee, Schwaben oder Hessen gibt.

Die Monophthongierung betrifft die mittelhochdeutschen Diphthonge /ie, uo, üe/, die sich zu den neuhochdeutschen Monophthongen /î, û und ü:/ verschieben. Für davon betroffene Wörter lassen sich folgende Belege finden:

Mittelhochdeutsch	Lautwandel	Durchführung (ja/nein) & Beispielwort	Graphische Wiedergabe in der Handschrift	Belegstelle
muos	uo > û	n: muoß	mu*4ß	121r/1
tuoch	uo > û	n: tuoch	tu*4ch	121v/8
rüeren	üe > ü:	n: ruer	ru*3r	121r/9

Auch die Monophthongierung ist, so weit dies anhand weniger Belege feststellbar ist, ebenfalls unterblieben, was wiederum das Gebiet um den Bodensee, den oberen Rheinraum und Schwaben, aber auch den bairischen Raum indiziert.

³⁴ Anmerkung zur Wiedergabe der Graphie in der Handschrift: * plus Zahl bezeichnet Superskripte, § steht für langes s. Für eine Erläuterung dazu siehe Kapitel 3.2.1 Editionsprinzipien und -prozess; für eine Auflistung, welche Zahl für welches Superskript steht, siehe Anhang A.

Weitere Belege für Veränderungen im Vokalismus finden sich vor allem in Bezug auf die Senkung/Öffnung /ei/ zu /ai/, die konstant in jedem Belegwort vollzogen ist.

Mittelhochdeutsch	Lautwandel	Durchführung (ja/nein) & Beispielwort	Graphische Wiedergabe in der Handschrift	Belegstelle
heiz	Senkung/ Öffnung	j: haiß	hay*2ß	121v/8
ein	Senkung/ Öffnung	j: ain	ai*1n	121v/7
klein	Senkung/ Öffnung	j: klain	kla*1n	121v/2
erwellen	Rundung	j: erwöll	Erwo*3ll	121r/2

In Verbindung mit der in der Tabelle ebenfalls angeführten Rundung /e/ zu /ö/ deutet dies auf den Oberrheinischen Raum, auf Teile des Bairischen und den Bodenseeraum hin.

Im Bereich des **Konsonantismus** deutet die Verschiebung von /s/ zu /sch/ auf den Schwäbischen oder Bairischen Raum oder die Umgebung des Bodensees hin:

Mittelhochdeutsch	Lautwandel	Durchführung (ja/nein) & Beispielwort	Graphische Wiedergabe in der Handschrift	Belegstelle
smalz	s > sch	j: schmalz	§chmaltz	121v/9

Ebenfalls in den oberdeutschen Raum weist die Form <let§chten> auf fol. 121v/3.

Betrachtet man dieses Bündel an Merkmalen, so deuten die meisten Hinweise auf den schwäbischen Raum, auf den Bodensee und Teile des Bairischen Raumes. Dies wird durch eine Überprüfung mittels sechs Leitformen im dazu erarbeiteten Formular des Projekts „Schreibsprachen im Spätmittelalter“³⁵ bestätigt: Hier steht das Westschwäbische an erster Stelle, gefolgt von Oberrheinisch, Obersächsisch, Ostschwäbisch, Höchstalemannisch und Nördlicher Bodensee.³⁶ Dieses Ergebnis wird durch die Provenienz der Handschrift aus der Kartause Buxheim bei Memmingen, also aus dem schwäbischen Gebiet, noch weiter untermauert.

³⁵ Ulrich Seelbach [u. a.]: Schreibsprachen im Spätmittelalter. Formular: Leitformen. Bielefeld, Univ., Forschungsprojekt. 2011. URL: <http://www.uni-bielefeld.de/lili/forschung/projekte/brs/leitformen.html> [31.01.2014].

³⁶ Eine genaue Auflistung des Ergebnisses findet sich in Anhang B.

3.1.2 Kochrezepte

Der Abschnitt, in dem sich Kochrezepttexte finden, beginnt mit fol. 121r und umfasst fünf Blätter. Das unmittelbar vorangehende Kapitel ist ein Wundarzneibuch, das folgende trägt den lateinischen Titel „De venis totius corporis, vbi inueniantur per signa“³⁷ (in etwa: „Über die Adern des ganzen Körpers, wo sie durch (An-)Zeichen gefunden werden“), also wiederum eine medizinische Schrift. Der Abschnitt mit Kochrezepten trägt keine Überschrift oder spezielle Einleitung. Auf den verwendeten Schwarz-Weiß-Scans lassen sich keine Rubrizierungen ausmachen.

Die edierten fünf Rezepte befinden sich auf den einspaltig beschriebenen fol. 121r und fol. 121v (auf diesem Blatt steht zusätzlich noch der Anfang eines Rezeptes für Mandelmilch) und bestehen jeweils aus einer in etwa mittig gesetzten Überschrift und drei bis sechs Zeilen Rezepttext. Dies ergibt insgesamt 17 Zeilen auf fol. 121r und 15 auf fol. 121v. Der Text hält sich größtenteils an die mit zarten Strichen vorgezeichneten Begrenzungen, die großen Anfangsbuchstaben sowie der Terminator jedes Rezeptes sind jedoch immer zumindest zum Teil über den imaginären Seitenspiegel hinausgezogen. Die Schrift ist eine Bastarda.

Gleich am Beginn der insgesamt 19 Kochrezepte stehen die fünf in dieser Arbeit behandelten Musrezepte: Erbsenmus, „braunes“ Mus, Hollermus, Reismus, Lebermus. Weitere Rezepte sind Mandelmilch, Brandteigkuchen, mehrere Fisch- und Fleischrezepte, zwei Latwergen und ein dietätischer Hinweis.³⁸ Die Rezepte scheinen grob nach Speisenart (z. B. Muse, Latwerge) und Zutaten (z. B. Eier, Fleisch) geordnet.

³⁷ Vgl. Degering, Kurzes Verzeichnis, S. 171.

³⁸ Vgl. Andrea Hofmeister-Winter: Gesamt-Inhaltsverzeichnis aller handschriftlich überlieferten hoch- und niederdeutschen Kochrezeptensammlungen zwischen 1350 und 1500. Stand 24.06.2013. Graz 2013 (unveröffentlicht), S. 11f.

3.2 Editionsteil

In diesem Kapitel werden die Editionsprinzipien dargelegt und die fünf Musrezepte ediert sowie im weiteren Verlauf ausführlich kommentiert.

3.2.1 Editionsprinzipien und -prozess

Der Editionsprozess besteht grundsätzlich aus dem Erschließen einer Handschrift durch Entzifferung der textlichen Grundlage und der Transponierung des Textes in ein anderes Schriftsystem,³⁹ um die Grundlage für eine weitere Bearbeitung – etwa einen sprach- oder literaturwissenschaftlichen Kommentar oder eine kulturwissenschaftliche Erläuterung zu einem im Text behandelten Thema – zu schaffen. Dies ist ein textorientierter Ansatz, der darauf abzielt, die vorliegende Handschrift so zu erschließen, dass von der Edition ausgehend weitere Arbeiten ermöglicht werden. Ich gehe dabei nach einem dynamischen Editions-konzept vor, das mehrere Editionsebenen zum Ausdruck bringt und so verschiedenen Forschungsdisziplinen Zugriffsmöglichkeiten bietet.⁴⁰

In diesem Sinne habe ich zuerst die Handschrift entziffert und dabei ein ausführliches Graphinventar angelegt, das in Anhang A eingesehen werden kann. Dabei wurden nicht nur die einzelnen Buchstaben in ihren jeweiligen Varianten aufgenommen, sondern auch alle sonstigen bedeutungsdifferenzierenden Zeichen erfasst, in einem ersten Schritt in den Kategorien Superskripte, Abbrüviaturen und Sonstiges klassifiziert und jeweils mit einem aussagekräftigen Code (* für Superskripte, # für Abbrüviaturen, dazu jeweils eine Ziffer zur näheren Bestimmung) versehen.

Darauf aufbauend bzw. damit einhergehend wurde eine Basistransliteration der fünf Musrezepte⁴¹ erstellt. Darin wird der Ist-Zustand der Handschrift möglichst genau wiedergegeben, indem nicht nur alle bedeutungstragenden Zeichen erfasst und gemäß Graphinventar codiert werden, sondern auch die originale Gliederung des Textes in Zeilen so bleibt, wie sie im Manuskript vorliegt. Auch Groß- und Kleinschreibung, Getrennschreibung und Interpunktion folgen hier der Handschrift. Außerdem werden etwaige Abweichungen, Unklar-

³⁹ Vgl. Andrea Hofmeister-Winter: Textkritik als Erkenntnisprozess: sehen – verstehen – deuten. In: editio 19 (2005), S. 2.

⁴⁰ Vgl. ebda, S. 8f.

⁴¹ Auch die Basistransliteration kann in Anhang A eingesehen werden.

heiten oder Tilgungen mittels Fußnoten genauer beschrieben. Der Sinn dahinter liegt darin, dass so eine genaue sprachliche Betrachtung und eine genauere Unterscheidung, als sie allein mit lateinischen Buchstaben darstellbar wäre, ermöglicht wird, etwa durch die Darstellung eines langen s als <§>.

Hierbei ist allerdings zu beachten, dass die Wiedergabe der Handschrift nicht nur eine mechanische Darstellung sein kann, sondern im Sinne einer zweckmäßigen Edition immer auch schon in gewissem Rahmen interpretativ vorgegangen werden muss. In der vorliegenden Edition betrifft dies vor allem zwei Zeichen in der Handschrift, die in der Basistransliteration mit *7 als Superskript sowie mit #1 als Abbrueviatur wiedergegeben wird. Dabei handelt es sich um zwei Zeichen, die in der Handschrift formal konvergieren. Urspruenglich lediglich als Abbrueviatur #1 fuer eine Nasalkuertzung/Verdopplung (z. B. <dan#1>, fol. 121r/3) transkribiert, stellte sich im weiteren Verlauf der Erstellung der Basistransliteration heraus, dass die Klassifizierung als Abbrueviatur an manchen Stellen nicht passt. Vor allem der Beleg <laß> mit einem Bogen ueber <a> auf fol. 121r/16 zeigt, dass hier ziemlich sicher zwei Zeichen graphisch konvergent sind, da die Bedeutung <-n> an dieser Stelle sicher keinen Sinn ergibt. Es duerfte sich hier wohl eher um ein lautmodifizierendes Superskript handeln. Um durch die duergaengige Verwendung von #1 das Zeichen nicht faelschlich einer Abbrueviatur zuzuordnen, habe ich mich dafuer entschieden, bereits in der Basistransliteration die interpretatorische Unterscheidung in #1 und *7 vorzunehmen.

Der naechste Schritt in der dynamischen Edition ist nun die Erstellung einer von der Basistransliteration ausgehenden normalisierten Lesefassung. Dabei wurde jedem im Graphinventar gelisteten Superskript, jeder Abbrueviatur und jedem sonstigen Zeichen ein bestimmter Aufloesungsmodus in der Lesefassung zugeordnet und auch die Schreibung <§> fuer langes s aufgeloeset. Diese Aufloesung hat zur Folge, dass der Text sowohl einfacher zu lesen als auch digital eindeutig zitierbar ist. ueberhaupt ist die Lesbarkeit das primaeere Ziel der Lesefassung: Waehrend sich die Basistransliteration um eine moeglichst handschriftennahe Erfassung aller graphischen Merkmale bemueht, steht in der Lesefassung die gute Zugaeenglichkeit und inhaltliche Erfassbarkeit des Textes im Vordergrund. In diesem Sinne werden hier auch weitere Eingriffe in den Text vorgenommen: Zeilenumbrueche werden aufgeloeset und die Schreibweisen werden behutsam so reguliert, dass die Rezepttexte gut lesbar werden. Unvollstaendige Saeetze werden behutsam ergaenzet, diese Einschuebe der Editorin stehen in eckiger

Klammer. Im Bereich der Groß- und Kleinschreibung habe ich mich dafür entschieden, nur Satzanfänge groß zu schreiben und überall sonst Kleinschreibung einzuführen. Die Regulierung der Zusammen- und Getrennschreibung erfolgt so, dass Komposita sowie Pronominaladverbien zusammengeschrieben werden, ansonsten folgt die Lesefassung der Handschrift. Außerdem wurde eine moderne Interpunktion eingefügt, die das Erfassen von Sinneinheiten erleichtern und dadurch den Lesefluss beschleunigen soll. Ansonsten folgt die Schreibweise der Handschrift; eine weitere Anpassung an heutige Schreibweisen wird nicht vorgenommen, d. h. <v> bleibt <v>, auch wenn /u/ gemeint ist, <ß> bleibt auch an Stellen <ß>, wo heute ein <s> stünde, etc. Tilgungen sind in der Fußnote beschrieben.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass Basistransliteration und Lesefassung unterschiedliche Zielsetzungen verfolgen: Während die Basistransliteration eine möglichst genaue Wiedergabe des graphischen Zustandes in der Handschrift darstellt, auf deren Basis etwa weitere sprachliche Untersuchungen möglich wären, ist es das Ziel der Lesefassung, den Text durch eine gute Lesbarkeit einfacher zugänglich zu machen und etwa weitere Forschung zu Musrezepten zu ermöglichen. Gleichzeitig ergänzen die beiden Editionsstufen einander, indem je nach Fragestellung bestimmte Details mit Hilfe der jeweils anderen Fassung abgesichert werden können.

3.2.2 Lesefassung

{121r}

- 1 Ain aersenmuoß: Item nym guoten win. Erwoell die aersen darinn vnd tryb sy dann durch ain tuoch, vnd wenig wyßbrot ruer darin, daß rybend vor, vnd sued eß denn mit guoter spetzry. So ist eß gerecht.

- 2 Ain brun muoß: Item nym guoten win vnd tryb sy damit⁴² durch ain tuoch, vnd ein wenig wyßbrot, daß geryben sye, ruer darin vnd sued eß dann mit guoter spetzry. So ist eß gerecht vnd guot.

⁴² An dieser Stelle folgt in der Handschrift noch ein getilgtes <vß>.

- 3 Holdermuoß: Daß mach also: Brock die bluemlin ab, thuo sy in guote milch vnd ersued sy darinn vnd druck eß dann durch ain tuoch vnd gueß sy wyder inn den hafen vnd ruer denn geryben wyßbrot darin vnd laß eß dann syeden, byß eß dick werd, wie du eß haben wilt.

{121v}

- 4 Ryßmuoß: Stoß den ryß klain vnd sued den in mandelmilch vnd an dem letschten mit zucker zuo ainem muoß. Daß ist gesund vnd guot.
- 5 Lebermuoß: Item nym die leber von ainem kalb vnd sued die vnd tryb sy durch ain tuoch mit wysem brot alß ain pfeffer vnd gueß dann daß in hayß schmaltz, vnd [thuo] wenig essich vnd gewuertz darin, vnd laß eß erwallen. So wirt eß guot.

3.3 Kommentar

Die fünf edierten Musrezepte sind allesamt nicht sehr lang und haben einen sehr ähnlichen Aufbau, der aus Überschrift, Einleitungsphrase oder -satz, knapp gehaltenen Arbeitsschritten sowie Schlusssatz besteht.

Die mittig gesetzten Überschriften der ersten beiden Rezepte verwenden den unbestimmten Artikel, die folgenden drei Rezepte verzichten darauf. Die am häufigsten gebrauchte Einleitung zum eigentlichen Anleitungsteil ist das lateinische <Item> (ebenso, außerdem; 3 Rezepte), auf das der Imperativ <nym> und die erste Zutat folgen. Das Rezept für Hollermus verwendet als Rezeptanfang den Satz <Daß mach also>, während das Reismus direkt mit der ersten Anweisung beginnt.

Der eigentliche Anleitungsteil der fünf Rezepte ist zum überwiegenden Teil in der 2. Person Singular Imperativ gehalten, was im 14. bis 16. Jahrhundert die überhaupt am häufigsten gebrauchte Form für Handlungsanweisungen bzw. der Anrede in Kochrezepttexten ist.⁴³ Die einzelnen Handlungsschritte im Anleitungsteil werden meist durch <vnd> mit-

⁴³ Vgl. Trude Ehlert: "Nehmet ein junges Hun, ertränckets mit Essig". Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Hrsg. v. Irmgard Bitsch; Trude Ehlert; Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen: Thorbecke 1987, S. 262f.

einander verbunden und folgen oft dem chronologischen Ablauf, der beim Kochvorgang stattfinden soll. Ausnahme hiervon sind Anweisungen zur Verwendung von geriebenem Weißbrot, dessen trockener Zustand meist erst in einem nachfolgenden Nebensatz beschrieben wird (Nr. 1 und 2). Eine in spätmittelalterlichen Kochrezepttexten ebenfalls sehr häufig gebrauchte Form der Anweisung, die über deutschsprachige medizinische und technische Rezepte von lateinischen Vorbildern her stammt, in den vorliegenden Rezepten aber nicht verwendet wird, ist der Konditionalsatz mit oder ohne einleitende Konjunktion.⁴⁴ Ebenfalls keine Verwendung finden Modalverben, die in anderen spätmittelalterlichen Kochbüchern durchaus vorkommen.⁴⁵ Der Konjunktiv I, der seit dem 19. Jahrhundert eine sehr dominante Form in Kochbüchern ist,⁴⁶ wird hier nur einmal verwendet, und zwar in Form eines Relativsatzes zur Beschreibung des Zustandes von Weißbrot (Nr. 2: <daß geryben sye>). Generell werden in spätmittelalterlichen Kochbüchern für Sprechakte mit direkter Komponente in erster Linie Imperativ 2. Person Singular oder Plural bevorzugt,⁴⁷ was sich in den vorliegenden Rezepten bestätigen lässt. Im Gegensatz zu Kochbüchern seit dem 19. Jahrhundert, die die direkte Anrede vermeiden, präferieren spätmittelalterliche Kochrezepttexte stark direkte, klare Anweisungen mit direkter Anrede der kochenden Person.⁴⁸ Die Direktheit spiegelt sich auch in der Kürze und Knappheit der Rezepte wider. Der Aufforderungsgehalt wird zusätzlich noch durch die Qualifizierung am Ende eines jeden Rezeptes (ausgenommen Nr. 3) verstärkt, die einen Anreiz, eine indirekte Aufforderung bzw. Legitimierung darstellt, warum man dieses Gericht kochen sollte. Bemerkungen wie etwa <Daß ist gesund vnd guot>, <So ist es gerecht> finden sich oft in spätmittelalterlichen Kochbüchern, vor allem bei kürzeren Rezepten.⁴⁹

Die verwendeten Zutaten spannen den Bogen von Hülsenfrüchten und Getreide über Blüten und Obst zu Fleisch. Auch Wein, Milch, Weißbrot und Essig finden Verwendung. Was die Gewürze betrifft, so wird bis auf Pfeffer keine weitere Gewürzsorte explizit genannt, sondern generell von <spetzry> (Nr. 1 und 2) und <gewuertz> (Nr. 5) gesprochen.

⁴⁴ Vgl. Ehlert, Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher, S. 264.

⁴⁵ Vgl. ebda, S. 265.

⁴⁶ Vgl. ebda.

⁴⁷ Vgl. ebda, S. 271. Die direkte Anweisung bleibt bis zum Ende des 16. Jahrhunderts die dominierende Gestaltungsart von Kochrezepttexten, vgl. ebda, S. 272.

⁴⁸ Vgl. ebda, S. 274. Laut Ehlert ist dies der hierarchisch strukturierten Gesellschaft des Mittelalters bzw. dem gewachsenen Anspruch auf individuelle Autonomie im 19. Jahrhundert geschuldet, vgl. ebda, S. 274f.

⁴⁹ Vgl. ebda, S. 270.

Wie im Kapitel 3.2.1 Editionsprinzipien und -prozess beschrieben, stellte sich bei der Erstellung der Basistransliteration heraus, dass in der Handschrift zwei Zeichen konvergent sind. Es handelt sich hierbei um die Abbrüviatur #1, die eine Nasalkürzung bzw. Verdoppelung darstellt und in der Lesefassung mit <-n> und <-en> wiedergegeben wird, und um das Superskript *7, welches etwa Länge oder Entrundung anzeigen könnte. Ob dies tatsächlich der Fall ist, wäre durch eine genauere Untersuchung anhand eines größeren Wortfundus, d. h. am besten anhand des gesamten Kochrezeptabschnittes der Handschrift zu untersuchen. Sollte sich diese lautdifferenzierende Funktion des Superskripts in Bezug auf eine Verdümpfung des mittelhochdeutschen /a/ in Richtung eines offenen /o/ bestätigen, so wäre dies ein weiterer wichtiger Hinweis für die Einordnung der Schreibsprache der Handschrift im oberdeutschen Sprachraum.⁵⁰

An der Schreibweise in der Handschrift ist außerdem auffällig, dass – bis auf ein großes S am Anfang eines Rezeptes – nur lange und scharfe s zu finden sind. Ansonsten sind die Schreibweisen bis auf Kleinigkeiten wie eine Tilgung, eine Korrektur und einige im Scan sehr blasse Stellen recht deutlich ausmachbar.

Betrachtet man die vorläufige Liste an deutschsprachigen Rezepten bis 1500 im Gesamt-Inhaltsverzeichnis von Hofmeister-Winter,⁵¹ so lassen sich durchaus einige Handschriften feststellen, in denen sich mehrere Musrezepte befinden, die auch in Ms. germ. qu. 1023 vorkommen. Darunter weisen manche eine gleiche oder ähnliche Abfolge der Rezepte auf wie die vorliegende Handschrift: In Basel, Öffentliche Bibliothek der Universität, A.N.V. 12 etwa folgt auf ein Musrezept aus Hollerblüten und Milch ein Rezept für ein Reismus mit Mandelmilch. Beide Rezepte weisen inhaltlich starke Ähnlichkeiten mit den beiden hier edierten Rezepten auf.⁵² Eine sehr starke Parallele ist bei drei der Rezepte zu München, Bayerische Staatsbibliothek, cgm 725 beobachtbar, wo sich Holler-, Reis- und Lebermus nicht nur in unmittelbarer Nachbarschaft finden (gleiche Abfolge wie in Ms. germ. qu. 1023, zwischen

⁵⁰ Das Projekt „Schreibsprachen im Spätmittelalter“ etwa listet für /a/ zu /o/ im Inlaut folgende Sprachgebiete: Oberrheinisch, Südliches Niederalemannisch, Südböhmisch, Hennebergisch, Rheinhessisch, Schlesisch, Nordböhmisches und Nürnbergisch. Vgl. Ulrich Seelbach [u. a.]: Schreibsprachen im Spätmittelalter. Merkmale. URL: <http://www.uni-bielefeld.de/lili/forschung/projekte/brs/merkmale.html> [15.02.2014].

⁵¹ Andrea Hofmeister-Winter: Gesamt-Inhaltsverzeichnis.

⁵² Vgl. Trude Ehlert (Hrsg.): Maister hannsen des von wirtenberg koch. Transkription, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude Ehlert im Auftrag von Tupperware. Frankfurt: Tupperware 1996, S 267.

Holler- und Reismus noch ein Rezept für Mandelmilch, wie es sich wiederum in Ms. germ. qu. 1023 nach dem Lebermus findet), sondern auch bis auf die Schreibweise und wenige Wörter nahezu identisch sind.⁵³ Eine Übersicht über mögliche Parallelrezepte ist in Anhang C einsehbar.

3.3.1 <Ain aersenmuoß>

Die Erbse als Speisepflanze reicht bis in die Jungsteinzeit zurück und spielt als Hülsenfrucht auch im Mittelalter eine wichtige Rolle in der Ernährung.⁵⁴ Mit 36 Wörtern liegt das hier vorliegende Erbsenmus im Mittelfeld, was die Länge der fünf Musrezepte betrifft. Die Anweisungen sind kurz und prägnant gehalten, lediglich der eingeschobene Zusatz zum Weißbrot <daß rybend vor> durchbricht die chronologische Abfolge der Handlungen. Im Gesamt-Inhaltsverzeichnis von Hofmeister-Winter lassen sich neun weitere Erbsenmusrezepte finden; zumindest die in Editionen zugänglichen Belege sind keine eindeutigen Parallelrezepte.

3.3.2 <Ain brun muoß>

Auch dieses Rezept liegt mit 36 Wörtern im Mittelfeld, und auch hier sind die Anweisungen bis auf das Reiben des Weißbrot chronologisch gehalten. Es stellt sich bei diesem Rezept allerdings die Frage, was die Hauptzutat ist: Die Überschrift nennt nur das Adjektiv <brun>, aber keine tatsächliche Zutat, und die zweite Handlungsanweisung (nach der Angabe, dass Wein verwendet werden soll) lautet, <sy> durch ein Tuch zu treiben – es bleibt aber unklar, was nun <sy> sein soll. Betrachtet man andere Rezepte, die braune Muse beschreiben, so wird die Farbe entweder über Tierblut oder Beeren/Rosinen und Feigen hergestellt. Für derlei Ingredienzen findet sich in der vorliegenden Handschrift keine Bestätigung. Allerdings stimmt die Anleitung zur Zubereitung dieses Muses beinahe wortwörtlich mit mehreren Weichselmusrezepten aus verschiedenen Kochrezepttextsammlungen überein, etwa mit <Item zw dem weichsell mueß> in der Handschrift München, Bayerische Staatsbibliothek, cgm 725, fol.

⁵³ Vgl. Trude Ehlert: Münchner Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jahrhundert. Cgm 349, 384, 467, 725, 811 und Clm 15632. Frankfurt: Tupperware 1999, S. 200-205.

⁵⁴ Vgl. Helmut Birkhan: Pflanzen im Mittelalter. Eine Kulturgeschichte. Wien, Köln, Weimar: Böhlau 2012, S. 69f.

139r.⁵⁵ Ungewöhnlich ist an dem Rezept in Ms. germ. qu. 1023 aber, dass die Früchte roh passiert werden sollen, während sie sonst regelmäßig vorher gekocht werden⁵⁶. Dies lässt den Gedanken aufkommen, dass das Rezept für <brun muoß> und das Latwerge-Rezept (siehe unten) möglicherweise unvollständig überliefert sein könnten.

Die Vermutung, dass es sich bei <sy> um Sauerkirschen handeln könnte, wird durch ein weiteres Rezept der Handschrift Ms. germ. qu. 1023 unterstützt, ein Rezept für eine Latwerge (einen Fruchtbrei) auf fol. 125r, dessen Lesefassung sich folgendermaßen darstellt (für die Basistransliteration siehe Anhang A):

{125r}

Brun aemlin latweren: Tryb sy durch ain tuoch, vnd syend sy sperr, so trybent sy durch mit guotem win vnd sued sy in guotem win vnd gelutrotem honig, daß eß dick werd.

Das Latwerge-Rezept kann deshalb in Zusammenhang mit dem <brun muoß> gebracht werden, da in beiden Rezepten in der Überschrift das Adjektiv <brun> genannt wird und eine der ersten Anweisungen lautet, <sy> durch ein Tuch zu treiben. Im Latwerge-Rezept ist durch die Überschrift allerdings zumindest klarer, was die Grundzutat des Rezeptes sein soll: <brun aemlin>. Dabei könnte es sich um die bei Schmeller gelistete *Âmelber* handeln, lat. amarillus, eine Sauerkirsche, die unter dieser Bezeichnung im Allgäu bekannt ist.⁵⁷ Und schließlich wird die Tatsache, dass Fruchtbrei aus Weichseln beim Kochvorgang eine rötlich-braune Farbe erhält, in vielen überlieferten Rezepten zum Färben von Lebensmitteln genützt, so z. B. in Wolfenbüttel, Herzog-August-Bibliothek, Cod. Guelf, 78.1. Aug. 8°, fol. 73v.

⁵⁵ Vgl. Ehlert, Münchner Kochbuchhandschriften, S. 200. Hier folgt auf das Rezept auch ein Hollermus, das dem hier edierten Rezept Nr. 3 sehr ähnelt, vgl. ebda.

⁵⁶ Etwa das erste Rezept in der Handschrift Basel, Universitätsbibliothek, D II 30, vgl. Alessandra Sorbello Staub: Die Basler Rezeptsammlung. Studien zu spätmittelalterlichen deutschen Kochbüchern. Erstausgabe mit Kommentar und Fachglossar der Handschriften Basel, ÖUB D II 39, Bl. 300ra-310va, und Heidelberg, UB cpg. 551, Bl. 186r-196v und 197r-204r. Würzburg: Königshausen & Neumann 2002. (= Würzburger medizinhistorische Forschungen. 71.) S. 107.

⁵⁷ Johann Andreas Schmeller/Georg Carl Frommann: Bayerisches Wörterbuch. Sammlung von Wörtern und Ausdrücken, die in den lebenden Mundarten sowohl, als in der älteren und ältesten Provincial-Litteratur des Königreichs Bayern, besonders seiner ältern Lande, vorkommen, und in der heutigen allgemein-deutschen Schriftsprache entweder gar nicht, oder nicht in denselben Bedeutungen üblich sind, mit urkundlichen Belegen, nach den Stammsylben etymologisch-alphabetisch geordnet. 2., mit des Verf. Nachträgen verm. Ausg./bearb. v. Georg Karl Frommann. Bd. 1, Enthaltend Theil I. und II. der ersten Ausgabe. München: 1872. URL: http://daten.digital-sammlungen.de/bsb00005026/image_53 [15.02.2014], Sp. 73.

3.3.3 <Holdermuoß>

Mit 51 Wörtern ist das Hollermusrezept das längste der hier edierten Rezepte. Es ist das einzige Rezept, das für die Handlungsanweisungen einen ganzen Einleitungssatz verwendet (<Daß mach also:>) und nicht nur Anleitungen zum Zubereitungsprozess gibt, sondern auch angibt, wie die Hauptzutat vorzubereiten ist. Außerdem steht am Schluss keine Qualifizierung, sondern die Angabe, man möge den Brei so lange kochen, bis die Konsistenz so ist, wie der Koch/die Köchin sie haben möchte. Dadurch wird individueller Spielraum in der Zubereitung eingeräumt.

Betrachtet man die Liste der möglichen Parallelrezepte (siehe Anhang C), so fällt auf, dass es zu Holler eindeutig die meisten Vergleichsrezepte gibt. Dies bestätigt auch Feyl, die eine weitläufige Überlieferung von Hollerblütenrezepten festgestellt hat.⁵⁸ Zum Teil weisen die Rezepte recht eindeutige Parallelen auf, z. B. jenes in Wolfenbüttel, Herzog-August-Bibliothek, Cod. Guelf. 226 Extr., fol. 82v, das zum Teil gleiche, zum Teil etwas unterschiedliche Anweisungen und Zutaten angibt. Beide Rezepte beginnen mit der Einleitung <mach also>.⁵⁹

3.3.4 <Ryßmuoß>

Das Rezept für Reismus ist mit 24 Wörtern das kürzeste der fünf Musrezepte der Handschrift. Es beginnt unmittelbar mit den Anleitungen und schließt nach nur drei Anweisungen mit einer Qualifikation. Mit den Zutaten Reis, welcher im Spätmittelalter ein aus dem Mittelmeerraum importiertes Luxusgetreide ist,⁶⁰ und den ebenfalls teuren Ingredienzen Mandelmilch und Zucker ist dieses Rezept wohl das kostenintensivste aller fünf vorliegenden Rezepte.

⁵⁸ Vgl. Anita Feyl: Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur. Freiburg im Breisgau, Univ., Inaugural-Diss. 1963, S. 35.

⁵⁹ Vgl. Gerhard Fouquet (Hrsg.): Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz. St. Katharinen: Scripta Mercaturae 2000. (= Sachüberlieferung und Geschichte. Siegener Abhandlungen zur Entwicklung der materiellen Kultur. 30.) S. 96.

⁶⁰ Vgl. Birkhan, S. 62f.

3.3.5 <Lebermuoß>

Das Rezept für Lebermus besteht aus 44 Wörtern und ist das einzige hier vorliegende Musrezept mit Fleisch. Die Handlungsschritte sind wiederum chronologisch angeordnet. Die Phrase <alß ain pfeffer> bezeichnet eine mit Pfeffer gewürzte Brühe bzw. Sauce, die ihrerseits zum Würzen verwendet werden kann. Hepp führt in ihrem Wörterbuch der Küchen-Fachsprache ein Pfeffertuch an, durch das die Zutaten passiert werden.⁶¹

⁶¹ Vgl. Hepp, Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche, S. 195.

4. Zusammenfassung und Schluss

Die vorliegende Arbeit erläutert nicht nur die Wichtigkeit von Musen für die spätmittelalterliche Ernährung bzw. die Bedeutsamkeit von Musrezepten in spätmittelalterlichen Kochrezepttextsammlungen, sondern zeigt auch die Vorteile einer dynamischen Editionsart: Je nach Fragestellung kann das Textmaterial auf verschiedenen Ebenen der Edition analysiert werden und die einzelnen Editionsebenen bieten unterschiedliche Erkenntnismöglichkeiten. Die Bachelorarbeit stellt die Handschrift Ms. germ. qu. 1023 und im Besonderen den Abschnitt mit Kochrezepttexten vor und bietet im Folgenden die soeben erwähnte dynamische Edition samt Offenlegung von Editionsprinzipien und -prozess sowie einen ausführlichen Kommentar sowohl zu den Kochrezepttexten als Gruppe als auch zu den in der Handschrift enthaltenen Musrezepten. In Bezug auf die Schreibsprache konnte gezeigt werden, dass die Handschrift vermutlich in Richtung des schwäbischen Sprachraumes einzuordnen ist, wobei an dieser Stelle nicht nur zum Entstehungsort, sondern auch zur Entstehungszeit weitere Forschung, vor allem anhand eines größeren Sprachmaterials, möglich ist. Auch im Kommentarteil zu den einzelnen Rezepten eröffnen sich weitere mögliche Forschungsfelder, etwa in Richtung der erwähnten Parallelrezepte oder in Hinblick auf das <brun muoß>. Da jedoch von den überlieferten deutschsprachigen Kochrezepttexten gut ein Drittel noch überhaupt nicht editorisch erschlossen ist, muss dafür erst die Grundlage geschaffen werden. Diese Arbeit möchte dazu einen Beitrag leisten.

5. Literaturverzeichnis

Handschriftliche Quellen

Berlin, Staatsbibliothek, Ms. germ. qu. 1023. Fol. 121r-121v sowie fol. 125r.

Sekundärliteratur und Editionen

AICHHOLZER, Doris: „Wildu machen ayn guet essen ...“: drei mittelhochdeutsche Kochbücher. Erstedition, Übersetzung, Kommentar. Frankfurt a. M. [u. a.]: Lang 1999. (= Wiener Arbeiten zur Germanischen Altertumskunde und Philologie. 35.)

BIRKHAN, Helmut; JARMER, Margarete: Koch-Büchlein. Gaumenfreuden des Mittelalters. Eggenburg: Hofer 2004.

BIRKHAN, Helmut: Pflanzen im Mittelalter. Eine Kulturgeschichte. Wien, Köln, Weimar: Böhlau 2012.

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.) S. XV.

CATALOG DER BIBLIOTHEK DES EHEMALIGEN CARTHÄUSERKLOSTERS BUXHEIM aus dem Besitze seiner Erlaucht des Herrn Hugo Grafen von Waldbott-Bassenheim. XXX. Carl Förster'sche Kunstauktion, Abteilung II: Bibliotheca Buxiana. München: Behrens 1883.

DEGERING, Hermann: Kurzes Verzeichnis der germanischen Handschriften der Preussischen Staatsbibliothek. II. Die Handschriften im Quartformat. Leipzig: Hiersemann 1926.

DUDENREDAKTION (Hrsg.): Duden. Das Herkunftswörterbuch. Etymologie der deutschen Sprache. 4., neu bearbeitete Auflage. Mannheim [u. a.]: Dudenverlag 2006. (= Duden. Band 7.)

DUDENREDAKTION (Hrsg.): Duden online. Mus. Zuletzt geändert am 19.01.2013. URL: <http://www.duden.de/node/697043/revisions/1252214/view> [31.01.2014].

EHLERT, Trude (Hrsg.): Maister hannsen des von wirtenberg koch. Transkription, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude Ehlert im Auftrag von Tupperware. Frankfurt: Tupperware 1996.

EHLERT, Trude: Münchner Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jahrhundert. Cgm 349, 384, 467, 725, 811 und Clm 15632. Frankfurt: Tupperware 1999.

EHLERT, Trude: "Nehmet ein junges Hun, ertränckets mit Essig". Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Hrsg. v. Irmgard Bitsch; Trude Ehlert; Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen: Thorbecke 1987, S. 261-76.

FEYL, Anita: Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur. Freiburg im Breisgau, Univ., Inaugural-Diss. 1963.

- FOLLAN, James (Hrsg.): Das Arzneibuch Ortolfs von Baierland nach der ältesten Handschrift (14. Jhdt.) (Stadtarchiv Köln, W 4° 24*). Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft 1963. (= Veröffentlichungen der Internationalen Gesellschaft für Geschichte der Pharmazie. N. F. 23.)
- FOUQUET, Gerhard (Hrsg.): Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz. St. Katharinen: Scripta Mercaturae 2000. (= Sachüberlieferung und Geschichte. Siegener Abhandlungen zur Entwicklung der materiellen Kultur. 30.) S. 96
- HEPP, Eva: Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon. Anhang zu Hans Wiswe: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München: Moos 1970, S. 185-224.
- HIRSCHFELDER, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Studienausgabe. Frankfurt am Main: Campus 2005.
- HOFMEISTER-WINTER, Andrea: Gesamt-Inhaltsverzeichnis aller handschriftlich überlieferten hoch- und niederdeutschen Kochrezeptensammlungen zwischen 1350 und 1500. Stand 24.06.2013. Graz 2013 (unveröffentlicht).
- HOFMEISTER-WINTER, Andrea: Textkritik als Erkenntnisprozeß: sehen – verstehen – deuten. In: editio 19 (2005), S. 2.
- RUF, Fritz: Mus, Brei und Suppe in der Geschichte der Ernährung. In: „Die sehr bekannte dienliche Löffelspeise“. Mus, Brei und Suppe – kulturgeschichtlich betrachtet. Hrsg. v. Fritz Ruf. [O. O.]: BeRing 1989, S. 11-79.
- RUGE-SCHATZ, Angelika: Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch – einige sozialhistorische Überlegungen über Autoren und Benutzer. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Hrsg. v. Irmgard Bitsch; Trude Ehlert; Xenja von Ertzdorff. Stuttgart: Thorbecke 1987, S. 217-226.
- SCHMELLER, Johann Andreas/FROMMANN, Georg Karl: Bayerisches Wörterbuch. Sammlung von Wörtern und Ausdrücken, die in den lebenden Mundarten sowohl, als in der älteren und ältesten Provincial-Litteratur des Königreichs Bayern, besonders seiner ältern Lande, vorkommen, und in der heutigen allgemein-deutschen Schriftsprache entweder gar nicht, oder nicht in denselben Bedeutungen üblich sind, mit urkundlichen Belegen, nach den Stammsylben etymologisch-alphabetisch geordnet. 2., mit des Verf. Nachträgen verm. Ausg./bearb. v. Georg Karl Frommann. Bd. 1, Enthaltend Theil I. und II. der ersten Ausgabe. München: 1872. URL: http://daten.digital-sammlungen.de/bsb00005026/image_53 [15.02.2014].
- SCHULZ, Mirjam: Die Kochrezepte des cpg 583, fol 80r-89r. Edition und Untersuchung eines spätmittelalterlichen Fachliteratortextes. Würzburg, Univ., Mag.-Arb. 1998.
- SEELBACH, Ulrich [u. a.]: Schreibsprachen im Spätmittelalter. Formular: Leitformen. Bielefeld, Univ., Forschungsprojekt. 2011. URL: <http://www.uni-bielefeld.de/lili/forschung/projekte/brs/leitformen.html> [31.01.2014].

- SEELBACH, Ulrich [u. a.]: Schreibsprachen im Spätmittelalter. Merkmale. Bielefeld, Univ., Forschungsprojekt. 2011. URL: <http://www.uni-bielefeld.de/lili/forschung/projekte/brs/merkmale.html> [31.01.2014].
- SEXAUER, Wolfram D.: Frühneuhochdeutsche Schriften in Kartäuserbibliotheken. Untersuchungen zur Pflege der volkssprachlichen Literatur in Kartäuserklöstern des oberdeutschen Raums bis zum Einsetzen der Reformation. Frankfurt/Main, Bern, Las Vegas: Peter Lang 1978. (= Europäische Hochschulschriften I. 247.)
- SORBELLO STAUB, Alessandra: Die Basler Rezeptsammlung. Studien zu spätmittelalterlichen deutschen Kochbüchern. Erstausgabe mit Kommentar und Fachglossar der Handschriften Basel, ÖUB D II 39, Bl. 300ra-310va, und Heidelberg, UB cpg. 551, Bl. 186r-196v und 197r-204r. Würzburg: Königshausen & Neumann 2002. (= Würzburger medizinhistorische Forschungen. 71.)
- VAN WINTER, Johanna Maria: Kochkultur und Speisegewohnheiten der spätmittelalterlichen Oberschicht. In: Adelige Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau, 22. bis 25. September 1980. Hrsg. v. Heinrich Appelt. Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften 1982. (= Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs. 5.) S. 327-42.
- VAN WINTER, Johanna Maria: Kochen und Essen im Mittelalter. In: Mensch und Umwelt im Mittelalter. Hrsg. v. Bernd Herrmann. Frankfurt am Main: Fischer-Taschenbuch 1989. (= Fischer-Taschenbücher. 4192.) S. 88-100.
- WISWE, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München: Moos 1970.

{121v}

- 1 Ry*2ßmu*4ß
2 Sto*7ß den ry*2ß klai*1n vnd §u*6d den In mandel
3 mi*1lch vnd an dem letßchten mi*1t zucker zu*5
4 ai*1nem mu*5ß daß ißt geßund vnd gu*5⁶⁹t @1
- 5 Leber mu*5ß
6 Item ny*2m Di*1e Leber von ai*1nem kalb vnd
7 §u*6d di*1e vnd try*2b §y*2 durch ai*1n tu*4ch mi*1⁷⁰t wy*2sem
8 brot alß ai*1n pfeffer vnd gu*6ß dan#1 daß In hay*2ß
9 §hmaltz vnd weni*1g eß§i*1ch vnd gewu*6rtz dar*7
10 In vnd laß eß erwallen §o wi*1rt eß gu*5t @1

{125r}

- 9 Brun a*3mli*1n latweren
10 Try*2b §y*2 durch ai*1n tu*5ch vnd §y*2end §y*2 §perr
11 §o / try*2bent §y*2 durch mi*t gu*5tem wi*1n vnd §u*6d
12 §y*2 In gu*4tem wi*1n vnd gelutrotem honi*1g daß
13 eß di*1ck werd @1 @1

Graphinventar

A-Z

A		121r/6	a		121v/6
B		125r/9	b		121r/6
D		121v/6	d		121v/7
E			e		121v/7

⁶⁹ *5 sehr weit rechts, über <t>.

⁷⁰ *1 sehr blass.

F		f		121v/8		
G		g		121v/10		
H		121r/11	h		121r/12	
I		121r/2	i		121r/7	
J			j			
K			k		121v/6	
L		121v/5	l		121v/2	
M		121v/11	m		121v/6	
N			n		121r/6	
O			o		121r/11	
P			p		121v/8	
Q			q			
R		121v/1	r		121v/5	
S		121v/2	s			
T			t		121r/7	
U			u		121r/14	
V			v [1]		121v/6	v [2]  121r/3
W			w		121r/3	
X			x			
Y			y		121r/4	
Z			z		121v/3	
langes s		121r/9	§ in der Basistransliteration, s in der Lesefassung			
ß		121v/2				
sch (Ligatur)		121v/3				

Superskripte

Auflösung in der Lesefassung

i-Punkt [1]		121r/7	*1	i
i-Punkt [2]		121r/8	*1	i
2 Punkte		121v/6	*2	–
e		121r/2	*3	e nach dem vorangehenden Buchstaben
o [1]		121r/7	*4	o nach dem vorangehenden Buchstaben
o [2]		121v/4	*5	o nach dem vorangehendem Buchstaben
Haken unten offen		121/r4	*6	e nach dem vorangehenden Buchstaben
Tilde		121v/2	*7	– ⁷¹

Abbreviaturen

Nasalkürzung/ Verdopplung		121r/3	#1	-n, -en
--------------------------------------	---	--------	----	---------

Sonstiges

Terminator		121r/10	@1	–
Virgel		125r/11	/	/

⁷¹ Siehe S. 12 und 16.

Anhang B: Schreibsprachenbestimmung

Ergebnis der Bestimmung der Schreibsprache anhand von sechs sprachlichen Merkmalen durch das Formular des Forschungsprojekts „Schreibsprachen im Spätmittelalter“ an der Fakultät für Linguistik und Literaturwissenschaft der Universität Bielefeld⁷²:

Schreibsprachen Spätmittelalter Leitformen	
wwwhomes.uni-bielefeld.de/useelbach/cgi/leitformen.php#LABEL_RESULT	
2 ein	Westschwäbisch Nördlicher Bodensee Ostschwäbisch Augsburgisch Südlicher Bodensee Nordbairisch Mittelbairisch Oberbairisch Südbairisch
5 auf	Oberrheinisch Westschwäbisch Augsburgisch Südl. Niederalemannisch Südalemannisch (= Hochalemannisch) Höchstalemannisch Mährisch Ostfränkisch Hennebergisch Nordhessisch Südhessisch Rhein Hessisch Pfälzisch Südrheinfränkisch Thüringisch Obersächsisch Schlesisch Nordböhmisch
10 zu	Oberrheinisch Westschwäbisch Nördlicher Bodensee Ostschwäbisch Südl. Niederalemannisch Südalemannisch (= Hochalemannisch) Südlicher Bodensee Höchstalemannisch Nordböhmisch
13 das	Süd hessisch Obersächsisch
20 Diminutiv	Oberrheinisch Westschwäbisch Nördlicher Bodensee Ostschwäbisch Höchstalemannisch Nordbairisch Hennebergisch Oberhessisch Frankfurterisch Rhein Hessisch Südrheinfränkisch Obersächsisch Schlesisch
21 und	Oberrheinisch Westschwäbisch Nördlicher Bodensee Ostschwäbisch Augsburgisch Südl. Niederalemannisch Südalemannisch (= Hochalemannisch) Südlicher Bodensee Höchstalemannisch Nordbairisch Südböhmisch Mittelbairisch Oberbairisch Mährisch Südbairisch Ostfränkisch Nürnbergisch Nordhessisch Oberhessisch Frankfurterisch Süd hessisch Rhein Hessisch Pfälzisch Südrheinfränkisch Moselfränkisch Obersächsisch Schlesisch Nordböhmisch

0	Westschwäbisch	5
1	Oberrheinisch	4
2	Obersächsisch	4
3	Ostschwäbisch	4
4	Höchstalemannisch	4
5	Nördlicher Bodensee	4
6	Südrheinfränkisch	3
7	Hennebergisch	3
8	Süd hessisch	3
9	Schlesisch	3
10	Rhein Hessisch	3
11	Nordbairisch	3
12	Südl. Niederalemannisch	3
13	Augsburgisch	3
14	Südalemannisch (= Hochalemannisch)	3
15	Südlicher Bodensee	3
16	Nordböhmisch	3
17	Frankfurterisch	2
18	Pfälzisch	2
19	Ostfränkisch	2
20	Oberhessisch	2
21	Mittelbairisch	2
22	Mährisch	2
23	Südbairisch	2
24	Oberbairisch	2
25	Nordhessisch	2
26	Südböhmisch	1
27	Moselfränkisch	1
28	Thüringisch	1
29	Nürnbergisch	1

⁷² Ulrich Seelbach [u. a.]: Schreibsprachen im Spätmittelalter. Formular: Leitformen. Bielefeld, Univ., Forschungsprojekt. 2011. URL: <http://www.uni-bielefeld.de/lili/forschung/projekte/brs/leitformen.html> [31.01.2014].

Anhang C: Parallelrezepte in anderen Handschriften

	Erbse	brun	Holler	Reis	Leber
*A1			59r (Blüten)		
*B1			288v (Blüten)		287v
B4		84rv Ain prawn gemuess	82r (Blüten)	85r	
				89r	
				89r	
				112v	
*Bs1	81rv	59r Item gut prawn machen	51rv (Blüten)	51rv	
		82v-83r Item ein prawn gemüß von Weinpern oder veigen			
		84rv das du gut braun machst			
		84rv braune Farbe zu Mus			
Db1			82v-83r (Blüten)		
Er1			291v (Blüten)	291v	
Er2	60rv	61v-62r Rosinen, Feigen, Birnen			
*Gr1			12v (Blüten)		
*H3	86r		88r (Blüten)	89r	
	88r				
*H4			44r (Blüten)	44rv	
*K1			5v (Blüten)		
			5v (Beeren)		
*Ka1	113r		114r (Blüten)		113rv
*M2	110v		111v-112r (Blüten)		111r
*M4			150r (Blüten)		
*M5			139rv (Blüten)	139v	139v
M9			19r (Blüten)		
*N1			21r (Blüten)		
Pr1			64rv (Blüten)		
*So1		2v brambr (?)	2r (Blüten)		
		12v-13r brune küchlin	2r (Beeren)		
*W1	9v	10rv Rosinen, Feigen, Birne	8v (Blüten)	11r	
				13v-14r	
				14r	
*W3			207v (Blüten)	193r (+ Mandelmilch, Kirsche)	
			207v-208r (Blüten)	193v	
			208r (Blüten)	204v	
*W4	84v		84r (Blüten)		
			94v (evtl. Beeren)		
Wo1			192v-193r (Blüten)	193r	
*Wo2				112v	
Wo3		33v rattbraun farb	39v (Blüten)		
*Wo4	65v		82v (Blüten)		

Bei der auf der vorangehenden Seite einsehbaren Tabelle handelt es sich um eine Auflistung der möglichen Parallelrezepte, die nach den im Gesamt-Inhaltsverzeichnis von Hofmeister-Winter gelisteten Rezeptanfängen und -titeln geht, d. h. die Liste ist unvollständig. Für eine genaue Auflistung müssten sämtliche deutschsprachige Rezepte auch inhaltlich betrachtet werden, was an dieser Stelle nicht möglich war. Bei den mit * markierten Handschriften liegt eine Edition vor.

Siglenverzeichnis:

- A1 Augsburg, Universitätsbibliothek, Öttingen-Wallerstein III.1.2° 43
- B1 Berlin, Staatsbibliothek, Ms. germ. fol. 244
- B4 Berlins, Staatsbibliothek, Ms. germ. qu. 1187
- Bs1 Basel, Öffentliche Bibliothek der Universität, A.N.V. 12
- Db1 Debrecen, Tiszántuli Refomátus Egyházkerület Nagykönyvtárschatt, R 605
- Er1 Erlangen-Nürnberg, Universitätsbibliothek, 457
- Er2 Erlangen-Nürnberg, Universitätsbibliothek, B37
- Gr1 Graz, Universitätsbibliothek, Ms1609
- H3 Heidelberg, Universitätsbibliothek, cpg 583
- H4 Heidelberg, Universitätsbibliothek, cpg 676
- K1 Köln, Historisches Archiv der Stadt Köln, Gymnasialbibliothek 4° 27
- Ka1 Karlsruhe, Badische Landesbibliothek, Aug. Pap. 125
- M2 München, Bayerische Staatsbibliothek, cgm 384
- M4 München, Bayerische Staatsbibliothek, cgm 467
- M5 München, Bayerische Staatsbibliothek, cgm 725
- M9 München, Bayerische Staatsbibliothek, cgm 5919
- N1 Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum, 20.291
- Pr1 Prag, Universitní knihovna, XI.D.10
- So1 Solothurn, Zentralbibliothek, S 490
- W1 Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. vind. 2897
- W3 Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. vind. 4996
- W4 Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. vind. 5486
- Wo1 Wolfenbüttel, Herzog-August-Bibliothek, Cod. Guelf. 16.3. Aug. 4°
- Wo2 Wolfenbüttel, Herzog-August-Bibliothek, Cod. Guelf. 16.17. Aug. 4°
- Wo3 Wolfenbüttel, Herzog-August-Bibliothek, Cod. Guelf. 78.1. Aug. 8°
- Wo4 Wolfenbüttel, Herzog-August-Bibliothek, Cod. Guelf. 226 Extr.